

CLASE 29ER

OTRO ÉXITO DE LA VELA GRANCANARIA



Las hermanas Barrio García y Laiseca triunfan en aguas de Valencia P43



LA UD YA TIENE A SU NUEVO DELANTERO: IEMMELLO P36

Canarias baja de los 50 casos por 100.000 habitantes y Torres insiste en la prudencia

Sanidad notificó ayer 141 contagios nuevos, con 15 hospitalizaciones más que el sábado

La Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias no registró hasta el mediodía de ayer nuevos fallecimientos por covid-19 en las últimas 24 horas, periodo en el que se registraron 141

nuevos contagios y doce altas médicas, lo que eleva los casos activos en las islas hasta 7.122, la cifra más alta desde el comienzo de la pandemia. Las hospitalizaciones son quince más que el sábado.

El presidente Ángel Víctor Torres destacó la importancia de bajar de los 50 casos por 100.000 habitantes en los últimos días, lo que abre las puertas a recuperar el turismo. P26 Y 27

«Nadie nos enseñó a apagar un fuego sin armas en la Facultad de Medicina»



J.C. ALONSO

En una entrevista a este periódico, el doctor Miguel Ángel Ponce, especialista del hospital Doctor Negrín y diputado por el Partido Popular, analiza cómo están encarando los profesionales la lucha contra la pandemia. Advierte de la complejidad de esa tarea por la falta de medios y el desconocimiento en torno al virus. P25

Vía libre a un campo de béisbol en La Minilla por 3,5 millones

El Cabildo de Gran Canaria deberá aportar la mitad de la inversión

El servicio de Urbanismo del Ayuntamiento capitalino dio el visto bueno al proyecto, valorado en 3,5 millones de euros. La autorización tiene los mismos efectos que la licencia. P5

Las insolvencias empresariales empiezan a aflorar

La pandemia pasa factura a las cuentas de las empresas P2 Y 3

Una empresa de ingenio, líder en cochinilla.

Canarutex lucha por recuperar un cultivo histórico en las islas P6

Podemos afronta unas primarias con bronca.

División sobre el relevo de Noemí Santana P9

Opinión: Migraciones y cambio climático. Un artículo de José Segura P23



El equipo de Trump ofreció ayer imágenes para transmitir que sigue en activo.

EE UU. POSITIVO POR COVID-19

Trump sigue dando guerra

Las informaciones en torno al estado de salud del presidente de EE UU siguen estando rodeadas de confusión. Donald Trump promete volver en breve a la campaña electoral, con los comicios a menos de un mes para su celebración. P20

EFE

Prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, LPI.

Lorenzo Pérez en plena faena en su finca de tuneras de Ingenio. **CT**

Una empresa de Ingenio, mejor productor europeo de cochinilla

La 5ª edición anual de los premios Healthcare & Pharmaceutical otorga un reconocimiento a Canarutex, que lucha por recuperar el histórico cultivo en las islas

G. FLORIDO

INGENIO. Cuando el camino es una carrera de obstáculos, como el que hace años decidió emprender el empresario Lorenzo Pérez, reconocimientos como el que le acaba de conceder Global Health & Pharma (GHP), se reciben como una inyección de estímulo para afrontar los muchos retos que

aún tiene pendientes. Además, GHP le ha dado si cabe más proyección internacional de la que ya tiene la cochinilla canaria en el sector. Esta es una plataforma global que comparte información, aparte de ser una comunidad multidisciplinaria, sobre tres principales categorías: salud humana, animal y ambiental. GHP la ha premiado por ser el mejor productor de cochinilla seca de Europa, según le informaron en la comunicación que recibió.

Canarutex gestiona una finca de 2.500 tuneras en Ingenio, en una zona próxima al aeropuerto de Gran Canaria, y comercializa su producto bajo una denominación de origen protegida, otorgada por la Unión Europea y que la convierten en la única cochinilla

del mundo con semejante distintivo de calidad. Produce 300 kilos al año, que literalmente le quitan de las manos. Sus mercados principales son Canadá y Alemania, pero también envía kilos del tinte rojo que nace en Ingenio a empresas, en su mayoría del ramo textil, de EE UU, Reino Unido, Francia o Dinamarca.

Una vez GHP aceptó la nominación de Canarutex, se sometió a un «riguroso» procedimiento de investigación interna de esta plataforma. Su sistema de análisis pone el acento en el mérito y realiza una evaluación en profundidad de las habilidades y los servicios que ofrecen los nominados. Así las cosas, los premiados deben demostrar experiencia en su campo, dedicación al

servicio al cliente y un compromiso por promover la excelencia. Es decir, que los que ganan este premio no son los que más votos tienen, sino los que mejor contribuyen a su industria.

No es el único espaldarazo que recibe Canarutex en estos días. Lorenzo Pérez informa con satisfacción de que una entidad del prestigio de la Real Fábrica de Tapices ha mandado una carta de recomendación para reforzar la candidatura de Canarutex a los premios Europa Nostra de la Comisión Europea, que reconocen aquellos proyectos innovadores que hacen por promocionar y proteger el patrimonio europeo.

En esa carta, la Real Fábrica de Tapices, a la que Canarutex le suministra de 3 a 5 kilos al mes, resalta la labor de esta empresa en la conservación de este cultivo tradicional e histórico. Le subrayan que la tienen como proveedor oficial por su «excelente calidad, la producción constante y la puntualidad en las entregas». La Real Fábrica usa la cochinilla canaria para la conservación y restauración textil de alfombras, tapices y paños.

Mogán ofrece a los centros educativos un servicio de apoyo a la convivencia

CANARIAS7

MOGÁN. El Ayuntamiento ha presentado a la comunidad educativa del municipio el nuevo Servicio de Apoyo a la Convivencia desarrollado por la Concejalía de Educación. Aprovechó para ello la celebración del primer Consejo Escolar Municipal de Mogán del curso 2020-2021. Este servicio está disponible para todos los centros que lo soliciten y su objetivo es contribuir a una convivencia escolar positiva, sobre todo ante las especiales circunstancias derivadas de la pandemia por covid-19.

Para la concejal de Educación y Escuelas Infantiles, Tania Alonso, este nuevo servicio «va a ser muy positivo para el municipio y va a ayudar a los centros educativos, ya que abarca el asesoramiento a alumnado, familias y al propio profesorado». Así, desde este momento el personal técnico de la concejalía pone a disposición de los centros sus servicios de apoyo para la intervención pedagógica, socio-educativa y de orientación familiar desde una perspectiva preventiva que pueda abordar el plano individual, social y el académico-profesional. Todo ello contribuirá a lograr un clima de convivencia positivo, a la transmisión de valores como la solidaridad, igualdad, respeto y tolerancia y, en definitiva, a mejorar los ambientes escolares.

En el consejo –el segundo que se celebra de forma telemática– se reconoció lo atípico que será el curso respecto a los talleres que desde el Ayuntamiento de Mogán se ofrecen para su desarrollo en los centros, ya que se han tenido que eliminar aquellos de años anteriores en los que existía contacto o manipulación compartida de materiales.

Los teatros de Agüimes retoman su actividad con toda la prevención y 19 funciones

CANARIAS7

AGÜIMES. Música, teatro y danza. Los teatros del municipio de Agüimes se volverán a llenar de cultura a partir de este mes de octubre, con el inicio de una nueva programación trimestral, adaptada en esta ocasión a las limitaciones y los condicionantes de la

situación sanitaria actual. En total, el área de Cultura del Ayuntamiento ha programado 19 funciones para los meses de octubre, noviembre y diciembre un calendario que se estrenará el próximo día 10, en el Teatro Auditorio de Agüimes, con 'Trashumancia', el nuevo espectáculo del músico grancanario Iván Quintana.

La semana siguiente, del 14 al 18 de octubre, los escenarios de Agüimes acogerán la 33ª edición del Festival del Sur - Encuentro Teatral Tres Continentes. Cinco intensos días de actuaciones protagonizadas por compañías y artistas de Europa, África y Latinoamérica que a buen seguro volverán a concitar el entusiasmo y la admi-

ración de los amantes de las artes escénicas. Su programación será dada a conocer el próximo 8 de octubre y a partir de esa fecha se podrán retirar las entradas. Debido a las necesarias medidas de prevención para frenar la cadena de contagios de Covid-19, el aforo será limitado y las entradas, que serán gratuitas para todos los espectadores, solo se podrán conseguir 'online' a través de entrees.es.

Tras el Festival del Sur, la música volverá a ser protagonista el 30 de octubre en el Teatro Auditorio Agüimes, con 'Arinaga en Cin-

co Cuerdas', un homenaje al timble en torno a la figura de Germán López, uno de los mejores intérpretes de este instrumento, quien compartirá escenario con Taburiente y Tabaiba Project, músicos con los que ha ido compartiendo vivencias a lo largo de su trayectoria artística. Las entradas, gratuitas, se podrán conseguir por invitación enviando un correo a reservafestivales@aguimes.es.

Los actos del trimestre se cerrarán el 19 de diciembre con el concierto de Navidad de Los Gofiones, en el auditorio.

30 AÑOS AL LADO DE LA VIRGEN DEL CARMEN



Mary Carmen Pérez cumple tres décadas como camarera de la patrona de La Isleta **P6**



DÁMASO, PREGONERO CON MUCHO ARTE EN LA CANDELARIA **P8**

EL ARCHIPIÉLAGO SUMA 816 CASOS, CON 436 EN TENERIFE Y 306 EN GRAN CANARIA

La quinta ola de la pandemia no toca techo y marca otro récord de contagios y brotes

En una semana la ocupación de las UCI sube un 55% y han muerto por covid nueve personas

La quinta ola de pandemia de coronavirus no toca techo en Canarias, que ayer registró un nuevo récord de contagios diarios,

con 816, de los que 436 se produjeron en Tenerife y 306 en Gran Canaria. Además, se produjo otro máximo de brotes semanales,

con 266, que han afectado a 1.262 personas. En una semana, la ocupación de las camas UCI por covid ha subido un 55% en las islas. **P2**

Las mascarillas seguirán siendo opcionales en el exterior **P3**

Una sola política de igualdad para la isla

Unidad El Cabildo y los 21 ayuntamientos comparten la estrategia de acción y fondos insulares para llegar a todos los rincones

Las 22 corporaciones locales de Gran Canaria se han comprometido a desarrollar políticas de igualdad bajo el mismo marco estratégico, elaborado por el Cabildo y que a partir de 2022 contará con fondos para to-

dos los municipios de la isla con el objetivo de llegar a todos los rincones del territorio. El compromiso se escenificó en el Jardín Canario y quiere trasladar un mensaje de unidad para multiplicar sus efectos. **P10**



Morales, entre alcaldes y ediles de Igualdad. **C7**

NC exhibe en el Congreso su acuerdo para incrementar la ayuda al cine

El voto de Quevedo salva al Gobierno de Sánchez de una derrota en la Cámara

NC aprovechó ayer el Congreso para exhibir su acuerdo con la ministra Montero para subir la ayuda al cine en cumplimiento del REF. El voto de Pedro Quevedo salvó al Gobierno de una derrota. **P15**

152 plazas desiertas en las oposiciones de Educación

El 28,4% de la oferta para profesores de Matemáticas se queda sin cubrir **P27**

Canarias será la última región en salir de la crisis. Canarias no se recupera aún del parón turístico **P20**

La cochinita de Ingenio bate récord. Sus registros de materia colorante, por encima de los exigidos **P11**

La licencia de Costa Roja ha de ser devuelta. El Supremo ordena a Yaiza devolver lo cobrado **P13**



Eric Curbelo agarra a Adri Embarba. **UDLP**

La UD empieza con fuerza en Marbella

Los de Pepe Mel vencieron al ascendido Espanyol (1-0) gracias al gol de Rafa Mujica. El combinado amarillo dejó la portería a cero y exhibió buenas sensaciones. **P36 A 39**

La cochinilla local, con parámetros de récord en la materia colorante

El único productor de la isla con Denominación de Origen Protegida (DOP), con finca en Ingenio, supera en cuatro puntos los estándares exigidos

CANARIAS7

INGENIO. La marca agrícola Canaturrex, finca con categoría de Prioritaria de Canarias, ubicada en Ingenio y cuyo propietario es el agricultor y ganadero Lorenzo Pérez, tras más de dos años de investigación en su explotación, ha logrado obtener para su producción de cochinilla seca certificada bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) unos resultados excepcionales jamás vistos en la concentración de ácido carmínico. Esta sustancia es la materia colorante que producen las hembras de la cochinilla 'Dactylopius coccus' y que se emplea en la industria textil, en la farmacéutica y, con mayor demanda, en la alimentación.

El laboratorio del Ministerio de Comercio e Industria SOIVRE le ha certificado unos resultados que demuestran que la cochinilla seca de Ingenio, cultivada en el entorno del aeropuerto, ha obtenido un 23,39% en la concentración de materia colorante, superando incluso los parámetros químicos fijados en un 19% que estipula la normativa europea en la certificación con Denominación de Origen Protegida. En Madrid les extrañó tanto que repitieron los análisis, por si acaso.

«En mi familia siempre se ha trabajado la cochinilla de manera muy profesional y ya mi padre fue felicitado en 1986 personalmente por el Jefe de Compras del Gru-



En la imagen, Lorenzo Pérez supervisa la homogeneidad del secado para remitirlo al Ministerio. c7

po Camparide Italia, que viajó a Gran Canaria para conocer de primera mano cómo se producía la cochinilla. Entonces estábamos en un 21% de concentración».

En todo caso, apunta Pérez, históricamente, la cochinilla canaria era conocida internacionalmente por su reputada calidad y buen hacer. Sin embargo, y pese a estos parámetros, en Canarias no se consume ni siquiera en el ámbito de la artesanía, de ahí que pida al Gobierno regional, al Cabildo y a los ayuntamientos que se impliquen para evitar la extinción de un cultivo que fue clave para las islas.

Premiado como mejor exportador en 2021 en los Global Health

Poco después de que Lorenzo Pérez recibiera la notificación de los resultados obtenidos en los laboratorios del Ministerio, en Madrid, contactó con él la organización de los Global Health&Parma Awards 2021 para comunicarle que se le ha premiado como el mejor Exportador de Cochinilla Seca de este

año. Recibe esta distinción como un reconocimiento a años de dedicación y esfuerzo en su «obsesión por perseguir la excelencia». Con ese empeño colaboró incluso en el desarrollo de los textos jurídicos para las normativas que han permitido ahora que la cochinilla pueda optar a los sellos de calidad que ofrece la Unión Europea, como el RUP y el DOP. Ahora tiene en tramitación el ecológico. Insiste. Falta una mayor implicación de la instituciones canarias.

Ingenio anuncia las fiestas de Carrizal con el malestar del cura

G.F.

INGENIO. El Ayuntamiento de Ingenio y la Asociación Patronato Bicentenario de la Virgen, de forma conjunta, han tomado la difícil decisión de cancelar la programación preparada para las fiestas en honor a Nuestra Señora del Buen Suceso y San Roque de Carrizal por el repunte de la situación epidemiológica en la isla y han mantenido tan solo la ofrenda a celebrar el 14 de agosto dentro de la propia iglesia.

Esta decisión la dio a conocer ayer el Ayuntamiento en sus redes sociales y, acto seguido, la parroquia remitió un comunicado que calificó de «importante» en el que informaba de que no se les había convocado ni informado de la preparación de las fiestas y mostraba su malestar públicamente.

En la nota municipal, la edil de Festejos, Lorena Quintana, explica que consistorio y patronato llevan meses para coordinar la programación, que ya estaba cerrada. Y la representante del colectivo, Rosario Mendoza, espera que el pueblo entienda la decisión adoptada. Informan de que solo se mantiene la ofrenda a la Virgen, el 14 de agosto, a las 19.00 horas, en el interior de la iglesia en coordinación con la parroquia del Buen Suceso.

Pero esta última se queja porque se enteró de estos preparativos por el facebook y porque asegura no haber autorizado ningún acto en la iglesia. Es más, deja claro que esa ofrenda se hará, como en 2020, en el garaje parroquial.

Dobles turnos de trabajo para agilizar las obras de enlace de la GC-3 con la GC-2 en Arucas

La Consejería de Obras Públicas del Gobierno de Canarias acuerda con la adjudicataria reducir de 15 a 6 o 7 días los trabajos de la conexión hacia el Norte

CANARIAS7

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. El consejero de Obras Públicas del Gobierno de Canarias, Sebastián Franquis, ha acordado con la adjudicataria de la cuarta fase de la circunvalación a la capital en el tramo Arucas-Costa que se esta-

blezcan dobles turnos de trabajo para agilizar y finalizar antes de una semana la conexión con la GC-2 en sentido Norte, unos trabajos que obligan a cortar ininterrumpidamente mientras dure la obra uno de los dos carriles a la altura de Lomo Riquianez. Así se espera liberar este tramo del carril izquierdo de la GC-2 y poner en servicio de nuevo los dos carriles que conducen al Norte en 6 o 7 días en lugar de los 15 previstos inicialmente.

El corte provisional de un carril de la GC-2 ha provocado retenciones de vehículos que el al-



Imagen de archivo de trabajos en la GC-3, en Arucas. JUAN CARLOS ALONSO

calde de Arucas, Juan Jesús Facundo, y otros primeros ediles del Norte transmitieron al consejero para intentar aliviar esta situación. El establecimiento de dobles turnos de trabajo en las obras que están en marcha es fruto de esta comunicación.

Esta conexión entre la GC-2 y la GC-3 es una obra esencial dentro de la cuarta fase y obliga, para garantizar la seguridad de los trabajadores, a cortar con barreras de hormigón más de 600 metros del carril izquierdo de esta calzada de la GC-2 en dirección a

Bañaderos. Los técnicos del Gobierno y la adjudicataria han optado por acortar los plazos de cierre del carril ya que la instalación y desinstalación de los 600 metros de las barreras para abrir al tráfico el carril a determinadas horas es inviable. Requeriría de varias grúas de gran tamaño con una operativa que se prolongaría durante horas.

Ante esta contrariedad, la Consejería de Obras Públicas pide disculpas por las molestias que pueda ocasionar a los conductores afectados y reclama máxima prudencia a los que circulen en dirección a Bañaderos.

Asimismo, la Consejería ha solicitado la presencia de la Guardia Civil de Tráfico en esta zona de la GC-2 para controlar los flujos de circulación y garantizar la seguridad de los usuarios de la vía afectada.

UD LAS PALMAS

LLEGÓ EL DÍA PARA VER DE NUEVO A VIERA



Mel confirma que está convocado y hoy, ante el Ibiza (17.15 horas), reaparecerá P39 A 42



LA JOVEN ACTRIZ NAIRA LLEÓ, EN LA REVISTA C7

'El Rubio' se encierra en su habitación «a la espera de noticias» del juzgado

En la pensión donde vive paga 350 euros al mes y asegura que apenas le queda dinero para el día a día

Antonio Ojeda, alias 'el Rubio', a quien en su día la Guardia Civil señaló como sospechoso de la desaparición y muerte de Yéremi

Vargas, espera noticias del juzgado. Lo hace pasando casi todo el tiempo en su habitación de una pensión de la capital grancanaria. Tras romper su silencio anteayer en declaraciones a este periódico, 'el Rubio' se encuentra expectante por si la reapertura del caso deriva en una citación judicial. P6



Un matrimonio y su hija, en el memorial en Nueva York donde se levantaban las Torres Gemelas. EFE

20 años del fatídico 11-S

La caída de las Torres Gemelas hace hoy veinte años marcó un hito en el terrorismo internacional. Desde entonces muchas cosas han cambiado, sobre todo en materia de seguridad aérea. P2 Y 3

El suicidio, un problema sanitario y social al alza en el archipiélago

Las islas tienen la tercera tasa más alta de España y Sanidad presenta un programa de prevención

El suicidio es un problema sanitario y social al alza en Canarias, comunidad con la tercera mayor tasa de todo el Estado. Ante la gravedad de esta epidemia silenciosa, Sanidad presentó este vier-

nes el primer programa de prevención de las conductas suicidas dentro del Plan de Salud Mental. Hablar sin tapujos de un tema considerado tabú y pedir ayuda, uno de los mensajes. P27

Técnicos del Estado vendrán a la isla para conocer la propuesta de parque nacional



Una delegación canaria al más alto nivel del Cabildo y del Gobierno llevó ayer ante la Red de Parques Nacionales la iniciativa gran-canaria de dar esa figura a Guguay y su zona marina. P9

El transporte escolar vuelve a la normalidad el lunes

El sector desconvoca los paros tras renunciar Educación a la reducción de precios que había impuesto

El transporte escolar de Canarias volverá a la normalidad el lunes. La patronal desconvocó ayer los paros tras retirar Educación la propuesta de reducir un 40% lo que paga por 441 líneas. P28

Los veinteañeros, el grupo de población menos vacunado

Solo el 59,5% se ha puesto al menos una dosis contra la covid en Canarias P29

Adjudicado el proyecto de la GC-5. 1,8 millones para trazar la tangencial P9

Maroto: «Sánchez es un problema grave para resolver la inmigración ilegal»

El dirigente del PP visitó Lanzarote P15



La cochinilla de Ingenio, en la Fábrica de Tapices. Acogerá una exposición sobre el producto local P10

El calor empezará a remitir mañana. Se mantiene la alerta por riesgo de incendio P11

Prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, LPI.

CELAR



La cochinilla, de Ingenio a la Real Fábrica de Tapices

Compromisos. El Gobierno se compromete a darle promoción en ferias internacionales y el Ayuntamiento ya ha organizado una iniciativa para acercar el cultivo a los residentes locales

G. FLORIDO



► **Visita.** Ayer fueron a conocer la finca el viceconsejero regional de Agricultura, la alcaldesa de Ingenio y la edil local del área.



► **Exhibición.** Lorenzo Pérez mostró cómo se recolecta la cochinilla a los cargos públicos que le visitaron.

JUAN CARLOS ALONSO



En una finca de tuneras en un lugar indeterminado (su dueño prefiere no precisar dónde), seco y árido, de Ingenio, al final de un camino pedregoso y casi intransitable, se cosecha una cochinilla que mantiene vivo el legado de un cultivo, el del llamado Oro Rojo de Canarias, que sacó del hambre a muchas familias de las islas entre finales del siglo XIX y primeros del XX, con una producción, entonces, de más de 3.000 toneladas al año. ¿Cuántos en Ingenio conocen esta finca? ¿Y en la isla? Pocos. Y, sin embargo, tanto esas pencas que plantó Lorenzo Pérez, las únicas con una producción profesional que se explotan bajo la denominación de origen protegida (DOP) Cochinilla de Canarias, como la calidad del producto al que dan lugar se han hecho merecedoras de una exposición monográfica en la Real Fábrica de Tapices de España.

La muestra, itinerante, será inaugurada la semana que viene, el vier-

nes 17 de septiembre, en Madrid, en la sede de esta institución que fundó Felipe V en 1720. La organiza el Cabildo en el marco del 300 aniversario de esta manufactura real y estará abierta hasta el 15 de octubre. Luego viajará hasta la isla, donde también será expuesta.

'La Cochinilla en Gran Canaria' busca contribuir a la promoción del producto, que hoy prácticamente está en extinción, y a ese objetivo también se ha sumado el Gobierno canario, que, en palabras de su viceconsejero de Sector Primario, Álvaro de la Bárcena, apuesta por potenciarlo. Junto a la alcaldesa de Ingenio, Ana Hernández, y a la edil de Agricultura y Ganadería, Catalina Sánchez, De la Bárcena giró ayer una visita a la fanegada que cultiva la empresa Canaturex en Ingenio, de la que es gerente Lorenzo Pérez. «Es un producto defendible desde todos los puntos de vista: por su calidad, capaz de llegar a las mejores firmas de Europa; por su historia,

porque forma parte de nuestra identidad; y por su interés turístico», dijo el viceconsejero.

De la Bárcena apuntó que, aunque no es sencillo, dado que por ahora el sector cuenta con pocos productores, el Gobierno recurrirá a varias herramientas para impulsarlo, consciente de su potencialidad. «Una es la económica, ya en marcha, vía compensaciones a través del Posei, por la competencia desleal de otras cochinillas de Latinoamérica; otra, por medio de la promoción; y otra mediante la creación de estructuras agroindustriales, uniendo fondos agrarios e industriales que ayuden a desarrollar este sector».

El propio Pérez, que organizó ayer una pequeña muestra en su finca de los posibles usos de la cochinilla, tanto en el campo textil como en el de la cosmética o el alimentario, se quejó con amargura de cómo marcas canarias muy potentes, de refrescos o de yogures,

recurren a la cochinilla de Perú para sus productos. «Todo lo que lleve la etiqueta E-120 es ácido carmínico extraído de la cochinilla y viene de allá», afirmó. «La tienen aquí y no la aprovechan». Reconoció que no puede competir en precios, pero sí en calidad. La de la isla es muy superior. Por eso pide más promoción de la DOP en ferias internacionales, dado que es un producto único en el mundo. Y también más difusión entre los grancanarios.

A esto último contribuirá el Ayuntamiento de Ingenio, que ofrecerá cursos para explicar la cochinilla y su cultivo a niños y adultos a partir de octubre y a lo largo de tres meses. Serán sesiones de dos horas, una vez a la semana. Con todo, la alcaldesa subrayó que la corporación quiere llevar este cultivo a los colegios y destacó su potencial promocional para el municipio, porque Ingenio es el único lugar de Europa donde se puede ver este cultivo en activo».

La covid obliga a La Aldea a cambiar la fiesta del Charco por un repique de campanas

CANARIAS7

LA ALDEA. La covid ha vuelto a dejar a La Aldea y a sus actos patronales en honor de San Nicolás sin la fiesta del Charco. Para aliviar la magua, el Ayuntamiento decidió sustituir hoy esa cita de cada 11 de septiembre por un repique de campanas a la misma hora, a las cinco de la tarde, en recuerdo de la alegría de tan singular y arraigada tradición.

Ya son dos años consecutivos los que los aldeanos y los grancanarios se quedan sin disfrutar de la fiesta del Charco, un evento que atraía a miles de personas y que, dada la situación de la pandemia, sigue siendo desaconsejable.

Por su parte, esta noche tendrá lugar un concierto de Taburiente, en La Alameda, pero como el aforo ha de ser limitado, los que asistan deberán haber retirado antes las entradas en el Centro Municipal de Cultura. El recital empezará a las 21.00 horas.

Mogán organiza talleres de crecimiento personal hasta noviembre

CANARIAS7

MOGÁN. El Área de Atención Psicológica General del Ayuntamiento de Mogán organiza tres talleres gratuitos, compuestos de tres sesiones cada uno, orientados a potenciar el autoconocimiento así como la confianza y autoestima. Estos se celebrarán en las instalaciones del Complejo Deportivo David Jiménez Silva (Arguineguín) y para participar es necesario inscribirse antes de las 13.30 horas del martes 14 de septiembre llamando al 928 15 88 00 (ext.5101).

Los nuevos talleres serán impartidos por las psicólogas municipales. El primero, 'Tranquila-Mente', estará a cargo de M^a Davinia Cózar los días 15, 22 y 29 de septiembre. El siguiente taller se denomina 'Transitar para los adentros' y lo dirigirá la profesional Almudena Suárez el 6, 13 y 20 de octubre. Por último, el 27 de octubre, el 3 y 10 de noviembre será el turno de 'Habilidades sociales: capacidades por descubrir', con Antonia Sierra.

Ingenio

M. Pino Pérez

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

La cochinilla que produce Lorenzo Pérez en la finca que tiene arrendada en Ingenio es la única del Archipiélago que cuenta con el sello de la Denominación de Origen de Protegida (DOP) 'Cochinilla de Canarias'. El alto grado de concentración de tinte rojo que producen las 2.500 tuneras que cuida en la zona de Marfú ha hecho que entre sus clientes figuren la Real Fábrica de Tapices, y varias empresas textiles localizadas en cinco continentes.

Tras dos años mimando y analizando al detalle la producción de estas plantas, que ocupan casi una hectárea, este productor ha conseguido superar incluso el reto que se había propuesto dentro de los niveles de ácido carmínico. Así, del 19% que está establecido para otorgar esta distinción de calidad, ha logrado que estas tuneras produzcan hasta un 23,49%. «Tienen una potencia tremenda, pues sólo con seis gramos de carmín se colorean unos cinco kilos de jerseys de lana», destacó ayer ante la muestra que el Cabildo insular acaba de inaugurar sobre 'La cochinilla en Gran Canaria' en el escaparate de la calle Bravo Murillo, que se puede visitar hasta el próximo día 10 de noviembre.

Pero si bien se mostró orgulloso de cómo los 300 kilos de cochinilla que produce cada año se los quitan de las manos, lamentaba que este cultivo que estuvo en auge en la isla el siglo XIX haya perdido fuerza en toda Canarias donde sólo unas 20 familias, muchos ya agricultores jubilados, atienden estas plantas. Explicaba que la falta de ayudas públicas ha provocado que la cosecha no resulte atractiva para los que tienen pequeñas producciones porque por un kilo, que cuesta recolectarlo, se pagan sólo de 18 a 20 euros.

Ante esto, y como presidente de la Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de Canarias (Aceccan), aprovechó para hacer un llamamiento a las administraciones a que promocionen este cultivo, y también a los jóvenes para que se animen a producir cochinilla porque «hay una gran demanda por parte de la industria textil, de alimentación y farmacéutica por lo que las multinacionales están comprando todo lo



Lorenzo Pérez, junto a su padre, Lorenzo, en el proceso de secado artesanal de la cochinilla. | LP/DLP

La cochinilla de Ingenio va a la Real Fábrica de Tapices y a cinco continentes

Las tuneras de Lorenzo Pérez tienen un alto nivel de concentración de ácido carmínico

que se produce en Perú, sin preocuparse de que las fincas estén registradas».

Pero, el único productor de cochinilla de las islas y toda Europa, en realidad enfocó primero su futuro hacia la ingeniería informática. Aunque creyó que esos estudios universitarios eran la mejor decisión, al concluir la carrera, en la crisis económica de 2008, se percató de que «no era sencillo emplearse en esta actividad» y optó afrontar el futuro en la mismas labores en las que ya lo habían trabajado su bisabuelo Lorenzo, su abuelo Domingo, y su padre Lo-

«La industria textil y alimentaria demandan mucho este producto que se trae desde Perú»

renzo, y hoy es el propietario de la empresa Canaturex.

A lo largo de los últimos diez años se ha tomado muy en serio no sólo todo lo que tiene que ver con estas plantas de la familia de la cactáceas sino todos los trámites burocráticos para conseguir la denominación de origen y hasta el

sello ecológico para esta producción. «Le he hecho el trabajo gratis al Gobierno canario porque he redactado todo el informe sobre la denominación, que después se remitió al Ministerio y luego a la Comisión Europea», señaló.

Con todo, este productor y el único exportador de cochinilla de toda Canarias añadió que, dado que este cultivo no puede producirse en ningún otro lugar de Europa, «hay que aprovechar este legado de nuestros antepasados, para promocionarlo como una fuente de empleo».

En la muestra que acoge el Cabildo, y que ha organizado la Consejería de Soberanía Alimentaria, se puede ver como es el proceso de producción, la recolección y el secado artesanal, en el que se vigila hasta que no se cuele ni una púa. También, a través de un vídeo, que ha realizado el Ayuntamiento de Ingenio se puede ver como en 1.820 muchos agricultores del Archipiélago se dedicaban a este cultivo, que ha ido desapareciendo, pese a que ese ácido carmínico se usa no sólo para pintar labios o teñir lana, sino en helados, yogures, y hasta en la carne.

Santa Lucía

La Autoridad Única saca a licitación el transporte regular de viajeros

El servicio lo presta La Pardilla desde 2012, y se contratará por 1,7 millones por ocho años

LA PROVINCIA/DLP
SANTA LUCÍA DE TIRAJANA

La junta de gobierno de la Autoridad Única del Transporte de Gran Canaria (AUTGC) acordó ayer iniciar el proceso de licitación del servicio público de transporte regular de uso general, colectivo y urbano de viajeros en el municipio de Santa Lucía de Tirajana mediante el procedimiento abierto, por un periodo de 8 años y con un presupuesto de 1.723.328 euros.

Las empresas interesadas dispondrán de 35 días para presentar sus ofertas desde la fecha de envío del anuncio de licitación a la Oficina de Publicaciones de la Unión Europea.

El objeto del concurso es la prestación del servicio público de transporte regular de uso general, colectivo y urbano de viajeros en el municipio de Santa Lucía de Tirajana, un servicio que viene prestando Transportes La Pardilla S.L. desde el año 2012.

Tras varias prórogas, la empresa ha seguido prestando el servicio hasta la actualidad y ahora, "existiendo la obligación de regularizar y realizar la prestación del referido servicio público y a efectos de dar una pronta satisfacción a la demanda de movilidad de los ciudadanos del municipio de Santa Lucía de Tirajana, vamos a proceder a iniciar el expediente de contratación de un nuevo operador, avanzando así en la mejora de nuestro transporte público insular", señaló ayer el Vicepresidente del Cabildo de Gran Canaria y Director Gerente de la AUTGC, Miguel Ángel Pérez del Pino. Este gasto fue aprobado por el Pleno del pasado viernes.

Agaete
Artenara
Aruacas
Firgas
Gáldar
La Aldea de San Nicolás
Moya
Santa María de Guía
Tejeda
Teror
Valleseco

XIX FERIA EMPRESARIAL DEL NORTE DE GRAN CANARIA

#enorte2021 mancomunidadelnorte.org

5 al 7 NOV.
Aruacas
2021
Campo de Fútbol Elias Rizkallal
(Barreto)

ENORTE
Cultura de Km 0



La cochinilla de Ingenio, referencia del tinte natural en un congreso internacional

Lorenzo Pérez, de Canaturex, participa en Francia en un encuentro que se celebra cada 4 años y en el que se comparten experiencias de 70 países

G. FLORIDO

INGENIO. Una empresa local, pequeña, Canaturex, que usa como materia prima una cochinilla que producen 1.600 tuneras de un cultivo de 10.000 metros emplazado en un lugar perdido de Ingenio logra convertirse en una referencia mundial en el terreno de los tintes naturales. Su administrador, Lorenzo Pérez, que lucha por que este sector recupere su sitio en la eco-

nomía canaria, ha sido seleccionado y convocado para impartir una ponencia en el Congreso Internacional de Horticultura (IHC), el evento científico más importante que se organiza cada cuatro años desde 1959 en los campos relacionados con la horticultura, bajo los auspicios de la Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas (ISHS).

Según informa Pérez, ISHS es una red global que comprende más de 6.000 miembros y cuyo objetivo es promover y fomentar la investigación y la educación en ciencias hortofrutícolas y facilitar la cooperación y la transferencia de conocimientos a escala mundial a través de eventos y publicaciones.

En el marco de ese objetivo, tendrá lugar en Francia, en Angers, del 14 al 22 de agosto, el 31.º Con-

greso Internacional de Ciencias Hortícolas, que coge el relevo del que se celebró en Turquía en 2018. Durante una semana, cerca de 3.000 participantes de 70 países se reunirán para debatir cuestiones relacionadas con las plantas, entre los que estará Lorenzo Pérez.

En esta edición el congreso contará con un simposio que durará 2 días e irá destinado exclusivamente al campo de los colorantes naturales a partir de las plantas. Es en ese ámbito en el que Pérez presentará su trabajo, titulado 'El primer tinte natural del mundo certificado con Denominación de Origen Protegida'.

Cuenta que compartirá con todos los profesionales y científicos su investigación de campo y «el excelente resultado obtenido recientemente en la calidad del con-

tenido en ácido carmínico» de su producción, así como los pasos a seguir para realizar el expediente necesario para obtener una DOP ante la Comisión Europea. Intentará mostrar el camino para los que pretendan obtener este tipo de certificación en otros productos agrícolas colorantes cada vez más demandados por las industrias de todo el mundo, en detrimento de los colorantes artificiales.

Además, por otro lado, el congreso tiene un apartado especial sobre agroecología y el trabajo de Pérez recoge, entre otros puntos, la Norma de Calidad presentada al Gobierno hace dos años (aún sin respuesta) para que la cochinilla de Canarias sea también la primera materia prima del mundo en su clase con este tipo de certificación.

'Memorias del Anonimato' pone cara y entidad a San Bartolomé

CANARIAS7

SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA. 'Memorias del Anonimato'. Así se llama la muestra colectiva de arte outsider con obras realizadas por mujeres participantes en el proyecto 'Yo, mi, me conmigo: Autocuidados y Empoderamiento Feminista' que se puede visitar estos días en Casa Saturninita, en San Fernando de Maspalomas. Magaly, Carmen, M^a Carmen, Nieves, Otilia, Nati y Belinda son las autoras de esta exposición, todas ellas alumnas del taller que en el marco de este proyecto les impartió Lourdes Tejera. Estará abierta hasta el 12 de abril en horario de 10.00 a 13.00 horas y de 14.00 a 20.00 horas, de lunes a domingo.

Este programa cumple su cuarta edición y la concejala que lo promueve, Igualdad del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, encabezada por Irasema Hernández, quiso darle un aire diferente, por lo que se optó por trabajar los objetivos del proyecto a través de la arteterapia. Fruto de ese trabajo son las piezas que se exponen, que, según Hernández, tendrá carácter itinerante. Después visitará centros educativos y otras sedes municipales.

Explica la edil que lo que se busca es homenajear las historias de vida de todas las mujeres anónimas que han luchado, de forma silenciosa en ocasiones, sin reconocimiento en la mayor parte de los casos, normalmente en espacios y contextos cotidianos, por poner en el centro los derechos de las mujeres y el camino hacia la igualdad real. Son mujeres que abrieron camino a pesar de las dificultades y cuyas huellas, casi imperceptibles, son la urdimbre para que hoy la sociedad siga avanzando en la consolidación de esos derechos.

Piden respeto en Vecindario

Más de 150 trabajadores del Ayuntamiento de Santa Lucía de Tirajana se concentraron ayer a las puertas de las Oficinas Municipales de Vecindario para exigir respeto a los representantes públicos. Esta iniciativa fue convocada por el alcalde Francisco García a instancias de la Junta de Personal tras el incidente en el que un edil de Agrupación de Vecinos Santa Lucía, José Luis Araña, llamó «maricón de mierda» e intentó agredir al funcionario Juan García Luján tras el último pleno. La concentración fue breve y consistió en la lectura de un manifiesto por parte del funcionario más antiguo de esta corporación, Domingo Sánchez, que lleva 42 años en el Ayuntamiento. Participaron también trabajadores de otras dependencias como el Ateneo o los almacenes municipales. El alcalde y los ediles de su gobierno estuvieron presentes.



Cambia el sentido de tres calles de Puerto Rico y Amadores

CANARIAS7

MOGÁN. Esta semana el Ayuntamiento de Mogán está llevando a cabo la modificación del sentido de la circulación en tres calles de la zona alta de Puerto Rico y Amadores, concretamente Montaña Clara, Timanfaya y Tenerife. El objetivo es lograr una mayor flui-

dez del tráfico de vehículos y ampliar la bolsa de aparcamientos.

El concejal de Tráfico y Transporte, Víctor Gutiérrez, que ha estado en la zona junto a la edil de Patrimonio, Consuelo Díaz, explica que lo que se pretende es crear «un anillo de circulación en un único sentido» para mejorar el tránsito de vehículos que

acceden a los múltiples complejos residenciales y turísticos que se sitúan junto a las vías.

Las calles Montaña Clara y Timanfaya, antes de doble sentido, pasan a ser de uno solo ascendente, mientras que la calle Tenerife será solo descendente. El edil asegura que con esta medida también se cumple «una reivindicación de los residentes y hoteleros, sobre todo por la densidad del tráfico en Semana Santa y los meses de verano». En estas fechas también es más acusada la necesidad de plazas de aparcamiento.

«PARAÍSO DE CANARIAS, S.A.»

ACUERDO DE REDUCCIÓN DEL CAPITAL SOCIAL

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 319 de la Ley de Sociedades de Capital, se hace público que en la junta general de la sociedad «PARAÍSO DE CANARIAS, S.A.» celebrada el día 29 de Marzo de 2022 en su sede social, se acordó reducir el capital social, con la finalidad de la devolución de aportaciones a los socios, en un importe de 400.000,00 euros (cuatrocientos mil euros), mediante la disminución del valor nominal de las acciones 1 a la 100, ambas inclusive, que en lugar de su valor anterior de 10.084,00 euros pasan a ser de 6.084,00 euros cada una de ellas, modificándose en consecuencia el artículo 5º de los Estatutos Sociales. El procedimiento a través del cual se lleva a cabo es mediante transferencia bancaria, que deberá realizarse en el plazo de noventa días, con devolución de aportaciones a los accionistas. Con motivo del acuerdo queda establecido el nuevo capital social en la cifra de setecientos cuarenta mil ochocientos noventa y ocho euros (740.898,00 euros).

Todo lo anterior se hace público a los efectos de que los acreedores de la Sociedad puedan formular su derecho de oposición a la citada reducción de capital en el plazo de un mes, en los términos previstos en los artículos 334 y 336 de la Ley de Sociedades de Capital.

En Las Palmas de G.C. a 5 de abril de 2022

EN CANARIAS7.ES

Canarias

NOMBRES ABORÍGENES COMUNES

Elegir el nombre de nuestro bebé es algo que nos hace mucha ilusión y un momento muy especial.

Siga la actualidad al instante en Canarias7.es
TODA LA INFORMACIÓN
Con este código QR accede con su teléfono a todas las noticias en www.Canarias7.es

El mejor oro rojo crece en Ingenio

Cochinilla. La cosecha de 2022 en la isla contiene una concentración de ácido carmínico y de humedad en la materia seca que sitúan al producto entre los de mayor calidad de cuantos se producen en el mundo**CANARIAS7**

La cosecha de la campaña 2022 de cochinilla en Gran Canaria ha sido un éxito sin precedentes en el mundo de los colorantes naturales, y es que los informes analíticos de la materia colorante cosechada en Ingenio ha obtenido, según el Centro de Inspección y Control de Calidad de Comercio Exterior, el llamado laboratorio Soivre del Ministerio de Industria, una concentración de ácido carmínico del 23,44% y una humedad del 8,70% en la materia seca.

La prueba de que se trata de un buen dato es que, según el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida de la Cochinilla de Canarias, los parámetros físicoquímicos para certificar la calidad deben obtener un 19% de concentración en materia tintórea y un 13% en humedad. Supera los dos.

El trabajo en el campo, fruto del esfuerzo y la dedicación durante años en este desconocido sector ganadero, han consumado estos excelentes resultados, posicionando la calidad de la cochinilla del municipio del sureste grancañario en lo más alto

de la gama del color rojo carmín.

La cochinilla, un diminuto animal criado en las palas de las tuneras, es la única productora natural del preciado carmín. El insecto se nutre exclusivamente de la savia de la planta huésped naturalizada en las islas canarias desde el siglo XV. El clima y las propiedades del suelo volcánico inciden directamente en las características organolépticas, aportando a la grana cochinilla los nutrientes necesarios.

Visto lo visto, en Ingenio estos factores han sido determinantes. Ya el año pasado se obtuvieron resultados muy satisfactorios (23,39% en concentración de colorante), pero en esta campaña se han superado con creces ante el asombro del propio laboratorio, que incluso ha llegado a preguntar qué se está haciendo en Gran Canaria.

Colorante alimentario

El carmín es el colorante más demandado por la industria alimentaria y proviene en su mayor parte desde plantaciones peruanas, que desde hace dé-



En la imagen, Lorenzo Pérez, en plena cosecha. c7

cadadas sitúan al país latinoamericano como líder en producción por cantidad, algo que llegó a ostentar el archipiélago canario con más de tres millones de kilos producidos cada año. Las islas perdieron el liderazgo cuantitativo hace décadas, pero en calidad no tienen rival. Toda la producción de Ingenio ha partido a los 5 continentes y cuenta con clientes emblemáticos como la Real Fábrica de Tapices, que confía en el empleo de

las mejores materias primas tintóreas, pero el reto que se marca Canaturex, la empresa que lo explota en Ingenio, es poder ofrecer este producto único en el mundo al sector de la alimentación. Dado que es uno de los productos agrícolas con mayor demanda mundial, Canaturex confía en que su explotación se generalice y que, con ello, se eleve la tasa de empleo y se lleve a cotas muy altas el desarrollo rural de Canarias.

EL TRIÁNGULO

No llames si empieza por 11

JOSÉ RAMÓN SÁNCHEZ LÓPEZ

V iernes con una agenda intensa. Salí de casa a todo trapo, me subí al coche y me quedé tirado, pues la batería ya no daba para más. Como no me sabía el número de seguro para pedir asistencia y me daba pereza revolver entre los papales de la guantera, fui a lo sencillo, a buscar a través del móvil la referencia para dar con mi entidad aseguradora. Fue cosa de 20 o 30 segundos, Google me dio el teléfono que salía supuestamente vinculado como principal de la casa de seguros, en este caso 91-0880848. Marqué de inmediato. Me atendió una persona que hizo como que me escuchaba. Tras una leve pausa, me indicó que tenía que llamar a un nuevo número. Empecé a tomar nota, 1, 1... Y cuando vi que solamente me daba cinco dígitos, lo dejé.

Dejo pasar unos segundos y me hago el despistado, cuestionando a mi interlocutor cómo podía ser que me derivaran a otro teléfono, cuando pensaba uno que me iban a pedir la ubicación para la grúa. Tras una respuesta vaga, dejé pasar otro pequeño rato y entonces me identifiqué, añadiendo que era periodista. Me dio tiempo a insinuar que la cosa tenía pinta extraña; así como a preguntar el nombre de la empresa y su sede social. Y así me quedé.

Con la mosca detrás de la oreja busqué de nuevo. Y esta vez sí que di con el número real de la casa de seguros. Llamé y esta vez fue todo coser y cantar. Ya con la batería nueva instalada, me puse con las tareas del día, con la intriga de saber qué pasaría si de nuevo contactaba con el 91-0880848. Entrada la tarde hice varias conexiones. En todas las ocasiones, sin dejar pie a explicar qué me había pasado con el coche, las voces al otro lado se empeñaron siempre en que fuera al 11 y tal.

Total, que consulté. Y resulta que este número de marras es de tarificación especial. Por un minuto de conexión te pueden soplar hasta 7 euros. Hablando en plata, un timo.

EN BREVE**FRED. OLSEN EXPRESS****Nuevo barco entre Playa Blanca y Corralejo**

CANARIAS7. Fred. Olsen Express incorpora a su flota el catamarán 'Buganvilla Express' para dar respuesta a la alta demanda de pasajeros en la ruta que une Lanzarote y Fuerteventura. Sustituye

al 'Benchi Express' que desde el pasado mes de abril realizaba de manera temporal la conexión entre ambas islas. Fred. Olsen Express cuenta en la actualidad con un total de dos barcos en la ruta entre Playa Blanca y Corralejo, con 12 salidas al día desde cada isla y una capacidad total para trasladar a 4.500 pasajeros. La llegada del buque a Canarias

está prevista el próximo lunes 27 de junio y su puesta en marcha será el miércoles 29. está destinado, de manera exclusiva, al transporte de viajeros. Por lo que no movilizará ni carga, ni vehículos. Gracias a ello, Fred. Olsen Express puede ofertar un precio reducido de 5 euros para residentes canarios y 17,50 para las personas no residentes.



Nuevo barco que enlazará a Lanzarote y Fuerteventura. c7

CIPÓN RESERVA... 4 243 220001 1



Lorenzo Pérez, director de Canaturex, recolectando cochinilla hembra en una de sus plantaciones de tunera de Gran Canarias. EE

La cochinilla, el insecto que 'colorea' ropa y alimentos

Este particular parásito es el único colorante natural del mundo y, desde hace años, pelea con los tintes sintéticos y sus bajos precios para mantenerse vivo en el mercado.

Por Cecilia M. R.

Estamos tan acostumbrados a ver el rojo del carmín o la tonalidad de ciertos alimentos que pocas veces nos preguntamos cómo se consigue semejante color y cuál es su origen. ¿Los productos alimenticios tienen un color por defecto o hay algo que influya? ¿Y la ropa? ¿Y los cosméticos?

La respuesta a estas preguntas se encuentra en un insecto hemíptero conocido comúnmente como cochinilla. Un parásito de la familia de los cóccidos *Dactylopius Coccus* capaz de proporcionar el colorante rojo más natural que existe.

Pese a que México es la cuna del origen de la cochinilla, la Corona Española, de la mano de Hernán Cor-

tés, se alzó en el siglo XIX con el monopolio de este parásito. Las plantaciones de cochinilla se trasladaron a Canarias por las condiciones climatológicas de la isla y en 1860 el archipiélago se posicionó como líder en producción mundial. Hoy en día, Canarias es una ínfima parte de lo que fue, y los agricultores de cochinilla tienen que hacer frente a diferentes adversidades. Canaturex, empresa canaria dedicada a la recolección y distribución de cochinilla, llevó a cabo un proyecto que culminó en el año 2016 con la aprobación de la Denominación de Origen Protegida *Cochinilla de Canarias*, el primer y único colorante natural del mundo con una calidad diferenciada reconocida por parte de la Comisión Europea.

Los métodos de recolección no han cambiado desde el siglo XIX debido a sus "irremediables" condiciones artesanales. Así lo explica Lorenzo Pérez, director de Canaturex, que detalla que las hembras son la clave de este proceso, pues solo ellas proporcionan el colorante natural que después se utiliza en tintes de ropa, alimentos y bebidas de todo tipo. "La



Cochinilla deshidratada. EE

El proceso de recolección se hace con una cuchara y puede llevar dos o tres horas para obtener un solo kilo

hembra solo vive en la hoja de la tunera y tiene un periodo de vida de tres meses, por lo tanto, al año puede haber dos o tres recolecciones de cochinilla", advierte. En este sentido, relata que el proceso de recolección de este insecto se realiza a la vieja usanza,

ya que es la única vía para respetar las condiciones naturales y no alterar el producto. En el proceso de recogida, los agricultores recorren la tunera en busca de la cochinilla hembra y la recogen utilizando un cucharón. Un trabajo que puede llevar un tiempo de dos o tres horas para obtener un solo kilo.

Canarias mantiene una producción de 25 toneladas al año, una cifra insignificante si se compara con sus inicios, donde alcanzaban las 6.000 toneladas. Pérez detalla que la falta de profesionalización que ha tenido esta actividad ha originado que cada vez sean menos los artesanos que

decidan dedicarse a ello. Al contrario que las plantaciones de plátano o tomate, que encontraron cobijo y reconocimiento muy pronto en la isla, la cochinilla ha sido un producto desamparado. Por ello, desde Canaturex trabajan para que la cochinilla de Canarias tenga trazabilidad, esté presente en los mercados internacionales y los jóvenes canarios quieran dedicarse a esta profesión con un salario digno.

Naturales vs. sintéticos

La lucha entre los colorantes naturales y los sintéticos es tan desconocida como fundamental. Como en casi todo, la guerra de los precios toma partida, pues el colorante natural no puede competir en coste con el sintético por lo que las empresas se decantan por el segundo. "A diferencia de los colorantes artificiales, los naturales no son perjudiciales para la salud, además, tienen un índice alergénico mucho menor, por lo que prácticamente todas las personas pueden consumir los alimentos producidos con estos elementos. En el caso de la cochinilla, se obtiene carmín natural ó E-120, sus sustitutos artificiales son E-124 y E129, ambos causan hiperactividad en los niños y así deben etiquetarlo los fabricantes en la lista de ingredientes", advierte Pérez. En idéntico sentido, añade que en el ámbito textil, las consecuencias son igual o más perjudiciales: "Los colorantes sintéticos en su mayoría son obtenidos del petróleo y pueden desprender sustancias cancerígenas que podrían ser absorbidas por vía cutánea, además de provocar contaminación ambiental, entre otros factores adversos".

Empresas como la firma italiana Campari o Channel, utilizaron durante décadas la cochinilla como ingrediente secreto. En 2006, con la irrupción de los colorantes artificiales, sustituyeron el tinte rojo natural por el sintético. Una decisión que, desde el punto de vista de Pérez, se tomó teniendo en cuenta únicamente el bajo precio de los artificiales, a lo que añade que: "El coste, tanto del sector textil como de la alimentación, deberían estar justificados en función de su repercusión en la salud".

CUANDO REDFORD ERA 'HIPPIE' EN ESPAÑA



¡Acción!
Iván Reguera

Robert Redford, que el 18 de agosto cumple 82 años, se despide de la interpretación aunque deja abierta la posibilidad de seguir dirigiendo, algo que ha hecho en diez ocasiones. Quizás sus películas más redondas como realizador sean *Quiz Show* y *Leones por corderos* y la más fallida *La leyenda de Bagger Vance*. Ganó el Oscar como director en 1980 y de forma bastante discutible. Venció al Scorsese de Toro salvaje, al Polanski de Tess y al Lynch de *El hombre elefante*. Como actor solo ha sido nominado una vez por la película *El golpe*.

Detrás de ese pelo rubio, su compleción atlética -es un disciplinado deportista- y su lucha por el medio ambiente, siempre ha estado el hombre frío y calculador del que hablan algunos de sus colaboradores y el escritor Peter Biskind, que lo hizo protagonista, junto al malogrado Harvey Weinstein, de su libro *Sexo, mentiras y Hollywood*. En este interesante ensayo Biskind recuerda cómo en el 79 Redford organizó un congreso en su albergue para esquiadores en Utah. Lo hizo para cineastas que impulsaron el Festival de Sundance, refugio del cine indepen-

diente frente a los blockbusters de Hollywood.

Biskind fue autor de otro libro, mucho mejor, titulado *Moteros tranquilos, toros salvajes* y en él habla de los genios que casi se cargan el sistema de estudios. Redford los conoció, pero no fue tan combativo como ellos. Había empezado en la tele a los 24 y se dio a conocer en el cine con la comedia *Situación desesperada*, a la que seguirían *La rebelde*, *La jauría humana* y *Propiedad condenada*. Lo más curioso es que cuando lo llamaron para su primer protagonista estelar -había hecho *Desca-*

zos por el parque sobre las tablas y fue requerido por Paramount para rodar su versión cinematográfica- Redford vivía en España. Quería vivir como un bohemio en nuestro país con su familia. Y siempre ha recordado con nostalgia aquellos años despreocupados en nuestro país antes de ser la estrella Robert Redford.

Hoy el protagonista de *Las aventuras de Jeremiah Johnson*, *Dos hombres y un destino*, *Todos los hombres del presidente*, *El golpe*, *Brubaker*, *El mejor* o *Memorias de África* se jubila. Gracias por todo, señor Redford.

LA PROVINCIA

www.laprovincia.es

DIARIO DE LAS PALMAS

Este periódico utiliza papel reciclado en un 100 %

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA | 7

El cartel del Carnaval convierte rincones de la ciudad en un escenario de cuentos

La concejala Inma Medina junto al autor del cartel, Hansel González, ayer. | QUIQUE CURRELO



DEPORTES | 36 a 42

El internacional nigeriano Nosa, de 29 años, entrena a prueba con Las Palmas

Subida de la luz y el teléfono en Canarias por el aumento del IGIC

El Gobierno de Canarias prevé recuperar los tipos del impuesto y elevará el gravamen de la factura eléctrica del 0% al 3% ● Los servicios de telecomunicaciones pasan del 3% al 6%

El Gobierno de Canarias pretende elevar los tipos de IGIC a la factura de la luz y del teléfono móvil que el Ejecutivo regional bajó en el transcurso del mandato anterior. La idea es llevar en

2020 el gravamen a la electricidad del 0% actual al 3%, donde estaba hasta el año 2018. El tipo de los servicios de telecomunicaciones pasa de 3% al 6%. En 2018 bajó del 7% al 3%. PÁGINA | 21

Esterilización de gatos y multas de 1.500 euros por dar de comer a las palomas

El Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria aprueba hoy la nueva ordenanza de animales

El Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria aborda hoy en la comisión de pleno de desarrollo sostenible la aprobación definitiva de la nueva ordenanza de animales que contempla la esterilización masiva de gatos y multa con hasta 1.500 euros a quienes den de comer a las palomas en la vía pública. El grupo de gobierno ha evitado la regulación del transporte de animales en Guaguas Municipales. Esta decisión impide que los perros de más de siete kilogramos puedan ir en los vehículos. PÁGINA | 3



Dácil González, Premio Nacional de Danza

El jurado resalta el nexo entre técnica, emoción y capacidad comunicativa de la bailarina grancanaria

PÁGINA | 47

La bailarina grancanaria Dácil González, en el espectáculo 'Animal', en el Teatro Cuyás, en 2015. | YASSIEK - JANUSZ J.F. MATUSZEWSKI

Prioridad para el soterramiento de Belén María y la tangencial de Telde

La obra de la carretera a Teror sufre un retraso de tres meses por nuevos muros de contención

PÁGINAS | 10 a 12

El hombre hallado en la Sima de Jinámar recibió varios disparos y tenía las dos piernas rotas

La cara estaba totalmente desfigurada y el cuerpo apareció a quince metros de profundidad en una de las repisas del tubo volcánico

PÁGINA | 50

La fibra del rolo de las plataneras permite fabricar en las Islas bolsas biodegradables

ASOCIACIÓN DE CRIADORES Y EXPORTADORES DE COCHINILLA DE LAS ISLAS CANARIAS (ACECICAN)
LORENZO OLIVERO PÉREZ QUIJUELO
PORTAVOZ DEL SECTOR
Tlf.: 646 264 963 - acecican@gmail.com
www.acecican.es

PÁGINA | 43

La Real Fábrica de Tapices promueve el uso del carmín de las cochinillas

Llega a un acuerdo con productores canarios para promocionar e investigar el tinte

PÁGINA | 29

Un socio 'de abolengo' para la cochinilla

La Real Fábrica de Tapices y la asociación canaria de criadores y exportadores firman un convenio para mantener los oficios textiles artesanales y los tintes naturales

A. R.
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

La Real Fábrica de Tapices da alas a la cochinilla canaria (*Dactylopius coccus*). La manufactura histórica española, líder en el segmento de la fabricación y restauración de tejidos de lujos, ha firmado un convenio de colaboración con la Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de las Islas Canarias (Acecican) para impulsar, desarrollar y conservar los oficios textiles artesanales y los tintes naturales. El acuerdo busca fomentar y promocionar, en concreto, la Denominación de Origen Protegida (DOP) de la cochinilla canaria -la única del mundo en contar con tal distinción- "por el bien del interés general del patrimonio textil y agrícola" del país.

Los productores isleños de cochinilla confían en que este convenio dé un nuevo empujón al sector. Desde hace años aguardan con paciencia, y con más de una dificultad, dar el gran salto al extranjero a través de la inclusión de su cultivo en las ayudas del Posei. Los criadores canarios no pueden competir en igualdad de condiciones en el mercado exterior por la ultraperiferidad de la región y por las características de producción propias de las Islas. Un estudio del Ejecutivo regional anterior situó esos costes en torno a los 80 euros por kilo de cochinilla seca, envasada y apta para su comercialización. La concesión de la DOP en febrero de 2016 por parte de la Unión Europea (UE) supuso un soplo de aire fresco para el sector, que vio como al fin Europa reconoció la calidad de su producto. Las acciones de colaboración con su nuevo socio de abolengo abre ahora las puertas a nuevos mercados.

El presidente de Acecican, Lorenzo Pérez, expone que en la actualidad solo hay dos productores en las Islas que producen bajo el sello de calidad DOP, uno en Gran Canaria y otro en Lanzarote. Pérez indica que hay una treintena que, aunque están en activo, continúan a la espera de que las ayudas del Posei sean una realidad. El cultivo de la cochinilla se introdujo en el Archipiélago en el primer tercio del siglo XIX, justo en el momento en el que las producciones de vid y azúcar entraron en declive. La calidad de su ácido carmínico empujó el crecimiento de la producción de la cochinilla, que vivió sus mejores años entre 1845 y 1866. El ejercicio de mayor producción se alcanzó, sin embargo, en 1869.

El convenio con la Real Fábrica de Tapices, fundada en 1721 por

Felipe VI tras la ruptura de las relaciones comerciales entre España y Flandes, supone un primer paso para relanzar al sector. En el Archipiélago existen 395,8 hectáreas de superficie de cultivo potencial y el acuerdo abre una potente vía para crecer en el exterior. Ambas partes acuerdan "fomentar el desarrollo de relaciones de cooperación" entre la manufactura de tapices y Acecican mediante el intercambio de información, recursos, programas de formación y proyectos para el desarrollo y promoción de la DOP. Es decir, con este convenio la Real Fábrica de Tapices y los productores canarios se comprometen a organizar, siempre con fines culturales, conferencias, simposios o reuniones, tanto dentro como fuera de España, para fomentar el uso de

la cochinilla. Impulsar "el trabajo cooperativo en red" para acceder a recursos que oferten instituciones públicas y privadas o favore-

El acuerdo incluye el intercambio de personal y la realización de conferencias

El acuerdo estará en vigor dos años con posibilidad de prórroga por otros dos

cer el intercambio de personal son otros de los objetivos que este acuerdo persigue cumplir.

El convenio estará en vigor durante dos años y se renovará de forma automática por un periodo similar a la finalización del mismo, siempre y cuando ninguna de las partes notifique su voluntad de darlo por finalizado al menos tres meses antes de la fecha de conclusión del mismo.

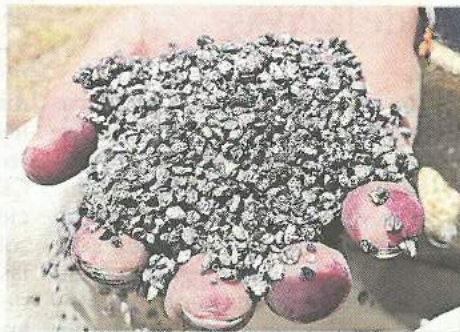
La Real Fábrica de Tapices, a través de un comunicado, puso en valor su trayectoria al ser una de las pocas manufacturas históricas que ha logrado sobrevivir al paso del tiempo manteniendo la misma actividad productiva por la que nació. Considera, por este motivo, que es necesario "crear lazos con entidades que protegen los saberes tradicionales, siempre en consonancia con la sostenibilidad y la puesta en valor del patrimonio."



Lorenzo Pérez, presidente de Acecican, en plena faena en su finca. | TONY HERNÁNDEZ

300 kilos al exterior en cinco meses

La exportación de la producción bajo la Denominación de Origen Protegida que logró la cochinilla canaria en febrero de 2016 es aún muy incipiente. Desde mayo hasta ahora, los productores canarios han colocado en el extranjero unos 300 kilos. En los últimos cinco meses sus envíos han ido a parar al mercado de la alimentación y del textil de países europeos. Alemania, Francia, Italia, Portugal y Estonia han sido los principales compradores, pero también Canadá ha adquirido este bien. El carmín de la cochinilla, que parasita en las pencas de las tuneras, se ha utilizado como tinte para textiles durante siglos. Además



Varios ejemplares de cochinilla en una mano. | T. H.

de este sector, se trata de un bien preciado en el mundo de la alimentación, pero también en el de la cosmética. La Real Fábrica de Tapices, con la que Acecican acaba de firmar un convenio de colaboración, mantiene viva la técnica de teñido de textiles con este método tradicional. Desde su nacimiento, -

marcado por la pérdida de los territorios españoles en Flandes y por la posterior ruptura de relaciones comerciales con esa región-, esta entidad se ha centrado en conservar el patrimonio textil del país y en participar en el desarrollo de procedimientos y tecnologías para la restauración de tejidos históricos. | A. R.

Los desahucios por el impago del alquiler caen por primera vez en dos años y medio

En el segundo trimestre del año se produjeron 633 lanzamientos, un 11,6% menos

A. R.
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Canarias registró 633 desahucios por el impago del alquiler entre abril y junio de este año, lo que supuso una caída del 11,6% con respecto al mismo periodo del ejercicio anterior y el primer descenso en este tipo de lanzamientos en dos años y medio. Pese al retroceso, el número de desahucios como consecuencia de procedimientos derivados de la Ley de Arrendamientos Urbanos (LAU) es el quinto más alto desde 2013.

El descenso de este tipo de lanzamientos en las Islas durante el segundo trimestre es el sexto más bajo del país. Aun así, el ritmo de decrecimiento se sitúa por encima de la media (-6,6%), según el informe *Efectos de la crisis en los órganos judiciales* publicado ayer por el Consejo General del Poder Judicial (CGPJ). El mismo documento recoge que entre 2013 y 2018 el número de desahucios a inquilinos por no abonar el arrendamiento creció un 12,59%, al pasar de 2.176 a 2.450.

Los lanzamientos practicados en el Archipiélago como consecuencia de procedimientos de ejecución hipotecaria continúan con su tendencia bajista. En este caso la caída entre abril y junio fue del 35,9%, lo que significó el mayor descenso desde hace seis años. En total se contabilizaron 214 desahucios por este motivo, el volumen más bajo desde 2013.

En términos generales, los juzgados canarios ordenaron 904 lanzamientos, un 18,6% menos que el segundo trimestre del ejercicio anterior. Entre 2013 y 2018, el número de desahucios también se contrajo. En concreto se redujo un 12,08%, al pasar de 4.331 a 3.808.

En lo a que a juicios verbales posesorios por ocupación ilegal de viviendas se refiere, en el segundo trimestre los juzgados canarios ingresaron 69 casos, la quinta cifra más alta del país tras Cataluña (254), Andalucía (221), Madrid (92) y la Comunidad Valenciana (90). Ya se han resuelto 38, pero aun así siguen en trámite 95 demandas que representan el 6,11% del país (1.554).

La cochinilla, el oro rojo que pide respeto y reivindica futuro

Los productores canarios del colorante natural aspiran a resucitar un cultivo que dio de comer a las islas en el siglo XIX. Ven viable un nicho protegido de 150 hectáreas dedicadas a la exportación. Hay demanda

GAUMET FLORIDO
INGENIO

Lorenzo manipula con paciencia la cuchara y la milana o bandeja. En cucullas o agachado, según se tercié, acaricia una penca de tunera. Le da varias pasadas. Sin perder el pulso. La rasca para limpiarla de madres de cochinilla, como él las llama. Son las hembras del insecto parásito que dio de comer a Canarias durante el siglo XIX. De ellas se sacaba y se sigue sacando el oro rojo que ahora le demandan a Lorenzo artesanos textiles de media Europa, EE UU o Australia.

Es ingeniero informático, pero la crisis le devolvió a sus raíces. Hijo y nieto de productores de cochinilla, Lorenzo Pérez lleva 10 años embarcado en la tarea de demostrar que este cultivo tiene futuro. Y lo hace vendiendo tradición y calidad. «Trabajamos la cochinilla como se hacía a mediados del siglo XIX, todo manual», reivindica. A su entusiasmo y a su lucha, y a la de los 24 productores que forman parte de la asociación que representa al sector, Acecican, le debe Canarias haber logrado de la Unión Europea, en febrero de 2016, la Denominación de Origen Protegida (DOP) para este curioso cultivo, un sello de prestigio que, lo tiene claro, abrirá muchas puertas.

Hace 6 años plantó dos fincas en Ingenio, en un lugar perdido del mundo donde 1.600 tuneras le rentan entre 150 o 200 kilos al año de la fuente de un carmín natural que a día de hoy es tenido por un tesoro, aunque, también es verdad, más fuera que dentro de las islas. Gran Canaria pone las condiciones, Lorenzo, sus atenciones, e Internet e Instagram, las alas. Partidas de la cochinilla que produce su empresa, Canaturex, han volado a Australia, Polonia, Islandia, Francia, Alemania, Italia, Canadá, Bélgica o India.

¿El secreto? La calidad del producto. Canarias no puede competir, por ejemplo, con Perú, líder mundial en exportaciones. Ni en cantidad ni en precios. Pero sí en calidad. El ácido carmínico que da el pulgón que se cría en las tuneras (*Opuntia ficus indica*) de las islas, el *Dactylopius coccus*, registra un 19% de concentración, frente al 15 o 16% de la de los mayores competidores. «Y si nos ayuda el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), estamos en condiciones de llegar al 22 o 23%», advierte con convicción.

Así las cosas, apunta, los cimientos están puestos, lo que falta es darle un empujón, para lo que cree indispensable el apoyo de las instituciones de las islas. «En 10 años no hemos recibido ayudas de la administración, he tenido más de 20 reuniones y todavía no he visto nada». Pero justo ahora empieza a ver la luz al final del túnel. Días atrás le re-



Lorenzo Pérez coge la zaranda para menear las madres de cochinilla que ha recolectado. Usa riego por goteo, que controla para que no se hinchen mucho las pencas. El suelo está plagado de barrilla. No usa herbicidas.

cibió el vicepresidente del Gobierno canario, Pablo Rodríguez, y tras años de ir cada uno por su lado, los productores de Lanzarote ya le han mostrado interés en sumarse a Acecican para remar juntos.

Tras décadas de abandono renace un cultivo que, de la mano de emprendedores con sentimiento identitario hacia la cochinilla, pide respeto por lo que fue y reivindica fu-

turo. Con la DOP en la mano, Lorenzo Pérez cree que se puede aspirar a destinar al menos 150 hectáreas de las islas a la producción del oro rojo y a crear un mercado de trabajo de al menos 500 personas.

Entre sus proyectos figura abrir una especie de pequeño centro de interpretación de este cultivo en una casona en ruinas que tiene en su finca, una extensión de 109.800

metros con solo 10.000 en uso, pero que podría reverdecer de tuneras. Y conversa con colegios para que visiten su terreno y conozcan qué es la cochinilla. Para eso, aclara, necesitaría que el Cabildo adecuase el camino de acceso a la explotación. Pero mientras tanto, no se distrae. Sigue acariciando pencas. La clave de su lucha ha sido la constancia. Kilo a kilo, tunera a tunera.



Lorenzo Pérez

«Llevo 10 años, pero soy la tercera generación recogiendo cochinilla, y nunca he recibido ayudas de la administración»

Lorenzo Pérez

«La he vendido a artesanos de Australia, EE UU, India o Canadá; el mercado de este producto está fuera»

Vista parcial de uno de los dos cultivos que tiene Lorenzo Pérez en Ingenio. Los tiene para cochinilla, pero también le dan tunos. Hasta miles de kilos. Los visita a menudo. Si una penca se infesta mucho de cochinilla, se puede echar a perder la tunera.

«Pedimos lo que el tomate, 15.000 euros por hectárea»

G.F. / INGENIO

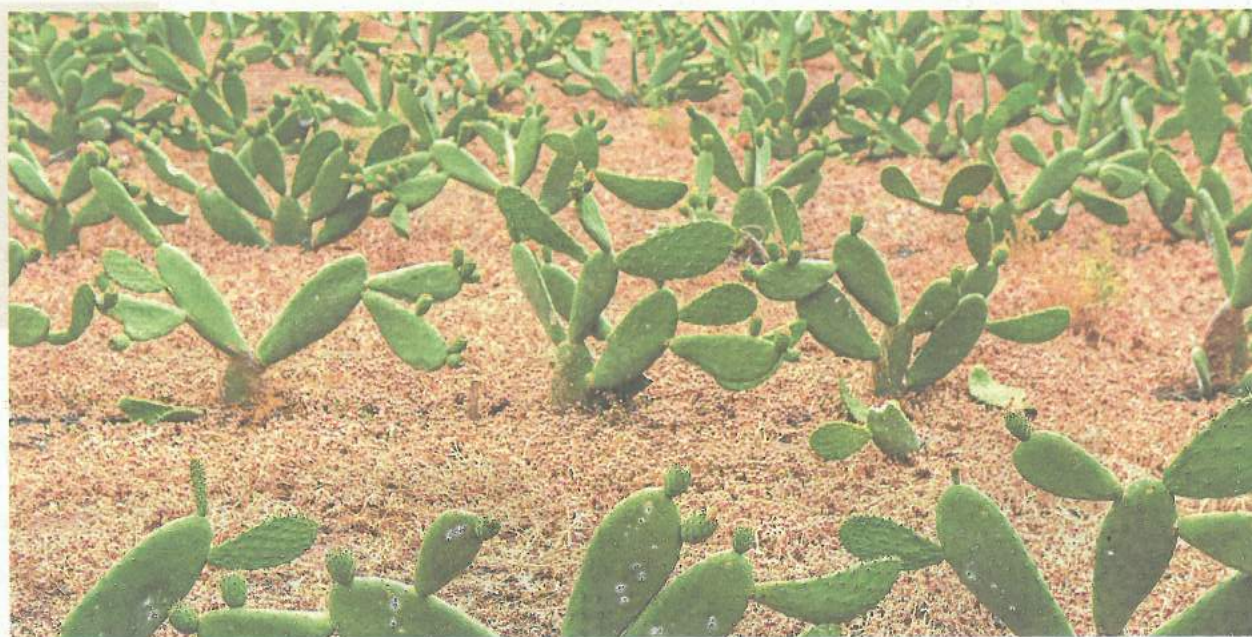
■ Para que el cultivo de la cochinilla despegue, la Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de las Islas Canarias (Acecican), que preside Lorenzo Pérez, ha puesto sus miras en el Posei (Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias). Y el Gobierno de Canarias ya contempla esa opción. «No pretendemos perjudicar a nadie, ni restar lo que ya le corresponde de esta ayuda europea al tomate o al plátano», aclara Pérez. «Lo que demandamos es que al menos reserven 1,5 o 2 millones del Posei adicional para el cultivo de la cochinilla». A su juicio, «con una ayuda de unos 15.000 euros por hectárea el agricultor se aseguraría una renta digna». Y sería así como se podría propiciar un cultivo protegido de en torno a 150 hectáreas en toda Canarias.

Lorenzo Pérez está convencido de que Bruselas «dirá que sí». Recuerda que la cochinilla cumple todos los requisitos que figuran en el reglamento. «Es un producto histórico y tradicional, que es además valorado en Europa, que garantiza la biodiversidad porque es ecológico y apenas necesita agua, es exigente en mano de obra y, encima, está amparado por una DOP. Si Bruselas aprobó la denominación de origen, apoyará la ayuda del Posei».

Ahora bien, si le han pedido al Gobierno canario que cuente con la asociación para pedir la cuantía de cara al Posei 2020-2021. «Y luego que sea Bruselas la que decida», afirma contundente. Sabe lo que la UE quiere. Sin ir más lejos, hace unos años se tiró a la piscina y afrontó en solitario la solicitud a Bruselas de la DOP finalmente concedida. La única ayuda actual del sector es de 325 euros por hectárea y Pérez la ve irrisoria.

BARNIZ PARA TIMPLES. Está convencido, este cultivo tiene futuro, y más ahora que surgen voces por los efectos perjudiciales de algunos tintes y colorantes sintéticos, tanto en la industria alimentaria, que sería el gran nicho de mercado, como en la textil, la artesanía o la cosmética. Y cada vez surgen más aplicaciones. Por ejemplo, apunta que la cochinilla se usó para barnizar los violines Stradivarius, de ahí que ahora la demanden también los luthieres.

Insiste, a la cochinilla canaria le sobra calidad. Solo le falta ser un poco más competitiva en el precio, y para eso reclama la ayuda del Posei.



El proceso de extracción...



1 Inoculación. Se infesta la tunera. Se colocan saquitos como los de la foto, llamados chorizos, con madres de cochinilla dentro. Se sujetan a cada penca con una traba y se dejan medio día o más. La madre pare y los piojos atraviesan la tela e infestan la pala. El insecto vive tres meses y pare 300 piojos.



2 Recolección. Se hace manual, como en el siglo XIX. Con la cuchara se raspa la penca y las madres de cochinilla van cayendo en la milana o bandeja. Lorenzo Pérez recolecta entre 2 y 3 kilos diarios. Y aporta otro dato: hay que recoger 4 kilos naturales para sacar uno secado y deshidratado.



3 Cribado. De la milana se depositan las madres de cochinilla en una zaranda. Hay que menearla con dos fines: ese movimiento debilita al insecto y hace que se muera, y, de paso, la limpia de algodón. Lo produce el insecto para proteger a los piojos. Se vuelve a arrojar al terreno para seguir infestándolo.



4 Deshidratación. Limpian las cochinillas, se ponen al sol 10 o 12 días. El insecto se hace más oscuro, ya deshidratado. La cochinilla que se vende es la de la foto. Luego el cliente la procesa para sacar el tinte, carmín puro. De un cultivo reglado, de calidad, no de barranco, se puede vender a 80 euros el kilo.

La historia....

Llegó a Canarias en 1825. A los agricultores no les convenía, según cuenta el propio Pérez. Se les parecía mucho a esas plagas que tanto temían. Pero las islas tenían las condiciones ideales para su cultivo (clima suave, poca lluvia y casi ninguna tormenta) y reemplazó al vino como monocultivo. Canarias llegó a producir casi 3 millones de kilos anuales y acaparó el mercado mundial. Pero en los 50 del siglo XIX aparecieron las anilinas o tintes artificiales. Poco a poco, la sacaron del mercado. Hoy la producción apenas llega a 15 toneladas al año. Con todo, su calidad es alta y tiene otra ventaja: «es el primer tinte natural del mundo que puede jactarse de tener una DOP».



FOTO FEDAC

Lorenzo Pérez tiene domiciliada su empresa en La Suerte, en la capital, pero las fincas de donde saca la cochinilla se hallan en un lugar recóndito de Ingenio. Cuenta con 10.000 metros en dos terrenos, plantados con 1.600 tuneras, 800 en cada uno. Explica que para hacer un cultivo de esta naturaleza hay que plantar pencones de dos o tres años y esperar a que tengan una altura de un metro para poder infestarlos de madres de cochinilla, las negras y redondas. Lo ideal, explica, es tener una finca proveedora para criar las madres y otra para producir. Como curiosidad, advierte de que el macho es como una mosca blanca muy pequeña que solo actúa de noche. Por el día está inactivo. Y otro detalle, este es un cultivo escalonado, según se va infestando, se va recolectando. Pero el ciclo fuerte es el verano. El calor estimula al insecto. Las tuneras parecen nevadas.

Las campanas de San Mateo enmudecen por sonar muy alto

El párroco, Sebastián Sánchez, ordena que no toquen más, tras las quejas de unos vecinos y una denuncia en Fiscalía. Le dieron un plazo para bajarles los decibelios, pero el arreglo no le convence. «No es digno, suenan a cacharro viejo»

G. FLORIDO / SAN MATEO

La iglesia de San Mateo tiene tres campanas, pero desde ayer ya no suenan, ni a las medias ni a las horas. Tampoco habrá repiques ni llamadas a misa. Lo llevaban haciendo desde hace 200 años porque la más antigua data de 1826. La decisión la tomó el párroco, Sebastián Sánchez Grimón, a raíz de una denuncia en Fiscalía por la que le obligaban a bajar el sonido de su tañido. Le dieron un plazo y técnicos especializados ajustaron los decibelios esta semana, pero el sacerdote entiende que «lo que suena, como a cacharro viejo, es indigno para San Mateo», por lo que ha optado por cortar por lo sano. No hay campanas, no hay denuncias. No obstante, su decisión no es definitiva. Busca abrir un debate en la ciudadanía. «Que la gente espabile y reclame sus derechos, que tome conciencia de lo que es un pueblo sin campanas». Una treintena de vecinos llevaba desde 2017 presentando escritos en el Ayuntamiento para protestar por el ruido de las campanas y para pedir que se le baje intensidad a su sonido.

HASTA NUEVA ORDEN. La orden la dio el párroco a las 17.00 horas de este 15 de julio. Ya no sonaban desde hacía más de un año en horario nocturno, pero desde ayer tampoco van a sonar durante el día. Lo comunicó mediante un anuncio oficial. Desconexión y

suspensión de los toques del campanario hasta nueva orden. Así reza el escrito. «Lo he pasado fatal, anoche no pegué ojo», confesaba ayer Sebastián Sánchez. «Hay gente que quiere eliminar a la iglesia y el primer paso para conseguirlo es eliminar la voz de la iglesia, que son sus campanas, pero no se dan cuenta de que son cultura sabia del pueblo, que son un instrumento musical». La polémica estalló ayer en las redes sociales, a favor y en contra de la medida. «Una señora me decía esta mañana (por ayer): qué pena, San Mateo está muerto», apunta el cura, que lo comparte. «Esto le quita vida al pueblo».

Advierte de que todo parte de una denuncia en Fiscalía que dice que pusieron contra él y contra el obispo por el ruido de las campanas. «Tuve que ir incluso a declarar». El órgano judicial le fijó un plazo para que ajustara el volumen de los bronces y que luego le aportara una medición para comprobar si el nuevo sonido se ajustaba a la normativa. El martes se presentaron los técnicos en la iglesia para cumplir con ese mandato judicial y «pusieron algo a las campanas para amortiguar el sonido», pero a Sebastián Sánchez ni a los feligreses que lo escucharon les convenció. «Es que los técnicos me advierten de que el sonido de una campana no se puede bajar como el de una radio, es un mazo que cae sobre un metal, y eso suena como suena».



ARCADIO SUÁREZ

Ortega: «Son una tradición»

El alcalde, Antonio Ortega, solo subrayó ayer que la decisión adoptada es de la iglesia y que, en todo caso, el consistorio es partidario de que las campanas sigan sonando. «Son una tradición, así que a lo mejor habrá que hacerles alguna excepción en la normativa en vigor. ¿Suenan en Santiago de Compostela y no suenan aquí?».

Espadaña de la iglesia de San Mateo con las tres campanas objeto de esta controversia. Hasta nueva orden, no volverán a sonar. Llevan tañendo 200 años.

El edil denunciante aclara que solo quieren que se escuchen menos

■ Rubén Díaz, concejal del PSOE en San Mateo que llevó este asunto a la Fiscalía en septiembre de 2019, no comparte la versión del cura y defiende que la tecnología por la que ahora se hace sonar a las campanas, mediante un sistema electrónico, permite reducir la intensidad del sonido. «Vivo al lado de la plaza y cuando suenan y estoy hablando por teléfono, tenemos que parar; la conversación es imposible». Y subraya dos cosas.

«Primero, denuncié una infracción de la normativa de ruidos; no es cierto que la denuncia fuera contra el párroco ni contra el obispo, y segundo, no queremos que quiten las campanas ni que dejen de sonar, sino que lo hagan a un volumen aceptable, dentro de los márgenes legales». Recordó que el Ayuntamiento encargó un informe acústico en 2018 que reveló que el tañido se saltaba los límites de decibelios y que fue eso lo

que motivó que la corporación local instara, o pactara, con la parroquia suprimir los toques entre las 22.00 y las 08.00 horas. «Tuvimos que exigir al gobierno local que lo hiciera, porque a pesar del estudio no tomaban ninguna decisión». Díaz achaca el problema tras el arreglo de las campanas hace cuatro o cinco años. «Antes no se escuchaban así». El cura apunta que, de hecho, una de ellas llevaba 20 años que no funcionaba.



Una de las fincas productoras de cochinilla está en Ingenio.

La cochinilla, al Posei con el aval del Parlamento

G. F. / LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

■ El Parlamento de Canarias aprobó este miércoles por unanimidad una proposición no de ley que presentó el PSOE para instar al Gobierno de España y al de Canarias que pidan un incremento de la ficha financiera del cultivo de la cochinilla en el Posei adicional e incluir la estrategia de este sector en el

Parlamento europeo. Salió adelante con tres enmiendas de la oposición, una de ellas solo aceptada parcialmente, la de CC, que pidió incluir en el acuerdo a otros cinco productos más. Al final el PSOE cedió en añadir al tuno al ser fruto de la misma planta de la que se obtiene la cochinilla.

Por boca de la diputada Ventura del Carmen Rodríguez, que fue la que defendió

la PNL, los socialistas advirtieron sobre la situación en la que está este sector en la actualidad, que en los últimos 9 años ha pasado de exportar 20 toneladas a exportar apenas dos toneladas, a pesar de que en 2016 la cochinilla se registró como la única en su clase en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas en Bruselas, y de que se convirtiera en la única

en el mundo en ostentar este certificado tan importante para Europa, apuntó el PSOE.

El sector confía en que este respaldo del Parlamento mejore la entrada de la cochinilla en el Posei, en el que se estrenaron este año y que les pareció decepcionante. Apenas se les otorgan 500 euros por hectárea. Lo atribuyen a la mala estrategia que usó el Gobierno anterior.



ARRECIFE. ESTRATEGIA. La Cámara de Comercio se dedicará este año «de forma especial» a reivindicar, con propuestas y campañas, el papel de Arrecife, «de la mano del Cabildo», según José Torres Fuentes. Entre las actuaciones previstas, sacar la actividad industrial de los barrios.

Patrimonio. Los criadores y exportadores de tinte escarlata en Canarias piden la declaración del cultivo como Bien de Interés Cultural » Buscan proteger el producto y, al mismo tiempo, poder convertirlo en recurso turístico

LA COCHINILLA TOMA LA SENDA DEL BIC

La Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de Canarias presentó el pasado 29 de diciembre la solicitud para que, con carácter urgente, este cultivo tradicional sea declarado Bien de Interés Cultural (BIC). Su objetivo es protegerlo, dado su crítica situación, pero también poder utilizarlo como recurso turístico.

R. R. / SANTA CRUZ DE TENERIFE

Apenas una veintena de personas cultivan cochinilla en Canarias, un número pequeño que, según el portavoz de la Asociación de Criadores y Criadores de Cochinilla de Canarias, Lorenzo Pérez, hace que la situación del cultivo pueda considerarse crítica. Desde febrero de 2016 el cultivo está inscrito como Denominación de Origen Protegida (DOP) en el registro de la Unión Europea (UE), fue esta asociación la que promovió esa certificación de calidad y ahora da un paso más para que el Gobierno de Canarias lo declare Bien de Interés Cultural (BIC).

La solicitud formal la presentaron el pasado 29 de diciembre y en ella argumentan la necesidad de salvaguardar los conocimientos y las actividades relacionadas con el cultivo de la cochinilla, cuyo estado, dicen, se encuentra «en grave peligro de extinción». La importancia que la cochinilla ha tenido históricamente para Canarias, unido a su gran valor etnográfico hacen que su declaración como BIC se convierta en una herramienta, además, poder utilizarla como recurso turístico.

Lorenzo Pérez asegura que el cultivo de la cochinilla tiene «un gran potencial turístico» y que, sin ir más lejos, él mismo recibe «a muchos visitantes» en su finca y en el secadero de Gran Canaria. Están interesados, explica en como es el proceso de siembra, también en la recolección y en el secado de la cochinilla y muestran mucha curiosidad, dice, por cómo de un insecto, el *Dactylopius coccus*, sale el que está considerado el mejor carmín natural del mundo.

La DOP ha permitido a los productores de cochinilla «protegerse de la competencia desleal», pero ahora toca despegar y para eso, afirmaba Pérez en una entrevista reciente, hace falta apoyo económico e institucional para, por ejemplo, hacerse un hueco en la industria turística.

La declaración del cultivo de la cochinilla como BIC, se le daría el «empujoncito» que le falta.



Recolectando. Imagen de archivo de dos mujeres recolectando cochinilla en Lanzarote.

PRODUCCION

PROCESO ARTESANAL

La cochinilla se cultiva de manera artesanal, desde el sembrado de las tuneras; el plantado de la cochinilla, infestando las palas una a una; y la recolección con cuchara y milana o barrido. Pero también el secado de los insectos una vez separados de la tunera se lleva a cabo de manera manual, lo mismo que la selección y el envasado en sacos para su exportación. La práctica totalidad de los 25.000 kilogramos de cochinilla que cada año se producen en Canarias se exporta al exterior, principalmente a Francia, Alemania e Italia, donde es transformada y derivada a distintas industrias, desde la textil hasta la alimenticia, pasando por la cosmética. El carmín canario es un tinte natural muy apreciado.

CARRASCO

25.000 kilos del mejor carmín del mundo



Seca. Lorenzo Pérez y su padre con la cosecha, en una imagen de archivo.

» Los productores trabajan para incluir la cochinilla en el Posei

R. R. / SANTA CRUZ DE TENERIFE

■ En las islas se cría una especie única del insecto, el *Dactylopius coccus*, que asegura que la tunera no acabe parasitada por otras especies de cochinilla que rebajan su calidad, como ocurre en Perú, Chile o México, los mayores productores del mundo. Además, la cochinilla canaria tiene un elevado contenido de ácido carmínico (la sustancia que tinte), que supera el 18%.

Ambos aspectos hacen que el mejor carmín del mundo se esté produciendo en Canarias pero,

como indica Lorenzo Pérez, en una cantidad muy baja, apenas unos 25.000 kilos al año frente a las 2.000 toneladas que produce Perú.

Esa cantidad se podría incrementar si, como lleva tiempo reclamando la Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de Canarias, la cochinilla canaria se incluyera en las líneas subvencionables del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei). «Con esa ayuda se podrían aumentar las áreas de producción hasta un límite controlado para no perder calidad», explica Pérez, que indica que obtener un kilo de carmín en Canarias ronda los 80 euros, mientras que en Suramérica no pasa de 20.

FRANCISCO SOCORRO



Lorenzo Pérez, en plena faena de recolección de cochinilla en una de las pencas de las tuneras que tiene plantadas en una finca de Ingenio.

La cochinilla se estrena en el Posei con solo 500 euros de ayuda por hectárea

El sector rechaza las condiciones de la inclusión del producto en el programa europeo. Acecican denuncia la «irresponsabilidad administrativa» de los que tramitaron el expediente en el Gobierno

G. FLORIDO / LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

El sector de la cochinilla, que cuenta con una Denominación de Origen Protegida desde 2016, llevaba años trabajando para que se incluyera a este histórico cultivo en las líneas de ayuda que otorga el Posei, el programa de la Unión Europea destinado a compensar los sobrecostos por alejamiento e insularidad en la producción agraria en las islas. Pero su estreno no ha podido ser más decepcionante. Apenas se le otorgan 500 euros por hectárea.

Acecican, la Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla en las islas Canarias, achaca esta mala entrada en el Posei a la tramitación que hizo del expediente el Gobierno canario. El portavoz del colectivo, Lorenzo Pérez, califica lo sucedido de «auténtica irresponsabilidad administrativa». Reprocha tanto a los técnicos de la administración regional como a los altos

cargos del Ejecutivo autonómico que, a pesar de haber recibido las propuestas de los propios productores, «se hayan tomado la libertad de tomar decisiones para la inclusión de la cochinilla en el Posei sin contar con el sector».

¿PRODUCCIÓN VEGETAL? Pérez detecta errores de bulto en la propuesta que remitió Canarias, entre ellas, el haberles incluido en el Programa Operativo junto al olivo y al aloe vera, por lo que han obviado que la cochinilla es un producto de origen animal. El ácido carminico que da lugar a este tinte natural no se obtiene de la tunera (*Opuntia ficus indica*), sino del pulgón (*Dactylopius coccus*) que cría en esta planta.

Por otro lado, la ayuda que se le ha concedido al sector en este primer Posei es, según Pérez, para las producciones orientadas al mercado interior cuando, recuerda, la cochinilla canaria siempre se ha destinado a la ex-

Meses sin responder llamadas ni correos

«No contaron con nosotros». Pérez está molesto por el trato. Se queja de que pese a la voluntad del sector para colaborar, el Gobierno remitió su informe definitivo al Posei sin dar voz ni dejar participar a los productores. No les cogían ni el teléfono ni respondían a sus correos. Ni siquiera a un burofax remitido en julio de 2019.

portación. «Su demanda siempre ha sido el mercado exterior».

Pero lo que más ha indignado a los productores es que la partida presupuestaria finalmente solicitada por el Gobierno canario para ayudar a este producto tan arraigado durante décadas en las islas haya sido de apenas 50.000 euros, a razón de 500 euros por hectárea.

Se queja Pérez de que el Ejecutivo regional sostiene que con esta medida se reactivarán 100 hectáreas para este cultivo. «Saben que no es así, más bien al contrario, lo probable es que esos 50.000 euros no interesen a ningún productor de cochinilla y acabarán por dárseles a otro sector».

Acecican se muestra especialmente indignada con el Gobierno canario. «Se había comprometido a protegernos pero sigue sin abordar la realidad de la cochinilla canaria». Al colectivo le duele que se obvие un cultivo con tanto valor histórico en Canarias como posibilidades de futuro, y ello pese al esfuerzo de la asociación para ponerlo en valor y al interés de los agricultores no asociados de sumarse al proyecto. «Este Posei puede que cumpla con las necesidades del Gobierno, no con las del sector». Ahora han iniciado contactos para modificarlo, «pero ya se ha perdido otro año», se queja Pérez.



Santa Brígida ha llevado a cabo 53 ayudas de emergencia social.

Santa Brígida refuerza la atención en acción social

ÓLIVER SUÁREZ ARMAS / SANTA BRÍGIDA

El Ayuntamiento de Santa Brígida reforzará la plantilla de Servicios Sociales, área que ha duplicado el número de personas atendidas en el municipio en relación al mismo periodo del año pasado, situación que se ha visto desbordada desde que se decretara el estado de alarma. A pesar de

la situación, sigue atendiendo a diario a los solicitantes con apoyo de un auxiliar administrativo.

El Consistorio satauteño ha recibido del Gobierno de Canarias una partida de 141.668 euros que se enmarca dentro del Plan Concertado de Prestaciones Básicas y 105.726 euros del Programa de Lucha Contra la Pobreza y la Exclusión Social.

Somos PP insta a mantener inactiva el área sensible en el aeropuerto

CANARIAS7 / INGENIO

Somos PP exige la paralización del *transfer* en las áreas sensibles, entre ellas, la del aeropuerto de Gran Canaria, mientras no se restablezca el nivel previo de demanda.

El partido recuerda que las áreas sensibles se declaran cuando se determina que la oferta de taxi no es suficiente y hay que fijar un régimen especial de recogida de viajeros para las licencias que no son del mismo término municipal donde se halla el recinto. Al inicio del estado de alarma, al quedar casi cerrado el aeropuerto, el Cabildo suspendió el *transfer*. No había demanda que lo justificara.

Para el portavoz de Somos PP, Rayco Padilla, es evidente que mientras no se recupere la normalidad local y, sobre todo, el turismo, ni la figura del *transfer* ni la de las áreas sensibles tienen cabida en el ordenamiento del sector del transporte, «puesto que sostiene Padilla- los municipios de Ingenio y Telde pueden sostener el servicio en el aeropuerto sin necesidad de refuerzos externos».

Adoptados los 19 perros del albergue de Mogán durante el estado de alarma

ÓLIVER SUÁREZ ARMAS / MOGÁN

Desde que se decretó el estado de alarma el pasado 14 de marzo, los voluntarios y voluntarias del albergue municipal de animales de Mogán decidieron adoptar los 19 perros que albergaba la instalación. El concejal de Sanidad, Juan Carlos Ortega, agradeció su labor y entregó sacos de pienso cortesía de Country Farms.

Antes del estado de alarma acudían al albergue para pasar tiempo con los animales y pasearlos. Cuando se les informó que la instalación municipal cerraría sus puertas de forma temporal debido a la covid-19, no dudaron en llevárselos a casa.

«Los 19 perros que teníamos en el albergue han sido adoptados por nuestros voluntarios y voluntarias. Hemos querido agradecerles y transmitirles que seguiremos colaborando con ellos en lo que sea necesario», dijo.

Asimismo, el edil del Consistorio sureño mostró su gratitud al coordinador de Country Farms en Canarias, Miguel Ángel Cabrera.

Economía



Lorenzo Pérez, portavoz de la Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de Canarias, en su finca de tuneras de Ingenio. | TONY HERNÁNDEZ

La cochinilla quiere un pasaporte que le abra las puertas del mercado extranjero

El sector ha pasado de exportar más de 2.000 toneladas anuales a cinco ■ Los productores exigen ayudas para que la actividad subsista

Andrea Rodríguez
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

La cochinilla (*Dactylopius coccus*) quiere alzar el vuelo como antaño. Atrás quedaron las décadas de esplendor de un cultivo que se introdujo en el Archipiélago durante el primer tercio del siglo XIX para sustituir a las plantaciones de azúcar y viñedos en declive. La calidad de su ácido carmínico (E120) condujo a Canarias a ser líder en la exportación de este producto en 1935, año en el que las Islas enviaron al exterior 2.130 toneladas. La decadencia del subsector agrícola y el progresivo abandono del campo ha reducido esta cantidad hasta las cinco toneladas anuales. El 16 de febrero del ejercicio pasado, la Unión Europea (UE) concedió a la cochinilla isleña el sello de calidad Denominación de Origen Protegida (DOP), una ráfaga de aire fresco para una actividad que busca un nuevo pasaporte para conquistar el mundo: un plan estratégico de exportación.

“Competir en calidad no es problema, pero sí lo es competir en precios debido a la globalización de los mercados”, expone el portavoz de la Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de Canarias (Aceccican), Lorenzo Pérez. Más aún, insiste, por la condición de región ultraperiférica de Canarias y su fragmentación territorial. A principios de esta semana, la entidad se reunió con el conse-

jero de Agricultura y Ganadería del Ejecutivo regional, Narvay Quintero, para solicitar apoyo al sector.

El Gobierno canario se ha comprometido a elaborar el documento del plan, un estudio con el que se busca dar impulso al sector y recuperarlo. En él, se incluirá un análisis exhaustivo del coste que conlleva producir un kilo de cochinilla en el Archipiélago para constatar la diferencia que existe con Perú, el principal productor mundial de este producto, puesto que exporta 2.500 toneladas al año. Pérez estima que obtener carmín en Canarias es hasta 60 euros más caro, un hecho que explica que cada vez se cuenten menos productores en las Islas. En la provincia oriental, tan solo queda una veintena en Gran Canaria y un centenar en Lanzarote.

El sector exige “medidas adicionales” para consolidar la actividad, incrementar la producción, fomentar el desarrollo rural y generar empleo ya que, según defiende, la política comunitaria actúa a favor de las producciones locales de las regiones ultraperiféricas. “Nuestro sector jamás tuvo apoyos de ningún tipo desde la Administración Pública; ahora mismo es prioridad, los necesitamos y nos urge”, sostiene Pérez.

Sin recompensa

El abandono de la actividad ante la imposibilidad de competir en precios es el principal síntoma de la

agonía del cultivo. De ahí también que la Denominación de Origen Protegida solo cuente en la actualidad con un único asociado, pues el esfuerzo que supone cumplir con los parámetros de obligado cumplimiento para obtener este distintivo de calidad no se ven, a posteriori, recompensados. Es por ello que muchos están a la espera de recibir ayudas y poder apostar, de forma más profesionalizada, por esta actividad.

El carmín de la cochinilla, que parasita en las pencas de las tuneras, se utiliza como tinte en la industria textil, en el sector de la cosmética para las barras de labios y en el sector de la alimentación, donde se emplea como colorante en yogures, helados, golosinas o embutidos. Las escasas cinco toneladas que se exportan al año tienen como principal destino Francia y Alemania. Estos países eran compradores habituales de la producción isleña en la época dorada de un sector que incluso llegó a hacer envíos a Japón.

Producir un kilo de carmín en las Islas es hasta 60 euros más caro que en Perú

La DOP de este producto solo cuenta con un asociado por la ausencia de apoyos

La cochinilla mira a la producción tomatera y platanera de las Islas para lograr el apoyo del Ejecutivo regional y de la Comisión Europea. “Nuestro sector tiene muchos años de historia y también pretendemos que se nos proteja para continuar con la actividad”, explica Pérez. En este sentido, los productores tildan de “vital” la incorporación inmediata de la cochinilla bajo el paraguas financiero del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei).

Datos

► INTRODUCCIÓN DEL CULTIVO

Siglo XIX

La cochinilla se introdujo en el Archipiélago durante la primera mitad del siglo XIX y pronto se convirtió en un cultivo de explotación. En muchos casos, sustituyó las plantaciones de azúcar y viñedos en declive.

► EXPORTACIÓN

5 toneladas anuales

Poco a poco, el cultivo fue adquiriendo un mayor protagonismo en la economía canaria. En 1935, el Archipiélago exportó 2.130 toneladas, de las que 2.000 procedían de Tenerife y Gran Canaria. Desde La Palma y Lanzarote se enviaron al exterior 90 y 40 toneladas, respectivamente. Italia, Francia, Alemania



Cochinillas. | TONY HERNÁNDEZ

y Japón eran los principales compradores. El progresivo abandono de este sector hace que ahora solo se exporten cinco toneladas al año, la mayoría de ellas a Francia y a Alemania.

► DENOMINACIÓN DE ORIGEN

16 de febrero de 2016

El 16 de febrero de 2016, la Unión Europea (UE) incluyó en su diario oficial la inscripción definitiva de la Denominación de Origen Protegida Cochinilla de Canarias. Este paso supuso un aliciente para recuperar el vigor que el sector lució décadas atrás.

► APLICACIONES

Cosmética y alimentación

El ácido carmínico (E120) se utiliza en la industria textil para teñir tejidos, en el sector cosmético para barras de labios, y en la alimentación como colorante de embutidos, yogures, golosinas o helados.

Las Islas están a la cola del Estado en indicadores básicos de competitividad

Efe
MADRID

Canarias se encuentra entre las autonomías que muestran peor posición respecto a la media europea al analizar los motores básicos de la competitividad, según el Índice de Competitividad Regional (RCI) que elabora la Comisión Europea para las 263 regiones europeas. Mientras que Aragón, Castilla y León, Madrid y Cataluña presentan un avance destacado, el retroceso es importante, además de en el Archipiélago, en Galicia y País Vasco.

La Fundación BBVA y el Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas (Ivie) recuerda que este indicador se compone de tres grandes bloques que integran once aspectos relevantes de la competitividad. Estos son motores básicos como la calidad de las instituciones, estabilidad macroeconómica, infraestructuras, salud y educación básica; la cualificación y eficiencia del mercado laboral y innovación-preparación tecnológica, sofisticación empresarial e I+D+i.

El empeoramiento relativo en la valoración de las instituciones públicas y en los niveles de accesibilidad de sus infraestructuras logísticas son los principales motivos de estos retrocesos.

Canarias impulsa un plan de especialización inteligente en la Macaronesia

LA PROVINCIA / DLP
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Canarias presentó en Cabo Verde el proyecto RIS3-Net con el objetivo de establecer una alianza estratégica en la Macaronesia que facilite la cooperación e identifique sinergias comunes en áreas de especialización inteligente como el crecimiento azul, el turismo o la agroindustria.

Con esta iniciativa, el Archipiélago lidera el Crecimiento Inteligente de las Regiones de la Macaronesia. Entre los objetivos específicos del proyecto se encuentran la creación de un Plataforma Transregional para la especialización Inteligente del espacio MAC, que aglutine todos los recursos, acciones y herramientas disponibles generando liderazgo internacional en los ámbitos de especialización inteligente para aprovechar los recursos de I+D+i.