



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

VIERNES 6 DE MAYO DE 2016

EL DÍA:

EL CONSISTORIO IMPULSA UN MERCADILLO AGROARTESANAL EN LA PLAZA DE ERJOS

El Ayuntamiento de El Tanque ha iniciado los trámites para poner en marcha un mercadillo agroartesanal mensual en la plaza del núcleo de Erjos. El Área de Desarrollo Económico prevé la participación periódica de medio centenar de puestos que contribuirán a "dinamizar económica y turísticamente un espacio estratégico entre el Norte y el Sur de la Isla".

El consistorio ultima un acuerdo con la compañía canaria Mercados del Atlántico para poner en marcha el mercadillo de Erjos, "que inicialmente tendrá periodicidad mensual, y permitirá dignificar la actividad agraria y artesanal a través de la venta directa".

EL PARQUE DEL MERCADILLO, A PUNTO

El Ayuntamiento de Tegueste y la empresa HPC Ibérica han finalizado la remodelación del parque infantil ubicado en el Mercadillo del Agricultor y Artesano de la Villa. Se trata de una mejora más de las actuaciones del plan puesto en marcha por la Corporación teguestera para el mantenimiento de los parques infantiles del municipio, que supone una inversión global de 70.000 euros.

Concretamente, los trabajos ejecutados en el parque infantil del Mercadillo de Tegueste han consistido en el acondicionamiento y mejora de los juegos existentes y en la renovación del pavimento de caucho necesario para cumplir con la normativa de seguridad.

LA PROVINCIA:

CURSO DE INICIACIÓN A LA CRÍA DE ABEJAS REINA A FINAL DE MAYO

Pedro Hernández



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La Casa de la Juventud de Telde celebrará el 26 y 27 de mayo un curso de iniciación a la cría de abejas reina que impartirá un apicultor profesional. En las dos jornadas, los inscritos podrán conocer las técnicas de la crías de reinas, un evento organizado por la concejalía de Agricultura en colaboración con el Cabildo. Son 25 plazas y la inscripción es en la web del Cabildo.

LOS VECINOS DEDICAN SU DÍA A HOMENAJEAR AL PASTOREO

El Día del Vecino, que se celebra mañana en la zona peatonal de la avenida de Canarias en horario de mañana, dedica su decimoquinta edición al pastoreo y la huella que tiene esta actividad en la historia del municipio con actividades para todos los públicos. Este evento, que reúne a miles de personas, permite hacer visible la labor que realizan los colectivos y asociaciones vecinales. Antonio Quintana

UN PROYECTO DE ENSALADAS ECOLÓGICAS GANA EL PREMIO CÁTEDRA FUNDACIÓN DISA-ULPGC

Aránzazu Fernández

De izquierda a derecha, Pedro Calero, Atasara Pérez, Julio Alberto Sanz, Nicolás Díaz y Eva Crespo, esta mañana en la clausura de la jornada en el Arrecife Gran Hotel.

Los alumnos de la Escuela Universitaria de Turismo de Lanzarote Julio Alberto Sanz y Atasara Pérez triunfan en el concurso de ideas empresariales con su proyecto 'Green Heart'



Los estudiantes Julio Alberto Sanz Rivero y Atasara Pérez Johnson, de tercer curso del Grado en Turismo de la Escuela Universitaria de Turismo de Lanzarote, adscrita a la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), son los ganadores del concurso de ideas empresariales de la Cátedra Fundación Disa-ULPGC, dotado con 1.000 euros. Su trabajo, denominado Green Heart, propone un restaurante fast food de ensaladas ecológicas, batidos y cócteles que se pueden elaborar con ingredientes escogidos de una



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

lista de 60 productos, la mayoría de ellos cultivados en la Isla. El proyecto compitió con otros cinco presentados a esta convocatoria.

El Vicerrector de Estudiantes y Empleabilidad de la ULPGC, Nicolás Díaz, entregó esta mañana en el Arrecife Gran Hotel el premio a los universitarios en el acto de clausura de la VI Jornada de Creatividad Empresarial Lanzarote Crea, organizada por el profesor de la Escuela de Turismo Pedro Calero en colaboración con la ULPGC y la Cátedra Fundación Disa-ULPGC. Los estudiantes manifestaron que no descartan destinar el dinero a su formación en materia de emprendeduría.

En la inauguración intervinieron el propio Calero, la directora de la Escuela de Turismo, Eva Crespo, y la consejera de Educación del Cabildo de Lanzarote, Carmen Rosa Márquez. La primera ponencia corrió a cargo del consultor y fundador de Canarias Marketing Digital, Pedro Hache, y continuó con la presentación de experiencias emprendedoras por parte de las empresarias locales Yazmina Valiente y Chaxi Hernández, de Turismark Management; y Stephane Cerf, de lanzarotelanzarote.com, empresa dedicada a la comercialización de villas y alquiler vacacional. Por último, la profesora de Creación de Empresas Turísticas, Nereida Cañado, moderó la mesa redonda Comercialización y marketing digital.

BARDOS DE PAJA O CEREALES EN LAS FINCAS CONTRA EL VIENTO

El Cabildo realizará una campaña de concienciación, dirigida a los agricultores pero también a la población, con el fin de promover el uso de los bardos - setos hechos normalmente a base de paja seca de centeno o cualquier otro cereal- para proteger los cultivos del viento. Se quiere "erradicar el uso de bloques y de otros materiales reutilizados como cajas o ruedas para asocar las fincas. LA PROVINCIA

CANARIAS 7:

PUERTO DE LA CRUZ ACOGE LA PRÓXIMA SEMANA EL CONCURSO DE QUESOS AGROCANARIAS

El Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias se celebrará los días 12 y 13 de mayo en el Hotel Botánico de Puerto de la Cruz, certamen que reconoce las mejores producciones del archipiélago, aportando un distintivo de calidad a



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

los ganadores, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.

Los participantes en el concurso son producciones elaboradas con leche cruda o pasteurizada, de cabra, vaca, oveja o sus mezclas. Según su grado de maduración, se clasifican en tiernos, semicurados, curados, viejos y añejos.



Las muestras admitidas a concurso serán valoradas por un panel de expertos catadores siguiendo el sistema de 'cata ciega'. De entre las producciones que optan a concurso se elegirá el 'Mejor Queso de Canarias', el 'Mejor Queso Ecológico', el 'Mejor Queso Casero', 'Mejor Imagen y Presentación' y 'Mejor Queso Popular'.

Además, serán reconocidos con una gran medalla de oro los quesos que hayan logrado la máxima puntuación en su panel y alcancen al menos el 90% de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una medalla de oro aquellos que alcancen entre el 80 y el 90% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y medalla de plata los que logren al menos un 75% de la puntuación.

El viernes por la tarde, en horario de 17.00 a 19.00 horas, se celebrará una cata popular, abierta a todo aquel que desee asistir, en la que los catadores explicarán las distintas fases que componen una cata y las propiedades organolépticas, es decir, aroma, textura o sabor de las diferentes producciones, que el público podrá degustar.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria dará a conocer los quesos galardonados en los eventos relacionados con el producto que se organicen a lo largo del año y realizará acciones de promoción y fomento de estas producciones, con el fin de incrementar la presencia de los quesos ganadores en establecimientos hosteleros y de restauración de Canarias. Asimismo, organizará un acto en el que los galardonados reciban públicamente su reconocimiento.

El objetivo de este certamen, que se viene desarrollando desde 2002, es promocionar los mejores quesos de las islas dando a conocer su diversidad, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los premiados y consolidando el prestigio de este subsector ante los consumidores.

BIOCULTURA PREMIA EL TESÓN ECOLÓGICO Y RESPONSABLE DE CESAR PALACIOS

Por su blog La Crónica Verde del diario 20Minutos

Alerta sobre el expolio de los olivos monumentales, se sorprende por el paso de 42 cigüeñas por su casa de Casillas de Ángel, pregunta sobre la posibilidad de que una cabra se comiera a un Velázquez en su afán por denunciar las cabras sueltas en Fuerteventura y ruega que «no alimentemos al monstruo» de las toallitas higiénicas. Todo eso y más publica, con afán casi diario heredado de sus años de periodista, César Javier Palacios en su blog La Crónica Verde del 20Minutos, que ha recibido un premio en BioCultura 2016, la feria española más importante de productos ecológicos y consumo responsable que se celebra este fin de semana en Barcelona

El bloguero del diario 20 Minutos se define a sí mismo como geógrafo, naturalista, escritor, periodista y miembro de la Fundación Félix Rodríguez de la Fuente, aunque por encima de la investigación le entusiasma sobre todo la interpretación de la naturaleza y la educación ambiental. Desde 2004, se dedica a transmitir su pasión por la biodiversidad a través del blog del 20Minutos, La Crónica Verde por el que esta tarde, a las 19.30 horas en el Palau Sant Jordi, le galardonan en la edición número 27 de BioCultura. Palacios agradece a sus lectores el apoyo recibido «durante tantos años de buenas y malas noticias medioambientales».



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La feria premia a los que difunden contenidos sobre ecología, los beneficios de los alimentos sanos y biológicos, y el consumo responsable.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL HOTEL BOTÁNICO ACOGE UNA CATA POPULAR DE QUESOS DEL ARCHIPIÉLAGO

La actividad se celebrará el próximo viernes, de 17:00 a 19:00 horas, en el marco del Concurso Agrocanarias de las mejores producciones

Algunos de los quesos que el público podrá catar el próximo viernes en el Puerto de la Cruz. **lot**

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden de Puerto de la Cruz acogerá el próximo viernes por la tarde, en horario de 17:00 a 19:00 horas, una cata



popular de quesos canarios, abierta a todo aquel que desee asistir, en la que catadores profesionales de este típico producto local explicarán las distintas fases que componen una degustación de este tipo y las propiedades organolépticas del producto, es decir, aroma, textura y sabor de las diferentes variedades. La actividad forma parte del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias, que se celebrará los días 12 y 13 de mayo.

El certamen es organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y busca reconocer las mejores producciones de las cabañas ganaderas del Archipiélago, aportando un distintivo de calidad a los ganadores, lo que colabora a la promoción de los mejores productos y potencia su comercialización.

Los participantes en el concurso son producciones elaboradas con leche cruda o pasteurizada, de cabra, vaca, oveja o sus mezclas; que según su grado de maduración se clasifican en quesos tiernos, semicurados, curados, viejos y añejos.

Las muestras admitidas a concurso serán valoradas por un panel de expertos catadores siguiendo el sistema de "cata ciega". De entre las producciones que



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

optan a concurso se elegirá el Mejor Queso de Canarias (que únicamente podrá recaer en alguna de las producciones de calidad diferenciada que hayan obtenido la máxima puntuación), el Mejor Queso Ecológico, el Mejor Queso Casero, Mejor Imagen y Presentación, y Mejor Queso Popular.

Además de estas distinciones serán reconocidos con una gran medalla de oro los quesos que haya logrado la máxima puntuación en su panel y alcancen al menos el 90% de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una medalla de bronce aquellos que alcancen entre el 80 y el 90% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y medalla de plata los que logren al menos un 75% de la puntuación.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria dará a conocer los quesos galardonados en los eventos relacionados con el producto que se organicen a lo largo del año y realizará acciones de promoción y fomento de estas producciones del sector primario insular, con el fin de incrementar la presencia de los quesos ganadores en establecimientos hosteleros y de restauración de Canarias. Asimismo, el ICCA organizará un acto en el que los galardonados reciban públicamente su reconocimiento.

El objetivo de este certamen, que se viene desarrollando desde el año 2002, es promocionar los mejores quesos de las Islas dando a conocer su diversidad, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los premiados y consolidando el prestigio de este subsector ante los consumidores.

DÍAZ SE COMPROMETE A PRESERVAR EL SUELO RÚSTICO DEL MUNICIPIO CON EL NUEVO PGO

El alcalde afirma que solo un 3,4% del territorio pasará a ser urbanizable y mantiene abierto el diálogo con los vecinos hasta fin de año para consensuar el documento

Laura Docampo

El alcalde lagunero, José Alberto Díaz, durante una visita a un taller infantil en la Casa del Ganadero. **José Luis González**





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El alcalde de La Laguna, el nacionalista José Alberto Díaz, se comprometió ayer a preservar el campo lagunero en el nuevo Plan General de Ordenación (PGO) que marcará el desarrollo de la próxima década y que fue aprobado inicialmente por el pleno en julio de 2014. "No jugaremos con el futuro de los laguneros", destacó y recalcó que cumplirá la promesa que hizo a los habitantes del municipio cuando asumió su cargo, en julio del año pasado, "en la búsqueda del máximo consenso" para definir el documento a través del diálogo con vecinos, empresarios y colectivos de todos los ámbitos, un documento que estará abierto "hasta fin de año".

Según precisó, acompañado de la concejal de Urbanismo, Candelaria Díaz, el borrador del PGO sobre el que trabajan protege un 76% del territorio lagunero como suelo rústico, lo que representa un aumento de las zonas verdes del 1% respecto al plan vigente. En tanto, un 3,4% se recataloga como urbanizable, en la mayoría de los casos "para colmatar zonas que ya son urbanas", indicó. El alcalde profundizó en los siguientes aspectos del plan:

No a la Vía Exterior y el Bypass. El alcalde lagunero se manifestó radicalmente contrario a la construcción de la Vía Exterior, carretera que está contemplada en el Plan de Ordenación Insular (PIOT) y el Plan Territorial Especial de Ordenación del Sistema Viario del Área Metropolitana de Tenerife (Pteosvam). José Alberto Díaz puntualizó que su postura es "clara" sobre este tema. "Ya es hora de que dejen de poner en duda nuestra postura. Decimos no a la Vía Exterior y al Bypass [nueva vía cuyo trazado discurriría por la trasera del aeropuerto de Los Rodeos entre la Cruz Chica y Lora y Tamayo e implicaría la destrucción de 500.000 metros cuadrados del valioso suelo agrícola lagunero]", enfatizó Díaz. El alcalde descartó que estos proyectos salgan adelante al recordar que el presidente del Cabildo, el nacionalista Carlos Alonso, se manifestó también contrario a estas alternativas que, además, requerirían una inversión multimillonaria en expropiaciones. Respecto a su eliminación de los planes insulares en los que se contemplan, José Alberto Díaz prometió "luchar para que no estén". No obstante, reconoció que no será fácil que los planes insulares sean reformados al reconocer que "a muy largo plazo" la realidad de la Isla podría ser distinta a la actual. "Espero que los órganos competentes cambien de criterio. Y si no lo hacen habrá guerra", advirtió.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

"Suplicio" del sector primario. Uno de los objetivos que se ha planteado el alcalde lagunero con el nuevo Plan General es eliminar las trabas urbanísticas que encorsetan el día a día de agricultores y ganaderos en el municipio. Para fomentar el sector agropecuario, en el que La Laguna destaca como principal productor de materias primas de Canarias, el PGO "flexibilizará" los requisitos para pequeñas obras en fincas. Díaz explicó que "lo que no puede ser es que una licencia para subir la altura de un muro en una explotación platanera tarde dos años porque termina siendo un suplicio". Otro de los ejemplos que puso, fue la de la instalación de invernaderos, que reconoció que también conlleva unos trámites demasiado largos y complejos. "La administración tiene que apoyar al sector primario o como mínimo no entorpecer su actividad", apuntó.

Gastos de urbanización. El alcalde también aclaró que tendrán que ser los propietarios de las tierras recalificadas para poder construir quienes tengan que asumir los costes de urbanización. Definidas técnicamente por los urbanistas como áreas asistemáticas, estas parcelas conforman bolsas de suelo que, en ocasiones, están aisladas de las carreteras. "Los gastos que genere hacer las nuevas vías que las comuniquen tendrán que ser asumidas por quienes se beneficiarán económicamente de la recalificación y no por el conjunto de los habitantes del municipio, como algunos pretenden", detalló José Alberto Díaz.

Fuera de ordenación. Díaz envió un mensaje de tranquilidad a los propietarios de viviendas fuera de ordenación que hayan sido construidas con licencia municipal. "No tendrán ningún problema. Podrán hacer todas las obras de mantenimiento que quieran. Incluso si un edificio tuviera que ser reconstruido podrá hacerse, aunque una altura esté fuera de ordenación. Lo que no permitiremos es que se tire abajo y se vuelva a hacer tal y como estaba si hay una finalidad especulativa", recalcó el alcalde. En relación a las casas construidas de forma ilegal, de las que hay más de 2.000 en el municipio, solo se permitirán obras de consolidación siempre y cuando la infracción urbanística haya prescrito.

Manipulación política. Díaz arremetió contra las distintas fuerzas políticas de la oposición al acusarlas de haber "manipulado de forma intencionada y con fines electoralistas" el contenido del PGO. "Han tenido una actitud vergonzosa jugando a la política del miedo en barrios como Taco, donde le han dicho a la gente que les íbamos a tirar abajo sus casas", recriminó el alcalde.

Ahondando en sus críticas, Díaz denunció que la oposición utilizó el plan haciendo "política de la infamia hablando de terribles pelotazos y de que Coalición representa el caciquismo".

LA CASA DEL VINO DE TENERIFE SE MODERNIZA

La instalación ha sido remodelada para imprimirle un aire más innovador acorde con los nuevos tiempos que corren en el sector

La Casa del Vino de Tenerife se moderniza

El Cabildo presentó este miércoles 4 de mayo el nuevo museo de la Casa del Vino de Tenerife, una sala temática sobre la cultura vitivinícola de la Isla que ha sido remodelada recientemente para darle un aire más moderno e innovador.



El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, destacó que el sector vitivinícola se encuentra en un "momento crucial" con retos importantes por delante "como la unidad del sector y la mejora de los canales de comercialización de nuestros vinos". Según Alonso, la Denominación de Origen Tenerife y la nueva Asociación de Viticultores y Bodegueros de Tenerife "son una parte importante de este camino".

Por su parte, el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, recordó la evolución de la Casa del Vino desde su creación hace dos décadas "como un pilar fundamental de difusión de la cultura vitivinícola de la Isla" mientras que el presidente de la recién creada Asociación de Viticultores y Bodegueros de Tenerife, Enrique Alfonso, subrayó que iniciativas como ésta "contribuyen a poner en valor nuestros vinos".

El Museo de la Vid y el Vino, inaugurado hace más de una década, presenta ahora nuevos paneles temáticos en varios idiomas que explican la historia del vino y su importancia para la Isla así como la actualidad del sector vitivinícola insular.

Luces led, vegetación natural, paneles rediseñados y algunos totalmente nuevos -como el titulado 'El vino y el volcán' o 'El ciclo de la vid'-, otorgan un nuevo aspecto al museo. Tonalidades wengué en todo el mobiliario para



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

resaltar más la información imprimen ahora esta sala temática de una impronta más moderna acorde con los nuevos tiempos que corren en el sector.

La Casa del Vino de Tenerife –ubicada en antigua hacienda San Simón– cumplió su 20 aniversario en 2015. Gestionada por el Cabildo a través de la Fundación Tenerife Rural, recibió el año pasado a más de 61.000 visitantes interesados por la cultura del vino.

Además de sala de degustación y cata de vinos, tienda y restaurante, la Casa del Vino cuenta con un jardín con más de 20 variedades autóctonas de viñas con paneles explicativos en diferentes idiomas. En estas viñas se llevan a cabo iniciativas tan originales como el "Desayuno entre viñedos".

Durante el año se organizan además múltiples actividades para dinamizar esta instalación como conciertos de jazz o exposiciones de pintura o fotografías, que contribuyen a realzar un espacio único dedicado a promocionar la variedad y calidad de los vinos que se elaboran en Tenerife.

SANTA CRUZ ENCARA EL FINAL DE LAS FIESTAS DE MAYO

La programación de los próximos días incluye la celebración del Festival Son 21, la Feria D'Vinos o el Día de Las Tradiciones



Imagen del Concurso de Comidas Típicas del pasado año. Carsten W. Lauritsen



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Las Fiestas de Mayo de Santa Cruz de Tenerife encaran su recta final con la celebración del Día de las Tradiciones, la Feria D'Vinos y los festivales musicales Son 21, Tacoremi y Pasión por la Música. Estos actos pondrán el broche a un programa festivo que se ha venido desarrollando en la capital tinerfeña desde el pasado 20 de abril con la lectura del pregón.

Festival Son 21

La décima edición de Son 21 se celebrará este viernes 6 de mayo, y el sábado día 7, en el escenario de la plaza de la Candelaria, estructurada en dos citas, que darán comienzo a las 21:00 horas. La primera tendrá lugar el viernes, con el concurso de parrandas, que contará con las actuaciones de Los Bodegueros, Nueva Esencia, Igoncé, Deprisa y Corriendo, Randapa, Los Perravineros y El Serrucho. Mientras delibera el jurado, la agrupación folclórica Achamán ofrecerá una actuación.

Durante la segunda jornada del festival, prevista para el sábado, las intervenciones musicales correrán de la mano de los grupos Ensamble Dos Orillas y Son 21, formación organizadora del evento.

El festival tiene como fin combinar diferentes estilos musicales, con la participación de agrupaciones de distinta índole que favorezcan y enriquezcan el amplio abanico cultural que ofrece la propia sociedad. Es intención del festival, además, potenciar la creación de grupos que mantengan vivas las tradiciones y costumbres canarias como fomentar el folclore de las islas y establecer vínculos humanos de relación interpersonal en los que la música se convierta en eje de unión entre los pueblos y sus culturas. Son también finalidades de este acto ampliar oferta cultural de Santa Cruz y acercar a la sociedad canaria distintos estilos musicales.

Feria D'Vinos

La calle de La Noria acogerá los días 6, 7 y 8 de mayo, en horario de 12:00 a 22:00 horas, la segunda edición de la Feria D'Vino, que contará con la participación de las cinco denominaciones de origen de la isla de Tenerife, además de siete restaurantes de la zona de la Noria que ofrecerán sus productos a los visitantes a precios populares, concretamente a 2,50 euros las tapas especiales o raciones y a 1,50 euros las copas de vino.

Día de las Tradiciones

La programación ideada desde el Organismo Autónomo de Fiestas incluye este año, por primera vez, la celebración del Día de las Tradiciones. El acto



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

tendrá lugar este domingo, 8 de mayo, y dará comienzo con la feria de ganado en la plaza de la Iglesia de la Concepción. Ejemplares de toros, vacas, cabras, terneros, ovejas, perros de presa, burros, gallinas y conejos integrarán la feria en horario de 11:00 a 18:00 horas.

Además se celebrará una exhibición de lucha canaria, a cargo de la Escuela de Lucha de Los Campitos, y una luchada oficial entre las formaciones Lumican Campitos y El Rosario Estación Mirador.

El Concurso de Comidas Típicas se incluye en la programación del Día de las Tradiciones y cuenta con la participación de 13 especialistas culinarios que concursan en sus distintas modalidades. Este año, la categoría especial está dedicada al rancho canario. Los afamados cocineros Braulio Simancas y Pedro Rodríguez Dios formarán parte del jurado del certamen, que incluye además una degustación de costillas y papas, a cargo de la empresa Cairós.

Festivales musicales

Completan el programa de las fiestas los festivales musicales Tacoremi y Pasión por Canarias, en el escenario de la plaza de la Candelaria, con acceso libre. El primero de ellos tendrá lugar el jueves 12 y contará con intervención del grupo folclórico que da nombre al festival.

En cuanto al festival Pasión por Canarias, incluye la actuación de los cantantes tinerfeños Santiago Melián, Anaé y Besay, quienes protagonizarán la velada musical prevista para el viernes 13, a partir de las 21:00 horas, otra novedad en el programa festivo de mayo.

CANARIAS 24 HORAS:

EL CABILDO MODERNIZA EL MUSEO DE LA CASA DEL VINO DE TENERIFE





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – 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 / La instalación ha sido remodelada para imprimirle un aire más innovador acorde con los nuevos tiempos que corren en el sector.

El Cabildo presentó ayer [miércoles 4] el nuevo museo de la Casa del Vino de Tenerife, una sala temática sobre la cultura vitivinícola de la Isla que ha sido remodelada recientemente para darle un aire más moderno e innovador.

El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, destacó que el sector vitivinícola se encuentra en un "momento crucial" con retos importantes por delante "como la unidad del sector y la mejora de los canales de comercialización de nuestros vinos". Según Alonso, la Denominación de Origen Tenerife y la nueva Asociación de Viticultores y Bodegueros de Tenerife "son una parte importante de este camino".

Por su parte, el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, recordó la evolución de la Casa del Vino desde su creación hace dos décadas "como un pilar fundamental de difusión de la cultura vitivinícola de la Isla" mientras que el presidente de la recién creada Asociación de Viticultores y Bodegueros de Tenerife, Enrique Alfonso, subrayó que iniciativas como ésta "contribuyen a poner en valor nuestros vinos".

Renovación

El Museo de la Vid y el Vino, inaugurado hace más de una década, presenta ahora nuevos paneles temáticos en varios idiomas que explican la historia del



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

vino y su importancia para la Isla así como la actualidad del sector vitivinícola insular.

Luces led, vegetación natural, paneles rediseñados y algunos totalmente nuevos -como el titulado 'El vino y el volcán' o 'El ciclo de la vid'-, otorgan un nuevo aspecto al museo. Tonalidades wengué en todo el mobiliario para resaltar más la información imprimen ahora esta sala temática de una impronta más moderna acorde con los nuevos tiempos que corren en el sector.

La Casa del Vino de Tenerife –ubicada en antigua hacienda San Simón– cumplió su 20 aniversario en 2015. Gestionada por el Cabildo a través de la Fundación Tenerife Rural, recibió el año pasado a más de 61.000 visitantes interesados por la cultura del vino.

Además de sala de degustación y cata de vinos, tienda y restaurante, la Casa del Vino cuenta con un jardín con más de 20 variedades autóctonas de viñas con paneles explicativos en diferentes idiomas. En estas viñas se llevan a cabo iniciativas tan originales como el "Desayuno entre viñedos".

Durante el año se organizan además múltiples actividades para dinamizar esta instalación como conciertos de jazz o exposiciones de pintura o fotografías, que contribuyen a realzar un espacio único dedicado a promocionar la variedad y calidad de los vinos que se elaboran en Tenerife.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL CONCURSO OFICIAL DE QUESOS AGROCANARIAS SE CELEBRA LA PRÓXIMA SEMANA EN EL PUERTO DE LA CRUZ



El Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias se celebrará los días 12 y 13 de mayo en el Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden, certamen organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) que reconoce las mejores producciones del Archipiélago, aportando un distintivo de calidad a los ganadores, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.

Los participantes en el concurso son producciones elaboradas con leche cruda o pasteurizada, de cabra, vaca, oveja o sus mezclas; que según su grado de maduración se clasifican en tiernos, semicurados, curados, viejos y añejos.

Las muestras admitidas a concurso serán valoradas por un panel de expertos catadores siguiendo el sistema de "cata ciega".

De entre las producciones que optan a concurso se elegirá el "Mejor Queso de Canarias" (que únicamente podrá recaer en alguna de las producciones de calidad diferenciada que hayan obtenido la máxima puntuación), el "Mejor Queso Ecológico", el "Mejor Queso Casero", "Mejor Imagen y Presentación", y "Mejor Queso Popular". Además de estas distinciones serán reconocidos con una gran medalla de oro los quesos que haya logrado la máxima puntuación en su panel y alcance al menos el 90% de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una medalla de oro aquellos que alcancen entre el 80 y el



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

90% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y medalla de plata los que logren al menos un 75% de la puntuación.

El viernes por la tarde, en horario de 17.00 a 19.00 horas, se celebrará una cata popular, abierta a todo aquel que desee asistir, en la que los catadores explicarán las distintas fases que componen una cata y las propiedades organolépticas, es decir, aroma, textura, sabor, etc., de las diferentes producciones, que el público podrá degustar.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria dará a conocer los quesos galardonados en los eventos relacionados con el producto que se organicen a lo largo del año y realizará acciones de promoción y fomento de estas producciones, con el fin de incrementar la presencia de los quesos ganadores en establecimientos hosteleros y de restauración de Canarias. Asimismo, el ICCA organizará un acto en el que los galardonados reciban públicamente su reconocimiento.

El objetivo de este certamen, que se viene desarrollando desde 2002, es promocionar los mejores quesos de las Islas dando a conocer su diversidad, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los premiados y consolidando el prestigio de este subsector ante los consumidores.

EL APURÓN:

VEGA NORTE CONQUISTA EL OLIMPO DE LOS VINOS ROSADOS

- Este concurso acoge, de manera exclusiva, los vinos rosados de todo el mundo





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Con esta condecoración, el Vega Norte rosado obtiene la 5ª medalla del año
|

Noticias relacionadas

Los vinos Vega Norte reciben sendas medallas en el prestigioso Challenge International du Vin

Bodegas Noroeste abre nuevos puntos de venta y líneas de distribución en el Salón de Gourmets

La variedad **Vega Norte Rosado**, de **Bodegas Noroeste de La Palma**, ha recibido una Medalla de Plata en el exclusivo Concurso Mondial du Rosé, celebrado en la ciudad de Cannes, el pasado mes de abril. Esta distinción confirma la alta calidad de esta variedad al obtener su quinta condecoración del año.

El Mondial du Rosé es un concurso exclusivamente reservado a los vinos rosados de todo el mundo, creado por la Unión de Enólogos de Francia, con el deseo de rendir homenaje a este tipo de caldos. El vino rosado, amistoso y festivo, se ha convertido en un fenómeno de moda en todo el mundo, llegando a triplicar su demanda desde los años 90.

En esta edición el jurado estuvo compuesto por 60 catadores, quienes atribuyeron una nota a las 1.200 muestras presentadas y después, en una segunda fase, debatieron e intercambiaron opiniones hasta llegar a un acuerdo para determinar los vinos a los que se les otorgarán medallas. En esta ocasión se repartirán 57 Oros y 281 Platas en diferentes vinos procedentes de 28 regiones productoras.

Con esta nueva distinción, Vega Norte Rosado ratifica su alta calidad y el buen hacer de Bodegas Noroeste de La Palma, que en los últimos años, ha cosechado múltiples galardones y en este 2016 cosecha ya su quinto reconocimiento.

Vega Norte Rosado es un vino adscrito a la D.O. Vinos de La Palma y se describe como un vino de elegante color fresa, con reflejos violáceos, limpios y transparentes, con aromas que recuerdan frutos del bosque y tropicales, donde destaca la fresa y la guayaba; de boca fresca, golosa e intensa. Se trata de un vino equilibrado de personalidad marcada.

Desde la dirección de Bodegas Noroeste de La Palma y equipo técnico agradecen y celebran con todos nuestros socios, socias, agricultores/as y público en general, la confianza y responsabilidad depositada en nuestro trabajo y nuestros Vinos Vega Norte.

ASPA PIDE A CLAVIJO QUE SE ADELANTE LA AYUDA POSEI Y TERMINAR LAS OBRAS HIDRÁULICAS PENDIENTES

- Además presentó al presidente el documento de medidas de futuro para el plátano



Un momento de la reunión mantenida en el Ayuntamiento de Los Llanos con Fernando Clavijo. | publicada por: **redaccion**

Noticias relacionadas

Barreto dijo a Clavijo que lo urgente es desbloquear las inversiones turísticas con el Plan Insular

ELECCIONES AUTONÓMICAS Y LOCALES DE 2015 - Clavijo vio la necesidad de que en La Palma se alcance un acuerdo en materia turística

La Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos, ASPA, trasladó al presidente del Gobierno canario, Fernando Clavijo, en el encuentro celebrado en el Ayuntamiento de Los Llanos, la preocupación por las dos últimas



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

campañas agrícolas que han perjudicado gravemente a la economía de la Isla.

Debido a esta situación, se han solicitado medidas urgentes como el adelanto de la ayuda POSEI, así como la solicitada reducción fiscal para la campaña de renta 2015, ya en marcha, que permita aliviar la situación.

El sector platanero también preocupa a ASPA y en este sentido presentó al presidente el documento de medidas de futuro que ya ha remitido a la Consejería de Agricultura y a todo el sector, del que esperan que se propicien cambios necesarios que hagan del sector platanero un medio de vida para muchos agricultores.

Otro asunto que se planteó en el encuentro es el de la sequía existente en la comarca del Valle, y en este sentido se planteó la necesidad de terminar la obras obras hidráulicas pendientes, de manera que pueda llegar agua suficiente al Valle.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

<http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2016/05/055/>

Administración Local

Cabildo Insular de Tenerife

- Convocatoria de subvenciones con destino a la promoción y mejora de la comercialización de productos agroalimentarios destinados al mercado interior y originarios de la isla de Tenerife.
- Convocatoria del concurso de proyectos empresariales "Premios Agrojovent" 2016.