



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, 28 DE AGOSTO DE 2018

CANARIAS AHORA

EL CABILDO ENTREGA MÁS DE 2.800 MOSQUEROS PARA EL CONTROL DE LA MOSCA DE LA FRUTA

Los productos han sido distribuidos en explotaciones agrícolas con más de 33.000 árboles frutales

También se han repartido 47 litros de insecticida ecológico contra el pulgón negro



El Cabildo de Gran Canaria ha distribuido más de 2.800 mosqueros para combatir la plaga de la mosca de la fruta y casi 50 litros de un insecticida ecológico para el control del pulgón negro de la madera, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien especificó que la entrega se hizo a 38 y 35 propietarios de plantaciones, respectivamente.



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

Se trata de dos campañas que tienen como finalidad apoyar al sector de los frutales de Gran Canaria para evitar que las plagas produzcan cuantiosas pérdidas económicas y disminuyan la producción destinada al mercado local.

24.000 árboles protegidos de la mosca

Por un lado, la campaña para el control de la mosca de la fruta con mosqueros, es decir, trampas con un producto respetuoso con el medio ambiente que atrae al insecto, se dirigió a las explotaciones con frutales de hueso y pepita, en concreto, el albaricoquero, melocotonero, nectarina, peral y níspero, además de frutales subtropicales como el mango y el guayabo.

Los agricultores han recibido las trampas y atrayentes con una subvención del Cabildo que ha cubierto el 75 por ciento del valor del producto con una aportación que ascendió a 5.300 euros. Los destinatarios de esta ayuda suman más de 24.000 árboles en explotaciones con más de 1.000 metros cuadrados de cultivo.

Este método es respetuoso con el medio ambiente y no afecta ni al árbol ni a la fruta, y a la vez es muy eficaz para luchar contra esta plaga mundial que produce pérdidas a los agricultores porque merma la producción y la calidad de los frutos.

Más de 9.000, la mayoría almendros, libres de pulgón

Por otro lado, la campaña para luchar contra el pulgón negro de la madera consiste en la distribución gratuita de un insecticida facilitado por el Gobierno regional para que el Cabildo gestione su distribución entre los agricultores y ha estado destinada a los almendros y también de otros frutos de hueso como el albaricoque, ciruela, melocotón, nectarina y paraguayo.

El ataque de este pulgón debilita estos árboles al atravesar la madera y succionar la savia, aunque no provoca la muerte del ejemplar, sí afecta a su producción, y si es intenso puede hasta secar ramas.



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

Por ese motivo, para combatir este insecto los agricultores han recibido 47 litros del producto, también respetuoso con el medio ambiente, llamado azadiractina y realizado con aceite de Neem para llevar a cabo un tratamiento fitosanitario de choque. El material tiene un alto rendimiento ya que un litro permite tratar hasta 300 árboles.

Las explotaciones cuyos propietarios han solicitado este producto tienen en su conjunto más de 9.100 árboles, de los cuales casi 7.200 son almendreros al tratarse de la planta más afectada por esta plaga, que fue detectada por primera vez en Gran Canaria en 2015 y que ha afectado especialmente a las zonas de medianías y cumbres.

CANARIAS 7

LA CARRETA DEL CABILDO ENTREGARÁ 700 KILOS DE PRODUCTOS DE LA TIERRA A LA PATRONA DE GRAN CANARIA

La carreta del Cabildo en la romería-ofrenda del Pino del 7 de septiembre entregará unos 700 kilos de productos de la tierra





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

Diseñada por Fernando Benítez, la carreta del Cabildo en la romería-ofrenda del Pino del 7 de septiembre entregará unos 700 kilos de productos de la tierra, en especial papas, a la Patrona de Gran Canaria. Parte del contenido se presentó este lunes ante la Casa-Palacio, en cuyo escaparate quedó inaugurada una exposición sobre vestimenta tradicional con 13 trajes de Jorge Guzmán de los siglos XVIII a XX y una muestra fotográfica de Fran Hernández.

DIARIO DE AVISOS

LA UNIVERSIDAD DE VERANO ABORDA LAS CONDICIONES DE LA PALMA COMO DESTINO ENOGASTRONÓMICO

La Universidad de Verano de La Palma organiza un curso dedicado a las oportunidades con que cuenta La Palma como destino enogastronómico



La Universidad de Verano de La Palma organiza un curso dedicado a las oportunidades con que cuenta La Palma como destino enogastronómico. La iniciativa busca aproximar al alumnado a 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

posibilidades que presenta la isla como destino para los amantes del vino y la gastronomía, estimulando la calidad y la innovación para lograr un desarrollo económico y sostenible.

El curso cuenta con la dirección de Gonzalo Brito y Gabriel Santos, director y subdirector del Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la ULL, respectivamente y se desarrollará en los municipios de Santa Cruz de La Palma y en Puntagorda, del 29 al 31 de agosto, a través del Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna (ULL).

La Universidad de Verano de La Palma 2018 está organizada por la Consejería de Educación del Cabildo Insular y el Vicerrectorado de Relaciones con la Sociedad de la ULL y su Fundación General. Los cursos que la componen forman parte de la programación de Cursos de Extensión Universitaria Universidades Insulares de Verano 2018.

La calidad de los vinos producidos en la Isla y la modernización experimentada por las bodegas inscritas en el Consejo Regulador de Vinos de La Palma, un total de 18, son elementos a tener en cuenta al ahora de evaluar la situación del sector vitivinícola insular, que han tratado de mejorar su oferta con la puesta en marcha años atrás de cinco rutas enológicas vinculadas al paisaje, centros temáticos y otros lugares de interés de la geografía insular, un proyecto denominado Enoturismo y más, en el que técnicos y bodegueros trabajaron estrechamente con Agricultura para conseguir promocionar los caldos estableciendo un vínculo directo con el turismo, de forma que ambos sectores productivos puedan servir como reclamo y atractivo turístico.

El sector vitivinícola insular sigue avanzando en la necesidad de saber vender, algo que hasta hace algunos años no parecía tener un lugar prioritario entre las acciones de los viticultores palmeros y que ahora es asunto fundamental aplicando marketing de margen dado que un producto, pese a las subvenciones, debe ser rentable por si mismo. Por lo que a la gastronomía se refiere, la Mesa de Gastronomía y Cultura del Consejo Sectorial de Turismo del Cabildo de La Palma,



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

inició hace algunos meses el contacto directo con la experiencia de la marca Saborea Lanzarote, que promueve el turismo de calidad en la isla conejera a partir de la puesta en valor de los productos agroalimentarios locales y que se enmarca en el club de producto Saborea España auspiciado por Turespaña. La intención pasa por la expresión de la voluntad política por impulsar desde la administración un mayor y mejor aprovechamiento de los recursos turísticos de La Palma para reforzar la promoción de la isla de cara a sus potenciales visitantes.

RTVC

GRAN CANARIA LLEVARÁ A TEROR 700 KILOS DE PRODUCTOS GANADORES EN DIFERENTES CONCURSOS

Entre los productos destacan casi 600 kilos de las diferentes variedades de papas cosechadas en Osorio, vinos blancos y tintos de denominación origen de Gran Canaria, miel, mojos y mermeladas o sal marina de la costa de Tenefé





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 carreta "Siempre a Teror" del Cabildo de Gran Canaria acudirá el 7 de septiembre a la 67 Romería-Ofrenda a la Virgen del Pino con más de 700 kilos de alimentos de la isla, con productos ganadores de las catas de vino, queso y miel de 2018, destaca un comunicado de la institución.

El carro de labor, que también portará las flores, frutas y hortalizas que se producen en las fincas de La Granja Agrícola Experimental, Osorio y La Cumbre, es de finales del siglo XIX con una composición diseñada por Fernando Benítez y, en su recorrido romero, estará acompañada por el folclore del grupo La Trova.

El diseño Benítez jugará con las composiciones florales y sus colores, con cestos, aperos de labranza y productos de la huerta local, y ofrecerá una estampa de formas, aromas y colorido bajo la inspiración las primeras ofrendas realizadas y potenciadas por el cronista Néstor Álamo a la Patrona de Gran Canaria.

El personal del Cabildo ha preparado la carreta en las dependencias de la Granja Agrícola con un proceso de selección de los mejores productos que, luego, se destinarán a diferentes centros benéficos, colectivos desfavorecidos y ONG's de Gran Canaria.

Entre los productos destacan casi 600 kilos de las diferentes variedades de papas cosechadas en Osorio, vinos blancos y tintos de denominación origen de Gran Canaria, miel, mojos y mermeladas o sal marina de la costa de Tenefé, a los que se añaden frutas y hortalizas frescas y flores y plantas de la Granja Experimental, como anturios solidagos, selum y helechos, entre otras especies.

Los consejeros de Cultura y Patrimonio Histórico, Carlos Ruiz, y de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, acompañaron al presidente accidental del Cabildo, Pedro Justo, a la presentación de la ofrenda que es parte de la tradición de la institución desde el año 1952.



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

En el marco de la festividad de la Virgen del Pino, en el escaparate de la sede del Cabildo de la calle Bravo Murillo se exhiben trece trajes antiguos del siglo XVIII hasta principios del XX.

Esta muestra del profesor de baile tradicional canario y etnógrafo Jorge Guzmán Villegas expone modelos diferentes de trajes utilizados con los que puede recorrerse la historia de la vestimenta tradicional en Gran Canaria, además de un monitor con más de 3.000 instantáneas y una veintena de imágenes realizadas por el fotógrafo Fran Hernández a lo largo de la última década de romerías del Pino.

Entre los trajes expuestos sobresale el capote marsellés o la denominada 'tapada', prenda conocida así por la forma en que se cubrían algunas mujeres en el siglo XVIII.

También pueden verse otros enseres y objetos de época como zapatos, distintos juguetes, objetos infantiles y material escolar de principios de los siglos XIX y XX, así como herramientas de trabajo antiguos del oficio de carpintero y complementos y objetos cotidianos de la época.

EL APURÓN

LA UNIVERSIDAD DE VERANO OFERTA UN CURSO ESPECIALIZADO EN LAS CONDICIONES DE LA PALMA COMO DESTINO ENOGASTRONÓMICO

La Universidad de Verano de La Palma organiza un curso dedicado a las oportunidades con que cuenta La Palma como destino enogastronómico. La actividad se desarrollará en los municipios de Santa Cruz de La Palma y en Puntagorda, del 29 al 31 de agosto, a través del Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna (ULL).



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 iniciativa busca aproximar al alumnado a las posibilidades que presenta la isla como destino para los amantes del vino y la gastronomía, estimulando la calidad y la innovación para lograr un desarrollo económico y sostenible.

El curso cuenta con la dirección de Gonzalo Brito y Gabriel Santos, director y subdirector del Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la ULL, respectivamente.

La Universidad de Verano de La Palma 2018 está organizada por la Consejería de Educación del Cabildo Insular y el Vicerrectorado de Relaciones con la Sociedad de la ULL y su Fundación General. Los cursos que la componen forman parte de la programación de Cursos de Extensión Universitaria Universidades Insulares de Verano 2018.

Más información sobre el curso e inscripciones a través de la dirección web <https://sede.fg.ull.es/es/curso/detalle/a18020149/la-palma-conformando-el-destino-enogastronomico>