

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font, with 'Canarias' written in a smaller, red, cursive font below it. A red, stylized graphic element resembling a flame or a brushstroke is positioned to the right of the text.

Canarias

NOTICIAS

Sábado, 30 de noviembre de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

Canarias7

PORTADA

LA FIBRA DE PLATANERA, EL PARTICULAR UNIVERSO DE LA ARTESANA PILAR UREÑA

Transforma los residuos del cultivo en obras funcionales y de enorme belleza. «La fibra es el caviar de la platanera al ser resistente, flexible y ligera»

Simplemente al escucharla un minuto, uno se da cuenta de la pasión que plantea en su particular universo artístico en torno a la fibra de platanera. Pilar Ureña ha puesto en valor nuevas técnicas de tejidos para poder utilizarse a partir de residuos del plátano. La fibra de plátano, muy

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font, with 'Canarias' written in a smaller, red, cursive font below it. A red, stylized graphic element resembling a flame or a brushstroke is positioned to the right of the text.

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

popular en Canarias, es un material resistente, flexible y ligero. Este tipo de hilo permite, tras aplicarle diferentes técnicas de aguja, obtener una amplia variedad de tejidos, y Pilar Ureña se ha volcado en ello realizando investigaciones y comercializando su artesanía.



«La fibra es el caviar de la platanera», así de contundente define esta artesana el material con el que trabaja. La flexibilidad, resistencia y ligereza de la fibra de platanera, presentes en todas las partes de la planta, son características que se evidencian claramente en cada una de sus piezas.

Pilar Ureña es licenciada en filosofía, pero su trayectoria profesional se ha desarrollado en el área social y de cooperación internacional. Hace más de 20 años comenzó a investigar técnicas textiles manuales que pudieran ejercerse con los residuos de las plataneras, pero tras diez años en Cabo Verde ha regresado a Gran Canaria. Reside en Moya y su fuente de inspiración la tiene en Mundo del Plátano, en la Hacienda La Rekompensa, en el barrio aruquense de Trasmontaña. Allí, junto a la italiana Giuliana Conte, ha creado Platanera Lab, un auténtico laboratorio en torno a las inmensas posibilidades que ofrece el cultivo del plátano.

En Cabo Verde realizó diversos trabajos, pero el uso de la fibra de

platanera, un material sostenible y versátil, lo ha explorado con mayor intensidad desde su regreso a Canarias en 2021. Pilar Ureña ha destacado por integrar técnicas ancestrales con diseños vanguardistas en decoración, arquitectura y moda. Ella destaca desde su llegada a Gran Canaria el apoyo que tuvo desde el primer día de Minerva Alonso, consejera de Artesanía del Cabildo de Gran Canaria. «Confirió desde el primer minuto en el proyecto. Me dijo que sacase el carné de artesana en la Fedac, y así lo hice, ayudándome mucho también desde el Fondo para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria. Luego contacté con la Cámara de Comercio y realicé una mentorización para la Fundación Biodiversidad, y poco a poco se me fueron abriendo puertas. Contactó conmigo la diseñadora Aurelia Gil y diseñé para ella bolsos y pendientes para Madrid Fashion Week 2022, en una gran experiencia. Mucha gente confió en mi trabajo y en mi idea y aquí juegan un papel fundamental Rubén García y Katleen Van den Bosch, con su Mundo del Plátano en la Hacienda La Rekompensa en Arucas. Allí hemos creado Platanera Lab», destaca.

Pilar Ureña está en pleno proceso creativo, al margen de didáctico porque no para de ofrecer charlas, poniendo en valor el amplio abanico que se puede explorar a raíz de la fibra de platanera.

El aprovechamiento de los residuos que se generan en el cultivo del plátano son esenciales en la investigación que sigue llevando a cabo Pilar Ureña al extraer fibra natural de alta calidad y pulpa residual del pseudotallo o rolo de la planta. La artesana, natural de Galicia, pero canaria de adopción, muestra con orgullo su obra escultórica 'El mundo', en el que expresa su técnica con la fibra de platanera.

Pero Pilar Ureña está ahora encantada con un nuevo proyecto que pondrá en liza junto a la artista Helena Rohner. Junto a la diseñadora de joyas se embarcará en una apasionante aventura «para elaborar lámparas modulares». Y es que las lámparas fueron los primeros trabajos que pusieron a Pilar Ureña en el escaparate. Algunas de sus obras decoran en la actualidad el restaurante Unión, en el Casino de Telde.

La economía circular y la economía verde rigen el trabajo de esta artesana que forma parte del Homo Faber Guide, una plataforma digital única dedicada a la artesanía de calidad y que es considerada como las estrellas Michelin de la artesanía. En Canarias solo cuatro artesanos forman parte de ella; un artesano de cuchillos, dos tejedoras y Pilar Ureña con su fantástico universo con la fibra de platanera.

Su afición por coser viene de su madre y su pasión por la cultura del plátano desde hace 25 años, recordando aún su colaboración con el cantante Aristides Moreno para su vestimenta en el estreno de Horcon Boys.

FIESTA DEL CORDERO EN FONTANALES

Los asistentes pudieron degustar este sábado 600 kilos del cordero criado en Gran Canaria en 3.000 tapas a precios populares



La explanada del colegio de Fontanales, en Moya, acogió este sábado la gran fiesta del cordero criado en tierras grancanarias, y lo hizo de la mano de la Consejería de Sector Primario del Cabildo y de la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste de Gran Canaria (Proquenor), que, con la colaboración de los ayuntamientos de Santa María de Guía, Gáldar, Tejeda y Moya, impulsan y organizan la octava edición de las Jornadas Gastronómicas 'Entre Corderos y Fogones'.

Los asistentes pudieron disfrutar de 600 kilos de cordero grancanario en 3.000 tapas acompañadas de queso, vino, dulces y café, y todo ello a precios populares.

Esta iniciativa, destinada a poner en valor este producto local, se desarrollará en este 2024 los fines de semana del 18 de noviembre al próximo 18 de diciembre. Además de la fiesta del cordero de este sábado en Fontanales, el programa incluye una campaña promocional en la que participan 20 restaurantes de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Tejeda y Moya, cuyos chefs ofrecen a sus clientes platos elaborados con cordero de la Isla, del que se prevé que se consumirán alrededor de 1.200 kilos. Cuatro de esos 20 restaurantes estuvieron presentes este sábado en Fontanales.

La ganadería ovina de la Isla cuenta, en estos momentos, con una cabaña de unas 18.000 cabezas distribuidas en cerca de 300 explotaciones.

UNA MINORÍA DE APICULTORES PONE EN PELIGRO LA SUPERVIVENCIA DE LA ABEJA NEGRA CANARIA POR AMBICIÓN ECONÓMICA

La introducción de especies foráneas hace que en el transcurso del proceso de hibridación la autóctona se vuelva más agresiva. El 98% de apicultores trabaja con la raza ganadera canaria, protegida por legislaciones nacionales y europeas, que se ve indefensa si se interponen solo los intereses económicos quienes apuestan por especies exóticas



La impaciencia humana puede llegar a ser autodestructiva o es al menos lo que demuestra que en Canarias se estén introduciendo sin control, desde hace medio siglo, especies de abejas foráneas que lentamente destruyen la vida y el hábitat de la abeja negra canaria. Con un pretexto basado en una leyenda urbana que alude a una mayor velocidad de producción de miel por parte de las reinas que son traídas de fuera, se ha ido restando hábitat y reconocimiento al hecho de contar con una raza ganadera propia, que produce miel premiada en todo el mundo

año tras año y se postula como un símbolo de identidad del pueblo canario.

Es tal la problemática, que la Asociación de Apicultores de Gran Canaria (ApiGranca), con presencia en seis de las siete islas apícolas de Canarias, ha presentado una denuncia ante el Juzgado de Instrucción de Valverde contra el Cabildo de El Hierro y su consejero del Medio Rural y Marino, David Cabrera de León, por un presunto delito ambiental en relación con un proyecto "dotado con 106.000 euros que busca erradicar todas las colonias híbridas de abejas melíferas de la isla, pero incluyendo la erradicación a la raza autóctona y protegida abeja negra canaria".

Según señala ApiGranca en su escrito de denuncia, el proyecto pretende sustituirlas por la raza híbrida artificial buckfast, lo que "supone una grave amenaza para la biodiversidad y la resiliencia de los ecosistemas de la isla". Además, los apicultores destacan que la sustitución por este polihíbrido artificial, implica la liberación de ejemplares exóticos que pueden causar una contaminación genética irreversible.

La abeja negra canaria, declarada patrimonio cultural, genético y etnológico por el Parlamento de Canarias, es una especie única que se ha adaptado perfectamente durante siglos a los ecosistemas canarios. Para la asociación, su eliminación "no solo compromete la biodiversidad de El Hierro, sino que también supone la pérdida de un legado cultural y natural invaluable para el archipiélago".

ApiGranca critica que el proyecto "contradice" directamente las normativas nacionales y europeas que priorizan la conservación de

especies locales. Asimismo, denuncian que la sustitución por colmenas de abejas híbridas no solo pone en riesgo la pureza genética de la abeja negra canaria, sino que también podría introducir nuevas enfermedades "tal como ya ocurrió con la varroasis, introducida en Canarias en los años 90, y que continúa afectando gravemente al sector apícola, con cientos de miles de euros anuales destinados a su control", explica Antonio Quesada, presidente de ApiGranca, que tras un encuentro con el presidente del Cabildo de El Hierro, Alpidio Armas, para comunicarle la "gravedad de los hechos", desde la Asociación "no han tenido otro camino" que presentar dicha denuncia ante el Juzgado de Valverde solicitando la tutela judicial para proteger a esta raza autóctona.

El Cabildo de El Hierro ha promovido este proyecto mediante la adjudicación de un contrato para la asistencia técnica en apicultura, que incluye la cría en los apiarios del Cabildo de abejas buckfast y posterior distribución de reinas de esta raza entre los apicultores.

"Nosotros seguimos pensando que el Cabildo no reconoce que no tiene técnicos especialistas en apicultura, y que alguien les ha engañado en su buena fe, porque el proyecto en sí es magnífico, y solo habría que cambiarle la elección de la raza y ajustarse a lo que recomienda la ciencia y la Ley". Desde esta redacción ha querido conocer la situación tras la denuncia de los apicultores, pero hasta el momento no ha podido obtenerla.

Desde donde sí se han pronunciado es desde la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, manifiestan su firme compromiso con la protección de la abeja canaria, "de ahí que

tengamos en el programa de opciones específicas por la lejanía y la insularidad (POSEI) una línea específica para la conservación de la especie y su miel. Fuentes del Gobierno afirman que es por todo ello, que se han encargado estudios para incluir en el Catálogo Nacional de Razas el primer insecto, que sería la abeja negra canaria. Desde la Consejería también recuerdan que no “pueden” meterse en las decisiones que el sector adopte en cada isla.

Una abeja que no molesta a nadie

El hecho de llevar miles de años en las islas, significa que esta posible raza de abeja haya desarrollado una adaptación al medio excelente, y, por lo tanto, ofrece altos grados de producción de miel de calidad reconocida a nivel mundial. Su ausencia de agresividad es algo muy valioso en un territorio limitado como Canarias, donde resulta muy complicado habilitar explotaciones alejadas de los núcleos de población. Tras casi 200.000 años de perfecto equilibrio de estos insectos con el medio natural canario, los problemas comenzaron en los años 40 del siglo pasado, cuando la acción humana comenzó a introducir en las islas otras especies de abejas, pensando que eran más productivas y, por lo tanto, más rentables. La primera hibridación que se dio entre la abeja canaria y la italiana introducida fue tan agresiva que las fuentes periodísticas de la época aseguran que se tuvo que “prender fuego a las colmenas”.

Quesada explica que en las islas se produjo “una degradación de la posible raza” bajo la falsa creencia de que la abeja italiana podía ser mejor, hasta que se dieron cuenta de los problemas que ocasionaba. Sin embargo, a finales de los 80 y principios de los 90 se volvió a cometer

el mismo error y se introdujeron nuevamente abejas italianas, especies híbridas artificiales y abejas carniolas.

La mala interpretación que se hizo, y se sigue haciendo, de los tiempos en los ciclos reproductivos de la abeja canaria, ha provocado según Quesada "un auténtico desastre". La abeja canaria, al estar adaptada a periodos cortos de floración en las islas, sabe cuándo debe interrumpir la puesta y alimentarse de sus reservas, a diferencia de las razas continentales que continúan un desarrollo explosivo. Esto ha sido erróneamente interpretado por algunos apicultores como que la raza autóctona produce menos sin ser conscientes de que la abeja canaria está perfectamente adaptada a un campo sin comida en determinados momentos, pero la de afuera no, y en esa pelea por el sustento comienza a atacar a la canaria y requiere de los apicultores una inversión mayor en alimentación y que cada año tenga que comprar nuevas abejas reina en el exterior. Esta dependencia de importaciones continúa exponiendo a la abeja canaria a virus, bacterias o parásitos que se introducen de lleno en los ecosistemas de las islas.

Actualmente tan solo La Palma, Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote prohíben tanto la importación de abejas como la cría de ejemplares foráneas. "La experiencia de La Palma nos enseña mucho, y Gran Canaria quiere seguir sus pasos", asegura Quesada, "donde el Cabildo tiene un programa de cría y mejora de abeja negra canaria por el cual se reparten abejas reina a los apicultores en relación al censo que cada uno tiene".

En declaraciones ofrecidas a la Cadena Cope esta semana, el portavoz una de las tres asociaciones de apicultores más importantes de las islas,

Florencio Gutiérrez, manifestaba rotundamente que en la isla de El Hierro “ya no hay abeja negra canaria” y niega las consecuencias negativas de los procesos de hibridación entre la raza canaria y las foráneas. “Ellos tienen cuatro islas para el desarrollo de la abeja negra canaria” y califica de “jaleo” la denuncia de ApiGranca para aprovechar “el dinero que viene de Europa”.

Hay un factor importante que cabe recordar: la abeja es una especie ganadera, pero no está estabulada. La polinización no es un proceso controlable en términos de reparto y control de cabezas de ganado. De modo que es improbable pensar en un reparto de especies por islas sin que las consecuencias afecten a todo el archipiélago (como mínimo).

ApiGranca recuerda que la estadística regional actualizada indica que el 85% de las abejas que hay en El Hierro son abejas autóctonas y afirman: “Apostamos por la raza negra canaria porque es la más productiva en Canarias y estaríamos equivocados si pensando lo contrario, siguiéramos apostando por ella. Este problema va más allá, tiene que ver con el medio ambiente y con el Reglamento europeo y las leyes españolas. Sería como pensar que quitamos el timple canario porque el ukelele tiene más repertorio musical”.

45 PRODUCTORES PARTICIPAN EN LA ÚLTIMA FERIA KILÓMETRO CERO DEL AÑO EN INGENIO

El Ayuntamiento organiza además una muestra con artesanos del municipio, y hay un programa de visitas guiadas al casco histórico



La Feria Km.0 Gran Canaria se celebra este sábado 30 de noviembre y el domingo 1 de diciembre en la Plaza de la Candelaria de Ingenio, con la presencia de 45 productores de 14 municipios, contando, a su vez con 13 productores del municipio anfitrión.

La consejera de Desarrollo Económico, Minerva Alonso, quien acudió a la inauguración, volvió a insistir en que "desde el Cabildo vamos a seguir apoyando este tipo de acciones locales que buscan cuidar nuestro medioambiente, generar economía circular a través del sector primario y apoyar a las empresas locales de este sector", al tiempo que puso en valor el "buen trabajo" de la organización que ha logrado "un público fiel capaz de recorrer la Isla para visitar cada nueva edición".

La Feria Km.0 Gran Canaria en Ingenio es la última edición en 2024, después de haber recalado en los municipios de San Bartolomé de Tirajana, Valleseco, Arucas, Moya (Fontanales), Sureste (Agüimes) y Santa Brígida, con la presencia, hasta la fecha de más de 80.000 visitantes y la participación de 310 productores agroalimentarios de todos los municipios de la Isla.

En esta edición la Feria se complementa con varias iniciativas paralelas. El Ayuntamiento de Ingenio organiza una muestra con artesanos del municipio, y hay un programa de visitas guiadas al -bonito y poco

conocido- casco histórico de Ingenio con el objetivo de promover el turismo interior.

Cuenta además con un programa de dinamización gastronómica en el que participan varios restaurantes del municipio, que servirán este fin de semana la tradicional "Sopa de pan de Ingenio". Los restaurantes participantes en esta iniciativa son: Face to Face, Taberna La Candelaria, El Cumbreño, Sociedad de Carrizal y Ca' Gonzalo.

También música en directo, en la Plazoleta de San Blas, los dos días a las 12:00 horas.

Esta edición de la Feria Km.0 Gran Canaria es promovida por el Ayuntamiento de Ingenio y cuenta con la colaboración de la Consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, Cámara de Comercio de Gran Canaria, Turismo de Gran Canaria, Cajasiete y Promotur Turismo Canarias.



PORTADA

EL ORO VERDE DE MOGÁN CONQUISTA 10.000 PALADARES EN SU FERIA

Arguineguín, concretamente plaza Pérez Galdós, se ha convertido este domingo en un gran y colorido escaparate con lo mejor de los productos



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 tierra cultivados por los agricultores y agricultores moganeros. La Feria del Aguacate, organizada por el Ayuntamiento de Mogán con la colaboración del Cabildo de Gran Canaria y Cajasiete, ha revalidado su éxito de asistencia y venta, logrando atraer a 10.000 personas que se llevaron los más de 5.000 kilos de aguacates puestos a la venta, absoluto protagonista de la jornada, además de otras frutas y hortalizas. Hasta las 16:00 horas fue posible adquirir productos elaborados, artesanía, degustar pinchos, tapas y refrescantes bebidas en la zona gastronómica, que gozó de música en vivo



Desde la apertura de la Feria a las 10:00 horas fue notable la afluencia de los y las amantes del aguacate procedentes de todos los puntos de la isla, aunque también la preciada fruta se dejó querer por un buen número de turistas. Con un precio de salida de 4 euros el kilo, predominaron las variedades de invierno, concretamente la 'Fuerte', 'Hass', 'Pinkerton' y las híbridas de raza guatemalteca, cultivadas exclusivamente en Mogán.

Los 1.160 metros cuadrados de la carpa permanente se llenaron con los puestos de una quincena de agricultores y agricultoras del municipio, en los que predominó la paleta de color verde de las mencionadas variedades de aguacate, que son algunas de las 22 que se cosechan en el municipio y alcanzan entre todas las 40 hectáreas de cultivo. Pero

también se pusieron a la venta cerca de 1.000 kilos mangos y 2.500 de naranjas, limas, limones, papayas, plátanos, guayabos y carambolas.

La alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, apuntó que esta feria es un gran incentivo para los agricultores y agricultoras, que tienen la posibilidad de mostrar la excelente calidad de sus productos a los consumidores de forma directa y estos de reconocer el valor del trabajo que se realiza en los cultivos del municipio. "Esta feria está más que consolidada" señaló, apuntando que es la única dedicada a este fruto en el Archipiélago y que su éxito se debe al excelente sabor y calidad que caracteriza "al manjar de Mogán, que es ya conocido no solo en la isla sino en toda Canarias". Bueno felicitó por la organización del evento al concejal de Agricultura, Neftalí Sabina, así como a todos los departamentos municipales implicados, y agradeció la colaboración del Cabildo de Gran Canaria y Cajasieta.

Por su parte, Sabina se congratuló igualmente por el éxito de asistencia y por la cantidad de producción puesta a la venta. Además, informó que por segundo año consecutivo se ha invitado a participar a otro municipio. El año pasado fue Telde y este La Aldea de San Nicolás, que promocionó con un espacio propio su producto estrella, el tomate. El primer teniente de alcalde y concejal de Sector Primario de La Aldea de San Nicolás, Pedro Suárez, presente junto a otra compañera de su Corporación municipal, agradeció la invitación del Ayuntamiento de Mogán. "Convencimos a Coagrisan (Cooperativa Agrícola de San Nicolás de Tolentino), entidad puntera a nivel regional de la producción y exportación de tomates, para que nos acompañaran para presentar al público nuestro fruto y una gama de productos transformados

vinculados al tomate”, expuso.

Bajo la carpa permanente compartieron espacio los puestos agrícolas y otros siete de productos elaborados como miel, mermelada, queso, aloe vera y repostería. En el resto de la plaza se distribuyeron una veintena de puestos de artesanía tanto del municipio como del resto de Gran Canaria.

Esta edición los y las asistentes pudieron sacar más partido de la zona gastronómica gracias a la ampliación del horario de la Feria, que normalmente finalizaba a las 14:00 horas. Se prolongó dos más para disfrutar de las elaboraciones con el aguacate y otros productos de Mogán de kilómetro ofrecidas por restauradores del municipio y por el alumnado-trabajador del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) Vinos y Sala, que expuso las habilidades adquiridas en estos meses de formación elaborando diferentes pinchos y tapas. A la oferta se sumaron crepes, helados y cerveza artesana y guarapo. La Parranda El Mejunje, Mariachi Pelón con Yamiley Cruz y La Tribu fueron los encargados de ambientar este espacio.



PORTADA

EL CABILDO APRUEBA LA RECUPERACIÓN DE DOS NUEVAS VÍAS EN EL VALLE Y MEJORAS EN EL REGADÍO DE FUENCALIENTE

El Consejo de Gobierno del Cabildo de La Palma ha aprobado 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

recuperación de sendos caminos que se vieron afectados por la erupción volcánica: El acceso agrícola La Costa y conexión a San Isidro, en Tazacorte, y camino agrícola Cañaña, en Los Llanos de Aridane. El presidente del Cabildo, Sergio Rodríguez, ha destacado que se trata de conexiones de alto interés para el sector agrícola y residencial del Valle De Aridane. El presupuesto es de 530.000 € y 747.000 €, respectivamente



En materia hidráulica, el Consejo acordó la ejecución de dos obras de mejora de regadío en el municipio de Fuencaliente por valor de 1.656.000 €. Se trata del depósito de cabecera y red de riego para el viñedo de Las Machuqueras, y el depósito de cabecera y red de riego para el viñedo de Llanos Negros.

Asimismo, Rodríguez ha informado de que se ha aprobado el protocolo general de actuación entre el Cabildo Insular de La Palma, el ayuntamiento de Olot ('Espai Cràter') y el Consejo Comarcal de La Garrotxa.

Desde el Cabildo recuerdan que este territorio cuenta con un proyecto denominado 'Espai Cràter'. Una exposición interactiva e "innovadora" sobre volcanes, que está teniendo resultados positivos en la divulgación

del vulcanismo, especialmente entre los escolares y como símbolo de turismo sostenible y de divulgación científica, de la que la Isla puede extraer valiosas conclusiones sobre cómo enfocar determinadas acciones de conocimiento en la materia.

También se dio el visto bueno a la actualización de la valoración de la parcela afectada por el proyecto "Mejora de Trazado. La Marañuela – El Llanito. Lp-202". "Es voluntad de este Grupo de Gobierno emprender acciones decididas para la reactivación de expedientes que pongan en marcha infraestructuras de carácter esencial para La Palma, como es el caso de la mejora de trazado entre La Marañuela y El Llanito con la adquisición de 9 parcelas para poder acometer las obras".

El Consejo aprobó la relación de Obras y Servicios Municipales de 2024, del Plan Insular de Cooperación en Obras y Servicios Municipales, que se aumentó esta anualidad en un millón de euros hasta los 4.150.000 euros.

También se procedió a dar el visto bueno a la adquisición de terrenos para la habilitación y mejora del acceso al almacén de Catela., así como del proyecto "Instalaciones Deportivas, Vestuarios y Piezas Complementarias" en Fuencaliente, incluido en el Programa Insular De Desarrollo Local (Pidl), presupuestado en 532.000 euros.

Por otra parte, el Consejo también aprobó subvenciones en materia de cultura, como, por ejemplo, la destinada a la elaboración de la Guía de Obras de Arte Flamenco. También en materia de deportes.

Se dio el visto bueno, además, a sendas subvenciones para Alfa Tango y AEA por valor de 30.000 euros cada una. Y se acordó el encargo a Sodepal para reforzar con 6 trabajadores el Cecopin durante un año, con un presupuesto de 168.000 euros.

Por último, se ha nombrado a la consejera Ángeles Fernández como representante del Cabildo en el Consejo de Administración de la empresa pública Visocan.

“No ha sido fácil el proceso para lograr la materialización de estas competencias y de la creación de esta nueva Área, pero estamos finalizando las cuestiones administrativas que nos permitan empezar ya a adquirir y construir vivienda pública y protegida en la isla de La Palma”.

Canarias

