



NOTICIAS

Martes, 4 de septiembre de 2022

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

TENERIFE DESPLIEGA SU POTENCIAL VITIVINÍCOLA EN LA INAUGURACIÓN DE SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

El stand de 200 metros cuadrados con el que Tenerife participa en la feria ha acaparado este lunes la atención de centenares de profesionales de la restauración y la enología, chefs, sumilleres y periodistas especializados

El stand de 200 metros cuadrados con el que Tenerife participa en San Sebastián Gastronomika ha acaparado hoy lunes, durante la inauguración del congreso, la atención de centenares de profesionales



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 la restauración y la enología, chefs, sumilleres y periodistas especializados, que se dieron cita en el palacio Kursaal para asistir a uno de los mayores eventos gastronómicos que se celebran a nivel internacional.



El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Javier Parrilla; la directora insular de Turismo, Laura Castro, y el consejero delegado de Turismo de Tenerife, David Pérez, acudieron a la inauguración de este congreso, en el que Tenerife participa con un programa de desayunos, almuerzos, meriendas, talleres y catas para dar a conocer la diversidad, calidad y riqueza del producto local tinerfeño.

Javier Parrilla puso en valor "el gran interés que ha despertado el túnel del vino, que cuenta con un espacio adicional de 25 metros cuadrados, en el que tienen cabida 69 referencias y más de 300 botellas, y donde, nuevamente, las seis denominaciones de origen que operan en la isla han vuelto a unirse para defender la altísima calidad de la viticultura y la enología tinerfeña".

Laura Castro, por su parte, aseguró que "hemos vuelto a demostrar que Tenerife, con sus productos y denominaciones de origen, tiene capacidad y calidad para convertirse en un destino gastronómico de referencia. Este año tenemos una apuesta muy potente, con la que

queremos seguir captando turistas y, por supuesto, seguir impulsando la gastronomía y el producto local de Tenerife como uno de nuestros atributos más genuinos y auténticos".

En esta misma línea, David Pérez remarcó que "Tenerife participa en este congreso con una mejor y mayor puesta en escena, con una programación impecable que está sorprendiendo y despuntando a visitantes, chefs, empresas y periodistas, y que ha provocado que la isla se convierta, una vez más, en el destino referencia de este congreso".

Desde primera hora de la mañana han visitado el stand tinerfeño reconocidos chefs, como Pedro Subijana, del restaurante Akelarre con tres estrellas Michelin; Ricard Camarena, ganador de dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol; Andoni Luis Aduriz (restaurante Mugaritz con dos estrellas Michelin); o Xesc Reina y Javier Irazusta (Can Company). Además, el stand contó con la presencia de reconocidos periodistas de prensa especializada como Ignacio Medina (Gastroactitud), Alberto Luchini (freelance) o Alberto Granados (Gastroplanet), entre otros.

A mesa puesta

La jornada inaugural de San Sebastián Gastronomika comenzó en Tenerife con un desayuno dedicado a la vendimia, el hilo conductor de este lunes en el stand. El menú consistió en ramera de gofio y vino; pan de lías, uvas y queso; bocado de sardinas, cebolla y tomate; escacho de papas con carne de cabra; y huevos mole. Todo ello acompañado por agua guisada de hierbas de medianías.

A las 12.00 horas tuvo lugar uno de los talleres más esperados del día,



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 de los mojos de Tenerife, que volvió a colgar el cartel de todo vendido, lo que consolida a esta salsa tradicional como una de las elaboraciones estrella en la alta cocina de España y del mundo. Fue un taller participativo que contó con mojo rojo, verde, de almendras, de azafranillo y hervido.

En el almuerzo, también dedicado a la cultura de la vendimia tinerfeña, los asistentes pudieron degustar chicharrón de cochino negro, gofio amasado, papas de color arrugadas, batatas guisadas, mojos, pescado salado encebollado, condumio de conejo, papas, costillas y piñas de millo con mojo de cilantro, rosquetes de vino, y truchas de batata y almendrados. Todo ello armonizado con vinos de Tenerife y acompañado por un taller interactivo de gofio amasado con zurrón.

Finalmente, en la merienda se presentarán elaboraciones como: torrijas de pan de leche caladas con malvasía, quesos y uvas monovarietales, bizcochón de lías y chocolate, buñuelos de gofio y plátano, y vinos de Tenerife, y se celebró una cata de uvas de la isla.

Cata de los vinos de Tenerife

Esta tarde, bajo el título de Una uva, una isla, miles de vinos: los terroirs tinerfeños a través del listán negro, el conocido master of wine (MW), Pedro Ballesteros, mostrará a los asistentes las particularidades y características del listán negro, una variedad de uva única en Canarias.

Los vinos que se presentarán son: Las Suertes 2020 (Valle de la Orotava), Los Loros Listán Negro (Valle de Güímar), Hacienda de Acentejo tinto 2021 (Tacoronte Acentejo), Pino Valois 2021 rosado (Islas Canarias),



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

Mencey de Chasna Blanc de Noir seco 2021 (Abona) y El Ancón (Ycoden Daute Isora).



PORTADA

LA OBRA DE SAN ISIDRO YA POSIBILITA EL RIEGO EN LAS ZONAS AGRÍCOLAS AISLADAS POR LAS COLADAS DEL VOLCÁN

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, junto con el director general de Agricultura, Augusto Hernández, visitó hoy, lunes 3 de octubre, las obras de emergencia de conducción de aguas realizadas en la zona de San Isidro (Tazacorte, La Palma) para valorar que la obra de riego está ya en funcionamiento y distribuyendo agua a las fincas que quedaron incomunicadas por la colada. Asimismo, destacó que "lo importante es que ya hay riego, con un primer ramal conectado, y la mayoría de ramales el resto de la semana"



Vanoostende hizo hincapié en el compromiso de las administraciones públicas en la recuperación de la actividad agrícola de La Palma e insiste

en que "se sigue trabajando a marchas forzadas para que los agricultores de las zonas aisladas por las coladas puedan tener agua de riego lo antes posible".

En este sentido, la responsable regional del área incidió "en el esfuerzo que se está realizando, pese a las condiciones del terreno y sus altas temperaturas, para dar solución a los problemas generados por la erupción volcánica y avanzar de cara a recuperar la plena actividad en la isla".

"El sector primario es uno de los ejes prioritarios en toda la isla y, en especial, en el desarrollo del Valle de Aridane, por lo que no se escatimarán esfuerzos para que pueda recuperar su actividad cuanto antes", apuntó.

Vanoostende recordó que uno de los cultivos más beneficiados por las obras de canalización en la zona de San Isidro serán los de plataneras, teniendo en cuenta que la erupción dejó aisladas en esta zona un total de 160 fanegas.

Las obras de emergencia de conducción de aguas realizadas en la zona de San Isidro cuentan con un presupuesto de 1,4 millones de euros, con cargo a fondos del Ministerio de Agricultura. Puestas en marcha por Gesplan, permitirá el suministro de agua a las parcelas dependientes de la Red de Riego del Heredamiento de las Haciendas de Argual y Tazacorte y a las de la Comunidad de Riegos Canal Alto La Cruz Bermeja, además del acceso a la tubería principal que da servicio a la Comunidad de Regantes Las Hoyas-El Remo.



El alcance de dicha infraestructura irá más allá, ya que facilitará el acceso y la reposición de la red de riego que cruzará la colada entre Los Palacios y Las Norias, con el fin de suministrar nuevamente agua de riego a las explotaciones agrarias situadas entre Las Hoyas y El Remo.

Una actuación compleja

Pese a la prioridad que desde las administraciones se ha dado a esta obra, la complejidad de su realización ha provocado que se haya producido un retraso en su ejecución. La elevada dureza de las capas de roca basáltica y las altas temperaturas, de hasta 250°C, que se registran al abrir las zanjas han obligado a que los trabajos estén sufriendo demora.

La temperatura ha obligado también a abrir zanjas de mayor tamaño con el fin de introducir las conducciones en tubos prefabricados de hormigón de un metro de diámetro, para crear una capa de aire de aislamiento.

Otro de los inconvenientes ha venido marcado por la ausencia de materiales adaptados al terreno y sus condiciones para llevar a cabo la actuación, ya que se ha requerido de piezas especiales que garanticen la conexión de los ramales en unas condiciones de seguridad y eficacia.

EL CABILDO PROSIGUE LAS TAREAS DE RECUPERACIÓN DE CANALIZACIONES DE RIEGO Y ABASTECIMIENTO DE AGUA

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 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 resilientemente han entendido las dificultades para abordar esta situación de emergencia.

VICENTE RODRÍGUEZ: "CC PRETENDÍA APROBAR UNA MOCIÓN QUE OTORGARA 80 MIL EUROS DE SUBVENCIÓN, A UN SOLO GANADERO"

El Ayuntamiento de Puntagorda, que preside Vicente Rodríguez, lamenta "las falsedades difundidas por Coalición Canaria en el municipio, representada por ediles que insisten en una forma de hacer política plagada de métodos y mensajes con los que faltan a la verdad de forma intencionada, utilizando para sus propios fines partidistas al sector ganadero, tan importante para la economía de la comarca y afectado por las consecuencias de la inflación que se ha impuesto en toda Europa".



El Ayuntamiento de Puntagorda trabaja en la elaboración de un paquete de medidas que puedan disminuir el impacto de la inflación en favor de todos los sectores económicos de la localidad, tanto el primario como el sector servicios. El alcalde, Vicente Rodríguez, ha explicado que los representantes de Coalición Canaria en la corporación municipal, "han tratado de imponer la aprobación de una moción que hubiera habilitado una línea de subvención directa que reportaría a un solo ganadero, con más del 50% de la cabaña caprina del municipio, nada menos que 80.000 euros".

"Como alcalde de todos los vecinos de Puntagorda, no puedo sino

lamentar las malas prácticas de los concejales de Coalición Canaria, y asegurar que el trabajo en la gestión de lo público obliga a mantener el principio de equidad en el reparto de fondos públicos; me entristece comprobar cómo los nacionalistas faltan una y otra vez a la verdad”.

El alcalde aclara que "los nacionalistas en Puntagorda ignoran de forma intencionada, que esta administración local debe servir con objetividad a los intereses generales, en este caso del sector ganadero de la localidad, de acuerdo con los principios de equidad e igualdad y llama a la reflexión a los ediles nacionalistas para que "apuesten por ejercer una oposición responsable y coherente, que demuestre respeto por las gentes de este municipio y contribuya a mejorar la vida de nuestros vecinos y vecinas”.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

Las Palmas de Gran Canaria, 19 de mayo de 2019

PORTADA

UNA CABRA PARA EL PRESIDENTE TORRES

Lloret expone al presidente regional los costes por la desalación del agua y los expedientes de los hoteles de RIU | También reclama 9 millones del plan turístico



El presidente del Gobierno de Canarias, Ángel Víctor Torres, fue obsequiado ayer durante su primera visita oficial a Fuerteventura con la estatuilla de una cabra. La obra de Anne Marie Schmidt, una artesana extranjera que reside en la isla, es el tradicional obsequio que realiza el Cabildo mayorero a sus visitantes ilustres.

LA NUEVA COCINA CANARIA REFUERZA SU APUESTA POR LA FRUTA Y VERDURA DEL PAÍS

Veinte cocineros recorren fincas, en su primera misión comercial de 'Gran Canaria me gusta'



La nueva cocina canaria 3.0 se acerca a los pequeños productores locales de Gran Canaria. 20 cocineros de reconocidos restaurantes se integraron ayer en la primera misión comercial que les ha puesto en contacto directo con una representación de agricultores en sus propias fincas, en un intercambio que pretende fomentar los negocios de proximidad para que las frutas, verduras y el pescado fresco del país vayan directamente a sus fogones.

(Contenido exclusivo para suscriptores digitales)

LAS SIDRAS DE VALLESECO CONSIGUEN TRES MEDALLAS A NIVEL INTERNACIONAL

El Valle Secreto y el Lagar de Valleseco recibieron el reconocimiento en

el certamen internacional Les Sidras de gala



Valleseco sigue reconociéndose a nivel internacional por sus sidras, ejemplo, este fin de semana en la duodécima edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala, desarrollado en Gijón, donde se presentaron 73 lagares de 21 países, 3 de ellas del municipio vallesequense, obteniendo tres medallas, oro, plata y bronce.

Obteniendo premios, El Valle Secreto, en la categoría de sidra de copa seco, con un oro; en copa dulce, obtuvo la plata; una sidra que en breves semanas empieza su comercialización, todo un respaldo para este nuevo producto que lanza el lagar del propio ayuntamiento. Mientras, en la categoría de brut, el Lagar de Valleseco, de Ángel Domínguez Ponce, se lleva el bronce.

En la actualidad, hay unos 22.500 manzaneros censados en este pago de Gran Canaria, con la creación de cinco lagares, uno de titularidad pública, El Lagar de Valleseco, Bodega FRP, La Ruin y el último en sumarse en la apuesta de la sidra, el vecino Vicente Oliver Marrero Arencibia. A su vez, este Consistorio, el Cabildo y la cadena Spar, empezarán en breve con el proyecto de comercialización de manzana en fresco.

Por todo ello, Valleseco vuelve a demostrar que tiene a nivel internacional unos caldos de gran prestigio. De esa forma, este rincón de Gran Canaria y sus sidras se han convertido en apenas en una década de historia en las mejores del mundo.

Por último, en el concurso se contó con la mayor participación asturiana e internacional hasta la fecha. Con un total de 73 lagares, de los cuales 20 fueron asturianos, de 21 países productores representados aparte de España, aunque con la ausencia de lagares ucranianos que sí participaron otros años.

ESTE MELÓN SABE A LIMA Y SE CULTIVA EN CANARIAS

Spar Gran Canaria comienza a distribuir el 'limelón' en sus establecimientos



La cadena de supermercados Spar Gran Canaria, en su compromiso con los agricultores canarios y fieles a su política de innovación, ha incorporado al surtido de Frutas y Verduras de sus tiendas, un novedoso producto cultivado en Canarias. Se trata del melón con sabor a lima, también conocido como 'limelón'. Esta fruta de temporada, cultivada en Tenerife, destaca por tamaño redondo y su sabor único, dulce con el toque ácido y fresco de la lima.

Esta iniciativa contribuye a afianzar la apuesta y apoyo de Spar Gran Canaria con los 200 agricultores de las islas con los que mantiene una relación directa, dando salida a sus producciones y reforzando el histórico compromiso de la cadena con el sector primario local. Un compromiso que se mantiene también, año tras año, con el fomento del consumo del producto local impulsado a través de destacados convenios que Spar Gran Canaria mantiene con los agricultores del tomate de La Aldea de San Nicolás, la naranja de Telde y la papa de Gran Canaria.

Sobre SPAR Gran Canaria

Spar Gran Canaria es la única cadena de supermercados de capital 100% canario presente en los 21 municipios de la Isla. En un total de 197 establecimientos, Spar Gran Canaria ofrece productos frescos de 'KM. 0' de máxima calidad, que la convierten en líder en la venta de frutas y verduras frescas.



PORTADA

ACUSAN A CC DE QUERER BENEFICIAR A UN GANADERO EN PUNTAGORDA CON 80.000 EUROS

Vicente Rodríguez (PSOE) afirma que el criador en cuestión dispone de "más del 50% de la cabaña caprina" del municipio

El Ayuntamiento de Puntagorda emitió ayer un comunicado en el que



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

acusaba a Coalición Canaria de difundir “falsedades” en las últimas semanas, y en especial en lo referente al sector primario. En este sentido, el alcalde de la localidad, Vicente Rodríguez (PSOE), aseguró que los nacionalistas “han tratado de imponer la aprobación de una moción que hubiera habilitado una línea de subvención directa que reportaría a un solo ganadero, con más del 50% de la cabaña caprina del municipio, nada menos que 80.000 euros”.



Unas afirmaciones que vienen al hilo de las quejas de los coalicioneros acerca de la presunta escasez de apoyo por parte del Consistorio a los ganaderos locales, aquejados de las subidas del precio de los productos. En respuesta a ello, desde la institución puntagordera señalan que están trabajando “en la elaboración de un paquete de medidas que puedan disminuir el impacto de la inflación en favor de todos los sectores”, destacando especialmente el primario y el servicios.

En cuanto a la propuesta que CC trató de llevar a la práctica, el socialista indicó que “como alcalde de todos los vecinos de Puntagorda no puedo sino lamentar las malas prácticas de los concejales” de la oposición. Por otro lado, aseveró que “la gestión de lo público obliga a mantener el principio de equidad en el reparto de fondos públicos”. “Me entristece comprobar cómo los nacionalistas faltan una y otra vez a la verdad”,

manifestó Rodríguez.

Asimismo, quien ostentara en la pasada legislatura la mayoría absoluta más contundente de Canarias insistió en animar a los coalicioneros a que "apuesten por ejercer una oposición responsable y coherente, que demuestre respeto por las gentes de este municipio y contribuya a mejorar la vida de nuestros vecinos y vecinas".

"Abandono" al sector

Cabe recordar que la portavoz de CC en el Ayuntamiento, Mónica Gómez, se expresó en los términos de "alejados de la realidad" o "abandono" a los ganaderos, refiriéndose a la actitud de Vicente Rodríguez. Al mismo, le atribuían que "se ha instalado en el no sistemático a cualquier propuesta" que provenga de la oposición, lo que, entendían, "le está pasando factura" a los residentes.

Aparte de la subvención ya citada, los nacionalistas dijeron haber propuesto -con la negativa del PSOE- una modificación puntual del Plan General de Ordenación, a fin de que "se incluyan y regulen en el mismo las explotaciones ganaderas que se encuentran fuera de ordenación y sean susceptibles de ello".



LAS SIDRAS DE VALLESECO VUELVEN A TRIUNFAR CON PREMIOS INTERNACIONALES

El Valle Secreto y el Lagar de Valleseco recibieron el reconocimiento en el certamen internacional Les Sidras de gala



Valleseco sigue reconociéndose a nivel internacional por sus sidras. Por ejemplo, este fin de semana en la duodécima edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala, desarrollado en Gijón, donde se presentaron 73 lagares de 21 países, 3 de ellas del municipio vallesequense, obteniendo tres medallas, oro, plata y bronce.

Obteniendo premios, El Valle Secreto, en la categoría de sidra de copa seco, con un oro; en copa dulce, obtuvo la plata; una sidra que en breves semanas empieza su comercialización, todo un respaldo para este nuevo producto que lanza el lagar del propio ayuntamiento. Mientras, en la categoría de brut, el Lagar de Valleseco, de Ángel Domínguez Ponce, se lleva el bronce.

Un negocio en auge

En la actualidad, hay unos 22.500 manzaneros censados en este pago de Gran Canaria, con la creación de cinco lagares, uno de titularidad pública, El Lagar de Valleseco, Bodega FRP, La Ruin y el último en sumarse en la apuesta de la sidra, el vecino Vicente Oliver Marrero Arencibia. A su vez, el Ayuntamiento, el Cabildo y la cadena Spar empezarán en breve con el proyecto de comercialización de manzana en fresco.

Referencia mundial

Por todo ello, Valleseco vuelve a demostrar que tiene a nivel internacional unas creaciones de gran prestigio. De esa forma, este rincón de Gran Canaria y sus sidras se han convertido en apenas en una década de historia en las mejores del mundo.

Por último, en el concurso se contó con la mayor participación asturiana e internacional hasta la fecha. Con un total de 73 lagares, de los cuales 20 fueron asturianos, de 21 países productores representados aparte de España, aunque con la ausencia de lagares ucranianos que sí participaron otros años.



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

ÉXITO TOTAL DE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA FERIA DE LA 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 stands 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

PORTADA

TENERIFE DESPLIEGA SU POTENCIAL VITIVINÍCOLA EN LA INAUGURACIÓN DE SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

La isla abre su participación en San Sebastián Gastronomika con el esperado taller de mojos y con un programa de desayunos, almuerzos y meriendas inspirados en la vendimia isleña



El stand de 200 metros cuadrados con el que Tenerife participa en San Sebastián Gastronomika ha acaparado este lunes, durante la inauguración del congreso, la atención de centenares de profesionales de la restauración y la enología, chefs, sumilleres y periodistas especializados que se dieron cita en el palacio Kursaal para asistir a uno de los mayores eventos gastronómicos internacionales que se celebran.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Javier Parrilla; la directora insular de Turismo, Laura Castro, y el consejero delegado de Turismo de Tenerife, David Pérez, acudieron a la inauguración de este congreso, en el que Tenerife participa con un completo programa de desayunos, almuerzos, meriendas, talleres y catas

para dar a conocer la diversidad, calidad y riqueza del producto local tinerfeño.

Javier Parrilla puso en valor “el gran interés que ha despertado el túnel del vino, que cuenta con un espacio adicional de 25 metros cuadrados, en el que tienen cabida 69 referencias y más de 300 botellas, y donde, nuevamente, las seis denominaciones de origen que operan en la isla han vuelto a unirse para defender la altísima calidad de la viticultura y la enología tinerfeña”.

Laura Castro, por su parte, aseguró que “hemos vuelto a demostrar que Tenerife, con sus productos y denominaciones de origen, tiene capacidad y calidad para convertirse en un destino gastronómico de referencia. Este año tenemos una apuesta muy potente, con la que queremos seguir captando turistas y, por supuesto, seguir impulsando la gastronomía y el producto local de Tenerife como uno de nuestros atributos más genuinos y auténticos”.

En esta misma línea, David Pérez remarcó que “Tenerife participa en este congreso con una mejor y mayor puesta en escena, con una programación impecable que está sorprendiendo y despuntando a visitantes, chefs, empresas y periodistas, y que ha provocado que la isla se convierta, una vez más, en el destino referencia de este congreso”.

Desde primera hora de la mañana han visitado el stand tinerfeño reconocidos chefs, como Pedro Subijana, del restaurante Akelarre con tres estrellas Michelin; Ricard Camarena, ganador de dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol; Andoni Luis Aduriz (restaurante Mugaritz



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

con dos estrellas Michelin); o Xesc Reina y Javier Irazusta (Can Company). Además, el stand contó con la presencia de reconocidos periodistas de prensa especializada como Ignacio Medina (Gastroactitud), Alberto Luchini (freelance) o Alberto Granados (Gastroplanet), entre otros.

A mesa puesta

La jornada inaugural de San Sebastián Gastronomika comenzó en Tenerife con un desayuno dedicado a la vendimia, el hilo conductor de este lunes en el stand. El menú consistió en ralera de gofio y vino; pan de lías, uvas y queso; bocado de sardinas, cebolla y tomate; escacho de papas con carne de cabra; y huevos mole. Todo ello acompañado por agua guisada de hierbas de medianías.

A las 12 de la mañana tuvo lugar uno de los talleres más esperados del día, el de los mojos de Tenerife, que volvió a colgar el cartel de todo vendido, lo que consolida a esta salsa tradicional como una de las elaboraciones estrella en la alta cocina de España y del mundo. Fue un taller participativo que contó con mojo rojo, verde, de almendras, de azafranillo y hervido.

En el almuerzo, también dedicado a la cultura de la vendimia tinerfeña, los asistentes pudieron degustar chicharrón de cochino negro, gofio amasado, papas de color arrugadas, batatas guisadas, mojos, pescado salado encebollado, condumio de conejo, papas, costillas y piñas de millo con mojo de cilantro, rosquetes de vino, y truchas de batata y almendrados. Todo ello armonizado con vinos de Tenerife y acompañado por un taller interactivo de gofio amasado con zurrón.



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

Finalmente, en la merienda se presentarán elaboraciones como: torrijas de pan de leche caladas con malvasía, quesos y uvas monovarietales, bizcochón de lías y chocolate, buñuelos de gofio y plátano, y vinos de Tenerife, y se celebró una cata de uvas de la isla.

Gran cata de los Vinos de Tenerife

Esta tarde, bajo el título de Una uva, una isla, miles de vinos: los terroirs tinerfeños a través del listán negro, el conocido master of wine (MW), Pedro Ballesteros, mostrará a los asistentes las particularidades y características del listán negro, una variedad de uva única en Canarias.

Los vinos que se presentarán son: Las Suertes 2020 (Valle de la Orotava), Los Loros Listán Negro (Valle de Güímar), Hacienda de Acentejo tinto 2021 (Tacoronte Acentejo), Pino Valois 2021 rosado (Islas Canarias), Mencey de Chasna Blanc de Noir seco 2021 (Abona) y El Ancón (Ycoden Daute Isora).



PORTADA

EL SECTOR PLATANERO DE LA PALMA COMIENZA A RECUPERAR SUS CULTIVOS

La erupción volcánica de Cumbre Vieja y los problemas derivados de ella dejaron contra las cuerdas al sector platanero.



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



La erupción volcánica de La Palma afectó a la zona platanera más productiva de la isla. La lava, la ceniza y los problemas con el riego hicieron que muchas fincas se perdieran. Un año después, los agricultores del sector platanero han replantado sus cultivos y comienzan a recuperarlos.

Es la imagen de la esperanza y una muestra de la capacidad del sector agrícola palmero de sobreponerse a las adversidades. La finca de Ricardo Carballo perdió toda su producción, pero la apuesta de los agricultores por salvarla hace posible que veamos esto un año después.

En este caso se han replantado 17.000 plantas y aspiran a que sean unas 28.000. Sin embargo, habrá que esperar un poco más para ver resultados y que otros agricultores se animen a dar este paso.

«Lo normal es que hasta el próximo verano no tengamos producción y lo normal es también que hasta final de diciembre de 2023 no tengamos tampoco dinero».

Lo fundamental para los agricultores es pasar página, centrarse en el trabajo y pensar ahora en la recuperación.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/EPoVhFa0ipw>



PORTADA

GRAN CANARIA ME GUSTA FORTALECE LAS RELACIONES COMERCIALES ENTRE CHEFS Y PRODUCTORES DE LA ISLA

Gran Canaria Me Gusta, programa impulsado por la Consejería de Industria, Artesanía y Comercio del Cabildo de Gran Canaria y la Cámara de Comercio de Gran Canaria, organizó hoy una misión comercial entre cocineros y productores de Gran Canaria para dar respuesta a la demanda de los primeros, interesados en ampliar su cartera de proveedores locales. De esta manera, el sector de la restauración ha podido conocer de forma directa más muchos de los productos y proveedores de la isla, fomentando así la comercialización, que es un objetivo estratégico del programa Gran Canaria Me Gusta



“Queremos que las cocineras y cocineros de la isla conozcan los productos que hay en la Isla y quienes los trabajan; que entren en relación directa y puedan nutrirse aquí para satisfacer las necesidades de sus propuestas gastronómicas”, explicó la consejera del área, Minerva Alonso, quien puntualizó que desde el programa ya llevan tiempo trabajando en diseñar misiones comerciales de acuerdo a las

necesidades de las superficies de alimentación, “y en este caso de los cocineros y cocinas, porque las cocinas las consideramos espacios para comercializar el producto local, que cabe recordar tiene unas propiedades organolépticas de primera calidad, son de cercanía por lo que cuidamos el medio ambiente y generamos economía circular en la Isla”, sentenció.

Según explicó la consejera, en la ruta de hoy participaron una veintena de cocineros y cocineras de la isla, para quienes se diseñó el itinerario en base a la demanda que presentan en los restaurantes y su interés para posibles nuevas recetas.

“Estoy muy satisfecha de participar en esta acción porque, aun sabiendo que es producto local, no es lo mismo cuando tienes la oportunidad de conocer el origen del mismo. Además, se trata de una jornada preciosa de compartir y crear sinergias en el sector de la restauración”, afirmó Cristina Monge, chef y propietaria del restaurante Borneo (San Fernando de Maspalomas).

Por su parte, María Calvo del Castillo, de Ecohuerta Canaria, que comercializa productos agrícolas ecológicos certificados, procedentes de su finca en Santa Brígida y de otros productores locales para los que realiza también servicio de entrega a domicilio, explicó que llevan cuatro años dedicados a la agricultura ecológica, “tomando el relevo generacional de mi padre y, tras muchas pruebas y errores, hemos conseguido cierta estabilidad y poder dedicarnos a esto de manera exclusiva”. “Tener hoy una visita así es una gran oportunidad de negocio y estamos muy contentos de formar parte de esta primera ruta”, aseguró



esta joven emprendedora que dejó su vida y su trabajo en Londres para regresar a Gran Canaria con su pareja y emprender en el sector primario.

Para Nelson Pérez, propietario del restaurante Nelson en Playa de Arinaga, con un Sol Repsol, esta misión comercial es un motivo de alegría. "Los cocineros tenemos que ser conscientes de todo lo que tenemos en la isla y, los productores, de que demandamos más que tomates y papas; por lo que hay mercado para muchos productos", aseguró.

Así, una veintena de cocineros de la isla han recorrido las explotaciones ganaderas, agrícolas y pesqueras de Setas Lagar de Fuego, Ecohuerta Canaria, Gestión Ganadera Canaria (cochino negro), Cofradía de Pescadores de Taliarte, Chef Select Canarias, Quesería Guedes y almorzaron en El Guachinche, del cocinero Santiago Gorrín en Carrizal de Ingenio.

SPAR GRAN CANARIA APUESTA POR LA INNOVACIÓN EN FRUTAS CON EL MELÓN CON SABOR A LIMA CULTIVADO EN LAS ISLAS

La cadena de supermercados SPAR Gran Canaria, en su compromiso con los agricultores canarios y fieles a su política de innovación, ha incorporado al surtido de Frutas y Verduras de sus tiendas, un novedoso producto cultivado en Canarias. Se trata del melón con sabor a lima, también conocido como 'limelón'. Esta fruta de temporada, cultivada en Tenerife, destaca por tamaño redondo y su sabor único, dulce con el toque ácido y fresco de la lima



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



Esta iniciativa contribuye a afianzar la apuesta y apoyo de SPAR Gran Canaria con los 200 agricultores de las islas con los que mantiene una relación directa, dando salida a sus producciones y reforzando el histórico compromiso de la cadena con el sector primario local. Un compromiso que se mantiene también, año tras año, con el fomento del consumo del producto local impulsado a través de destacados convenios que SPAR Gran Canaria mantiene con los agricultores del tomate de La Aldea de San Nicolás, la naranja de Telde y la papa de Gran Canaria.



PORTADA

RICARDO FERNÁNDEZ DE LA PUENTE DEMANDA MEDIDAS PARA REDUCIR LA SINIESTRALIDAD LABORAL EN EL SECTOR AGRÍCOLA

El diputado de Ciudadanos (Cs) en el Parlamento de Canarias presenta una PNL para instar al gobierno de Canarias a fomentar la prevención laboral en dicho ámbito

El portavoz del Grupo Mixto y diputado de Ciudadanos (Cs) en el

Parlamento de Canarias, Ricardo Fernández de la Puente, ha registrado en la Cámara regional una Proposición No de Ley (PNL) para demandar al ejecutivo canario medidas que favorezcan la reducción de la siniestralidad laboral en el sector agrícola, fomentando la importancia del enfoque preventivo.



Fernández de la Puente pone de manifiesto que “es necesario impulsar medidas y mecanismos que sirvan para evitar los accidentes mortales en el sector agrícola en Canarias”, como por ejemplo lo hace ya el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST) mediante el Plan de choque contra los accidentes mortales en el trabajo y su iniciativa de sensibilización como método de prevención.

El parlamentario añade que, según datos del Estudio de los Accidentes de Trabajo ocurridos en Canarias durante 2020 en agricultura, ganadería y silvicultura, elaborado por el Instituto Canario de Seguridad Laboral, en 2020, Canarias registró 840 accidentes laborales en el sector agrícola. Concretamente, 7 graves y 1 mortal. Además, destaca la provincia de Santa Cruz de Tenerife por acumular el mayor porcentaje de estos casos, el 60%.

“El objetivo de esta iniciativa es conseguir que ninguna persona pierda la vida mientras realiza su trabajo y, para alcanzarlo, primero es necesario

que se impulsen medidas que permitan entornos de trabajo seguros”, apunta Fernández de la Puente.

Así mismo, pone de manifiesto la importancia de implementar acciones de divulgación con recomendaciones para el uso de productos y materiales, así como consejos para evitar accidentes durante las jornadas de trabajo.

“La seguridad laboral es esencial en cualquier profesión, pero en el sector agrícola, además, sería un punto a favor para lograr atraer a personas interesadas en desarrollar su futuro laboral en nuestro campo”, concluye.



PORTADA

LA OBRA DE RIEGO DE SAN ISIDRO ENTRA EN FUNCIONAMIENTO Y POSIBILITA EL RIEGO EN LAS ZONAS AISLADAS POR LAS COLADAS

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, junto con el director general de Agricultura, Augusto Hernández, visitó hoy, lunes 3 de octubre, las obras de emergencia de conducción de aguas realizadas en la zona de San Isidro (Tazacorte, La Palma) para valorar que la obra de riego está ya en funcionamiento y distribuyendo agua a las fincas que quedaron incomunicadas por la colada. Asimismo, destacó



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

que "lo importante es que ya hay riego, con un primer ramal conectado, y la mayoría de ramales el resto de la semana"



Vanoostende hizo hincapié en el compromiso de las administraciones públicas en la recuperación de la actividad agrícola de La Palma e insiste en que "se sigue trabajando a marchas forzadas para que los agricultores de las zonas aisladas por las coladas puedan tener agua de riego lo antes posible".

En este sentido, la responsable regional del área incidió "en el esfuerzo que se está realizando, pese a las condiciones del terreno y sus altas temperaturas, para dar solución a los problemas generados por la erupción volcánica y avanzar de cara a recuperar la plena actividad en la isla".

"El sector primario es uno de los ejes prioritarios en toda la isla y, en especial, en el desarrollo del Valle de Aridane, por lo que no se escatimarán esfuerzos para que pueda recuperar su actividad cuanto antes", apuntó.

Vanoostende recordó que uno de los cultivos más beneficiados por las obras de canalización en la zona de San Isidro serán los de plataneras,

teniendo en cuenta que la erupción dejó aisladas en esta zona un total de 160 fanegas.

Las obras de emergencia de conducción de aguas realizadas en la zona de San Isidro cuentan con un presupuesto de 1,4 millones de euros, con cargo a fondos del Ministerio de Agricultura. Puestas en marcha por Gesplan, permitirá el suministro de agua a las parcelas dependientes de la Red de Riego del Heredamiento de las Haciendas de Argual y Tzacorte y a las de la Comunidad de Riegos Canal Alto La Cruz Bermeja, además del acceso a la tubería principal que da servicio a la Comunidad de Regantes Las Hoyas-El Remo.

El alcance de dicha infraestructura irá más allá, ya que facilitará el acceso y la reposición de la red de riego que cruzará la colada entre Los Palacios y Las Norias, con el fin de suministrar nuevamente agua de riego a las explotaciones agrarias situadas entre Las Hoyas y El Remo.

Una actuación compleja

Pese a la prioridad que desde las administraciones se ha dado a esta obra, la complejidad de su realización ha provocado que se haya producido un retraso en su ejecución. La elevada dureza de las capas de roca basáltica y las altas temperaturas, de hasta 250°C, que se registran al abrir las zanjas han obligado a que los trabajos estén sufriendo demora.

La temperatura ha obligado también a abrir zanjas de mayor tamaño con el fin de introducir las conducciones en tubos prefabricados de hormigón de un metro de diámetro, para crear una capa de aire de

aislamiento.

Otro de los inconvenientes ha venido marcado por la ausencia de materiales adaptados al terreno y sus condiciones para llevar a cabo la actuación, ya que se ha requerido de piezas especiales que garanticen la conexión de los ramales en unas condiciones de seguridad y eficacia.

VICENTE RODRÍGUEZ DICE QUE CC PRETENDÍA APROBAR UNA MOCIÓN QUE OTORGABA 80.000 EUROS DE SUBVENCIÓN A UN SOLO GANADERO

El Ayuntamiento de Puntagorda, que preside Vicente Rodríguez, lamenta en un comunicado "las falsedades difundidas por Coalición Canaria en el municipio, representada por ediles que insisten en una forma de hacer política plagada de métodos y mensajes con los que faltan a la verdad de forma intencionada, utilizando para sus propios fines partidistas al sector ganadero, tan importante para la economía de la comarca y afectado por las consecuencias de la inflación que se ha impuesto en toda Europa"



Según indica el Consistorio, trabajan en la elaboración de un paquete de medidas que puedan disminuir el impacto de la inflación en favor de todos los sectores económicos de la localidad, tanto el primario como

el sector servicios.

El alcalde, Vicente Rodríguez, ha explicado que los representantes de Coalición Canaria en la corporación municipal, "han tratado de imponer la aprobación de una moción que hubiera habilitado una línea de subvención directa que reportaría a un solo ganadero, con más del 50% de la cabaña caprina del municipio, nada menos que 80.000 euros".

"Como alcalde de todos los vecinos de Puntagorda, no puedo sino lamentar las malas prácticas de los concejales de Coalición Canaria, y asegurar que el trabajo en la gestión de lo público obliga a mantener el principio de equidad en el reparto de fondos públicos; me entristece comprobar cómo los nacionalistas faltan una y otra vez a la verdad".

El alcalde aclara que los nacionalistas ignoran de forma intencionada, que esta administración local debe servir con objetividad a los intereses generales, en este caso del sector ganadero de la localidad, de acuerdo con los principios de equidad e igualdad y llama a la reflexión a los ediles nacionalistas para que "apuesten por ejercer una oposición responsable y coherente, que demuestre respeto por las gentes de este municipio y contribuya a mejorar la vida de nuestros vecinos y vecinas".

PRESENTAN EN PUNTAGORDA EL DOCUMENTAL "LA CABRA PALMERA: DE LA CUMBRE A LA COSTA"

La Casa de la Cultura de Puntagorda acogerá el próximo jueves, 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,



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

organizado por la Asociación Biocultural La Foresta y Centinela Ecologistas en Acción de La Palma



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, contará brevemente cómo se forjó la idea de este 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 la 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 participará 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 contarán 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. Además de 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.



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

La moderación de la mesa estará a cargo de Mercedes Vassou, periodista e integrante de la Mesa de la Mujer Rural de 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 Criadores 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 solo 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”, señalan los organizadores.



PORTADA

COAG PIDE AL GOBIERNO UNA MORATORIA DE DOS AÑOS PARA LA APLICACIÓN DE LA NUEVA NORMATIVA DE QUEMA DE RESTOS VEGETALES AGRÍCOLAS

Ante la confusión e incertidumbre generada en el campo por las ambigüedades de la nueva Ley de residuos y suelos para una economía



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

circular, que prohíbe de forma general la quema con multas de hasta 100.000 euros para los agricultores. Esta normativa, además de encarecer y complicar la gestión tradicional de las explotaciones, puede suponer una mayor proliferación de enfermedades y plagas en el campo y, a mayores probablemente, acarreará la necesidad de un mayor uso de productos fitosanitarios



El incremento de costes que implica triturar la poda (1.500 euros/hectárea) no es asumible para el sector, especialmente con grandes volúmenes (árboles arrancados).

COAG pide que las solicitudes de excepciones a la norma por cuestiones de sanidad vegetal o riesgos de incendio se puedan gestionar telemáticamente y/o a través de los ayuntamientos para agilizar la aprobación de las mismas y evitar colapsos administrativos.

Ante la confusión e incertidumbre generada entre los agricultores y ganaderos por las ambigüedades que recoge la Ley de residuos y suelos para una economía circular, (publicada el pasado 7 de abril de 2022), la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha solicitado a los ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y Transición Ecológica una moratoria de dos años en la aplicación de la nueva normativa sobre quema de los restos vegetales en las explotaciones agrarias. "Una vez más, ha existido un déficit informativo

con el sector agrario desde las autonomías y el gobierno, que empieza a ser muy preocupante en todas las iniciativas políticas relacionadas con medio ambiente y transición ecológica. Se legisla sobre el campo sin consultar previamente a los afectados y eso genera problemas y distorsiones que no se ven desde un despacho”, ha subrayado Miguel Padilla, Secretario General de COAG.

La Ley de residuos y suelos para una economía circular recoge que “con carácter general, no está permitida la quema de residuos vegetales generados en el entorno agrario. Únicamente podrá permitirse la quema de estos residuos con carácter excepcional, y siempre y cuando cuenten con la correspondiente autorización individualizada que permita dicha quema, por razones de carácter fitosanitario que no sea posible abordar con otro tipo de tratamiento, motivando adecuadamente que no existen otros medios para evitar la propagación de plagas...” (sic, artículo 27, guion 3).

Por un lado, desde COAG ya se está trabajando con las administraciones regionales y estatales para que los restos vegetales no tengan consideración de “residuos”. “¿Qué es más sostenible desde el punto de vista medioambiental; la trituración y el posterior transporte o la quema a pie de campo y la incorporación de las cenizas al suelo como nutriente?”, ha apostillado el Secretario General de COAG.

Además, desde esta organización se considera que la nueva ley complica en demasía la gestión de las autorizaciones excepcionales por razones de carácter fitosanitario (propagación de plagas) o en entornos silvícolas (para evitar incendios forestales). Por ejemplo, en Cataluña se gestionan

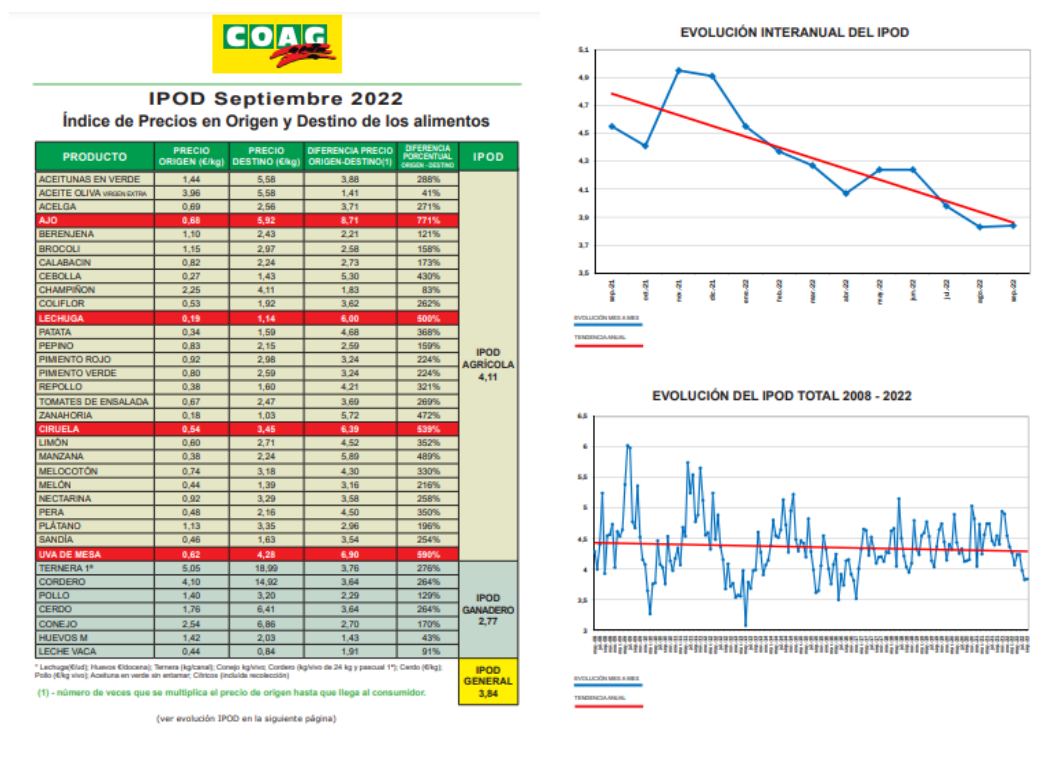
unas 120.000 autorizaciones de quemas vegetales al año y si bien, es habitual que los productores trituren parte de la poda para hacer compostaje, este procedimiento no se suele emplear en el caso de grandes volúmenes de restos vegetales, (como el arranque o sustitución de árboles en frutales y olivar) por su alto coste, entre 1.000 y 1.500 €/ha.

Para agilizar la tramitación de las mismas y evitar colapsos administrativos, COAG ha pedido que las solicitudes de excepciones a la norma por cuestiones de sanidad vegetal o riesgos de incendio se puedan gestionar telemáticamente y/o a través de los ayuntamientos.

Asimismo, COAG considera que, en algunos casos, la trituración de los restos de poda para incorporarlas al suelo hace inviables prácticas sostenibles como el mantenimiento de las cubiertas vegetales vivas. En los cultivos emparrados, una vez tomada la decisión de arrancar la plantación, la manera más factible de poder separar el alambre para llevarlo al gestor de residuos es quemar la parte vegetal. Hay que tener en cuenta que hay situaciones donde la accesibilidad de maquinaria para realizar la retirada o trituración de los restos es inviable.

La quema de restos vegetales es, además, una medida sanitaria para evitar la proliferación de posibles enfermedades como los hongos. Las infecciones no se pueden observar a veces a simple vista en el momento de la poda, pero están a la madera, (un ejemplo muy habitual es el oídio a la parte leñosa de la viña). En los cultivos de la huerta permanecen en los restos vegetales, con el peligro que se reproduzcan en futuras plantaciones si no se queman.

IPOD SEPTIEMBRE 2022. CONSULTA EL ÍNDICE DE PRECIOS ORIGEN-DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) DEL MES DE SEPTIEMBRE



LAS SIDRAS DE VALLESECO CONSIGUEN TRES MEDALLAS A NIVEL INTERNACIONAL

Valleseco sigue reconociéndose a nivel internacional por sus sidras,

ejemplo, este fin de semana en la duodécima edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala, desarrollado en Gijón, donde se presentaron 73 lagares de 21 países, 3 de ellas del municipio vallesequense, obteniendo tres medallas, oro, plata y bronce



Obteniendo premios, El Valle Secreto, en la categoría de sidra de copa seco, con un oro; en copa dulce, obtuvo la plata; una sidra que en breves semanas empieza su comercialización, todo un respaldo para este nuevo producto que lanza el lagar del propio ayuntamiento. Mientras, en la categoría de brut, el Lagar de Valleseco, de Ángel Domínguez Ponce, se lleva el bronce.

En la actualidad, hay unos 22.500 manzaneros censados en este pago de Gran Canaria, con la creación de cinco lagares, uno de titularidad pública, El Lagar de Valleseco, Bodega FRP, La Ruin y el último en sumarse en la apuesta de la sidra, el vecino Vicente Oliver Marrero Arencibia. A su vez, este Consistorio, el Cabildo y la cadena Spar, empezarán en breve con el proyecto de comercialización de manzana en fresco.

Por todo ello, Valleseco vuelve a demostrar que tiene a nivel internacional unos caldos de gran prestigio. De esa forma, este rincón de Gran Canaria y sus sidras se han convertido en apenas en una década de historia en las mejores del mundo.

Por último, en el concurso se contó con la mayor participación asturiana e internacional hasta la fecha. Con un total de 73 lagares, de los cuales 20 fueron asturianos, de 21 países productores representados aparte de España, aunque con la ausencia de lagares ucranianos que sí participaron otros años.



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 de concesión provisional de las subvenciones de Abaratamiento del coste eléctrico del Agua de Riego

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/ed21f8f5-d12b-4b45-a399-275757f28edc>

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

III. Otras Resoluciones - Consejería de Economía, Conocimiento y Empleo

3027 Dirección General de Promoción Económica.- Resolución de 15 de septiembre de 2022, por la que modifican determinadas resoluciones por las que se conceden subvenciones directas con destino a mitigar los perjuicios económicos producidos a empresas y personas autónomas por las erupciones volcánicas en la isla de La Palma, y se acuerda el abono de cantidades a determinadas personas beneficiarias, como consecuencia de la estimación, parcial o total, de recursos interpuestos por las mismas.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2022/197/004.html>