



# NOTICIAS

Martes, 13 de julio de 2021

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

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

**EL DÍA**  
LA OPINIÓN DE TENERIFE

**ECONOMIA**

### **OCHENTA Y SEIS GOFIOS OPTAN A SER EL MEJOR GOFIO DE CANARIAS**

El jurado está compuesto por 16 personas que valorarán las cualidades de los gofios



El Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2021, que estos días celebra su fase final en El Hierro, elegirá el Mejor Gofio de Canarias entre 86



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

variedades comercializadas procedentes de 17 molinos. El certamen está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Los gofios que han concurrido participarán conforme a su elaboración, estableciendo las categorías de trigo (20 muestras), millo (26), trigo/millo (13) y otros (27) donde habrá tres seleccionados: Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata. Además, de forma independiente a esta clasificación, se reconocerá al mejor producto de todo el Archipiélago, aunque se han establecido las distinciones especiales de 'Mejor Gofio Ecológico', 'Mejor Gofio de Grano Local' y 'Mejor Imagen y Presentación'.

La cata, que ha tenido lugar hoy lunes, ha contado con un jurado compuesto por 16 miembros que valorarán las cualidades organolépticas de los gofios como el olor, el sabor o su textura, entre otras.

"Si pensamos en Canarias, no existe un producto agroalimentario más identitario que el gofio", declaró la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, resaltando que además de contar con múltiples propiedades dietéticas y nutritivas, desde 2014 dispone de la Identificación Geográfica Protegida, una Figura de Calidad.

Además, ha insistido en que este tipo de eventos ayuda a revalorizar los productos canarios, al tiempo que animó a que los productores se reinventen y se esfuercen por alcanzar a nuevos públicos.



El presidente del Cabildo de El Hierro, Alpidio Armas, se ha mostrado "encantado de que la Isla sea sede del concurso", recordando que el gofio "ha sido el alimento que mantuvo a Canarias lejos del hambre cuando no había recursos", añadiendo que ahora su uso puede darse "en todas las comidas del día gracias a sus propiedades culinarias". Aunque la isla actualmente cuenta con un único molino, Armas destacó la "larga tradición de elaboración herreña, donde antes en cada casa se hacía un tipo de gofio diferente según el tipo de grano disponible".

Por último, Basilio Pérez, director general de Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, destacó el esfuerzo logístico de la Consejería para que las 86 muestras estén presentes en el concurso. Pérez ha explicado que la intención de extender y normalizar el consumo de gofio "va más allá del núcleo familiar, por lo que se está haciendo un esfuerzo para que llegue a bares, cafeterías y hoteles ya que puede presentarse y comercializarse de múltiples maneras", asegurando que "pronto se mantendrán reuniones con el sector de los molinos en Canarias para afrontar este reto".

LA PROVINCIA  
DIARIO DE LAS PALMAS

ECONOMIA

## OCHENTA Y SEIS GOFIOS OPTAN A SER EL 'MEJOR GOFIO DE CANARIAS'

Los gofios que han concurrido participarán conforme a su elaboración, estableciendo las categorías de trigo (20 muestras), millo (26), trigo/millo



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

(13) y otros (27) donde habrá tres seleccionados: Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata. Además, de forma independiente a esta clasificación, se reconocerá al mejor producto de todo el Archipiélago, aunque se han establecido las distinciones especiales de 'Mejor Gofio Ecológico', 'Mejor Gofio de Grano Local' y 'Mejor Imagen y Presentación'



El Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2021, que estos días celebra su fase final en El Hierro, elegirá el 'Mejor Gofio de Canarias' entre 86 variedades comercializadas procedentes de 17 molinos. El certamen está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Los gofios que han concurrido participarán conforme a su elaboración, estableciendo las categorías de trigo (20 muestras), millo (26), trigo/millo (13) y otros (27) donde habrá tres seleccionados: Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata. Además, de forma independiente a esta clasificación, se reconocerá al mejor producto de todo el Archipiélago, aunque se han establecido las distinciones especiales de 'Mejor Gofio Ecológico', 'Mejor Gofio de Grano Local' y 'Mejor Imagen y Presentación'.

La cata, que ha tenido lugar hoy lunes, ha contado con un jurado compuesto por 16 miembros que valorarán las cualidades organolépticas de los gofios como el olor, el sabor o su textura, entre otras.

"Si pensamos en Canarias, no existe un producto agroalimentario más identitario que el gofio", declaró la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, resaltando que además de contar con múltiples propiedades dietéticas y nutritivas, desde 2014 dispone de la Identificación Geográfica Protegida, una Figura de Calidad.

Además, ha insistido en que este tipo de eventos ayuda a revalorizar los productos canarios, al tiempo que animó a que los productores se reinventen y se esfuercen por alcanzar a nuevos públicos.

El presidente del Cabildo de El Hierro, Alpidio Armas, se ha mostrado "encantado de que la Isla sea sede del concurso", recordando que el gofio "ha sido el alimento que mantuvo a Canarias lejos del hambre cuando no había recursos", añadiendo que ahora su uso puede darse "en todas las comidas del día gracias a sus propiedades culinarias". Aunque la isla actualmente cuenta con un único molino, Armas destacó la "larga tradición de elaboración herreña, donde antes en cada casa se hacía un tipo de gofio diferente según el tipo de grano disponible".

Por último, Basilio Pérez, director general de Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, destacó el esfuerzo logístico de la Consejería para que las 86 muestras estén presentes en el concurso. Pérez ha explicado que la intención de extender y normalizar el consumo de gofio "va más allá



del núcleo familiar, por lo que se está haciendo un esfuerzo para que llegue a bares, cafeterías y hoteles ya que puede presentarse y comercializarse de múltiples maneras", asegurando que "pronto se mantendrán reuniones con el sector de los molinos en Canarias para afrontar este reto".



## ECONOMIA

### EL CANARY WINE HACE HISTORIA EN GARACHICO

El Espacio Cultural de CajaCanarias en la Villa y Puerto de Garachico (Tenerife) acogió los días 9 y 10 de julio de 2021 las segundas Jornadas Históricas Canary Wine que tuvieron como objetivo final analizar la relevancia del vino en la construcción histórica de las comunicaciones y transferencias globales



Un amplio abanico de investigadores y profesionales fue el encargado de las distintas ponencias y conferencias con las que durante las Jornadas Históricas profundizaron en un periodo cronológico de nuestro pasado vitivinícola no muy lejano, transmitiendo dicho conocimiento a gran número de investigadores y alumnos de múltiples disciplinas relacionadas y vinculadas al sector participantes, que, aunque agrupados

en torno en una temática tan definida como es el vino, quisieron acercarse al conocimiento de la situación actual de la Historia del Vino en Canarias.

Especial relevancia tuvo el diálogo en torno a cómo Canarias se podría calificar como Centro de Creación de Nuevas Variedades de Vid Cultivada que, a cargo de María Francesca Fort Marsal (profesora del Departamento de Bioquímica y Biotecnología de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili) puso en relevancia el hecho de que "Canarias es referente mundial ya que gracias a las mutaciones, los cruces y la selección humana han podido acumularse durante más de 500 años gran cantidad de vegetal local único que hace que sea parte de nuestro patrimonio vitivinícola, merecedor de darse a conocer".

Finalmente, el sábado por la tarde tuvo lugar la clausura de la presente edición de las Jornadas Históricas Canary Wine con un acto a en el que estuvieron presentes Felipe González Monje, en representación de la Denominación de Origen de Vinos Islas Canarias Canary Wine y Carlos Fernández Hernández, director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de la Universidad de La Laguna.

Fernández en sus palabras al finalizar el acto concluyó afirmando estas jornadas evidencian como "un acto científico se puede convertir en un acto entrañable", algo que representa a su juicio lo que es el vino en sí, "por su cercanía y convivencia mezclando profesionales con académicos, veteranos con noveles y conformando relatos distintos a partir de la Historia" para terminar afirmando que es "ese ensamblaje de conocimiento es el que ayudará a proyectar los vinos de nuestras islas".



Las de este año fueron dos más que intensas jornadas que no hubieran sido posible sin la colaboración y disposición para compartir conocimiento de ponentes y autores participantes en el evento, quienes se sumaron al afán común de enriquecer el rico patrimonio de nuestra historia y cultura vitivinícola.

Las Jornadas nacieron de la iniciativa de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna junto con la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias - Canary Wine, con la inestimable colaboración de la Fundación CajaCanarias, el Gobierno de Canarias, el Cabildo de Tenerife (a través de la Fundación Tenerife Rural), el Ayuntamiento de la Villa de Garachico y la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

## **AGALA, LA VICA, SEÑORÍO DE AGÜIMES, AYA Y EIDAN OBTIENEN PREMIO EN LA XXV CATA INSULAR**

La XXV Cata Insular de Gran Canaria repartió 10 premios en sus distintas categorías. Tras un año de ausencia debido a la pandemia, Cabildo de Gran Canaria y CRDO Vinos de Gran Canaria pusieron en marcha la nueva edición.



La cata constó de 21 vinos tintos, 12 blancos y 9 dulces, semidulces, secos y semisecos. Un total de cinco bodegas fueron premiadas en estos

galardones que reconocen a los mejores vinos de la isla.

El premio al mejor tinto joven recayó en el vino Desentidos de Viña La Vica. La medalla de plata fue para el Agala Altitud 1175 y el bronce para el tinto roble de La Vica. En el apartado de blanco seco el premiado fue el Agala Altitud 1318, la plata para Bodegas Las Tirajanas malvasía volcánica, y el tercer puesto para el Aya de Bodega Hinojo. En el apartado de semisecos, semidulces, dulces y licorosos el vencedor fue el Dulcelena Altitud 1190 de Bodegas Bentayga, el segundo puesto para el Eidan dulce y el bronce para el vino dulce de Bodega Lava. Finalmente, el premio a la mejor imagen y presentación correspondió al tinto de Señorío de Agüimes.

Las catas fueron realizadas por 15 catadores profesionales que hacían la cata a ciegas. El Cabildo Insular de Gran Canaria repartirá 6.400 euros en premios, de los que 1.000 euros van destinados a los vinos con medalla de oro, 500 euros a la plata y 300 a los bronces, mientras que el premio a la mejor imagen y presentación también recibirá 1.000 euros. Los catadores destacaron la calidad de los 42 vinos presentados por 17 bodegas, lo cual demuestra la pujanza de un sector al alza en la isla.

## **LA RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA SE CONVIERTE EN LA PRIMERA RUTA CERTIFICADA DE CANARIAS**

La Ruta del Vino de Gran Canaria se presenta al gran público. El acto de presentación pública tendrá lugar este miércoles 14 de julio a las 19:30 en la Institución Ferial de Canarias (INFECAR). Tras un largo camino de preparativos, configuración de establecimientos y proceso de certificación, el producto enoturístico verá la luz. Hablamos de la primera



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

## Ruta del Vino certificada de Canarias



El acto contará con representación del Cabildo de Gran Canaria y de ACEVIN (Asociación de las Rutas del Vino de España), que estarán acompañados de la presidenta de la Ruta del Vino de Gran Canaria, Sandra Armas, y el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Gran Canaria, Pedro Suárez.

Entre los 52 establecimientos que dan pistoletazo de salida de la Ruta del Vino de Gran Canaria están incluidas 10 bodegas, 11 restaurantes, 7 alojamientos, 7 guías turísticos, 6 intermediadores turísticos, 6 tiendas especializadas, 3 establecimientos agroindustriales de valor turístico, y 2 bochinchas. Un total de 52 establecimientos iniciales, a los cuales se van a adherir los aspirantes que cumplan los requisitos en septiembre.

La Ruta del Vino de Gran Canaria es un proyecto que cuenta como socios fundadores con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Vinos de Gran Canaria, VINIGRAN, AIDER Gran Canaria, Activa Canarias y Gran Canaria Natural & Active. Asimismo, el Cabildo de Gran Canaria, representado por la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, y la SPEGC (Sociedad de Promoción Exterior de Gran Canaria), actúan como socios protectores. Además, la primera junta directiva compuesta cuenta con representantes de los restaurantes, tiendas especializadas e intermediación turística implicados

en el proyecto.

## EL MERCADO CENTRAL DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA LANGUIDECE POR LA SUBIDA DEL CANON A LOS PUESTEROS Y LA FALTA DE LIMPIEZA

Los titulares temen que esa subida responda "al ánimo de compensar con los comercios que aún quedan abiertos las cuotas que deberían pagar los que están cerrados", cuya titularidad de algunos es de la entidad concesionaria



La esencia del Mercado Central de Las Palmas de Gran Canaria "radica en su interior, en sus puestos, su gente, sus productos, su variedad, su calidad, su frescura, su color, su orden..." o, al menos, eso es lo que dice el Ayuntamiento capitalino en su página web oficial. La realidad se antoja algo menos idílica si se conoce la realidad de las personas que mantienen sus negocios dentro de estas instalaciones desde hace años. Desde que la cooperativa formada por varios titulares cedió la gestión de este icónico enclave comercial a otra entidad en 2019, motivados por promesas de recuperación económica, la seguridad y la limpieza brillan

por su ausencia y el descontento de los comerciantes ha ido en crescendo tras un aumento del canon de casi el 60%, una subida que muchos no han podido soportar.

El Central no fue ajeno al golpe económico que causó la crisis de 2008 y los estragos que se alargaron durante los años posteriores. Después de varias reuniones, la cooperativa decidió cederle a una entidad concesionaria la gestión del establecimiento entero, para "reavivar", sobre todo, la zona más afectada: la planta alta, cuyos puestos permanecen cerrados bajo un aspecto de total abandono. En un primer momento, tal y como relatan algunos titulares, la construcción de un Mercadona en esa zona iba a ser la inyección económica que necesitaba el mercado. Sin embargo, esta planta no reunía los requisitos necesarios para poder llevar a cabo el proyecto. En su lugar, las persianas bajadas de los puestos siguen siendo las protagonistas, a pesar de que la Ordenanza de Mercados de Las Palmas prohíbe que los puestos en un mercado se mantengan cerrados sin causa justificada, como vacaciones o enfermedad.

Lo cierto es que la inactividad de los locales de la planta alta, titularidad de la entidad concesionaria, está repercutiendo en el resto de comerciantes del mercado. Mantener un espacio comercial con la mitad de sus instalaciones cerradas es caro y los titulares, aseguran, están pagando las consecuencias. La subida del 60% de la cuota, acordada por la concesionaria y el Ayuntamiento, cogió por sorpresa a los trabajadores. "Antes pagábamos el metro (del local) a diez euros, ahora lo estamos pagando a 35", aseguran varios afectados del Mercado Central, y temen que esa subida responda "al ánimo de compensar con



los comercios que aún quedan abiertos las cuotas que deberían pagar los puestos cerrados". Además, denuncian que la causa justificada que pone la entidad para esa subida es que "hay más gastos". Sin embargo, los comerciantes aseveran que "no es nuestro problema que la parte alta esté cerrada y genere pérdidas", por lo que han decidido llevar este acuerdo ante los tribunales.

El descontento no termina ahí. Como en una comunidad, los comerciantes pagan una cuota de gastos generales, pero desde octubre de 2019., los titulares han tenido que hacer frente al pago de un nuevo suplemento de 80 euros por la "recogida de basuras". Si bien el Ayuntamiento impuso la nueva orden de que los comercios tienen que tener los distintos tipos de residuos separados, este pago adicional que el mercado está aplicando por recoger esa basura específica lo consideran "irregular".

### Poca limpieza, poca seguridad y poca publicidad

El Reglamento General de Mercados Municipales de Las Palmas obliga a prestar "un servicio de vigilancia y control por parte de personal cualificado con la debida titulación" para mantener el orden público en el interior del recinto, colaborar con el personal y gestor del mercado o impedir la actividad de vendedores no autorizados, entre otras cosas. Los titulares alegan, por otro lado, que "cualquier persona puede entrar durante la madrugada" al establecimiento comercial y "nadie darse cuenta" debido a la falta de vigilancia que hay por parte de la persona contratada para realizar ese trabajo.

En el mismo Reglamento se advierte que la limpieza de cada puesto



correrá a cargo de cada titular, pero el gestor "dispondrá de lo necesario para la limpieza continua y escrupulosa de los espacios comunes". Los puesteros, una vez más, denuncian que "hay poquísima limpieza", y que "el mercado está abandonado a su suerte", pero no saben las razones, ya que desconocen "qué contratos tiene la entidad concesionaria y con quién los tiene. Nosotros estamos de libre oyentes", afirman.

"Todos vemos publicidad del Mercado de Vegueta, del Mercado del Puerto, ¿y nosotros?", lamentan los titulares. La competencia en este ámbito radica nuevamente en la entidad gestora, que es quien puede instalar carteles o hacer publicidad en medios de comunicación. Sin embargo, la poca visibilidad que se le está dando en los últimos años al que ha sido uno de los mayores mercados de abastos de Canarias solo es otra piedra en el camino en la lucha de los titulares para que el Central no quede en el olvido.

Enlace al video: [https://youtu.be/W\\_F7AoYzBYQ](https://youtu.be/W_F7AoYzBYQ)

## **MÁS DE 80 GOFIOS DE 17 MOLINOS OPTAN AL PREMIO AL 'MEJOR DE CANARIAS'**

Los ganadores de cada categoría –trigo, millo, trigo/millo y otros- se elegirán entre 86 muestras comercializadas procedentes de 17 molinos de las Islas



El Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2021, que estos días celebra su fase final en El Hierro, elegirá el Mejor Gofio de Canarias entre 86 variedades comercializadas procedentes de 17 molinos. El certamen está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Los gofios que han concurrido participarán conforme a su elaboración, estableciendo las categorías de trigo (20 muestras), millo (26), trigo/millo (13) y otros (27) donde habrá tres seleccionados: Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata. Además, de forma independiente a esta clasificación, se reconocerá al mejor producto de todo el Archipiélago, aunque se han establecido las distinciones especiales de Mejor Gofio Ecológico, Mejor Gofio de Grano Local y Mejor Imagen y Presentación.

La cata, que ha tenido lugar este lunes, ha contado con un jurado compuesto por 16 miembros que valorarán las cualidades organolépticas de los gofios como el olor, el sabor o su textura, entre otras.

"Si pensamos en Canarias, no existe un producto agroalimentario más identitario que el gofio", declaró la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, resaltando que además de contar con múltiples propiedades dietéticas y nutritivas, desde 2014 dispone de la Identificación Geográfica Protegida, una Figura de Calidad.

Además, ha insistido en que este tipo de eventos ayuda a revalorizar los



**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

productos canarios, al tiempo que animó a que los productores se reinventen y se esfuercen por alcanzar a nuevos públicos.

El presidente del Cabildo de El Hierro, Alpidio Armas, se ha mostrado "encantado de que la Isla sea sede del concurso", recordando que el gofio "ha sido el alimento que mantuvo a Canarias lejos del hambre cuando no había recursos", añadiendo que ahora su uso puede darse "en todas las comidas del día gracias a sus propiedades culinarias". Aunque la isla actualmente cuenta con un único molino, Armas destacó la "larga tradición de elaboración herreña, donde antes en cada casa se hacía un tipo de gofio diferente según el tipo de grano disponible".

Por último, Basilio Pérez, director general de Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, destacó el esfuerzo logístico de la Consejería para que las 86 muestras estén presentes en el concurso. Pérez ha explicado que la intención de extender y normalizar el consumo de gofio "va más allá del núcleo familiar, por lo que se está haciendo un esfuerzo para que llegue a bares, cafeterías y hoteles ya que puede presentarse y comercializarse de múltiples maneras", asegurando que "pronto se mantendrán reuniones con el sector de los molinos en Canarias para afrontar este reto".

## **FUNDACIÓN CEPESA Y ATELSAM APUESTAN POR LA INTEGRACIÓN SOCIOLABORAL DE LAS PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD MENTAL**

A través del proyecto 'Finca Isora: Prepara y Emplea', un total de 120 usuarios reciben formación para el desarrollo de la agricultura ecológica y el mantenimiento de una granja avícola





Desde el pasado mes de enero, un total de 120 personas que padecen trastorno mental grave participan en el proyecto Finca Isora: Prepara y Emplea, una iniciativa dirigida a potenciar sus capacidades y formación con el fin de propiciar su rehabilitación e integración sociolaboral y que, además, reporta notables beneficios para la salud mental.

El proyecto, uno de los cinco premiados en la última edición de los Premios al Valor Social de Fundación Cepsa, que se mantendrá a lo largo de todo el año, se desarrolla en una finca ecológica de 10.000 metros cuadrados del Centro Ocupacional de Isora de la Asociación Salud Mental (Atelsam).

En una visita a las instalaciones para conocer in situ el desarrollo del proyecto, la responsable de Fundación Cepsa en Canarias, Belén Machado, que asistió acompañada por el padrino solidario del mismo, Fernando Hernández, y por una de las personas impulsoras del voluntariado en Cepsa, Maite Núñez, destacó que "esta iniciativa, basada en el aprendizaje de todo lo necesario para poder llegar a desarrollar una actividad laboral relacionada con la agricultura ecológica y la cría de aves, es de gran ayuda a los usuarios, quienes aprenden una ocupación basada en la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente, en este centro de Atelsam que por ahora es ocupacional, pero que aspira a convertirse en centro especial de empleo".

Además, “y quizás eso sea incluso más importante”, señaló, “esta actividad les permite establecer y desarrollar relaciones interpersonales en formato grupal, así como fomentar los recursos personales de cada uno, mejorando aspectos fundamentales para el desarrollo personal como son la comunicación, la integración y la cooperación”.

Por su parte, la directora gerente de Salud Mental Atelsam, Ana Concepción, acompañó a la representación de Fundación Cepsa a la visita, acompañada por la presidenta de la entidad, Ana Pilar Zamorano; la coordinadora de los centros ocupacionales del sur de Tenerife, Marta Wallenius, y el profesor de la finca, Rayco Regalado.

Ana Concepción hizo hincapié en la buena acogida que ha tenido la iniciativa por parte de los usuarios. En este sentido, explicó que, “al tratarse de una actividad al aire libre, tiene un marcado efecto terapéutico, teniendo en cuenta que muchos de ellos son víctimas del aislamiento, lo que dificulta su relación con otras personas”.

Agregó que el apoyo de Fundación Cepsa, a través de los Premios al Valor Social, ha hecho posible la contratación e incorporación de un profesional de cara a seguir avanzando en el proceso. De esta forma, el preparador prelaboral pone el acento en potenciar las capacidades y competencias profesionales de las personas con problemas de salud mental de cara a su recuperación y rehabilitación. “Por ello, a las labores propias de la actividad de la finca, se suman otros aspectos claves como acatar normas o desarrollar habilidades sociales para poder desempeñar una ocupación”, aseguró.

Se incide, por tanto, en atenuar la difícil situación actual a la que se enfrentan en el mercado de trabajo, en muchos casos marcada por la ausencia de experiencia laboral previa como consecuencia de largos periodos de inactividad laboral, unido a las dificultades de cara a acceder a nuevas oportunidades.

Por otro lado, el padrino del proyecto, Fernando Hernández, destacó el trabajo que se está realizando a través de una iniciativa que calificó de "sólida, útil y con un gran valor social". En este sentido, animó a Atelsam a seguir trabajando en esta línea, ya que, añadió, "proyectos como este son los que necesitan las sociedades de hoy en día".

### Agricultura, granja y jardinería

El proyecto hace posible que los 120 usuarios que participan, con edades comprendidas entre los 20 y los 54 años, adquieran cualificación para el desarrollo y mantenimiento de agricultura ecológica y de una granja destinada a la recuperación de la gallina jabada canaria, a lo que se suman, también, iniciativas de jardinería.

Con ello se pretende fomentar los productos kilómetro cero, de forma que, a la siembra de hortalizas, verduras y tubérculos, como coliflor, brócoli, bubangos, cebollas, acelgas, papas o puerros, se suman otros cultivos, como alfalfa, millo o cebada, con el objetivo de que sirvan para generar el pienso con el que se alimentan las gallinas.

Asimismo, aspiran a poder contar con un sello de producción ecológica y con un punto de venta de huevos. Todo ello con el fin de poder convertirse en el futuro en un centro especial de empleo.



## MÁS DE 1.000 MENORES DE LA CAPITAL TINERFEÑA DISFRUTARON DEL PROYECTO 'PEQUEHUERTOS' EN ESTE CURSO ESCOLAR

La iniciativa se ha consolidado en los últimos seis años como una pieza destacada para potenciar el consumo sostenible y el respeto al medio ambiente entre los más jóvenes



Un total de 1.076 alumnos de segundo y tercero de primaria de 27 centros de enseñanza de la capital tinerfeña ha participado durante el curso escolar que acaba de terminar en la iniciativa Pequehuertos, organizada por la Fundación Santa Cruz Sostenible con la colaboración de Fundación Cepsa.

Este proyecto, que comenzó en el año 2016, se ha ido consolidando como una iniciativa que propicia el consumo sostenible, la alimentación saludable y el respeto por el medio ambiente entre los chicharreros más jóvenes, haciéndose extensiva la iniciativa a un total de 6.750 alumnos desde su inicio, y superando con éxito las barreras impuestas por la pandemia en los dos últimos cursos escolares.

La responsable de Fundación Cepsa en Canarias, Belén Machado, señala que con este programa educativo los escolares "descubren los beneficios de llevar una dieta saludable basada en productos de cercanía y en un consumo sostenible, al tiempo que ponen en práctica el que, para

muchos, es su primer cultivo de una planta, con una actividad experiencial en la que siembran un vegetal o una aromática, que se llevan a casa para observar su crecimiento mientras la cuidan”.

Y ello, sostiene, “fomentando al mismo tiempo la importancia del reciclaje con algo tan sencillo como la reutilización de una botella de plástico como maceta. Es un pequeño gesto que, acompañado de todos los conocimientos que adquieren en la charla didáctica, permite que los conceptos se les queden fijados, al tiempo que se convierten en embajadores del programa en sus propias casas al implicar a sus familiares”.

Por su parte, la concejala de Medio Ambiente, Evelyn Alonso, ha destacado uno de los valores de esta iniciativa que “tiene que ver con la educación ambiental entre los más jóvenes, que serán los ciudadanos del futuro”. Alonso ha querido insistir en la necesidad de que “los niños y las niñas tomen conciencia desde bien pequeños respecto a los valores medioambientales y de sostenibilidad de una tierra como Canarias que es extremadamente frágil y que posee ecosistemas únicos en el Planeta”.

Las actividades realizadas han sido adaptadas a las medidas sanitarias implantadas por cada centro escolar, con aulas burbuja en las que se acogía a menos alumnos, por lo que ha sido necesario emplear más recursos. A pesar de ello, el profesorado y alumnado participante mostró en todos los casos su interés e ilusión por participar en esta iniciativa, que les ha permitido descubrir didácticamente métodos para alimentarse de forma sana, con la propia y satisfactoria experiencia que supone cultivar sus propios alimentos.



Como medida de prevención ante la COVID-19, el tradicional taller de alimentación en el que los alumnos elaboraban su propia degustación con alimentos saludables se sustituyó por el análisis y debate sobre la conveniencia de los productos que el propio alumnado traía desde casa para sus desayunos, ahondando en la importancia de tomar conciencia de la necesidad de una buena alimentación y de un consumo responsable.

Para lograr todos estos objetivos, el equipo de Pequehuertos, desarrolló estrategias pedagógicas a través del juego, de cuentos, adivinanzas y canciones, haciendo que el contenido teórico de la formación fuera asumido por los participantes. La iniciativa incluyó también una parte práctica basada en desarrollo de un huerto vertical casero por parte de cada alumno.

Entre las principales conclusiones apreciadas al analizar el proyecto destaca que, tras la actividad, el alumnado participante es capaz de reconocer alimentos propios de Canarias, así como de poner en valor la importancia de consumir productos locales. A esto se suma la formación y concienciación de los menores de cara a la reutilización de materiales de desecho.

El proyecto Pequehuertos tendrá continuidad en el próximo curso escolar, nuevamente con la colaboración de Fundación Cepsa, en la que será su séptima edición.



## LOS GOFIOS CANARIOS COMPITEN POR SER EL MEJOR DEL ARCHIPIÉLAGO

El Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2021, que estos días celebra su fase final en El Hierro, elegirá el "Mejor Gofio de Canarias" entre 86 variedades comercializadas procedentes de 17 molinos. El certamen está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)



Los gyoios que han concurrido participarán conforme a su elaboración, estableciendo las categorías de trigo (20 muestras), millo (26), trigo/millo (13) y otros (27), donde habrá tres seleccionados: Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata. Además, de forma independiente a esta clasificación, se reconocerá al mejor producto de todo el Archipiélago, aunque se han establecido las distinciones especiales de "Mejor Gofio Ecológico", "Mejor Gofio de Grano Local" y "Mejor Imagen y Presentación".

La cata, que ha tenido lugar hoy 12 de julio, ha contado con un jurado

compuesto por 16 miembros que valorarán las cualidades organolépticas de los gofios como el olor, el sabor o su textura, entre otras.

“Si pensamos en Canarias, no existe un producto agroalimentario más identitario que el gofio”, declaró la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca de Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, resaltando que “además de contar con múltiples propiedades dietéticas y nutritivas, desde 2014 dispone de la Identificación Geográfica Protegida, una Figura de Calidad”.

Además, la titular regional ha insistido en que “este tipo de eventos ayuda a revalorizar los productos canarios, al tiempo que anima a que los productores se reinventen y se esfuercen por alcanzar a nuevos públicos”.

El presidente del Cabildo de El Hierro, Alpidio Armas, se ha mostrado “encantado de que la Isla sea sede del concurso”, recordando que el gofio “ha sido el alimento que mantuvo a Canarias lejos del hambre cuando no había recursos”. Asimismo, añadió que ahora su uso puede darse “en todas las comidas del día gracias a sus propiedades culinarias”. Aunque la isla actualmente cuenta con un único molino, Armas destacó la “larga tradición de elaboración herreña, donde antes en cada casa se hacía un tipo de gofio diferente según el tipo de grano disponible”.

Por último, Basilio Pérez, director general del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, destacó “el esfuerzo logístico de la Consejería para que las 86 muestras estén presentes en el concurso”.



Pérez ha explicado que la intención de extender y normalizar el consumo de gofio "va más allá del núcleo familiar, por lo que se está haciendo un esfuerzo para que llegue a bares, cafeterías y hoteles ya que puede presentarse y comercializarse de múltiples maneras". Al respecto indicó que "pronto se mantendrán reuniones con el sector de los molinos en Canarias para afrontar este reto".

## **GOBIERNO Y AUTONOMÍAS NEGOCIAN EL MIÉRCOLES LA APLICACIÓN EN ESPAÑA DE LA PAC**

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y los consejeros autonómicos negociarán esta semana el Plan Estratégico Nacional, con el fin de buscar un acuerdo para aplicar en España la reforma de la Política Agrícola Común (PAC) acordada por las instituciones de la Unión Europea (UE)



Planas y los representantes autonómicos celebrarán el próximo miércoles una Conferencia Sectorial monográfica sobre la PAC, con el objetivo de alcanzar un compromiso sobre el Plan Estratégico, que

determinará el reparto de ayudas para los agricultores y ganaderos entre 2023 y 2027.

El Gobierno español tiene que presentar antes del 31 de diciembre el plan estratégico, una de las principales novedades de la nueva PAC y que otorga a los estados miembros de la UE más margen para poner en práctica dicha política y distribuir las ayudas en sus territorios.

España recibirá más de 47.000 millones de euros de la PAC entre 2023 y 2027, para unos 695.000 beneficiarios.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha presentado un documento a las comunidades autónomas con propuestas para el plan estratégico, analizadas la semana pasada en una reunión técnica en Madrid, presidida por el secretario general de Agricultura, Fernando Miranda.

Las comunidades autónomas mantienen aún muchas discrepancias sobre las propuestas del Ministerio.

Entre los puntos que suscitan más desacuerdo, figuran la división de regiones, las primas asociadas (ligadas a la producción) o la aplicación de los eco-esquemas, herramienta de la nueva PAC por la que una parte de los fondos se destina a ayudas suplementarias para medidas medioambientales.

Agricultura pretende una clasificación para las ayudas basada en una división de 20 regiones agronómicas (frente a las actuales) y, además,



definir como «agricultor activo» al que obtenga más del 25 % de sus ingresos del campo y al menos 5.000 euros en subvenciones, según el documento de trabajo que han difundido algunas fuentes autonómicas y del sector.

Entre las voces más críticas destacan las de los Gobiernos y agricultores de Andalucía o de Murcia, y dentro de los grupos parlamentarios las del PP y Vox.

Pero otras autonomías también divergen sobre las propuestas del Ministerio, en mayor o menor medida y plantean otras alternativas, como Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cantabria, Asturias, Cataluña, Extremadura, Madrid, la Comunidad Valenciana y el País Vasco.

Y las comunidades autónomas de la cornisa cantábrica (País Vasco, Asturias, Galicia y Cantabria) han presentado una posición conjunta para estas negociaciones.

En esta discusión también está en juego la distribución de los fondos para desarrollo rural, programas cofinanciados por los estados miembros que financian medidas distintas o complementarias para la agricultura.

La nueva PAC entrará en vigor en 2023 y hasta entonces se aplica una reglamentación transitoria que garantiza la continuidad de los pagos a los agricultores.

La reforma se caracteriza por incentivar las prácticas con impacto beneficioso para el clima y el medio ambiente.

Establece que los países destinen obligatoriamente el 25 % de los pagos directos a los eco-esquemas (voluntarios para los productores), con un período de adaptación de dos años.

Otra novedad es el condicionamiento de la ayuda a las explotaciones al respeto de las normas laborales, voluntario desde 2023 y obligatorio desde 2025, con el fin de excluir de las subvenciones a las que cometan abusos.

El 10 % de los pagos directos irá a las explotaciones pequeñas y se fija un nivel mínimo obligatorio de apoyos para los jóvenes agricultores, que será del 3 %.

## **EL MERCADO MUNICIPAL DE ARUCAS MEJORA SUS INSTALACIONES CON UNA INVERSIÓN DE 7583 EUROS**

El Ayuntamiento de Arucas, a través de la concejalía de Promoción Económica y Turismo, ha recibido una subvención que ha hecho posible implementar mejoras en sus instalaciones, con obras de acondicionamiento como la renovación de la barrera de acceso al garaje del Mercado, y de dinamización y promoción del espacio a través del diseño, impresión e instalación de vinilos y lonas que mejoran el aspecto general exterior del mercado y la zona de acceso a los locales comerciales



Se trata de una subvención recibida en 2020 de la consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias, dentro de la convocatoria a 'Proyectos de mejora de los mercados tradicionales de Canarias y otras actuaciones de apoyo al comercio rural para el año 2020', destinada a la realización de actuaciones de mejora en su Mercado Municipal.

La inversión ha sido de 4.550 euros (el 60% del presupuesto de gasto), siendo la cantidad restante del proyecto, con un valor de 3.033 euros, aportada por el propio Ayuntamiento.

El proyecto desarrollado obedece a las propuestas de intervención para el Mercado, que tiene la Corporación local y que se justifican por la urgente necesidad de modernizar y adecuar parte de las instalaciones y servicios del mismo, adaptándolas a la creciente demanda de los consumidores, que exigen una calidad comercial que no puede ofrecer con sus instalaciones actuales. Además, tienen como objetivo promocionar la imagen del mismo a través del diseño y maquetación de cartelería o vinilos que incentiven las compras y mejoren la imagen del mercado.

Con este proyecto se inician las primeras actuaciones dirigidas

principalmente a la renovación del Mercado Municipal de Arucas, tanto en la parte de instalaciones, donde se ha podido detectar algunas deficiencias, como en la parte de arquitectura, planteándose las principales actuaciones hacia la mejora de la accesibilidad y seguridad de los usuarios. En este sentido, se plantea una renovación general de la imagen del mercado, que mejore la percepción de los clientes y, por tanto, se traduzca en mayor incremento de las ventas.

El proyecto, por tanto, ha tenido para su desarrollo un presupuesto total de 7.583 euros y ha sido la Oficina de Desarrollo Local la encargada de la gestión de dicha subvención.

En este mes de julio se ha desarrollado la ejecución de dicho proyecto, y ya se trabaja en las otras líneas de actuación planteadas en la mejora y renovación del Mercado Municipal de Arucas.

El concejal de área, Oliver Armas, ha destacado la importancia de estas actuaciones que "abren el camino" hacia un Mercado renovado, moderno y con un aspecto interior y exterior que se adecúa a los nuevos tiempos. Además, la mejora en los accesos será "un paso más" para la comodidad de trabajadores/as y clientes/clientas, que redundará en "más movimiento" para unas instalaciones "más funcionales y prácticas".

Incentivar mejoras en espacios públicos "es una prioridad para el Ayuntamiento", pero se convierte en "urgente y fundamental" para reactivar el comercio y el tejido económico del municipio, más aún en sectores muy afectados por la pandemia como es este. "Mejorar el Mercado Municipal era una demanda ciudadana que necesitaba de

respuesta” y que con estas obras “avanza hacia una nueva imagen que se adecúa a lo que merece Arucas y sus comerciantes”.

El alcalde de Arucas, Juan Jesús Facundo, ha celebrado la puesta en marcha de esta subvención “con acciones concretas” que atienden a las “necesidades más importantes de quienes hacen uso de este espacio”, para seguir avanzando en los próximos meses en otras de interés.

El Ayuntamiento “tiende la mano, agradece y apoya con firmeza” a su comercio local, que no solo ha demostrado “ser resistente, resiliente y fuerte” en estos meses de crisis, sino que “siguen apostando por el valor añadido del kilómetro cero” aportando “un atractivo más al municipio” del que “sus vecinos/as pueden sentirse orgullosos/as”.



**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

## SEDE ELECTRÓNICA DEL GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la Dirección General de Agricultura de 08/07/2021, por la que se convocan plazas de residencia en las Escuelas de Capacitación Agraria, Curso 2021-2022

<https://sede.gobcan.es/sede/anuncios/de7109e2-59eb-49bd-a3f7-bddde8e45663>

## BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

3430 EXTRACTO de la Orden de 5 de julio de 2021, por la que se convocan para la campaña 2021 las ayudas de la Acción III.6 "Ayuda a la producción láctea de caprino y ovino de origen local", Subacciones III.6.1 "Ayuda a la industria láctea y queserías artesanales" y III.6.2 "Ayuda al productor de leche de caprino-ovino", del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2021/143/018.html>

3431 EXTRACTO de la Orden de 5 de julio de 2021, por la que se convocan para la campaña 2021 las ayudas de la Acción III.4 Ayuda a la producción láctea de vacuno de origen local, Subacciones III.4.1 Ayuda a la industria láctea y III.4.2 Ayuda al productor de leche de vaca, del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2021/143/019.html>

## CABILDO DE TENERIFE

Anuncio de la subsanación relativa a la subvención con destino a sufragar los gastos de alimentación de las especies de ovino, caprino, vacuno, porcino, cunícula y avícola (gallinas), en las explotaciones ganaderas de la isla de Tenerife, 2021.

<https://bit.ly/2UMkx0U>

Anuncio 6ª resolución de concesión subvenciones a autónomos y microPyMEs de la 2ª convocatoria 2020

<https://bit.ly/3xHzAI0>

## BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Resolución de 6 de julio de 2021, de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria, por la que se publica el Convenio con la Empresa Nacional de Innovación, S.M.E., SA, para el apoyo al emprendimiento y a la pyme innovadora en el sector agroalimentario y el medio rural mediante el desarrollo de la línea de préstamos participativos Línea Pyme Agro.

[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2021-11657](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2021-11657)

Resolución de 7 de julio de 2021, de la Dirección General de la Industria Alimentaria, por la que se publica el Convenio con la Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas y Hortalizas, para la promoción de la producción y calidad de las frutas, hortalizas, flores y plantas vivas españolas en los mercados internacionales, a través de



asistencia y desarrollo de actuaciones de promoción en ferias en los años 2021 y 2022.

[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2021-11658](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2021-11658)



**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