

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

*“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”*

### ECONOMÍA

#### **CANARIAS RECIBE CERCA DE UN MILLÓN DE EUROS PARA EL SECTOR DE LA FLOR CORTADA Y LA PLANTA ORNAMENTAL**

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, anunció la pasada semana, en el marco de la Conferencia del Consejo Consultivo de Política Agrícola y la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, una partida de 10,4 millones de euros para el sector productor de flor cortada y planta ornamental, de la cual Canarias recibirá un total de 986.342 euros

En esta reunión, en la que estuvo presente por videoconferencia la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, junto con otros consejeros y consejeras de las comunidades autónomas, se autorizó dicha distribución con el objetivo de mitigar las dificultades del sector como consecuencia de las medidas excepcionales adoptadas para hacer frente a la crisis sanitaria de la COVID-19.

La responsable regional del área subrayó "la importancia de esta ayuda estatal que supondrá un pequeño alivio para un sector que ha sido de los más afectados por la crisis sanitaria y la caída de la comercialización durante el estado de alarma". Vanoostende indicó que Canarias recibirá cerca del 10% del total de la ayuda, por lo que agradeció "la predisposición del Ministerio a las peticiones del Gobierno canario, así como su sensibilidad con la situación de la flor cortada y la planta ornamental del archipiélago".

La titular de Agricultura anunció que la Consejería se encuentra trabajando en la preparación de una ayuda con fondos propios orientada a mitigar los efectos de la crisis sanitaria en este sector.

Además, se aprobó el reparto de 69,1 millones de euros para la medida de inversión en la tercera convocatoria del Programa de Apoyo al Sector Vitivinícola Español (PASVE), con una partida comprometida para 2020 y 2021 de 152.542 euros que irá destinada al sector del archipiélago.



## EL AYUNTAMIENTO DE LA OROTAVA INCENTIVA EL APROVECHAMIENTO AGRÍCOLA DE FINCAS ABANDONADAS

La iniciativa municipal ha permitido que los propietarios hayan podido arrendar ya más de treinta terrenos y hay actualmente otros dos disponibles



El Ayuntamiento de la Villa de La Orotava continúa su impulso al sector primario del municipio y está potenciando la Bolsa de Arrendamiento Rústico para fomentar la puesta en producción de los terrenos abandonados, que suponen el 33% de su suelo rústico agrario, esto es, una superficie de 649 hectáreas.

Según el último Mapa de Cultivo, La Orotava cuenta actualmente con unas 1.960 hectáreas agrícolas, de las cuales 1.311 están cultivadas, y para recuperar las fincas que están en estado de abandono, la concejalía de Agricultura y Ganadería a cargo del edil Alexis Pacheco hace un llamamiento a propietarios y agricultores para su explotación agrícola a través de la Bolsa de Arrendamiento Municipal, un proyecto puesto en marcha en 2009 y que desde entonces ha permitido la puesta en producción de 32 terrenos que no tenían ningún tipo de uso.

Pacheco recuerda que actualmente hay otros dos terrenos disponibles y anima tanto a los propietarios a que oferten sus fincas abandonadas como a los agricultores a arrendarlas, ya que existe "mucho terreno esperando su aprovechamiento agrícola, y mucha gente que podría explotarlo". Tal y como explica el concejal esta acción tan beneficiosa, que propicia el relevo generacional y formar nuevos emprendedores, permite mejoras económicas y paisajísticas como "generar puestos de trabajo, mantener la biodiversidad del ecosistema agrario, fomentar el autoconsumo y la soberanía alimentaria...".

El alcalde villero, Francisco Linares, espera que con esta nueva petición se logre concienciar a los propietarios y fomentar el uso de estos espacios abandonados, pues con esta iniciativa se puede dinamizar la economía local, y se mejora nuestro entorno y paisaje. La administración local vuelve a dar todos los pasos y facilidades a los vecinos para la recuperación de estas parcelas rústicas agrícolas en desuso en el municipio. Las personas interesadas, tanto los arrendatarios como los arrendadores, deben dirigirse al área de agricultura del Ayuntamiento de La Orotava para comenzar los trámites. También pueden consultar toda la información en la web municipal, [www.laorotava.es](http://www.laorotava.es). La web ofrece el mapa con todas las parcelas rústicas abandonadas, distribuidas por metros cuadrados; normativa y modelos de gestión; folleto informativo y fichas actualizadas de las fincas que se encuentran a disposición con información de ubicación, superficie, descripción de principales características, fotografías... El Mercadillo del Agricultor se suma al proyecto y ofrecerá el asesoramiento técnico directo y gratuito.



## Requisitos

El requisito para arrendar una finca es ser propietario de la parcela que se pretende arrendar y estar acreditado con la documentación oficial (título hereditario, registro de la propiedad...). Si la propiedad tiene más de un titular, el arrendamiento debe ser autorizado por todas las partes implicadas, mediante un modelo normalizado de autorización, debidamente cumplimentado.

Desde la web municipal, [www.laorotava.es](http://www.laorotava.es), se podrán descargar directamente los formularios para solicitar la incorporación de datos en la bolsa de arrendadores y arrendatarios. Y para cualquier duda se puede contactar con la Concejalía de Agricultura y Ganadería o mandar un correo a la siguiente dirección. [bolsadearrendamientorustico@villadelaorotava.org](mailto:bolsadearrendamientorustico@villadelaorotava.org).

La participación en esta iniciativa garantiza la seguridad jurídica a los propietarios de las fincas, para que en aquellos supuestos en los que por parte del arrendatario no se cumplan las condiciones establecidas previamente (como impago de la renta, causar daño en la finca, destinarla a un fin o cultivo diferente al pactado) puedan romper el contrato por incumplimiento.

Además, cabe resaltar que una de las salidas que tienen los productos locales cultivados en el municipio es el Mercadillo del Agricultor del Valle de La Orotava. Para formar parte de esta cooperativa solo es necesario una cuota de 24 euros al año y tener los terrenos en el Valle.



## LA FERIA DE TURISMO ACTIVO DE VALSEQUILLO SE ACERCA AL MUNDO VITIVINÍCOLA

El Guachinche y Bodega Viña Cantera es uno de los escenarios que estará presente en la muestra de actividades en formato virtual de esta semana en la V Feria de Turismo Activo de Valsequillo de Gran Canaria. Francisco Afonso, responsable de la bodega, acercará sus viñedos y su producto, en un capítulo dedicado al agroturismo y al enoturismo en el municipio. Se estrenará este domingo 22 de noviembre a las 20:00 a través de [feriaturismoactivo.com](http://feriaturismoactivo.com) y del Facebook de Gran Canaria Aventura



## DINAMARCA SACRIFICARÁ 25.000 POLLOS POR UN BROTE DE GRIPE AVIAR EN UNA GRANJA

La Administración Danesa de Veterinaria y Alimentos sacrificará 25.000 pollos de una granja situada cerca de la ciudad de Randers, en la región

de Jutlandia Central, después de que este lunes se detectara en la instalación un foco de la gripe aviar H5N8, altamente patógena



Se trata de la primera vez que se registra esta enfermedad en pollos domésticos en Dinamarca desde el año 2016. Anteriormente se habían detectado varios casos en Jutlandia, pero solo en aves silvestres.

El veterinario jefe de la Administración Danesa de Veterinaria y Alimentos, John Larsen, en un comunicado citado en medios locales ha calificado este brote de "extremadamente grave" para las aves y de "amenaza para todos los propietarios de aves de granja", ya que la H5N8 tiene una alta tasa de mortalidad.

### Medidas aplicadas

Los animales infectados serán sacrificados antes de finales de esta semana por la autoridad veterinaria en colaboración con la Agencia de Manejo de Emergencias del país nórdico. Al mismo tiempo, alrededor de la granja afectada se creará una zona de 3 kilómetros en la que todas las aves de corral estarán sujetas a restricciones especiales, mientras que

en un radio de 10 kilómetros se hará un seguimiento intensivo de las aves silvestres y de granja.

Larsen explicó que las aves de corral infectadas se sacrifican para evitar la propagación de la infección y alentó a los avicultores de todo el país a tomar todas las precauciones necesarias. "Es importante que protejan a sus aves de corral de las aves silvestres", señaló.

### Detención de las exportaciones

Las normas internacionales exigen que tras la detección de un brote de gripe aviar H5N8 en una granja se detengan las exportaciones de huevos, aves y productos avícolas desde el país afectado a ciertos mercados de fuera de la Unión Europea durante al menos tres meses. Sin embargo, la UE permite la exportación a los países miembros del bloque.

La gripe aviar es muy grave para las aves y existe una alta tasa de mortalidad. Sin embargo, hasta ahora no se ha informado de ninguna infección en humanos con los tipos de gripe aviar que circulan entre las aves en Europa.

A principios de este noviembre, la gripe aviar también fue detectada en la vecina Alemania, los Países Bajos y el Reino Unido. Las autoridades británicas ordenaron sacrificar 13.000 pollos por este motivo, mientras

que el Ministerio de Agricultura de Países Bajos ordenó sacrificar 200.000.



PORTADA

## PP CELEBRA LA ANULACIÓN DE AMURGA PORQUE “CONFIRMA EL ENGAÑO DE MORALES”

Ha tenido que claudicar y anular un expediente que también se está investigando en los tribunales de justicia



PP en el Cabildo de Gran Canaria celebra la anulación de la compra de Amura porque “confirma el engaño de Morales”.

El PP considera que el gobierno insular se haya visto obligado a declarar nula de pleno derecho la compra de las fincas de Amurga, una decisión que “viene a confirmar el engaño, las mentiras y las falsedades de Antonio Morales”, para sacar adelante “una polémica operación



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

aprobada por NC y PSOE el día de los Santos Inocentes de 2018 en consejo de gobierno extraordinario y urgente”.

“Desde el primer momento denunciemos que la adquisición por 4,06 millones de euros de los terrenos de Amurga, entre cuyos propietarios se encuentra la familia de Román Rodríguez, líder de NC, era un escándalo mayúsculo, un traje a la medida plagado de irregularidades, y casi dos años después se demuestra que teníamos toda la razón”, sostiene Marco Aurelio Pérez, portavoz del PP.

“El señor Morales, después de repetir hasta la saciedad que el procedimiento era impecable e impoluto, de negar que conocía a los propietarios de las fincas y de hacerse la víctima de una supuesta conspiración para dañar su imagen, ha tenido que claudicar y anular un expediente que también se está investigando en los tribunales de justicia”, añade el líder popular.

El PP recuerda que en el anterior mandato todos los grupos de la oposición solicitaron un pleno extraordinario, celebrado el 4 de febrero de 2019, para instar al gobierno insular a suspender la formalización y ejecución de la compra de terrenos en el macizo de Amurga, una propuesta de acuerdo que fue tumbada por NC, PSOE y la consejera no adscrita.



## EL CABILDO Y EL ICCA COOPERAN PARA IMPULSAR LA COMPETITIVIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE LA PALMA

El vicepresidente del Cabildo de La Palma y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Adrián Hernández Montoya, ha mantenido un encuentro de trabajo con el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del Gobierno de Canarias, José Basilio Pérez



Un encuentro, primero de carácter oficial tras la toma de posesión de José Basilio Pérez como director del ICCA, que ha servido como toma de contacto y repaso de algunos asuntos de interés para sendos departamentos, como los consejos reguladores de las DO del vino y el queso palmero o el fomento de la agricultura ecológica.

Del mismo modo, se abordaron los trabajos que se están desarrollando de cara a la obtención de marcas de garantías de algunos productos de la isla de La Palma para potenciar su distinción y diferenciación, dotando de una mayor competitividad al sector agroalimentario de la isla.

José Adrián Hernández Montoya destacó la relevancia de que esté al frente de este departamento del Gobierno de Canarias una persona como José Basilio Pérez, que además de conocer el sector primario de la isla de primera mano, "sabe de la calidad y distinción de sus productos agroalimentarios, de cara a seguir potenciándolos a través de sellos de calidad".

José Basilio Pérez, por su parte, mostró la predisposición del ICCA a continuar impulsando la proyección de los productos agroalimentarios de la isla de La Palma, así como su protección, mediante el establecimiento de sellos que los distinguan por su calidad y excelencia.

## **LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA DESTACA EL POTENCIAL DE LOS PRODUCTOS DE CERCANÍA DE LA MANO DE LOS MEJORES CHEFS DE LAS ISLAS**

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través de su empresa adscrita Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR), ha puesto en marcha la iniciativa 'Canarias en su punto', un proyecto que reúne a algunos de los mejores chefs del archipiélago para la realización de recetas elaboradas con productos locales y de

medianías. Esta actividad, que se celebrará los días 18 y 19 de noviembre, se emitirá online y de forma gratuita a través del canal de YouTube de Volcanic Xperience, y estará orientada principalmente a profesionales del sector y personas con conocimiento técnico sobre gastronomía



'Canarias en su punto', presentado por el jefe de cocina del Hotel H10 Gran Tinerfe, Esteban Gómez, dará comienzo mañana miércoles a las 17.00 horas con una propuesta gastronómica de Nacho Hernández (Restaurante Kaori) al que le seguirá el repostero Alexis García (100% Pan) y Sibia García (Hotel Suite Villa María). La segunda jornada, prevista para el jueves, se iniciará a la misma hora y contará con las recetas de Agata Da Costa (Grupo Mag), Diana Marcelino (Hotel Finca Salamanca) y Seve Díaz (El Taller Seve Díaz). Los seguidores podrán interactuar con los chefs, trasladando sus cuestiones a través del chat de la plataforma.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, pone de manifiesto la importancia de "destacar el potencial de los productos de nuestra tierra en la gastronomía de Canarias de la mano de algunos de los mejores chefs del archipiélago, porque es fundamental acercar

nuestros productos locales a la gastronomía y que tengan presencia en las cartas de establecimientos hoteleros y de restauración”.

Este evento se engloba dentro del Proyecto de Promoción del Producto Local y de Medianías en el Canal Turístico, y está cofinanciado por los fondos FEDER en el marco del programa operativo Canarias 2014-2020.

Para acceder se deberá entrar a la web oficial de Volcanic Xperience ([www.volcanicxperience.com](http://www.volcanicxperience.com)) y pulsar en el banner principal del evento unos minutos antes del comienzo. No obstante, las recetas quedarán disponibles en el canal de YouTube para todas aquellas personas que no puedan seguir la retransmisión en directo.



PORTADA

## CANARIAS DESTACA POTENCIAL DE LOS PRODUCTOS DE CERCANÍA DE LA MANO DE LOS MEJORES CHEFS DE LAS ISLAS

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través de su empresa adscrita Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR), ha puesto en marcha la iniciativa 'Canarias en su punto', un proyecto que reúne a algunos de los mejores chefs del archipiélago para la realización de recetas elaboradas con productos locales y de medianías



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



Esta actividad, que se celebrará los días 18 y 19 de noviembre, se emitirá on line y de forma gratuita a través del canal de YouTube de Volcanic Xperience, y estará orientada principalmente a profesionales del sector y personas con conocimiento técnico sobre gastronomía.

'Canarias en su punto', presentado por el jefe de cocina del Hotel H10 Gran Tinerfe, Esteban Gómez, dará comienzo mañana miércoles a las 17.00 horas con una propuesta gastronómica de Nacho Hernández (Restaurante Kaori) al que le seguirá el repostero Alexis García (100% Pan) y Sibia García (Hotel Suite Villa María).

La segunda jornada, prevista para el jueves, se iniciará a la misma hora y contará con las recetas de Agata Da Costa (Grupo Mag), Diana Marcelino (Hotel Finca Salamanca) y Seve Díaz (El Taller Seve Díaz).

Los seguidores podrán interactuar con los chefs, trasladando sus cuestiones a través del chat de la plataforma.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, pone de manifiesto la importancia de "destacar el potencial de los productos

de nuestra tierra en la gastronomía de Canarias de la mano de algunos de los mejores chefs del archipiélago, porque es fundamental acercar nuestros productos locales a la gastronomía y que tengan presencia en las cartas de establecimientos hoteleros y de restauración”.

Este evento se engloba dentro del Proyecto de Promoción del Producto Local y de Medianías en el Canal Turístico, y está cofinanciado por los fondos FEDER en el marco del programa operativo Canarias 2014-2020.

Para acceder se deberá entrar a la web oficial de Volcanic Xperience ([www.volcanicxperience.com](http://www.volcanicxperience.com)) y pulsar en el banner principal del evento unos minutos antes del comienzo. No obstante, las recetas quedarán disponibles en el canal de YouTube para todas aquellas personas que no puedan seguir la retransmisión en directo.



PORTADA

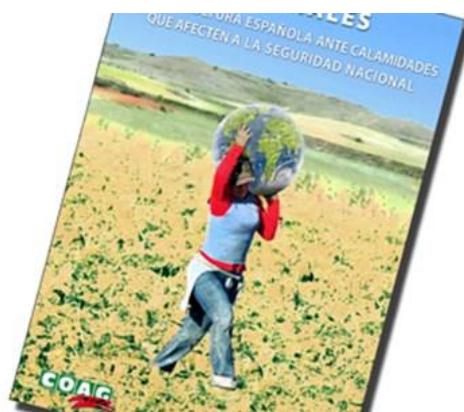
## **UN 7% DE GRANDES EMPRESAS AGRARIAS OBTIENEN YA EL 42% DEL VALOR DE LA PRODUCCIÓN QUE SE GENERA EN EL CAMPO ESPAÑOL**

COAG presenta el informe “Esenciales. La agricultura española ante calamidades que afectan a la seguridad nacional” en el que se analizan



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 claves estratégicas de un tejido productivo fuerte y asentado en el territorio para responder a crisis como la COVID19. La organización agraria advierte del riesgo que supone para España y Europa depender de terceros países y sociedades mercantiles multinacionales en cuestiones agroalimentarias y advierte de la vulnerabilidad del modelo social de agricultura ante la creciente concentración de la producción



Cerca del 7% (6,6%) de las grandes empresas agrarias obtienen ya el 42% del valor de la producción que se genera en el campo español. Así lo recoge el estudio elaborado por COAG sobre la base de los últimos datos oficiales publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Bajo el título, "Esenciales. La agricultura española ante calamidades que afectan a la seguridad nacional", los Servicios Técnicos de esta organización analizan las claves estratégicas de un tejido productivo fuerte y asentado en el territorio para responder a crisis como la del COVID19, al tiempo que se advierte de los peligros para la seguridad alimentaria de España y Europa de la creciente concentración de la producción en manos de sociedades mercantiles multinacionales.

Según los datos actualizados del MAPA, en España tenemos 1 millón de explotaciones agrarias, el 93,4% con titular físico y el 6,6% son empresas, unas 65.000 sociedades cuyo objeto social principal es la producción primaria. “No son tanto las producciones agrarias en sí las que están en peligro, sino los agricultores y ganaderos del modelo social y profesional de agricultura frente a la concentración de la producción y la creación de oligopolios, que estimulan la entrada de fondos de inversión. ¿Qué ocurriría si la producción agraria y la alimentación estuvieran en manos ajenas (más en la situación actual) en una calamidad aguda o prolongada, si no dispusiéramos de sistemas productivos diversificados y propios en la UE, en los que el modelo social y profesional es el predominante? Las consecuencias podrían ser devastadoras. Hemos sido esenciales para evitarlo. Claro ejemplo es el coste de vidas, pero también el coste económico y social derivado de la falta de elementos de protección sanitaria durante el inicio de la pandemia (mascarillas, EPIs, gel hidroalcohólico...)”, ha subrayado Miguel Blanco, Secretario General de COAG.

El propio Parlamento Europeo, en dos recientes documentos (julio y octubre, 2020), cuyo objeto es el análisis de los posibles riesgos estructurales y tendencias globales a medio y largo plazo que podría afrontar la UE, señala entre los elementos sobre los que hay que poner el foco como riesgos estructurales “ la creciente concentración de la producción agraria hacia oligopolios: desaparición del modelo europeo de agricultura que conduciría a la despoblación rural, a la degradación medioambiental y cultural y al aumento del desempleo rural”.



Además, el informe “Esenciales” recoge un análisis DAFO de la caracterización del sector agrario español, sobre la base de los trabajos realizados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la elaboración del Plan Estratégico de España para la futura PAC. Desde el punto de vista económico nuestro sector agroalimentario es vulnerable en su conjunto por sus propias características:

Escasa rentabilidad de las explotaciones de menor dimensión económica, acentuada en secano, y muy condicionada por su elevada atomización. Fuerte exposición a los riesgos del mercado.

Los costes de producción se sitúan por encima de los de un importante número de terceros países, con una tendencia creciente, mientras que en los ingresos son decrecientes por la imposición de unos precios a la baja.

Posición de debilidad del sector productor frente a los demás eslabones de la cadena, en capacidad de negociación. Desequilibrio en el reparto y en la transmisión de valor en la cadena que dificulta o impide la sostenibilidad económica del sector productor.

Aumento de la brecha digital y falta de conectividad. Escasa digitalización en agricultura e industria agroalimentaria. Escasa implantación de canales cortos de comercialización y del comercio electrónico.

Además, en un marco de inestabilidad política en las relaciones comerciales (guerras comerciales, políticas proteccionistas derivadas, conflictos políticos o bélicos, BREXIT...) y de inexistencia de reciprocidad en las exigencias del propio modelo de producción europeo (requisitos sanitarios, fitosanitarios, medioambientales entre otros) en los intercambios:

Dependencia exterior para la importación de determinados inputs, especialmente significativa en las materias primas para alimentación animal, y alta concentración de los mercados de importación.

Aumento de las importaciones con menores estándares de calidad que los del modelo productivo europeo y de menor coste, que reducen la rentabilidad de las explotaciones agrarias y amenazan la posición del agricultor, generando en algunos casos el abandono de la agricultura.

Asimismo, existe una elevada vulnerabilidad de determinados sistemas agrícolas, ganaderos y forestales a desastres naturales, de mayor frecuencia e intensidad y al cambio climático, que puede llevar incluso a su desaparición, en caso de que no se produzca una adecuada adaptación. También se advierte una gran desconexión del ciudadano con los sistemas alimentarios, particularmente, en relación a la importancia de la producción primaria agrícola y ganadera como proveedores de alimentos, y al modelo de producción europeo.

En el capítulo de propuestas, el informe elaborado por COAG señala la necesidad de proteger a las explotaciones que han resultado más dañadas por los efectos de la pandemia para que puedan seguir adelante, en el marco del modelo de agricultura social y profesional mayoritario en Europa.

En este sentido, y de manera paralela a los sistemas sanitarios, es necesario recalcar que los sistemas alimentarios son esenciales y demasiado importantes para dejarlos en manos de un libre mercado desregulado, que sólo busca la rentabilidad, en muchos casos a costa de los intereses de la ciudadanía. "De ahí, que sea necesario elevar la mirada y poner la vista en el medio y largo plazo, de manera que se diseñen mecanismos de regulación y protección, por ejemplo, reservas estratégicas o mejoras en los sistemas de gestión de riesgos y crisis frente a calamidades y situaciones catastróficas", recoge el estudio de COAG.

Además, se aboga por una transformación digital inclusiva, que permita que todas las explotaciones puedan beneficiarse en igualdad de oportunidades. Se debe aprovechar el despegue del comercio electrónico en alimentación para establecer estrategias específicas y concretas para los sistemas alimentarios territorializados y para los canales cortos de comercialización en el marco de posibles calamidades.

Descarga informe "esenciales"

<https://coag.chil.me/post/ESENCIALES-323290>



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

## EN FUERTEVENTURA MATADERO INSULAR Y COCHERAS DEL CABILDO SE AUTOABASTECEN DE ENERGÍA SOLAR

El Cabildo de Fuerteventura, a través de la Consejería de Industria, ha ejecutado la actuación necesaria para conectar los edificios del Matadero Insular y cocheras del Cabildo a una planta fotovoltaica que permite dar servicio a ambos edificios de titularidad insular mediante autoconsumo sin excedentes

La actuación ha contado con una inversión de 26.915 euros, dentro del programa del FDCAN, que incluye actuaciones destinadas al fomento del uso de las energías renovables



Siguiendo esta línea, el Cabildo ha venido dotando a los edificios públicos de la Isla de instalaciones de autoconsumo energético, convirtiéndolos en edificios sostenibles.

Según la consejera del área, Lolina Negrín, desde la Corporación insular se apuesta por el desarrollo de las renovables, promoviendo instalaciones de autoconsumo en edificios públicos de toda la Isla, “lo que permite disminuir la contaminación, el deterioro ambiental y el consumo innecesario de recursos”.

La instalación de autoconsumo que da servicio a Matadero insular y cocheras está dotada de 116 módulos fotovoltaicos de 260 vatios pico (Wp), con un total de 30.160 Wp instalados.

## **PRODUCTOS DEL MERCADO DE LAS TRADICIONES CONVERTIDOS EN MENÚ EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS `DE BOCA EN BOCA´**

Este martes se ha celebrado la quinta sesión formativa de las jornadas gastronómicas `De Boca en Boca´, organizadas por el Ayuntamiento de La Oliva

Los asistentes han podido disfrutar de la experiencia de Inti Ramses, jefe de cocina del restaurante El Caserón del Cortijo, Las Palmas, graduado en la academia superior de Hostelería de La Habana y tercer clasificado en el certamen nacional de Cocina Zaragoza 2018. Ramses estuvo



acompañado por Braulio Rodríguez, chef del Restaurante Majuga de Gran Canaria



El chef ha usado la huerta del municipio y el mercado kilómetro cero como inspiración de la gastronomía actual. Ramses ha recorrido todos los puestos del Mercado de las Tradiciones de La Oliva, donde se ha celebrado la jornada, y ha seleccionado una variedad de productos frescos con los que ha elaborado diversos platos, como un gazpacho de estación con frutas y verduras de temporada, usando como base tomate, sandía, apio y vinagre de mango.

El menú siguió con una ensalada del mercado con hoja de roble, rúcula, queso fresco, aguacate y una vinagreta de miel. Los chefs elaboraron también un pisto tibio de verduras del mercado con huevo pasado a baja temperatura; y un arroz de hortalizas. Como postre queso curado con mermelada de algarrobo y guayaba y pan de aceituna.

Todos los platos fueron elaborados con productos comprados en el propio Mercado, una compra por valor de 160 euros.

La alcaldesa Pilar González y el concejal de Turismo, Comercio y Gastronomía, Celino Umpiérrez, han dado la bienvenida al chef y a los asistentes en un Mercado renovado. Desde el Ayuntamiento de La Oliva se ha mejorado el espacio con instalación de nueva señalización y zonas de sombra.

“Este mercado no para de atraer cada vez a más consumidores en busca del mejor producto local y hoy el chef Inti Ramses ha puesto en valor la calidad de estos productos a través de la formación a los restauradores de la zona” subrayó la alcaldesa Pilar González, quien destacó “el compromiso del Ayuntamiento con el comercio local y con el sector de la restauración a través de estas jornadas que tanto éxito de participación han tenido”.

Todas las sesiones formativas de ‘De Boca en Boca’ han completado su aforo con un gran éxito de convocatoria.

“El objetivo de esta sesión de hoy es unir a los productores locales con los restauradores, de manera que hemos invitado a los restaurantes de la zona a que incorporen en sus cartas un menú elaborado íntegramente con productos de este Mercado de las Tradiciones de La Oliva”, anunciaba el concejal de Turismo, Comercio y Gastronomía, Celino Umpiérrez.

‘De Boca en Boca’ ya ha celebrado sesiones formativas sobre las denominaciones de vinos canarios a través una cata que impartió David



Ghosn, presidente de la Asociación Oficial de Sumilleres de Canarias (AOSCANI), adscrita a UAES (Unión de Asociaciones españolas de Sumilleres), miembro del Comité técnico y del Comité de Formación de la UAES (Unión de Asociaciones españolas de Sumilleres) y miembro de la Junta de gobierno y director del área de restauración del Colegio de Profesionales en Turismo de Canarias (COPTURISMO).

Patricia González, sumiller especialista en cervezas, impartió un curso de cerveza con los diferentes tipos que existe y su maridaje con la cocina de la zona. La semana pasada tuvo lugar una masterclass sobre la maduración de las carnes hablará Aladino Galván socio propietario de Carnicas Lyo, la única empresa de referencia a nivel mundial en maduraciones y afinadora de carnes, sirve carnes afinadas a los mejores restaurantes de España, como Diverxo, Quique Dacosta, Celler de Can Roca, así como en Hong Kong, Paris, Italia o Suecia, con muchos años de experiencia. Sus cámaras de maduración son un templo de la carne de vaca.

Además de una masterclass sobre técnicas de cocción, cocina al vacío y baja temperatura, impartida por Juan Santiago, propietario y jefe de cocina del Restaurante Hestia y chef asesor gastronómico. La próxima semana se celebra el último taller sobre heladería artesana en la restauración con Jacobo Pérez, chef asesor gastronómico de la empresa Tecnihostel, responsable del área de formación. Pérez ha sido jefe de cocina del restaurante de Salvador Gallego Morazarzal Madrid 2\* Michelin.



Este martes el Mercado de las Tradiciones ha estrenado también cartelería con señalización de espacios y puestos de acuerdo a la nueva imagen corporativa, además la sombra del patio interior, lo que permitirá dar más contenido a esa zona de la casa del Coronel.

Enlace al video: [https://youtu.be/BudK6\\_pwk9U](https://youtu.be/BudK6_pwk9U)



**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

## BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

<http://www.bopsantacruzdetenerife.es/bopsc2/index.php>

### **AYUNTAMIENTO DE BREÑA BAJA**

- Bases y convocatoria del procedimiento de concesión directa de subvenciones destinadas a empresas del municipio, para compensar pérdidas derivadas del impacto económico del covid-19.

### **AYUNTAMIENTO DE FRONTERA**

- Resolución de concesión de subvenciones destinadas a apoyar a las personas autónomas, microempresas y pequeñas empresas para hacer frente a los efectos originados por el coronavirus, covid-19.

## BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

### **Disposiciones generales**

### **JEFATURA DEL ESTADO**

### **Medidas urgentes**

- Real Decreto-ley 34/2020, de 17 de noviembre, de medidas urgentes de apoyo a la solvencia empresarial y al sector energético, y en materia tributaria.

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/11/18/pdfs/BOE-A-2020-14368.pdf>