



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, 30 DE ABRIL DE 2019

EL DÍA.ES

MEJORA DE LA RED DE RIEGO DE LOS SAUCES PARA BENEFICIAR A 1.020 FINCAS PLATANERAS

La Consejería de Agricultura Gobierno de Canarias ha firmado el acta de replanteo de las obras de mejora de la red de riego de Los Sauces, una actuación que cuenta con un presupuesto de 713.225 euros y beneficiará directamente a una superficie cultivada de 72 hectáreas repartidas en 1.029 fincas, dedicadas en un su mayoría al cultivo del plátano.

Las mejoras en la distribución del agua, así como los cambios previstos de métodos de riego en finca como consecuencia de la disponibilidad de presión en las redes, permitirán un ahorro de este recurso que se estima en 0,33 hectómetros al año.

El director general de Agricultura, César Martín, señaló que el proyecto global, que se desarrolla en el municipio de San Andrés y Sauces y fue presupuestado en 2008 por 5,8 millones de euros, "se ha ido fraccionando en distintas separatas que constituyen obras completas, en uso una vez finalizadas, al no poder ser ejecutado en su momento en su totalidad por el Gobierno de España".

Esta actuación "beneficia a 1.550 agricultores en un total de 6.545 parcelas y comprende las ejecuciones de las redes de riego en El Tributo, Adeyahemen, Bediesta, La Caldereta y en Canal Río Los Sauces, además de la instalación de un sistema de telecontrol en todas ellas", explicó Martín.

LA PROVINCIA

LA FERIA DE LA FRESA DE VALSEQUILLO YA ESTÁ EN MARCHA

El próximo 5 de mayo se celebra la VII Feria de la Fresa de Valsequillo de Gran Canaria, con novedades en su programa y un impacto económico de hasta 400.000 euros en un solo fin de semana

Ya está todo preparado para que Valsequillo celebre una vez más una de las citas gastronómicas del año. La Feria de la Fresa 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

Valsequillo, una de las ferias con más éxito de participación en la isla de Gran Canaria, celebra el próximo 5 de mayo su séptima edición, un evento que ha sabido consolidarse por méritos propios reuniendo cada año a miles de visitantes y logrando además su objetivo principal, que su producto estrella, la fresa de Valsequillo, sea reconocida y muy valorada por los consumidores como un producto de calidad, fruto del trabajo y el esfuerzo de administraciones y agricultores. Este lunes se ha presentado el programa de actividades de este año, que incluye interesantes novedades, en una rueda de prensa que ha contado con la asistencia del presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales; el alcalde del Ayuntamiento de Valsequillo, Francisco Atta; el consejero del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo; el concejal de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Valsequillo, Eduardo Déniz y el presidente de Frescanarias, Juan Miguel Gil.



Francisco Atta ha querido destacar que sólo durante el fin de semana de su celebración, la Feria de la Fresa supone un impacto económico de entre 300 y 400 mil euros en el municipio. Valsequillo promociona un producto de la tierra, que genera empleo, que crea un paisaje propio, sostenible, ha asegurado el primer edil, pero además esta promoción trasciende al comercio y la restauración de la zona, dinamizando nuestra economía.



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 su parte, Antonio Morales resaltaba que lo que es imposible de cuantificar es el impacto económico de la Feria de la Fresa como proyección turística de Valsequillo, señalaba el presidente, del cultivo de su fresa y del producto en sí, ya que la feria se convierte cada año en un gran escaparate de lo que Valsequillo ha sabido aunar, decía, el mantenimiento de las tradiciones del mundo rural proponiendo a la vez la innovación en torno al desarrollo local y a los productos de nuestra tierra.

En la presentación además no han faltado las fresas y un show cooking en vivo a cargo del Chef del Hotel Cristina, Daniel Orihuela, que será el encargado de impartir una novedosa masterclass infantil durante la próxima edición de la feria, y que para esta ocasión ha preparado para todos los asistentes un delicioso cherne marinado en fresa con salsa de tomate y fresas especiadas, una paulova con fresa, adobo de fresas con hierbahuerto y gominolas de fresas de Valsequillo, demostrando la riqueza y versatilidad de este producto en la cocina

La VII Feria de la Fresa de Valsequillo, organizada por el Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria a través de su Agencia de Empleo y Desarrollo Local con la colaboración de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria y con el patrocinio de Frescanarias, Spar Valsequillo y Bankia, repartirá en esta ocasión nada menos que 1.000 kilos de fresas, que los visitantes podrán degustar al natural, con nata o en deliciosos zumos, batidos o helados, por cortesía de los agricultores freseros de la zona. Ya el año pasado batió su propio récord congregando a más de 15.000 personas y en esta ocasión se espera volver a alcanzar esa cifra.

Un programa lleno de novedades

Tener la posibilidad de degustar las mejores fresas de la isla es ya una razón de peso para acudir a la VII Feria de la Fresa de Valsequillo, pero en esta ocasión además la cita ofrece interesantes novedades que la hacen aún más atractiva. Entre ellas, asistir al primer concurso que premiará el Mejor Fresón del municipio. El color, el tamaño y la calidad de la fruta serán clave para escoger al ganador y la elección se llevará a cabo a través de una Cata de Fresas que se celebrará a partir de las 11.30 horas.

No será la única competición de la jornada, inmediatamente después dará comienzo el concurso al Mejor Stand decorado. Se premiará el



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

stand más original y creativo, tanto por su estética, como por la armonía de colores y la mejor identificación con la imagen de la fresa. El mejor Stand decorado se llevará una invitación para dos personas en un restaurante del municipio.

Y por supuesto y como en años anteriores, no puede faltar el ya tradicional Concurso de Postres, que tendrán como ingrediente principal la fresa de Valsequillo y que incluye premios tanto en categoría profesional, con un único premio de 500 euros, como para reposteros aficionados que optarán a tres premios de 100, 200 y 300 euros. Lo más interesante es que el público asistente podrá ser testigo tanto de la cata de postres por parte del jurado, que valorará creatividad, presentación y puesta en valor del producto, como de la entrega de premios a los galardonados.

También volverá a celebrarse, dado el éxito de ediciones anteriores, el Concurso de Mermeladas elaboradas a base de fresa. En la categoría de aficionados, podrán optar a un primer, segundo y tercer premio que irán de los 35 a los 90 euros. Los profesionales optarán a la Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata, galardones que conllevan además la promoción de las mermeladas premiadas.

Aunque sin duda una de las novedades más atractivas de la VII Feria de la Fresa de Valsequillo es la Masterclass de cocina infantil que tendrá lugar a partir de las 10.30 horas a cargo del chef del Hotel Cristina, Daniel Orihuela, acompañado de un prestigioso equipo de cocineros y reposteros. Los más pequeños tendrán la posibilidad de demostrar que pueden ser muy grandes en la cocina, sacando el mayor partido posible a la fresa valsequillera.

Los niños aprenderán de la mano de los mejores, los secretos para elaborar un delicioso postre a base de fresas, saludables gominolas e incluso flores comestibles. Pero además podrán atreverse con platos de cocina más elaborados y que tienen como objetivo implicarles en la elaboración de lo que comen, fomentar su creatividad, animarlos a comer saludable y acercarles los beneficios de la fresa.

Numerosos stands con el mejor producto de los freseros de la zona, así como con fresas con nata, dulces, batidos y helados elaborados a partir de fresa de Valsequillo harán las delicias de los visitantes, que podrán además asistir a visitas guiadas a las fincas freseras de la zona, que en esta ocasión se organizarán a modo de caminatas que



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

partirán desde el casco del municipio a partir de las 9.30 horas. Animación, actividades infantiles y música en vivo harán de la VII Feria de la Fresa de Valsequillo una jornada para toda la familia.

'DESCUBRE ARTENARA' MUESTRA LA TRADICIÓN EN LA GRANJA CON ANIMALES Y EN LA ALFARERÍA

Exposiciones, visita guiada por el casco, conciertos, catas de vino, elaboración de quesos y rutas de senderismo, este fin de semana



Descubre Artenara mostrará las tradiciones de este municipio de la cumbre de Gran Canaria de la mano de una veintena de expositores de artesanía, agricultura, ganadería y restauración, y a través de talleres de elaboración de queso, alfarería y labores de lana, catas de vino, conciertos, senderismo, visitas guiadas por el casco y una granja con animales.

La tercera edición de esta feria será el próximo sábado y domingo en la Zona Comercial Abierta, organizada por la Asociación de Empresarios para el Desarrollo Rural, Turístico, Cultural y Económico de Artenara, Edarte, con el objetivo de ser un escaparate de todo lo que tiene que ofrecer el municipio, tanto sus paisajes naturales como los productos de la pequeña y mediana empresa, detalló la consejera de Industria y Comercio del Cabildo, Minerva Alonso, durante la presentación.

El Cabildo colabora con este evento junto al Ayuntamiento, el Gobierno de Canarias, Bankia y Aguas de Teror, para generar actividad comercial en Artenara y en la Isla, precisó Minerva Alonso,



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

quien explicó que la Corporación local recibirá también una subvención de la Institución insular para elaborar el Plan Director de Modernización de Zonas Comerciales Abiertas, que será la hoja de ruta para futuras obras.

Por su parte, el alcalde de Artenara, Jesús Díaz, invitó a los grancanarios a acudir al municipio para dinamizar su enclave comercial, que conozcan lo que se hace y que apuesten por invertir para revertir su despoblamiento. La directora regional de Promoción Cultural, Aurora Moreno, alabó que sea un pueblo de oportunidades, en donde se conjuga tradición y modernidad.

Además de mostrar sus costumbres, esta feria quiere resaltar la pertenencia del municipio a la Reserva de la Biosfera, por lo que los organizadores han puesto en marcha un plan de evento sostenible para disminuir el impacto que este acto tendrá sobre el medio ambiente.

CANARIAS7

EL QUESO VOLCANIA VUELVE A LIDL

Tras quintuplicar las ventas, el queso canario semicurado al pimentón Volcania premiado con medalla de oro en el certamen World Cheese Awards regresa a las estanterías de Lidl





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

Tras la gran demanda sufrida, que provocó el fin de existencias en las islas, vuelve a estar disponible en las 27 tiendas de Lidl Canarias el queso canario de cabra semicurado al pimentón de su marca Volcania.

Después de compartir con sus clientes el premio obtenido en el certamen World Cheese Awards, la respuesta del consumidor quintuplicó las expectativas de ventas de la multinacional que de inmediato reaccionó en la producción de este fabuloso queso, no obstante, hasta hoy no había sido posible ofrecer el producto, ya que necesita aproximadamente dos meses de curación para garantizar su inigualable calidad.

El queso de cabra semicurado al pimentón es un queso majorero, elaborado por Grupo Ganaderos, cuyo prestigio viene avalado por la calidad de la materia prima empleada, la leche de cabra procedente de Lanzarote que le confiere su sabor y textura característicos: ni demasiado fresco ni demasiado fuerte, de textura firme y compacto al corte. El toque de pimentón le ayuda, además, a una mejor conservación y a un sabor inigualable.

Además de este queso, Lidl apuesta por otros 11 quesos de Canarias como el queso fresco de cabra, de vaca o el almogrote de la marca Volcania manteniendo así su apuesta por el producto local, fruto de una relación de confianza y beneficio mutuo con los proveedores canarios. No es ningún secreto el amor de los canarios por sus quesos, es por ello que la compañía sigue creciendo en esta categoría y seguirá incorporando a su lineal más quesos de las islas en los próximos meses.

No obstante, no se trata del único queso de Lidl galardonado en este certamen considerado los Oscar de los quesos, donde participan países de todo el mundo y en el que España es el segundo país con mayor representación. El cliente puede adquirir también en las tiendas Lidl otros quesos españoles premiados bajo su marca Roncero –exclusiva de Lidl para sus quesos españoles-. Dos de ellos galardonados con la Medalla de Súper Oro: queso mezcla curado en cuña y queso mezcla curado en cuña precortado. Además, otra Medalla de Oro ha recaído en el queso mezcla gran reserva, también elaborado con leche de vaca, oveja y cabra y con una curación de 12 meses.



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

Lidl apuesta por una amplia oferta de quesos en sus establecimientos, desde el más tierno queso de Burgos, hasta el queso ecológico en lonchas pasando por los cremosos para untar o las variedades de cabra, oveja y mezcla, adaptándose así a los gustos y preferencias de sus clientes, sin perder nunca el objetivo primero de Lidl: ofrecer la mejor calidad, al mejor precio.

LA FIESTA ANUAL DEL VINO DE GRAN CANARIA

El Descorche de Vinos de Gran Canaria presentó la producción de la generosa vendimia de 2018, la más larga que recuerdan los viticultores debido a un climatología atípica y con bajas temperaturas, y que ha permitido elaborar vinos frescos, suaves y con una gran intensidad aromática tanto de blancos como de tintos



El acto se convirtió en la fiesta anual del vino, con la participación de 22 bodegas, para descubrir los sabores y aromas de una cosecha que dejó 533.000 kilos de uva, 73.000 más que en 2017, y para rendir un homenaje al vitivinicultor Segundo Martel, de la marca Mogarén, quien fue sorprendido por este reconocimiento, ya que el nombre se había mantenido en secreto hasta esta noche y a quien el presidente del Cabildo, Antonio Morales, reconoció su aportación al sector con la entrega de una placa.

El Descorche de Vinos organizado por el Cabildo y la Denominación de Origen de Gran Canaria permitió dar a conocer el trabajo de los



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

hombres y mujeres que con gran esfuerzo han mantenido esta tradición centenaria, alabó Morales, quien resaltó la excelente calidad de los vinos grancanarios, que junto a otros productos de la tierra son una pieza clave del programa Gran Canaria Me Gusta y que se convertirán en protagonistas de la Ruta del Vino de Gran Canaria.

Y para descubrir todo lo que tiene para ofrecer la nueva añada, Morales, junto al consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, y el presidente de la Denominación de Origen de Gran Canaria, Pedro Suárez, descorcharon las primeras botellas de este año.

El Patio del Cabildo reunió a restauradores, bodegueros, distribuidores y público que no quisieron perderse la oportunidad de degustar la singularidad de los vinos grancanarios de este año, de los que ya se han elaborado 378.000 litros, entre tintos, blancos y rosados, y de los cuales se han embotellado 138.000 litros.
Homenaje

El Cabildo y la Denominación de Origen quisieron agradecer el esfuerzo de Segundo Martel por mantener el patrimonio vitivinícola de Gran Canaria desde 1993, cuando comenzó con la producción de vinos que destinaba en su totalidad a los clientes del restaurante que regentaba, Las Moranas. A partir de 1995, cambió la marca Las Moranas a Mogarén, nombre que mantiene en la actualidad.

Martel, de 66 años e hijo de padres agricultores, fue el primer presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Gran Canaria, creada en 1995, y fue uno de los impulsores de la creación de la Denominación de Origen de Gran Canaria en 2002, que nació con 16 bodegas y con la incorporación de la DO de Monte Lentiscal.

Durante el reconocimiento, se emitió un vídeo que detalló con fotografías antiguas y recortes de prensa la trayectoria de este bodeguero.

LA FERIA DE LA FRESA DE VALSEQUILLO CONGREGARÁ A 15.000 PERSONAS

La séptima edición de la Feria de la Fresa de Valsequillo convocará a los incondicionales de esta fruta en el municipio grancanario este domingo, 5 de mayo, en una cita a la se prevé que asistan más de 15.000 personas



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



Una de las novedades de esta Feria de la Fresa es la clase magistral de cocina infantil que, a partir de las 10.30 horas, correrá a cargo del chef del hotel Cristina, Daniel Orihuela, acompañado de un equipo de cocineros y reposteros.

Con esta iniciativa, los más pequeños tendrán la posibilidad de demostrar su talento en los fogones con la elaboración de un postre a base de fresas, gominolas naturales y flores comestibles, entre otras opciones gastronómicas.

La Feria de la Fresa de Valsequillo, organizada por la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento, repartirá en esta ocasión una tonelada de fresas para que los visitantes degusten -al natural, con nata, en zumos o batidos o helados- el producto estrella de la zona, por cortesía de sus agricultores.

En esta edición el programa incluye un concurso que premiará el Mejor Fresón del municipio, según el color, el tamaño y la calidad, y que se evaluará en una cata.

Además, también se celebrará el concurso al mejor expositor decorado, al más original y creativo, tanto por su estética como por la armonía de colores y la mejor identificación con la imagen de la fresa.

Repetirá en la programación el Concurso de Postres, que tendrán como ingrediente principal la fresa del municipio y que incluye



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

premios tanto en categoría profesional -un único premio de 500 euros- como para reposteros aficionados -optarán a tres premios de 100, 200 y 300 euros-.

También volverá a celebrarse en el marco de la feria el concurso de mermeladas elaboradas a base de esa fruta, con un primer, segundo y tercer premio dotados desde los 35 a los 90 euros.

Entre los participantes habrá una representación de los freseros de la zona, y recetas como con nata, dulces, batidos y helados elaborados a partir de fresa de Valsequillo y visitas guiadas a las fincas, así como animación, actividades infantiles y música en vivo.

La presentación del certamen celebrada este lunes en el Cabildo, contó con la asistencia de su presidente, Antonio Morales; del consejero del Sector Primario, Miguel Hidalgo; el concejal de Desarrollo Económico de Valsequillo, Eduardo Déniz; el presidente de Frescanarias, Juan Miguel Gil; y el alcalde de Valsequillo, Francisco Atta.

El regidor señaló que en los últimos años el cultivo de la fresa en Canarias creció en casi un 25 % y que el municipio de Valsequillo "concentra el 90 % de toda la producción de las islas, con más de 36 hectáreas dedicadas al cultivo y repartidas en más de una decena de fincas".

Valsequillo, señaló, produce al año más de 2 millones de kilogramos en cada campaña, especialmente en las variedades de Camino Real y Sabrina, siendo ésta la principal de la zona.

CANARIAS 24HORAS

VINOS FRESCOS Y CON UNA GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA, CARACTERÍSTICAS DE LAS ELABORACIONES DE LA ÚLTIMA COSECHA DE GRAN CANARIA

El Descorche de Vinos de Gran Canaria presentó anoche la producción de la generosa vendimia de 2018, la más larga que recuerdan los viticultores debido a un climatología atípica y con bajas temperaturas, y que ha permitido elaborar vinos frescos, suaves y con una gran intensidad aromática tanto de blancos como de tintos



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 acto en el Patio del Cabildo se convirtió en la fiesta anual del vino, con la participación de 22 bodegas, para descubrir los sabores y aromas de una cosecha que dejó 533.000 kilos de uva, 73.000 más que en 2017, y para rendir un homenaje al vitivinicultor Segundo Martel, de la marca Mogarén, quien fue sorprendido por la elección ya que el nombre se había mantenido en secreto, y a quien el presidente del Cabildo, Antonio Morales, reconoció su aportación al sector con la entrega de una placa.

El Descorche de Vinos organizado por el Cabildo y la Denominación de Origen de Gran Canaria permitió dar a conocer el trabajo de los hombres y mujeres que con gran esfuerzo han mantenido esta tradición, destacó Morales, quien resaltó la excelente calidad de los vinos grancanarios, un producto que junto a otras elaboraciones de la tierra son una pieza clave del programa Gran Canaria Me Gusta y que se convertirán en protagonistas de la Ruta del Vino de Gran Canaria que se afianza tras su adhesión a la Asociación Española de Ciudades del Vino.

Y para descubrir todo lo que tiene para ofrecer la nueva añada, Morales, junto al consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, el presidente de la Denominación de Origen de Gran Canaria, Pedro Suárez, y su vicepresidenta, Sandra Armas, descorcharon las primeras botellas de vino blanco y tinto.

El Patio reunió en este acto a restauradores, bodegueros, distribuidores y público que no quisieron perderse la oportunidad de degustar la singularidad de los vinos grancanarios de este año, de los que ya se han elaborado 378.000 litros, entre tintos, blancos 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

rosados, y de los cuales han sido embotellados, de momento, 138.000 litros.

Esta nueva añada depara sorpresas para el paladar porque ya ha recibido los primeros reconocimientos por su calidad. Eidan y Agala han sido distinguidos con dos medallas de plata y una de bronce en el Concurso Regional de Vino de Canarias, cuyos premios fueron conocidos ayer, celebró Miguel Hidalgo. Estos nuevos galardones se suman al más de un centenar que han obtenido los vinos de Gran Canaria desde 2015 en diferentes concursos insulares, regionales, nacionales e internacionales.

Homenaje a Segundo Martel, música y ponencias

El Cabildo y la Denominación de Origen quisieron agradecer el esfuerzo de Segundo Martel por mantener el patrimonio vitivinícola de Gran Canaria desde 1993, cuando comenzó con la producción de vinos que destinaba en su totalidad a los clientes del restaurante que regentaba, Las Moranas. A partir de 1995 cambió la marca Las Moranas a Mogarén, nombre que mantiene en la actualidad.

Martel, de 66 años y oriundo Valsequillo, fue el primer presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Gran Canaria, creada en 1995, y uno de los impulsores de la Denominación de Origen de Gran Canaria, que nació con 16 bodegas y con la incorporación de la DO de Monte Lentiscal.

Para desvelar el nombre del homenajeado fue emitido un vídeo que detalló a través de fotografías antiguas y recortes de prensa la trayectoria de este bodeguero que recibió con emoción y orgullo este reconocimiento, arropado por su familia.

El acto de Descorche contó también con una ponencia del sumiller Mario Reyes, propietario de la enoteca El Zarcillo, quien analizó los conflictos actuales del sector del vino y explicó las acciones que realizan otras regiones vitícolas del mundo y las tendencias del mercado, que ya no valora solo los vinos en base a su color sino por su calidad. También detalló que hay una tendencia al vino sin sulfito, es decir, a una enología más sostenible, y a nuevos envases, como las latas o los vasos.

Por su parte, la presidenta del comité de cata de la DO Vinos de Gran Canaria, María Soledad Losada, destacó en su ponencia el esfuerzo y la pasión de los viticultores y bodegueros para sacar su vino adelante



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 tratarse de una viticultura denominada heroica por la orografía de la Isla. Y estas dificultades no le impiden producir vinos excelentes, ya que son considerados "auténticas joyas" que dejan sorprendidos por su singularidad a los turistas y a quienes no le conocen, aseguró.

Tras las ponencias, la sorpresa del reconocimiento y la música a cargo de Beatriz Alonso y Javier Cerpa, los asistentes pudieron degustar los sabores logrados por La Higuera Mayor, Lava, Eidan, Losoyos, Señorío de Agüimes, Plaza Perdida, Aya, Las Tirajanas, Agala, Berrazales, Vega de Gáldar, La Montaña, Señorío de Cabrera y Peña Rajada.

También participaron Cuenca de Camaretas, Caldera, Frontón de Oro, Caletón, Bodegas Tunte, Rincón del Guinguada, Mogaren y Volcán, que permitieron hacer un viaje por los diferentes sabores de los vinos de la última cosecha, que tienen aún mucho camino por recorrer.

CANARIAS AHORA

VALSEQUILLO PREVÉ REUNIR A UNAS 15.000 PERSONAS EN LA QUINTA FERIA DE LA FRESA

El municipio grancanario acoge este domingo, 5 de mayo, la ya tradicional cita con esa fruta; habrá una tonelada de fresas para que las degusten los visitantes

Una de las novedades de esta edición es la clase magistral de cocina infantil que, a partir de las 10.30 del domingo, ofrecerá el chef del hotel Cristina, Daniel Orihuela

La séptima edición de la Feria de la Fresa de Valsequillo convocará a los incondicionales de esta fruta en el municipio grancanario este domingo, 5 de mayo, en una cita a la se prevé que asistan más de 15.000 personas.

Una de las novedades de esta Feria de la Fresa es la clase magistral de cocina infantil que, a partir de las 10.30, correrá a cargo del chef del hotel Cristina, Daniel Orihuela, acompañado de un equipo de cocineros y reposteros.

Con esta iniciativa, los más pequeños tendrán la posibilidad de demostrar su talento en los fogones con la elaboración de un postre a base de fresas, gominolas naturales y flores comestibles, entre otras opciones gastronómicas.



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 Feria de la Fresa de Valsequillo, organizada por la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento, repartirá en esta ocasión una tonelada de fresas para que los visitantes degusten -al natural, con nata, en zumos o batidos o helados- el producto estrella de la zona, esto por cortesía de sus agricultores.

En esta edición el programa incluye un concurso que premiará el mejor fresón del municipio, según el color, el tamaño y la calidad, y que se evaluará en una cata.

Además, también se celebrará el concurso al mejor expositor decorado, al más original y creativo, tanto por su estética como por la armonía de colores y la mejor identificación con la imagen de la fresa.

Repetirá en la programación el concurso de postres, que tendrán como ingrediente principal la fresa del municipio y que incluye premios tanto en categoría profesional -un único premio de 500 euros- como para reposteros aficionados -optarán a tres premios de 100, 200 y 300 euros.

También volverá a celebrarse en el marco de la feria el concurso de mermeladas elaboradas a base de esa fruta, con un primer, segundo y tercer premio dotados desde los 35 a los 90 euros.

Entre los participantes habrá una representación de los freseros de la zona, y recetas como con nata, dulces, batidos y helados elaborados



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

a partir de fresa de Valsequillo y visitas guiadas a las fincas, así como animación, actividades infantiles y música en vivo.

La presentación del certamen celebrada este lunes en el Cabildo contó con la asistencia de su presidente, Antonio Morales; del consejero del Sector Primario, Miguel Hidalgo; el concejal de Desarrollo Económico de Valsequillo, Eduardo Déniz; el presidente de Frescanarias, Juan Miguel Gil, y el alcalde de Valsequillo, Francisco Atta.

El regidor señaló que en los últimos años el cultivo de la fresa en Canarias creció en casi el 25% y el municipio de Valsequillo "concentra el 90% de toda la producción de las islas, con más de 36 hectáreas dedicadas al cultivo y repartidas en más de una decena de fincas".

Valsequillo produce al año más de dos millones de kilogramos en cada campaña, especialmente de las variedades de Camino Real y Sabrina, siendo esta la principal de la zona.

EL APURÓN

MÁS DE 40 CENTROS EDUCATIVOS DE LA PALMA SE INVOLUCRAN EN EL PROYECTO HUERTOS ESCOLARES ECOLÓGICOS

Más de 40 centros educativos de La Palma toman parte durante el presente curso 2018-2019 del proyecto de desarrollo local sostenible Huertos Escolares Ecológicos que promueven de forma conjunta la Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias y la Consejería de Empleo del Cabildo de La Palma

La Casa Principal de Salazar de Santa Cruz de La palma acogió recientemente el encuentro de los centros participantes. El presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, y la consejera insular de Empleo, Laura Paz, acudieron a la cita para felicitar a los docentes por el esfuerzo y la labor realizada durante el presente curso, así como para conocer sus necesidades y propuestas. En el encuentro también estuvo representada la Consejería de Educación y Universidades por parte de dos técnicas coordinadoras.

Pestana destacó la muy buena acogida y repercusión de esta iniciativa. "Es palpable el gran interés que despierta Huertos



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

Escolares Ecológicos y son muchos los padres y madres, además de otras personas de la comunidad educativa, las que comentan y dan realce al buen nombre de la misma. Es de agradecer, sobre todo, la gran involucración del profesorado, al que transmito mi agradecimiento y animo a que sigan transmitiendo estos valores al alumnado”.



Laura Paz también animó a los docentes para continuar con este proyecto, del que dijo que es “bonito e ilusionante porque permite acercar la naturaleza a los niños y niñas que participan en él. Lo que se conoce es lo que se quiere y se respeta, y por eso es tan importante seguir apostando por dar a conocer a nuestros jóvenes la importancia de convivir en armonía con nuestro medio y obtener alimentos sanos sin degradar ni contaminar, poniendo en evidencia la valorización de producciones locales, los productos frescos de temporada, las producciones de kilómetro 0, el aprovechamiento de los recursos naturales, el reciclaje, etcétera”.

La consejera expuso que resulta “fascinante” que gracias a este proyecto el alumnado participante aprenda de diversas materias en torno a un huerto. “Los maestros son grandes protagonistas en el



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

desarrollo de los huertos escolares, pues son los que sacan su tiempo e ideas para disfrute y ejecución del mismo”.

En el encuentro se puso en común el trabajo realizado, las dificultades encontradas y las posibles mejoras de cara al curso académico que viene. Cada centro presentó un pequeño mural en el que refleja, con texto y fotos, lo realizado durante el curso y las experiencias vividas, que fueron compartidas con el resto de compañeros.

La exposición de murales de Huertos Ecológicos Escolares estará abierta en la sala principal de la Casa Principal de Salazar hasta el próximo viernes día 3 de mayo.

EL PARTIDO POPULAR PROPONE MEDIDAS PARA MEJORAR LA GESTIÓN DEL AGUA EN EL PASO

El candidato del PP al Ayuntamiento de El Paso, Ángel Tomás Hernández, ha señalado que la gestión del agua por parte del Consistorio debería mejorarse, principalmente de cara al verano. “Sabemos que estos presupuestos han sido los más altos de los últimos años, y es por eso que desde las filas populares no entendemos cómo cada barrio no cuenta con un servicio de calidad y no están enganchados a la red de aguas del municipio”

En la misma línea, Hernández, indica que hay dos depósitos de agua en desuso, que bien podrían utilizarse tanto para la zona de Los Barros, como para Dos Pinos y Tajuya. “Es necesario de cara al verano que un derecho tan básico como el abastecimiento de agua esté asegurado”, ha dicho el portavoz popular.

Igualmente recuerda que el número de casas en El Paso ha crecido y que “su especial situación geográfica, pues en nuestro municipio predominan zonas de cuesta, obliga a una administración responsable, a ampliar la red de abastecimiento y, además, a renovarla para atender la demanda actual². Entre algunas medidas, sugiere “el uso de válvulas de retención, ampliación de las redes, darle uso a esos depósitos de agua o en caso, si no pudiera llevarse a cabo, facilitar a la Red de Regantes del Municipio para que le puedan dar utilidad”. En esta misma línea, el candidato del Partido Popular lamenta que desde enero de 2018, no se hayan hecho públicos los análisis del agua del municipio de El Paso en la web sinac.msssi.es. Recuerda que esos datos deben estar “actualizados y visibles”.



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 último, el Partido Popular indica que el verano se aproxima y es necesario una campaña de sensibilización para los montes y senderos del municipio y evitar posibles incendios. "Es importante que nuestros montes y nuestros acuíferos estén limpios. No solo como precaución ante el fuego, sino para todas aquellas personas y turistas que desean hacer uso de los senderos libres de basura". Ha subrayado que "es necesario que El Paso lidere una campaña medioambiental para la recogida de todo tipo de basuras y que, desafortunadamente, forman parte del día a día en nuestros montes".

EL GOBIERNO CANARIO ENCARGA LAS OBRAS DE LA SEPARATA 7 DE MEJORA DE LA RED DE RIEGO DE LOS SAUCES

Esta nueva actuación beneficiará a 1.029 fincas agrícolas



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, ha firmado el acta de replanteo previo para el encargo de las obras de la separata 7 del proyecto de mejora de la Red de Riego de Los Sauces. La ejecución de esta actuación, que cuenta con una inversión de 713.225 euros, beneficiará directamente a una



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

superficie cultivada de 72 hectáreas repartidas en 1.029 fincas, dedicadas en un su mayoría al cultivo del plátano. Además, las mejoras en la distribución del agua, así como los cambios previstos de métodos de riego en finca como consecuencia de la disponibilidad de presión en las redes, permitirán un ahorro de este recurso que se estima en 0,33 hm³/año.

El director general de Agricultura, César Martín, señaló que el proyecto global, que se desarrolla en el municipio de San Andrés y Sauces y fue presupuestado en 2008 por 5,8 millones de euros, se ha ido fraccionando en distintas separatas que constituyen obras completas, en uso una vez finalizadas, al no poder ser ejecutado en su momento en su totalidad por el Gobierno de España.

“Éste beneficia a 1.550 agricultores en un total de 6.545 parcelas y comprende las ejecuciones de las redes de riego en El Tributo, Adeyahemen, Bediesta, La Caldereta y en Canal Río Los Sauces, además de la instalación de un sistema de telecontrol en todas ellas”, explicó Martín, quien destacó la importancia de estas actuaciones para “ampliar las redes de regadío y garantizar un recurso básico para los productores de la Islas, lo que deriva en una agricultura más moderna y competitiva y en la posibilidad de recuperar y poner en producción muchos terrenos agrícolas actualmente en situación de abandono”.

Las obras de esta separata 7, financiadas con cargo al Programa de Desarrollo Rural (PDR) gestionado por el Ejecutivo canario, y que realizará la empresa TRAGSA, dan continuidad a la separata 3, de mejora de la red de La Caldereta.

Su inicio está previsto en un mes y consisten en la continuación de la red de La Caldereta, tanto del ramal norte como del ramal sur y todos los subramales, de manera que se abarca toda la franja costera desde el Barranco del Agua hasta el Barranco de La Herradura, y se cortan, por tanto, los bajantes que proceden de cotas superiores, alimentándolos exclusivamente desde el depósito de La Caldereta, con lo que se consigue sectorizar la red por cotas.

Estos trabajos supondrán la instalación de 6.031 metros de canalización en aéreo, salvo en los tramos donde haya que cruzar vías o discurrir por caminos estrechos, donde se colocarán en zanja protegidos con pintura asfáltica. Las entregas de agua a las fincas se harán por agrupaciones de regantes. En la cabecera de cada



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

agrupación se instalará un hidrómetro -68 en total- que mide, regula y limita el agua a entregar.

Las separatas 1, 2 y 4 (red de Bediesta) del citado proyecto, así como la separata 5 (depósito y red de riego de El Tributo) han sido ejecutadas por el Gobierno de Canarias con una inversión conjunta de 1,6 millones de euros. La separata 3 (continuación de la red de Bediesta) ha sido ejecutada por el Consejo Insular de Aguas de La Palma, mientras que la 6 (instalación de hidrantes) está pendiente de su adjudicación por ese organismo.