

Agaete mejora su oferta gastronómica

» El Ayuntamiento promueve una serie de menús temáticos

P. VIDANES / LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

El grupo de Gobierno en el Ayuntamiento de la Villa de Agaete se ha propuesto dinamizar las áreas comerciales, repartidas entre el casco y el Puerto de Las Nieves, y para ello cuenta con el apoyo del Cabildo de Gran Canaria. El alcalde, Juan Ramón Martín (PSOE), y el vicealcalde, Carlos Álamo (ALPA-NC), presentaron ayer junto a la consejera insular Inés Miranda el Plan de Dinamización Casco 2015 y el Plan de Promoción Gastronómica TapeAgaete. Con estas dos acciones se busca «resaltar los valores de Agaete», según Martín, al tiempo que restaurantes y comerciantes mejoran su oferta y atraen clientela.

En este sentido, Carlos Álamo detalló que el 12 de diciembre

tendrá lugar el encuentro musical Agaete Suená 2015. A través de la cultura el casco de la Villa vivirá una jornada en la que no faltará la cata de vinos y una exposición comercial a pie de calle. El fin es «atraer más público y que el comercio despegue», según el primer teniente alcalde. Para la zona del Puerto de Las Nieves, donde se concentran restaurantes y bares, se ha diseñado un plan de dinamización gastronómica, de tal manera que los locales, gracias a unos cursos que impartirá Hecansa, hagan una oferta de calidad «a base de productos locales y de la comarca» y que incluyan una serie de «menús temáticos». Al grupo de Gobierno no se le esconde que hay que «mejorar el servicio y el producto», para así «marcar la diferencia», en palabras de Álamo. Una vez que los diferentes establecimientos superen cursos y asesoramiento de un especialista, se fijará la fecha de la ruta de tapas TapeAgaete.



Presentación. Juan Ramón Martín, Inés Miranda y Carlos Álamo, ayer en rueda de prensa.

GERARDO MONTESDEOCA

CALIDAD Y PRODUCTOS LOCALES, LA DIFERENCIA

■ **Unión de expertos.** Para mejorar y unificar la oferta gastronómica de los establecimientos de Agaete, el Ayuntamiento de la Villa cuenta con la colaboración de Hoteles Escuelas de Canarias (Hecansa), que impartirá una serie de cursos a empresarios y jefes de cocina; pero también de la Asociación de Empresarios de Agaete (AEGA), de la

Cofradía de Pescadores y de la Asociación para el Fomento y Desarrollo Agropecuario de Agaete (Agroagaete). Todos juntos esperan que la calidad de la oferta gastronómica, así como del servicio, se convierta en seña de identidad en Agaete, siempre con productos locales.

■ **Servicios.** Desde el consistorio aseguran que la limpieza, uno de los puntos flacos del municipio, ha mejorado considerablemente desde hace unos meses. En cuanto a la zona de aparcamientos, Carlos Álamo aseguró que «estamos intentando y trabajando para que Agaete cuente con más plazas».



Granja Experimental. Pedro Sayalero, durante su conferencia.

Capisa y el Cabildo forman a una treintena de ganaderos

CANARIAS 7 / ARUCAS

Una treintena de ganaderos y técnicos del sector asistieron el pasado lunes a la jornada de formación sobre Alimentación de Vacas en el Momento Clave, Repercusiones en Rentabilidad, celebrada en las instalaciones de la Granja Experimental del Cabildo en el municipio de Arucas. El seminario fue impartido por Pedro Sayalero San Miguel, jefe del Departamento de Rumiantes de Nutreco-Trown España y uno de los principales especialistas nacionales en este campo. Sayalero

explicó las implicaciones económicas de la alimentación en las fases previas al parto en vacunos, las siguientes 48 horas y sus importantes repercusiones en la rentabilidad de las explotaciones ganaderas. En este sentido, el especialista precisó que la aplicación de técnicas correctas de alimentación se traduce en animales equilibrados a la hora de la producción de leche y en su transición a las siguientes fases de vida. Asimismo, aseguró que las terneras resultantes presentan un desarrollo óptimo hasta convertirse en productoras.

JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS

JUEVES 26, VIERNES 27, SÁBADO 28 DE NOVIEMBRE DE 2015

14 días
14 viviendas
14% Descuento

¡Asombroso!

Estrena tu vivienda desde **62.925 €**
Financiación 100%*

*Consultar condiciones

C/ Juncalillo, 1 - Vecindario

676 264 946 | octavio.mar@hotmail.com