



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, 24 DE MAYO DE 2019

CANARIAS NOTICIAS

COCTELERÍA DE VANGUARDIA, HARINA DE PLÁTANO Y FRUTAS TROPICALES, PROTAGONISTAS DE LA PARTICIPACIÓN DE HECANSA EN GASTROCANARIAS 2019

Cinco estudiantes participaron en los principales campeonatos de la feria y cuatro exalumnos fueron finalistas en el 15º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros



Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), empresa adscrita a la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, participó con gran aceptación, en el VI Salón Gastronómico de Canarias, GastroCanarias 2019. El 'Aula de Formación' recibió, en sus tres días de celebración, más de un millar de visitantes. La coctelería de vanguardia, la harina de plátano y las frutas tropicales fueron protagonistas de la docena de demostraciones, talleres y showcooking que se impartieron en el stand para mostrar el modelo de Formación Profesional Dual implantado en su red de centros.



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 última jornada comenzó con una actividad protagonizada por la alumna y ganadora del concurso del 'Aula Heineken de Gastronomía', Yenny Valenzuela, y por el segundo clasificado en el certamen 'Bartalent del año' de Coca-Cola, Alexis Macebo, en la que, acompañados por el chef formado en Hoteles Escuela de Canarias Rubén Santos, elaboraron las recetas con las que se presentaron a la final de los concursos.

El programa del último día lo completaron el maestro chocolatero Pere Rosell; el crítico gastronómico Francisco Belín y una cata de cervezas artesanas y quesos canarios a cargo del maestro cervecero Frank Martín y Zebina Hernández.

El viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa, destacó la alta participación del 'Aula de Formación', que se convirtió "en un escaparate de gran proyección para la captación de nuevos profesionales".

De la Rosa apuntó que "el objetivo ha sido hacer llegar al mayor número posible de personas y profesionales el sistema con la que se trabaja desde los centros, basada en el aprendizaje en escenarios reales de trabajo, lo que permite desarrollar una formación completa y profesional".

La principal novedad de la participación de Hecansa en GastroCanarias, feria a la que acudió por tercer año consecutivo, fue la promoción de la formación unida al producto local en colaboración con Gestión del Medio Rural (GMR), entidad dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias. La aplicación de la miel en todo tipo de recetas, repostería para celíacos o la fórmula para elaborar el mejor bocadillo gourmet de cochino negro de las Islas son algunos de los ejemplos de las demostraciones que se realizaron por parte de docentes, alumnos y productores.

En este sentido, el viceconsejero de Turismo destacó "las enormes posibilidades que ofrece al sector turístico y hostelero de las Islas la unión de un sector productor de materia prima de calidad, como el de Canarias, con la formación de los profesionales gastronómicos". "La utilización del producto local es garantía de calidad, lo que permite mejorar la experiencia gastronómica de los consumidores y beneficiar al sector primario local", añadió.



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 director gerente de Hecansa, Alberto Ávila, mostró su satisfacción debido al número de asistentes, que pudieron disfrutar de showcookings realizados por alumnos premiados en algunos de los certámenes de gastronomía más importantes a nivel regional y nacional, así como conocer de primera mano algunas de las técnicas de vanguardia que aprenden los estudiantes de los programas de Gastronomía, Cocina y Dirección de Alimentación y Bebidas que forman parte de la oferta de sus centros.

Ávila apuntó que "numerosas empresas presentes en Gastrocanarias se han interesado en conocer a los nuevos talentos" y añadió que "es un orgullo constatar que alumnos formados en nuestras escuelas son hoy profesionales reconocidos y muy valorados en el sector de la hostelería y la restauración".

Participación de talento formado en Hecansa en los certámenes

La participación de Hecansa en GastroCanarias no se limitó al 'Aula de Formación'. Cinco estudiantes participaron en los principales certámenes del salón gastronómico. Daniel Tejera y Eduardo González, del Hotel Escuela Santa Cruz, se proclamaron, respectivamente, mejor chef y mejor ayudante en el 6º Campeonato de Jóvenes Cocineros de Canarias.

Por otro lado, las alumnas del Hotel Escuela Santa Brígida Aina Íñigo Medina, Natalia María Ortiz Godoy y Adriana Sosa Santana se presentan al 6º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica y al 6º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza.

Además, cuatro de los diez cocineros que se presentaron al 15º Campeonato Absoluto de Cocineros de Gastrocanarias son exalumnos.

EL DIGITAL DE CANARIAS

LUIS PADILLA DEFENDERÁ EN BRUSELAS EL PROYECTO 'AGAETE, CAPITAL EUROPEA DEL CAFÉ'

Destacó la necesidad de que Canarias cuente con voz en Europa

El candidato de Coalición Canaria-Unidos por Gran Canaria a la Alcaldía de Agaete, Javier Gil, acompañó al candidato de Coalición Canaria-Coalición por una Europa Solidaria al Parlamento Europeo (CEUS), Luis Padilla, en una visita por diferentes fincas del Valle 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

Agaete para trasladar a los productores de café el proyecto de CC-UxGC en Agaete para que el municipio se convierta en capital europea del café.



Los candidatos visitaron, junto con varios miembros de la candidatura municipal de la formación, como Carlos Álamo, Yayi Medina, Santiago Ramírez, Nicolás Jiménez, María Valencia, Eva González e Iván Rioja, las fincas de La Laja y la finca Café Platinum, donde conocieron los diferentes proyectos que se realizan en torno al café y los diferentes productos procedentes del sector primario, y su repercusión en la creación de empleo ligado al turismo.

Luis Padilla destacó la necesidad de que Canarias cuente con voz en Europa para defender al sector primario, con proyectos como el Café de Agaete y también ligados a otros sectores como la pesca. Asimismo, Javier Gil manifestó que “desde la Alcaldía de Agaete vamos a contar con Luis Padilla para que defienda en el Parlamento Europeo el proyecto ‘Agaete, capital europea del café y todos aquellos que redunden en beneficio del municipio.



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 APURÓN

EL CONSEJO INSULAR DE AGUAS AFRONTARÁ INVERSIONES POR 9 MILLONES DE EUROS CON CARGO AL REMANENTE DE TESORERÍA

El Pleno del Cabildo Insular de La Palma ha aprobado hoy las cuatro acciones financieramente sostenibles que desarrollará el Consejo Insular de Aguas con cargo al remanente de Tesorería por un valor de más de 9 millones de euros



La obra más importante y destacada será la que se ejecute en torno al sifón galería hidráulica de Las Nieves – Canal Intermunicipal desde el barranco del Río, en Santa Cruz de La Palma, hasta el complejo hidráulico de Aduares, en Breña Alta, por valor de 4.690.053 euros. Se trata de una instalación para la que ya se dispone de proyecto y cuyo principal beneficio es el trasvase de agua de la comarca este a la oeste, con el añadido de un ahorro energético ya que prácticamente no necesita elevación para el transporte de caudales.

La segunda obra en importancia, con un presupuesto de 2.756.588 euros, será la rehabilitación del canal general LP-1 en el tramo que va desde Montes de Luna, en Villa de Mazo, a Las Indias, en Fuencaliente, con el objetivo de que no se produzcan fugas de agua o que se registren las menos posibles.



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

Con un presupuesto de 825.989 euros se ejecutará el desdoble del eje Aduares – Hermosilla, principal instalación hidráulica de trasvase entre el este y el oeste de la isla. El desdoble se realizará a través del túnel nuevo de la Cumbre.

Por último, se ejecutarán mejoras en la estación de bombeo de Aduares con un presupuesto de 854.538 euros.

ELÍAS CASTRO QUIERE CONVERTIR A SANTA CRUZ DE LA PALMA EN LA PUERTA DE ENTRADA A LA RESERVA MUNDIAL DE LA BIOSFERA

La candidatura socialista de Santa Cruz de La Palma, liderada por Elías Castro, presentó en la sede de la Reserva Mundial de la Biosfera y posteriormente en la Quinta Verde de la capital, el proyecto que aspira a convertir el municipio en puerta de entrada a la Reserva Mundial de la Biosfera, gracias al aprovechamiento de zonas de barrancos en Santa Cruz de La Palma con el fin de desarrollar un gran proyecto de jardines botánicos



El acto ha contado con la presencia del eminente profesor David Bramwell, catedrático de Botánica reconocido a nivel mundial como máxima autoridad en flora canaria, director del Jardín Botánico Viera



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

y Clavijo de Las Palmas de Gran Canaria desde finales de los años 70 hasta su jubilación, con el objetivo de dar a conocer la propuesta de lo que pretende, según palabras del candidato Castro, ser “un proyecto de todas y todos, para el municipio capitalino, para nuestra gente, para los que nos visiten, para marcar nuevos rumbos, para quienes aman nuestra tierra, su biodiversidad y se enorgullecen de conservar y compartir nuestro patrimonio natural”.

En la visita también ha estado presente Juan Manuel López, ex subdirector del Jardín Botánico Viera y Clavijo, Anselmo Pestana, candidato a revalidar la Presidencia del Cabildo, el personal de la Reserva de la Biosfera, Luis Morera y parte de la candidatura del PSOE de Santa Cruz de La Palma.

Bramwell manifestó su entusiasmo por las posibilidades de la Quinta Verde como puerta de entrada a la Reserva Mundial de la Biosfera, así como centro de interpretación y divulgación de la riqueza botánica de La Palma. Quedó igualmente impresionado por las condiciones y características de los barrancos Del Río, La Madera, El Carmen y Barranco Seco para “generar senderos guiados que pongan en valor el rico patrimonio natural del municipio”. Por último, mostró su predisposición y entusiasmo para contribuir a la redacción del proyecto desde que el ayuntamiento se decidiese a ponerlo en marcha.

LOS COLEGIOS DEL PROYECTO DE COMPOSTERAS DEL CONSORCIO DE SERVICIOS YA FUNCIONAN DE FORMA AUTÓNOMA

Los centros educativos que participan en el proyecto de composteras del Consorcio de Servicios de La Palma funcionan de forma autónoma en la correcta separación de las diferentes fracciones de residuo, realizando una importante aportación a la reducción de la llegada de residuos orgánicos al Complejo Ambiental de Los Morenos. El programa consiste en la instalación de una compostera en cada uno de los centros adscritos

Desde la puesta en marcha de esta iniciativa, en diciembre de 2017, los centros han propiciado la adecuada gestión de los biorresiduos que generan para su transformación en compost, que luego se ha utilizado en forma de abono natural en los huertos o jardines de estos centros.



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 Consorcio de Servicios de La Palma, puso en marcha esta iniciativa con un doble objetivo, por un lado contribuir a sensibilizar al alumnado sobre la correcta separación de residuos y, por otro, impulsar la recogida selectiva de materia orgánica que se viene desarrollando en la isla desde finales de 2015.

El alumnado de los ocho centros que participan en el programa ha tenido la oportunidad a lo largo del año de implicarse activamente en el proceso de separación de desechos orgánicos y conocer el funcionamiento de la compostera. De esta forma, se ha conseguido que sean conscientes, durante el proceso, de la gran cantidad de desechos orgánicos que se generan en la isla y de la importancia de su adecuada gestión para el medioambiente. Una vez obtenido el compost han conocido la práctica cómo este se utiliza como abono natural, completando así el ciclo de los biorresiduos.

El proyecto ya se ha implantado en ocho centros educativos de Educación Primaria y Secundaria de la isla, además de dos centros de educación especial: el Centro de Día de El Dorador y el Centro Triana.

La última en incorporarse a la iniciativa ha sido la Escuela Infantil Municipal Nina Lola Albelo, situada en Los Llanos de Aridane. 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

centro que cuenta con más de 50 escolares, se ha sumado al proyecto por petición propia y cuenta con una huerta en la que, una vez obtenido el compost, podrán utilizarlo como abono.

Los centros educativos que participan en el proyecto son, en Los Llanos de Aridane, el CEIP Mariela Cáceres Pérez, CEIP La Laguna, Escuela Infantil Municipal Nina Lola Albelo e IES Pérez Pulido; en Santa Cruz de La Palma, el CEIP Benahoare; en Breña Alta, el CEIP Miranda; en Puntallana, el CEIP Rita Rodríguez Álvarez; y el CEIP Puntagorda.

Asesoramiento para los centros

El Consorcio de Servicios de La Palma ha puesto a disposición de todos los centros a los que se ha entregado la compostera un profesional experto en compostaje que ha realizado visitas continuas a los colegios, institutos y centros de atención de la discapacidad con el fin de asesorar al profesorado y personal en el uso de la compostera. El asesoramiento técnico también ha permitido adaptar el trabajo con el compost a las necesidades concretas, según el volumen de desechos orgánicos generados, las condiciones atmosféricas del lugar y el huerto del que dispone cada centro.

NOTICIAS CANARIAS

COCTELERÍA DE VANGUARDIA, HARINA DE PLÁTANO Y FRUTAS TROPICALES, PROTAGONISTAS DE LA PARTICIPACIÓN DE HECANSA EN GASTROCANARIAS 2019

Cinco estudiantes participaron en los principales campeonatos de la feria y cuatro exalumnos fueron finalistas en el 15º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros

Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), empresa adscrita a la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, participó con gran aceptación, en el VI Salón Gastronómico de Canarias, GastroCanarias 2019. El 'Aula de Formación' recibió, en sus tres días de celebración, más de un millar de visitantes. La coctelería de vanguardia, la harina de plátano y las frutas tropicales fueron protagonistas de la docena de demostraciones, talleres y showcooking que se impartieron en el stand para mostrar el modelo de Formación Profesional Dual implantado en su red de centros.



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 última jornada comenzó con una actividad protagonizada por la alumna y ganadora del concurso del 'Aula Heineken de Gastronomía', Yenny Valenzuela, y por el segundo clasificado en el certamen 'Bartalent del año' de Coca-Cola, Alexis Macebo, en la que, acompañados por el chef formado en Hoteles Escuela de Canarias Rubén Santos, elaboraron las recetas con las que se presentaron a la final de los concursos.



El programa del último día lo completaron el maestro chocolatero Pere Rosell; el crítico gastronómico Francisco Belín y una cata de cervezas artesanas y quesos canarios a cargo del maestro cervecero Frank Martín y Zebina Hernández.

El viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa, destacó la alta participación del 'Aula de Formación', que se convirtió "en un escaparate de gran proyección para la captación de nuevos profesionales".

De la Rosa apuntó que "el objetivo ha sido hacer llegar al mayor número posible de personas y profesionales el sistema con la que se trabaja desde los centros, basada en el aprendizaje en escenarios reales de trabajo, lo que permite desarrollar una formación completa y profesional".



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La principal novedad de la participación de Hecansa en GastroCanarias, feria a la que acudió por tercer año consecutivo, fue la promoción de la formación unida al producto local en colaboración con Gestión del Medio Rural (GMR), entidad dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias. La aplicación de la miel en todo tipo de recetas, repostería para celíacos o la fórmula para elaborar el mejor bocadillo gourmet de cochino negro de las Islas son algunos de los ejemplos de las demostraciones que se realizaron por parte de docentes, alumnos y productores.

En este sentido, el viceconsejero de Turismo destacó “las enormes posibilidades que ofrece al sector turístico y hostelero de las Islas la unión de un sector productor de materia prima de calidad, como el de Canarias, con la formación de los profesionales gastronómicos”. “La utilización del producto local es garantía de calidad, lo que permite mejorar la experiencia gastronómica de los consumidores y beneficiar al sector primario local”, añadió.

El director gerente de Hecansa, Alberto Ávila, mostró su satisfacción debido al número de asistentes, que pudieron disfrutar de showcookings realizados por alumnos premiados en algunos de los certámenes de gastronomía más importantes a nivel regional y nacional, así como conocer de primera mano algunas de las técnicas de vanguardia que aprenden los estudiantes de los programas de Gastronomía, Cocina y Dirección de Alimentación y Bebidas que forman parte de la oferta de sus centros.

Ávila apuntó que “numerosas empresas presentes en Gastrocanarias se han interesado en conocer a los nuevos talentos” y añadió que “es un orgullo constatar que alumnos formados en nuestras escuelas son hoy profesionales reconocidos y muy valorados en el sector de la hostelería y la restauración”.

Participación de talento formado en Hecansa en los certámenes

La participación de Hecansa en GastroCanarias no se limitó al ‘Aula de Formación’. Cinco estudiantes participaron en los principales certámenes del salón gastronómico. Daniel Tejera y Eduardo González, del Hotel Escuela Santa Cruz, se proclamaron, respectivamente, mejor chef y mejor ayudante en el 6º Campeonato de Jóvenes Cocineros de Canarias.



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 otro lado, las alumnas del Hotel Escuela Santa Brígida Aina Íñigo Medina, Natalia María Ortiz Godoy y Adriana Sosa Santana se presentan al 6º Campeonato de Canarias de Coctelería Clásica y al 6º Campeonato de Canarias de Tiraje de Cerveza.

Además, cuatro de los diez cocineros que se presentaron al 15º Campeonato Absoluto de Cocineros de Gastrocanarias son exalumnos.

LUIS PADILLA DEFENDERÁ EN BRUSELAS EL PROYECTO 'AGAETE, CAPITAL EUROPEA DEL CAFÉ

El candidato de Coalición Canaria-Unidos por Gran Canaria a la Alcaldía de Agaete, Javier Gil, acompañó al candidato de Coalición Canaria-Coalición por una Europa Solidaria al Parlamento Europeo (CEUS), Luis Padilla, en una visita por diferentes fincas del Valle de Agaete para trasladar a los productores de café el proyecto de CC-UxGC en Agaete para que el municipio se convierta en capital europea del café



Los candidatos visitaron, junto con varios miembros de la candidatura municipal de la formación, como Carlos Álamo, Yayi Medina, Santiago Ramírez, Nicolás Jiménez, María Valencia, Eva González e Iván Rioja,



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

las fincas de La Laja y la finca Café Platinum, donde conocieron los diferentes proyectos que se realizan en torno al café y los diferentes productos procedentes del sector primario, y su repercusión en la creación de empleo ligado al turismo.

Luis Padilla destacó la necesidad de que Canarias cuente con voz en Europa para defender al sector primario, con proyectos como el Café de Agaete y también ligados a otros sectores como la pesca. Asimismo, Javier Gil manifestó que “desde la Alcaldía de Agaete vamos a contar con Luis Padilla para que defienda en el Parlamento Europeo el proyecto ‘Agaete, capital europea del café y todos aquellos que redunden en beneficio del municipio.