



COAG

Canarias

NOTICIAS

Jueves, 6 de marzo de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA

LA OPINIÓN DE TENERIFE

16 PERSONAS INVESTIGADAS POR ROBAR 2.800 KILOS DE AGUACATES EN FINCAS

Guardias civiles del Equipo ROCA logran esclarecer 22 robos cometidos en La Laguna, Tacoronte, Tegueste, La Victoria, La Orotava e Icod



Guardias civiles del Equipo ROCA, especializado en la prevención e



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

investigación de robos agrícolas y ganaderos, lograron esclarecer 22 delitos de robo y hurto de aguacates en fincas de diversos municipios del norte de Tenerife.

Los hechos ocurrieron entre septiembre del 2024 y febrero del presente año, donde los acusados, vecinos de la zona, accedían, generalmente en horario diurno, al interior de las explotaciones tras saltar o fracturar la valla perimetral de las mismas.

Los implicados presuntamente lograron sustraer, en total, 2.800 kilos de aguacates, 30 de papas y 10 de castañas, así como diversos hierros corrugados que se utilizan para sujetar la viña. Los productos y el material lo introducían en los vehículos que usaban para sus desplazamientos.

Los acusados viven cerca de las fincas afectadas, por lo que planificaban previamente los asaltos a las diferentes explotaciones, ya que conocían cada lugar y tenían conocimiento del tránsito de los propietarios y empleados por las mismas.

Dos de los presuntos autores son cazadores que, aprovechaban la práctica cinegética para comprobar que efectivamente no había nadie en la finca en el momento de la comisión del delito. Los aguacates sustraídos eran puestos a la venta de inmediato, tanto en las calles de los barrios de la zona como en determinadas fruterías.

Los agentes del Equipo ROCA impidieron su venta tras detectar y comprobar su ilícita procedencia. Estas investigaciones se encuentran

enmarcadas dentro de la operación Hass I, en la que han sido investigadas un total de 16 personas, 14 varones y dos mujeres, con edades comprendidas entre los 21 y los 49 años.

Son vecinos de los municipios de San Cristóbal de La Laguna, Tacoronte, Tegueste, La Victoria, La Orotava e Icod de los Vinos, que están acusados de diversos delitos contra el patrimonio y el orden socioeconómico, siendo en su mayoría robos con fuerza mediante escalo. Las diligencias instruidas fueron remitidas a los respectivos Juzgados de Instrucción de Guardia de cada comarca.

canariasahora
EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

INVESTIGADOS 16 VECINOS DE TENERIFE POR EL ROBO DE 2.800 KILOS DE AGUACATES EN FINCAS

Todos los acusados viven en los municipios afectados, lo que les permitía planificar los robos para evitar ser descubiertos



La Guardia Civil se encuentra investigando a 16 personas a las que acusa de participar en el robo de 2.800 kilos de aguacates en fincas del norte

de Tenerife de las que ellos son vecinos, y en las que la fruta se sustrajo tras saltar o fracturar la valla perimetral.

Así lo ha indicado este miércoles el cuerpo armado, que añade que los presuntos autores de diversos delitos contra el patrimonio y el orden socioeconómico son 14 hombres y dos mujeres con edades de entre 21 y 49 años, vecinos de los municipios de La Laguna, Tacoronte, Tegueste, La Victoria, La Orotava e Icod de los Vinos.

La investigación se ha denominado Operación Hass I, y la han llevado a cabo agentes del equipo ROCA, especializado en la prevención e investigación de robos agrícolas y ganaderos, que ha esclarecido 22 delitos de robo o hurto en fincas ubicadas en diversos municipios del norte de Tenerife.

Los hechos delictivos se produjeron entre septiembre de 2024 y febrero de 2025, cuando al parecer los acusados, vecinos de la zona, accedían, generalmente en horario diurno, al interior de las fincas saltando o fracturando la valla perimetral de las mismas.

Además de los 2.800 kilos de aguacates, sustrajeron 30 kilos de papas, 10 de castañas y diversos hierros corrugados que se utilizaban para sujetar la viña, trasladando todo en sacos que introducían en los vehículos que utilizaban para sus desplazamientos.

Detalla la Guardia Civil que los acusados son vecinos de la zona que planificaban los asaltos a las fincas agrícolas, "ya que eran buenos conocedores de la zona y tenían conocimiento en todo momento del

tránsito de los propietarios y empleados por las mismas”.

Dos de los presuntos autores eran cazadores que, aprovechándose de que practicaban esa actividad, “podían comprobar que efectivamente no había nadie en la finca en el momento de la comisión del delito”.

Los aguacates sustraídos eran puestos a la venta “de inmediato”, tanto en las calles de los barrios de la zona como en determinadas fruterías, y los agentes del equipo ROCA han impedido su venta tras detectar y comprobar su ilícita procedencia.



LANZAROTE PREVÉ CREAR UNA NUEVA RED DE RIEGO PARA TEGUISE Y HARÍA

El Cabildo de Lanzarote ha pedido a Tragsa un estudio de caracterización de los regadíos del norte de Lanzarote



El Cabildo de Lanzarote ha encargado a la empresa pública Tragsa 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

redacción del estudio de caracterización de los regadíos del norte de Lanzarote, que tiene como objetivo el diseño e implementación de nuevas infraestructuras de riego independientes para los municipios de Teguiise y Haría.

El presidente del Cabildo, Oswaldo Betancort, asegura que con esto se inicia «el camino para dar respuesta a una reivindicación histórica de nuestros agricultores, y avanzar en la modernización de las infraestructuras de riego, clave para garantizar la sostenibilidad y la competitividad de nuestros cultivos tradicionales».

«Nuestros agricultores llevan décadas demandando mejoras en materia de agua de riego, por lo que es vital crear sistemas propios de producción y distribución de agua que garanticen el acceso a estos recursos hídricos fundamentales», subraya en un comunicado.

Situación actual de los regadíos

En junio se firmó con SEIASA el convenio para la ejecución de las obras de modernización y consolidación de los regadíos en los municipios de Tinajo y Teguiise por un importe de 24,4 millones de euros. «Nuestra intención ahora -añade el presidente- es ejecutar este mismo proyecto en otras zonas del norte y nordeste de la isla para que las fincas agrícolas también cuenten con una red independiente de agua para riego».

El estudio previo, que se llevará a cabo durante los próximos meses, tiene como finalidad conocer en profundidad la situación actual de los regadíos en la zona, para lo cual se realizará un trabajo de campo que permitirá la caracterización precisa de los cultivos y las infraestructuras

de riego existentes.

Sistema de Información Geográfica (SIG)

Esta información se volcará en un Sistema de Información Geográfica (SIG) para su seguimiento y actualización en tiempo real. Además, se desarrollará una propuesta de zonificación de riego, teniendo en cuenta las infraestructuras actuales y las características del medio.

El proyecto incluye la propuesta de construcción de nuevas infraestructuras, como una planta desaladora, depósitos y balsas de agua, que permitirán abastecer de agua a los cultivos y mejorar la eficiencia en el uso de los recursos hídricos.



LAS SIDRAS DE EL LAGAR DE VALLESECO ENTRE LAS MEJORES DEL MUNDO

Los productos de la bodega grancanaria han sido galardonados con dos medallas de oro y dos de plata en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2025



El Lagar de Valleseco, ubicado a los pies del Pico de La Laguna o Pico de Osorio, ha sido galardonado por la calidad de sus sidras en la edición 2025 del prestigioso Catavinum World Wine & Spirits Competition. Cuatro de sus variedades han obtenido reconocimientos destacados: dos medallas de oro y dos medallas de plata en las categorías de sidra natural, sidra extra lobo, semiseco método tradicional y sidra brut.

Estos premios consolidan a El Lagar de Valleseco como uno de los mejores productores de sidra a nivel mundial, reflejando su compromiso con la calidad y la tradición. El propietario, Ángel Domínguez Ponce, celebra este logro, que no solo resalta la excelencia de sus productos, sino que también enorgullece al municipio de Valleseco.

La competencia, que este año ha reunido a productores de más de 20 países, ha sido más intensa que nunca. Un total de 2970 vinos y licores fueron evaluados por un panel de expertos internacionales, de los cuales 891 productos recibieron medallas, destacando por su calidad excepcional.

José Luis Rodríguez, alcalde de Valleseco, destacó la constante excelencia de las sidras locales en competiciones internacionales, subrayando la importancia de valorar los siete lagares de Valleseco, incluido El Lagar de Valleseco. Con más de 24,000 manzaneros censados en la región, Valleseco sigue posicionándose como un referente en la producción de sidras en Canarias, llevando la calidad de sus productos a certámenes nacionales e internacionales.

Este reconocimiento no solo es una muestra del trabajo bien hecho en

la bodega, sino también una oportunidad para proyectar aún más la reputación de las sidras de Valleseco en el ámbito global.

INFECAR ACOGE EN MAYO LA 12ª FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA, CITA DE REFERENCIA CON EL PRODUCTO LOCAL Y LA GASTRONOMÍA

El producto local y la gastronomía de la isla volverán a ser protagonistas en la Feria Gran Canaria Me Gusta que regresará del 9 al 11 de mayo a Infecar, Feria de Gran Canaria, como el gran escaparate del sector primario



En su 12ª edición y con el lema 'Producto local, identidad única', la feria continúa dando visibilidad al sector primario y promoviendo el consumo de producto kilómetro cero, además de ofrecer experiencias únicas a través de exhibiciones, degustaciones y actividades para los amantes del producto local y las propuestas gastronómicas innovadoras y disruptivas. Para esta edición ya se han inscrito 38 empresas, entidades y ayuntamientos expositores, que tendrán la oportunidad de mostrar y comercializar sus productos directamente al visitante, así como compartir su trabajo y su apuesta por la calidad, la sostenibilidad y la innovación. El plazo para participar como expositor continúa abierto y los interesados pueden formalizar su registro en

<https://feriagrancanariamegusta.es/>.

Productores de elaboraciones artesanas de mermeladas, quesos, helados, turrónes, panes y cervezas, compartirán espacio con cultivadores de sal y de fresas, entre otros, así como con grandes superficies; los ayuntamientos de Agüimes, Ingenio, Moya, Santa María de Guía, Telde, Tejeda, Valleseco y Valsequillo, se han inscrito hasta el momento; así como empresas de elaboración industrial, que ayudan a impulsar la economía de la isla.

Y es que, la Feria Gran Canaria Me Gusta contará nuevamente con la participación de la Asociación Industrial de Canarias (Asinca), que refuerza el papel fundamental de la industria agroalimentaria local como motor económico y como garante de la transformación del producto primario de la isla.

Como cada año, la feria será además un punto de encuentro entre productores, profesionales de la gastronomía y consumidores, que podrán disfrutar de un programa que pone en valor los sabores y tradiciones de Gran Canaria, así como su adaptación a las nuevas tendencias culinarias.

La Feria Gran Canaria Me Gusta está promovida y financiada por el Cabildo de Gran Canaria y organizada por Infecar. Asimismo, la Feria cuenta con SPAR Gran Canaria, Alcampo y El Corte Inglés como patrocinadores; Comercial Naranja, como patrocinador de equipamiento; Cajasieta como colaborador oficial; y Gran Canaria Me Gusta como colaborador.

EL QUESO

Escritos y pareceres de eruditos de nuestra tierra han opinado desde la conquista, de este alimento, de su implantación y de su finura en la isla



Cuando el Cabildo de Gran Canaria aprobó el 28 de noviembre de 2008, la moción que elevaba la canción 'Sombra del Nublo' de Néstor Álamo a himno oficial de la isla, reconocía implícitamente que todos los elementos que configuraban la genial composición del artista guíense, se transformaban en aquel momento en símbolo y alegoría de lo grancanario. Así, la sombra del nublo; los riscos de nuestras cumbres; el rumor de los barrancos; el olor del gofio calentito; el telar urdiendo amoríos; el fuego; la lava, el mar y el vino no sólo eran recuerdos ensoñados de Gran Canaria, eran la propia Gran Canaria. Junto a todo lo anterior, estaban los quesos tiernos y los recentales; esos manjares que traían en un solo bocado, en un único aroma, toda nuestra cultura, nuestra infancia, todas las más profundas esencias de lo nuestro al paladar y al corazón. Que el queso es bueno, buenísimo, es incuestionable verdad. Tanta verdad como que gusta hasta el deleite o disgusta hasta el aborrecimiento a partes iguales.

Escritos y pareceres de eruditos de nuestra tierra han opinado desde la conquista, de este alimento, de su implantación y de su finura en la isla. Así, Pedro de Sosa en el siglo XVII decía que se fabricaban en Gran Canaria 'de la leche de ovejas quesos de regalado género y en particular los que se hacen en Barrancohondo que es cierto exceden de los más estimados de Flandes'; o el texto del famoso Diccionario elaborado a instancias del ministro Pascual Madoz a mediados del siglo XIX, que nos dice de los mismos quesos que eran tan exquisitos que podían competir con los mejores de Europa.

También Viera y Clavijo, entre los numerosos trabajos que elaboró para las Reales Sociedades Económicas y por el bien y el progreso de estas islas escribió y describió el modo de hacer queso de leche de vacas a la holandesa; sobre las cabras y sus usos o de cómo de la leche de camella-gruesa y de buen sabor si se mezclaba con agua-se hacían asimismo buenos quesos.

La sociedad colonial grancanaria y de todo el archipiélago, fue creciendo, expandiéndose en torno a plantíos, monocultivos, invasiones y avatares de distinta índole pero entre las costumbres culinarias estuvo siempre el queso, que poco a poco y derivándose de hierbas y pastos diferentes, mezclas, y mañas distintas y singulares en su conservación, derivaron en un amplísimo plantel de exquisiteces que desde Artenara hasta Guía, de La Aldea hasta Mogán; de Gáldar hasta Tejeda o de Teror hasta Arucas pasando por todos nuestros caminos, nos ofrecen un menú de permanentes degustaciones para empezar y no parar en meses.

En estos días en que Firgas se ha convertido en la capital europea del

queso no he ser yo quien analice las propiedades y singularidades de estas exquisiteces. Técnicos y expertos lo han hecho mejor.

Yo me los como.

También con cebollas de Gáldar para acompañar a otras viandas, que el potaje de berros por muy bueno que sea no sabe igual si no tiene buen conducto. Y su incuestionable calidad ahí queda en las tres denominaciones de origen de nuestra tierra: el Majorero, el Palmero y el Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

Cientos de investigaciones, coplillas, cantares, cuentos y recetarios han ido dejando bien clara la buena relación que el pueblo grancanario tiene con sus quesos y la cultura que rodea su elaboración y consumo. Como cuando Pepe Monagas relatando una pelea con otro borrachuso decía para dar fuerza al mensaje que en un determinado momento todo acabó porque 'sonó una cachetada como un queso de Guía. ¡Rián!. Y al pie se hizo el más cerrado silencio'. Orlando Hernández decía que no había tenderete que se preciara si 'las botellas de ron no paraban, enyescando con aceitunas de Temisas, papitas arrugadas con mojo, queso tierno o duro, y pan bizcochado de Agüimes'

También el queso de flor, con la leche cuajada con cardo y del que René Verneau afirmó que podía rivalizar con el de Port-Salut; habló la popular poetisa Agustina González y Romero cuando dedicó irónicamente a su primo Pablo Romero '¿Hay quien compre poesía? /—dice un señor alto y tieso/ que una gran cesta traía/ llena de tomos impresos—¿Se ha vuelto la musa queso? / ¡Vaya usted con Dios, señor/que el dinero anda

buscado ¡/Prefiero un queso de flor/ del capellán en Teror/que ocupar el excusado’.

En 1952, la escritora Carmen Laforet en su libro ‘La isla y los demonios’ describe como en la carretera le apareció un monstruoso coche amarillo cargado de campesinas madrugadoras que iban al mercado con cestas de huevos, gallinas y los quesos tiernos llamados de flor.

Con este exquisito manjar se relaciona asimismo la costumbre de Valleseco recogida en escritura pública de 15 de mayo de 1746 en la que se dice que ‘atento a que habían fabricado una ermita a honra y gloria del Señor San Vicente, los vecinos todos se obligaban por sí y por sus sucesores a tenerla siempre decente y reparada de todo lo necesario y obligaban sus personas y bienes raíces y muebles habidos y por haber y para siempre y daban su poder a las justicias y jueces de su lugar para que así lo hagan guardar y cumplir como si fuese sentencia pasada’, y por la que los hombres y mujeres de aquel lugar se comprometían a ello por honor y tradición a través de donativos que se llamaron desde entonces el ‘Queso de San Vicente’

Nuestro folclore ha estado por ello pleno de permanentes alusiones, de referencias a su presencia secular y cercana a nuestra gente. Agrupaciones folclóricas, romerías, grabaciones han ido dejando constancia de ello y de cómo, por ejemplo, antiguos villancicos y pastorelas recogidas por grupos como el Roque Nublo cantaban al queso con coplas como la de ‘yo le llevaré este queso del rebaño de mi tía ; no se lo digas a nadie que lo robé a escondía’ e Ignacio Quintana cantaba en su villancico ‘mira como corren cortando caminos de mi Gran

Canaria para ver al Niño; Guía y Gáldar, prontas con un cofrecillo de queso y de plátanos se acercan al Niño'

El investigador Sebastián Jiménez Sánchez en su compendio de los trabajos populares en madera, destacaba 'las camas antiguas, los talleres y loceros, los taburetes y las pintas para la confección del queso' y Pedro Cullen del Castillo nos recordaba en uno de sus escritos que en Canarias se continuaba llamando pinta a la tabla en la que existen talladas dentro de un círculo líneas geométricas sobre las que se fabrica el queso; afirmaba que esta pinta era el distintivo peculiar de una hacienda o de un fabricante y sirve para diferenciar su producción de otra similar. Cullen creía que esa semejanza con la tradicional pintadera era lo que hizo que se adoptara tal denominación.

¿Y dónde se curaban? En los cañizos.

Ese almacén de cañas o de madera, donde se ponían a curar o se guardaban los quesos y otros alimentos como los higos. También se utilizaba para darle aire y humo al queso. Generalmente se colgaba del techo mediante cuerdas o alambres.

En 1911, el médico e historiador, Juan Bethencourt Alfonso describía como 'por un costado del fondo, encima de un bajo entarimado de piedra seca o poyito veíanse los tres chínicos o piedras del fogón y sobre éste, fuera del alcance de las llamas, pero no del humo, el cañizo consistente en un emparrillado de estacas espetadas paralelamente en la pared, donde curaban el queso y ponían de canto el tofe o tostador con el ajergo para la torrefacción del grano'

También Pancho Guerra lo menciona en 'Si quieres que aguante largo/tu compás y el sí bemol/deja queso en el cañiso/guarda suero en el surrón'

Si tal como dice el refrán 'con queso, pan y vino, se hace mejor el camino', las más de siete décadas transcurridas desde la primera Romería del Pino están alimentados con toneladas de magníficos, maravillosos, prietos quesos que tanto las carretas en ofrenda a la Virgen, como los romeros y romeras en ofrenda a sí mismos han traído por todas las sendas hasta llegar a Teror. Baste como ejemplo el de Los Campurrios que en 1971 cantaron por primera vez en el Pino representando a Guía, rodeados de corderos, plátanos y quesos. Totoyo Millares en 1968 marcaba las líneas sobre las que iniciaría el camino del grupo Los Gofiones y proponía que además de las canciones, la revalorización de lo canario fuera también del traje porque querían 'vestir como el primer campesino canario, idéntico al que vemos todos los días en nuestros campos cogiendo frutas, arando la tierra o haciendo queso'

El 17 de marzo de 2018 era la Villa de Moya la que acogía la primera edición de la Feria Europea del Queso. Este año llegó a Firgas gracias a la propuesta de la Mancomunidad.

Para agradecer los buenos días vividos en la Villa en torno a este manjar; nada mejor que una folía en la Plaza de San Roque al calor de un buen bocadillo de queso y chorizo que sirva de adelanto para los buenos momentos que se van a vivir al soco de estos manjares, hoy y cuando lleguen las fiestas.

En la romería de Firgas /quisiera yo darte un beso/Comida de enamoraos/que saben a pan y queso'

José Luis Yáñez Rodríguez

Cronista Oficial de Tero



EL AGUA AGRÍCOLA PARA LA ZONA NORTE DE LA ISLA, MÁS CERCA

Se ha encargado un estudio para el diseño e implementación de nuevas infraestructuras de riego independientes

El Cabildo de Lanzarote ha dado un paso más para la mejora y modernización del regadío en el norte de la isla, encargando a la empresa pública Tragsa la redacción del "Estudio de caracterización de los regadíos del norte de Lanzarote". Este estudio abarca los municipios de Tegüise y Haría y tiene como objetivo la creación de una base sólida para el diseño e implementación de nuevas infraestructuras de riego independientes.



El presidente del Cabildo de Lanzarote, Oswaldo Betancort, ha subrayado la importancia de este proyecto para el sector agrícola de la isla, especialmente para los agricultores de la zona norte. "Este paso es una muestra más del compromiso de este grupo de Gobierno con la agricultura de Lanzarote. Con la redacción de este estudio, iniciamos el camino para dar respuesta a una reivindicación histórica de nuestros agricultores, y avanzar en la modernización de las infraestructuras de riego, clave para garantizar la sostenibilidad y la competitividad de nuestros cultivos tradicionales", señaló el presidente.

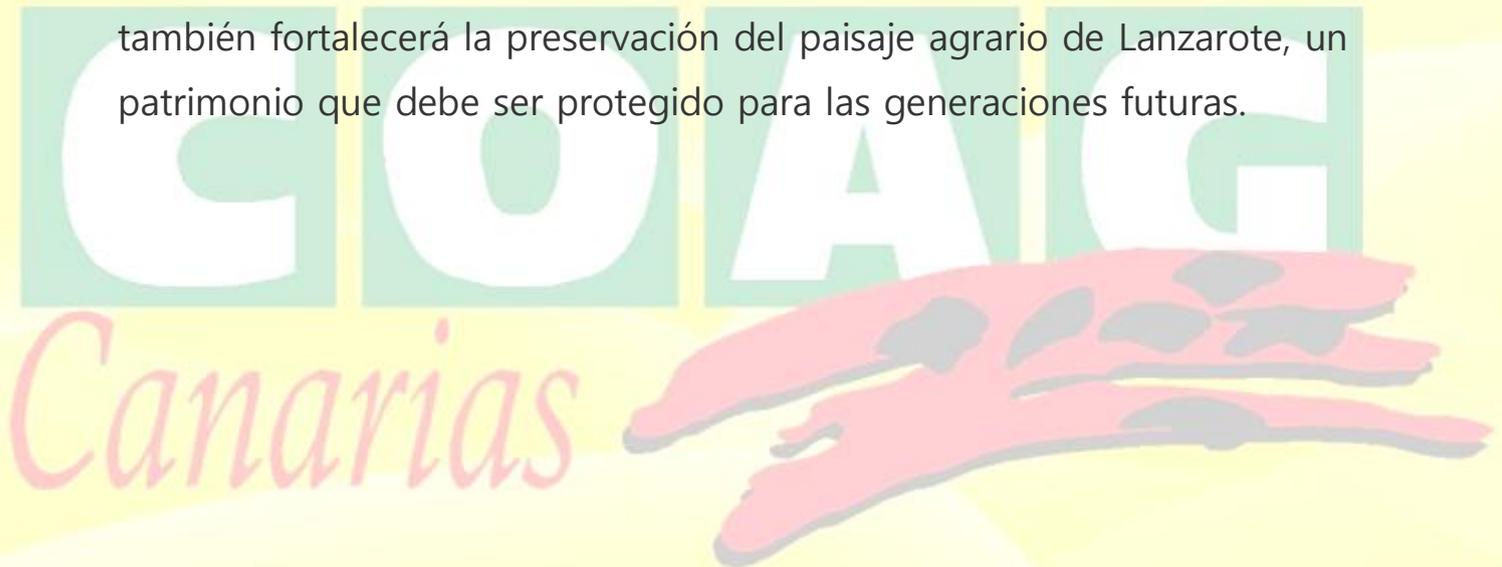
"Nuestros agricultores llevan décadas demandando mejoras en materia de agua de riego por lo que es vital crear sistemas propios de producción y distribución de agua que garanticen el acceso a estos recursos hídricos fundamentales", subrayó el presidente.

Betancort recuerda que "ya el pasado mes de junio se firmó con SEIASA el convenio para la ejecución de las obras de modernización y consolidación de los regadíos en los municipios de Tinajo y Teguiise por un importe de 24,4 millones de euros". "Nuestra intención ahora", añade el presidente, "es ejecutar este mismo proyecto en otras zonas del norte y nordeste de la isla para que las fincas agrícolas también cuenten con una red independiente de agua para riego".

El estudio previo, que se llevará a cabo durante los próximos meses, tiene como finalidad conocer en profundidad la situación actual de los regadíos en la zona, para lo cual se realizará un trabajo de campo que permitirá la caracterización precisa de los cultivos y las infraestructuras de riego existentes. Esta información se volcará en un Sistema de

Información Geográfica (SIG) para su seguimiento y actualización en tiempo real. Además, se desarrollará una propuesta de zonificación de riego, teniendo en cuenta las infraestructuras actuales y las características del medio.

El proyecto incluye la propuesta de construcción de nuevas infraestructuras, como una planta desaladora, depósitos y balsas de agua, que permitirán abastecer de agua a los cultivos y mejorar la eficiencia en el uso de los recursos hídricos. Esta iniciativa no solo contribuirá a la modernización de la agricultura de la isla, sino que también fortalecerá la preservación del paisaje agrario de Lanzarote, un patrimonio que debe ser protegido para las generaciones futuras.



CABILDO DE TENERIFE

El Cabildo distribuye 250.000 euros para mitigar los efectos de la polilla guatemalteca en los cultivos de papa de Tenerife

https://www.tenerife.es/noticias?p_p_id=buscadorNoticiasPortlet_INSTANCE_cdhw&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&_buscadorNoticiasPortlet_INSTANCE_cdhw_mvcRenderCommandName=goToDetail&_buscadorNoticiasPortlet_INSTANCE_cdhw_id=660578

