

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

REDONDO, RICO EN MATICES Y ELEGANTE: ASÍ ES EL VINO QUE CAUTIVA A LOS ENÓFILOS

Malabrigo 2018, la 'joya de la corona' de Cepa 21, logra la Medalla de Plata de los Decanter World Wine Awards 2022 y recibe la ovación de James Suckling



Redondo, especial, rico en matices y muy elegante. Así han definido los amantes del vino la añada de 2018 de Malabrigo, la 'joya de la corona' de las Bodegas Cepa 21 que emana de un suelo areno-arcilloso de Ribera del Duero bajo unas condiciones climáticas extremas que abren la puerta a maduraciones prolongadas para garantizar cuerpo, finura y carácter al trago.

"Es un vino con alma", garantiza José Moro, el hasta abril presidente de la marca Emilio Moro, entregado ahora a un proyecto vitivinícola innovador que le ilusiona de forma especial desde que lo concibió: Bodegas Cepa 21. La compañía nació en plena Milla de Oro del vino en el año 2000 y, desde entonces, no ha dejado de crecer.

Tradición centenaria e innovación constante. Esta es la filosofía de Moro, quien celebra con orgullo la Medalla de Plata de los Decanter World Wine Awards 2022 lograda con su Malabrigo 2018 en la XIX edición del concurso de vinos más prestigioso del mundo. Malabrigo 2018 ha recibido también la ovación en las Wine Ratings de James Suckling, crítico de vinos estadounidense, uno de los más influyentes del mundo. En la etiqueta, un agricultor abrigado mira sus viñas poco antes de la poda. "Me recuerda cuando yo tenía trece años e iba a podar con mi padre, que me estaba enseñando. Era marzo, hacia frío, no nos quitábamos la pelliza y nos echábamos un trago de vino con una hogaza y un taco de chorizo", rememora mientras controla la vendimia que este año se ha adelantado un mes debido al calor de este verano.

Suckling ha aplaudido sin reservas también la excelencia de Cepa 21, 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

alma máter de la bodega, y de Horcajo, "el vino más premium de la casa". Todos, elaborados con la variedad tempranillo, una uva que "no destaca por nada, pero lo tiene todo", subraya José Moro al recalcar que esta uva tinta fina es "capaz tanto de dar un vino joven con expresión frutal magnífico, como de envejecer hasta 30 años un vino y hacernos llorar", añade.

Moro habla animado en su 'terroir' de Peñafiel antes de brindar con uno de sus modernos caldos de Cepa 21, la marca de vinos frescos cuyas uvas crecen en cepas centenarias diseminadas en una finca de 50 hectáreas orientada al norte para dotarle de más potencia frutal y en una altitud de entre 750 y 900 metros de la que brotan pocos racimos con aromas a mora y zarzamora muy definidos que luego afinan las barricas de roble francés en las que se guarda el vino para su envejecimiento.

Las levaduras autóctonas, extraídas de sus propias viñas, recuperan la esencia del 'terroir' del que proceden. "Si el suelo, el clima, la variedad y calidad de la uva o la madera donde reposa son factores determinantes en la calidad del vino, también lo son las levaduras con que se produce la fermentación alcohólica del mosto" argumenta Moro para presumir de unos vinos que llevan consigo el alma del viñedo.

"El vino auténtico tiene que oler a tierra, a la materia orgánica que las profundas raíces transfieren a la uva", asegura antes de agradecer a su abuelo y a su padre el amor que le transmitieron por el campo para decidirse en 1989 a comercializar la uva que ellos cultivaron con trabajo de sol a sol y sin descanso.



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

Fue en esas parcelas familiares de Valladolid, bajo la marca Emilio Moro, donde José Moro injertó hábilmente con uva tinta fina centenaria un suelo arcilloso, calizo y lleno de cascajo dominado por un clima de lluvias moderadas, veranos secos e inviernos largos y rigurosos. Durante 30 años llevó las riendas de la compañía, pero discrepancias familiares le empujaron en abril de este año a abandonar la presidencia de la compañía. "Aún no está todo dicho", avisa este químico de formación y firme defensor de impulsar una Marca España vinícola que una a todas las denominaciones de origen nacionales para la promoción en el exterior.



PORTADA

LA CABRA PALMERA: UN PATRIMONIO ÚNICO QUE URGE PRESERVAR

El próximo jueves 6 de octubre de 2022 tendrá lugar en el la CASA DE LA CULTURA DE PUNTAGORDA, a partir de las 18.30 horas, la proyección del documental "LA CABRA PALMERA: DE LA CUMBRE A LA COSTA" del realizador palmero Jorge Lozano Van de Walle, organizado por la Asociación Biocultural La Foresta y Centinela Ecologistas en Acción de La Palma



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



Después de la buena acogida del documental en Santa Cruz de La Palma la proyección se traslada a la comarca noroeste, una de las zonas con más tradición y actividad ganadera de la isla y que alberga la mayor cantidad de personas dedicadas a este oficio, con especial dedicación a la cabra palmera.

Se cumplen 32 años de la realización de esta película que pretendía en su momento poner en valor y divulgar ese extraordinario tesoro que ha sido, es y seguirá siendo la cabra palmera. Este interesante trabajo documental ha puesto de relieve la necesidad, entonces y ahora, del reconocimiento de la cabra palmera como patrimonio cultural y genético de la isla de La Palma, y de Canarias en su conjunto. El propio realizador del documental, JORGE LOZANO, nos contará brevemente como se forjó la idea de este hermoso proyecto.

Una vez finalizada la proyección del documental, habrá una MESA DE DIÁLOGO para reflexionar sobre la historia, la situación actual y la

proyección de futuro de la cabra palmera, de nuestra ganadería, del pastoreo y de la sostenibilidad que supone el mantenimiento del sector. Intercambiarán sus saberes ISAAC PÉREZ RODRÍGUEZ, más conocido como Horacio, una de las personas protagonistas del documental, cabrero que a sus 90 años recién cumplidos sigue pastoreando sus cabras palmeras en los altos de Velhoco.

También contaremos con BRENDA RODRÍGUEZ CONCEPCIÓN, cabrera y presidenta de la Asociación de Criadores de Raza de Cabra Palmera y que se dedica en cuerpo y alma a sus cabras y la elaboración de queso en Barlovento en la granja Los Tumbitos. En esta ocasión contaremos también con tres cabreros de la zona norte que representan el pasado y el presente del pastoreo en la isla: MÁXIMO RODRÍGUEZ PÉREZ y su hermano BERNABÉ RODRÍGUEZ PÉREZ, cabreros que pastoreaban antiguamente las cumbres de Tijarafe, Puntagorda y Garafía, Y BESAY RODRÍGUEZ CABRERA, joven cabrero y quesero de Cueva de Agua.

Acompaña también en la mesa JUAN CAPOTE LORENZO veterinario e investigador palmero, uno de los mayores especialistas en cabras del mundo y que ha sido uno de los colaboradores en la realización del documental. Contaremos también con ELENA CASTRO PÉREZ, Ingeniera Forestal y actualmente asesora técnica de la Comisión de Evaluación Ambiental de la isla de La Palma, y que ha llevado a cabo una experiencia exitosa con el pastoreo vinculado a la prevención de incendios forestales. BEATRIZ HERNÁNDEZ SICILIA, técnica de campo de la Asociación Criadores de la Cabra Raza Palmera con amplia experiencia en la conservación del patrimonio cultural y genético de la cabra de La Palma.



La moderación de la mesa estará a cargo de MERCEDES VASSOU, periodista e integrante de la Mesa de la Mujer Rural de La Palma, y al finalizar tendremos degustación de vinos y quesos representativos de la comarca noroeste con DO La Palma.

El acto es gratuito y ha sido también posible gracias a la colaboración de la Mesa de la Mujer Rural de La Palma, Ben Magec Ecologistas en Acción de Canarias, el Ayuntamiento de Puntagorda, Vinos Viñarda y la Asociación Criadorxs de Cabra Raza Palmera.

En los tiempos que corren urge poner en valor uno de nuestros tesoros patrimoniales y culturales más preciados: la cabra palmera. La ganadería de La Palma, como elemento esencial necesario para la sostenibilidad de un territorio y de sus gentes, no sólo desde el punto de vista cultural sino también económico y ecológico, está en vías de extinción. Es hora de poner sobre la mesa su historia pero también hablar claro de su problemática. Les invitamos a formar parte de este encuentro.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

LA PALMA DE GRAN CANARIA

PORTADA

EL SECRETO DE LAS MANZANAS GIGANTES

Manuel Guerra y sus hijos Desirée y Óliver ganan los tres primeros premios con frutas de 700 gramos | Valleseco atrae a 2.000 personas a las fiestas de La Encarnación



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



Cultivar manzanas reinetas de más de 700 gramos requiere mimar los árboles todo el año y también tener algo de suerte, pero existe otro secreto que Manuel Guerra Reyes, vecino del caserío de Monagas, se niega a desvelar. De su finca salieron los tres primeros premios del concurso celebrado ayer en Valleseco para galardonar el mejor lote de cinco ejemplares. En total sumaron 3,496 kilogramos en la balanza.

(Contenido exclusivo para suscriptores digitales)

REDONDO, RICO EN MATICES Y ELEGANTE: ASÍ ES EL VINO QUE CAUTIVA A LOS ENÓFILOS

Malabrigo 2018, la 'joya de la corona' de Cepa 21, logra la Medalla de Plata de los Decanter World Wine Awards 2022 y recibe la ovación de James Suckling



Redondo, especial, rico en matices y muy elegante. Así han definido los amantes del vino la añada de 2018 de Malabrigo, la 'joya de la corona' de las Bodegas Cepa 21 que emana de un suelo areno-arcilloso de Ribera del Duero bajo unas condiciones climáticas extremas que abren

la puerta a maduraciones prolongadas para garantizar cuerpo, finura y carácter al trago.

"Es un vino con alma", garantiza José Moro, el hasta abril presidente de la marca Emilio Moro, entregado ahora a un proyecto vitivinícola innovador que le ilusiona de forma especial desde que lo concibió: Bodegas Cepa 21. La compañía nació en plena Milla de Oro del vino en el año 2000 y, desde entonces, no ha dejado de crecer.

Tradición centenaria e innovación constante. Esta es la filosofía de Moro, quien celebra con orgullo la Medalla de Plata de los Decanter World Wine Awards 2022 lograda con su Malabrigo 2018 en la XIX edición del concurso de vinos más prestigioso del mundo. Malabrigo 2018 ha recibido también la ovación en las Wine Ratings de James Suckling, crítico de vinos estadounidense, uno de los más influyentes del mundo. En la etiqueta, un agricultor abrigado mira sus viñas poco antes de la poda. "Me recuerda cuando yo tenía trece años e iba a podar con mi padre, que me estaba enseñando. Era marzo, hacia frío, no nos quitábamos la pelliza y nos echábamos un trago de vino con una hogaza y un taco de chorizo", rememora mientras controla la vendimia que este año se ha adelantado un mes debido al calor de este verano.

Suckling ha aplaudido sin reservas también la excelencia de Cepa 21, el alma máter de la bodega, y de Horcajo, "el vino más premium de la casa". Todos, elaborados con la variedad tempranillo, una uva que "no destaca por nada, pero lo tiene todo", subraya José Moro al recalcar que esta uva tinta fina es "capaz tanto de dar un vino joven con expresión frutal magnífico, como de envejecer hasta 30 años un vino y hacernos



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

llorar", añade.

Moro habla animado en su 'terroir' de Peñafiel antes de brindar con uno de sus modernos caldos de Cepa 21, la marca de vinos frescos cuyas uvas crecen en cepas centenarias diseminadas en una finca de 50 hectáreas orientada al norte para dotarle de más potencia frutal y en una altitud de entre 750 y 900 metros de la que brotan pocos racimos con aromas a mora y zarzamora muy definidos que luego afinan las barricas de roble francés en las que se guarda el vino para su envejecimiento.

Las levaduras autóctonas, extraídas de sus propias viñas, recuperan la esencia del 'terroir' del que proceden. "Si el suelo, el clima, la variedad y calidad de la uva o la madera donde reposa son factores determinantes en la calidad del vino, también lo son las levaduras con que se produce la fermentación alcohólica del mosto" argumenta Moro para presumir de unos vinos que llevan consigo el alma del viñedo.

"El vino auténtico tiene que oler a tierra, a la materia orgánica que las profundas raíces transfieren a la uva", asegura antes de agradecer a su abuelo y a su padre el amor que le transmitieron por el campo para decidirse en 1989 a comercializar la uva que ellos cultivaron con trabajo de sol a sol y sin descanso.

Fue en esas parcelas familiares de Valladolid, bajo la marca Emilio Moro, donde José Moro injertó hábilmente con uva tinta fina centenaria un suelo arcilloso, calizo y lleno de cascajo dominado por un clima de lluvias moderadas, veranos secos e inviernos largos y rigurosos. Durante 30



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

años llevó las riendas de la compañía, pero discrepancias familiares le empujaron en abril de este año a abandonar la presidencia de la compañía. "Aún no está todo dicho", avisa este químico de formación y firme defensor de impulsar una Marca España vinícola que una a todas las denominaciones de origen nacionales para la promoción en el exterior.



PORTADA

EL CABILDO PROSIGUE LAS TAREAS DE RECUPERACIÓN DE CANALIZACIONES DE RIEGO Y ABASTECIMIENTO DE AGUA EN COORDINACIÓN CON EL SECTOR Y LOS AYUNTAMIENTOS

El Cabildo de La Palma, a través del Consejo Insular de Aguas que dirige Carlos Cabrera, continúa con los trabajos de recuperación de las canalizaciones y servicios de abastecimiento de aguas, siguiendo con las labores diseñadas en coordinación con el sector primario y los ayuntamientos de la Isla



El consejero destaca en una nota que más de un año después de que se iniciara la erupción, desde la Institución insular se mantiene la interlocución con los distintos sectores implicados, que en todo momento han participado de la toma de decisiones en relación a las actuaciones a desarrollar.

En ese sentido, Carlos Cabrera recuerda que ya en la primera semana de la erupción se comenzó a ejecutar trabajos de recuperación de las zonas afectadas, tras el acuerdo con los representantes de los agricultores presentes en los órganos del Consejo Insular de Aguas, en la que se plasmaron las propuestas que se entendían como urgentes.

Así, desde ese primer momento, se iniciaron los trabajos de elevación de agua desde Las Hoyas hasta la balsa de Cuatro Caminos, permitiendo dotar de recursos al área de acción de esa infraestructura.

El consejero destaca que “en un tiempo récord se logró ese objetivo”, puesto que el Canal LP-II había sido invadido por la lava y por lo tanto era inoperativo “y no podíamos tener agua en esa zona tan importante para el sector primario en la isla de La Palma”, indica.

Con posterioridad y durante la erupción del volcán, el Consejo Insular de Aguas prosiguió trabajando a través de una red en altura, por detrás del cono del volcán, que se ejecutó mientras continuaba la erupción “en una zona bastante compleja, con gases y ceniza”, recalca Cabrera, siendo actualmente una realidad.

Esa instalación permitió llevar también recursos hídricos hasta la balsa

de Cuatro Caminos, distribuyendo desde allí el agua de regadío a la costa del Valle de Aridane. Esa misma obra resolvió la problemática con el agua de abastecimiento público a los núcleos poblacionales afectados.

Carlos Cabrera hace hincapié en que se continúa trabajando para lograr que el agua llegue a esos caseríos dispersos entre coladas, para lo que en los próximos días se declararán de emergencia las actuaciones que permitan conectar más fincas y viviendas que carecen actualmente de este servicio.

El consejero destaca que estos objetivos se están logrando con inversiones récord que superan los 15 millones de euros por parte del Consejo Insular de Aguas.

Por eso, Carlos Cabrera pone en valor el trabajo realizado en este más de un año en el que se ha conseguido dar respuesta a las demandas básicas, tanto de los agricultores como de los vecinos de zonas afectadas. En el primero de los casos, apoyando “el incansable trabajo y sacrificio que han tenido que soportar con traslados y esfuerzos para mantener sus fincas y, en el segundo, a quienes resiliientemente han entendido las dificultades para abordar esta situación de emergencia”.

El Periódico de Canarias

PORTADA

ÉXITO TOTAL DE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA FERIA DE LA



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

MIEL DE TENERIFE EN LA OROTAVA

Charlas técnicas, catas de mieles, cocina en vivo con la miel como producto estrella, didácticos talleres infantiles, actuaciones musicales, exposición de fotografía o el acto de entrega de premios del concurso de fotografías Apícola de Tenerife ... son algunas de las actividades que se desarrollaron a lo largo de este fin de semana en La Orotava, en la céntrica plaza de la Constitución, que acogió por primera vez la Feria de la Miel de Tenerife



A lo largo de ambas jornadas, en las que pasó numeroso público, se contó con la participación de múltiples colectivos y empresas relacionadas con la miel, así como con las flores y plantas, distribuidos en distintos stand por todo el recinto.

El alcalde Francisco Linares valora que se haya elegido el municipio villero como escenario para acoger la feria de la miel de Tenerife, subrayando la importancia que tiene este producto y el sector de la apicultura en Canarias y, en especial, en Tenerife. "Por lo que es esencial que desde las administraciones públicas continuemos mostrando nuestro máximo apoyo y protección al sector", incidió.

Linares asegura que esta feria "ha sido todo un éxito por su gran calidad,

así como por cantidad pues ha sido visitada en solo dos días por miles de personas”. En este sentido apuntó que se ha logrado uno de los principales objetivos como es acercar la apicultura y el producto de la miel a la sociedad e informar de todos los beneficios de la misma, y fomentar su consumo. Por ello, espera que la muestra tenga continuidad y proyección en el tiempo, asegurando que La Orotava estará encantada de seguir siendo la sede de una de las ferias más relevantes de la isla.

La muestra ha sido organizada por la Asociación de Apicultores de Tenerife (Apiten), la Casa de la Miel y el Ayuntamiento de La Orotava, además de contar con la colaboración de empresas y entidades relacionadas con el mundo de la miel.

El municipio de La Orotava cuenta con una biodiversidad única y el mayor número de asentamientos apícolas que se ubican en Tenerife, produciéndose mieles desde el nivel del mar hasta el Parque Nacional del Teide. Por ello existe un gran número de apicultores y asentamientos en diferentes ubicaciones que dan lugar a una gran variedad de mieles.



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

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución por la que se conceden provisionalmente las subvenciones destinadas a la adopción de medidas de agroambiente y clima, convocadas por orden de 4 de marzo de 2022.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/9cdf1dde-57f4-4a76-8380-e83ddde79190>

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

I. Disposiciones generales - Consejería de Transición Ecológica, Lucha contra el Cambio Climático y Planificación Territorial

2999 DECRETO 184/2022, de 15 de septiembre, por el que se declaran las Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA) en la Comunidad Autónoma de Canarias, y se modifica el Decreto 174/2009, de 29 de diciembre, por el que se declaran Zonas Especiales de Conservación integrantes de la Red Natura 2000 en Canarias y medidas para el mantenimiento en un estado de conservación favorable de estos espacios naturales, al objeto de ampliar la Zona Especial de Conservación (ZEC) de Anaga.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2022/195/001.html>

III. Otras Resoluciones - Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

3009 Dirección General de Agricultura.- Resolución de 22 de septiembre de 2022, por la que se concede una ayuda directa a los titulares de explotaciones de plátano destinada a compensar las pérdidas de renta sufridas como consecuencia de la erupción volcánica en la isla de La Palma y complementaria a la concedida mediante Resoluciones de 13 de diciembre de 2021 y 23 de marzo de 2022.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2022/196/003.html>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Anuncio de formalización de contratos de: Dirección General de la Industria Alimentaria. Objeto: Participación del Ministerio De Agricultura, Pesca y Alimentación en la II edición de BINÓMICO-Congreso Gastronómico Iberoamericano, 2022. Expediente: 202216607377.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2022-30064



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