



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

MIÉRCOLES, 16 DE ENERO DE 2019

CANARIAS 7

VALSEQUILLO ULTIMA LAS FIESTAS DE LA RUTA DEL ALMENDRERO EN FLOR

El municipio divide los actos en cuatro escenarios. Jóvenes verseadores darán el pregón antes de la entrega de Almendras de Plata. El 26 de enero se dedica al turista y el 27 será el día grande



Valsequillo tiene todo preparado para celebrar el fin de semana del 25 al 27 de enero los días grandes de la Ruta del Almendrero en Flor en cuatro escenarios distintos del municipio: el casco, La Florida, Las Vegas y Tenteniguada. Concebida como una exaltación de las tradiciones y señas de identidad de los valsequilleros, en realidad la fiesta se prolonga una semana. Comienza el lunes día 22 y no acaba hasta el domingo.

Cinco jóvenes verseadores de Las Vegas protagonizarán el pregón en el Teatro Cronista Oficial Jacinto Suárez Martel, el viernes 25 a partir de las 20.30 horas, antes de que se entregue la Almendra de Plata a tres vecinos del municipio, a dos guardianes de la tradición verseadora, Francisco Peña y Expedito Suárez, y a Dominguita Pérez Santana por su labor vecinal en el barrio de Tenteniguada.



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

Al presentar el programa de la fiesta, el alcalde, Francisco Atta, destacó que el jueves 24 de enero, a las 19.30 horas, está prevista la presentación de la Guía del Patrimonio Artístico Religioso de Valsequillo y la de placas identificativas de las imágenes de interés cultural de la iglesia de San Miguel.

El sábado día 26 tendrá lugar la ruta de senderismo entre Era de Mota y Tenteniguada, con un precio de 8 euros por persona y para la que todavía hay plazas. Atta señaló que «este año la floración del almendro se ha adelantado y ya se ve el manto blanco y rosado» en este municipio de Medianías.

Ese será también el día del turista. Con apoyo económico del Patronato de Turismo, la primera fiesta del año de las ocho de la isla declaradas de interés turístico regional contará con un servicio de transporte público especial desde el Faro de Maspalomas y se promociona en la mayoría de hoteles de la isla, explicó la máxima responsable del Patronato, Inés Jiménez.

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, felicitó a los organizadores de la Ruta del Almendrero en Flor por la alta participación de los vecinos de Valsequillo en la fiesta y su contribución a la conservación y legado de la cultura local.

Vayan con apetito a las actividades del día principal, el domingo 27 de enero, porque la cocina popular es protagonista de la jornada. Para abrir boca habrá degustaciones de potaje de berros y de jaramagos, garbanzada, paella, queso tierno, suero, beletén, caldo de gallina, papas arrugás, pan con chorizo, tortillas de calabaza con almendra, leche de vaca...

Entre los cuatro escenarios de ese día en la Ruta del Almendrero en Flor se congregarán 125 puestos de artesanía, gastronomía y exposición, participarán más de 20 agrupaciones folclóricas y no faltarán asaderos populares, un mercado agrícola y ganadero, demostraciones de trilla ni las actuaciones del Rancho de Ánimas de Valsequillo, como posibles postres.



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

FEDEX CIERRA LOS FRIGORÍFICOS DE LA LUZ Y ENTREGA LA CONCESIÓN AL PUERTO

El traslado del tomate al norte de Europa en contenedor en lugar de en palés deja sin uso estas instalaciones que los exportadores tenían desde 1999. Las cámaras ya se están desmontando



Los exportadores hortofrutícolas de Las Palmas han decidido cerrar los frigoríficos que tenían desde el año 1999 en el muelle de Cambulloneros y han devuelto la concesión a la Autoridad Portuaria de Las Palmas. La decisión se ha tomado un año después de que toda la producción de tomate de la anterior zafra (noviembre 2017-marzo 2018) saliera del puerto de Las Palmas al norte de Europa en contenedor en lugar de en palés, como se había hecho históricamente.

Como señalan fuentes cercanas, el hecho de que la fruta se cargue directamente en los contenedores reefer (frigoríficos) para su estiba en los barcos hace innecesarias estas cámaras. La Fedex desembolsaba en torno a 160.000 euros anuales a la Autoridad Portuaria por esta concesión que se extiende en una superficie de 7.000 metros cuadrados. Desde hace días los operarios trabajan para desmontar estos frigoríficos y dejar la nave en la que se ubican limpia y a punto para un nuevo concesionario. De hecho, según indican fuentes cercanas el Puerto ya ha comenzado a moverse para buscar un nuevo inquilino que ocupe este espacio.



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

Fedex deja los frigoríficos pero seguirá ocupando en el puerto el edificio de oficinas que se ubica en la Avenida de los Cambulloneros y desde la que la organización de exportadores de fruta lleva toda la operativa y concentra la parte administrativa. Es su sede central.

Consecuencias

El cierre de las cámaras frigoríficas de La Luz es una consecuencia más del cambio decidido en el transporte del tomate desde Canarias hasta el norte de Europa y que ha supuesto un importante ahorro para los exportadores. Fue en 2016, al inicio de la zafra, cuando las organizaciones Fedex y Aceto decidieron hacer una prueba piloto sacando el 30% de las exportaciones de tomate en contenedor y en línea regular. De los tres barcos que fletaban históricamente prescindieron de uno. El objetivo era comprobar la viabilidad de este sistema, mucho más barato, y la incidencia que podría tener en la fruta y su distribución.

La prueba funcionó muy bien y en la siguiente zafra (que comenzó en octubre de 2017 y acabó en marzo de 2018) ya todo el tomate salió en contenedor.

El transporte de la fruta lo realizó el pasado año la naviera MSC, que es líder del trasbordo en La Luz. El acuerdo para llevar los contenedores benefició a las dos partes. La naviera lleva la carga del norte de Europa a la costa africana, los vacía y regresa en un viaje de vuelta que no le genera beneficio.

Al cargar el tomate gana dinero en una ruta que tiene ociosa y que tiene que hacer de forma obligada y los exportadores se sirven de buenos precios y de frecuencias semanales.

CANARIAS 24 HORAS

EL GOBIERNO DE CANARIAS CONVOCA EL CONCURSO OFICIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA AGROCANARIAS 2019

El plazo de presentación de solicitudes para participar en el certamen, organizado por el ICCA, finaliza el 22 de enero a las 14 horas

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha convocado el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen



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

Extra Agrocanarias 2019. El consejero del área, Narvay Quintero, ha explicado que el certamen tiene como objetivo promocionar esta producción entre los consumidores y mejorar su comercialización y se enmarca en la política del Ejecutivo canario de respaldar e impulsar las producciones agroalimentarias de calidad diferenciada que se elaboran en el Archipiélago.

Las solicitudes para poder participar en esta cuarta convocatoria podrán presentarse hasta las 14.00 horas del 22 de enero de 2019 en la sede electrónica de la Consejería a través del enlace <https://sede.gobcan.es/cagpa/> o en el registro del ICCA y en los demás autorizados. Éstas deberán ir acompañadas de la documentación requerida. Todos los detalles de la bases del concurso, que prevé celebrar el 31 de este mes en El Hierro, pueden consultarse en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) del 10 de enero.

Podrán inscribirse en el certamen todas las personas físicas o jurídicas, que produzcan, elaboren y envasen o embotellen en el Archipiélago, aceite de oliva virgen extra que se encuentre presente en los canales comerciales y que responda a marcas comerciales propias. Dentro de la misma marca se podrán presentar un máximo de tres muestras, cada una de las cuales procederá de un lote homogéneo y distinto, cuya existencia en almazara en el momento de la recogida sea de, al menos, 100 litros.

El jurado otorgará entre los aceites finalistas, la Gran Medalla de Oro y la distinción Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias 2019, a la producción de la campaña 2018-2019 que obtenga la mayor puntuación del panel de cata. La Medalla de Oro recaerá en la segunda mejor puntuada y la Medalla de Plata será para la que haya obtenido la tercera mejor valoración.

La distinción especial Mejor aceite de oliva virgen extra ecológico de Canarias 2019 podrá recaer únicamente en el producto, que inscrito en el registro de operadores de producción ecológica, haya obtenido la máxima puntuación, siempre que esta haya sido superior al 65% de los puntos establecidos en la ficha de cata. De entre todas las muestras admitidas a concurso, el jurado concederá un premio a la Mejor imagen y presentación, en el que se valorarán todos los elementos que constituyen el etiquetado, incluido el diseño de la propia botella.



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 caso de que la participación en este certamen sea inferior a cinco almazaras, solo se otorgará una mención especial al aceite que obtenga la mejor puntuación. Con el fin de lograr la mayor promoción de las distintas producciones de Canarias, se concederá un máximo de dos distinciones por almazara.

Los productos que resulten premiados podrán utilizar el distintivo oficial del galardón para el lote presentado durante un periodo de un año, y, en cualquier caso, nunca superior a la publicación de los ganadores del próximo año.

La Consejería dará a conocer los aceites galardonados en los eventos de fomento y promoción que organice y en los que participe a lo largo del año el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y podrá realizar campañas promocionales en establecimientos hoteleros y de restauración con estas producciones.

RTVC

LA SEQUÍA EN EL CAMPO DE EL HIERRO OBLIGA A COMPRAR COMIDA PARA EL GANADO

El Cabildo subvenciona a los ganaderos con doscientos mil euros para mitigar el sobrecoste de explotación





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 falta de precipitaciones, las altas temperaturas y los episodios de calma, de los últimos meses, en El Hierro han secado los campos.

Esto deja sin pasto al ganado. Por ello el Cabildo ha aprobado una partida urgente de 200.000 euros para la compra de alimentos.

Una ayuda directa para el sector ganadero ya que importar la comida fuera de las islas supone un alto sobrecoste. Con esta medida se pretende minimizar los efectos negativos que está dejando este tiempo adverso, ya que importar la alimentación de fuera conlleva un alto sobrecoste.

ABC CANARIAS

TIEMPO DE ALMENDRO EN FLOR EN CANARIAS



La Ruta del Almendrero en Flor de Valsequillo (Gran Canaria), una de las ocho fiestas de interés turístico del archipiélago, se ha marcado como reto reunir a más de 15.000 personas en el largo fin de semana del 25 al 27 de enero, para lo que ofrecerá actividades gastronómicas y culturales.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, ha calificado a las fiestas como una «manifestación de identidad canaria», que recupera las tradiciones, formas de trabajar la tierra, la artesanía, música popular, deportes autóctonos, productos típicos



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

para degustar y que recorre las principales tradiciones de la isla, desde el sector primario a la cultura.

El presidente del Cabildo ha defendido que supone «un honor» contar la Ruta del Almendrero, un «evento importante para la cultura popular», que en esta ocasión se ofrece como un nuevo atractivo turístico para la isla que, a su juicio, debe aportar nuevos recursos que complementen la oferta básica de sol y playa.

EL APURÓN

EL CABILDO CELEBRA UN CURSO DE ARTE FLORAL CON PROTEAS PARA PROFESIONALES DEL SECTOR

Se lleva a cabo del 17 al 19 de enero en la Central Hortofrutícola y en el hotel H10 Taburiente Playa



El Cabildo Insular de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, celebra entre el 17 y el 19 de enero un curso de arte floral dedicado de forma monográfica a la protea. La actividad formativa, dividida en dos módulos, está dirigida a profesionales de la floristería y se impartirá en la Central



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

Hortofrutícola, en Breña Alta, y en el Hotel H10 Taburiente Playa, en Breña Baja.

El consejero del área, José Basilio Pérez, destaca que este taller se enmarca en la celebración del 20 aniversario de la existencia del cultivo de proteas en la isla y en la proximidad de la festividad de San Valentín, Día de los Enamorados, una fecha especialmente señalada para el sector de la floristería.

“Desde el Cabildo se ha promovido históricamente el cultivo de esta flor a la que en La Palma ya se le dedican en torno a 25 hectáreas y se exportan hasta 1,5 millones de proteas a países como China, Japón o Estados Unidos, además de a destinos de toda Europa”, señala.

El objetivo principal del curso es dar a conocer a los profesionales de la floristería local el gran potencial que este tipo de flores ofrece a la hora de preparar diferentes tipos de arreglos, tales como ramos de mano, ramos de novia, centros o grandes estructuras para eventos. La gran variedad de formas, colores y tamaños de estas flores solo tienen como límite creativo la imaginación y la preparación del profesional, este último aspecto sólo mejorable con una buena formación. Otro de los objetivos del curso es dar a conocer estas flores al consumidor local, ya que todavía muchas personas las desconocen en Canarias.

El taller consta de dos módulos diferentes, el primero se celebrará los días 17 y 18 en la Central Hortofrutícola del Cabildo Insular en horario de 17:00 a 21:00 horas. En estas sesiones la prestigiosa profesora Carmen Alberto Rodríguez tratará aspectos teóricos y prácticos de esta disciplina; el segundo módulo tendrá lugar en el hotel H10 Taburiente Playa, en Los Cancajos, durante la mañana del día 19, en horario de 10:00 a 13:00 horas, y consistirá en una jornada práctica docente sobre todos los aspectos relacionados con la celebración de un concurso de arte floral, donde el alumnado pondrá en práctica todo lo aprendido en el primer módulo bajo la supervisión de Carmen Alberto y Carlos Javier Sánchez Santana.

Las personas que se dedican profesionalmente a la floristería y quieran participar en este curso, que cuenta con plazas limitadas, deben enviar su solicitud de participación al correo electrónico aea.balta@cablapama.es.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Este curso contará con la colaboración de la Sociedad Cooperativa Proteas de La Palma, el hotel H10 Taburiente Playa y Compflor Canarias S.L.