



COAG

Canarias

NOTICIAS

Viernes, 19 de julio de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL APURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

**DESTILERÍAS ALDEA PROMUEVE UNA INICIATIVA
SOLIDARIA PARA AYUDAR EN LA RECONSTRUCCIÓN DE
BODEGAS TENDAL**



Un proverbio africano reza así: “Si quieres ir rápido ve solo, si quieres llegar lejos ve acompañado”. Esa frase en boca de María, la hija de los enólogos Nancy Castro Rodríguez y Constancio Ballesteros Magán, propietarios de Bodegas Tendal en Tijarafe,



COAG
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

justo el día después de ver cómo el fuego de un incendio forestal destruía hace un año el trabajo de toda una vida, despertó el sentimiento solidario de José Quevedo, maestro ronero y propietario de Destilerías Aldea.

La desgarradora imagen del esqueleto calcinado de las instalaciones de la bodega y la de miles de botellas del apreciado vino de montaña destruidas para siempre, quedó grabado en su mente. A su paso, el voraz incendio iniciado en Puntagorda el pasado verano y que terminó afectando a la zona vitivinícola de Tijarafe, había acabado en pocos minutos con la bodega situada en unas cuevas excavadas en la montaña de Bellido.

A José Quevedo, Nancy Castro y Constancio Ballesteros les une una profunda amistad, pero también el sentimiento compartido del trabajo duro y la lucha constante para sacar adelante su empresa; su sueño. Quevedo no lo dudó, y así surgió la idea de impulsar una iniciativa solidaria para ayudar a la reconstrucción de Bodegas Tendal que se presentó hoy, día 18 de julio, un año después de que el fuego lo devorara todo a su paso.

La presentación de este acto solidario ha contado además con la presencia del presidente del Cabildo de La Palma, Sergio Rodríguez Fernández; el consejero insular de Agricultura, Alberto Paz Hernández; la consejera de Promoción Económica, Miriam Perestelo; la alcaldesa de Tijarafe, Yaiza Cáceres Lorenzo; los propietarios de Bodegas Tendal, el enólogo Constancio Ballesteros Magán propietario de Bodegas Tendal; y con el propietario y maestro ronero de Destilerías Aldea, José Manuel

Quevedo Hernández, impulsor de esta iniciativa solidaria.

El presidente del Cabildo, Sergio Rodríguez se mostró especialmente emocionado “por el objetivo de la iniciativa. La solidaridad ha estado muy patente en los últimos tiempos en la isla de La Palma. Y también para dar respuesta a casos particulares, como el de Bodegas Tendal. La Administración está para que la ayuda sea práctica. Por eso cobra relevancia esta iniciativa de Destilerías Aldea, para ayudar a superar una situación muy compleja derivada del incendio del año pasado”.

“Debemos sentirnos orgullosos de nuestra gente, del calado de personas que están detrás de estas empresas, y que son reflejo de hacia donde tenemos que ir en esta Isla”, advirtió el presidente insular, quien aseguró sentirse “especialmente orgullo de estas empresas. Son un modelo a seguir, y quiero felicitarlos de corazón”.

Sergio Rodríguez puso en valor tanto Destilerías Aldea como Bodegas Tendal por su labor empresarial y por el gesto de colaborar. “Estas son las iniciativas que debemos fomentar desde las administraciones públicas. Creo en las posibilidades de la Isla y su talento, y estaremos siempre para apoyarles”, añadió.

Por su parte, la alcaldesa de Tijarafe, Yaiza Cáceres, dijo sentirse “muy afortunada de poder participar en este acto. Hace un año vivimos momentos muy duros en el incendio que asoló Tijarafe y Puntagorda”. Para la edil, “de todo lo malo se pueden sacar cosas buenas. Los palmeros tienen ese poder de resiliencia, y lo que estamos viviendo hoy es una demostración de ello. Me ha impactado esta iniciativa y me

demuestra que el ser humano es bueno. Este favor hay que devolverlo comprando la botella para ayudar a la reconstrucción de la bodega y en agradecimiento a Destilerías Aldea por su iniciativa”, señaló.

José Quevedo, maestro ronero y propietario de Destilerías Alea, explicó que el objetivo de esta iniciativa siempre fue “que la venta de la botella sirviera para la reconstrucción de Bodegas Tendal y que pudiera recuperar su funcionamiento normal”. El hecho de que durante este año hayan podido reponerse y poder hacer la vendimia es un primer paso. “Eso solo les ha permitido no tener que cerrar, pero necesitan oxígeno para recuperarse y mejorar la actividad, y además reconstruir la bodega. Entre todos tenemos que seguir apostando para que sea posible”, advirtió Quevedo.

Quevedo recordó, “que las ayudas deben llegar en el momento. A nosotros nos ha llevado tiempo de maduración poder lograr esta edición limitada de 300 botellas, cuya venta irá íntegramente a la reconstrucción de la bodega. Espero que este granito de arena sirva para que vuelva a ser la bodega de antes”.

Por último, Constancio Ballesteros quiso dar las gracias a la familia Quevedo en nombre de su empresa y equipo de trabajo de Vinos Tendal por la iniciativa. “Esto lleva mucho trabajo detrás. Este año hemos tenido muchas ayudas institucionales del Cabildo de La Palma, Ayuntamiento y Gobierno de Canarias, que nos ha permitido mantener la actividad y respetar los puestos de trabajo de la empresa, además de dar servicio a los viticultores”, advirtió. Esta edición limitada con un ron envejecido en una barrica de malvasía “es un largo proyecto que hoy ve la luz y que,

aunque parezca un granito de arena, nos da empuje para seguir”, concluyó.

Destilerías Aldea, de la mano de su maestro ronero y propietario, José Quevedo, ha presentado una cuidada edición limitada de 300 botellas de Ron Aldea, maduras en una bodega de vino malvasía de Bodegas Tendal recuperada del incendio y restaurada, que llevará el nombre de Tendal. Todo lo que se recaude con su venta irá destinado íntegramente a la reconstrucción de la bodega palmera, una de las más jóvenes de la Isla, pero que ha logrado en sus 13 años de existencia convertirse en un referente de la Denominación de Origen vinos de La Palma, gracias a sus excelentes vinos de alta montaña y su bodega submarina.

Botellas solidarias. No todo se perdió con el incendio forestal. Algunas botellas se salvaron de las llamas y se han convertido en un reclamo para la reconstrucción de la bodega. Sus propietarios han podido recuperar una partida de la marca O'Daly variedad Tintilla, Castellana, Prieto y Listan Negro, añada 2021, maduras en barricas de roble americano y posteriormente en botella.

De esta forma, Nancy, Constancio y su hija María se han aferrado a la esperanza del resurgir de Bodegas Tendal. Con la compra de cada botella, que simbólicamente se vende al precio de 100 euros, aunque se puede donar una cantidad superior si se quisiera, se han puesto los cimientos para el esperado regreso de la bodega.

La forma de pago es sencilla. Por transferencia en la cuenta de CaixaBank: ES29 2100 7115 2302 0008 3396, cuyo titular es María Nancy

Castro Rodríguez y añadiendo en el concepto: venta solidaria. La otra forma es mediante correo postal certificado a Castro & Magán S.L., Camino Bellido Alto s/n, Tijarafe 38780, S/C de Tenerife. Una vez realizado el pago, las 'botellas de la esperanza' quedarán reservadas para ser degustadas por su nuevo propietario, que además habrá contribuido para que las nuevas instalaciones de Bodegas Tendal sean una realidad.

El propósito es claro: levantarse y resurgir de las cenizas tras la tragedia de la pérdida de la bodega. Ese espíritu de lucha y heroísmo merece una segunda oportunidad.

Historia de amor. Cada historia es única. Por mucho que se parezca a otras que conozcamos o de las que tengamos conocimiento, o simplemente algún recuerdo, lo cierto es que cada historia se enmadeja en un nudo y crece desde su interior para enraizar con firmeza de manera excepcional.

La historia de la Bodega Castro y Magán, aunque todos en La Palma la conocen como Bodegas Tendal, es fruto de una historia de amor que nació de manera singular, alejada de los tópicos y la herencia familiar. Como en las buenas historias, esas que merecen ser recordadas, Nancy Castro Rodríguez y Constancio Ballesteros Magán se conocieron por casualidad, siendo estudiantes de enología en La Mancha, donde luego trabajarían en una bodega cooperativa de tantas y compartirían vida familiar.

De nuevo el destino o la casualidad se cruzó antes ellos en 1997, cuando

unas vacaciones en la isla de La Palma en Semana Santa les iluminó el camino. Fue entonces cuando, en un acto a medio camino entre el heroísmo y la osadía, decidieron lanzarse de nuevo a la aventura para convertir en rentables unas viñas de la familia situadas en Tijarafe y Puntagorda. La hazaña no resultaba sencilla, al tratarse de una zona que no estaba muy desarrollada, aparentemente poco provechosa y difícil de cultivar debido a la orografía del terreno. La inexistencia de bodegas embotelladoras cercanas hacía la empresa aún más difícil. Pero eso no les iba a amedrentar.

Tanto Nancy como Constancio sentían que aquella tierra aletargada y salpicada de viñas dispersas los llamaba pidiendo auxilio, y no lo dudaron. De nuevo, un flechazo los sacudió por dentro y se entregaron en cuerpo y alma a despertar aquel territorio conformado por una diversidad de variedades de vides, todas ellas acunadas por un microclima único.

Así fue como a comienzos del verano de 1997 decidieron dejarlo todo atrás y comenzar la aventura más grande de sus vidas. Todo vino rodado, no sin gran esfuerzo y dedicación plena. La pequeña bodega tomó forma en unas cuevas excavadas en la montaña de Bellido, donde la familia hacía su vino propio cada año.

Decidieron sumarse entonces en la recién creada Denominación de Origen vinos de La Palma. Con escasos medios, tanto para la elaboración como para el embotellado, realizaron su primera vendimia en octubre de ese año y salieron al mercado. En el mes de marzo de 1998 comercializaron cuatro mil botellas de blanco, mezcla de Listán y Albillo,

así como doce mil de tinto, Negramol y Prieto, con muy buena aceptación.

La irrupción de Bodegas Tendal supuso un renacimiento para la comarca, hasta convertirse en una de las zonas vitivinícolas más importantes en la isla de La Palma y de toda Canarias, y donde actualmente hay siete bodegas importantes amparadas bajo la Denominación de Origen La Palma, logrando recuperar y ampliar el viñedo en menos de diez años.

13 años después la historia de amor personal sigue vigente y ha renovado sus votos. Como también su compromiso con el mantenimiento del paisaje y como forma de vida, de la que sienten muy orgullosos. La Palma es el paraíso con el que siempre soñaron y donde viven y disfrutan con su familia. Y todo ello a pesar de las adversidades. Ahora han decidido dar un nuevo paso adelante para reconstruir la bodega y empezar de nuevo. No se equivocaron entonces. Seguro que de nuevo merecerá la pena.

EL PASO PRESENTA EL FESTIVAL 'A LO RURAL', QUE RESCATARÁ OFICIOS Y SONIDOS DEL MUNICIPIO A TRAVÉS DEL ARTE

FESTIVAL
A lo rural
Encuentro etnográfico de artes escénica y música folk fusion

JULIO 25
JUEVES
17.00 h. Casa de la Cultura Braulio Martín Hernández
Taller de teatro visual a cargo de la **Cía. Les Pinyes**
Inscripciones para mayores de 16 años.  <https://is.gd/Af4qQ9>

JULIO 26
VIERNES
11.00 h. Casa de la Cultura Braulio Martín Hernández
Taller de teatro visual a cargo de la **Cía. Les Pinyes**
Inscripciones para público infantil entre 4 y 8 años  <https://is.gd/Af4qQ9>
17.00 h. Calle Manuel Taño (Salones Pilar Capote).
Inauguración de la exposición "**El sonar de las islas**" a cargo del musicólogo **Félix Morales**. A continuación concierto didáctico para público general.
19.00 h. Casa de la Cultura Braulio Martín Hernández.
Una rueda que da vueltas (entre molinos de agua y otras cosas en peligro de extinción)" de **Proyecto Almealera** y **2Producciones Teatrales**.
21.00 h. Bar Central (Calle Manuel Taño)
Anibal Llaena & Lajalada. Concierto de música fusión entre folklore canario y electrónica.

JULIO 27
SÁBADO
12.00 h. Casa de la Cultura Braulio Martín Hernández
Un trozo de pan de la **Cía. Les Pinyes**.
Tras la obra, tendrá lugar el taller **¡Manos a la masa!** con las actrices de la obra.



     

El Ayuntamiento de El Paso, en el marco de las Fiestas Trienales de la Bajada de la Virgen del Pino 2024, estrena el festival 'A lo Rural'. Se celebrará entre el jueves, 25 de julio, y el sábado, día 27, para mostrar la fusión entre las artes escénicas, la música contemporánea y el mundo

rural, rescatando conocimientos, oficios y sonidos en peligro de desaparecer.

El alcalde de El Paso, Eloy Martín, asegura que 'A lo Rural' supone una oportunidad para celebrar en comunidad la historia y la cultura del municipio. "El arraigado a nuestras tradiciones es algo que nos define. Que nos convierten en referentes autonómicos en cultura y patrimonio. Nuestra labor es seguir cuidando y conservando la memoria de nuestros mayores", apunta el alcalde.

En este sentido, la concejala de Fiestas y Cultura, Irinova Hernández, explica que el festival se concibe como la primera acción de un proyecto con continuidad. "El teatro y la música serán las disciplinas centrales de 'A lo rural'. Usamos el arte como vehículo de conocimiento y puente entre los antepasados y las generaciones actuales. Será una oportunidad de conectar con nuestros mayores y preservar nuestra cultura y tradición", añade la concejala.

'A lo Rural' es una idea original de la marca Ars Vita y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de El Paso, el patrocinio del Cabildo Insular de La Palma y el Instituto Canario de Desarrollo Cultural.

Teatro y música

En la sección teatral, 'A lo Rural' contará con las compañías Les Pinyes y Almealera. Mientras, en el apartado musical los protagonistas serán Félix Morales y Aníbal Llarena & Lajalada.

Les Pinyes es una compañía catalana fundada en 2019 por tres actrices de teatro visual del Institut del Teatre. Destaca por la importancia que dan al movimiento y la música en sus creaciones. En el festival presentará su pieza Un trozo de pan, que recibió el Premio a la Mejor Dirección en FETEN 2024.

Almealera, por su parte, es una iniciativa artística liderada por Laura Santos en Navacedilla de Corneja, Ávila. La compañía se dedica a crear espacios de encuentro y reflexión a través de procesos artísticos en territorios rurales y urbanos. Presentarán Una rueda que da vueltas (entre molinos de agua y otras cosas en peligro de extinción), una obra recomendada por la Red de Teatros de España y galardonada con el Premio FETEN 2024 a la mejor interpretación.

Por su parte, Félix Morales, musicólogo, presentará El sonar de las islas, una exposición que explora el mundo de la instrumentación canaria. Con un enfoque cronológico que abarca desde los primeros instrumentos prehistóricos hasta piezas recogidas a mediados del siglo XX, esta muestra promete un viaje educativo y revelador sobre el patrimonio cultural canario.

El dúo Aníbal Llarena & Lajalada, formado por el escritor y músico de folclore canario Aníbal Llarena y la cantante y compositora Belén A. Doreste, fusionará raíces folclóricas con modernidad electrónica. Llarena es conocido por su conocimiento y divulgación de la música tradicional canaria. Por su parte, Doreste aporta su experiencia en la música electrónica y composición contemporánea.

El programa del festival

El programa del festival inicia el jueves, 25 de julio, con un taller de teatro visual en la Casa de la Cultura Braulio Martín Hernández, de 17:00 a 20:00 horas. Impartido por Les Pinyes, el taller está dirigido a mayores de 16 años.

El viernes, 26 de julio, continúa con otro taller de teatro visual en la misma Casa de la Cultura, de 11:00 a 13:00 horas, esta vez para público infantil entre 4 y 8 años. Ese mismo día, a las 17:00 horas, se inaugurará la exposición El sonar de las islas en los Salones Pilar Capote, incluyendo un concierto didáctico de 17:00 a 18:00 horas.

A las 19:00 horas, en la Casa de la Cultura Braulio Martín Hernández, se presentará la obra de teatro documental Una rueda que da vueltas, de Almealera, seguida de una charla con la creadora del espectáculo. El día culmina con un concierto de Aníbal Llarena & Lajalada en el Bar Central a las 21:00 horas.

El sábado, 27 de julio, el festival cerrará con la obra de teatro familiar Un trozo de pan en la Casa de la Cultura Braulio Martín Hernández a las 12:00 horas, seguida del taller ¡Manos a la masa! con las actrices de Les Pinyes.



PORTADA

EQUIOCIO ACOGERÁ GRACIAS A GADIS TALLERES PARA APRENDER A CREAR UN HUERTO CASERO

Jóvenes y mayores aprenderán técnicas de cultivo y se familiarizarán con conceptos como sostenibilidad y alimentación saludable



De la mano de Gadis, niños y mayores podrán iniciarse en el mundo de la agricultura creando su propio huerto en Equiocio Ferrol. La firma patrocinará este año una amplia programación de talleres medio ambientales en los que los jóvenes y no tan jóvenes aprenderán técnicas de cultivo y se familiarizarán con conceptos como sostenibilidad y alimentación saludable.

Así lo avanzaron este jueves la directora de Márketing y RSC de Gadis, Melisa Pagliaro, y la directora de Equiocio Ferrol, Ana Pérez Lago, que, acompañadas del alcalde de la ciudad, José Manuel Rey Varela; del delegado de área de Ferrol y consejero de la firma, José Carlos Díaz Arnau, y del concejal de Deportes, Ricardo Aldrey, presentaban la iniciativa.

Un acto que concluía con la rúbrica del acuerdo entre Equiocio Ferrol y Gadis. Los talleres buscan recuperar la conexión con el rural, especialmente de las nuevas generaciones, a través del aprendizaje y la transmisión de conocimientos, despertando el interés de niños y niñas por crear sus propios huertos en sus viviendas -jardines, balcones o terrazas-, propiciando al mismo tiempo una relación más sostenible con el entorno y poniendo en valor el trabajo de los productores locales.

¿CÓMO SERÁN LOS TALLERES?

La programación se desarrollará entre el viernes 2 y el domingo 4 de agosto, de 11 a 14 horas y de 16 a 20 horas, con grupos de un máximo de 15 participantes. Habrá 3 categorías de participación: familiar (niños/as y personas adultas), infantil y mixtos (con personas de diferentes edades), y los talleres tendrán una duración de 30 minutos - con la previsión de realizar cerca de 40 durante las 3 jornadas-.

Así, los monitores ayudarán a los participantes a reconocer las plantas en función de su aprovechamiento para el consumo humano, enseñándoles a trasplantar sin riesgos -aire en las raíces, exceso de humedad o sequedad o falta de nutrientes, entre otros- o mostrándoles

los cuidados específicos que precisan.

En función del grupo, y centrándose en sus preferencias, se seleccionarán los cultivos más adecuados para sus futuros huertos, ampliando información e indicaciones y solventando sus dudas. Como colofón a la actividad, los participantes podrán llevarse su propia planta para, así, iniciar su plantación en casa.

REPARTO DE UN MILLAR DE PLANTAS

Melisa Pagliaro detallaba que Gadis prevé el reparto de un millar de plantas, pertenecientes a 52 variedades diferentes. Un auténtico aliciente para participar en la actividad que Gadis presenta como un juego con el que aprender, y mucho, sobre cultivos. En representación del evento, Ana Pérez Lago agradecía el apoyo fundamental que desde hace 25 años brinda Gadis, y reiteraba que Equiocio Ferrol no sería lo que es sin la empresa, todo un referente en Galicia, además de agradecer el respaldo de instituciones como el Ayuntamiento, presente hoy en la firma. Por su parte, el alcalde, José Manuel Rey, reivindicó Equiocio Ferrol como uno de los eventos señalados del calendario de la ciudad, construido en base a la unión de esfuerzos. Y así, uniendo voluntades, es como se hace ciudad y como crece Equiocio Ferrol. Además, el regidor agradeció el compromiso de una empresa gallega como Gadis que, a través de su responsabilidad social corporativa, colabora desde hace tantos años con esta cita. Equiocio Ferrol es un evento deportivo de primer nivel, y organizarlo exige tesón porque, sin constancia, las cosas no crecen, concluyó. El acto contó, además, con la asistencia de una amplia representación de las entidades del ámbito sociosanitario de Equiocio Social, así como de Fernando Mosquera, adjunto al delegado

de área de Ferrol de Gadis, y de Lucía Santos, coordinadora de Responsabilidad Social Corporativa de la firma.

El Periódico de Canarias

PORTADA

ECOQUA PARTICIPA EN LA EXPLORACIÓN DE LOS FONDOS SUBMARINOS DE LOS TRES VOLCANES MÁS JÓVENES DEL ARCHIPIÉLAGO CANARIO

Durante esta primera fase de la campaña se ha constatado que las coladas del Top T (Tajogaite, Tagoro y Teneguía) presentan una biodiversidad marina que ha colonizado estas nuevas formaciones volcánicas, compuesta principalmente por coral negro

El grupo de Biodiversidad y Conservación (BIOCON) del Instituto de Investigación en Acuicultura Sostenible y Ecosistemas Marinos (ECOQUA) de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) está participando en el proyecto de investigación nacional ATLANTIS, que ha puesto en marcha una campaña oceanográfica para observar durante 40 días la colonización que se ha producido en los tres volcanes más jóvenes del archipiélago canario, conocidos como el Top T: el Teneguía y el Tajogaite, formados en 1971 y 2021, respectivamente, en La Palma, y el Tagoro, que se generó en 2011 en El Hierro.

Esta campaña que se desarrolla a bordo del Buque Oceanográfico (B/O) Sarmiento de Gamboa y que finalizará el próximo 6 de agosto, está organizada por el Instituto Geológico Minero Español (IGME) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y reúne a más de 45 personas, entre la tripulación y el equipo científico. A bordo de la embarcación se encuentra la investigadora Inma Herrera de ECOAQUA, que participa en este proyecto junto a Ricardo Haroun, director del instituto universitario de la ULPGC.

El Sarmiento de Gamboa es un buque de investigación multidisciplinar, cuya instrumentación y laboratorios permiten hacer estudios de la circulación oceánica global, de biodiversidad marina, recursos pesqueros y cambio climático; también se utiliza para realizar trabajos de geología, geofísica marina, hidrografía, oceanografía física y química, biología marina, estimación de recursos (pesquerías), monitorización del océano con vehículos operados remotamente (ROVs, AUVs, submarinos, etc.), y despliegue de observatorios submarinos (OBSEA, GEOSTAR).

Precisamente, sobre las nuevas coladas del volcán Tajogaite se han hecho observaciones con un ROV (ROV LUSO – EMEPC) que han permitido confirmar que las coladas pueden alcanzar unos 350 metros de profundidad en el caso de la isla de La Palma, presentando una biodiversidad marina que ha colonizado estas nuevas formaciones volcánicas, compuesta principalmente por coral negro (*Stichopathes* sp.).

La presencia de este jardín de corales es un indicador de la rápida adaptación de la vida marina a los cambios en el entorno submarino volcánico. También se está realizando un estudio exhaustivo de las

fuentes hidrotermales y de los fondos marinos en el conjunto de los tres volcanes, desde una perspectiva multidisciplinar que incluye la geología y la biología, que permitirá obtener una comprensión integral de los procesos y fenómenos que se están produciendo en estos ecosistemas.

En concreto, la doctora en Ciencias del Mar por la ULPGC Inma Herrera, es responsable de obtener una detallada fotografía de los hábitats bentónicos de los fondos submarinos en las aguas canarias para crear un catálogo que se incorporará en el Plan de Ordenación Espacial Marina (POEM) de Canarias; y caracterizar el zooplancton, analizando los efectos de las fuentes hidrotermales en las redes tróficas marinas en las zonas de tres volcanes.

El proyecto Atlantis está liderado por el científico Luis Somoza del Instituto Geológico y Minero de España, y en él participan, además del instituto ECOAQUA, diversas instituciones de España y Portugal, como el Instituto Volcanológico de Canarias (INVOLCAN – ITER), la Universidad Complutense de Madrid (UCM), el Instituto Hidrográfico de la Marina (IHM – ARMADA), la Unidad de Tecnología Marina (UTM-CSIC) y la Estrutura de Missão para a Extensão da Plataforma Continental (EMEPC, Portugal).

CABILDO DE TENERIFE

Anuncio relativo a la resolución de la convocatoria de ayudas a las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG) de la isla de Tenerife, para la mejora de la Sanidad Animal de la Cabaña Ganadera, ejercicio 2024

<https://sede.tenerife.es/es/servicios-de-la-sede/tablon-anuncios/21-anuncios-administrativo-agricultura-ganaderia-y-pesca/11317-anuncio-relativo-a-la-resolucion-de-la-convocatoria-de-ayudas-a-las-agrupaciones-de-defensa-sanitaria-ganadera-adsg-de-la-isla-de-tenerife-para-la-mejora-de-la-sanidad-animal-de-la-cabana-ganadera-ejercicio-2024>

Canarias

