NOTICIAS

Sábado, 20 de marzo de 2021

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

"Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles"

Diario de Avisos

PORTADA

EL CABILDO DE TENERIFE DA A CONOCER LA DIVERSIDAD DE GRANOS PARA ELABORAR GOFIO

El consejero insular Javier Parrilla recuerda en la presentación del cartel divulgativo que a pesar de la aparición de "formas diferentes de consumir los cereales, como los cereales americanos o la bollería industrial, el gofio, una alimentación saludable, nunca ha dejado de estar presente en los hogares canarios, si bien busca nuevas maneras de posicionarse en el mercado para ser atractivo a todos los públicos"

El Cabildo de Tenerife, a través del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, que dirige el consejero Javier Parrilla, ha confeccionado un cartel

divulgativo, del que se han editado 3.000 ejemplares, con el que quiere dar a conocer y poner en valor la gran diversidad de granos tradicionales utilizados en la elaboración del gofio canario.

De la mano del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), ubicado en el Puerto de la Cruz, junto al Jardín Botánico, e instalación de referencia en las Islas en la conservación y recuperación de las variedades tradicionales de cultivo y perteneciente de la Red Nacional de Bancos de Germoplasma, el póster, que se ha distribuido por la red de oficinas de extensión agraria y desarrollo rural del Cabildo para que lo facilite gratuitamente a entidades y personas que estén interesados, refleja la importancia de cereales como el millo del país, el trigo barbilla, la cebada o el centeno, y de leguminosas como las lentejas, los chícharos o las habas, que se han empleado tradicionalmente en la elaboración del gofio, contribuyendo así a la conservación de un patrimonio agrícola de gran valor por parte de los agricultores del Archipiélago.

El consejero insular Javier Parrilla recuerda en la presentación del cartel divulgativo, que contó también con la asistencia de la jefa de la Unidad Técnica del CCBAT, Desirée Afonso, que a pesar de la aparición de "formas diferentes de consumir los cereales, como los cereales americanos o la bollería industrial, el gofio, una alimentación saludable, nunca ha dejado de estar presente en los hogares canarios, si bien busca

nuevas maneras de posicionarse en el mercado para ser atractivo a todos los públicos".

Parrilla destaca que el gofio ejemplifica como pocos el producto local, de cercanía, "además de contribuir a mantener nuestro espacio agrícola y nuestra identidad".

El póster homenajea también al poeta canario Pedro García Cabrera (Vallehermoso, La Gomera, 1905-Santa Cruz de Tenerife, 1981), quien también fue consejero del Cabildo de Tenerife en la década de los 30 del pasado siglo, incluyendo unos fragmentos de la Elegía del maíz, dentro de la obra Elegías muertas de hambre (1975).

EL CLUB DE LOS 1.300 VINOS

Con esta iniciativa se pretende que cualquier persona tenga accesibilidad al producto

A principios de mes comenzó su andadura el Club de Vinos, una iniciativa de Vinófilos, que ha diseñado una oferta dirigida a clientes particulares interesados en conocer y catar caldos de diferentes zonas y denominaciones de origen. Con 1.300 referencias -y en aumento, según afirma Vinófilos- el Club de Vinos es el primero de estas características que se crea en Canarias y contempla dos modalidades de suscripción.

Con esta iniciativa se pretende que cualquier persona tenga accesibilidad al producto, "ya sean vinos comerciales muy conocidos, como otras referencias, más difíciles de conseguir en el mercado canario", señalan en Vinófilos. El club pretende resolver algunos de los inconvenientes a los que se enfrentan los consumidores de Canarias suscritos a iniciativas similares en la Península, como retrasos en las entregas del producto, problemas en la aduana, etcétera.

Agustín García Farráis y Mario Reyes iniciaron hace 14 años la andadura de Vinófilos, que se especializó, primero, en la formación en el sector de la hostelería para que el personal de sala conociera a qué temperatura debían estar los vinos, cómo explicarlo o como maridarlo, con el objetivo de "acompañar al vino hasta que se sirve en la mesa". Luego decidieron apostar por el cliente particular para fomentar la cultura del vino y la pandemia del coronavirus ayudó a la puesta en marcha del Club, tras constatar que con el confinamiento las ventas online se dispararon.

El Club de Vinos de Vinófilos oferta dos suscripciones anuales a sus socios. La llamada Club (124,95 euros) conlleva recibir 6 packs de dos botellas a lo largo del año, aunque el cliente no sabe qué vinos van a llegar a su casa. La caja incluye fichas explicativas de los vinos que contiene, sugerencias de maridaje, puntuación que han obtenido en publicaciones especializadas, información de la bodega, etcétera. Además, los miembros del club tendrán un 7% de descuento en todas las compras, tanto a través de la web como en las tiendas de Vinófilos, de casi todo el catálogo de vinos disponible; y un 15% de descuentos en las entradas para cursos, catas y eventos que organizan. La modalidad Premium tiene las mismas ventajas, sólo que el descuento en compras

sube al 10% y al 25% en el caso de cursos y catas, entre otras ofertas.

Aunque aún no lleva un mes de andadura, el Club de Vinos ya tiene suscriptores en cinco islas. La mayoría, de Tenerife y Gran Canaria, pero también en Lanzarote, La Gomera y Fuerteventura, a pesar de que la suscripción en las islas no capitalinas tiene un sobrecosto de 60 euros más al año para sufragar, en parte, el coste del transporte.

El objetivo no es otro que dar a conocer "vinos diferentes" de casi todas las zonas o denominaciones de origen y complementar la oferta habitual de las vinotecas de Vinófilos en Tenerife y Gran Canaria que también lanza packs mensuales con una bodega determinada que complementa con productos de la zona. Bodegas Tierra (tres botellas de vino) protagoniza la caja de marzo, que se complementa con chorizo picante y paté de hígado de la marca La Artesana, y caparrones pintos, todos ellos productos de La Rioja.

TENERIFE

HUERTO TERAPÉUTICO EN LA LAGUNA: TRABAJAR LA TIERRA, RECOGER DIVERSIDAD

Siete ONG tinerfeñas ponen en marcha un huerto terapéutico para personas con discapacidad en el Centro Atlántico de la Juventud

Colorido, con un clima envidiable y rodeado de naturaleza, el Centro Atlántico de la Juventud, situado a escasos minutos del casco de La Laguna, rompe todos los esquemas de un edificio público. Y es que no se trata de una instalación cualquiera; en él se da rienda suelta a la imaginación de la mano de sus usuarios finales: los jóvenes. Prueba de ello son sus paredes exteriores, decoradas por voluntarios de distintas partes de la Isla con el apoyo de Boa Mistura, colectivo especializado en acciones de arte urbano. Un cambio de imagen que trajo consigo la nueva directora general autonómica, Laura Fuentes, quien se ha trazado como objetivo tender puentes con las entidades sociales y abrirles las puertas del complejo nivariense.

Y con esa filosofía de "hacer un espacio como la vida misma, en el que todo el mundo cabe" nace el proyecto Cultiva y comparte. Una iniciativa puesta en marcha por siete ONG tinerfeñas mediante la que todos los días, de lunes a viernes, se inculcan a miembros de esas asociaciones valores como el respeto al medio ambiente, la ecología o la inclusión. Así lo explica a DIARIO DE AVISOS su coordinadora, Marta Bohórquez, de la Asociación Bienestar Ambiental (ABIA), que enumera a las otras organizaciones que han decidido sumar esfuerzos para que sus usuarios -mayormente con discapacidad- puedan beneficiarse del huerto terapéutico creado en un lateral del Centro: Queremos Movernos, las aulas enclave de los colegios Echeyde I y Echeyde II, Nahia, Coordicanarias y Plena Inclusión.

El proyecto arrancó hace poco más de un mes, el 15 de febrero, y desde entonces, indica que han ido adaptando el espacio a las necesidades que se han presentado. Por ejemplo, para las personas que se desplazan

en sillas de ruedas se colocó una alfombra sobre la tierra y se habilitaron unas mesas con semilleros, con la altura adecuada para que pudieran participar en igualdad de condiciones. Asimismo, aclara que cumplen estrictamente con las normas dictadas por las autoridades sanitarias, contando con un control de temperatura y respetando los aforos. De hecho, en cada jornada participan solo dos grupos, que además tienen asignadas sus propias parcelas para el cultivo. No obstante, detalla que la idea es hacer valer el nombre del proyecto y que, una vez las cosechas comiencen a dar frutos, estos se distribuyan equitativamente entre las entidades.

Sergio, profesor de Echeyde II, acudió el jueves con sus alumnos del aula de integración especial esperanzado de ver germinar las lechugas que plantaron hace pocas semanas, y se manifestaba alegre por haber hallado una actividad de exterior que los educandos pueden realizar con seguridad. "Es nuestro primer contacto con el exterior desde que empezó la pandemia", aseguraba, al tiempo que decía que, aun así, han querido tomar precauciones adicionales, por lo que "venimos en grupos burbuja", evitando los contactos con los demás participantes para prevenir contagios de la COVID-19. En condiciones normales, afirma, las clases del aula enclave son muy prácticas, instruyendo a los educandos en materias que les faciliten ser autónomos en su vida diaria, como "que sepan orientarse por la calle o coger el tranvía" sin necesidad de ayuda.

Por otro lado, se encuentran Perico e Iballa, de ABIA, encargados de velar por el correcto desarrollo de la parte ambiental del proyecto, en concordancia con los fines de su asociación. En este aspecto, Iballa concreta que han aprovechado un terreno cedido por la Dirección

General de Juventud que "prácticamente estaba en desuso", y en el que han sembrado hasta la fecha "millos y lechugas"; plantas a las que tienen previsto incorporar otras tantas próximamente. El objetivo de la iniciativa, asevera, es llevar a cabo talleres y prácticas que desemboquen "en aprendizaje agroecológico e inclusión". Destaca, además, el hecho de que las entidades están "perfectamente coordinadas y trabajan bien" de manera conjunta.

Ana Mengíbar, presidenta de Queremos Movernos, no escatima en agradecimientos hacia Laura Fuentes por ceder la parcela del Centro Atlántico y aportar las herramientas de trabajo, como rastrillos y guatacas, aparte de habilitar un cuarto de aperos para que las ONG almacenen los materiales. Una gratitud que hace extensiva a ABIA, que ha hecho posible crear "un huerto plenamente inclusivo", donde las personas con discapacidad física no ven barreras, sino un entorno amigable en el que disfrutar, relajarse y, hasta cierto punto, desconectar. Igualmente, Mengíbar dice confiar en que otros colectivos se unan al proyecto. Es más, manifiesta que están en contacto con algunos, si bien lamenta que estos huertos terapéuticos no se pongan en práctica en otros municipios de Tenerife "con todos los beneficios que aportan".

Por el momento y si las restricciones sanitarias lo permiten, Cultiva y comparte estará en funcionamiento hasta el 31 de julio como experiencia piloto. A partir de ahí se valorará su permanencia en el tiempo, aunque Marta Bohórquez, como coordinadora, no ve razones para que no sea así, incluso ve ventajas gastronómicas: "Fomentamos la alimentación del huerto a la mesa; productos kilómetro cero".

El centro, un espacio abierto a jóvenes y asociaciones

El Centro Atlántico de la Juventud, en el número 17 de la calle Wenceslao Yanes González de la Ciudad de los Adelantados, se ha convertido en un espacio abierto a jóvenes y asociaciones de todo tipo. Si bien es cierto que en su interior ya se desarrollaban actividades, con la llegada de la nueva directora general se ha ampliado la programación, organizando actos que tratan de involucrar aún más a los menores de 30 años del Archipiélago. Las entidades que participan en el huerto terapéutico, manifiestan su agradecimiento también hacia los funcionarios del complejo, y en especial al coordinador del Centro, Toño: "Nos ha ayudado enormemente".

Canarias7
Toda la información de Canarias

PORTADA

BAIFO SIN PELO EN LA GANADERÍA DE KIKO VERA

Es la segunda vez que una de sus cabras tiene una cría semejante

De ponerle algún nombre, Francio Vera Perdomo le pondría 'Pelado' al baifo sin pelo que nació en su ganadería. Conocido por todos como Kiko, es el segundo que le nace así y, para guarecerlo, lo está poniendo

al sol y abrigando por las noches en sus instalaciones de Los Llanos Pelados, en el municipio de Puerto del Rosario. Hace unos años, de un parto de cuatro, también una cría fue sin pelo; y, hace más años, le nació otra rareza, un cabrito con cinco patas.