

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍAes

‘TIERRA DE VINOS’, LA MEJOR GUÍA PARA CATAR LA VICTORIA

El Ayuntamiento de esta Villa norteña difunde una publicación gratuita que ofrece aspectos vinculados a cada bodeguero, como las variedades de uva que utiliza, la finca que cultiva y otros datos de interés.

Los antiguos cronistas ya se referían a la comarca de Acentejo o Centejo como tierra de vinos. En este sentido, el historiador Juan Núñez de la Peña relataba en 1676: «Este lugar de Centejo (...) tiene muchas viñas».

También el polígrafo José de Viera y Clavijo, en el primer tomo de Noticias de la Historia General de las Islas Canarias (1772-1773), apuntaba: «Es terreno de viñas y frutales. Dista de La Matanza media legua y 3 de La Laguna». Por su parte, el Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar (1845-1850), de Pascual Madoz, refiere de La Victoria que es un lugar situado «en la costa setentrional de la isla, en el término de Acentejo y en un hermoso llano, rodeado de viñas y huertas; es de clima apacible y templado». Y dice a propósito del terreno: «aunque de secano, en general es de buena calidad, hallándose algunas plantaciones de viñedo y árboles frutales». Entre sus producciones enumera «la agricultura, la principal riqueza, y el segundo la esportacion de los frutos sobrantes, y especialmente vino, á la ciudad de la Laguna».

Esta centenaria tradición vitivinícola «se remonta a comienzos del siglo XVI», momento en el que los conquistadores plantaron las primeras cepas, manifiesta con enorme orgullo Juan Antonio García, alcalde de la Villa norteña. Y esa residencia del viñedo en este territorio a lo largo de los siglos explica el enorme arraigo y la importancia que la cultura vitícola representa para el municipio, «convirtiendo al vino victoriero en una de nuestras señas de identidad», subraya el regidor. Desde esa firme convicción, el Ayuntamiento acaba de editar una guía gratuita, denominada La Victoria de Acentejo. Tierra de vinos, para promocionar las bodegas locales. Esta guía ofrece información general sobre el cultivo de la vid, los paisajes agrícolas y la producción vinícola local, así como también de la historia y tradición enológica victoriera. La mayor parte de la publicación se distribuye en diferentes apartados en los que se ofrecen, de manera detallada, aspectos vinculados a cada productor, su bodega, las variedades de uva empleadas, la finca en la que se cultiva y otros datos de interés



sobre sus vinos, además de indicar si poseen un guachinche o un bodegón donde degustarlos.

«Con la edición de esta guía pretendemos potenciar y poner en valor el trabajo que desarrollan los viticultores del municipio, desde los más pequeños hasta aquellos que cuentan con mayores explotaciones», destaca el alcalde. En esta primera edición, para la que el ayuntamiento victoriero ha contado con una subvención de 15.000 euros del Gobierno de Canarias, se ha contado con la participación de una pequeña muestra de productores vitícolas locales, un total de once, si bien la intención es ir incorporando más bodegas e incluso establecimientos de restauración de cara a las futuras ediciones de la guía, «con el fin de promocionar nuestra oferta enogastronómica de una manera algo más extensiva».

Esta publicación se difunde tanto en formato físico como también digital y cuenta con una tirada inicial de mil ejemplares que se irán distribuyendo gratuitamente en hoteles y oficinas de turismo, así como también en ferias y otras citas -como ocurrió recientemente con ocasión de la celebración de Gastronomika, en San Sebastián-, o bien en las dependencias del propio Ayuntamiento. Además, también puede consultarse modo online, a través de una aplicación, y en la página web municipal. «Nuestro objetivo es divulgarla, al menos, en el ámbito regional, para que así se conozca el potencial de los vinos de La Victoria para que, de esta manera, el consumidor pueda reconocerlos en los lineales de las grandes superficies y, por supuesto, en las propias bodegas», precisa el alcalde.

La producción vitivinícola se considera un renglón estratégico para la economía local, por lo que esta guía representa «una nueva herramienta que nos va a permitir dar a conocer la tradición, el esmero y la enorme



profesionalidad que hay detrás de nuestras bodegas», señala Juan Antonio García sobre un municipio en el que prácticamente el 98% de los vinos proceden de uva tinta, de las variedades listán negro, negramoll y en menor medida tintilla.

Ejes: viticultura y restauración

El alcalde victoriero destaca que «junto a la oferta de nuestros extraordinarios vinos, la Villa ofrece a los visitantes una completa variedad gastronómica en sus numerosos restaurantes, bodegas y guachinches». Los sectores vinícola y de restauración suponen «dos de nuestros motores económicos más destacados, que además encajan en un modelo de desarrollo sostenible que contribuye a la preservación del paisaje agrícola y de una tradición vitivinícola con siglos de historia», señala.

Precisamente, el guachinche, pese a ser un recurso temporal, «genera una importante actividad y más en estos tiempos de crisis, significándose como un sustento para las economías familiares», enfatiza el alcalde.

El sistema de viñedos en espaldera ha sustituido al modelo rastrero tradicional, lo que facilita las tareas de los viticultores, «unas personas que trabajan sin descanso», reconoce Juan Antonio García. «Son los auténticos jardineros del territorio», destaca el alcalde, los conformadores de un paisaje agrícola que representa un singular atractivo para turistas y también visitantes, que se maravillan a la vista de las espectaculares estampas de las medianías tapizadas de viñedos.

«Estamos barajando el proyecto de levantar algún mirador», adelanta el alcalde, aunque ciertamente basta dejarse llevar por la red de pistas



agrícolas, caminos y senderos para caer rendido a la vista de tanta hermosura natural.

«Con cariño y desde el amor por la tradición»

Puesto a caracterizar el vino de La Victoria de Acentejo, el alcalde de esta Villa no duda en definirlo con el adjetivo de «ancestral», de esos que se transmiten «de generación en generación» y, sobre todo, diferenciándolo por su condición de ser «un producto que se elabora desde el cariño y el amor a la tradición». Admite Juan Antonio García que los procesos de elaboración han ido mejorando muchísimo a lo largo de los últimos años «y así lo acredita nuestra Oficina del Agricultor, precisamente una de las que realiza mayor número de muestras», explica. Y sostiene, además, que las pautas marcadas por este organismo «las aplica el viticultor a rajatabla», una de las razones que ha permitido potenciar su carácter diferenciador. A propósito, recuerda el concurso de vinos a granel que convoca anualmente el ayuntamiento, del que ya se han cumplido doce ediciones, «una cita sobre la que los catadores no dudan en valorar la enorme calidad de las muestras que se presentan», señala. Según explica, «se trata de un vino reconocido a nivel insular y también regional, y como administración nuestra tarea está orientada a facilitar a los viticultores todas las herramientas posibles para que mantengan este nivel». Desde el Ayuntamiento se vienen realizando numerosos esfuerzos por mantener y mejorar el sector primario.



EL CABILDO DE LA PALMA ENTREGA A LOS GANADEROS DESPLAZADOS POR EL VOLCÁN UNOS 100.000 KILOS DE ALIMENTOS

El consejero Manuel González agradece el respaldo solidario al sector primario insular de empresas, entidades y particulares.

El Cabildo de La Palma lleva entregados alrededor de 100.000 kilos de grano, pienso y forraje que han sido donados por empresas, asociaciones y particulares para los ganaderos que han tenido que ser desplazados por la erupción volcánica en el desarrollo de su actividad.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, Manuel González, agradeció estas muestras de solidaridad con el sector primario insular, procedentes tanto de fuera como de dentro de la Isla, así como la gestión del personal de la Consejería en este reparto, que se realiza en las instalaciones del Centro Empresarial e Industrial de La Palma (antigua JTI).

En la actualidad son 18 los ganaderos que se encuentran desplazados y con los que el Cabildo está colaborando. Los animales que han tenido que ser evacuados son aproximadamente: 1.450 cabezas de caprino, en 10 granjas; 31 cabezas de vacuno, en tres granjas; 478 cabezas de porcino, y 770 conejos.

Manuel González destacó que desde el Cabildo de La Palma se están adoptando otra serie de medidas destinadas a la colaboración con los ganaderos afectados, como la cesión de la Central Láctea de El Paso, además de participar en las labores de evacuación de las granjas.

Canarias7

SANIDAD SOLICITA AL TSJC EN SU SEDE EN LAS PALMAS LA OBLIGACIÓN DEL CERTIFICADO COVID EN ESTABLECIMIENTOS

En esta ocasión es la consejería de Sanidad quien solicita el uso del documento covid en lugar del Gobierno de Canarias después de que se denegasen las anteriores peticiones de restricciones covid.

La Sección Segunda de la Sala de lo Contencioso Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Canarias, en su sede de Las Palmas de Gran Canaria, ha recibido esta mañana la petición de la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias para que la Justicia se pronuncie sobre la petición de **presentación de prueba diagnóstica de infección activa o del certificado covid en aquellos sectores y actividades sujetos a restricciones**, tanto en sus aforos cómo en sus horarios.

En este caso ha sido la **Consejería de Sanidad, que tiene su sede en esta provincia**, la que ha presentado la petición de la validación de la prueba diagnóstica en los establecimientos de concurrencia pública después de que el Gobierno de Canarias intentase sin éxito implantar restricciones en las islas.

A partir de este momento, el TSJC tendrá 72 horas para decidir si avala en las islas la exigencia voluntaria del certificado covid en empresas de actividades sujetas a restricciones, por lo que a cambio podrán funcionar con más aforo y horario, en concreto con los del nivel de alerta inferior al de la isla en que se encuentren.



Canarias Noticias

Alimentos de La Gomera y el restaurante pedagógico del IES San Sebastián promueven los productos locales

El Cabildo de La Gomera, a través de Alimentos de La Gomera, coopera con el departamento de Hostelería del IES San Sebastián en la iniciativa dirigida al consumo de productos agroalimentarios de la isla y que protagonizarán el menú del almuerzo que se celebra este jueves, 2 de diciembre, en el restaurante pedagógico del centro educativo.

El menú previsto contiene elementos elaborados y obtenidos en la isla como el gofio de millo, las mangas, el almogrote, el queso tierno, la miel de palma, la batata, el tomate, el cabrito y los vinos. De tal forma que, los asistentes podrán degustar los sabores más característicos de la tierra y con el valor que aporta ser productos de kilómetro cero.

Tanto el presidente del Cabildo, Casimiro Curbelo, como la consejera de Sector Primario y Desarrollo Rural, Angélica Padilla, destacaron esta colaboración como una fórmula de divulgar la calidad de los productos gomeros, en un momento en el que desde la Institución se están articulando medidas que contribuyan en la promoción y la consolidación de nuevos canales de comercialización.



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Así, recordaron que durante este último año se ha impulsado la ampliación del número de productores adheridos a la marca, al igual que la participación en eventos destacados del ámbito gastronómico como fue el Salón Gourmets de Madrid, celebrado el pasado mes de octubre, y en el que el stand de La Gomera cosechó un éxito destacado.

En esta ocasión son los alumnos de 2º CFGM de Cocina y Gastronomía junto con los alumnos de 1º CFFPB de Cocina y Restauración, y sus tutores, quienes elaborarán el almuerzo en el restaurante pedagógico que abre sus puertas este jueves, de 13.30 a 15.30 horas. Para asistir es necesario realizar reserva previa en el 92259276.



LOS VINOS DE ALTOS DE CHIPUDE DELEITAN CON LA UVA FORASTERA GOMERA

Gloria Negrín es una de las pocas mujeres vitivinicultoras de la Gomera que continúa con la tradición de su familia de cultivar la uva en su bodega Altos de Chipude

La uva forastera gomera es una variedad única en el mundo. Gloria Negrín lo sabe bien y ha decidido continuar con el legado familiar de cultivar esta fruta, que ofrece unos caldos diferentes con los que busca la excelencia.

Hace unos meses inauguró su bodega, Altos de Chipude, con los que pretende dar a conocer la variedad forastera gomera, elaborando vinos de la zona.

Cada uno de los caldos recibe el nombre del lugar donde está plantada la viña, que cuenta con una extensión de dos hectáreas.

Además, la bodega de esta vitivinicultora cuenta con una pequeña tienda, en honor a su madre y su abuela. De esta manera, Gloria continúa con el



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

relevo generacional para ofrecer a sus clientes los caldos que elabora en el pueblo de su familia.

Los caldos de Altos de Chipude deleitan con la uva forastera gomera

ABC
Canarias

ESTOS SON LOS ALIMENTOS QUE INCREMENTAN EL RIESGO DE SUFRIR UN SEGUNDO INFARTO O ICTUS LETAL

Una investigación apunta a que a la hora de configurar nuestra dieta, además del valor nutricional, hay que tener en cuenta el grado de procesamiento de los alimentos. Cuanto más frescos, mejor.

Un alto consumo de alimentos **ultraprocesados** aumenta significativamente el riesgo de sufrir un **segundo infarto o un ictus mortal** en personas que ya padecen enfermedades cardiovasculares, aunque sigan la dieta mediterránea. Es la principal conclusión de un estudio del Departamento de Epidemiología y Prevención del I.R.C.C.S. Neuromed en Pozzilli (Italia), que publica «European Heart Journal», a la revista de la Sociedad Europea de Cardiología.

Además, de este análisis surge otra observación: incluso en personas que generalmente siguen la dieta mediterránea, pero que consumen demasiados alimentos ultraprocesados, el riesgo se incrementa.

El estudio siguió a 1.171 personas que participaron en el proyecto epidemiológico Moli-sani durante más de diez años. Todos ellos ya tenían

enfermedad cardiovascular en el momento de su inclusión en la investigación.

En cuanto a la dieta seguida por los participantes, los investigadores se centraron en el consumo de alimentos ultraprocesados, elaborados en parte o en su totalidad con **sustancias no utilizadas habitualmente en la cocina** (proteínas hidrolizadas, maltodextrinas, grasas hidrogenadas, por ejemplo) y que generalmente contienen **diversos aditivos**, como colorantes, conservantes, antioxidantes, agentes antiaglutinantes, potenciadores del sabor y edulcorantes. Esta categoría incluye **bebidas azucaradas y carbonatadas, comidas preenvasadas, cremas para untar** y algunos productos aparentemente fuera de sospecha, como **biscotes, cereales para el desayuno, galletas saladas y yogur de frutas**. Estos alimentos se valoraron utilizando el sistema NOVA, que clasifica los alimentos según el grado de procesamiento y no según su valor nutricional.

«Vimos que las personas con un mayor consumo de alimentos ultraprocesados tienen un riesgo dos tercios mayor de sufrir un segundo infarto o accidente cerebrovascular, esta vez letal, en comparación con los participantes que consumen estos alimentos con menos frecuencia. La probabilidad de morir por cualquier causa también es un 40% mayor. Es importante subrayar que la definición de alimento ultraprocesado no está relacionada con el contenido nutricional, sino más bien con el proceso utilizado para su preparación y almacenamiento. En otras palabras, incluso si un alimento es nutricionalmente equilibrado, podría considerarse ultraprocesado. Claramente, no se trata de un único alimento que se consume ocasionalmente lo que marca la diferencia, sino una dieta que, en su conjunto, contiene demasiados productos procedentes de las estanterías de los supermercados. Se debe preferir siempre una dieta basada en el

consumo de **productos frescos y mínimamente procesados**, como la tradición mediterránea nos ha enseñado durante siglos», explica Marialaura Bonaccio, investigadora del Departamento de Epidemiología y Prevención y primera autora del estudio.

Este estudio, apunta Licia Iacoviello, directora del Departamento de Epidemiología y Prevención de Neuromed, «transmite un mensaje importante: es hora de superar la distinción entre alimentos saludables y no saludables únicamente sobre la base del valor nutricional. Es decir, una persona podría seguir una dieta mediterránea, quizás rica en legumbres o verduras, una dieta saludable diríamos. Pero la simple definición de "mediterráneo" no nos dice "cómo" se prepararon esos alimentos. **Las verduras frescas no son lo mismo que las verduras precocinadas y condimentadas**, y lo mismo ocurre con muchos otros alimentos. Es un factor a tener en cuenta cada vez más a la hora de asesorar a los ciudadanos sobre una nutrición adecuada. Nuestra propuesta es que **el nivel de procesamiento industrial de los alimentos se agregue a las etiquetas frontales** de los productos, que hasta ahora solo brindan información nutricional».

EL APURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

EL GOBIERNO APRUEBA EL PLAN DE SEGUROS AGRARIOS COMBINADOS CON UN MÓDULO ESPECÍFICO PARA EL AGUACATE DE CANARIAS

El Consejo de Ministros ha aprobado este martes, a propuesta del Ministerio



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de Agricultura, Pesca y Alimentación, el 43º Plan de Seguros Agrarios Combinados, que contempla todas las líneas de seguro cuyo periodo de contratación se iniciará a lo largo de 2022, junto con las diferentes subvenciones aplicadas y los porcentajes de subvención establecidos para cada una de ellas. Destaca un módulo específico para organizaciones de productores de aguacate de Canarias.

Un alto consumo de alimentos **ultraprocesados** aumenta significativamente el riesgo de sufrir un **segundo infarto o un ictus mortal** en personas que ya padecen enfermedades cardiovasculares, aunque sigan la dieta mediterránea. Es la principal conclusión de un estudio del Departamento de Epidemiología y Prevención del I.R.C.C.S. Neuromed en Pozzilli (Italia), que publica «European Heart Journal», a la revista de la Sociedad Europea de Cardiología.

Además, de este análisis surge otra observación: incluso en personas que generalmente siguen la dieta mediterránea, pero que consumen demasiados alimentos ultraprocesados, el riesgo se incrementa.

El estudio siguió a 1.171 personas que participaron en el proyecto epidemiológico Moli-sani durante más de diez años. Todos ellos ya tenían enfermedad cardiovascular en el momento de su inclusión en la investigación.

En cuanto a la dieta seguida por los participantes, los investigadores se centraron en el consumo de alimentos ultraprocesados, elaborados en parte o en su totalidad con **sustancias no utilizadas habitualmente en la cocina** (proteínas hidrolizadas, maltodextrinas, grasas hidrogenadas, por ejemplo) y que generalmente contienen **diversos aditivos**, como



colorantes, conservantes, antioxidantes, agentes antiaglutinantes, potenciadores del sabor y edulcorantes. Esta categoría incluye **bebidas azucaradas y carbonatadas, comidas preenvasadas, cremas para untar** y algunos productos aparentemente fuera de sospecha, como **biscotes, cereales para el desayuno, galletas saladas y yogur de frutas**. Estos alimentos se valoraron utilizando el sistema NOVA, que clasifica los alimentos según el grado de procesamiento y no según su valor nutricional.

«Vimos que las personas con un mayor consumo de alimentos ultraprocesados tienen un riesgo dos tercios mayor de sufrir un segundo infarto o accidente cerebrovascular, esta vez letal, en comparación con los participantes que consumen estos alimentos con menos frecuencia. La probabilidad de morir por cualquier causa también es un 40% mayor. Es importante subrayar que la definición de alimento ultraprocesado no está relacionada con el contenido nutricional, sino más bien con el proceso utilizado para su preparación y almacenamiento. En otras palabras, incluso si un alimento es nutricionalmente equilibrado, podría considerarse ultraprocesado. Claramente, no se trata de un único alimento que se consume ocasionalmente lo que marca la diferencia, sino una dieta que, en su conjunto, contiene demasiados productos procedentes de las estanterías de los supermercados. Se debe preferir siempre una dieta basada en el consumo de **productos frescos y mínimamente procesados**, como la tradición mediterránea nos ha enseñado durante siglos», explica Marialaura Bonaccio, investigadora del Departamento de Epidemiología y Prevención y primera autora del estudio.

Este estudio, apunta Licia Iacoviello, directora del Departamento de Epidemiología y Prevención de Neuromed, «transmite un mensaje importante: es hora de superar la distinción entre alimentos saludables y no saludables únicamente sobre la base del valor nutricional. Es decir, una

persona podría seguir una dieta mediterránea, quizás rica en legumbres o verduras, una dieta saludable diríamos. Pero la simple definición de "mediterráneo" no nos dice "cómo" se prepararon esos alimentos. **Las verduras frescas no son lo mismo que las verduras precocinadas y condimentadas**, y lo mismo ocurre con muchos otros alimentos. Es un factor a tener en cuenta cada vez más a la hora de asesorar a los ciudadanos sobre una nutrición adecuada. Nuestra propuesta es que **el nivel de procesamiento industrial de los alimentos se agregue a las etiquetas frontales** de los productos, que hasta ahora solo brindan información nutricional».

El Periódico de Canarias

VANOOSTENDE EVALÚA EN LA PALMA LOS DAÑOS DEL VOLCÁN EN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DE TODA LA ISLA

La Consejería valorará los daños en todos los cultivos de la isla

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, ha mantenido en la mañana de hoy, martes 30 de diciembre, un primer encuentro en La Palma con el nuevo consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, Manuel González, para continuar con la cooperación entre administraciones frente a la erupción volcánica.

En esta jornada, que contó con la presencia del consejero de Nuevas Tecnologías del Cabildo, Gonzalo Pascual, se abordó el abono para esta



semana de las ayudas a las 20 explotaciones evacuadas y a los pescadores del puerto de Tazacorte que permanecen parados ante la imposibilidad de continuar con su actividad, además del anticipo de 13 millones al sector platanero.

Vanoostende mantuvo también una reunión en la Central Hortofrutícola del Cabildo (Breña Alta) con la Cooperativa Cocampa para tratar la afección de la ceniza en los diferentes cultivos de otras partes de la isla y marcar la línea de trabajo para iniciar la evaluación en las pérdidas de producción, así como posibles indemnizaciones.

La responsable regional del área señaló que “vamos a valorar los daños en todos los cultivos, en cítricos, mangos, aguacates, proteas y todos los que hayan sufrido las consecuencias de la erupción volcánica”.

Por su parte, González destacó “la buena coordinación entre administraciones para poner en marcha medidas que repercutan en los agricultores, ganaderos y pescadores afectados por el volcán”, además de valorar “la celeridad con la que las primeras ayudas del Gobierno canario se materializarán estos próximos días”.



EL AYUNTAMIENTO DE GUÍA PONE EN MARCHA EL PROYECTO 'RURALIA 2021' DESTINADO A LA LIMPIEZA Y MEJORA DE LAS VÍAS RURALES Y LOS ESPACIOS PÚBLICOS



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Ayuntamiento de Guía ha puesto en marcha el proyecto “Ruralia 2021” destinado a un amplio programa de actuaciones de limpieza y recuperación de las vías rurales, el acondicionamiento de jardines, la limpieza de playas y la limpieza viaria del municipio. La ejecución de los trabajos es de 3 meses y cuenta con un total de 28 trabajadores.

Se trata de un proyecto redactado por la Agencia de Desarrollo Local, que dirige Alfredo Gonçalves, y cuenta con un presupuesto de 99.378 euros, siendo subvencionado en su mayor parte, concretamente con 95.534 euros, por el Servicio Público de Empleo Estatal dentro del Programa Fomento de Empleo Agrario.

Entre las actuaciones previstas en distintas zonas del municipio figuran el mantenimiento de jardines, parques públicos y zonas verdes; la retirada de residuos en las dos principales zonas de baño de la localidad -Roque Prieto y San Felipe- y la limpieza viaria en los distintos barrios.

Otro apartado importante de este proyecto es la limpieza y acondicionamiento de las vías rurales, la eliminación de rastrojos, de material vegetal seco y las malas hierbas que hayan invadido los caminos, muchos de ellos utilizados por agricultores y ganaderos que se dirigen a sus explotaciones agrícolas y/o ganaderas para desarrollar su actividad así como por también por los vecinos de las medianías guienses.

La conservación de estas vías es esencial para el mantenimiento de estas actividades económicas tradicionales y respetuosas con el medio ambiente, así como otras actividades de servicios a la población rural.



REFORESTACIÓN EN LAS HOYAS EN GÁLDAR POR EL “DÍA DEL ÁRBOL DE GRAN CANARIA”

En la mañana del domingo 28 de noviembre la federación Ben Magec-Ecologistas en Acción ha llevado a cabo una reforestación, organizado con motivo de “El día del árbol de Gran Canaria”, que desde finales de los años 60 es tradición celebrar el último fin de semana de noviembre. La reforestación forma parte también de la campaña de Ecovoluntariado en Acción, repitiendo el éxito de acciones presedente realizadas en los diversos ecosistemas de la isla. Pese a la lluvia asistieron casi un treintena de personas al evento, actuando en la finca Las Hoyas, propiedad de la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas, finca próxima a los pinos de Gáldar, un emplazamiento ideal para reforestar debido a la humedad de la zona.

Se plantaron 50 fayas en total, facilitadas por el Cabildo de Gran Canaria, entidad que también colaboró con el suministro de material. La faya es una planta autóctona propia del monte verde, por que lo que su plantación es una iniciativa favorecedora para combatir el cambio climático, ya que los bosques son sumidero de carbono, cada árbol filtra 28 kg de contaminación atmosférica, además de suponer otros beneficios como mantener la humedad del suelo, evitar la erosión del mismo o generar paisaje.

El Cambio Climático, probablemente la mayor problemática a la que tiene que hacer frente la humanidad en la actualidad, pues se trata de una circunstancia que afecta a la vida de todo ser en la Tierra, ya que provoca grandes alteraciones en el hábitat. Canarias se encuentra en una situación de vulnerabilidad ante la emergencia climática debido a su condición de



islas subtropicales, por ello es preciso que la ciudadanía en general aporte su granito de arena en acciones tales como la vivida en Las Hoyas.

El Día del Árbol, instituido en 1969 por el Grupo de Montañeros de Gran Canaria, se ha convertido en un referente de la educación ambiental en la isla. En sus orígenes se reforestó pino canario en la cumbre de la isla, árbol de gran resistencia, pero esta vez la especie seleccionada también tiene otras propiedades, pues la faya es uno de los árboles de la laurisilva atlántica que muestra una mayor valencia ecológica pudiendo encontrarla en las formaciones más secas y en las más expuestas al viento. Es una especie pionera que protege el suelo durante su recuperación hasta que reaparecen especies de mayor porte.

El grupo de voluntarios y voluntarias se distribuyeron para la plantación de la referida especie arbórea, cuyos frutos son esparcidos por las aves. Por ende, tras la reforestación producida con la mano del hombre, se creará bosque de forma natural. La acción fue complementada con una actividad de senderismo a través de una importante zona de castañeros.

La jornada finalizó con un tempie y con una valoración de los asistentes sobre la actividad ejecutada. Se informa que la próxima acción del proyecto Ecovoluntariado en Acción consistirá en repetir la reforestación en la misma ubicación el próximo sábado 4 de diciembre.



El Cabildo ha entregado a los ganaderos desplazados por el volcán unos 100.000 kilos de alimento donado para el ganado

El Cabildo de La Palma lleva entregados alrededor de 100.000 kilos de grano, pienso y forraje que han sido donados por empresas, asociaciones y particulares para los ganaderos que han tenido que ser desplazados por la erupción volcánica en el desarrollo de su actividad.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Manuel González "Ico", ha agradecido estas muestras de solidaridad con el sector primario insular, procedentes tanto de fuera como de dentro de la Isla, así como la gestión del personal de la Consejería en este reparto, que se realiza en las instalaciones del Centro Empresarial e Industrial de La Palma (antigua JTI), como en la colaboración con los ganaderos desplazados.

En la actualidad son 18 los ganaderos que se encuentran desplazados, con los que la Consejería del Cabildo de La Palma está colaborando. Los animales que han tenido que ser evacuados son aproximadamente: 1.450 cabezas de caprino, en 10 granjas; 31 cabezas de vacuno, en 3 granjas; 478 cabezas de porcino, y 770 conejos.

Manuel González destaca que desde el Cabildo de La Palma se están adoptando otra serie de medidas destinadas a la colaboración con los ganaderos afectados, como la cesión de la Central Láctea de El Paso, además de participar en las labores de evacuación de las granjas.

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

5009 EXTRACTO de la Orden de 22 de noviembre de 2021, por la que se convocan para la campaña 2021 las ayudas de la Acción III.5 “Ayuda al consumo humano de carne fresca de vacuno, porcino, conejo, caprino, ovino y pollo de origen local” del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<file:///C:/Users/user/Downloads/boc-s-2021-245.pdf>

5010 EXTRACTO de la Orden de 22 de noviembre de 2021, por la que se convocan para la campaña 2022 las ayudas de la Subacción III.2.4 “Ayudas a la importación de terneros destinados al engorde” del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<file:///C:/Users/user/Downloads/boc-a-2021-245-5010.pdf>

5011 EXTRACTO de la Orden de 23 de noviembre de 2021, por la que se convocan para la campaña 2022 las ayudas de la Subacción III.1 “Ayuda para el suministro de animales reproductores de razas puras o razas comerciales originarios de la Comunidad” del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<file:///C:/Users/user/Downloads/boc-a-2021-245-5011.pdf>

CABILDO DE LA PALMA

ACUERDO CEALP EMITIENDO INFORME AMBIENTAL ESTRATÉGICO EN EL PLAN ESPECIAL DE ORDENACION DE SAN AMARO Y SU ENTORNO RURAL

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/portal/sede/RecursosWeb/DOCUMENTOS/1/0_17083_1.pdf

ACUERDO CEALP EMITIENDO INFORME AMBIENTAL ESTRATEGICO DEL PL-004/2020 "MODIFICACIÓN Nº 1 DEL PLAN GENERAL DE ORDENACIÓN DE PUNTALLANA ORDENACION PORMENORIZADA DEL ÁREA DE EQUIPAMIENTOS DEL ASENTAMIENTO RURAL "LA VERADA - LOMO DEL PINO"

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/portal/sede/RecursosWeb/DOCUMENTOS/1/0_17085_1.pdf

CABILDO DE GRAN CANARIA

CONVOCATORIA DE SUBVENCIÓN A LOS PRODUCTORES DE PROTEAS DE GRAN CANARIA PARA EL AÑO 2021

<https://bit.ly/3G18kbh>



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060