



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
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

SÁBADO, 28 DE JULIO DE 2018

CANARIAS AHORA

LAS OFERTAS DE PLÁTANO Y 'BANANA' CASI SE IGUALAN EN MAYO PASADO EN EL MERCADO PENINSULAR

Canarias envía 31.999 toneladas al resto de España, un mercado que atrajo 29.726 toneladas de fuera de la UE, lo que implica que esos volúmenes casi se igualaron, con solo 2.273 toneladas a favor de la fruta isleña

Atendiendo al plátano expedido en mayo, se concluye que la cuota de mercado de la 'banana' se movió entre el 39% y el 57%, mientras que el registro relativo para el acumulado del año, en cinco meses, es del 34%-51%

La salida de fruta desde las islas en mayo se volvió a reducir respecto al mes anterior, esta vez el 5%; el precio final del plátano siguió alto, con amplia diferencia respecto a la 'banana', de hasta de un euro por kilo en el súper



La Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria del Estado ha publicado estos días la información relativa al comercio exterior de España en mayo de 2018. Según recoge ese



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

informe periódico, en este mes se enviaron desde Canarias 31.999 toneladas de plátanos al mercado peninsular y balear españoles, mientras que se importaron (desde fuera de la Unión Europea) unas 29.726, lo que implica que ambas ofertas casi se igualaron, con 2.273 toneladas a favor de la fruta isleña.

Como las reexportaciones (envíos desde la Península española a otros países comunitarios, de manera especial al vecino Portugal) se elevaron hasta las 9.485 toneladas en el mismo periodo mensual de análisis, la oferta disponible aparente se habría situado en torno a las 52.240 toneladas en mayo pasado, unas 4.700 toneladas menos que en el mismo mes de los dos años anteriores (2016 y 2017), publica el economista Juan S. Nuez en su blog Hojas Bananeras.

Si se comparan los datos de mayo con los de abril, en el mismo año de 2018, los volúmenes llegados desde Canarias se recortaron el 5%, las importaciones el 9% y la reexportaciones el 2%, de lo que resulta que la oferta disponible aparente fue el 8% inferior a la de abril.

Acumulado de los primeros cinco meses del año

En cambio, el análisis de lo ocurrido en el mercado peninsular y balear de plátanos y bananas en los primeros cinco meses de 2018 (el acumulado del año) refleja que los consumidores han tenido a su disposición unas 273.833 toneladas, 11.978 más que el año pasado en el mismo periodo, lo que supone el 4,6% de ascenso. De esta oferta, el archipiélago ha remitido 4.979 toneladas más que en el mismo periodo del ejercicio anterior (+2,8%), la importación de bananas se ha incrementado en 12.145 (+9,6%) y las reexportaciones han aumentado en 5.147 toneladas (+12,7%).

Con los volúmenes expuestos, se concluye que la cuota de mercado de la banana importada en mayo se movió entre un mínimo del 39% y un máximo del 57%. Si el análisis de la cuota de mercado de la banana importada en el mercado peninsular y balear españoles se hace para el acumulado de los primeros cinco meses de 2018, el resultado es que se ha movido entre el 34% y el 51%, mientras que en las mismas fechas de 2017 lo hacía entre el 33% y el 48%.

Como siempre se advierte en estas informaciones económicas, existen otros métodos para intentar aproximarse a la cuota de mercado de la banana importada en el mercado español de Península y Baleares. En el momento de redactar estas líneas (21/7/18), solo están disponibles los datos del Panel de consumo de los hogares del



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Ministerio de Agricultura del Gobierno de España hasta diciembre de 2017.

A ello se une que Asprocan ha informado en diversas notas de prensa sobre la cuota de volumen en los hogares españoles según los datos facilitados por Kantar Worldpanel, que tampoco incluye, como el Panel..., el canal Horeca (hostelería y restauración). Según estas variables, la cuota de mercado de la banana importada en enero de 2018 habría sido del 26,4%, cifra muy alejada del mínimo calculado por el método de balances que en este artículo se desarrolla.

Cuando se estudian las reexportaciones desde España, siempre hay que insistir en que se desconoce cuánto volumen es de origen canario y cuánto de banana importada, ya que la Administración de Aduanas no lo especifica. En mayo de 2018 salieron de España 9.485 toneladas, de las que 7.753 fueron a Portugal, a un precio promedio de 62 céntimos. En los primeros cinco meses de 2018, las reexportaciones se elevaron a 45.744 toneladas, de las que el 86% fue al mercado luso a 67 céntimos.

En cuanto a las 29.726 toneladas importadas de bananas que llegaron en mayo, el promedio de su precio CIF fue de 0,53 euros por kilo. Destacan por volumen los 10 millones de kilos de Costa Rica a 0,50; los 4,8 de Colombia a 0,49, y los 4,5 de Costa de Marfil a 0,65. Estos orígenes representaron el 65% de las importaciones en mayo.

En los primeros cinco meses de 2018, las llegadas se elevaron a 138,9 millones de kilos, destacando los 49 de Costa Rica a 0,51 euros por kilo; los 25,5 de Costa de Marfil a 0,66; los 18,7 de Colombia a 0,52; los 13,1 de Francia a solo 0,39, y los 11,1 de Camerún a 0,63. Conjuntamente estos orígenes suponen el 85% de todo el volumen importado.

EL CABILDO DE TENERIFE APRUEBA EL APOYO A LOS HUERTOS ESCOLARES DEL CURSO 2018-19

La Corporación insular destina 192.000 euros para el desarrollo del servicio de dinamización de la Red Insular de Huertos Escolares Ecológicos y el programa para la mejora de la convivencia escolar y familiar 'Quédate'



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
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



El Cabildo de Tenerife ha aprobado una inversión que ronda los 192.000 euros para el desarrollo del servicio de dinamización de la Red Insular de Huertos Escolares Ecológicos y el programa para la mejora de la convivencia escolar y familiar. Quédate durante el curso 2018-2019.

Ambas iniciativas del área de Educación serán ejecutados por la empresa KIM Educativo, SL, y se enmarcan en la estrategia Tenerife 2030 para la mejora de la capacitación y formación de los jóvenes. La decisión fue adoptada en la última sesión del Consejo de Gobierno, celebrado esta semana.

La Red Insular de Huertos Escolares Ecológicos es una iniciativa en la que participan más de una treintena de centros escolares. Instruye al alumnado acerca de los cuidados básicos que se debe dar a las hortalizas para que prosperen y fructifiquen, a la vez que se les enseña el respeto por la naturaleza y las ventajas que para la salud de las personas supone el consumo de productos naturales. Es decir, se trata de que los participantes conozcan los beneficios de la agricultura ecológica y los apliquen al huerto escolar, al tiempo que se les educa sobre hábitos alimenticios sostenibles y saludables.

En cambio, el proyecto Quédate tiene como principal objetivo la mejora de la convivencia escolar y familiar. La iniciativa, que cumple su tercera edición, se desarrolla en centros de Educación Secundaria Obligatoria, principalmente. En Quédate, la figura del educador social



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

constituye un elemento fundamental para alcanzar el éxito, ya que planifica las acciones adaptadas al centro y a los jóvenes.

LA CANTANTE SORAYA CONOCE CÓMO SE CULTIVA EL PLÁTANO EN LA ISLA DE LA PALMA

Asprocan organiza una visita de la artista a la finca de Los Cancajos, donde ha descubierto los detalles del proceso de producción tradicional de la fruta más característica de Canarias



La cantante Soraya, una de las estrellas que actuará en el Love Festival de La Palma (se celebra este mismo fin de semana en el municipio de Tazacorte), ha querido aprovechar su viaje a la isla para conocer de cerca cómo se realiza la producción del plátano en Canarias.

De la mano de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), Soraya se ha trasladado a la finca platanera de Los Cancajos, donde ha descubierto los detalles del proceso de producción tradicional de la fruta más característica de las Islas Canarias y cómo el clima canario y las particularidades del terreno le proporcionan su color, sabor y bondades nutricionales



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

únicas. Además, conforma gran parte del paisaje de la Isla Bonita, siendo también uno de sus principales motores económicos y de creación de empleo en la isla.

Soraya reconocía haberse sentido asombrada al descubrir todo el trabajo tan artesanal que supone el cultivo del plátano: "Me ha permitido comprobar el esfuerzo que hay detrás de esta fruta, todo el proceso que hay desde que se cultiva hasta que llega a nuestra casa". También comentó que un plátano maduro fue la primera fruta que le dio a probar a su hija.

CANARIAS NOTICIAS

LAS BUENAS 'SENSACIONES' TRIUNFARON UN AÑO MÁS EN EL MÉDANO

El evento gastronómico ofreció rutas, talleres, exposiciones, productos locales, tapas, vinos de la tierra y actuaciones musicales frente al mar



La plaza central de El Médano acogió una nueva edición de la fiesta gastronómica 'Sensaciones, Sabores de Verano', organizada por 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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Granadilla de Abona, cuya responsable es Carmen Yanira González, en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Abona.

A lo largo del día, miles de personas se trasladaron hasta el litoral donde, en horario de 09.00 a 14.00 horas, los socios del mercado del agricultor, artesanos y empresas alimentarias presentaron sus productos. También estuvieron presentes los proyectos de Emplea Agrícola y Dinamiza 2017 que se desarrollan en el municipio, y que ofrecieron diversos talleres gratuitos de dinamización. Además todos los asistentes disfrutaron de un taller y exposición de arte reciclado, así como una ruta interpretativa por el litoral. A partir de las 18.00 horas, los establecimientos del municipio ofrecieron a los visitantes las mejores tapas con productos de la tierra y vinos de la DO Abona y Valle de Güímar al precio de 1,2 ó 3 euros.

El Consistorio, puso de nuevo a disposición de la población un servicio de transporte gratuito con el objetivo de descongestionar la entrada al Médano. La jornada, consolidada como una gran fiesta culinaria y del vino, estuvo amenizada por actuaciones musicales a cargo de Sananda, Baby Black Soul y Aparranda2. Al igual que en la pasada edición, se contó con un photocall para que los residentes y visitantes tuvieran un recuerdo de esta agradable cita gastronómica.

El alcalde, José Domingo Regalado, agradeció “la gran acogida que tiene 'Sensaciones' con un formato propio en cada una de sus ediciones, el esfuerzo y colaboración de cada uno de los establecimientos de la zona que hacen de este evento un referente en el verano del Sur de la isla”. Por su parte, la edil del área destacó la importancia de esta iniciativa que “no solo es un evento de gastronomía que sirve de promoción para que nuestras empresas y negocios se den a conocer entre los asistentes, sino también una actividad económica, que contribuye a dinamizar la economía local y poner en valor la calidad de nuestros productos”.

UN TALLER REIVINDICÓ LAS CARACTERÍSTICAS QUE SINGULARIZAN A LOS VINOS DE CANARIAS

Los talleres de la Universidad de Verano de Adeje exploraron el pensamiento lateral como recurso para la creatividad y la apreciación de los vinos canarios



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
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



El mundo del vino ha vuelto a la Universidad de Verano de Adeje mediante dos talleres que pretenden reivindicar las bondades del vino canario y presentar las peculiares características que han hecho que comiencen a ser muy apreciados en el extranjero. Curiosamente, parte de los consumidores locales se muestran aún renuentes a degustar este producto, por lo que se están impulsando desde varias instancias este tipo de actividades divulgativas que buscan mejorar su apreciación entre el público de la región.

El taller de hoy, jueves 26 de julio, ha sido impartido por Juan García Socas, catador profesional y presidente del Aula del Vino de Gran Canaria, y Ricardo Aguasca Colomo, profesor de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. En él han dado una serie de nociones acerca de cómo se desarrolla una cata profesional y se han podido probar varias marcas de prácticamente todas las islas.

Como explicó García Socas, la viticultura es una actividad muy arraigada en la agricultura, gastronomía y economía locales, por lo que hay que impulsarla y valorarla en su justa medida. En referencia a los vinos canarios, recordó que las peculiaridades de las islas hacen que los vinos producidos aquí sean especiales: el terruño, el suelo volcánico o los vientos Alisios son elementos que quedan reflejados, de un modo u otro, en el producto final y que son únicos.



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

A eso hay que añadir la utilización de especies de uvas únicas en el mundo, ya que Canarias es un territorio que, gracias a la insularidad, se libró de la plaga de filoxera que asoló los viñedos europeos en el siglo XIX.

Los ponentes defendieron que el vino de Canarias no es que sea mejor o peor que el de cualquier otro lugar, sino que es “diferente”, y eso le ha hecho ser cada vez más apreciado por aficionados que buscan nuevos sabores y aromas que, al mismo tiempo, tengan una calidad y rigurosidad en su elaboración.

Pensamiento lateral

Otro de los talleres impartido la tarde de hoy ha sido el segundo que el dinamizador de talleres creativos Ángel Padrón ha dedicado a indagar en varios aspectos de la creatividad, que él define como ver el mundo de manera diferente para comenzar a hacer las cosas de forma distinta y, así hallar nuevas soluciones a viejos problemas. Si en la sesión del miércoles 25 de julio se cetro en la autoestima y la motivación, en esta ocasión se cetro en dos términos contrapuestos: las fijaciones funcionales y el pensamiento lateral.

El primer concepto se refiere a la tendencia que todas las personas tienen a realizar las cosas siempre de la misma manera. Las acciones se vuelven rutinarias y, de este modo, siempre que se recurre a las mismas soluciones, cuyo resultado ya se conoce de antemano. Ello no es de por sí malo, pues muchas de estas rutinas producen bienestar y eficiencia.

Pero en ocasiones es aconsejable recurrir a fórmulas alternativas, y ahí es donde entra el pensamiento lateral, que no es otra cosa que la búsqueda de soluciones diferentes. “Digamos que si las fijaciones funcionales son las que nos dicen que la distancia más corta entre A y B son una recta, el pensamiento lateral nos llevaría a probar cualquier otro camino entre A y B, menos esa recta en concreto”.

Padrón señala apostar por el pensamiento lateral supone un riesgo porque la incertidumbre de su resultado es una de sus características. “A veces te puede llevar a una zona de pánico, pero otras, te conduce a una zona mágica. El riesgo, en ocasiones, vale la pena”.

En este taller, el especialista difunde las enseñanzas que él mismo ha recibido de Edward de Bono, uno de los principales teóricos del pensamiento lateral, y explica que es importante hacer de esta



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

manera de pesar algo diario. Es decir, no recurrir al pensamiento lateral únicamente cuando surge un problema o se está estancado, sino que lo ideal es ir introduciendo pequeños cambios en la manera de actuar en la vida diaria.

El ponente señaló que este tipo de pensamiento ha supuesto un gran cambio en su vida, y que estos talleres, al igual que la lectura de un libro o cualquier otra experiencia, podrían tener el mismo efecto en cualquier persona. “A veces solamente se trata de tocar el botón justo en el momento adecuado. Lees un libro de miles de palabras y justo una frase te remueve por dentro y te hace replantear las cosas. De lo que se trata es de tomar conciencia de quién eres, qué quieres y saber que siempre hay otros caminos”.

CANARIAS 24 HORAS

EL GOBIERNO DE CANARIAS Y LA POLICÍA AUTONÓMICA INMOVILIZAN CAUTELARMENTE 4.288 KILOS DE PIÑA TROPICAL Y 413 DE AGUACATE EN FUERTEVENTURA

Inspectores de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias en colaboración con agentes del Cuerpo General de la Policía Canaria inmovilizaron ayer cautelarmente 4.288 kilos de piña tropical y 413 de aguacate, supuestamente procedentes de fuera del Archipiélago, en Fuerteventura



La introducción de estas producciones, requisadas a un distribuidor de la isla, está prohibida por la legislación que establece las normas



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

fitosanitarias relativas a la circulación de frutas y vegetales en las Islas para evitar la posible entrada de plagas.

Técnicos del Servicio de Sanidad Vegetal de la Dirección general de Agricultura y los agentes de la Policía Autonómica detectaron las frutas en uno de los controles que se están llevando a cabo en mercados, comercios, y operadores de frutas y verduras, en el marco de una campaña de verano que se desarrolla entre mediados de julio y finales de septiembre y con la que se intensifican las inspecciones. El objetivo de estas actuaciones es detectar y frenar la entrada ilegal de estos productos en las Islas.

Asimismo se procedió a la toma de muestras para analizar si existen residuos de productos fitosanitarios en la fruta inmovilizada con el propósito de comprobar si se trata de sustancias autorizadas para su uso en el cultivo. Los inspectores procedieron a levantar acta de inmovilización cautelar de la mercancía para recabar información de la trazabilidad y determinar el origen fehaciente de dichas producciones, que deberá demostrar el operador.

Inspectores y agentes realizaron en semanas pasadas controles en mercados en Lanzarote y Tenerife sin que se detectara ninguna partida de importación ilegal.

Las organizaciones agrarias y el ejecutivo canario han venido reivindicando en los últimos años al Estado que intensifique los medios de vigilancia en puertos y aeropuertos para evitar que entren en las Islas de forma fraudulenta productos del exterior que puedan portar enfermedades que afecten a las locales, dado el carácter sensible de Canarias, y que también compiten con éstas.

La normativa sobre la introducción de especies vegetales en Canarias queda recogida en la Orden de 12 de marzo de 1987, por la que se establecen las normas fitosanitarias relativas a la importación, exportación y tránsito de vegetales y productos vegetales. En concreto, se detalla, en el Anexo III, el listado de frutos frescos de los géneros Ananas, comúnmente conocido como piña tropical, y otros cultivados principalmente en regiones tropicales como el aguacate, incluidos bajo el epígrafe "queda prohibida la importación y tránsito", según se cita en dicho texto.



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL CABILDO REALIZA TRABAJOS DE CONTROL DE FLORA EXÓTICA INVASORA EN 360 HECTÁREAS

Las cuadrillas de Medioambiente han actuado principalmente en los espacios naturales protegidos de la Isla



El Cabildo de Tenerife, a través del área de Medio Ambiente, ha realizado trabajos de control y erradicación de especies exóticas invasoras en 360 hectáreas de la isla durante el segundo trimestre del año. Las actuaciones se centraron en espacios naturales protegidos para evitar la expansión de ejemplares que amenazan el futuro de la biodiversidad autóctona y fueron ejecutados por unos 50 trabajadores, distribuidos entre técnicos, peones y operarios especializados en trabajos verticales.

El vicepresidente y consejero de Medio Ambiente, José Antonio Valbuena, señala que los trabajos realizados hasta el momento se distribuyen en 227 parcelas localizadas principalmente en espacios naturales protegidos como los Parques Rurales de Teno y Anaga, el Sitio de Interés Científico de Barranco de Ruíz o las Reservas Naturales Especiales de El Chinyero y el Barranco del Infierno. Los trabajos se enmarcan dentro de un proyecto que se inició el pasado año y tendrá continuidad hasta diciembre.

En el caso de la vertiente sur y suroeste de Tenerife, se trabaja para evitar el avance de la pluchea (*Pluchea Ovalis*), una planta muy peligrosa introducida como ornamental, que amenaza con propagarse a otros puntos de la isla. Los espacios naturales protegidos se han visto amenazados por especies como el rabo de gato (*Pennisetum Setaceum*), las cañas (*Arundo Donax*), las tuneras (*Opuntia*), 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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

crásula rosada (*Crassula Multicava*) o el huevito de gallo (*Salpichroa Origanifolia*), entre otras.

De manera paralela, se están desarrollando trabajos de investigación, en colaboración con el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), para ensayar diferentes métodos de actuación sobre algunas de las especies más problemáticas. El objetivo es obtener protocolos que permitan optimizar los esfuerzos humanos y económicos invertidos en esta línea de actuación.

LAS APAÑADAS LOGRAN RETIRAR 43 CABRAS DE LA RESERVA NATURAL ESPECIAL DE GUGUY EN UN MES

Las apañadas desarrolladas en Guguy para retirar el ganado asilvestrado han logrado retirar 43 cabras en el último mes, una cifra que, sumada al resto de actuaciones durante el año, arrojan un total de 95 cabras retiradas de este espacio natural desde septiembre de 2017, a las que habría que sumar más de un centenar de las que el Cabildo tiene constancia pero que no figuran en el cómputo oficial

El trabajo conjunto de apañadores, colectivo del salto del pastor, pastores y la población rural de La Aldea, junto con personal del Cabildo, "ha fructificado finalmente en esta reducción sustancial de cabras asilvestradas de la Reserva Natural Especial de Guguy", indicó el consejero de Medio Ambiente del Cabildo, Miguel Ángel Rodríguez, para cumplir con los compromisos recogidos en la redacción original del Proyecto Life Guguy, que contempla la eliminación del ganado asilvestrado de la Reserva, y evitar así la pérdida de la financiación europea.

"Estos esperanzadores datos se deben en gran medida a la implicación del mundo rural en la resolución de este grave problema ambiental", apuntó el consejero, "sin la cual sería imposible resolver de manera sostenible ni sostenida en el tiempo el problema del ganado abandonado en los espacios naturales de Gran Canaria".

En ese sentido, en marzo del presente año los pastores de Gran Canaria firmaron un acuerdo con el Cabildo que recogía el compromiso de los pastores para evitar que sus animales se asilvestren, así como su disposición a participar en apañadas.

Se da la circunstancia de que el principal foco de origen del ganado asilvestrado en Gran Canaria ha sido el abandono de la actividad ganadera y de las actividades tradicionales del campo, por lo que el



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

apoyo al pastoreo tradicional por parte del Cabildo y el compromiso de los propios pastores "resulta fundamental para resolver este grave reto medioambiental que pone en peligro la flora autóctona de Gran Canaria y hasta la reforestación de la isla", indicó Rodríguez.

El buen resultado obtenido por las apañadas se debe, entre otros factores, al conocimiento adquirido en estos meses por parte de apañadores, pastores, ciudadanía de La Aldea y miembros del Salto del Pastor, así como los propios técnicos del Cabildo, que han permitido mejorar la técnica y el conocimiento del terreno de manera exponencial.

A partir de grandes apañadas que no obtuvieron el resultado deseado, este equipo multidisciplinar ha mejorado el método mediante un continuo de apañadas más pequeñas, conocidas como "entresacas", que son las que han permitido sacar muchos animales en poco tiempo.

Cabe destacar la implementación de nuevas estrategias, fruto del trabajo de investigación desarrollado por el Cabildo, como la de sacar los animales en una embarcación por la playa de Guguy, lo que facilita enormemente el procedimiento de extracción y mejora el bienestar animal de los ejemplares capturados.

De cara a los próximos meses, el Cabildo seguirá con el fomento de las entresacas y apañadas, a la vez que continuará sumando métodos para acabar definitivamente con el problema del ganado abandonado en Guguy, como la utilización de drones con cámaras térmicas en las apañadas, en avistamientos o en censos, así como la instalación de trampas y cebos, entre otras medidas.

DIARIO DE AVISOS

LOS CHEFS DEL NUB Y PEDRO RODRÍGUEZ DIOS, EN LA JORNADA DE LA PAPA BONITA DE LOS REALEJOS

Esta muestra gastronómica, que cumple su VII edición, también contará con un amplio programa de actos con el representante de Euro-Toques, Isidro Vera o el flaubartender, Lucas Gómez Varela



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
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Los chefs del restaurante Nub (una estrella Michelin) Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi y el repostero Pedro Rodríguez Dios estarán hoy sábado, por la tarde en la plaza San Agustín, de Los Realejos para realizar un showcooking dedicado a la papa bonita. La pareja de cocineros del Nub hablarán sobre Papas bonitas con estrella y elaboraran productos que se podrán después degustar por los asistentes. Por su lado Pedro Rodríguez Dios realizará un mano a mano con la papa bonita y los productos locales de la repostería. Esta muestra gastronómica, que cumple su VII edición, también contará con un amplio programa de actos con el representante de Euro-Toques, Isidro Vera o el flai bartender, Lucas Gómez Varela.

Domínguez apuesta por poner en valor la huerta

El alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez, durante la presentación del encuentro gastronómico, citó "la importancia de este evento consolidado y la creciente afluencia de público que persigue para seguir poniendo en valor a la papa, producto señero de la huerta canaria y con sello gastronómico de calidad de Los Realejos, el lugar donde se empezó a cultivar en nuestras islas y donde ha perdurado la tradición de su cosecha con cerca de una treintena de variedades". Destacó "la no menos importante presencia de nuestros vinos, fruto de un cultivo que también ha convertido en único el paisaje rural de la isla de Tenerife".



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

HECANSA organiza un curso de corte de jamón ibérico

Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, ofrecerá una clase magistral de iniciación al corte de jamón ibérico en el Bistro Escuela de Melenara en la que se enseñará a los asistentes las mejores técnicas para manipular y conservar en condiciones óptimas el producto. La iniciativa, abierta tanto a profesionales como al público en general, se desarrollará hoy sábado 28 de julio, a las 20:30 horas, en las instalaciones que Hoteles Escuela de Canarias posee en la localidad grancanaria de Telde y cuenta con la colaboración de Alacena del Jamón y Estrella Damm. El cortador profesional Emilio Macarro, miembro de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón, será el encargado de impartir la clase, que incluye la organización de una cena-maridaje y una cata de cervezas.

Revolución Gastronómica Española

El congreso gastronómico de San Sebastián celebra este año su 20 aniversario. Dos décadas también han pasado del estallido de la cocina contemporánea española, del que fue generador y gran difusor en el mundo entero. Por ello, San Sebastián Gastronomika – Euskadi Basque Country (del 8 al 10 de octubre) ha programado un encuentro extraordinario para entender la revolución que transformó la realidad gastronómica global. Será en la jornada del martes, 9 de octubre, cuando los periodistas José Carlos Capel, Rafael García Santos y Benjamín Lana, y los cocineros Quique Dacosta (Quique Dacosta, Dènia) y Joan Roca (El Celler de Can Roca, Girona) Todo un lujo que no se debe perder.

LA GUINDILLA. ¿Contra la restauración en El Médano?

El sector de la restauración de El Medano está que trina con las obras de asfaltado en la vía de acceso al núcleo turístico de Granadilla. Desde hace varias semanas se acometen estos trabajos de tal manera que los conductores que quieren bajar a El Médano son desviados por el camino del Hermano Pedro hasta llegar casi enfrente de la Montaña Roja. No solo el camino es más largo sino que también hay colas. Algunos restaurantes, que han sufrido cancelaciones de reservas, se preguntan si no hay otra fecha para esta obra que la de mayor afluencia turística.



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

RTVC

EL TANQUE RECUPERA TRADICIONES CON EL DÍA DE LA TRILLA

Tras 20 años desde que fue ideado, el Ecomuseo del Tanque abre sus puertas



Nueva edición del Día de Trilla, una jornada de recuperación de las tradiciones que ha coincidido con la presentación del ecomuseo de El Tanque que abrirá sus puertas oficialmente el próximo mes de octubre.

Después de 20 años de espera, ya que el proyecto arrancó en 1999, el ecomuseo de El Tanque abre sus puertas al folclore y a los oficios tradicionales. Un proyecto en el que el cabildo de Tenerife ha invertido más de cuatro millones y medio de euros y que que estará plenamente operativo a partir del mes de septiembre.

Tecnología al servicio de las tradiciones de la zona, y en especial de la trilla que como cada año, ha celebrado un día de recuerdo. Una tradición que se rescató hace ya 23 años y que cada vez congrega a más público.

El acto ha servido también de homenaje a los hombres y mujeres que forman parte de la historia del ecomuseo y que hoy están presentes en el lugar.



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

INTERVIENEN 4.288 KILOS DE PIÑA TROPICAL Y 413 DE AGUACATE EN FUERTEVENTURA

La legislación sobre las normas fitosanitarias relativas a la circulación de frutas y vegetales en Canarias prohíbe su entrada para evitar posibles plagas



El Gobierno de Canarias y agentes de la Policía Autonómica han inmovilizado cautelarmente en Fuerteventura más de 4.600 kilos de piña tropical y aguacate que supuestamente proceden del extranjero, ha informado este viernes la Consejería de Agricultura en un comunicado.

Los 4.288 kilos de piña tropical y 413 de aguacate han sido inmovilizados por su procedencia de fuera del archipiélago, ya que la legislación sobre las normas fitosanitarias relativas a la circulación de frutas y vegetales en Canarias prohíbe su entrada para evitar posibles plagas.

Los técnicos de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura detectaron las frutas en uno de los controles que se están llevando a cabo en mercados, comercios y operadores de frutas y verduras de las islas, en el marco de una campaña de verano que pretende detectar y frenar la entrada ilegal de estos productos en las Islas.

Los inspectores decidieron inmovilizar de forma cautelar la mercancía para determinar el origen de las producciones agrícolas.



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La normativa sobre la introducción de especies vegetales en Canarias establece, en el listado de frutos frescos de los géneros Ananas (donde se enmarcan la piña y el aguacate), que "queda prohibida la importación y tránsito" de ambas frutas, concluye la nota.

EL APURÓN

SORAYA ARNELAS DESCUBRE DE CERCA EL CULTIVO DEL PLÁTANO DE CANARIAS

La cantante acude a La Palma para actuar en el macroconcierto que se celebrará el sábado en el Puerto de Tazacorte y ha aprovechado su estancia para conocer de cerca la producción del Plátano de Canarias

La cantante Soraya, una de las estrellas que actuará en el Love Festival de La Palma que se celebra este mismo fin de semana en el municipio de Tazacorte, ha querido aprovechar su viaje a La Palma para conocer de cerca cómo se realiza la producción del Plátano de 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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

De la mano de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), Soraya se ha trasladado a una finca platanera de Los Cancajos, en donde ha descubierto los detalles del proceso de producción tradicional de la fruta más característica de las Islas Canarias, y cómo el clima canario y las particularidades del terreno le proporcionan su color, sabor y bondades nutricionales únicas. Y que además, conforma gran parte del paisaje natural de “La Isla Bonita”, siendo también uno de sus principales motores económicos y de creación de empleo en la isla.

Soraya reconocía haberse sentido asombrada al descubrir todo el trabajo tan artesanal que conlleva el cultivo del plátano, “me ha permitido comprobar el esfuerzo que hay detrás de esta fruta, todo el proceso que hay desde que se cultiva hasta que llega a nuestra casa” y comentaba que un plátano maduro fue la primera fruta que le dio a probar a su hija.