



# NOTICIAS

Domingo, 21 de marzo de 2021

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

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

**Diario de Avisos**

**TENERIFE**

### **EL MOLINO DE GRANADILLA: UN SIGLO MOLIENDO GOFIO**

El Molino de Granadilla cumple 100 años, y hoy sigue elaborando el alimento típico canario con herramientas artesanales; en las décadas de los 60 y 70 llegó a enviar hasta dos contenedores al año a Miami



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

Un siglo. Nada menos que 100 años se cumplirán, en apenas tres meses, desde que las piedras molineras comenzaron a producir gofio en la plaza de San Pedro, en Granadilla de Abona. Entonces compartía instalaciones con el antiguo Torreón de Luz (conocida como La Eléctrica), situado en el número 4 de la plazoleta que, a través de dos motores, generaba luz para todo el pueblo y una parte de Arico. El impulsor de ambas instalaciones fue Antonio González Martín, vecino granadillero que acabaría por separar ambas dependencias. Los documentos sitúan oficialmente la inauguración del molino el 14 de junio de 1921.

El molino lleva más de 50 años en su actual ubicación y hoy es un referente en el sur de Tenerife. La labor de su fundador la continuó su esposa, Carmen Mora Betancourt, primero, y su sobrino Javier después. Juan Manuel Casanova, que fuera empleado de los tres y que comenzó a trabajar en la pequeña empresa en los años 60, asumió el traspaso del negocio en 1992 y hoy, ya jubilado con 73 años, es su hijo Semidán, de 42, quien lidera el molino centenario.

“Mi padre había sido albañil, pintor, trabajó en el cine de Charco del Pino y fue taxista; al principio no quería dar el paso de ponerse al frente, pero al final se entusiasmó y estas paredes siempre han sido su ilusión, de hecho, viene todos los días”, explicó a este periódico Semidán, pilar de la empresa desde 2006, siete años después de que empezara a moler, tostar, empaquetar y distribuir gofio por la Isla. “Él ha sido mi maestro molinero”, resume.

Semidán Casanova estudió un ciclo superior en Administración y Finanzas, pero hoy no se imagina su vida en un lugar donde no se

escuche el machaqueo de las piedras molineras ni huela al aroma tan característico del alimento más representativo de las Islas, que se remonta a la época prehispanica. "No me arrepiento de haberme quedado aquí, trabajo donde me gusta, descubrí que mi pasión era el gofio, este es mi sitio", afirma, aunque reconoce que es una labor "muy sacrificada, que te tiene que gustar porque requiere muchas horas al día".

El local se ha modernizado, pero sin perder la esencia del pasado. La producción se inicia con el tostado del cereal (millo, trigo, centeno avena, cebada) por unas máquinas calientes. Este va cayendo a la zona de almacenamiento, donde dos grandes piedras se encargan del molido. El envase en la parte superior del inmueble completa el proceso de elaboración del producto.

Sobre el secreto del éxito de la pequeña industria familiar, Semidán lo justifica en el "sabor tradicional, el de toda la vida, que da la auténtica piedra molinera", de ahí que apueste más por la calidad que por la cantidad. "Producimos una media de 500 kilos al día, porque los molinos artesanales son muy lentos". El local cuenta con cuatro unidades de producción y una quinta, de carácter industrial, con capacidad para moler 100 kilos en una hora y que solo se usa para las harinas integrales y los frangollos.

La otra gran clave está en la materia prima. "Cuanto más cereales tenga una mezcla, el producto tiene mayor demanda" y cita como alimentos estrella el gofio de tres cereales con garbanzos y el de ocho ingredientes, que incluye frutos secos. "Es cien por cien natural: el cereal nos llega, se



tuesta y se muele. No hay más”, aclara.

Un cartel explicativo a la entrada del local recuerda que el Molino de Granadilla abastece a “infinidad de colegios y supermercados de las Islas, la Península e incluso exportando a Miami”. Y es que en los años 60 se abrió una próspera línea de negocio con Estados Unidos a través de un ciudadano lagunero que vivía en la capital de Florida y que se encargaba de distribuirlo entre la comunidad de emigrantes isleños.

“Mi padre me ha contado que se enviaban con la marca El Guanche y salían dos contenedores al año, cada uno con 40.000 cajas. ¡Ya era gofio!”, exclama Semidán, que recuerda que, cuando el alimento cruzaba el charco y llegaba a su destino, se ponía en frío (aunque no se llegaba a congelar) para garantizar su buena conservación.

Ahora, los envíos también se realizan a distintos puntos de la Península y del extranjero, entre ellos a Holanda e incluso a Estados Unidos, aunque a cuentagotas, ya que responden a peticiones de consumidores. “Sale carísimo con el transporte, pero lo pagan”, puntualiza. “Casi todas las semanas preparamos dos o tres pedidos que salen por correo a la Península o a algún país”. Lo mismo ocurre en las Islas, aunque donde más trabajamos es, además de Tenerife, en Fuerteventura, ya que tenemos un distribuidor”.

Semidán ve con realismo el futuro de esta actividad. “Sinceramente, diría que lo veo complicado, porque depende de ti y de tus posibilidades”. Por eso reclama “un poco más de apoyo” de las autoridades, “con medidas para abaratar los costes, además de más campañas de



promoción”.

Hasta la plaza de San Pedro acuden personas de todas las edades. “Normalmente, la clientela más joven y de mediana edad suele comprar entre uno y dos kilos; en cambio, los mayores piden cuatro y cinco, porque suelen desayunar y cenar leche con gofio. Muchos me dicen: ‘Ay, mi niño, cuánta hambre nos mató”.

Respecto a la época del año con mayor volumen de ventas, Semidán asegura que la demanda aumenta en diciembre y en “la cuesta de enero”. “Son los dos meses más fuertes. El gofio se dispara con el frío. En cambio, en verano es cuando más aflojan las ventas, porque la gente no hace tanto escaldón ni potaje”.

ISLAS

## **LA INGENIERÍA DE CAMINOS, CANALES Y PUERTOS EN EL DESARROLLO DE CANARIAS: PRESAS DE LA GOMERA, EL ESFUERZO CONTINUADO (VI)**

La isla de La Gomera, de apenas 370 kilómetros cuadrados, es una de las zonas del planeta en donde se encuentran más presas por superficie



La isla de La Gomera, de apenas 370 kilómetros cuadrados, es una de

las zonas del planeta en donde se encuentran más presas por superficie, nada menos que 63, de las que 24 alcanzan la categoría de Grandes Presas [1], no por su capacidad sino por su altura de más de 15 metros.

Pero estas frías cifras no dan idea clara del esfuerzo titánico que hicieron los gomeros por mantener una agricultura que era la base y la esencia de su supervivencia.

Debemos destacar que la Presa de Los Cocos -llamada La Vieja- situada en el Barranco del Cabrito o Juan Vera, fue construida nada menos que en 1913, por lo que ha superado el siglo de antigüedad y sigue prestando hoy en día su función. La Vieja, junto con las otras presas existentes en su cuenca Cocos II y Cocos III, forman "uno de los conjuntos hidráulicos históricos más interesantes de Canarias", en afortunadas palabras de Jaime González González, en su interesante artículo Registro de las Grandes Presas en explotación en la isla de La Gomera. También es destacable el complejo de Chejelipes, que con sus cinco presas -Llano de La Villa, Chejelipes, Izcagüe, Palacios y La Laja- supone un aprovechamiento integral de una de las cuencas más productivas de La Gomera: la del Barranco de La Laja.

Un aspecto a destacar ha sido la cohabitación de la iniciativa pública y privada, que ha dado importantes frutos en la isla colombina.

Casi la mitad de las grandes presas -diez- y la mayoría de las presas pequeñas, son de iniciativa privada, ubicadas sobre todo en la zona Sur-Suroeste y siendo de las más antiguas de la isla. La razón es clara: las grandes explotaciones agrícolas se situaban en dichos parajes y la falta

de regulación era un obstáculo insalvable para realizar una gestión mínimamente eficiente.

Además, casi todas las presas privadas son anteriores a los años 50, mientras que las presas de titularidad pública comenzaron su construcción ya arrancada esta década y sobre todo en el período comprendido entre 1960 y 1990. Están situadas en su mayoría en la vertiente Norte para atender a las necesidades del cultivo del plátano y otros productos hortícolas, mientras que las privadas, las sureñas, atendían fundamentalmente el sector tomatero, uno de los más prósperos en aquellos ya lejanos años y hoy drásticamente disminuido.

La tipología de las presas es variada. Además de las de núcleo impermeable y las bóvedas, más modernas, nos encontramos con fábricas hechas con contrafuertes, materiales sueltos, gravedad y de materiales variopintos (mamposterías, hormigón mampostado, hormigón, hormigón armado, escollera...) que hacen de las presas gomeras un extenso catálogo de los modos y modas constructivos con este tipo de estructuras. De entre todas ellas destaca La Encantadora, una presa de hormigón de arco-gravedad, situada en un paraje idílico, con un aliviadero central espectacular y que sirve de ilustración a este artículo.

Otra presa singular es la de Liria, con un aliviadero (hoy en desuso) del tipo morning glory, ejemplo único en Canarias. Actualmente, está en estudio una iniciativa en la Isla para habilitar rutas de visita a las presas, un proyecto que ojalá se lleve a cabo, pues merece la pena que los visitantes admiren no solo la belleza de estas estructuras, sino que

puedan ser conscientes del esfuerzo que supuso su construcción, sobre todo de las más antiguas, sin ninguno de los medios que la tecnología moderna pone al servicio de los ingenieros.

En la actualidad se busca la fórmula que haga de La Gomera una Isla aún más sostenible, tarea difícil, teniendo en cuenta que un 10 % de la superficie de Isla forma parte del Parque de Garajonay, Patrimonio de la Humanidad desde 1986. Dicho esto, cualquier actuación debe ser estudiada con un absoluto rigor y respeto al medioambiente. Esto se pone de manifiesto a la hora de encontrar entre su gran número de embalses el o los emplazamientos más apropiados para lograr un complejo de centrales reversibles. Hasta la fecha se ha intentado, sin éxito, utilizando el binomio La Encantadora-Llano del Quebradón, siendo necesario explorar otras alternativas. Existen embalses en las proximidades de la cota de los mil metros (Arure, La Quintana, La Mérica) y otros de cota mucho más baja que podrían servir para estos fines, pero acometer esta iniciativa debe hacerse con gran sensibilidad hacia el medio ambiente y las necesidades agrícolas sin menoscabo de una rentabilidad mínima que haga esta empresa atractiva.

Otro reto importante sería el de lograr el trasvase Norte-Sur (en el Norte encontramos más recursos y en Sur mejores explotaciones agrícolas) lo que tiene su dificultad, dado su posible impacto medioambiental y las dificultades técnicas y orográficas. No obstante, debe estudiarse, ya que complementaria a lo dicho anteriormente, con una perfecta simbiosis entre centrales reversibles-trasvases. Las dificultades son numerosas, pero nunca insalvables.



Es justo hacer mención en este artículo a las Comunidades de Regantes que explotan la mayoría de ellas, así como hacer un llamamiento a nuestras autoridades de la necesidad de proceder a su conservación. En ese aspecto hay que romper una lanza a favor del Consejo Insular de Aguas de La Gomera que está realizando un esfuerzo muy importante en este sentido.

Las presas como obras de fábrica son sólidas, algunas centenarias, y apenas dan problemas estructurales; pero tienen elementos incorporados más frágiles y problemas de mantenimiento que exigen una atención constante: desagües, tomas, oxidación de elementos metálicos, aterramientos, accesos, etc. Por eso, resulta mucho más útil y económica una ajustada inversión continua que cuantiosos desembolsos económicos puntuales cada varios -o muchos- años. La Gomera se merece que el esfuerzo realizado por nuestros mayores se siga prolongando en la actualidad para mantener vivas, operativas y llenas de contenido estas estructuras, que son la base y madre de nuestra agricultura y modo de vida: sostenible, apegado a la tierra y que evite el abandono de esta actividad vital.

[1] Según la definición de la normativa vigente en España, una "Gran Presa" es aquella que tiene una altura superior a 15 metros o bien una altura entre 10 y 15 metros con capacidad de embalse superior a 1 Hm<sup>3</sup>.

## ÁNGELA DELGADO (ASAGA): “EL CAMPO ES UNA PROFESIÓN MUY SACRIFICADA, PERO DE LA QUE TE ENAMORAS”

Desde el año 2016 preside la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga)



Desde el año 2016 preside la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga). La única mujer que lo ha hecho hasta ahora desde el nacimiento de esta organización agraria en el año 1978. Delgado siempre ha estado vinculada al campo. Como le gusta decir nació en un entorno rural y agrícola. Lo ha mamado desde pequeña. Su padre [el mayor feminista que ha conocido] tenía una explotación agraria y se ocupó de que hiciera lo mismo que hacía un hombre en el campo. Reconoce que, aún hoy, sigue siendo la única mujer en la mesa de Coplaca, pero asegura que nunca se ha sentido incómoda por ser mujer.

Lleva el campo en el ADN.

Pues sí. Nací en un entorno rural y siempre he estado vinculada al campo. Es cierto que mis cinco hermanos tomaron otro camino, pero yo, que era la pequeña, siempre estuve en la finca al lado de mi padre que me inculcó el amor por el campo y la naturaleza. Terminé mis estudios, pero siempre estuve aprendiendo al pie de mi padre. No he

conocido un hombre más feminista que él. También es verdad que tuve una madre muy gobernosa, así que tuve la combinación perfecta. Me decía que el campo era de hombres, pero se ocupó de que hiciera los mismos trabajos y a aprender a defenderme. Y eso a pesar de que siempre dije que nunca me iba a dedicar a esto. Mire esta es una profesión de la que te enamoras. Como todas tiene sus cosas malas, pero también sus cosas buenas, y de las buenas es precisamente la libertad que te da la naturaleza. Y de ese cariño que me inculcó mi padre, creo que, de forma muy inteligente, estos todos ahora”.

Pero ¿no es un sector muy sacrificado?

“Si. Muy sacrificado y agri dulce porque siempre está lleno de incertidumbres: los precios, el tiempo... Por decirlo de alguna manera tenemos nuestro negocio al aire libre, enfrentado a las inclemencias climáticas, políticas, a los mercados... Por eso insisto tanto en que hay que buscar una profesionalización del sector que creo que poco a poco se está consiguiendo. El plátano es un vivo ejemplo de ello. Mire en Canarias, no sé por qué, tendemos a criticarlo todo, pero si pregunta en el resto del territorio español por lo que es Plátano de Canarias es un referente a nivel nacional e internacional de cómo un sector se ha profesionalizado y sobrevive a pesar de los lobos que tiene alrededor”.

Nadie accede al sector de la agricultura si no ha estado vinculado al campo desde niño y tampoco para ganar dinero o hacerse rico.

“Es cierto lo que dice. El relevo generacional en un 98% sale del sector, de haberlo mamado [disculpe el verbo, pero me parece el idóneo para expresar el amor por el campo] y vivido, sufrido y disfrutado desde pequeño. Pero hay otro 1% o 2% que son urbanitas que deciden romper



con la ciudad e irse al campo. Y, por supuesto, bienvenido quien quiera hacer del campo su profesión”.

¿No cree que queda mucho camino por recorrer para la profesionalización del campo?

“En eso estamos poniendo nuestro empeño. Tenemos que hacer una agricultura lo más limpia posible y con seguridad alimentaria”.

No se trata de un problema del producto que es muy valorado en el exterior y de primera calidad.

“Claro. Tenemos un compromiso con la seguridad alimentaria y esa es la diferencia de hacer las cosas bien o mal. Con todos mis respetos a los mercadillos, ahí no hay seguridad alimentaria. No hay procedimiento que controle lo que los agricultores ponen en sus campos. Yo quiero unir esa profesionalización con hacer las cosas lo más limpias posibles y que los procesos se certifiquen y el consumidor sepa que lo que come es saludable. Es decir, que el producto tenga su DNI desde que se planta”.

¿La pandemia ha ayudado a acercar el producto local a la mesa de los canarios?

“Nosotros no paramos en ningún momento y es cierto lo que ha dicho. La gente se ha acercado a productos kilómetro cero. Por eso hacemos una llamada a la subida del autoabastecimiento. ¡Qué importante es tener una agricultura y una ganadería potente en nuestra región! para que visto lo visto con la escasez de vuelos y de barcos no dependamos tanto del exterior. Mire, podemos dejar de viajar, de comprarnos las últimas tendencias y del último móvil, pero no podemos dejar de comer.

Y esa es la base de todo, por eso le insisto en la importancia de tener un sector primario fuerte”.

¿Y cómo se consigue esto? ¿Convenciendo a la gente de que se entretenga dos segundos en leer el etiquetado?

“Efectivamente. Fomentar que el consumidor mire las etiquetas. Dónde se elabora y dónde se produce, porque elaborado en Canarias no significa producido en Canarias. Y tener conciencia de que así se mantienen los puestos de trabajo en las Islas. Le pongo un ejemplo: los huevos. Hay que buscar el 38 que es el número de nuestra provincia porque eso es símbolo de frescura, porque las gallinas no ponen los huevos en los barcos, sino que vienen de 2.000 kilómetros. El consumidor debe comprometerse con una agricultura y ganadería saludable, aunque pase la pandemia”.

¿Cómo es ser mujer en el mundo agrícola?

“Mire yo nunca he tenido problemas ni me he sentido mal. Hay muchas mujeres titulares de explotaciones, pero han decidido no ser visibles lo que es muy respetable. Yo soy muy curiosa y por eso soy más visible. ¿Anécdotas? Claro que hay, pero por una sola no se puede generalizar. Creo que las cosas se demuestran con nuestro trabajo bien hecho. Las que queremos estar, estamos. Yo, sinceramente, me ofendería mucho si me pusieran de florero en algún cargo”.



## DE LA HUERTA A CASA, APUESTA POR LO NATURAL Y LO SALUDABLE

Orgánica Canarias. Esta empresa, fundada recientemente por dos jóvenes del municipio, ofrece productos ecológicos a domicilio que son entregados el mismo día en el que se recolectan

¿Quién dice que la agricultura no es cosa de jóvenes? Los meses de encierro durante la cuarentena sirvieron para que José Santana y Rubén Granell terminaran de perfilar una aventura empresarial atípica en dos teldenses de 33 años como ellos, pero que sirve para romper estereotipos y demostrar que, a base de valentía e ideas frescas, el sector primario continúa siendo una salida perfectamente viable. Y más en plena crisis.

Orgánica Canarias, así se llama la empresa fundada recientemente por estos dos amigos y que desde hace poco más de seis meses funciona a pleno rendimiento. Innovando en el mundo agrario, tanto en la producción como en la venta, y rompiendo con los estándares del sector, estos emprendedores se dedican a la recuperación de terrenos agrícolas en desuso para transicionales a una agricultura ecológica cuya producción no cuente con ningún tipo de productos químicos ni pesticidas. Pero, sobre todo, los que les hace diferenciarse del resto es el significado de su slogan: 'De la huerta a casa'.

Una idea de negocio que está teniendo una formidable acogida y que se basa en entregar la fruta y verdura a domicilio el mismo día en que se han recolectado estos productos. «No conocemos a nadie que haga esto, por lo que pensamos que podría ser nuestro valor diferencial», comentan los teldenses.

Y vaya que si lo ha sido. Actualmente cuentan con un cultivo de 3.000 metros cuadrados (2.500 en invernadero y 1.000 en exterior), ubicado en el diseminado de Cruz de Jerez, que ya se les ha quedado pequeño debido a la alta demanda. Esta pequeña finca estaba abandonada y llevaba más de tres años sin cultivarse, pero gracias a la rehabilitación integral a la que la han sometido José y Rubén, ahora es una fuente de productos de calidad como calabacines, pimientos, berenjenas, habichuelas, judías, lechugas, papas o cebollas.

Poseen un canal de venta directo mediante las redes sociales y el whatsapp (622132515) y ofrecen cajas a granel prediseñadas con varios productos, así como packs personalizados al gusto del consumidor. Los precios oscilan entre los 15 y los 30 euros. Y eso no es todo. Además, complementan sus paquetes con otros productos locales de kilómetro cero como aceite ecológico y aceitunas ecológicas de la Finca Los Olivos (Telde), sal artesanal de las Salinas de Boca cangrejo (Agüimes) y jugo de aloe vera de la Finca La Molina (Telde). Disponen de reparto propio, dos o tres días a la semana, dependiendo del volumen de pedidos, y llegan a casi toda la isla.

Y no quieren detenerse ahí. Además de estar buscando activamente otros terrenos en desuso para transicionales como han hecho con el que



explotan actualmente para aumentar la producción, en un futuro les gustaría proveer en exclusiva a fruterías y restaurantes. «Sería una manera de que estos negocios puedan aportar un valor añadido a su oferta con productos ecológicos de kilómetro cero recién recolectados, de calidad y con un origen identificado», resuelven.

El objetivo es claro, crear un ecosistema en el interior del invernadero que favorezca la producción ecológica y el mantenimiento de las tierras. Un sano propósito que pretenden trasladar a otros espacios, por ello hace un llamamiento a los propietarios de terrenos en desuso a que se pongan en contacto con ellos e imitar esta fórmula que tan buenos frutos (y nunca mejor dicho) está dando. En el del diseminado de Jérez cuentan, en la parte exterior, un pequeño corral de gallinas camperas con 20 ejemplares. Unos animales de los que aprovechan el abono para el cultivo. Además, también poseen dos paneles de abejas en el invernadero que ayudan a polinizar cultivos como, por ejemplo, la flor del calabacín.

#### Felicitación institucional

«Al final nuestro objetivo es crecer ayudando a reactivar el comercio local, impulsar la venta de productos de kilómetro cero y favorecer una economía circular», aseveran, desgranando una iniciativa aplaudida por la Administración Local. «Solo tenemos palabras de elogio para jóvenes que deciden emprender en agricultura ecológica. Es fundamental en estos tiempos apoyarles para que puedan salir adelante desde la divulgación y desde el estudio de las tierras que pueda haber en nuestro municipio. Servirles de intermediarios para que encuentren terrenos donde puedan replicar este modelo cultivo que a todos nos viene



fantástico, al tratarse de un producto que viene a la mesa el mismo día en el que se recolecta. Podemos comer sano, sentirnos más saludables y ayudar a la economía local», alabó la concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Telde, Auri Saavedra, durante su visita a la finca.

Una colaboración más que justificada atendiendo a las metas que se han propuesto estos dos jóvenes con Orgánica Canarias, la única empresa que permite al consumidor tener en su plato por la tarde lo que por la mañana aún estaba plantado. De la huerta a casa, sin intermediarios.

Enlace al video: <https://www.canarias7.es/26b11db1-5c17-4183-903a-1fe89fc89e89>

**EL APURÓN**  
EL PERIODICO DIGITAL DE LAS PALMAS

**PORTADA**

## **LA LAGUNA VUELVE A TENER ABUNDANTE AGUA TRAS UNA PROLONGADA SEQUÍA**

Al margen de la polémica generada sobre si la balsa de la Laguna de Barlovento está o no rota y de si está perdiendo o no agua, lo cierto es que hacía tiempo que no tenía tanta agua almacenada en su interior, 3.000.000 de pipas, como consecuencia de las abundantes lluvias que se han registrado este invierno en la zona norte de la isla bonita



Una imagen que no pasa desapercibida para los visitantes del Parque Recreativo de La Laguna de Barlovento, que aprovechan para fotografiarla con abundante agua después de años de sequía y que servirá para el riego de cultivos cuando haga falta.

En cuanto a si la balsa está rota, dicen algunos vecinos que si lo estuviera se vería el agua correr barranco abajo, cosa que no está ocurriendo, y que siempre ha tenido pérdidas. Unas pérdidas que según manifestó recientemente el consejero insular de Aguas, Carlos Cabrera, provienen “de algún corte en lámina, de las percolaciones de agua de lluvia de la zona y de la fuente que drena agua en el fondo”, y que se está trabajando para devolverla al embalse.

Al tiempo que también anunció que están elaborando la memoria justificativa para la redacción de un proyecto que permita ejecutar obras de laminado y rehabilitación de la misma.