



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

VIERNES, 28 DE SEPTIEMBRE DE 2018

ABC CANARIAS

LA EXPERIENCIA IRREMPLAZABLE Y MARAVILLOSA DE LA GASTRONOMÍA DE NUESTRAS ISLAS

La experiencia irremplazable y maravillosa de la gastronomía de nuestras islas



El cocinero David Morera ha sido seleccionado para realizar este fin de semana una de las demostraciones gastronómicas en vivo de «Gran Canaria Me Gusta». Esta propuesta es para contribuir a incrementar la comercialización de los productos de los sectores agrícola, ganadero, agroalimentario y pesquero de Gran Canaria en los principales mercados locales. Este 29 de septiembre es en el Mercado de Vegueta.

El canario Pedro Martín triunfa en México

La pasada semana se clausuró en Ciudad de México Tapatour, una iniciativa de la Cámara de Comercio de España en este país para promover la gastronomía y las actividades de la industria paralela al consumo nuestros productos.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Durante toda la semana tuvo lugar catas de vinos y degustaciones de quesos, talleres de corte de jamón o cursos de coctelería. La tercera edición del Tapatour concluyó con una clase de arroz cocinado en paella y acompañado de un aperitivo de jamón, aceitunas y vino impartida por el chef palmero Pedro Martín, natural de Los Llanos de Aridane y vinculado hace ya varios años a restaurantes de comida española en México.

Los asistentes a la clausura del Tapatour disfrutaron de un plato de arroz socarrat, con orejas de vaca, manteca, tomate, azafrán, pimentón, tocino y perejil. Esta receta se elaboró con dos tipos de arroz: uno de Calasparra - tradicional de Murcia - y otro más grueso que se usa en México, para que «la gente vea la diferencia», relató Pedro Martín, quien también explicó que la paella es «un recipiente herencia de la cultura romana» y que por declinaciones del lenguaje se ha acabado usando el nombre del recipiente para referirse a la elaboración del arroz.

La marca «Mango de La Gomera» crece

Un total de 40 agricultores de mango de La Gomera, de la zona del barranco de Chejelipe, trabajan desde hace dos años junto a la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) – dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias en la consolidación de la marca comercial «Mango de La Gomera».

De este modo, se ha desarrollado esta iniciativa que además reduce el uso de productos fitosanitarios, con el objetivo de que llegue al consumidor como un producto residuo cero. Anualmente se comercializan más de 100.000 kilos procedentes de esta isla.

Frimancha sirve en Lanzarote

El pasado día 20 de septiembre, se llevó a cabo, en las instalaciones de la «Bodega La Florida», el acto de presentación en la isla de Lanzarote de Frimancha Canarias, líder nacional en el sector agropecuario y ganadero.

La empresa afirma que «uno de los retos asumidos por la empresa es posicionarse como referencia en el sector cárnico dentro de Canarias, para lo que cuentan con el trabajo, la experiencia, las instalaciones y todos los medios necesarios». Agrega que «la idea es consolidar su permanencia en las islas», desarrollando un proyecto destinado 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

producción porcina de cerdo del país en nuestras islas, aprovechando el conocimiento y la experiencia que tiene el grupo a nivel nacional.

Al evento de «Bodega La Florida» asistió un nutrido número de empresarios del sector de la hostelería y la restauración, así como clientes y colaboradores de la compañía y representantes de las principales instituciones de la isla, quienes degustaron una variada selección de productos cárnicos, tales como la preciada carne madurada o las carnes procedentes de distintas Denominaciones de Origen como rubia gallega, betanzos, frisona, buey gallego, añejo, novillo, cebón o cerdo ibérico, así como una selección de jamones y embutidos de primera calidad.

Tesoros agroalimentarios de Tegueste

Este septiembre regresó «Tesoros Agroalimentarios 2018» a Tegueste, con una nueva cita de su programa de actividades. En esta ocasión los protagonistas fueron la berenjena, el tomate y la batata, quienes brillaron con luz propia en el espacio «La Cocina de Aquí» de la mano del Restaurante Tapasté. Por su parte la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) presentó en sociedad la nueva bodega teguestera, «Bodega La Cueva», propiedad de Francisco Hernández con cuyos vinos se llevo a cabo una original actividad denominada «Cócteles con los Vinos de Tegueste».

Ñame, queso, vino y lino en Anaga

Se tratan éstas de unas jornadas de acercamiento a la historia, la tradición y los sabores de Anaga, declarada Reserva de la Biodiversidad por la Unesco, en una actividad que pretende poner en valor la actividad rural, agraria, artesanal y los productos locales del principal pulmón de la isla de Tenerife.

Durante dos jornadas, el 30 de septiembre y el 14 de octubre, los caseríos laguneros de Anaga expondrán sus tradiciones, su legado, su forma de vida en todos los aspectos, siendo protagonistas productos locales como el ñame, el queso, el vino o el lino.

Cultívate Gran Canaria

El Cabildo de Gran Canaria ha puesto en marcha el programa «Cultívate Gran Canaria», una iniciativa que apoya a las personas emprendedoras, autónomas y pymes que ya estén operando en el ámbito del desarrollo rural y que pretende consolidar la economía y el empleo en estos territorios.



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

«Cultívate Gran Canaria» cuenta con un amplio abanico de acciones y talleres especializados que ayudarán a innovar, a crecer y a acercarse al mercado a los destinatarios del programa como son el fomento del emprendimiento y apoyo a la consolidación de empresas, el apoyo a la diversificación y la comercialización de la producción local, el desarrollo de acciones de formación y capacitación profesional, la promoción de la innovación productiva, gerencial y tecnológica o las acciones transversales.

La Universidad de La Laguna y el enoturismo

La Universidad de La Laguna ha acogido la constitución de la Asociación Clúster de Enoturismo de Canarias, que reúne a una decena de empresas y entidades para aunar esfuerzos con el fin de mejorar la competitividad, la innovación, y la comercialización de la actividad enoturística en el Archipiélago.

El clúster presentado es estratégico para el sector vitivinícola de las islas Canarias, y prueba de ello es que entre los fundadores del mismo se encuentran las bodegas lanzaroteñas, «El Grifo» y «La Geria»; «Los Berrazales» y «Bentayga» en la isla de Gran Canaria; la Cooperativa del Campo de La Frontera, y Soterana de El Hierro; El Lomo, y Ferrera en Tenerife, junto con la Asociación de Innovación ADP Canarias, quienes constituyen los inicios de este clúster que por primera vez en Canarias aborda a nivel regional el enoturismo.

El clúster nace no solo con la agrupación de bodegas, pretendiendo incorporar, a corto y medio plazo, a otros agentes vinculados de igual modo a la actividad enoturística. Se entiende que para el éxito del modelo enoturístico en Canarias, es necesario contar con las aportaciones y trabajo de otros actores, empresas de servicios turísticos, sector agrario, y administraciones.

Hecansa en Agaete

El Ayuntamiento de Agaete ha calificado de rotundo éxito la celebración de Agaete Chill Out que ha cerrado una tercera edición marcada por el buen tiempo y un lleno absoluto en el Puerto de las Nieves.

Grandes profesionales del sector han enaltecido los productos locales como el vino y el café en sectores tan dispares como la coctelería de la mano de Oscar Lafuente, del mundo barista o de la cocina con grandes chefs como Abraham Ortega o Fabián Maldonado. Todo ello, sin olvidar la zona de relax de Begoña Ferrero y Esther Delgado y 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

degustación gastronómica realizada por los alumnos y alumnas de los Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa).

Agenda gastronómica

Hasta el 29 de septiembre en Santa Cruz de Tenerife.- Nielsen Restaurante presenta su nuevo menú degustación, diseñado por el chef Danny Nielsen, que mantendrá como alternativa a la carta habitual hasta el sábado 29 de septiembre, día en el que se celebrará la edición de otoño de Plenilunio Santa Cruz.

Entre el 28 y 29 septiembre Garafía, La Palma.- La quinta edición de esta ruta gastronómica tendrá lugar en la palmera Villa de Garafía entre los días 13 y 29 de septiembre, teniendo al queso garafiano como principal protagonista. Se podrá degustar, al precio de 3 euros bebida incluida, diferentes tapas por los siete establecimientos participantes del municipio.

Este fin de semana en Santa Cruz de Tenerife.- El Parque García Sanabria acoge Le Good Market, un festival gastro en donde la gastronomía y los productos gourmet van de la mano con la moda y el diseño. Todo ello con actuaciones musicales y una zona infantil.

El 29 de septiembre en Tacoronte.- Bodegas Domínguez Cuarta Generación organiza la XIV Edición de sus Vendimias Didácticas, una actividad orientada a dar conocer a los más pequeños de la casa el fascinante mundo de la viticultura y la elaboración de vinos. Todos los niños deben tener la supervisión de un adulto y se requiere inscripción previa.

Este viernes en Los Realejos.- En Icod el Alto tendrá lugar, de 10.00 a 15.00 horas la VI Feria de Papas Antiguas de Canarias en la que se podrá disfrutar de distintos productos locales (vinos, quesos, cervezas artesanales, gofio, licores), así como de talleres de cocina y degustación, dirigidos por Juan Carlos Clemente, con la papa como protagonista y música en directo.

Cita en Santa Cruz de Tenerife.- El Mercado Nuestra Señora de África, con motivo de Plenilunio Santa Cruz celebra una nueva edición de la Noche de Plenilunio en la Recova con gastronomía y música en vivo desde las 19.00 hasta las 24.00 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

SIETE GRANDES MUJERES CANARIAS QUE TRIUNFAN EN ZONAS RURALES

Lucía González, Moya



Lucía González es una profesional agraria especializada en productos ecológicos desde la «Finca La Sombra». Desarrolla su actividad como avicultora con gallinas propias y distribución de huevos ecológicos certificados, así como frutas y hortalizas obtenidas en su propio huerto. Cuenta con certificado del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

María del Carmen Pérez, de Fontanales





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

Toda la producción se transforma manteniendo las pautas tradicionales, que comprenden el trabajo con leche cruda de la propia explotación. Este tipo de quesos mantiene toda la flora natural de la leche, transfiriéndole al queso aromas y sabores de excelente calidad y arraigados al territorio. Mantiene la práctica del pastoreo, otro factor que define y diferencia los quesos elaborados con estas características, y manteniendo las tradiciones que permiten la supervivencia de las zonas rurales.

Rosa María Medina, de Tejeda



Dirige Dulcería Roque Nublo, que es muy conocida en la isla. Procesa 30.000 kilos de almendra cada año. Producto de calidad, artesano, sin conservantes, ni colorantes, con manteca natural. Materia prima local y de calidad donde destacan las almendras de la zona. La Dulcería Nublo es una de las más antiguas de la Canarias. Con un modo de hacer tradicional y artesano.

Noelia Sánchez, de Juncalillo

Trabaja con un equipo donde se elabora un formato de pan que ha tenido gran resultado entre las clases medias urbanas que huyen de la química en el pan. «Panadería Juncalillo siempre ha optado por una política de conservación de las antiguas tradiciones, encontrándose en la elaboración de nuestros productos recetas ancestrales que han pasado de generación en generación y nos esforzamos por mantener la esencia sin alterar el sabor natural de dichos productos», afirma». El agua de la zona es muy rica.



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

M^a del Carmen Reyes, de Arico



A través del programa «Mujeres Rurales de Tenerife» ha impulsado su presencia profesional en la agricultura por la producción biológica de papayas. Se trata de un mercado donde hay que estar muy pendiente de factores externos. Desde plagas a clima. Ha encontrado en este producto una salida con altas capacidades de potencialidad.

Tomasa García, Güímar



En el Mercado del Agricultor de Güímar, Tomasa vende los productos de su huerta y Montse promociona a hacer con su red Amuva conservas a otras mujeres a fin de fomentar la emprendeduría con respaldo institucional 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

LA HISTORIA DE LA MUJER QUE INICIÓ UN GRAN NEGOCIO CON 35 CÉNTIMOS

Juanate Gil Falcón dejó de ser ejecutiva de una compañía del sector servicios para reinventarse sin una moneda de un euro en el bolsillo. Ahora lidera desde Artenara, Gran Canaria, un negocio basado en la agricultura, ganadería y turismo activo



Trabajaba en una de las mayores empresas de sector servicios en Canarias. De ella dependían 300 familias. La sociedad perdió un gran contrato con una administración y, al ser directiva, fue despedida. No pudo reubicarse en la compañía en la que estaba trabajando. Cosas de la vida, en cuestión de semanas, se quedó sin empleo y casi sin dinero. Juanate Gil Falcón optó por volver a sus orígenes.

Gil Falcón debió dar un cambio de rumbo a su vida urbana. Pero sin un euro. Regresó a Artenara, Gran Canaria, donde sus padres dejaron cierto espacio de tierra y comenzó a meditar una idea negocio sin respaldo financiero alguno salvo el aval de su ilusión. Todo, para no depender de nadie. «No sabía nada del campo. Yo era de las que necesitaba ruido, estaba en la ciudad de Las Palmas desde los 13 años. Y, en un momento dado de mi vida, decidí ser dueña de mi tiempo. Cuando me echaron opté por ser libre», detalla Gil Falcón.

Había una ligera idea basada en la agricultura y conocimientos sobre cómo funcionaba por dentro la administración. Recurrir a ayudas oficiales era imposible por la lentitud de los procedimientos 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

adjudicación. Lo peor era que, si no se ponía las pilas, podría entrar en la espiral de la exclusión social. Desde la cumbre grancanaria meditó y sufrió porque rechazó dos ofertas de empleo. Motivo: que la encadenaban a un mundo del que no quería saber nada y precisaba encontrar una salida lógica al control de su vida.

Reinventarse

Tras buscar algunos apoyos se percató que el único respaldo financiero con el que podía contar estaba en su bolsillo: 35 céntimos de euro. Con ese capital, se reinventó. Compró un par de tarros de vidrio e hizo mermelada. Y, así, sucesivamente. Ahora, lidera un negocio basado en el turismo de experiencias y vende por Internet.

De esos 35 céntimos de euro, ahora, además de su prestigiosa mermelada, tiene un centro de intercambio de ideas de desarrollo rural. Un espacio, Arte Gaia, donde se gestiona reservas de turismo activo a comidas tradicionales basadas en la historia de la gente de la zona, paseos por bosques, productos de la cumbre de Gran Canaria y artesanía. Es decir: reforzar la experiencia del turista en el destino, llave en mano. Y la zona se beneficia porque aumenta el gasto de los turistas en su comarca. Gente que antes apenas gastaba en Artenara.

La mermelada surge con fruta de la zona de Acusa. Con el apoyo de otras mujeres vecinas, y ancianas, como Lala y Vicenta, encontró conocimiento de sus vivencias para sacar partido a la tierra. Además de mermelada, repostería y miel que se produce en las faldas del Roque Nublo y Bentaiga.

«Al principio, me dediqué a ver qué productos hay en esta plena Reserva de la Biosfera y así, en Artenara, además de papas y hortalizas o productores de vinos de alta montaña a 1.900 metros de altitud, cosa única en España, y hay dos bodegas», apunta Gil Falcón, que subraya la presencia de excelentes quesos canarios y mieles premiados por su calidad.

Apoyo

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente ha impulsado un plan con el objetivo de fomentar la igualdad de género y el fomento del papel de las mujeres rurales. «Las mujeres son uno de los pilares en los que se apoya la Estrategia de Modernización y Diversificación Rural que incluye medidas para impulsar la incorporación de jóvenes agricultoras, fomentar el uso de nuevas tecnologías, promover la formación, impulsar la ley 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

titularidad compartida de las explotaciones agrarias, y dotar de servicios e infraestructuras a los territorios rurales», indica el departamento que dirige de Isabel García Tejerina.

Plataforma

«Al final, ahora somos una plataforma donde los artesanos puedan vender y los agricultores canalicen sus productos», destaca la emprendedora, que ha sido premiada por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Juanate Gil forma parte del programa financiado por la Comisión Europea (CE) «Desafío Mujer Rural», un plan del Instituto de la Mujer y para la Igualdad de Oportunidades en colaboración con la Escuela de Organización Industrial (EOI). La idea que surgió de 35 céntimos de euros, Arte-Gaia, ahora es un referente para fortalecer y ser ejemplo ante otras mujeres que buscan una salida a través del autoempleo y donde se funden naturaleza, gastronomía, arte, cultura y artesanía. Sin perder el rumbo y tampoco olvidar que con poco, cuando se quiere, se empieza.

Cooperación

La directora general de Suárez Yáñez, Goreti Suárez, expresa que las mujeres del norte de Gran Canaria, marcadas por ser de una zona donde el tejido productivo se basa en la agricultura y ganadería, «se enfrentan en solitario a los cambios de paradigma del mercado» donde «además de la sucesión familiar, que le afecta a todas las empresas familiares y cada uno sabe su receta a emplear, tenemos que demostrar más que nadie que somos líderes para enderezar la economía real».

Goreti Suárez destaca el papel de la Federación de Empresarios del Norte de Gran Canaria (Fenorte) y de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria en reforzar el papel de las mujeres y de las empresarias autónomas de la zona.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

COAG

LLAMAMIENTO A ORGANIZACIONES E INSTITUCIONES SOCIALES Y DEL MEDIO RURAL PARA ENVIAR UNA PETICIÓN AL MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES SOLICITANDO EL VOTO A FAVOR DE LA DECLARACIÓN DE LOS DERECHOS DE LOS CAMPESINOS DE LA ONU

Las organizaciones pertenecientes a Vía Campesina en la península ibérica, COAG, Sindicato Lábrego Galego, EHNE-Bizkaia, SOC-SAT y la CNA portuguesa junto con Plataforma Rural, Mundubat, VSF Justicia Alimentaria y Campo Adentro, hacemos un llamamiento a todas las organizaciones e instituciones sociales y vinculadas con el medio rural para que enviéis a lo largo del día una petición al Ministerio de Asuntos Exteriores solicitando que el Gobierno español vote a favor de la Declaración de los derechos de los campesinos y de otras personas que trabajan en el mundo rural, durante la sesión de mañana del Consejo de Derechos Humanos de la ONU



Descarga la carta a enviar al Ministerio de Asuntos Exteriores a las siguientes direcciones:

- Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación: ministro@maec.es
- Dirección General de Naciones Unidas y Derechos Campesinos: dg.nnuuddhh@maec.es
- Delegación de España en Ginebra: nuno@maec.es

Esta petición se une a la ola de iniciativas a nivel internacional de destacadas instituciones y personalidades que han pedido a los distintos gobiernos un apoyo sin fisuras a esta histórica declaración. Tal y como recoge la carta de Olivier De Schutter, ex relator especial de la ONU Especial de la ONU sobre el Derecho a la Alimentación



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

(2008-2014), publicada ayer en El País y enviada a todos los gobiernos que deben votar mañana la Declaración, hablamos de un documento sin precedentes que reconoce el papel de la agricultura familiar en los desafíos globales del desarrollo sostenible, desde la eliminación del hambre hasta la conservación de la biodiversidad. “No se trata de defender los intereses corporativos de una profesión. Se trata de defender un determinado modelo agrícola, cuya desaparición programada no aceptamos. Es la agricultura campesina la que contribuye al mantenimiento de la biodiversidad agrícola en nuestros campos y mantiene la salud del suelo... Es la agricultura campesina la que más contribuye al desarrollo de las áreas rurales y a combatir su despoblación. Apoyarla, se traduce en obtener una fuente de empleo aún sin explotar. Y lo que es cierto en los países europeos, es cierto, y aún más, en los países en vías de desarrollo...No son sólo palabras: se requiere acción. El momento ha llegado”.

Hacemos nuestras las palabras de De Schutter y os invitamos a sumaros a esta acción en defensa de la agricultura familiar y de un medio rural con vida.

NUEVO GRUPO DE INNOVACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE CIRCUITOS CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Agroboca impulsa la creación de un Grupo Operativo supra autonómico de innovación bajo el Programa Nacional de Desarrollo Rural para reforzar el canal corto online como una manera de mejorar la calidad de frutas y hortalizas y conseguir una mejor renta agraria en origen



Entre los objetivos del grupo se encuentra la construcción de nuevas herramientas online para la inclusión de más escalones 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

comercialización: producción (cosechas sin envasar), venta al mayor y Grupos de Consumo ecológico.

Las actividades de este Grupo Operativo (GO) han ido encaminadas al estudio de necesidades para reforzar y fomentar el canal corto de distribución online, como mejora de la competitividad de los productores primarios integrándolos mejor en la cadena agroalimentaria, tomando el modelo de agroboca.com como punto de partida.

Actualmente la plataforma ofrece ya tiendas online gratuitas a productores para vender directamente a sus clientes. La mayoría de usuarios usan la plataforma para vender o comprar frutas y hortalizas de producción ecológica, como canal complementario al tradicional.

El Grupo lo integran dos productores ecológicos, Frutos Los Pisaos y Cooperativa Agra; un centro de investigación agroalimentario, CREDA; y Agroboca como plataforma digital para transacciones de circuito corto.

Durante el mes de septiembre el GO ofrecerá charlas divulgativas a productores y consumidores. Expofruit sábado 29 en Lérida, BioCultura domingo 30 en Bilbao, y en las instalaciones de Frutos los Pisaos el lunes 1 de Octubre en Motril.

Circuito corto online: Invertir el ahorro de intermediación en calidad

Se busca construir un modelo independiente y complementario de distribución, un canal corto online en forma de marketplace abierto y de acceso gratuito, dónde se puedan encontrar los productores de frutas y hortalizas y sus clientes para dinamizar la venta directa y colaborar así en la comercialización de sus explotaciones. De esta forma, el ahorro de intermediación podrá ser invertido en los dos extremos más sensibles de la cadena: mayor renta agraria en origen y mejor calidad objetiva en los hogares.

Nuevos actores y oportunidades

Potencialmente los actores principales serán: productor, concentrador, horeca / minoristas, grupos de consumo y consumidores. En el nuevo canal los productores también comercializan. Por ello, se crea y apoya la figura de un “concentrador” que además de comprar y vender ofrece un servicio de “venta inversa” para proveer a los productores de aquellos productos que no son de producción propia.



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

Estructura ordenada de precios

Para atender la demanda mayoritaria de productores de trabajar con precios libres y fijados con simetría, se propone, como en el mercado industrial, un precio de tarifa venta al público y descuentos según posición en la cadena. Se elige este sistema porque ofrece orientación y transparencia, es el más fácil de obtener y porque la recopilación de sus datos podría automatizarse con herramientas TIC.

TIC. Nuevas herramientas online para la inclusión de nuevos tramos: producción (cosechas), venta al mayor y minorista, y grupos de consumo.



Para reforzar el canal actual, el GO propone crear una nueva sección y dos nuevos tipos de tiendas, adicionales a los ya existentes en agroboca.com para los nuevos perfiles de usuarios y transacciones.

- Anuncios de ofertas para producción. Nueva sección para venta de cosechas (sin envasar).
- Tiendas Premium con prestaciones extras para la venta al mayor o minorista, pensadas para productores con fuerte perfil comercial.
- Tiendas gratuitas para Grupos de Consumo, con funcionalidades específicas para su organización y funcionamiento y páginas de temática eco-social.



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 Plataforma no sólo va a servir de instrumento facilitador de intercambios sino que pretende ser fuente de información relevante no solamente para sus usuarios sino potencialmente también para instituciones públicas. La plataforma sería en este sentido una de las pocas fuentes de información existentes sobre circuitos cortos de comercialización en frutas y hortalizas, ecológicas y convencionales.



“Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales”
Inversión. Total: 58.815€. Cofinanciación UE: 80%



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

COAG PIDE A LUIS PLANAS QUE SE ABRA DE FORMA URGENTE UN NUEVO PLAZO DE SOLICITUD DE AYUDAS DEL PLAN RENOVE PARA LA RENOVACIÓN DE MAQUINARIA DE APLICACIÓN DE PURINES

El pasado 15 de septiembre finalizó el plazo para la solicitud de estas ayudas y un 40% del presupuesto se ha quedado sin utilizar. El retraso en la publicación de la Orden, la elevada cuantía de la inversión, el corto plazo de tiempo para la solicitud y la incapacidad de los fabricantes de este tipo de maquinaria para dar respuesta al aumento de la demanda, han dificultado que gran parte de los interesados hayan podido acceder a estas ayudas



La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha solicitado por escrito al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que se abra de forma urgente un nuevo plazo de solicitudes de las ayudas de la Plan Renove para la renovación de maquinaria de aplicación de purines. El pasado 15 de septiembre finalizó el plazo para la solicitud de ayudas y un 40% del presupuesto adjudicado a esta partida, (2 de los 5 millones de euros), se ha quedado sin utilizar.

Desde COAG consideramos que han sido varias las causas que han contribuido a que este presupuesto no se agotase en el tiempo establecido:

- Por un lado, la convocatoria se ha publicado más tarde de lo previsto (15 de junio) y se ha desarrollado en plena estación de verano. Una inversión de este tipo supone un gran esfuerzo económico para las explotaciones (150.000 euros de media), por lo que es probable que algunos ganaderos/as no se hayan decidido a llevarla a cabo en tan poco tiempo ante la insuficiente cuantía de las ayudas (un máximo de 20.000, sin superar el 30% del total de la inversión).



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 otra parte, ha sido difícil cumplir con el requisito de estar en posesión de la nueva máquina adquirida ya que la industria fabricante se ha visto desbordada e incapaz de dar respuesta en plazo a las peticiones de adquisición.

Las ayudas del Plan Renove 2018 están basadas en el Real Decreto de 2017, por el que se modifican otras normativas dictadas para la aplicación en España de la Política Agrícola Común (PAC), en el que se establece la prohibición de la aplicación de purines con sistemas de platos, abanico o cañones. La normativa dicta que estos sistemas deberán ser sustituidos por otros de rejillas, mangueras o tubos flexibles, tubos rígidos o discos, que permiten localizar o enterrar el purín en el suelo, sin distribución por aspersión, todo ello para contribuir a reducir las emisiones de NH₃ a la atmósfera derivadas de la aplicación de purines y estiércoles en la agricultura.

EL DÍA.ES

EL IPC SE MANTIENE ESTABLE EN SEPTIEMBRE EN EL 2,2% POR LOS ALIMENTOS Y PESE AL ALZA DE LA LUZ

El Índice de Precios de Consumo (IPC) subió un 0,2% en septiembre en relación al mes anterior y mantuvo estable su tasa interanual en el 2,2%, la misma que en julio y agosto, según el indicador adelantado publicado este viernes por el Instituto Nacional de Estadística (INE)





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

Estadística ha achacado el comportamiento de la tasa interanual del IPC a la estabilidad de los precios de los alimentos y bebidas no alcohólicas, en contraste con la subida que experimentaron los precios de la electricidad.

La tasa interanual de septiembre, en caso de confirmarse, sería la vigésimo quinta tasa positiva que encadena el IPC interanual e implica que los precios son hoy un 2,2% superiores a los de hace un año.

Tras haber registrado en enero una tasa interanual del 0,6%, la más baja en 16 meses, el IPC interanual volvió en febrero a superar el 1%, tendencia que se mantuvo en marzo y abril. En mayo ya se alcanzó la barrera del 2%, a la que no se llegaba desde abril de 2017 (2,6%), mientras que en junio se situó en el 2,3% y en julio moderó su escalada al 2,2%, la misma tasa que en agosto y septiembre.

En el noveno mes de 2018, el Índice de Precios de Consumo Armonizado (IPCA) situó su tasa interanual en el 2,2%. Si este dato se confirma, la tasa anual del IPCA se mantendría respecto al mes anterior.

En términos mensuales, el IPC subió un 0,2% en septiembre, el mismo comportamiento que registró en igual mes de 2017.

Por su parte, la variación mensual del indicador adelantado del IPCA se situó en septiembre en el 0,6%.

El INE publicará los datos definitivos del IPC de septiembre el próximo 11 de octubre.

RTVC

GRAN CANARIA NO PUEDE REPARTIR MILES DE KILOS DE COMPOST POR UNA FIRMA DEL MINISTERIO

Miles de kilogramos de restos vegetales y materia orgánica no pueden distribuirse de forma gratuita entre los agricultores como abono, desde hace nueve meses

El Ecoparque Gran Canaria Sur está convirtiendo en compost miles de toneladas de restos vegetales y materia orgánica. La intención 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

Cabildo es repartir ese compost gratuitamente entre los agricultores y ayuntamientos.



El problema es que llevan nueve meses esperando una firma del Ministerio de Agricultura para que pueda ser distribuido.

Hasta que ese trámite burocrático no se produzca, no podrá ser distribuido. Ya hay varios ayuntamientos y agricultores interesados en utilizarlo.