



NOTICIAS

Domingo, 4 de julio de 2021

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

Canarias7
Toda la información de Canarias

CANARIAS

UN VERTEDERO ILEGAL, CAUSANTE DE LA PLAGA DE MOSCAS

El SEPRONA localiza un vertedero ilegal con los excrementos de explotaciones avícolas de 25.000 metros cuadrados de extensión donde se enterraron 2.500 toneladas de estiércol. Hay una persona detenida y se investiga a otras seis



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 del SEPRONA de la Comandancia de Las Palmas, en el marco de la operación STERCUS, ha detenido durante el mes de junio a una persona e investigado a otras seis por la presunta autoría de un delito contra los recursos naturales y el medio ambiente y otro delito de daños en los que se han visto implicadas 8 explotaciones avícolas al recoger los excrementos de estas explotaciones y crear un vertedero ilegal en una zona vulnerable de contaminación por nitratos de origen agrario con calificación de Suelo Rústico de Protección Paisajística Teniendo consecuencias perjudiciales en la contaminación del suelo.

La investigación se inició a consecuencia de las numerosas y reiteradas quejas vecinales por proliferación de moscas y malos olores en varios núcleos urbanos del municipio de Las Palmas de Gran Canaria y Santa María de Guía durante el mes de octubre de 2020, teniendo una gran repercusión social a través de los medios de comunicación.

Esta «plaga» moscas, olores existentes en distintas zonas de la isla ocasionó una problemática de convivencia y salubridad en varios núcleos urbanos motivo por el que los agentes del SEPRONA centraron sus investigaciones en esta investigación, pudiendo detectar y localizar a una empresa que se dedicaba a recoger los excrementos de al menos 8 importantes explotaciones de avícolas cobrando importantes sumas de dinero por dicha gestión.

Se da la circunstancia que tras una justificación agrícola se ocultaba una actividad clandestina y lucrativa que esta empresa se dedicaba supuestamente a gestionar como abono los residuos en diferentes zonas de la isla cuando realmente vertían de forma masiva dichos excrementos

llegando en el mes de octubre a crear en la zona de Los Giles, un vertedero ilegal de unos 25.000 metros cuadrados de extensión donde de forma intensiva se enterraron más de 2.500 toneladas de estiércol.

Cabe destacar que este tipo de residuo está permitido para abono bajo unas condiciones de proporcionalidad por metro cuadrado y tipo de estiércol haciendo una correcta aplicación agraria como abono siendo extendido sobre el terreno en las proporciones adecuadas. Además, siendo la gallinaza, que es como se denomina este tipo de estiércol es uno de los más tóxicos si se supera el porcentaje por metro cúbico de cultivo y sin tratar con excesiva humedad.

Por otro lado, este vertedero ilegal afectaba a una zona vulnerable de contaminación por nitratos de origen agrario con calificación de Suelo Rustico de Protección Paisajística, todo ello con el consecuente perjuicio para el suelo y el medio ambiente, así como el malestar ocasionado a los vecinos.

Tras la detención de los presuntos autores quedó totalmente paralizada la actividad de los vertidos en la zona, realizando con ello el SEPRONA las diligencias oportunas que fueron entregadas en la Fiscalía de Medio Ambiente de las Palmas.

Enlace al video: <https://www.canarias7.es/23bac97b-6b6c-4431-a5d1-dc233682d266>

TURISMO Y AGRICULTURA, DE LA MANO PARA LA REACTIVACIÓN DE LA ECONOMÍA CANARIA

Mogán acogió esta semana u nuevo encuentro organizado por la Consejería de Agricultura y empresarios turísticos



La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias a través de Gestión del Medio Rural (GMR) y la Consejería de Turismo, Industria y Comercio organizan junto a los Centros de Iniciativas Turísticas (CIT) del archipiélago un programa de encuentros que se desarrollará en todas las Islas durante el próximo trimestre entre empresarios del sector turístico y productores del sector primario con el objetivo de impulsar la presencia de producto local en las cocinas de los restaurantes de establecimientos turísticos.

El Hotel Mogán Cordial Playa ubicado en Lomo Quiebre en Mogán (Gran Canaria) acogió el pasado miércoles el acto de presentación del programa de encuentros en la provincia de Las Palmas. En el acto estuvo arropado por la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, el viceconsejero del Sector Primario Álvaro de la Bárcena, el director general de Ordenación y Promoción Turística, Ciprián Rivas, el presidente de CIT Gran Canaria Fernando del Castillo y Benítez de Lugo y su vicepresidente Nicolás

Villalobos, la alcaldesa de Mogán Onalia Bueno, empresarios del sector turístico y productores.

El acto fue un encuentro entre sectores para buscar sinergias y estrechar vínculos, subrayando la importancia de trabajar unidos para salir reforzados tras la crisis sanitaria. La presentación contó con un Showcooking a cargo del chef Francisco V. González Santana en el que el producto local fue protagonista en los platos presentados. Los asistentes disfrutaron de los aguacates y mangos de Mogán, queso herreño, mojo palmero o elaboraciones con túnidos entre otros. El sommeliers Víctor Hernández Christensen ofreció a los comensales una demostración con vinos con DOP.

La consejera Alicia Vanoostende destacó la importancia de «generar una comunicación directa entre las personas que se encuentran al frente de las producciones agropecuarias de Canarias con los directivos hoteleros y de la restauración para crear sinergias». Se trata de «poner en valor el producto local como parte de la experiencia turística, a la vez que se generan nuevas oportunidades de comercialización para los productores en el marco de la recuperación económica», apuntó Vanoostende.

El director general de Ordenación y Promoción Turística del Gobierno de Canarias, Ciprián Rivas, destacó la importancia de poner en marcha iniciativas que potencien la unión entre el sector turístico y el sector primario como una forma de ayudar a sostener el territorio al mismo tiempo que se genera economía. «La gastronomía es crucial para el sector turístico y una forma de desarrollar el sector primario e incrementar el consumo sostenible y de kilómetro cero», afirmó. En este sentido,

señaló que según datos de la OMT para 2018, último informe realizado antes de la pandemia, el turismo gastronómico supuso una facturación en España de más de 15 millones de euros, un 17% más que el año anterior, lo que da una idea de la importancia que está cobrando este tipo de turismo.

El vicepresidente del CIT Gran Canaria, Nicolás Villalobos, señaló «la importancia de fomentar el encuentro entre el principal motor económico de las Islas, el sector turístico alojativo, con el sector agropecuario para crear las sinergias necesarios para impulsar la salida comercial de las producciones agrarias y pesqueras dentro del archipiélago, y por otro lado que el propio sector turístico se vea beneficiado como destino con el valor añadido de vivir una experiencia auténtica y diferenciada que aportan las producciones Canarias».

El presidente de COAG-Canarias, Rafael Hernández, señaló que «la relevancia del sector hotelero sobre la agricultura y ganadería es fundamental, por lo que el sector primario debe apoyarse sobre el sector turístico para salir reforzado de la crisis. Tenemos que sumar sinergias, se trata de que todos ganemos». En este sentido apuntó que «si a los hoteles les va bien, a los agricultores les va bien».



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 BOSQUE PRODUCTIVO DE ADEJE DESTINA PARTE DE SU PRODUCCIÓN AL BANCO DE ALIMENTOS MUNICIPAL

Durante los últimos meses, alrededor de 200 kg semanales de verduras de temporada han sido repartidos a 60 familias que lo necesitan



Alrededor de 200 kilos semanales de productos frescos cosechados en Parque Central (bosque productivo), para complementar los lotes de productos no perecederos, que son distribuidos a las personas y familias en situación de vulnerabilidad que hacen uso del Banco de Alimentos de Adeje y son derivados por la concejalía de Servicios Sociales. En la actualidad estamos en una media de 60 lotes de repartos semanales.

El bosque productivo adejero tiene cinco parcelas de importante tamaño. En abril de este año se inició la plantación de una de ellas, la cual tiene una superficie de 995m², la cosecha consta de unas cincuenta variedades diferentes entre frutas, hortalizas, tubérculos y plantas aromáticas.

Remolacha, Zanahoria, Habichuela, Perejil, Espinacas, Kale, Col, Cebolla,

Berenjena, Brócoli, Apio, Rúcula, Col cerrada, habas, pimientos italianos, coliflor, menta, hierba huerto, pandana, judías, tomate, col china, salvia, albahaca, calabaza, puerro, piña millo, arvejas, pimientos, toronjil, manzanilla, hinojo, romero, papaya, fresa, cítricos, acelga uchiva, lechuga, pepino, C. Zucchini, calabacín, bugango, rabanito, son los productos que se han cultivado y que se están incluyendo en los lotes destinados a las familias.

A finales de octubre de 2021, el bosque productivo de Adeje estará produciendo al máximo rendimiento. Con una superficie total de unos 4500 m2 se calcula que estarán produciendo aproximadamente 3,5 toneladas de hortalizas mensuales.

EL GOBIERNO REGIONAL PROMUEVE EL CONSUMO DE VINOS CANARIOS EN LOS RESTAURANTES DE LAS ISLAS

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) presenta una nueva edición del proyecto "Tesoros Volcánicos" para impulsar la inclusión de los vinos volcánicos en las cartas de los restaurantes del Archipiélago

El Salón de negocios del Hotel Fataga en Las Palmas de Gran Canaria acogerá los próximos 5 y 12 de julio de 9:00h a 14:00h una nueva edición

de este proyecto que cuenta con la sumiller Rasa Strankauskaite y en el que participarán 20 restaurantes en dos sesiones de catas formativas en las que tendrán la oportunidad de conocer más en profundidad los vinos canarios.



Estas sesiones presenciales de catas y charlas informativas abordarán las características organolépticas y diferenciación de los vinos canarios, como la viticultura de fusión; el clima y la influencia de alisios y del mar de nubes, los suelos jóvenes volcánicos y la riqueza genética de las variedades isleñas. Otra parte importante del proyecto tiene como protagonista a los tesoros volcánicos comestibles, con una propuesta de quesos artesanos premiados internacionalmente que se maridan con los vinos de sabores intensos de nuestras islas.

La Consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, explicó que “el proyecto “Tesoros Volcánicos” comenzó a finales de 2020 en Tenerife con una buena acogida por parte de los restauradores y continuará su itinerario por el resto de las islas”. En este sentido señaló que “es fundamental motivar a los restauradores a que apuesten por vinos canarios cuyas producciones limitadas cuentan con unas singularidades únicas en el mundo y que además aportan prestigio a las cartas de vinos de sus restaurantes”.

Por su parte, el director del ICCA, Basilio Pérez, subrayó que "se está realizando una campaña de sensibilización mediante la realización de catas, con el fin de fomentar su comercialización y aumentar la demanda".

Todas aquellas personas interesadas pueden inscribirse a través del correo electrónico rasa_vinoscanarios@hotmail.com.

LOS QUESOS DE VALLESECO TRIUNFAN EN EL CONCURSO REGIONAL

Los quesos de Valleseco han triunfado en el concurso oficial de quesos que realiza la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ejecutivo regional a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)



Así, el queso de leche cruda "Quesos La Cumbre" de la empresa Quesos Cardona, ha sido reconocido con la Medalla de Plata en la categoría de Quesos de leche cruda curado de mezcla en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2021.

Además, Quesos Madrelagua, obtuvo el reconocimiento "Jurado Infantil y Medalla de Oro".

El fallo del jurado del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2021,

que en esta edición contó con la participación de 61 queserías y un total de 181 muestras, donde el jurado infantil compuesto por niños y niñas del programa CaixaProinfancia de la Caixa en Lanzarote otorgó a Quesos Madrelagua, queso de mezcla untado con pimentón, elaborado por Quesos Caseros de Valleseco S.L en Gran Canaria el reconocimiento "Jurado Infantil y Medalla de Oro".



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