



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

SABADO, 14 DE JULIO DE 2018

EL DIA

ESTUPOR Y ENOJO REGIONAL POR LA CONGELACIÓN DEL DINERO DE AGUAS

Rosa Dávila considera que se trata de otro lamentable error por desconocimiento de las cuentas estatales y cree que ocurrirá como con los billetes de avión y Madrid rectificará pronto.





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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Las obras hidráulicas en Canarias contempladas en los presupuestos estatales de 2018, así como el protocolo para 12 años, con tres convenios de 4, por un valor de 912 millones de euros, hicieron tambalear ayer, de nuevo, los vínculos entre el Gobierno de España y el regional. A las críticas del líder canario del PP, Asier Antona, se sumó luego con igual o más contundencia la consejera de Hacienda de las Islas, Rosa Dávila, quien no salía de su sorpresa y enojo profundo por una situación que, como ha ocurrido con el 75% de subvención para los viajes con la Península, considera fruto solo del "desconocimiento, del hecho de no haberse leído bien los presupuestos que han asumido o, simplemente, de incompetencia".

En declaraciones a EL DÍA, Dávila se mostró en la tarde de ayer convencida de que, al final, el Gobierno central volverá a rectificar pronto y confirmar para Canarias los 40 millones previstos para este mismo año para aguas, depuración e infraestructuras de este ámbito. A su vez, exige que, tal y como estaba contemplado, este 24 de julio se firme el protocolo acordado con el anterior Gobierno, "entre otras cosas porque son para trabajos tan importantes como es el 75% de los billetes de avión y barco con la Península".

Dávila ya se había alarmado el jueves al conocer, en boca de técnicos regionales, lo que sostenía el Gobierno central. Sin embargo, su sorpresa fue creciendo y llegó al extremo al saber ayer el contenido de la nota



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

aclaratoria de la Delegación del Gobierno en el Archipiélago. Según subraya, "Canarias no permitirá reprogramar nada ni que se derive este dinero a otro fin, a Cataluña, por ejemplo: es para las Islas y lo gestionaremos aquí".

En una nota previa, Antona fue muy duro y censuró lo que tilda de "paulatino desmantelamiento" del PSOE de los "históricos logros" para Canarias, con el agua ahora como nuevo ejemplo. La "política revanchista del Ejecutivo socialista" se está cebando especialmente con el Archipiélago", indicó. Casimiro Curbelo (ASG) también pidió agilizar todas estas obras, a las que siempre ha dado gran relevancia.

La Delegación del Gobierno lo explica por ser un borrador

Ante la escalada de declaraciones y críticas, la Delegación del Gobierno en Canarias, a cargo de Elena Máñez (si bien aún debe tomar posesión oficial de su cargo), remitió ayer una nota en la que garantizaba los 45 millones del presupuesto de este año en obras hidráulicas (Dávila insiste en que eran 40), aunque explica la imposibilidad de confirmar el resto porque las actuaciones comprometidas "están en fase de borrador y pendientes de que responda la Dirección General de Aguas del Ejecutivo canario, por lo que no se pueden comenzar los trámites". El comunicado añade que la Dirección General del Agua del Ministerio de Transición



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

Ecológica comunicó al director general regional de Aguas, Juan Ramón Felipe, la necesidad de certificar antes de fin de año esos "45 millones", pero remarcando que ha sido el propio Gobierno canario el que "ha advertido de que su capacidad de ejecución anual en ningún caso" superaría los 14. Por ello, y ante la "imposibilidad" de aplicar 31 millones en proyectos previstos, "es preciso reprogramar la partida con el fin de atender otras necesidades". De ahí que apunte que será necesario "dialogar con el Gobierno regional los términos de este protocolo con el fin de darle una salida consensuada cuanto antes y poder ejecutar las obras pendientes".

LA PROVINCIA

EL SECTOR PRIMARIO PUEDE TRAMITAR LAS AYUDAS PARA TENER EL AGUA MÁS BARATA

Los agricultores y ganaderos deben formalizar en la Granja Agrícola el descuento que se aplicará desde este mes de julio

El sector primario de Lanzarote podrá iniciar a partir de este lunes los trámites para obtener el agua a mitad de precio. El Boletín Oficial de la Provincia Las Palmas publicaba ayer las bases para solicitar el descuento en el agua agrícola, ganadera y pesquera. Con efecto retroactivo, desde el 1 de julio, aquellos profesionales



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

del sector primario que cumplimenten la documentación necesaria pagarán todos los tramos de consumo a 0,50 euros, frente a los 0,98 que venían pagando, lo que sitúa el precio por debajo incluso de las tarifas a los usuarios generales, que pagan 0,60 euros el metro cúbico, hasta 10 toneladas. El presidente del Consorcio del Agua de Lanzarote, Echedey Eugenio; explica que los interesados pueden acercarse para informarse o tramitar la solicitud a La Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote.

Esta medida, que se aprobó en la última Asamblea del Consorcio del Agua de Lanzarote celebrada el pasado 2 de julio, beneficiará también a no profesionales pero a partir de septiembre. El Consorcio del Agua recuerda que los no profesionales pagan ahora 1,2 euros la tonelada y pasarán a pagar 0,80 euros, aunque si sobrepasan el primer tramo pagarán -como se hacía hasta la fecha- la tarifa más cara, equivalente a la industrial de 2,69 euros el metro cúbico.

De esta forma se da cobertura a los 135 agricultores y ganaderos profesionales y a los 2.373 no profesionales. Para ello se dispone de una partida de 160.000 euros, que se financiará del canon de 400.000 euros de la desaladora de Club Lanzarote en Montaña Roja (Playa Blanca) , para garantizar esta subvención, de forma que todo aquel profesional del sector primario que lo desee podrá solicitar esta tarifa. Con esta partida se estima que se podría cubrir incluso el doble del actual



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

censo de agricultores, ganaderos y pescadores, profesionales; además de los no profesionales que en adelante quieran acceder a la ayuda.

El presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés, se congratula de que "las únicas consecuencias que ha tenido la incautación de la desaladora de Montaña Roja han sido: por un lado, la facturación legal de los vecinos; y por otra, disponer de recursos para dar respuesta a una vieja reivindicación del sector que pagaba una de las aguas más caras de las Islas".

Para poder beneficiarse de estas ayudas los agricultores tendrán que explotar una finca con una superficie mínima de 1.500 metros cuadrados, además, deberá estar en cultivo y libre de malas hierbas. En el caso de recibir la ayuda, los interesados están obligados a permitir que el personal del área de Agricultura y Ganadería del Cabildo pueda acceder a las parcelas e instalaciones a los efectos de emitir los informe preceptivos.

TRIUNFO EN EL PARAÍSO DEL CUAJO

El Cabildo entrega los premios del concurso nacional de quesos de cabra Premios Tabefe



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 HERMANOS TORRES ALABAN LA VERSATILIDAD DEL PLÁTANO CANARIO



Los cocineros Sergio Torres (i) y Javier Torres (d), con Antonio Lopez Farré (2d) y el director de Plátano de Canarias, Sergio Cáceres (2i).

Los chefs Sergio y Javier Torres exhibieron ayer ante los medios sus creaciones culinarias con el plátano de Canarias, que han convertido en sustitutivo de papa y huevo en algunos de sus platos para demostrar que se puede "concebir esta fruta como un ingrediente". Galardonados con dos estrellas Michelin, han diseñado cerca de 40 recetas de usos gastronómicos de esta fruta para un manual que publicarán en octubre.

DIARIO DE AVISOS



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 HERMANOS TORRES SE COMPROMETEN CON EL PLÁTANO CANARIO

Galardonados con dos estrellas Michelin, defendieron los valores nutritivos y saludables de esta fruta canaria y su correspondiente aplicación en la cocina como ingrediente sustitutivo



Los chefs Sergio y Javier Torres mostraron ayer ante los medios de comunicación sus creaciones culinarias con el plátano de Canarias, que han convertido en un sustituto de la papa y el huevo en algunos de sus platos, para demostrar que se puede “concebir esta fruta como un ingrediente”. Galardonados con dos estrellas Michelin, defendieron los valores nutritivos y



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

saludables de esta fruta canaria y su correspondiente aplicación en la cocina como ingrediente sustitutivo, y han ideado una ensaladilla rusa en la que la papa ha sido reemplazada por plátano: “Le hemos llamado ensaladilla canaria”.

UN LIBRO RECOGERÁ EL RECETARIO IDEADO POR LOS CHEFS

En el acto de presentación, los hermanos Torres estuvieron acompañados por el gerente de Plátano de Canarias, Sergio Cáceres, quien les agradeció su compromiso con la divulgación culinaria y nutritiva de esta fruta. Los chefs han diseñado alrededor de 40 recetas que se publicarán en un libro a finales de octubre, en el que recogerán los usos gastronómicos más óptimos para esta fruta, apto para desarrollar tanto por profesionales de la cocina como por el público en general.

MÁS POTASIO Y SEROTONINA

El doctor Antonio López Ferrer, profesor de Medicina de las Universidad Complutense de Madrid, aprovechó la presentación para señalar que el plátano canario “tiene más potasio y triptófano, precursor de los neurotransmisores de serotonina, que aumentan la energía y la felicidad”.

JOSUÉ MENDOZA CIERRA LA CORDERA DE LA LAGUNA



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 joven Josué Mendoza cerrará el próximo día 31 el restaurante La Cordera, situado en la calle del mismo nombre en La Laguna, y pondrá fin a una etapa, no sin antes organizar unos menús degustación que “quieren expresar todo lo que sentimos mi equipo y yo: probablemente sea el menú con más corazón (y cabeza) que hemos elaborado hasta ahora”. Josué Mendoza es un joven cocinero que ha puesto toda la carne en el asador con una apuesta seria por el producto canario y reinventando el recetario tradicional.

FERRAN ADRIÀ VUELVE A COCINAR

El chef Ferran Adrià ha vuelto a entrar en la cocina después de siete años. Si lo hizo por primera vez el pasado 29 de mayo, dentro de los actos del Día de Canarias, en el IES Virgen de la Candelaria de Santa Cruz de Tenerife para crear un “puchero de cuaresma”, ahora ha participado en un acto de Telefónica en el que reinterpretó el fricandó con wagyu, cocinó platos como el arroz negro, el guiso de pescado y el mar y montaña de pollo con nécoras y almendra cruda junto a 20 clientes de Telefónica.

LA PRIMERA VENDIMIA DEL HEMISFERIO NORTE ES CANARY WINE

La Finca La Calabacera, de Guía de Isora, ha sido la primera en todo el hemisferio norte en comenzar la vendimia, concretamente el pasado día 6 de julio. Esta finca, de agricultura ecológica, está adscrita a la



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Denominación de Origen Islas Canarias Canary Wine, única en nuestro archipiélago de carácter regional.

LA GUINDILLA

EL ATÚN, UN PRODUCTO RECURRENTE

El sector de la restauración parece que está empeñado en que sus clientes se hartan de consumir el atún como si no hubiera ningún otro pescado en nuestro litoral. Los tatakis y los tartares son ya habituales en cualquier carta de un restaurante o gastrobar que se precie. Mientras que otros pescados, seguramente tan saludables y baratos, como son las caballas o las sardinas, parece que solo están para comer en conserva, cuando, por ejemplo, se han degustado siempre en las Islas. O a la restauración le falta imaginación o ganas de darse una vuelta por el mercado.

EL GOBIERNO BAJA LAS AYUDAS REA AL CEREAL, CARNE, POLLO, LECHE, QUESO Y MANTEQUILLA

El Consejo de Gobierno canario aprobará la propuesta en su reunión de la próxima semana para remitirla a Madrid y Bruselas



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

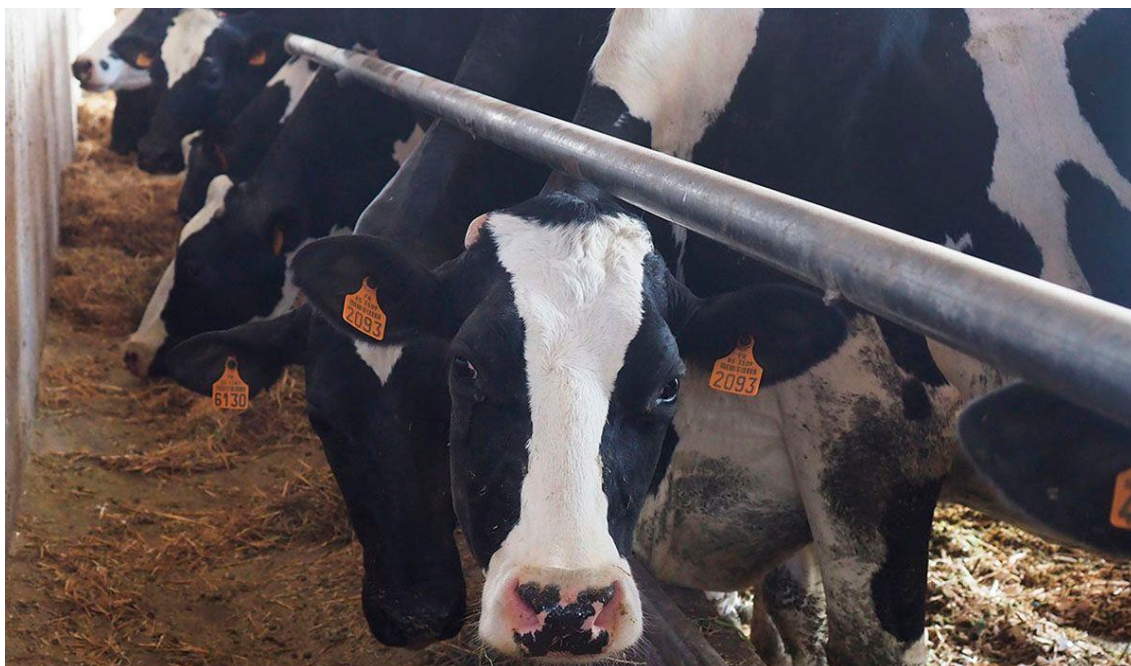
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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 cabaña ganadera ha aumentado casi el doble en los últimos años. EP

Ni vencedores, ni vencidos. El Gobierno de Canarias ha zanjado la polémica por las ayudas del Régimen Específico de Abastecimiento (REA) recortando la subvención para 2019 a productos tanto del sector industrial como ganadero, con el objetivo de asegurarse de que el dinero de estas ayudas llegue a final de año. Así, la carne y el pollo congelados, la leche y nata para consumo directo, el queso amarillo, la mantequilla, el cereal y el forraje verán reducida su ayuda media el próximo año.

Y es que, tras varios encuentros fallidos, la Comisión de Seguimiento del REA, reunida ayer, cerró finalmente el balance de aprovisionamiento del REA para 2019, que tendrá que ser ratificado por el Consejo de Gobierno la próxima semana para, posteriormente, enviarlo a



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Madrid y a Bruselas, donde debe llegar antes del 31 de julio.

Como ha venido informado DIARIO DE AVISOS en las últimas semanas, desde 2015 tanto el forraje como el cereal subvencionado para consumo animal no llega a finales de año, lo que está provocando serios problemas a los ganaderos. Este año se acabaron en mayo y en 2017, en junio los cereales y en septiembre el forraje. El problema radica en que, al reclamarse más toneladas de cereales y forrajes, entre otras cosas, porque hay más cabañas ganaderas, la ficha financiera no llega, y los insumos con ayuda REA se acaban antes de final de año, cuando se renueva la ficha.

Eso significa que los ganaderos tienen que adquirirlos antes, para poder comprar con REA, o si lo hacen después lo comprarán más caro. Además, esta situación provoca un acaparamiento por parte de los importadores que distorsiona el mercado de precios y desestabiliza a los ganaderos.

Para evitar que esto vuelva a producirse un año más, tanto industriales como ganaderos plantearon al Gobierno canario descrestes en las ayudas, con el fin de aumentar la ficha financiera y que las subvenciones lleguen al final del ejercicio. Desde la Asociación de Industriales de Canarias (Asinca) se propuso una rebaja al cereal y forraje para consumo animal (actualmente, en 100 y 72 euros la tonelada) y, si no quedaba otro



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

remedio, a productos que compiten con la producción local. En el caso de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga), la propuesta iba por disminuir parte de la ayuda unitaria a productos importados, como la leche y los quesos, además de eliminar por completo las ayudas a la importación de carne de vacuno refrigerada, ya que estas partidas obstaculizan y frenan el desarrollo de las producciones locales.

Pues bien, la propuesta que el Consejo de Gobierno aprobará la próxima semana, a la que ha tenido acceso el DIARIO, recorta la ayuda a la carne refrigerada de 86 a 73 euros la tonelada; al pollo congelado, de 150 a 90 euros la tonelada (el mayor recorte); a la leche, de 20 a 10 euros; la mantequilla, de 190 a 187 euros; el queso amarillo, de 200 a 150 euros, y el cereal, de 100 a 92 euros la tonelada, lo que permite ampliar el balance anual de 220.000 a 245.000 toneladas; la paja pasa de 72 a 65 euros la tonelada, y aumenta el balance de 33.000 a 37.000 toneladas; y la alfalfa no se toca, sigue en 72 euros la tonelada, pero sí aumenta el balance anual, de 53.000 a 63.000 toneladas.

Con estos cambios, la ficha financiera para 2019 suma 62.091.490 euros, 1.029.200 menos que este año (63.120.690 euros). Este resto se traspasará al Posei, probablemente para destinarlo al sector del vino.



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

GANADEROS E INDUSTRIALES, CONTENTOS, PERO CON “MATICES”

Tanto ganaderos como industriales se congratularon del acuerdo, aunque con “matices”. El presidente de Asinca, Andrés Calvo, valoró que quedan “garantizados” los insumos hasta final de año; y el secretario general de Asaga, Hernán Tejera, recalcó que hay margen “para bajar más las ayudas de los productos que compiten con la producción local”, y aseguró que no renuncian a que si los balances no se agotan, “la ayuda al cereal y forraje vuelva a subir”. Tejera afirmó que apoyarán las campañas de inspección del Gobierno para evitar el acaparamiento de mercancía, que provoca “pérdidas en la calidad de los productos”

LA OPINION DE TENERIFE

EL HOTEL TIGAIGA LOGRA GESTIONAR SU MATERIA ORGÁNICA Y CREAR COMPOST

El Ayuntamiento pone en marcha este proyecto en el complejo, que permitirá tratar 70 kilos de residuos para su reutilización



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 hotel Tigaiga logra gestionar su materia orgánica y crear compost

El hotel Tigaiga, en Puerto de la Cruz, es el escenario de una experiencia piloto a favor de la sostenibilidad. Según informa el Ayuntamiento a través de una nota, desde el pasado 27 de abril la apuesta del Consistorio por mejorar la reducción de residuos y la gestión integral en la ciudad ha recibido un importante impulso, al desarrollarse un proyecto de autogestión de materia orgánica en el complejo. Esta acción va destinada a disminuir el número de toneladas que cada año salen de los establecimientos alojativos para terminar en el Complejo Ambiental de Tenerife (antiguo PIRS).

La iniciativa de la Corporación local ha contado, además de con la dirección del citado hotel, con el apoyo de la empresa Valoriza, que ha gestionado el renting de esta primera compostadora industrial forzada utilizada en España, que permitirá que cada día alrededor de 70



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

kilogramos de materia orgánica sufra una transformación hacia compost de forma rápida y sin la necesidad de recurrir a grandes extensiones de terreno.

Esta innovación en la gestión de los residuos es "un avance más en el camino de la sostenibilidad por el que claramente está apostando la ciudad turística, como ya ha quedado de manifiesto al implantar potentes medidas de ahorro energético o en la gestión específica de restos vegetales, entre otras", manifestó el alcalde portuense, Lope Afonso.

"Actualmente los residuos de los hoteles se corresponden con materia orgánica compostable y, por tanto, recuperable a modo de enmienda para agricultura y jardinería en un 30% de la totalidad de los que producen", agregó el concejal de Servicios Generales, Obras e Industria, Ángel Montañés, quien insistió en el hecho de que si se tiene en cuenta que "aproximadamente el 40% de los residuos de la ciudad se produce en los establecimientos alojativos, estamos hablando que con este sistema se podrían autogestionar hasta 2.500 toneladas cada año, que dejarían de tener que ser enterradas en Arico y por las cuales no tendríamos que abonar los 39,00 euros por tonelada de canon de entrada", subrayó.

La tecnología utilizada para el autocompostaje permitirá que en espacios limitados con el consumo de pequeñas cantidades de energía pueda obtenerse un recurso a



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

partir de la "basura" orgánica. "Si el resultado hasta la fecha obtenido se replica en los próximos meses, el ayuntamiento impulsará la implantación del sistema en todos los establecimientos alojativos, dotando de inventivos impositivos a aquellos que se acojan a ello", anunció el edil.

Esta iniciativa esta siendo testada y alineada con los objetivos del proyecto europeo Urban Waste, en el cual participa activamente la ciudad turística con esta y otras acciones, que no solo buscan el tratamiento final del residuo sino evitar producir el mismo.

CANARIAS AHORA

NACE EN BARCELONA EL PROYECTO DE COCINA VINCULADO AL PLÁTANO DE CANARIAS DE LOS HERMANOS TORRES

Los dos estrellas Michelin Sergio y Javier Torres reconocen que la fruta isleña "ofrece extraordinarias oportunidades para integrarla de forma fácil y saludable en la cocina profesional" y, por ello, harán un manual para su uso



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



Presentación de la iniciativa culinaria con el plátano de Canarias, este viernes en Barcelona

Los prestigiosos cocineros y hermanos Torres se acercan al proceso productivo del plátano canario

Los cocineros con dos estrellas Michelin Sergio y Javier Torres, reconocidos por su capacidad de innovación, su confianza en el protagonismo de los productos de calidad y su revisión de la cocina tradicional, han presentado públicamente un nuevo proyecto en torno a las características, la calidad y las propiedades del plátano de Canarias como ingrediente en la cocina actual.

El acto ha sido celebrado en el restaurante Cocina Hermanos Torres de Barcelona, donde los cocineros han manifestado su ilusión por la oportunidad de trabajar



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

con una de las frutas más emblemáticas de nuestro país. A su juicio, “todos conocemos las virtudes del plátano como fruta en fresco, pero, a nuestro entender, esta fruta canaria ofrece además extraordinarias oportunidades para integrarla de forma fácil y saludable en la cocina profesional”.

La creciente demanda de una alimentación cada vez más saludable no coincide con los preocupantes datos que muestran un descenso continuado en el consumo de fruta en el país. Su integración en la cocina ofrece una oportunidad para conseguir corregir esa tendencia negativa, pero es necesario ofrecer más información sobre cómo hacerlo y mostrar ejemplos que animen a los profesionales y aficionados de la restauración a incorporar la fruta de calidad, como es el caso del plátano de Canarias, a su dieta y su cocina de forma habitual.

Sus primeros pasos en este proyecto lo dieron el pasado mes de abril en Canarias, donde conocieron de cerca el cultivo y cuidado del plátano y las razones por las que cuenta con características y propiedades únicas.

Este viernes, los hermanos Torres han acogido también en su restaurante al doctor e investigador de la Universidad Complutense de Madrid Antonio López Farré, director del libro Plátano de Canarias y salud. El doctor ha podido trasladar las principales propiedades del producto para la salud, así como exponer 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

conclusiones de esta publicación especializada, que refleja las certezas científicas que hasta la fecha se conocen sobre este producto.

Para los hermanos Torres, desde la restauración se constata un crecimiento de la demanda de elaboraciones que tienen en cuenta la calidad, pero también las propiedades saludables de los productos. “Sin duda, en la oferta debe integrarse un superalimento como es el plátano”. De hecho, el plátano de Canarias formará parte de la propuesta gastronómica de su nuevo restaurante.

Hasta ahora, el plátano goza de un papel limitado en la restauración debido a que los profesionales desconocen claves importantes a la hora de gestionarlo en sus cocinas, las técnicas que pueden aplicarse para aprovechar su potencial y en general qué nuevas ideas pueden ser atractivas para sus clientes.

Con el propósito de resolver esta limitación, los hermanos Torres están en pleno proceso de desarrollo de un innovador trabajo encaminado a facilitar, guiar y resolver muchas de las actuales dudas, para proponer, a través de un manual profesional, toda la información necesaria para la utilización del plátano de Canarias como un novedoso y singular ingrediente en la cocina.

El plátano de Canarias es una de las frutas más consumidas en España en fresco, con más de 400



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

millones de kilogramos consumidos cada año en más de 16 millones de hogares.

AGRICULTURA CONVOCA LAS SUBVENCIONES PARA MODERNIZAR LOS SISTEMAS DE RIEGO

Esta línea de apoyo público a la inversión en explotaciones agrícolas forma parte del programa PDR y contempla la aportación de hasta casi un millón de euros en el periodo 2018-2019, para planes de iniciativa privada



Sistema de riego localizado por goteo, en una imagen de archivo

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha convocado las subvenciones dirigidas a inversiones en regadíos 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

iniciativa privada, una de las líneas incluidas en el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Canarias 2014-2020.

La cuantía convocada, 138.592 euros para los ejercicios de 2018 y 2019, corresponde al 15% que aportan la Comunidad Autónoma y el Estado. A esta subpartida se sumarán los 785.355 euros procedentes de la Unión Europea (UE), estos una vez se hayan concedido los primeros apoyos públicos. Por ello, el importe total para estas subvenciones llega a 923.947 euros.

Según ha explicado el consejero del área, Narvay Quintero, esos fondos están destinados a la mejora de las infraestructuras hidráulicas de iniciativa privada que redunden en beneficio exclusivo de la agricultura de una zona concreta o de un grupo de explotaciones agrícolas, a través de acciones en canalización, almacenamiento y redes de distribución de agua, así como la depuración o el tratamiento de aguas superficiales o subterráneas.

Las solicitudes para acogerse a esta media se presentarán hasta el 9 de agosto de forma telemática, a través de la sede electrónica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, en el enlace <https://sede.gobcan.es/cagpa/>, donde también pueden consultarse otros detalles de esta convocatoria.



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 objetivos principales de esta medida son incrementar el ahorro de ese recurso, optimizar el uso del agua disponible para riego y mejorar la eficiencia global de los sistemas de riego y, como consecuencia, la rentabilidad de las instalaciones agrícolas.

Según ha indicado el director general de Agricultura, César Martín, son subvencionables, entre otras actuaciones, la modificación de los sistemas de bombeo, transporte y distribución de agua para riego; la implantación de sistemas que mejoren la calidad de este recurso; la mejora de la red de drenaje y de la capacidad de regulación, el almacenamiento y control del agua; el establecimiento de sistemas de control de consumo, y la implantación y mejora de instalaciones eléctricas vinculadas a los sistemas de riego y de energías alternativas asociadas a infraestructuras de regadío.

EL GOBIERNO DE CANARIAS DESTINA CASI UN MILLÓN DE EUROS A AYUDAS PARA MEJORA DE REGADÍOS EN LAS ISLAS

El consejero regional de Agricultura, Narvay Quintero, ha explicado que estas subvenciones del Programa de Desarrollo Rural que sufragan acciones en canalización, almacenamiento y redes de distribución de aguas, pueden solicitarse hasta el 9 de agosto.



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



Imagen de archivo de cultivos de ñame en Gallegos, en Barlovento. Foto cedida por la Agencia de Extensión Agraria de Los Sauces.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha convocado subvenciones dirigidas a inversiones en regadíos de iniciativa privada, una de las líneas incluidas en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020, informa en una nota de prensa. La cuantía convocada, 138.592 euros para los ejercicios 2018 y 2019, corresponde al 15% que aportan la Comunidad Autónoma y el Estado, y a ella se sumarán los 785.355 euros procedentes de la Unión Europea, una vez se hayan concedido las ayudas, de forma que el importe total para estas ayudas será de 923.947 euros.



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

Según ha explicado el consejero del área, Narvay Quintero, estos fondos están destinados a la mejora de las infraestructuras hidráulicas de iniciativa privada que redunden en beneficio exclusivo de la agricultura de una zona concreta o de un grupo de explotaciones agrícolas, a través de acciones en la canalización, almacenamiento y redes de distribución de agua, así como la depuración o tratamiento de aguas superficiales o subterráneas.

Las solicitudes para acogerse a esta medida se presentarán hasta el 9 de agosto de forma telemática a través de la sede electrónica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias en el enlace <https://sede.gobcan.es/cagpa/> donde también pueden consultarse otros detalles de esta convocatoria.

Los objetivos principales de esta medida son incrementar el ahorro de este recurso, optimizar el uso del agua disponible para riego, y mejorar la eficiencia global de los sistemas de riego y, en consecuencia, la rentabilidad de las instalaciones agrícolas.

Así, según ha indicado el director general de Agricultura, César Martín, son subvencionables, entre otras actuaciones, la modificación de los sistemas de bombeo, transporte y distribución de agua para riego; la implantación de sistemas que mejoren la calidad de este recurso; la mejora de la red de drenaje y de 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

capacidad de regulación, almacenamiento y control del agua; el establecimiento de sistemas de control de consumo; y la implantación y mejora de instalaciones eléctricas vinculadas a los sistemas de riego y de energías alternativas asociadas a infraestructuras de regadío, etc.

LOS HERMANOS TORRES SE UNEN A PLÁTANO DE CANARIAS EN LA DIVULGACIÓN DEL BINOMIO FRUTA Y SALUD Y SU APLICACIÓN EN LA COCINA

Los cocineros, con dos estrellas Michelin, han presentado en su nuevo restaurante Cocina Hermanos Torres de Barcelona, el proyecto que muestra la innovación en los nuevos usos del Plátano de Canarias como ingrediente saludable y óptimo para el uso a nivel profesional.





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 cocineros, con dos estrellas Michelin, Sergio y Javier Torres.

Los cocineros con dos estrellas Michelin, Sergio y Javier Torres, “reconocidos por su capacidad de innovación, su confianza en el protagonismo de los productos de calidad y su revisión de la cocina tradicional, han presentado públicamente un nuevo proyecto en torno a las características, calidad y propiedades del Plátano de Canarias como ingrediente en la cocina actual”, señala en una nota de prensa la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan).

El acto ha sido celebrado en el restaurante Cocina Hermanos Torres de Barcelona, donde los cocineros han manifestado su ilusión con la oportunidad de trabajar con una de las frutas más emblemáticas de nuestro país. A su juicio, “todos conocemos las virtudes del plátano como fruta en fresco pero a nuestro entender, esta fruta canaria, ofrece además extraordinarias oportunidades para integrarla de forma fácil y saludable en la cocina profesional”.

La creciente demanda de una alimentación cada vez más saludable “no coincide con los preocupantes datos que muestran un descenso continuado del consumo de fruta en nuestro país”, se apunta en la nota. “Su integración en la cocina”, añade, “ofrece una oportunidad para conseguir corregir esta tendencia negativa, pero es necesario ofrecer más información



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

sobre cómo hacerlo y mostrar ejemplos que animen a los profesionales y aficionados de la restauración a incorporar la fruta de calidad, como el Plátano de Canarias, a su dieta y su cocina de forma habitual”.

Los primeros pasos en este proyecto lo dieron el pasado mes de abril en Canarias, donde conocieron de cerca el cultivo y cuidado del plátano y las razones por las que cuenta con características y propiedades únicas.

Este viernes, los hermanos Torres han acogido también en su restaurante al doctor e investigador de la Universidad Complutense de Madrid, Antonio López Farré, director del libro Plátano de Canarias y Salud. El doctor, ha podido trasladarles las principales propiedades del producto para la salud, así como exponer las conclusiones de esta publicación especializada que refleja las certezas científicas que hasta la fecha se conocen sobre este producto.

Para los hermanos Torres, desde la restauración se constata un crecimiento de la demanda de elaboraciones que tienen en cuenta la calidad pero también las propiedades saludables de los productos. “Sin duda, en la oferta debe integrarse un superalimento como es el plátano”. De hecho, el Plátano de Canarias formará parte de la propuesta gastronómica de su nuevo restaurante.



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

Hasta ahora, se añade en la nota, “el plátano goza de un papel limitado en la restauración debido a que los profesionales desconocen claves importantes a la hora de gestionarlo en sus cocinas, las técnicas que pueden aplicarse para aprovechar su potencial y en general qué nuevas ideas pueden ser atractivas para sus clientes. Con el propósito de resolver esta limitación, los hermanos Torres están en pleno proceso de desarrollo de un innovador trabajo encaminado a facilitar, guiar y resolver muchas de las actuales dudas, y proponer, a través de un manual profesional, toda la información necesaria para la utilización del Plátano de Canarias como un novedoso y singular ingrediente en la cocina”.

El plátano de Canarias es una de las frutas más consumidas en España en fresco con más de 400 millones de kilogramos consumidos cada año en más de 16 millones de hogares. Sergio y Javier Torres consideran sin embargo que “hay todo un mundo de posibilidades para el plátano en la cocina, y no sólo como protagonista sino también como ingrediente saludable o en sustitución de otros que se utilizan actualmente de forma más generalizada y que además pueden generar intolerancias”.

EL APURON



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 GOBIERNO DE CANARIAS CONVOCA SUBVENCIONES PARA INVERSIONES EN REGADÍOS POR IMPORTE DE CASI UN MILLÓN DE EUROS



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha convocado subvenciones dirigidas a inversiones en regadíos de iniciativa privada, una de las líneas incluidas en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020. La cuantía convocada, 138.592 euros para los ejercicios 2018 y 2019, corresponde al 15% que aportan la Comunidad Autónoma y el Estado, y a ella se sumarán los 785.355 euros procedentes de la Unión Europea, una vez se



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

hayan concedido las ayudas, de forma que el importe total para estas ayudas será de 923.947 euros.

Según ha explicado el consejero del área, Narvay Quintero, estos fondos están destinados a la mejora de las infraestructuras hidráulicas de iniciativa privada que redunden en beneficio exclusivo de la agricultura de una zona concreta o de un grupo de explotaciones agrícolas, a través de acciones en la canalización, almacenamiento y redes de distribución de agua, así como la depuración o tratamiento de aguas superficiales o subterráneas.

Las solicitudes para acogerse a esta media se presentarán hasta el 9 de agosto de forma telemática a través de la sede electrónica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias en el enlace <https://sede.gobcan.es/cagpa/> donde también pueden consultarse otros detalles de esta convocatoria.

Los objetivos principales de esta medida son incrementar el ahorro de este recurso, optimizar el uso del agua disponible para riego, y mejorar la eficiencia global de los sistemas de riego y, en consecuencia, la rentabilidad de las instalaciones agrícolas.

Así, según ha indicado el director general de Agricultura, César Martín, son subvencionables, entre otras actuaciones, la modificación de los sistemas 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

bombeo, transporte y distribución de agua para riego; la implantación de sistemas que mejoren la calidad de este recurso; la mejora de la red de drenaje y de la capacidad de regulación, almacenamiento y control del agua; el establecimiento de sistemas de control de consumo; y la implantación y mejora de instalaciones eléctricas vinculadas a los sistemas de riego y de energías alternativas asociadas a infraestructuras de regadío, etc.

COAG

EL SECTOR DE FRUTOS SECOS INCREMENTA LA PREVISIÓN INICIAL DE PRODUCCIÓN DE ALMENDRA

La producción de almendra 2018/19 será un 15% superior a la pasada y un 35% superior a la media de los cinco últimos años. Respecto a la primera estimación del mes de mayo, se ha producido un incremento del 2,5% hasta las 61.160 tn de almendra grano.

13 de julio de 2018.-La Mesa Nacional de Frutos Secos ha realizado la revisión de la estimación de producción de almendra, dando como resultado una previsión de 61.160 toneladas de almendra grano, lo que supone un



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

incremento de la producción de un 15% más con respecto a la cosecha de la campaña pasada.

Estimación de producción campaña 2018/2019

(tn. almendra grano)

Comunidad Autónoma	Producción 2017	Previsión 2018	Variación con 17/18	Variación 2018 sobre la media 2013-2017
Andalucía	10.000	11.500	+15,00%	+8,25%
Aragón	15.742	18.588	+18,08%	+45,58%
Baleares	1.100	1.250	+13,64%	-18,90%
Castilla la Mancha	6.700	10.724	+60,06%	+100,11%
Cataluña	4.832	4.407	-8,80%	+21,77%
La Rioja	500	250	-50,00%	-60,84%
Murcia	7.000	5.751	-17,84%	+6,05%
Extremadura	0	2.000	-	-
Comunidad Valenciana	7.010	6.500	-7,28%	+27,24%
Resto	235	190	-19,15%	-1,91%
TOTAL	53.119	61.160	+15,14%	+35,08%

Se mantienen los datos de estimación de cosecha en la mayoría de las zonas. A nivel general, se ha incrementado la producción respecto a la dada en mayo debido a cuestiones metodológicas al ser contabilizadas las nuevas superficies de cultivo en producción de Extremadura y Murcia en donde las lluvias han



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

fortalecido vegetativamente los árboles y se prevé mejores rendimientos. Esta situación contrasta con Aragón, en la que la Mesa se reafirma en que la climatología durante la primavera, caracterizada por las lluvias y episodios de granizo y pedrisco y los problemas por enfermedades fúngicas, han ocasionado un leve descenso de la estimación de producción dada en mayo.

Sin embargo, de forma general, la calidad y el tamaño de las almendras “se han mantenido altos”.

La Mesa Nacional de Frutos Secos reúne la voz de los productores a través de las organizaciones agrarias ASAJA, COAG y UPA, Cooperativas Agro-alimentarias de España, y la Asociación Española de Organizaciones de Productores de Frutos Secos y Algarrobas (AEOFRUSE).