



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

JUEVES, 11 DE JULIO DE 2019

LA PROVINCIA

LA BODEGA VENTURA LOGRA DOS MEDALLAS EN UN FAMOSO CONCURSO

Los vinos satauteños consiguen ser premiados en los Civas 2019 entre más de 5.000 procedentes de España y parte de Francia



La Bodega Ventura de Gran Canaria ha obtenido dos medallas en los prestigiosos Premios Civas 2019, un selecto concurso organizado por AkataVino en el que la participación está blindada en exclusiva a los nominados que obtienen una puntuación superior a 90 sobre 100 tras valorar más de 5.000 vinos procedentes de 3.000 bodegas de toda España y parte de Francia.

Los galardones han recaído en el vino Eidan blanco semidulce 2018, que recibió la Medalla Civas de Oro con una puntuación de 93.5 en la cata final, mientras que el Eidan tinto 2018 se ha alzado con la Medalla Civas con Distinción al obtener 92 puntos, destacó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, quien expresó su satisfacción por este destacado galardón para un vino grancanario.



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 equipo de la Revista y Guía de Vino AkataVino ha realizado una ardua tarea durante varios meses para elaborar una lista de 300 bodegas nominadas, de las cuales solo las 165 mejores pasaron a la cata final a ciegas del Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España (Civas) con un jurado compuesto por expertos sumilleres. Han obtenido medallas 517 vinos procedentes de 54 zonas de elaboración, entre ellas, la Denominación de Origen de Gran Canaria.

Y por ese motivo, por la minuciosa selección que ha tenido que hacer la organización, este premio es todo un orgullo para Javier Ventura, propietario de la bodega premiada, quien reconoce que cuando le anunciaron que estaba nominada no daba crédito. El galardón tiene valores añadidos, no solo por la difícil criba que tuvo que pasar para el resultado final, sino porque ha sido elegido por sumilleres, agrega.

Esta distinción es fruto del trabajo de tres generaciones y es también un éxito de sus antepasados, reconoce el bodeguero, quien recordó que fue su abuelo el que mantuvo vides centenarias en su finca de Santa Brígida, enclavada en Los Olivos entre el Paisaje Protegido de Pino Santo y el de Tafira, al que le siguió su padre, Alfonso Ventura, y que ahora continúa él.

La Bodega Ventura tiene en la actualidad unos 15.000 metros cuadrados de plantaciones con diferentes variedades de uva con las que elabora tres tipos de vinos: el Eidan tinto con listán negro y babilla, el blanco semidulce con listán blanco, malvasía volcánica, moscatel de Alejandría y forastera blanca, y el Eidan dulce con moscatel de Alejandría. Javier Ventura fundó esta bodega en 2016.

CANARIAS7

LA PLAGA TUTA AMENAZA LOS CULTIVOS DE TOMATE EN CANARIAS

La polilla del tomate provoca la caída de hasta el 40% de la producción destinada al abastecimiento del mercado canario. Las cadenas de alimentación se ven obligadas a cubrir la bajada de la oferta de esta fruta trayéndola de Portugal, otras zonas de la península y Marruecos

Las altas temperaturas en Canarias están provocando la proliferación de las poblaciones de la temida plaga Tuta Absoluta, una pesadilla para los productores de tomate que abastecen al mercado local que también está quitando el sueño a los exportadores hortofrutícolas.



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 alarma saltó este último invierno, cuando las anormalmente altas temperaturas sacaron a la temida plaga de su letargo. El frío había ayudado en los últimos años a mantener a raya al bicho en cuestión – la pequeña polilla microlepidóptera –, porque «frena su ciclo biológico».

Pero Canarias se quedó este invierno sin el aliado climático, y comenzaron los problemas. «Los cultivos estaban llenos de Tuta en enero, lo nunca visto», explica el portavoz de la Federación de las dos asociaciones provinciales de productores hortofrutícolas de exportación (Fedex y Aceto) de Canarias, Gustavo Rodríguez.

Las explotaciones agrícolas que nutren al mercado local son los más expuestos a esta «grave amenaza» porque la producción se mantiene durante todo el año, a diferencia del tomate de exportación, que concentra los envíos entre octubre y mayo.

El sector agrícola dedicado al abastecimiento local «no puede mantener el terreno sin plantar un tiempo mínimo para romper el ciclo de la plaga», lo que dificulta su control. «La producción ha llegado a bajar en determinados cultivos hasta en un 40%», explica Antonio Guedes, empresario agrícola de Telde que suma 35 hectáreas de cultivos, la mitad de tomates, y que da empleo a unos 60 trabajadores.

Los supermercados de las islas no pueden dejar vacíos sus lineales, por lo que han empezado a cubrir esta bajada de la producción local «con tomates de Portugal, otras zonas de la península ibérica e incluso



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

procedentes de Marruecos», advierten los empresarios agrícolas canarios.

Es el pez que se muerde la cola. Las cadenas de alimentación buscan nuevos proveedores, con lo cual aumenta la competencia. Y mientras, la superficie de cultivo en las islas se reduce por los efectos devastadores de la Tuta, por lo que la producción local pierde competitividad y se acentúa la pérdida de rentabilidad de las explotaciones canarias.

Los exportadores hortofrutícolas tienen más margen de maniobra porque tienen meses para combatir la plaga. Y lo están haciendo estos meses trabajando a destajo para desinfectar las áreas de cultivo y reducir su incidencia en la medida de lo posible.

Pero la virulencia de la expansión de esta polilla ha encendido las alarmas a todo el sector hortofrutícola, unido ahora en la búsqueda de medidas para hacer frente al enemigo común. Tal es su voracidad, que los agricultores detectaron en abril que también estaba atacando a la papa, y desde finales de mayo, advierten, ha pasado también a la berenjena. Desde el sector recuerdan que la producción de tomate cayó en 2010 en Canarias más de un 40% al verse arrasada por esta misma plaga, lo que provocó además la desaparición de varias empresas agrícolas que no pudieron superar las pérdidas económicas.

El Cabildo de Gran Canaria –la isla más afectada porque es la que cuenta con más superficie de cultivo– respondió hace varias semanas a la petición de auxilio del sector agrícola y acordó el enterramiento de los restos vegetales afectados por la Tuta Absoluta en el vertedero de Juan Grande como medida urgente para evitar su dispersión y el incremento del número de individuos.

CANARIAS 24HORAS

LA BODEGA VENTURA DE GRAN CANARIA OBTIENE DOS MEDALLAS EN LOS PREMIOS CIVAS 2019, UN CONCURSO EN EL QUE FUERON CATADOS MÁS DE 5.000 VINOS

La Bodega Ventura de Gran Canaria ha obtenido dos medallas en los prestigiosos Premios Civas 2019, un selecto concurso organizado por AkataVino en el que la participación está blindada en exclusiva a los nominados que obtienen una puntuación superior a 90 sobre 100 tras



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

valorar más de 5.000 vinos procedentes de 3.000 bodegas de toda España y parte de Francia



Los galardones han recaído en el vino Eidan blanco semidulce 2018, que recibió la Medalla Civas de Oro con una puntuación de 93.5 en la cata final, mientras que el Eidan tinto 2018 se ha alzado con la Medalla Civas con Distinción al obtener 92 puntos, destacó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, quien expresó su satisfacción por este destacado galardón para un vino grancanario.

El equipo de la Revista y Guía de Vino AkataVino ha realizado una ardua tarea durante varios meses para elaborar una lista de 300 bodegas nominadas, de las cuales solo las 165 mejores pasaron a la cata final a ciegas del Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España (Civas) con un jurado compuesto por expertos sumilleres. Han obtenido medallas 517 vinos procedentes de 54 zonas de elaboración, entre ellas, la Denominación de Origen de Gran Canaria.

Y por ese motivo, por la minuciosa selección que ha tenido que hacer la organización, este premio es todo un orgullo para Javier Ventura, propietario de la bodega premiada, quien reconoce que cuando le anunciaron que estaba nominada no daba crédito.

El galardón tiene valores añadidos, no solo por la difícil criba que tuvo que pasar para el resultado final, sino porque ha sido elegido por sumilleres y porque con este premio gana todo el sector vitivinícola de Gran Canaria porque permite asociar el nombre de la Isla a un producto de calidad, agrega.



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

Tres generaciones de viticultores

Esta distinción es fruto del trabajo de tres generaciones y es también un éxito de sus antepasados, reconoce el bodeguero, quien recordó que fue su abuelo el que mantuvo vides centenarias en su finca de Santa Brígida, enclavada en Los Olivos entre el Paisaje Protegido de Pino Santo y el de Tafira, al que le siguió su padre, Alfonso Ventura, y que ahora continúa él.

La Bodega Ventura tiene en la actualidad unos 15.000 metros cuadrados de plantaciones con diferentes variedades de uva con las que elabora tres tipos de vinos: el Eidan tinto con listán negro y babilla, el blanco semidulce con listán blanco, malvasía volcánica, moscatel de Alejandría y forastera blanca, y el Eidan dulce con moscatel de Alejandría.

Javier Ventura fundó esta bodega en 2016 tras elaborar vinos desde 2003. Ahora aplica técnicas más modernas que las de sus predecesores, pero aún mantiene la tradición de realizar la vendimia de forma manual, una práctica que garantiza una mayor calidad al seleccionar los racimos uno a uno.

Y para mantener las mismas características en la cosecha, las uvas tienen que ser vendimiadas en una única jornada de trabajo, una para las negras y otra para las blancas, explica Ventura. Para conseguir ese objetivo es necesario reunir al mayor número de manos posibles, por lo que ese día es una jornada casi festiva en la que familiares, amigos y vecinos se ponen manos a la obra para recoger los frutos.

Desde Gran Canaria a Granada y Alemania

La Bodega Ventura ha elaborado 7.000 litros de vino de la añada premiada, la de 2018, de ellos 4.000 son de tinto y 3.000 de blanco. Se trata de una producción que ya empieza a quedarse pequeña ante la gran demanda que tiene. De hecho, sus vinos no solo se venden en tiendas especializadas y restaurantes de Gran Canaria, sino que viajan a un comercio de Granada e, incluso, hasta Alemania, demandados por una empresa de eventos.

Aunque sus elaboraciones puedan estar en cualquier lugar del mundo, ya que la Bodega San Juan se encarga de comercializarlos y de darlos a conocer a los turistas que la visitan y que se convierten en los mejores embajadores de los vinos de Gran Canaria, un producto que cada vez obtiene más reconocimientos nacionales e internacionales,



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

como atestiguan los números premios que han conseguido en los últimos años.

LA ASOCIACIÓN INSULAR DE PRODUCTORES DE MANGAS Y AGUACATES DE GRAN CANARIA SE DA A CONOCER EN MOGÁN

El Salón de Plenos del Ayuntamiento de Mogán acogió el pasado viernes, 5 de julio, el primer encuentro organizado por TAMARANGA, la Asociación Insular de Productores de Mangas y Aguacates de Gran Canaria, que se presentó ante agricultores del municipio moganero, de San Bartolomé de Tirajana y La Aldea de San Nicolás



La asociación dará cobertura a los productores de toda la isla y establecerá su sede en Mogán, municipio en el que se concentra el mayor porcentaje de producción de mangos y aguacates.

TAMARANGA nace por iniciativa de varios agricultores que han observado la necesidad de reorganizar el sector, sobre todo en los últimos años en los que se ha incrementado notablemente la superficie de plantación de mangos y aguacates.

Agustín Manrique de Lara, uno de sus socios fundadores, asegura que "a pesar de que hayan tantos agricultores, árboles y producción el sector carece de una organización" y se pretende que TAMARANGA lo estructure "con mucho carácter técnico".

Así la asociación contará con dos técnicos de agricultura especializados. "El objetivo es tener a un coordinador de poda dado que es muy importante para el mango. De una poda bien hecha dependerá 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 durante ese año", señala Manrique de Lara. También habrá un experto que ofrezca cobertura técnica y asesoramiento en temas fitosanitarios, de abono y marcos de plantación, entre otros asuntos.

Entre las funciones de TAMARANGA estará la de analizar el sector agrícola insular en profundidad para saber qué tipo de árboles están plantados, sus variedades y en qué zonas están distribuidos. "Este sector está en alza y en breve vamos a tener mucha producción. En la actualidad se vende y consume prácticamente todo en el mercado local y queremos buscar alternativas para sacar estas futuras producciones a península ya que consideramos podrían tener muy buena aceptación porque nuestros mangos y aguacates son excepcionales", ha detallado.

La reunión celebrada en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Mogán fue para Manrique de Lara un "éxito porque el 90% de los asistentes se unió a la asociación" y afirma tener previsto celebrar otra en septiembre para "establecer los estatutos, registrarlos en el Gobierno de Canarias y presentar TAMARANGA ante esta Administración y el Cabildo de Gran Canaria".

Por su parte, el concejal de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Mogán, Ernesto Hernández, ha afirmado congratularse "ante este tipo de iniciativas que contribuyen a realzar el sector primario". Asimismo, ha manifestado la intención del Consistorio de "apoyar esta iniciativa e ir de la mano en futuras líneas de trabajo comunes".

EL DIGITAL DE CANARIAS

LA BODEGA VENTURA DE GRAN CANARIA OBTIENE DOS MEDALLAS EN LOS PREMIOS CIVAS 2019, UN CONCURSO EN EL QUE FUERON CATADOS MÁS DE 5.000 VINOS

Fueron valoradas 3.000 bodegas y llegaron a la cata final solo 165

La Bodega Ventura de Gran Canaria ha obtenido dos medallas en los prestigiosos Premios Civas 2019, un selecto concurso organizado por AkataVino en el que la participación está blindada en exclusiva a los nominados que obtienen una puntuación superior a 90 sobre 100 tras valorar más de 5.000 vinos procedentes de 3.000 bodegas de toda España y parte de Francia.

Los galardones han recaído en el vino Eidan blanco semidulce 2018, que recibió la Medalla Civas de Oro con una puntuación de 93.5 en 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

cata final, mientras que el Eidan tinto 2018 se ha alzado con la Medalla Civas con Distinción al obtener 92 puntos, destacó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, quien expresó su satisfacción por este destacado galardón para un vino grancanario.



El equipo de la Revista y Guía de Vino AkataVino ha realizado una ardua tarea durante varios meses para elaborar una lista de 300 bodegas nominadas, de las cuales solo las 165 mejores pasaron a la cata final a ciegas del Concurso Internacional de Vinos AkataVino Sumilleres de España (Civas) con un jurado compuesto por expertos sumilleres. Han obtenido medallas 517 vinos procedentes de 54 zonas de elaboración, entre ellas, la Denominación de Origen de Gran Canaria.

Y por ese motivo, por la minuciosa selección que ha tenido que hacer la organización, este premio es todo un orgullo para Javier Ventura, propietario de la bodega premiada, quien reconoce que cuando le anunciaron que estaba nominada no daba crédito.

El galardón tiene valores añadidos, no solo por la difícil criba que tuvo que pasar para el resultado final, sino porque ha sido elegido por sumilleres y porque con este premio gana todo el sector vitivinícola de Gran Canaria porque permite asociar el nombre de la Isla a un producto de calidad, agrega.

Tres generaciones de viticultores

Esta distinción es fruto del trabajo de tres generaciones y es también un éxito de sus antepasados, reconoce el bodeguero, quien recordó que fue su abuelo el que mantuvo vides centenarias en su finca 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

Santa Brígida, enclavada en Los Olivos entre el Paisaje Protegido de Pino Santo y el de Tafira, al que le siguió su padre, Alfonso Ventura, y que ahora continúa él.

La Bodega Ventura tiene en la actualidad unos 15.000 metros cuadrados de plantaciones con diferentes variedades de uva con las que elabora tres tipos de vinos: el Eidan tinto con listán negro y babilla, el blanco semidulce con listán blanco, malvasía volcánica, moscatel de Alejandría y forastera blanca, y el Eidan dulce con moscatel de Alejandría.

Javier Ventura fundó esta bodega en 2016 tras elaborar vinos desde 2003. Ahora aplica técnicas más modernas que las de sus predecesores, pero aún mantiene la tradición de realizar la vendimia de forma manual, una práctica que garantiza una mayor calidad al seleccionar los racimos uno a uno.

Y para mantener las mismas características en la cosecha, las uvas tienen que ser vendimiadas en una única jornada de trabajo, una para las negras y otra para las blancas, explica Ventura. Para conseguir ese objetivo es necesario reunir al mayor número de manos posibles, por lo que ese día es una jornada casi festiva en la que familiares, amigos y vecinos se ponen manos a la obra para recoger los frutos.

Desde Gran Canaria a Granada y Alemania

La Bodega Ventura ha elaborado 7.000 litros de vino de la añada premiada, la de 2018, de ellos 4.000 son de tinto y 3.000 de blanco. Se trata de una producción que ya empieza a quedarse pequeña ante la gran demanda que tiene. De hecho, sus vinos no solo se venden en tiendas especializadas y restaurantes de Gran Canaria, sino que viajan a un comercio de Granada e, incluso, hasta Alemania, demandados por una empresa de eventos.

Aunque sus elaboraciones puedan estar en cualquier lugar del mundo, ya que la Bodega San Juan se encarga de comercializarlos y de darlos a conocer a los turistas que la visitan y que se convierten en los mejores embajadores de los vinos de Gran Canaria, un producto que cada vez obtiene más reconocimientos nacionales e internacionales, como atestiguan los números premios que han conseguido en los últimos años.



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

LAS OBRAS DE LA Balsa de VICARIO SE REINICIAN CON UN PRESUPUESTO DE 9,3 MILLONES

El consejero de Infraestructuras del Cabildo de La Palma, Juan Ramón Felipe, y el alcalde de Tijarafe, Marcos Lorenzo, han acompañado hoy al director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín, en una visita a las obras para concluir el proyecto de construcción de la Balsa de Vicario y la conexión de La Laguna de Barlovento con el Canal de Garafía-Tijarafe, que han comenzado hace unos días con un presupuesto de 9,3 millones de euros y un plazo de ejecución de 16 meses. "Se está dando prioridad a la obra de conexión, que es fundamental para dar servicio a los agricultores del Valle de Aridane", explica el director general



Esta obra estuvo paralizada por la quiebra de las empresas que conformaban la UTE adjudicataria, lo que motivó al Gobierno de Canarias a la resolución de los contratos vinculados. Ahora el proyecto ha sido retomado por Transformación Agraria S.A. (TRAGSA) y se trata, según César Martín, de la "solución a un problema administrativo



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

planteado y un compromiso cumplido con el sector primario y con las instituciones de la isla”.

El proyecto se redactó para culminar los dos trabajos vinculados a esta obra, la propia balsa y la conexión de La Laguna de Barlovento con el Canal de Garafía-Tijarafe. En el primero el porcentaje de ejecución de las obras está entre el 75% de las conducciones y el 90% de los muros, encauzamiento, galería de servicio y cerramiento del perímetro. Así pues, restan por ejecutar, entre otros, unos 60.000 metros cúbicos de desmonte en el interior del vaso, unos 50.000 metros cúbicos de terraplén en el vaso, el drenaje de fondo, completar las conducciones de desagüe o las obras complementarias (acometida eléctrica y pavimentación de accesos).

Respecto al segundo de los proyectos vinculados, la conexión con el canal Garafía-Tijarafe, que es sobre el que se están volcando los trabajos durante las primeras semanas, las obras quedaron en un 60% de ejecución para la conducción, un 80% para el encauzamiento del barranco de La Molina y un 10% de la estación de bombeo. Esta parte del proyecto se prevé pueda estar finalizada en unos 10 meses, aproximadamente en marzo del año próximo.

El proyecto, una vez concluido, generará un suministro de agua de calidad para el sector agrario del Valle de Aridane y Tijarafe y aumentará la capacidad de llenado de la balsa, pues conectará las cuencas Noroeste y Sur de la Isla.

Juan Ramón Felipe ha recordado que en el próximo convenio de obras hidráulicas con el Estado, pendiente de firma, incluye inversiones por valor de 37,6 millones de euros en La Palma en obras que “van a beneficiar a nuestro sector primario, como el sistema de reutilización de aguas Breña Baja y Los Llanos, el saneamiento de la zona Este de la Isla o la balsa de El Paso”.

NOTICIAS CANARIAS

TENERIFE, GRAN CANARIA Y LANZAROTE ACOGEN EN JULIO FORMACIÓN DE LA CÁTEDRA DE AGROTURISMO DE LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA

Enoturismo, branding y redes sociales, serán las temáticas que abordan las acciones formativas



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 Universidad de La Laguna a través de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias organiza durante el período estival celebrará cuatro acciones formativas repartidas en las islas de Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote.

Enoturismo, branding y redes sociales, serán las temáticas que abordan las acciones formativas que comenzarán en la Facultad de Farmacia de la institución académica los próximos días 22 y 23 de julio con el taller de Branding y Comunicación para productos gastronómicos, el mismo día 23 en Bodegas El Grifo en Lanzarote se celebrará el taller Estrategia de presencia de la actividad enoturística en redes sociales, y los días 24, 25, y 26 en las instalaciones del Gran Hotel en Arrecife tendrá lugar el curso de Elaboración de Vinos Tradicionales de Canarias, finalizando el día 25 en la Casa del Vino de Gran Canaria con el taller Valores del desarrollo de la actividad enoturística en una bodega.

Este completo programa de acciones formativas es posible al trabajo colaborativo entre la Cátedra universitaria, el Cabildo de Lanzarote, el Clúster de Enoturismo de Canarias y el Consejo de la Denominación de Origen de Vinos de Gran Canaria.



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 personas interesadas en obtener más información o inscribirse a las acciones formativas que impartirán profesionales especializados, pueden hacerlo a través de la web oficial de la Cátedra www.gestionenoturistica.com ó en la página de la Universidad de La Laguna.

Colaboración interadministrativa

Además, el pasado lunes el equipo de dirección de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias de la Universidad de La Laguna mantuvieron la primera toma de contacto con la Vicerrectora de Cultura, Participación Social y Campus Ofra y La Palma, Emilia Carmona, y el Director de Secretariado de Cátedras Institucionales y Responsabilidad Social, Manuel González, para conocer el plan de trabajo de la Cátedra en el presente período.

Durante el encuentro Gonzalo Brito Miralles, y Gabriel Santos expusieron los objetivos marcados para este año 2019 tras la reciente creación, además de definir actuaciones de coordinación administrativa interna, y externa con terceras entidades e instituciones de la red de colaboradores de la Cátedra para el buen desarrollo de cada una de las acciones que se enmarcan en el plan de trabajo.