

CAMPO Canario

Publicación de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias

ASAGA Canarias ASAJA

Nº 142 de octubre a diciembre de 2024



Hablamos con...

“La desalinizadora de Santa Cruz transformará el sistema de agua regenerada de Tenerife”, Blanca Pérez, consejera de Medio Natural del Cabildo de Tenerife

Plátano

“La PNL beneficia a todo el sector y todas las partes tendríamos que ceder algo para lograr un consenso”, Leopoldo Cologan

Actualidad

“Cuando el técnico de campo asesora, el agricultor debe hacer caso”, Miguel Chávez y Moisés Rodríguez, ingenieros técnicos agrícolas de SAT FAST

Sumario

- 4 Resumen del año**
Los acontecimientos con mayor impacto en el sector agrario durante 2024
- 10 Tomate**
El tomate canario de exportación se resiste a desaparecer, pero se le dificulta su andadura
- 12 Plátano**
“La PNL beneficia a todo el sector y todas las partes tendríamos que ceder algo para lograr un consenso”, Leopoldo Cologan, expresidente de la APEB
- 16 Viticultura**
Fuerteventura salta al estrellato de los vinos heroicos del mundo
- 22 Ganadería**
Los avicultores claman para no ser arrinconados ahora que aumenta el consumo de huevo
- 25 Flores y plantas**
La granja Floresindom despegua con la producción de flores sostenibles, de cercanía y temporada
- 28 Apicultura**
Una monofloral de hinojo ocupa el trono de la mejor miel de Canarias en 2024
- 30 Hablamos con...**
“La desalinizadora de Santa Cruz transformará el sistema de agua regenerada de Tenerife aportando más caudales de calidad para el riego del sureste y nordeste”, Blanca Pérez, consejera de Medio Natural del Cabildo de Tenerife
- 35 Cuestión de Técnica**
“Cuando el técnico de campo asesora, el agricultor debe hacer caso”, Miguel Chávez y Moisés Rodríguez, ingenieros técnicos agrícolas de SAT FAST
- 38 I+D+i**
Lanzarote se incorpora a la industria vinagrera con ‘Lágrima de Malvasía’, el primer aderezo obtenido de esta variedad
- 42 Actualidad**
La UE “traiciona” al sector agrario europeo con el tratado Mercosur
- 46 Actualidad**
Asguacán exportará aguacate canario bajo una marca única para facilitar su identificación en el exterior
- 52 Entre calderos**
Casa Osmunda, donde el producto local es lo primero por calidad y frescura

Edita:

Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (ASAGA Canarias ASAJA)

Consejo Editorial

Presidencia

Secretaría General

Redacción y contenidos

Maite Díaz

(Departamento de prensa y comunicación ASAGA Canarias ASAJA)

Diseño y realización

Manuel Alberto Vallejo

Impresión

Gráficas Tenerife, SA

Fotografía

Maite Díaz

Uso de recursos gratuitos de Freepik

ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES Y GANADEROS DE CANARIAS (ASAGA Canarias ASAJA)

C/. Ramón y Cajal, 12

38004, Santa Cruz de Tenerife

Teléfonos: 922 23 77 50

Fax: 922 22 99 82

Correo electrónico:

secretaria@asaga-asaja.com

campocanario@asaga-asaja.com

web

<http://asaga-asaja.com>

Facebook

<https://www.facebook.com/asaga.canarias>

Depósito Legal TF 59-2013

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático o cualquier otra forma de cesión sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.

Los políticos pecan de exceso de optimismo mientras evaden la realidad

Para los políticos, sean del partido que sean, cuando están en el poder, el periodo en el que gobiernan es el mejor de todos. Es cuando más se avanza, más problemas se resuelven y más fondos se reparten. Un agricultor o ganadero, independientemente de quien gobierne y, salvando algunas excepciones, percibe una realidad distinta donde poco o nada cambia y, en lugar de mejorar, cada vez se le complica más su trabajo con innumerables normativas, costes de producción más elevados, una rentabilidad más baja y una menor capacidad para crecer y progresar convirtiéndose en meros equilibristas. Dominan la habilidad de mantener su empresa en equilibrio desafiando un contexto económico y legislativo poco propicio para garantizar la producción de alimentos que no invita a ese optimismo del que tanto presumen nuestros gobernantes.

Hace unos meses, en la Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Congreso de los Diputados, el ministro Planas calificaba de “éxito rotundo” el primer año de aplicación de la PAC 2023-2027 durante 2024 al haberse abonado 4.830 millones de euros en ayudas, afirmando que se trataba de “la mejor Política Agraria Común desde que España ingresó a las comunidades europeas en 1986”. Los datos aportados, señaló, demuestran que es “la más social y la más justa” que ha habido “al apoyar a la pequeña y mediana agricultura familiar y acompaña estos retos con otros como la sostenibilidad”.

Que se mida el éxito de una política como la agraria únicamente por las cuantías repartidas sin contemplar el modo de gestionar y la repercusión real sobre las explotaciones es quedarse corto en el balance o ignorar la realidad si tenemos en cuenta que en los últimos años la superficie agrícola y el número de explotaciones ganaderas han disminuido considerablemente. En Canarias, desde 2014 hasta 2023, último año

con datos oficiales, se han perdido más de 2.700 hectáreas de cultivo al tiempo que han desaparecido cerca de 1.090 explotaciones ganaderas. Estos datos no responden precisamente a un escenario exitoso, son reflejo de una tendencia al abandono poco motivadora para atraer a nuevos emprendedores.

El señor ministro obvió mencionar en 2024 el movimiento de protesta masiva con el que el sector agrario en todo el territorio español, contagiado por el resto de productores europeos, manifestó su rechazo a la presión de cumplir con las políticas verdes, mientras se trata a la agricultura y la ganadería como moneda de cambio en acuerdos comerciales con terceros países. Acuerdos donde se favorece la entrada de importaciones más baratas con menos exigencias en calidad y seguridad alimentaria que se comen el mercado provocando la ruina de los agricultores y ganaderos locales.

Que sea la PAC “más justa y social” tampoco es para alardear. Para Asaga Canarias Asaja, la PAC tiene que priorizar el apoyo económico a las explotaciones profesionales y rentables, independientemente de su tamaño, pero sin castigar a las más dimensionadas porque precisamente son estas las que más empleo, riqueza y autoabastecimiento pueden generar para el territorio en el que estén instaladas. Penalizar la profesionalización es dismantelar la actividad agraria y deconstruir todo el trabajo logrado hasta ahora. Este no debe ser el camino a seguir por ningún territorio, ni gobierno que priorice la soberanía alimentaria. Si nuestros políticos, en lugar de buscar el titular, actuaran a favor de nuestras producciones para que acaben en las mesas de los canarios y de los turistas que nos visitan, tal vez el sector agrario se podría contagiar de optimismo y mirar al futuro con algo más de confianza.

Los acontecimientos con mayor impacto en el sector agrario durante 2024

TARFAYA

La recuperación de la conexión marítima con el puerto de Tarfaya (Marruecos) alarma al sector agrario ante la posible entrada de nuevas plagas y enfermedades agrícolas y epizooticas.

Asaja Canarias Asaja se opone a dicha apertura por temor a pérdidas en las producciones locales y en la cabaña ganadera. Considera que se vulnera la Orden del 1987 que, en teoría, actúa de barrera para frenar la posible entrada y propagación de este tipo de patógenos (virus del rugoso del tomate o la fiebre aftosa) y pone el foco en la falta de inspectores en puertos y aeropuertos para garantizar el control del tráfico de personas y mercancías procedentes del país africano.

MANIFESTACIÓN

Las presiones medioambientalistas de la PAC desembocan en una protesta masiva del sector agrario europeo. En Canarias, las organizaciones profesionales agrarias (Asaga Canarias, COAG Canarias, UPA y Palca) movilizaron a miles de productores en las calles de Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura y La Palma, bajo el lema "El Campo se Planta", para denunciar su hartazgo por el coste económico y burocrático que supone cumplir con un tsunami de normativas, alejadas de la realidad laboral, que paralizan, restan rentabilidad y competitividad, además de desincentivar una actividad estratégica. Mientras tanto, las importaciones de terceros países compiten en volumen y precio con las producciones locales sin cumplir con las mismas exigencias.



DESALACIÓN

Diez desaladoras con capacidad para desalar 2.500 metros cúbicos de agua al día llegan al rescate del campo, pero lo harán dentro de 14 meses. Asaga Canarias Asaja aplaude el proyecto del Gobierno de Canarias, aunque teme su incumplimiento dados los permisos necesarios para la realización de los pozos de sondeo, los vertidos de salmuera, la conexión eléctrica y la impulsión de agua hasta las cotas altas. Las plantas se instalarán en todas las islas. Tenerife, Gran Canaria y El Hierro contarán con dos infraestructuras cada una.

CRISIS DEL PLÁTANO

El proyecto de decreto del plátano, enfocado a recuperar la rentabilidad de los productores, acaba en una guerra interna enfrentando a las seis OPP. Aplicar cambios en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI) para limitar el derecho a ayuda a una producción de 65.000 kilos por hectárea, aumentar los controles en el reparto de fondos y excluir del histórico la fruta retirada son algunas de las propuestas plasmadas en el decreto del plátano, origen de un conflicto que divide y enfrenta al propio sector. Entre los defensores de estas medidas están todas las organizaciones profesionales agrarias, las OPP Coplaca y Agriten y el Parlamento de Canarias que intentan evitar la quiebra de las pequeñas y medianas explotaciones. Entre los detractores, se encuentran Asprocan y las restantes cuatro OPP.

CESE EN AGRICULTURA

El director general de Agricultura, Javier Gutiérrez Taño, cesado por el decreto del plátano. “Desafortunada, injusta e inaceptable”, con estos términos calificó Asaga Canarias Asaja el cese del director de Agricultura tras su decidida apuesta por sacar adelante una medida que obliga a limitar la producción por hectárea y a frenar la caída de precios en origen. El sector agrario manifestó su malestar al considerar que la sustitución de Taño se debía más a una politización del conflicto que a un intento de atender los intereses del sector mayoritario (pequeños y medianos agricultores).

SEQUÍA

La Declaración de Emergencia Hídrica en Tenerife establece 75 medidas de actuación para paliar la sequía de la isla.

El sector agrario valora positivamente las actuaciones contempladas en este documento, pero desconoce el porcentaje exacto de agua destinada a la agricultura una vez ampliadas las desaladoras de Santa Cruz, la instalada en la refinería Cepsa, Buenavista del Norte, Granadilla y Adeje ya que la prioridad de estos caudales es el abastecimiento urbano. Se cuestiona además el cumplimiento con la planificación prevista dados los retrasos en la ejecución de las obras por cuestiones burocráticas.

POSEI

El Gobierno de Canarias y el sector agrario defienden en Bruselas un aumento de los fondos POSEI para compensar la subida de más del 50% de los costes de producción desde 2007. Esta herramienta de financiación, congelada desde hace dos décadas, no responde al escenario inflacionista que viven los productores canarios en la actualidad. La propuesta es incrementar la ficha actual comunitaria, dotada con 268 millones de euros, además de solicitar el refuerzo de las cláusulas espejo con las producciones de terceros países para reducir su competitividad en el mercado europeo en cuestiones laborales, fitosanitarias y medioambientales.



NUEVO COMISARIO UE

Christophe Hansen, nuevo comisario europeo de Agricultura y Alimentación. Su nombramiento abre un hilo de esperanza para el sector agrario de la UE. Criado en una explotación agrícola, reconoce a la agricultura como un sector estratégico y ha manifestado su intención de estar más tiempo "con las botas en el terreno". Promete prestar especial atención a un mercado de tierras accesibles, a unos ingresos justos para los jóvenes agricultores, reforzar la capacidad de negociación de los agricultores, simplificar las normativas, aplicar las exigencias europeas a las importaciones, ofrecer alternativas a la eliminación de fitosanitarios, seguir de cerca el tratado UE- Mercosur y promover posibles cambios para abonar los pagos directos por productividad y no por hectárea.

POLILLA DE LA PAPA

Asaga Canarias Asaja apadrina un "revolucionario" sistema integral agroecológico para el control de la polilla de la papa. Eduardo López Delgado, técnico en Sanidad Ambiental en el ámbito de la industria alimentaria, ha ensayado con éxito esta estrategia durante cuatro años en dos parcelas de Tenerife basada en la aplicación combinada de tierra de diatomeas, aceite de Neem y jabón potásico, que reduce la incidencia de la plaga entre un 70% y 99%.

SUELO AGRARIO

La aprobación del Reglamento del Uso del Suelo Agrario permite contar con un criterio único en toda Canarias para el establecimiento de las explotaciones. Para facilitar la instalación de granjas, se cederá a los 88 ayuntamientos un software informático donde están registrados los planes generales, los insulares, todas las sectoriales y la capacidad municipal de carga ganadera. De esta forma, cualquier ganadero de cualquier municipio puede disponer de información al instante sobre el tipo de granja y la especialidad ganadera permitida lo que facilitará al técnico municipal la emisión de un informe favorable. En casos especiales, si las capacidades de la explotación no se ajustan al planeamiento, la Consejería de Agricultura estudiará la viabilidad técnica de la explotación y su posible implantación o expansión.

GANADERÍA

El sector vacuno lechero recupera estabilidad tras el duro periodo 2020-2022 que estranguló la economía de los productores. La bajada del coste de los cereales y la subida del precio de la leche en origen han propiciado la recuperación de una de las actividades más perjudicadas durante la pandemia y los años posteriores por la inflación. No está todo ganado, quienes operan con este tipo de ganado, sobre todo en Gran Canaria, donde se concentra el 70% del total de la cabaña bovina de las islas, consideran prioritario ajustar los beneficios que reportan las ayudas del Régimen Específico de Abastecimiento (REA) a los importadores y modificar la Ley de la Cadena Alimentaria para mantener su estabilidad y seguir creciendo.

COMPOSTAJE

Ashotel y Asaga solicitan una 'fiscalidad verde' para el proyecto Comunidades Turísticas Circulares.

Los promotores de esta iniciativa, que lleva convertidos 2.383 toneladas de biorresiduos en unas 625 toneladas de compost, esperan que los buenos resultados calen en las administraciones públicas para lograr una reducción de la tasa de residuos a los hoteles colaboradores, aumentar las cantidades de materia orgánica destinada a la nutrición de los suelos agrarios, disminuir las importaciones de fertilizantes y contar con potenciales turistas-consumidores de productos locales.

PRESIDENCIA ASAGA

Ángela Delgado revalida su presidencia en Asaga Canarias tras ocho años en el cargo con la meta de seguir impulsando la profesionalización del sector. La organización profesional agraria renueva la práctica totalidad de su junta directiva, compuesta por 17 miembros, e incorpora más peso del sector ganadero de las islas. Delgado defiende la profesionalización del sector agrario, a través del asociacionismo, como única vía para ganar músculo y ser competitivo en un mercado exigente que obliga a la concentración de la oferta para rentabilizar el trabajo del campo.



NO A MERCOSUR

El sector agrario se opone al tratado Mercosur entre la UE y países de Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay por considerarlo una grave amenaza para la agricultura y la ganadería europea. “No se puede jugar a las mismas reglas comerciales cuando las importaciones de terceros países compiten en precio mientras incumplen las normativas fitosanitarias, medioambientales, de bienestar animal o laborales exigidas a los productores comunitarios.

Es desproporcional para nuestras rentas y acabará extinguiendo nuestra soberanía alimentaria”, lamentan desde ASAGA Canarias.

FERIA RURAL JOVEN

La segunda edición de la Feria Rural Joven, resultado de un convenio colaborativo entre el Ayuntamiento de La Laguna y Asaga Canarias, afianza su presencia en el municipio.

Enfocada a despertar el interés del alumnado de primaria y secundaria sobre el sector agrario, la cita, celebrada en la casa del ganadero en los meses de junio y octubre, reúne a un total de 800 alumnos de distintos centros educativos que, durante dos días, participan de un amplio abanico de talleres vinculados con la agricultura, la ganadería y el medio ambiente.

LEY DEL SUELO

En marcha la actualización de la Ley del Suelo y los Espacios Naturales Protegidos de Canarias. Los cambios a introducir buscan simplificar y racionalizar la norma para que se adapte a los desafíos actuales relativos al planeamiento, la sostenibilidad y la protección de territorio.



CRECER JUNTOS

El Gobierno de Canarias recupera el proyecto 'Crecer Juntos' que aspira a incrementar la presencia de productos agrarios locales en los establecimientos hoteleros. A este nuevo convenio se han sumado, además de las organizaciones profesionales agrarias y asociaciones vinculadas a la agricultura y la ganadería, las dos universidades públicas y el sector industrial (Asinca). Aunque esta iniciativa surgió en 2016, lo cierto es que el consumo de productos locales (vinos, quesos, frutas, hortalizas y carnes) es, salvo alguna excepción, "insignificante" o "inexistente" en la hostelería (hoteles y restauración). Asaga Canarias Asaja demanda un compromiso férreo para que este proyecto sirva de palanca para el desarrollo de la actividad agraria.

CONVENIO COLECTIVO

Se activa la negociación del convenio laboral del campo canario, desactualizado desde 2018. La mesa negociadora del convenio laboral del campo de Canarias, por el que se rigen 10.000 trabajadores, está compuesta por las organizaciones agrarias de Asaga-Canarias, Asaja, FEDEX, ASOCAN y ACETO- Bonny Bonnysa y los sindicatos Comisiones Obreras (CC.OO.), Unión General de Trabajadores (UGT) y el Sindicato Independiente de Trabajadores de Canarias (SITCA).

REA

El Gobierno aumenta en 3,9 millones de kilos el balance de alfalfa en el REA con destino a la alimentación animal. Paralelamente se autorizó el incremento de papa de siembra en 700.000 kilos hasta alcanzar una cuantía global de 1,4 millones de kilos para las producciones procedentes de la UE. Estas cuantías se suman a la subida del 20% de ayuda a las materias primas para la elaboración de piensos para el ganado.

El tomate canario de exportación se resiste a desaparecer, pero se le dificulta su andadura

El sector mantiene cierta estabilidad, pero las altas temperaturas, la proliferación de plagas, los retrasos en los controles fitosanitarios y la competencia de los países del norte torpedean su crecimiento

Las producciones de tomate canario, que en el pasado copaban el mercado durante el invierno, ahora coinciden con una oferta europea favorecida por las altas temperaturas

El sector del tomate de exportación mantiene su fuero con las cinco únicas empresas productoras que resisten en Gran Canaria, la isla donde sobrevive esta hortaliza que en 2025 celebrará 140 años de existencia en el Archipiélago. Las estadísticas del Gobierno de Canarias delatan un descenso vertiginoso en superficie y producción desde 2007 hasta la actualidad, consecuencia de múltiples factores que han provocado su abandono en las últimas décadas. Por el camino se han perdido más de 1.000 hectáreas de cultivo y 95 millones de kilos de fruta. La actividad, concentrada en el municipio de la Aldea de San Nicolás, se mantiene con vida dentro de cierta estabilidad sustentada por 300 hectáreas y un volumen de en torno a 20 millones de kilos. Sin embargo, el nuevo escenario por el que transita, sometido a los efectos del cambio climático, los problemas fitosanitarios, la burocracia y la competencia añade, si cabe, más tropiezos.

Gustavo Rodríguez, portavoz de la Federación Provincial de Asociación de Exportadores de Productos Hortofrutícolas de Las Palmas (Fedex), subraya molesto que “mantenerse con vida no significa avanzar. Se paga por producto comercializado y en la comercialización es donde radica buena parte de nuestra problemática que comienza nada más salir de Canarias dados los controles fitosanitarios a los que debe someterse nuestra mercancía al estar considerados país tercero por la Orden del 87”.

Los retrasos (sobre todo los fines de semana) en los controles de puertos como el de Huelva o Cádiz a donde llegan los barcos desde Canarias y desde donde parte el tomate canario con destino a los mercados de Reino Unido y el norte de la Unión Europea no solo suponen una de-

mora de días en el transporte de los envíos, sino que también rebajan la calidad de esta hortaliza por el hecho de llevar más tiempo retenida y no poder ser considerada como producto fresco. “En esta situación de indefensión e injusticia es imposible competir con las producciones de origen peninsular que no tienen que sufrir estos trámites para poder vender”, manifiesta con enfado Rodríguez lamentando que “desde las administraciones no se entienda que los productores canarios invierten parte de su patrimonio para producir alimentos, pero dada la ineficacia del servicio público aduanero no llegan en tiempo y forma a los puntos de venta en destino lo que daña su rentabilidad”.

A esta demora se suman las alteraciones climáticas de las últimas campañas caracterizadas por la presencia de temperaturas más elevadas, menos precipitaciones, mayor humedad y sequía. Este cambio de paradigma ha propiciado encontrar durante el invierno una oferta de tomate procedente de regiones productoras del norte de Europa inexistente en el pasado. Tradicionalmente, han sido las producciones canarias las que, de forma mayoritaria, han ocupado el mercado comunitario en este periodo, pero ahora las cosas han cambiado y ambas ofertas coinciden en los puntos de venta a la vez perjudicando a los productores canarios en precio.

Ligado al desorden actual de las estaciones, Rodríguez señala que “cuando en invierno hacía frío, se aletargaban los ciclos reproductivos de las plagas y enfermedades, pero actualmente con el exceso de calor y la humedad ambiental, al no romperse la agresividad de estos patógenos, los problemas sanitarios de las plantas no hacen más que empeorar”. Este es el

caso del virus del rugoso del tomate (ToBRFV), muy resistente, de rápida expansión y alta letalidad, que ya se ha detectado en invernaderos de Gran Canaria lo que obliga a aumentar las inspecciones a las importaciones. En este contexto sanitario, la eliminación y prohibición de usar materias activas por parte de la Unión Europea sin contar con productos sustitutos eficientes de control “es un gran error porque están provocando la ruina de los agricultores y llegará un momento en que no tengamos nada que comer y todo haya que importarlo”, manifiesta el representante del sector tomatero.

EL CABILDO DE GRAN CANARIA RETOMA LA IGP DEL TOMATE CANARIO

Contar con la Identificación Geográfica Protegida (IGP) ha sido desde hace unos años una de las aspiraciones del sector tomatero, consciente de que este distintivo es un arma para poder garantizar la reputación e identidad con la que históricamente esta fruta ha conquistado el paladar de los consumidores. De hecho, la distinción ‘tipo canario’ se usa en ocasiones por producciones foráneas como estrategia comercial dada la calidad y reconocimiento de este producto. Para evitar este tipo de prácticas engañosas, el Cabildo de Gran Canaria ha retomado este año la tramitación de este este sello del que se espera pronto sea una realidad.

Paralelamente, esta institución insular junto al Gobierno de Canarias trabaja en la elaboración de un nuevo plan de reconversión del sector del tomate en la isla que pretende transformar las estructuras existentes para cultivos alternativos como la papaya o los frutos rojos, ya que el anterior informe desarrollado en la pasada legislatura resultó un “intento fallido”.

“La PNL beneficia a todo el sector y todas las partes tendríamos que ceder algo para lograr un consenso”



Leopoldo Cólogan Ponte, expresidente de la APEB, Asprocan, Asaga y SAT FAST, recalca en esta entrevista la estabilidad del sector platanero en los últimos 30 años fruto de la unidad y las ayudas compensatorias del POSEI. A su juicio, repetir un periodo similar pasa por “aumentar la ficha financiera y poner límite al rendimiento por hectárea con derecho a subvención, respetando sus volúmenes históricos, para evitar la caída de los precios, salvar a todos los productores y no solo a unos pocos”.

El sector platanero lleva casi dos años atascado en una crisis por pérdida de renta y en medio de una división interna entre las OPP a favor y en contra de una PNL que pretende frenar esta deriva limitando la producción por hectárea. Como negociador de los fondos del POSEI en sus inicios, con su conocimiento y experiencia, ¿por qué se debería defender esta normativa?

Para explicar esta situación actual tenemos que retrotraernos a 1993 cuando entra en vigor la OCM del Plátano y Canarias pierde la reserva del mercado nacional. La situación era muy preocupante. Hasta ese momento, Europa se abastecía de tres procedencias diferentes: la banana dólar, la banana ACP y los plátanos comunitarios. Un grupo de productores y políticos canarios, con el respaldo del Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Asuntos Exteriores y la ayuda impagable del Gobierno de Francia, nos empeñamos en buscar soluciones dada la importancia que tenía este cultivo para la economía de las islas. Lo primero que hicimos fue buscar en la Unión Europea quien compartía los mismos problemas que nosotros. Francia, Portugal y España, al tener regiones ultraperiféricas con cultivo de plátano, aspiraban a aplicar medidas proteccionistas para esta fruta y creamos la APEB [la Asociación de Productores de Plátano de la Unión Europea]. Se trataba de crear un marco institucional y regula-

torio que permitiese la comercialización del plátano comunitario, difícil lo teníamos por una cuestión de costes. Al final se optó por aplicar un sistema de contingente arancelario estableciendo un arancel y un contingente a la entrada de banana latinoamericana al mercado europeo. Las bananas ACP, al proceder de antiguas colonias europeas en África, Caribe y Pacífico, contaban con ciertas preferencias y solo se les aplicó un contingente sin arancel, mientras que, al plátano comunitario, se le asignó una ayuda directa al productor por pérdida de renta, de tal manera que cuando los precios bajaban, la ayuda subía y cuando los precios subían, la ayuda bajaba.

Este sistema duró poco y se dismanteló en 1996. Para poder seguir percibiendo la ayuda, se nos exigió una reestructuración del sector y como condición *sine qua non* se nos obligó a estar agrupados en organizaciones de productores. En un

“Si en 1993 producíamos 340.000 toneladas y ahora producimos cerca de 500.000, quiere decir que el sistema ha funcionado”

primer momento pasamos de 70 empresas exportadoras a 24 OPP y actualmente somos seis OPP. Por aquel entonces, Asprocan no existía y yo estaba al frente de la presidencia de Asaga y desde esta organización profesional agraria propusimos la creación de Asprocan para poder aglutinar y defender los intereses del sector platanero.

En el año 2007, desaparece la OCM del plátano y pasamos de un sistema de contingentes a uno denominado *tariff only*, con un arancel para la banana americana de 176 euros por tonelada mientras las producciones ACP quedaban exentas lo que implicaba la liberalización total de la banana procedente de estos orígenes. Para los productores comunitarios se estableció una ficha financiera con 141 millones que nos ha permitido vivir las tres décadas más estables que el sector platanero ha tenido hasta ahora. Si en 1993 producíamos 340.000 toneladas y ahora producimos cerca de 500.000, quiere decir que el sistema ha funcionado y eso demuestra que la ficha financiera que se nos adjudicó en su momento ha jugado el papel deseado, no solo en las rentas de los productores sino en la organización y estructuración del sector. Pese a todo lo positivo, la crisis actual la denominaría morir de éxito porque no hemos sabido tomar las medidas necesarias para proteger las 420.000 toneladas fijadas en el POSEI.

¿Cuáles eran esas medidas?

Con el descreste arancelario a las banananas del área dólar, que ha pasado de 176 a 75 euros por tonelada en la actualidad, planteé en su momento limitar el acceso a la ayuda de los nuevos productores. La idea era tener una foto fija del historial de cada uno de los agricultores haciendo un control exhaustivo de los censos de las parcelas para evitar duplicidades y saber con certeza qué cantidad de plátanos y cuantos productores estaban registrados para el cobro de la ayuda, es decir, ser transparentes. El trabajo para cuantificar las parcelas y poder cobrar las ayudas se hizo a medias y es fundamental que se controlen los fondos que percibe cada productor en función de la producción y superficie exacta para evitar la picaresca de aquellos agricultores que se adjudican kilos que no tienen y cobrar de más.

Esa petición de transparencia y control del que habla se recoge en la PNL...

Exacto porque es fundamental. La PNL beneficia a todo el sector y creo que todas las partes tenemos que ceder un poco para lograr el consenso deseado. No hay que olvidar, lo resalto una vez más, que llevamos los mejores 30 años de estabilidad del plátano de Canarias gracias a la unidad del sector, a las ayudas compensatorias y a las mejoras incorporadas al cultivo. A cualquier productor que se le pregunte si repetiría las ayudas recibidas en este periodo, estoy seguro de que todos dirían que sí, con una salvedad que la ficha financiera del POSEI hay que actualizarla para que se adecúe a los costes disparados de los últimos años.

Ha sido un acierto que el Gobierno de

“La ficha financiera del POSEI hay que actualizarla para que se adecúe a los costes disparados de los últimos años”.

Canarias de la mano del sector agrario haya ido a Bruselas para solicitar esta actualización. Se está haciendo un buen trabajo. Tenemos una estructura sólida con el 100% de las RUP a favor y hemos creado una oficina en Bruselas que ha funcionado con una profesionalidad tremenda gracias a la unidad. No debemos dejar de asistir a las reuniones de las RUP que se celebran en Bruselas periódicamente porque gracias a ese trabajo disponemos de una ficha financiera que en líneas generales ha funcionado. Me he pasado veinte años de mi vida hablando de los plátanos comunitarios mientras fui presidente de la APEB y estar unidos nos ha dado ventajas muy importantes para avanzar.

¿Por qué cree que una parte del sector considera insuficiente establecer un rendimiento máximo de 65.000 kilos por hectárea?

En un colectivo tan grande como el nuestro, aunque hemos logrado mantener la unidad hasta ahora, es entendible que en algún momento se pueda producir algún tipo de fricción. Creo que tenemos que apostar por la PNL salvando los periodos históricos de todos aquellos que han producido plátanos en años anteriores. Seguir propiciando la producción de plátanos sin límites no me parece prác-

tico. La limitación en el rendimiento por hectárea con derecho a ayuda nos va a permitir que no sigan cayendo los precios, salvar a todo el sector y no solo a unos pocos.

Hemos y estamos haciendo pruebas para comercializar el plátano de Canarias en otros países, pero el oligopolio de la banana en el mercado del norte de Europa es indiscutible y se nos hace difícil entrar, prueba de ello es que estamos vendiendo plátanos a Marruecos. En cualquier caso, nuestro objetivo debe ser intentar conservar el mercado español, aunque tenga un límite.

¿Cómo cree que este enfrentamiento entre las seis organizaciones de productores está afectando a la imagen del sector?

No es bueno que los mensajes que lleguen a Bruselas sean negativos y que generen desconfianza y reflejen inestabilidad porque le estamos sirviendo a las regiones productoras latinoamericanas el sector del plátano de Canarias en bandeja de plata. Insisto en que lo único que hay que hacer en estos momentos es repetir la jugada que hicimos cuando la OCM del plátano de 1993, trabajar para lograr que la ficha financiera se actualice para el periodo 2028-2034 limitando el rendimiento por hectárea y la incorporación de nuevas parcelas para ser receptor de ayudas.

¿De no aplicarse la PNL, el sector platanero estaría abocado a su desaparición como ha ocurrido históricamente con otros cultivos?

A la vista está lo que ha sucedido con el sector tomatero. Nuestro bastión de fon-

do es el mercado tradicional del plátano de Canarias y tenemos que luchar por mantenerlo a toda costa.

En la PNL se solicita que en las cantidades de referencia o histórico (promedio de producción de una parcela durante un periodo de un año para el cálculo principal de la ayuda) no se incluyan ni las cantidades retiradas del mercado (pica) ni las siniestradas, así como incrementar a 3 años el periodo de revisión del histórico de cada productor, ¿qué se consigue con esto?

Dilatar más el acceso a las ayudas a los nuevos productores y que sean los productores tradicionales los que perciban las ayudas.

¿Cómo valora la destitución del director general de Agricultura a raíz de su apoyo a la PNL, aunque desde el Gobierno de Canarias se haya ofrecido una versión diferente de los hechos?

Nunca la entendí. Creo que obedece más a cuestiones políticas que a asuntos de interés para el sector platanero.

¿Qué margen de maniobra le queda al sector platanero en un mercado peninsular cada vez más copado por la banana americana que desbanca al plátano de Canarias por precio?

Tenemos que exigir a las producciones de banana de la zona dólar que cumplan con los mismos requisitos fitosanitarios y medioambientales que nos exigen a nosotros la Unión Europea para poder comercializar; lograr que la ayuda al transporte de mercancías cubra el 100% del coste del trayecto entre Canarias y la

Península, además de apostar por la caja única y mantener el mercado Nacional. Cuando cogí la presidencia de la OPP Coplaca propuse como condición establecer una caja única y poner en marcha un departamento de calidad. Cuando entré había 17 cooperativas y, por tanto, 17 cajas y marcas diferentes. Tras un arduo trabajo, actualmente es la única OPP con una sola marca. Soy partidario de que cada organización tenga una única marca acreditada.

En 2024 dejó la presidencia de SAT FAST, una de las entidades agrícolas más antiguas y la de mayor volumen de comercialización de Canarias, ¿qué ha representado para usted este cargo?

Ha sido una satisfacción para mi haber podido presidir esta entidad agrícola que ha cumplido 110 años de vida, pero por decisión propia entendí que había llegado la hora de retirarme de estos menesteres y dedicarme a otras cosas. SAT FAST cuenta con un equipo joven que está desarrollando una actividad profesional impresionante y les deseo todo lo mejor.

“Ha sido una satisfacción para mi haber podido presidir esta entidad agrícola que ha cumplido 110 años de vida”.





imagen cedida.

Fuerteventura salta al estrellato de los vinos heroicos del mundo

El Malvasía Volcánica Papaíno de la bodega Gavias de El Sordo arrasa en el Mundial de Vinos Extremos 2024 (Italia) y conquista el primer premio, un hecho insólito para ser la isla con la menor superficie y producción vitivinícola de Canarias

“Sorprendido, abrumado, emocionado y orgulloso”, este cruce de sentimientos se agolpa en la cabeza del viticultor y bodeguero, Miguel Cabrera, cuando intenta digerir que su Malvasía Volcánica Papaíno ha logrado el premio al mejor vino en la 32 edición del “Mondial des Vins Extrêmes 2024” sobresaliendo de entre más de mil embotellados del mundo. El certamen, organizado por el Cervim (Centro de Investigación, Estudios, Protección y Valorización de la Viticultura de Montaña) y celebrado en el mes de septiembre en Sarre (Italia), reconoce por primera vez a esta pequeña y des-

conocida bodega, Gavias de El Sordo de Tetir (Fuerteventura) y la sitúa en el mapa planetario de regiones vitícolas heroicas. Un reconocimiento insólito para una isla que, aunque pionera históricamente en el cultivo del viñedo en Canarias, cuenta con la menor superficie (31 hectáreas frente a las 3.423 hectáreas de Tenerife) y producción vitivinícola (102 toneladas frente a las 6.312 toneladas de uva de Tenerife) del Archipiélago.

En este concurso, que busca poner en valor aquellas producciones de regiones montañosas o cultivos heroicos procedentes de terrazas o terrenos con más del 30% de declive, altitudes superiores

a 500 metros sobre el nivel del mar o de pequeñas islas, el Malvasía Volcánica Papaíno, además de llevarse el Gran Cervim 2024 por puntuación al mejor vino del certamen, este embotellado conquistó otros galardones: el ‘Premio Cervim Original’ por pie franco, y el ‘Premio Vi-

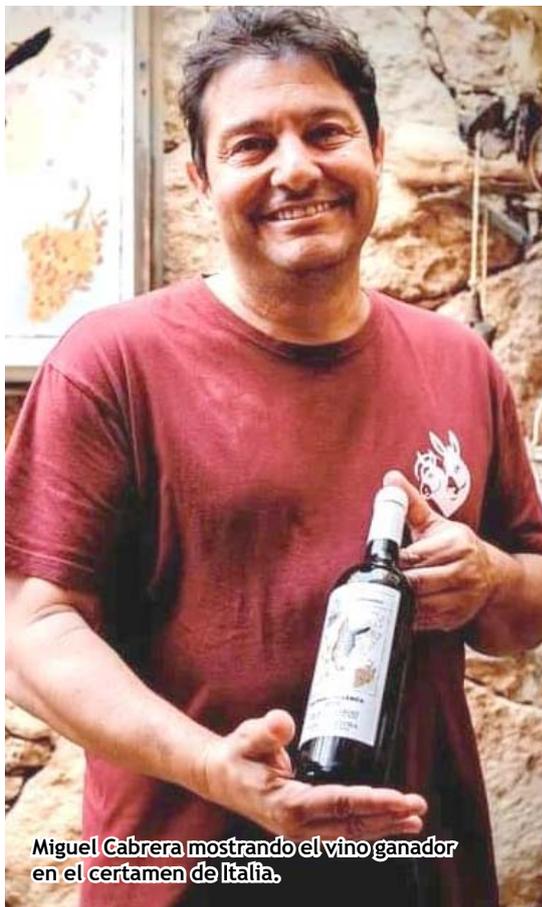
La variedad Malvasía volcánica, la calidad del suelo y la carencia aparente de enfermedades, claves en el sabor y aroma del vino Papaíno.

nofed' al vino seco. En total, un trío de ases fruto en buena parte, según reconoce el propio Cabrera, del asesoramiento, desde hace poco más de un año, del prestigioso enólogo Pedro Lorenzo Díaz (Bodega de Güímar).

La intervención de este experto informista, estudioso y viajero en el proceso de vinificación ha sido "crucial", reconoce Cabrera a quien califica de "druida". Explica que, "aunque el vino siempre ha gustado a nuestra clientela, se ha producido una transformación. Con las recomendaciones de Pedro Lorenzo, se ha recuperado la viticultura olvidada de esta isla, pese a ser la primera donde se cultivó el viñedo de la mano de normandos y franciscanos, he podido corregir errores afinando parámetros y he ganado tiempo al no repetirlos. Es un aprendizaje continuo y a la vez, emocionante", manifiesta este productor que trabaja con tres referencias de vinos: un Papaíno espumoso de Malvasía Volcánica, un Papaíno vino blanco a base de Malvasía Volcánica y Papaíno Jallo un *blanc de noirs* que combina Hoja Moral (mutación del Listán Negro), la Majorera (variedad única) y Malvasía Volcánica.

Enólogo y bodeguero muestran su asombro por el intenso medallero logrado hasta ahora por esta joven bodega, de apenas cinco años de vida y medios tecnológicos limitados, que ya suma tres medallas: una en el Concurso Regional de Agrocanarias, otra en el concurso nacional de Vinos de España (VinEspaña) y el codiciado Cervim en Italia.

El éxito de este vino, según su productor y asesor técnico, se debe a una combinación de factores donde juegan a su favor la variedad Malvasía Volcánica y Moscatel de Alejandria, la calidad del suelo arciloso,



Miguel Cabrera mostrando el vino ganador en el certamen de Italia.

lloso, su clima condicionado por la proximidad al Sáhara y la carencia aparente de enfermedades, debido posiblemente al aislamiento en que se encuentra la finca de El Sordo.

La Malvasía Volcánica, presente en un 80% de las gavias de Tetir, es "la variedad mejor adaptada a las características edafoclimáticas de la isla, destaca por ser aromática y de buena acidez lo que facilita bastante la elaboración del enólogo y, sin apenas intervención, se obtienen muy buenos resultados", señala Díaz. ¿La clave? "cortar la uva en el momento óptimo de maduración, esto es, entre 12º y 13º máximo". El fértil suelo arcilloso de esta finca vinícola, que destaca por su color rojizo, no requiere de aportes nutricionales. La uva alcanza "unos parámetros nunca vistos", matiza este enólogo "convirtiendo al paraje de Tetir en un rincón de gran potencial para el desarrollo del viñedo".

El proceso de elaboración del vino Papaíno es sencillo. Tras el despalillado, la

uva se macera en frío durante seis horas, el líquido se decanta en estático entre 24 y 48 horas, pasa por una fermentación con frío controlado y se somete a un proceso de crianza sobre lías finas en suspensión durante dos meses para aportar más untuosidad y carnosidad al vino, técnica conocida como *battonage*.

ORIGEN

Cuenta este viticultor que la bodega surgió como lugar de encuentro de familiares y amigos para organizar tertulias y filosofar. La elaboración de vinos llegó por mantener el legado familiar. "No es mi objetivo perder la esencia de este lugar con el premio. Por supuesto que voy a salir al mundo, pero teniendo los pies en la tierra porque este año estamos arriba, pero el próximo año volveré a estar en el punto de partida", sostiene.

Cabrera habla de sus orígenes recurriendo a la pasión que le despierta una tierra heredada a la que ha sabido sacarle el máximo partido. La misma pasión que



El equipo de la bodega Gavías del Sordo durante el prensado de la uva.

le inculcaron las matriarcas de su familia cuando apoyaron su decisión de optar por el campo como alternativa profesional. Recuerda, siendo más joven, las risas de sus bisabuelas con su particular modo de sembrar plantas, árboles y varas de viña en mitad de las gavías, cuando lo habitual era hacerlo en los márgenes dejando el centro para el cultivo de cereales. El nombre del vino es un homenaje a su bisabuelo Benigno Rodríguez de Vera, alias Papaíno, que vivió de vender uvas con su “burrito”, logo de la etiqueta. El de la bodega, Gavías de El Sordo, hace referencia al silencioso paraje de la Vega de Tetir.

Cabrera posee 2.400 viñas y produce 4.500 botellas al año. Su meta es llegar hasta las 4.000 plantas y las 12.000 botellas en tres años y plantarse en ese nivel teniendo claro que sería una temeridad por su parte continuar multiplicando su producción sin tener garantizado el agua de riego en una isla donde escasea y las

precipitaciones son reducidas. Aunque el cultivo está en secano y solo riega cuatro veces al año, es el Cabildo de Fuerteventura quien subvenciona el coste de este escaso recurso, de ahí su temor a que la situación cambie en el futuro y no pueda sostener su explotación si se encarece.

PROYECCIÓN DE FUTURO

Sobre los proyectos de futuro, Cabrera, quien se manifiesta alejado del ruido de las redes sociales, se plantea incorporar algo de tecnología para ayudarse en el proceso de embotellamiento sin perder la esencia artesanal que caracteriza a esta bodega. Adelanta que está elaborando un *Blanc de Noirs* (un vino blanco de uva tinta) combinando las variedades Hoja Moral y Malvasía del que prefiere no dar más detalles de momento. No cree que Fuerteventura sea tierra de tintos al no tener altitud suficiente y faltarle lugares sombríos, pero sí es una zona propicia

Cabrera posee 2.400 viñas y produce 4.500 botellas al año. Su meta es llegar hasta las 4.000 plantas y las 12.000 botellas en tres años.

para blancos dadas las horas lumínicas que recibe.

Estos dos maestros del vino afirman con rotundidad que el premio de Italia ha dejado “ilusión” en Fuerteventura y actuará como aliciente para atraer a jóvenes a la viticultura siempre y cuando tengan garantizados los recursos hídricos necesarios para el desarrollo de cultivo. Con ello esperan recuperar un patrimonio vitícola casi desaparecido y devolverle a la isla el lugar que ocupó siglos atrás en Canarias.



**Nadie dijo que
fuera fácil poner
sobre la mesa
lo mejor de
nuestra tierra**

**Para hacerlo
fácil ya estamos
nosotros**



La ausencia de frío y lluvia retrasa la vendimia de 2024 en Canarias

Los datos de los consejos reguladores apuntan a una caída paulatina de la cosecha en las últimas tres campañas. Resisten las variedades blancas frente a las tintas al estar mejor adaptadas a las condiciones edafoclimáticas del territorio

El sector del vino de Canarias, sostenido por más de 6.400 viticultores, cerca de 250 bodegas y una superficie superior a las 5.500 hectáreas de cultivo, se ha acostumbrado a que en cada campaña mengüe la producción de uva. En 2024, la tónica se ha mantenido y la caída de la cosecha oscila entre un 10% y cerca de un 60% con respecto a años anteriores dependiendo de la isla o la comarca vitivinícola. Los once consejos reguladores señalan que “es difícil producir más mientras no se normalicen las condiciones climatológicas y volvamos a tener periodos de frío y lluvia marcados”. Entretanto, las altas temperaturas y los golpes de calor, que se han apoderado de las estaciones invernales, solo propinan “baja fertilidad de las yemas y escasa brotación poniendo en peligro

la resistencia del viñedo, cada vez más debilitado, y minando los ánimos de los viticultores que miran con preocupación el futuro de la actividad”.

Por comarcas, las que más reducen su cosecha con respecto a 2023 son la DOP Vinos de La Gomera con un 56% de pérdida. Solo recogieron 42.000 kilos. Le sigue la DOP Vinos de Lanzarote que recoge 1.379.661 millones de kilos, el 50% de lo cosechado un año antes. La DOP Tacoronte Acentejo y la DOP Gran Canaria registran ambas un descenso del 40% de la cosecha. La primera pasa de 1.280.000 kilos a 780.000 kilos en 2024. La segunda se queda con 196.690 kilos de 363.327 kilos en la campaña anterior. En el resto de las DOP (Ycoden Daute Ysora, La Orotava, Güímar, Abona, La Palma e Islas Ca-

La Gomera y Lanzarote recogieron la mitad de la cosecha de 2023. Las DOP Tacoronte Acentejo y Gran Canaria perdieron un 40% y el resto de comarcas un 30%.

narias) lo que se ha dejado de cosechar se sitúa por debajo del 30%.

En medio de esta merma, algunos consejos reguladores destacan que la producción de variedades de uva blanca comienza a ser predominante en el Archipiélago frente a variedades tintas al estar

mejor adaptadas a las condiciones edafoclimáticas del terreno y presentar una mayor resistencia a la sequía, así como a los daños causados por las plagas y enfermedades que afectan a la viña. Esta peculiaridad no quita para recalcar el grave retroceso que ha experimentado el viñedo de secano no solo en la comarca de Abona, sino que afecta a todo el territorio insular.

El abandono de la viticultura, aunque desde fuera y dentro del sector se perciba como generalizado y paulatino por el bajo rendimiento de la viña, la falta de rentabilidad y la ausencia de relevo generacional, está “contenido”. Prácticamente se mantiene el mismo número de viticultores. Se incorporan algunos jóvenes, mayoritariamente los que por herencia familiar disponen de tierras con viñedos que han decidido seguir manteniendo este cultivo como actividad complementaria. Como dato curioso, en Tenerife se ha detectado que los hijos o nietos que entran lo hacen sustituyendo los vinos a granel que producían sus padres o abuelos, con más trabas legales a la hora de comercializarse en la actualidad, por vinos con DOP lo que implica “una apuesta por la profesionalización y al mismo tiempo la desaparición de viticultores no profesionales”, manifiesta el director técnico

del Consejo Regulador Vinos del Valle de Güímar, Óscar Rodríguez.

Tanto la ayuda a la hectárea del Gobierno de Canarias para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con DOP, prevista en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias en la campaña 2024 (POSEI), dotada con 2.530 euros a la hectárea para la producción asegurada (con un complemento del 10% para los jóvenes del programa de Desarrollo Rural (antiguo PDR y ahora PEPAC), como las que activan los cabildos insulares buscan alentar nuevas incorporaciones dadas las múltiples ventajas de este cultivo.

“El viñedo es poco exigente en agua y mano de obra, salvo en momentos puntuales, cuenta con variedades únicas y se puede atender perfectamente los fines de semana, aunque la aplicación de tratamientos fitosanitarios varía de norte a sur de la isla y esto puede repercutir en un mayor coste”, sostiene Manuel Rodríguez, director técnico del Consejo Regulador de Abona. De hecho, destaca que, en las medianías, antiguas huertas de papas de regadío se han transformado en fincas de viñedo, “lo cual es positivo”. A favor también está la mayor visibilidad de

El sector demanda a las administraciones poner en valor un cultivo histórico que genera paisaje y es relativamente fácil de manejar.

los vinos canarios en la restauración. “Se vende bien porque hay demanda, de ahí que las bodegas busquen buenos distribuidores”, subraya.

En La Palma, Eva Hernández, gerente del Consejo Regulador Vinos de La Palma, convencida de las posibilidades de crecimiento del sector, se queja, no obstante, de la falta de implicación de algunos ayuntamientos de la isla para recuperar zonas de cultivo: “Falta inversión y poner en valor el viñedo que es un cultivo histórico que genera paisaje y actúa de cortafuegos frente a incendios. Allí donde se abandona, por debajo de los 800 metros sobre el nivel del mar el suelo es colonizado por especies invasoras como el rabo de gato y esto no se debería permitir”.

BIOCONTROL *COSMOPOLITES SORDIDUS* PICUDO DE LA PLATANERA

ECONEX COSMOPOLITES SORDIDUS 90 DÍAS, difusor de feromona de agregación para la atracción de ambos sexos de la especie *Cosmopolites sordidus*, junto a la trampa EOSTRAP[®] COSMOPOLITES CAPTURA EN SECO



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO CANARIAS: GRUPO DRAGO

FITOSANITARIOS DRAGO, S.L. · MÓVIL: 638 881 769 · E-mail: drago@fitodrago.net

GRUPO DRAGO AGROQUÍMICAS DRAGO, S.L. · MÓVIL: 609 204 991 · E-mail: agrodrago@agdrago.es



www.cosmopolitessordidus.com



900 502 401 · www.e-econex.com · PRODUCTOS FABRICADOS EN ESPAÑA

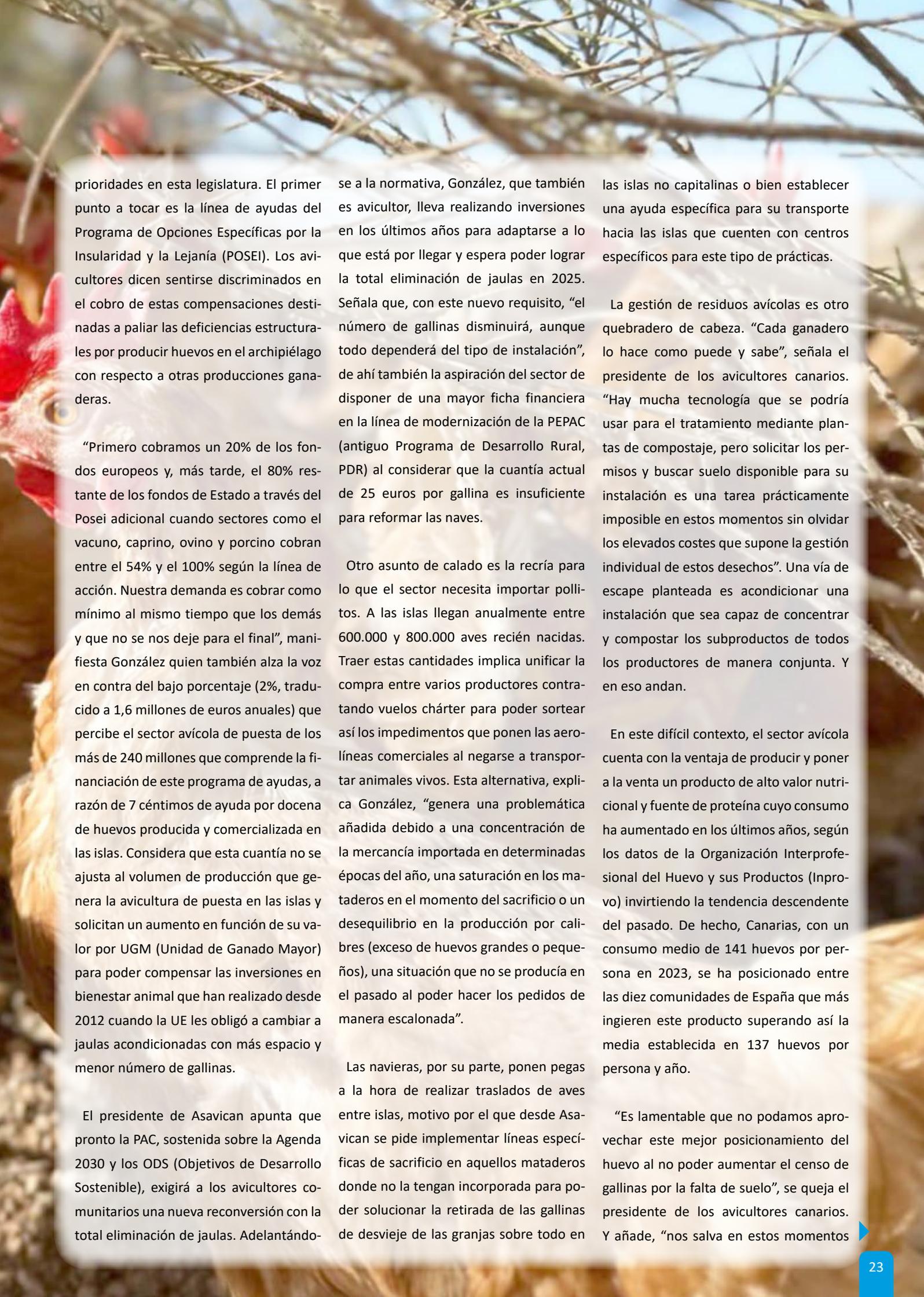
Los avicultores claman para no ser arrinconados ahora que aumenta el consumo de huevo

Fulgencio González, presidente de Asavican, sostiene que el sector prosperará si se atienden sus reivindicaciones. Lo primero, incrementar la ayuda del POSEI a la producción local y cobrar en tiempo y forma como el resto de las líneas ganaderas

Los avicultores de puesta de Canarias tendrían capacidad para suministrar hasta el 80% de los huevos que se consumen en las islas si se dieran las condiciones idóneas de disponibilidad de suelo para montar nuevas explotaciones, ampliar las existentes y poder tecnificarlas. Lo asegura Fulgencio González, presidente de la Asociación de Avicultores de Canarias (Asavican), que estima el porcentaje actual de autoabastecimiento en un 62%, diez puntos menos que hace casi una década cuando se situaba en torno al 72%. La preocupación en el sector es latente porque lejos de avanzar, la actividad retrocede de forma abrumadora cayendo más de un 70% al pasar de 1.292 explotaciones avícolas en 2009 a 359 en 2023 (último dato del ISTAC), asfixiada por una cadena de problemas vinculados a las ayudas, las normativas de bienestar animal, la importación de aves para cría, la gestión de los residuos, la competencia exterior y la falta de relevo generacional.

Asavican, creada a finales de 2023, surge precisamente como entidad de defensa para intentar resolver todas las cuestiones mencionadas, de ahí que este año se hayan reunido con el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, Andrés Díaz Matoso, para transmitirle sus

La normativa europea en bienestar animal exigirá la total eliminación de jaulas en las granjas avícolas de puesta lo que obliga a grandes inversiones por parte de los productores.



prioridades en esta legislatura. El primer punto a tocar es la línea de ayudas del Programa de Opciones Específicas por la Insularidad y la Lejanía (POSEI). Los avicultores dicen sentirse discriminados en el cobro de estas compensaciones destinadas a paliar las deficiencias estructurales por producir huevos en el archipiélago con respecto a otras producciones ganaderas.

“Primero cobramos un 20% de los fondos europeos y, más tarde, el 80% restante de los fondos de Estado a través del Posei adicional cuando sectores como el vacuno, caprino, ovino y porcino cobran entre el 54% y el 100% según la línea de acción. Nuestra demanda es cobrar como mínimo al mismo tiempo que los demás y que no se nos deje para el final”, manifiesta González quien también alza la voz en contra del bajo porcentaje (2%, traducido a 1,6 millones de euros anuales) que percibe el sector avícola de puesta de los más de 240 millones que comprende la financiación de este programa de ayudas, a razón de 7 céntimos de ayuda por docena de huevos producida y comercializada en las islas. Considera que esta cuantía no se ajusta al volumen de producción que genera la avicultura de puesta en las islas y solicitan un aumento en función de su valor por UGM (Unidad de Ganado Mayor) para poder compensar las inversiones en bienestar animal que han realizado desde 2012 cuando la UE les obligó a cambiar a jaulas acondicionadas con más espacio y menor número de gallinas.

El presidente de Asavican apunta que pronto la PAC, sostenida sobre la Agenda 2030 y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), exigirá a los avicultores comunitarios una nueva reconversión con la total eliminación de jaulas. Adelantando-

se a la normativa, González, que también es avicultor, lleva realizando inversiones en los últimos años para adaptarse a lo que está por llegar y espera poder lograr la total eliminación de jaulas en 2025. Señala que, con este nuevo requisito, “el número de gallinas disminuirá, aunque todo dependerá del tipo de instalación”, de ahí también la aspiración del sector de disponer de una mayor ficha financiera en la línea de modernización de la PEPAC (antiguo Programa de Desarrollo Rural, PDR) al considerar que la cuantía actual de 25 euros por gallina es insuficiente para reformar las naves.

Otro asunto de calado es la recría para lo que el sector necesita importar pollitos. A las islas llegan anualmente entre 600.000 y 800.000 aves recién nacidas. Traer estas cantidades implica unificar la compra entre varios productores contratando vuelos chárter para poder sortear así los impedimentos que ponen las aerolíneas comerciales al negarse a transportar animales vivos. Esta alternativa, explica González, “genera una problemática añadida debido a una concentración de la mercancía importada en determinadas épocas del año, una saturación en los mataderos en el momento del sacrificio o un desequilibrio en la producción por calibres (exceso de huevos grandes o pequeños), una situación que no se producía en el pasado al poder hacer los pedidos de manera escalonada”.

Las navieras, por su parte, ponen pegos a la hora de realizar traslados de aves entre islas, motivo por el que desde Asavican se pide implementar líneas específicas de sacrificio en aquellos mataderos donde no la tengan incorporada para poder solucionar la retirada de las gallinas de desvieje de las granjas sobre todo en

las islas no capitalinas o bien establecer una ayuda específica para su transporte hacia las islas que cuenten con centros específicos para este tipo de prácticas.

La gestión de residuos avícolas es otro quebradero de cabeza. “Cada ganadero lo hace como puede y sabe”, señala el presidente de los avicultores canarios. “Hay mucha tecnología que se podría usar para el tratamiento mediante plantas de compostaje, pero solicitar los permisos y buscar suelo disponible para su instalación es una tarea prácticamente imposible en estos momentos sin olvidar los elevados costes que supone la gestión individual de estos desechos”. Una vía de escape planteada es acondicionar una instalación que sea capaz de concentrar y compostar los subproductos de todos los productores de manera conjunta. Y en eso andan.

En este difícil contexto, el sector avícola cuenta con la ventaja de producir y poner a la venta un producto de alto valor nutricional y fuente de proteína cuyo consumo ha aumentado en los últimos años, según los datos de la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos (Inprovo) invirtiendo la tendencia descendente del pasado. De hecho, Canarias, con un consumo medio de 141 huevos por persona en 2023, se ha posicionado entre las diez comunidades de España que más ingieren este producto superando así la media establecida en 137 huevos por persona y año.

“Es lamentable que no podamos aprovechar este mejor posicionamiento del huevo al no poder aumentar el censo de gallinas por la falta de suelo”, se queja el presidente de los avicultores canarios. Y añade, “nos salva en estos momentos

que en la Península hay poca oferta y han subido los precios, de manera que los productores canarios contamos con cierto margen de ventaja en el mercado local frente a las importaciones. En cualquier caso, es primordial que se siga manteniendo el AIEM al 15%, el máximo establecido por Ley para que la producción de huevo local continúe protegida”.

La esperanza del sector avícola es que, tras retomar el Ejecutivo Regional la renovación de la Ley del Suelo, aprobada en 2017, además de la tramitación de las Directrices de Ordenación del Suelo Agrario (DOSA), se modifique el criterio dispar que ha predominado hasta ahora entre las administraciones (Gobierno de Canarias, cabildos y ayuntamientos) a la hora de determinar si un suelo está disponible o no para uso ganadero en función de donde se quiera implantar la explotación. “Con la burocracia, nos sentimos indefensos. Es una constante carrera de obstáculos que ralentiza cualquier iniciativa en el sector, además de entorpecer y frenar el crecimiento de nuestra actividad”, apostilla González.

En el pasado, la importación de pollitos para recría se hacía de forma escalonada a lo largo del año, ahora los pedidos son puntuales generando una concentración de producción no deseada.

El sector tiene claro que, para atraer gente joven, se tiene que partir de una formación especializada. Ponen el énfasis en las escuelas de capacitación agraria de Tenerife, Gran Canaria y La Palma, así como en la Formación Profesional (FP) para que se conviertan en centros de captación donde formar a futuros empresarios dedicados a la avicultura. “Para que esto suceda hace falta más apoyo y convencimiento institucional sobre el valor y peso del sector ganadero en la alimentación y economía de las islas con una apuesta clara por la modernización de las explotaciones con tecnología punta para poder ser productivos, rentables y competitivos”.

Canarias con solo un 3% del censo nacional de aves de puesta, esto es 3,3 millones de gallinas ponedoras en 2023, se sitúa a la cola en comparación con el resto de las regiones productoras nacionales donde la cabaña ronda entre medio y un millón de unidades por explotación. Una cifra muy alejada de la media en las islas que ronda las 40.000 gallinas por granja.

LA EXPERIENCIA DE FULGENCIO

Fulgencio González, además de presidente de Asavican, es propietario de seis explotaciones de gallinas de puesta en Gran Canaria repartidas por los municipios de Moya, Arucas y Agüimes donde se encuentra la mayor nave de camperas de Canarias (granja Las Rosas perteneciente al Grupo Huevos Guillen, el mayor productor español de huevos de gallinas sin jaula). En 1976, sus padres adquirieron una granja con 3.000 aves y desde ese momento, la empresa no ha parado de crecer pese a las vicisitudes y gracias a la firma de un contrato con una gran cadena de distribución hasta alcanzar la cifra actual de 250.000 gallinas y un total

de 370.000 plazas entre recría y puesta. De momento produce 54 millones de huevos al año y da trabajo a 55 empleados.

Sobre el manejo de la gallina campera, González subraya que conlleva un mayor costo que la gallina en jaula y es más exigente en profesionalización. Explica que “las normativas para este tipo de explotaciones no se han hecho pensando en regiones ultraperiféricas como Canarias teniendo en cuenta que, como requisito principal, se exige disponer de cuatro metros cuadrados al exterior para cada gallina, una superficie impensable en un territorio tan pequeño”. Desde el punto de vista nutricional, señala que “no existe diferencia entre un huevo campero y uno en jaula según han confirmado varios estudios científicos” y sanitariamente hablando, “las gallinas apenas presentan patologías, se evita la medicación, salvo en momentos puntuales y, en este punto es donde radica la guerra con las producciones de terceros países de cuestionada sanidad animal”.

La calidad del huevo radica en su frescura. Las producciones canarias por cercanía garantizan la puesta en el punto de venta en las 24 horas siguientes a su puesta, las foráneas no pueden competir con este aspecto por una cuestión de transporte desde el lugar de origen hasta las islas. Con esta ventaja y ahora que se promueve el consumo de alimentos de cercanía, desde Asavican señalan que entre los motivos de su nacimiento está poder participar de las mesas de negociación donde se tramiten las nuevas normativas que afectan a esta actividad para que se adapten a los territorios insulares y se facilite la implantación de granjas avícolas con las que poder crecer y abastecer a un mercado local en auge.

La granja Floresindom despega con la producción de flores sostenibles, de cercanía y temporada

La joven emprendedora, Natalia Molina, proyectó hace cuatro años un cambio conceptual en el modo de valorizar la floricultura familiar para diferenciarla y rentabilizarla. Hoy vende ramos que representan un gesto en defensa de lo natural.

Natalia Molina Concepción (El Socorro, Tegueste) comparte con su padre y abuelo, floricultores de profesión, la pasión por el cultivo de rosas. Rosas obtenidas siguiendo técnicas de producción sostenibles (sin presencia de pesticidas). No entraba en sus planes dedicarse laboralmente a este sector, pero en el año 2020, en plena pandemia, con las floristerías cerradas, en situación de desempleo y tratando de dar un giro a su vida, planteó a su familia la idea de preparar ramos y venderlos por la festividad del Día de la Madre. La respuesta de la clientela superó con creces sus expectativas. En ese momento, se le despertó la idea de proyectar una empresa capaz de poner en valor el cultivo de flores de temporada, de cercanía, cosechadas al día y entre-

gadas a domicilio desafiando los estándares del mercado convencional, donde prolifera la importación, bajo la filosofía de concienciar y sensibilizar sobre el valor de lo natural. Surgió así la granja floral Floresindom.

La empresa se aferra al concepto de sostenibilidad. Un movimiento en auge por el que el padre de Natalia se decantó tras años dedicado al cultivo convencional. La apertura de Floresindom pretende volver a conectar al consumidor de este tipo de especies ornamentales con el proceso de producción de flores de cercanía libres de químicos, respetando sus tiempos de desarrollo, la naturaleza de las estaciones y su particular belleza, haciendo de esta práctica un negocio rentable del que

poder vivir y con el que poder prosperar profesionalmente.

“Estamos acostumbrados a encontrar en los canales de venta flores perfectas en tamaño o apariencia, resultado de una agroindustria intensiva con una importante huella de carbono en transporte y cámaras frigoríficas, pero alejadas muchas veces de los parámetros que se pueden conseguir a pie de campo. Queremos cambiar esta percepción y desde que estamos en el mercado percibimos más conciencia sobre esta alternativa con una demanda creciente” sostiene esta joven empresaria que asegura, “no podría hacer este cultivo de otra manera porque entonces tendría que estar trabajando en otra cosa. Es una cuestión de ética”.

Al cultivar flores de temporada desde su origen (la semilla), cuando no puede cubrir la demanda con producción propia, recurre a otros productores de la isla. Rosas, dalias, cosmos, escabiosas, girasoles y tagetes junto a plantas medicinales, entre otras, conforman una variada oferta con la que Natalia prepara ramos, centros y todo tipo de arreglos florales adaptados al momento vital de cada persona o evento en función del precio y las flores de temporada disponibles a la hora de solicitar el pedido y que sus clientes pueden ver publicadas en las redes sociales (Instagram y Facebook). Prioriza la calidad y la diferenciación ajustando el precio al valor real de un producto que se cosecha por la mañana y llega fresco al cliente el mismo día, de ahí “la importancia de saber comunicar nuestra filosofía”, manifiesta.

Para transmitir los beneficios de este tipo de floricultura de menor impacto medioambiental, Floresindom, diversifica su línea de trabajo incluyendo talleres florales variados: acuarela botánica, crea-

“Encontramos en los canales de venta flores perfectas en tamaño o apariencia, resultado de una agroindustria intensiva, pero alejadas de lo que ofrece la naturaleza”, Natalia Molina.

En Canarias, la comercialización de flores locales representa el 60% de las ventas. El 40% restante lo acapara la importación que alimenta su expansión en las islas gracias a precios competitivos resultado de unas deficitarias condiciones fitosanitarias, medioambientales, empresariales y laborales en países de Sudamérica y África que nada tienen que ver con las exigencias de la Unión Europea a los productores comunitarios, según señala la Asociación de Productores y Cosecheros de Flores y Plantas de Canarias (Aso-

can). Este feroz crecimiento ha retraído la superficie de cultivo de rosas y restos de flores en islas como Tenerife donde en los últimos quince años se han perdido 31 hectáreas de rosas y 60 hectáreas del resto de flores cultivadas.

Entre las dificultades con las que se topa la floricultura en las islas está la incertidumbre climática, la inflación y la falta de cultura floral a diferencia de los países del norte de Europa donde el consumo de flores está presente en la vida cotidiana. En los cuatro años de andadura que lleva abierta la empresa Floresindom, los costes de producción se le han disparado y repercutirlos en el precio de venta resultó un quebradero de cabeza que han solventado enviando cartas a su clientela agradeciendo su apoyo y explicándoles los motivos de los cambios.

Natalia señala que el miedo le ha acompañado en cada toma de decisión en la empresa, aunque reconoce que ha tenido mucha suerte en su emprendimiento al estar acompañada de su padre y dis-



Dalia cultivada en la granja floral Floresindom en el municipio de Tegueste.

En Floresindom se preparan todo tipo de arreglos florales adaptados al momento vital de cada persona o evento en función de las flores de temporada.



Imagen cedida.

poner de suelo donde cultivar. “Cualquier otra persona que tenga que empezar de cero, lo tiene más complicado”, subraya. Su variada clientela se caracteriza por un denominador común: el aprecio por lo natural y la búsqueda de productos con menor impacto medioambiental. Destaca orgullosa la elección de Floresindom por

el Gobierno de Canarias durante la feria de Agroecología, celebrada en el mes de octubre en el municipio de La Orotava, para encargarse de la decoración de esta cita de divulgación y lo considera

“un reconocimiento a la floricultura sostenible de proximidad que busca mover conciencias y despertar el interés hacia producciones más respetuosas con la naturaleza”.

¡Nueva
Tienda Online!

VISÍTANOS



¡Aviso importante!

Realizamos envíos a toda España, excepto o Península, Baleares, Ceuta y Melilla 😊

KLINGELE **24**.es
PAPER & PACKAGING GROUP

Una monofloral de hinojo ocupa el trono de la mejor miel de Canarias en 2024



La joven productora, Beatriz Pérez, se alza con la Gran Celdilla de Oro en el XVIII concurso de la Casa de la Miel el año en que su producción cae más de un 70% por la sequía y la falta de floración, reflejo de la situación que atraviesa el sector

Confundiendo en que la colocación de colmenas cerca de castañeros en temporada de floración facilitaría el trabajo a las abejas para garantizar una miel de castaño, la joven apicultora, Beatriz Pérez, se quedó sorprendida cuando la monofloral obtenida resultó ser de hinojo. Y es que cuando la naturaleza es caprichosa y estos insectos son los que eligen a su libre albedrío de donde tomar el néctar y el polen para producir este manjar, poco se puede hacer. Al ser la primera vez que la producía y sin tener claras sus características, tras una cata en la Casa de la Miel le confirmaron la variedad y calificaron su cosecha de “excepcional” animándola a presentarse al XVIII concurso de mieles que organiza esta entidad anualmente. Celebrado el certamen, el jurado certificó que se encontraban ante la merecida Gran Celdilla de Oro. Se coronó así como la Mejor Miel de Canarias con Denominación de Origen Protegida (DOP) en 2024.

Beatriz, satisfecha con el reconocimiento recibido en un año complicado desde el punto de vista climático y productivo, dice sentir “pena” por la deriva de la apicultura en Canarias azotada por la reincidente sequía de los últimos años. Esta campaña ha ido peor de lo que esperaba con baja presencia de monoflorales exceptuando la de hinojo, que se caracteriza por su intenso olor, color ámbar oscuro y delicado sabor con un retrogusto a regaliz muy particular. “Antes sacábamos más monoflorales de retama, castaño y otras, pero últimamente es más complicado y obtenemos más multiflorales”, se lamenta. Los datos demuestran la caída de la producción. En 2023, recogió 3.000 kilos (30 kg por colmena) y este año 800 (8 kg por colmena) lo que supone una reducción de más del 70%.

Su explotación apícola la conforman 100 colmenas repartidas entre el norte y sur de Tenerife en municipios como Arafo, Granadilla, Tegueste, El Sauzal y otros para intentar tener la mayor variedad de mieles posible. Subraya que “es un privilegio estar en esta isla porque la

variedad de paisajes y altitudes nos permite obtener una diversidad de mieles increíble, aunque en estos momentos el cambio climático perjudique la alimentación de las abejas y contribuya a la proliferación de enfermedades”. En el futuro aspira a llegar a 150 colmenas y a fabricar propóleo, un antibiótico natural con múltiples beneficios para la salud.

La historia que respalda el interés que despierta la apicultura en Beatriz comienza con su marido, un apicultor profesional de origen italiano al que considera su mentor en esta actividad. “Él me ha guiado y enseñado todo lo que ahora sé de las abejas. Nos hemos vuelto unos apasionados de este fascinante mundo donde todo es perfecto y todo tiene una razón de ser. Si el mundo de los humanos funcionase así, nos iría mucho mejor”, sostiene convencida.

Reconoce que dedicarse a la apicultura no es tan rentable como lo era en el pasado. “Exige mucho sacrificio, mucha dedicación y conlleva mucho más gasto ahora. Hay que estar muy pendientes de las abejas y aportarles los tratamientos sanitarios que requieren y el alimento necesario para evitar que mueran cuando no tienen flores a donde acudir”. De hecho, este año en uno de los asentamientos apícolas ubicados en El Teide, perdieron 25 colmenas, por falta de retama, dificultades que una década atrás no se daban.

Esta apicultora comercializa puerta a puerta a través de supermercados, tiendas, o particulares a quienes da a conocer su marca al llevar poco tiempo en el mercado. Si acude a una empresa y ya dispone de miel de otro apicultor, prefiere no venderle su producto para no restar competencia a los otros compañeros de profesión.



UN ETIQUETADO CLARO PARA NO CONFUNDIR AL CONSUMIDOR

El sector apícola continúa reivindicando un etiquetado fácilmente identificable para que el consumidor sepa qué está comprando: si es una miel local o foránea, además de para controlar la mala praxis de determinados importadores de mieles que las etiquetan con alusiones a Canarias cuando realmente no han sido producidas en las islas. “Este tipo de prácticas son muy dañinas para los apicultores de las islas desde el punto de vista económico y de imagen del sector que nos van llevando poco a poco a la ruina”, critica Beatriz.

Valora positivamente la existencia de un centro como la Casa de la Miel que facilita el trabajo a los apicultores con sus servicios de mielería, laminado de cera de abejas, laboratorio de control de calidad, asesoramiento y promoción de la

“Antes sacábamos más monoflorales, ahora es mucho más complicado y abundan las multiflorales”, se lamenta esta apicultora.

actividad apícola de Tenerife lo que ha contribuido a tener un sector organizado y profesionalizado en la isla con un sello de distinción como es la DOP.

Sobre el futuro, la ganadora del premio a la mejor miel 2024 confía en que la situación climática mejore, permita a los productores obtener mejores cosechas y ganar en rentabilidad. Mientras tanto, pide a las instituciones que incrementen las ayudas para seguir manteniendo vivo al sector.

“La desalinizadora de Santa Cruz transformará el sistema de agua regenerada de Tenerife aportando más caudales de calidad para el riego del suroeste y nordeste”



La consejera de Medio Natural, Sostenibilidad, Seguridad y Emergencias del Cabildo de Tenerife, Blanca Pérez, augura “un antes y un después” en el mapa hídrico de la isla cuando concluyan todas las obras previstas en la Declaración de Emergencia Hídrica enfocadas a producir más agua industrial, a través de la depuración, desalación, y mejora de la distribución para aliviar la sequía del campo de los últimos años.

“La ampliación de la depuradora de Buenos Aires concluirá en 2025; las depuradoras de Güímar, Granadilla y el oeste arrancan próximamente”.

De las 75 actuaciones que se han puesto en marcha a raíz de la declaración de Emergencia Hídrica en Tenerife en mayo, ¿cuáles están dando mejores resultados? ¿Cuáles no? ¿Por qué?

Creo que todas las actuaciones, tanto las que se encuentran en ejecución como las previstas, están dando y van a dar muy buenos resultados, aunque algunos de estos resultados se verán a más largo plazo. La intervención en la desaladora del oeste, Adeje-Arona, por ejemplo, está aportando al sector agrario 14.000 metros cúbicos de agua al día, que sumados a los procedentes de la galería Hoya del Cedro [Icod de Los Vinos], han permitido aumentar el volumen de la balsa Lomo del Balo en Guía de Isora cuya capacidad actual está por encima del 50%. Una vez se termine la ampliación de esta planta el próximo año y se complemente con las permutas de agua, esperamos mejorar muchísimo el déficit hídrico de esta parte de la isla, además de aumentar los niveles de la balsa de Trevejos [Vilafior] para poder aliviar las necesidades de riego de la comarca de Abona. Paralelamente, la ampliación de la desaladora de Granadilla, que produce 20.000 metros cúbicos de agua al día, ha contribuido a liberar agua para uso agrícola y con ello al mantenimiento de los cultivos durante este verano.

También han sido importantes los 1.580 metros cúbicos al día que pone a disposición del Consejo Insular de Aguas la desaladora de la Refinería de Cepsa para mejorar la calidad del agua que podamos enviar a la comarca nordeste al tiempo que garantizamos un equilibrio entre el abastecimiento urbano y el abastecimiento agrícola prioridad y razón del establecimiento de la emergencia hídrica.

Otra obra de calado es la estación desalinizadora o terciario de Buenos Aires, asociada a la depuradora de Santa Cruz, cuyo expediente está en proceso de contratación, saldrá a licitación en breve, cuenta con 20 millones de euros de presupuesto y se ejecutará en un plazo de dos años aproximadamente. Una vez



concluida esta instalación, marcará un antes y un después en el abastecimiento hídrico de la isla ya que permitirá desalinizar el agua salobre procedente de la depuradora de Buenos Aires, mejorar su calidad y que pueda ser enviada con calidad suficiente en origen para su uso posterior en el riego de los cultivos tanto del sureste como de la comarca nordeste. En dirección sur, también cabe destacar la depuradora y desalinizadora de Güímar, además de la depuradora de Granadilla y la del oeste que arrancarán próximamente.

En Tenerife contamos con cinco sistemas comarcales de depuración situados en Santa Cruz, Güímar, Granadilla, Adeje-Arona y el oeste (Guía de Isora) y estamos trabajando en otro, que se encuentra en montaña Reverón (Arona) y recogerá las aguas residuales de los municipios de San Miguel y parte de Arona. La ampliación de la depuradora de Buenos Aires estará terminada en 2025; Las depuradoras de Güímar, Granadilla y el oeste arrancan próximamente pendiente solo de trámites administrativos. Y a finales de 2025, lo hará la planta de montaña Reverón. En el norte, la estación depuradora de Valle de La Orotava está en proceso de licitación para aumentar los caudales de depuración en 10.000 metros cúbicos diarios e incrementar así la producción y disponibilidad de agua regenerada en el norte de la isla.

Del total del agua de más que actualmente se produce en el sistema, ¿qué porcentaje se destina de manera directa para la agricultura?

El 70% del agua que se produce en Tenerife se destina a la agricultura. Históricamente han sido los agricultores los que han contribuido en gran medida a

esta aportación con la construcción de las galerías. Un alto porcentaje de la producción de agua regenerada, respaldada por el Consejo Insular de Aguas, se destina a la agricultura. A medida que vayan concluyendo las obras de ampliación de las depuradoras y desaladoras de la isla, se irán aportando más caudales para el riego de los cultivos. Es verdad que el déficit hídrico ha mermado la capacidad de almacenaje de las balsas, diseñadas para que se alimenten de los excedentes de aguas industriales y galerías, de ahí que la crisis climática nos esté obligando a revisar el sistema para potenciar la circularidad, ser capaces de regenerar toda el agua residual posible y ponerla al servicio de los agricultores. En desalación, aunque estamos ampliando los volúmenes de agua desalada para la agricultura, tenemos que repensar su coste energético porque no podemos encarecer la producción de agua industrial de manera insostenible, de ahí la necesidad de incorporar energías limpias para reducir su coste económico e impacto medioambiental.

Si tuviera que ponerle una nota a la gestión y planificación que está realizando el Consejo Insular de Aguas, ¿qué nota le pondría? ¿En qué aspectos cree que hay que seguir mejorando?

No creo que deba ser yo, sino los usuarios quienes tengan que evaluar estos aspectos. Sí le puedo decir que desde el Consejo Insular de Aguas estamos realizando un importante esfuerzo de trabajo y económico como nunca antes para atender las demandas del sector agrario. En este sentido, la predisposición y el compromiso del personal del Consejo Insular de Aguas han sido claves para sacar adelante todos los expedientes recogidos en la declaración de Emergencia. No obstante, hemos solicitado más recursos

“Creo que el Consejo Insular de Aguas trabaja en la línea adecuada. El tiempo, la ciudadanía y el sector agrario dirán la nota que merece nuestra gestión”.

humanos para poder afrontar este reto, cuantificado en más de 300 millones de euros, entre las aportaciones a los ayuntamientos y a las comunidades de agua cuyas ayudas hemos triplicado. Hay que tener en cuenta que muchas comunidades de aguas son propiedad de pequeños accionistas que disponen de caudales reducidos, pero en estos momentos de sequía, todo suma, y por muy pequeñas que sean las cantidades, consideramos que deben estar a disposición de los agricultores. Creo que se está trabajando en la línea adecuada; el tiempo, la ciudadanía y el sector agrario dirán la nota que requiere nuestra gestión.

El Cabildo ha destinado 4 millones de euros para mejorar la red de abastecimiento de los 12 municipios con más pérdidas. ¿Han comenzado ya las obras? ¿Para cuándo se espera que estén concluidas?

A través del uso de tecnología, mediante telecontrol y caudalímetros, hemos podido detectar no solo las pérdidas en las conducciones para su reparación, sino también los enganches ilegales a la red de saneamiento lo que nos permitirá reducir las fugas, optimizar el uso del agua y aumentar los caudales de aguas residuales dentro del sistema de regeneración para

abastecer al sector agrario. Esperamos que para el primer semestre de 2025 todas las obras estén terminadas.

El Consejo Insular de Aguas ha aportado a los ayuntamientos una primera partida de dos millones de euros para los municipios de menos de 20.000 habitantes para empezar a reducir las pérdidas en las redes de distribución de aquellos municipios con gestión directa en el suministro de agua. Estamos tramitando además otros dos millones para los municipios de menos de 10.000 habitantes y, si todo va bien, en un plazo razonable podremos minimizar este problema.

En línea con lo anterior, vamos a aportar a las corporaciones locales 5,2 millones de euros para facilitar la conexión de las viviendas a la red de saneamiento. Dentro de esta cuantía, destaca la aportación de 1,8 millones de euros al Ayuntamiento de La Laguna para que pueda destinar en torno a 800 metros cúbicos diarios de aguas residuales a la depuradora de Valle Guerra que, tras ser regeneradas, podrán abastecer a las zonas agrícolas de Guama, Valle Guerra, Tejina y El Ortigal con una calidad razonable.

¿Se incrementará la línea de subvención del Consejo Insular de Aguas para que las comunidades de regantes puedan acometer obras de mejora en las galerías y canales de la isla?

Entre 2023 y 2024, el Consejo Insular de Aguas ha apoyado a las comunidades de aguas afectadas por el incendio para poder garantizar los caudales, pero estamos limitados por la Ley de Aguas de Canarias que nos impide aumentar las aportaciones en más del 50% en la convocatoria de auxilios para este tipo de obras privadas. Para intentar mejorar las bases de la sub-

“Esperamos que en el primer semestre de 2025 estén reparadas las conducciones municipales con más pérdidas de agua”.

vención, hemos llevado a cabo una comisión con la Cámara de Aguas y vamos a aumentar en 4 millones de euros los fondos a repartir para que las comunidades de agua más pequeñas también puedan afrontar las obras, mantener los caudales y mejorarlos. Con este objetivo, hemos pedido al viceconsejero modificar esta parte de la normativa para que, en determinados casos y reuniendo una serie de condiciones, podamos aportar cuantías superiores al 50%.

El municipio de Vilaflor, por su altitud, es el que más dificultades tiene para recibir agua de riego. La recuperación del pozo de Angola ha abierto una esperanza. ¿Qué obras se van a realizar? ¿Cuándo estarán finalizadas? ¿Qué caudal aportaría a la comarca?

El caudal es todavía incierto al encontrarse en fase de medición, estamos

“Aumentaremos en 4 millones los fondos para que las comunidades de agua más pequeñas puedan afrontar las obras y mejorar los caudales”.

haciendo pruebas de aforo. Habrá que ver cuando se terminen los trabajos, la aportación media que resulta, que puede rondar las 30 o 40 pipas diarias [en torno a 19.800 litros]. En esta comarca, hay distintas acciones que tenemos que desarrollar, una es que podamos aportar agua desde el oeste que ha permitido, gracias a una colaboración público-privada, incorporar cerca de 26.000 metros cúbicos a la balsa de Trevejos. Estos caudales han aumentado tras las permutas con las galerías de Niágara con el objetivo de darle sostenibilidad a la balsa de Trevejos explorando además los efluentes de distintas galerías y pozos de la zona como el de la Era Verde que ya dispone de electrificación para su aprovechamiento. No son muchas pipas, pero es agua que se aporta al caudal. Además, el Ayuntamiento de Vilaflor ha redactado el proyecto para mejorar el aprovechamiento de la galería el Pinalete y estamos en trámites para ver cómo abordamos esta situación.

En 2025 entrará en vigor la nueva tasa de basura cuyo coste lleva asumiendo en los dos últimos años el Cabildo de Tenerife, ¿será de aplicación igual para todos o se aplicarán bonificaciones a aquellos hogares o empresas que realicen la separación en origen? ¿Se va a fomentar el uso del contenedor marrón?

La tasa de residuos es competencia municipal, aunque el Cabildo de Tenerife colabore y ayude a su aplicación. Hay algunos ayuntamientos que están implantando el contenedor marrón y la idea es bonificar a familias vulnerables y recicladoras, pero habrá que disponer de mecanismos para poder identificar y discriminar a quienes lo hagan. También estamos trabajando en el tratamiento de la materia orgánica que entra mezclada al complejo ambiental para intentar mini-

mizar los niveles de vertido. En esta línea, vamos a poner en marcha una planta de compostaje en el área metropolitana para que, junto con la planta de bioestabilizado, pueda tratar residuos en masa y residuos no mezclados con el fin de poder generar compost de distintas calidades y usos.

El Cabildo va a facilitar el aprovechamiento de 30.000 metros cúbicos de madera y astilla para los agricultores y ganaderos, ¿por qué se ha decidido hacer a través de las asociaciones agrícolas y ganaderas de la isla? ¿Cómo se va a llevar a cabo el reparto?

En el plan de aprovechamiento forestal, a cada agricultor se le concede unos conduces para que recojan cierta cantidad de astilla, pero con el incendio de 2023, el volumen de astilla generado procedente de pino radiata es tal que hacer el reparto por esta vía resultaba inviable. La solución que manejamos para hacer un reparto organizado, teniendo en cuenta los grandes volúmenes, es que sean las propias asociaciones agrarias quienes distribuyan el material entre otras cosas porque el que tiene una pequeña instalación puede seguir recurriendo a los conduces, pero para los que tiene una explotación mayor, las grandes cantidades no

las podemos repartir mediante este sistema porque se tardaría mucho tiempo en concluir el reparto. En cualquier caso, el agricultor solo tendría que aportar el transporte para su recogida siempre y cuando no se destine a un uso comercial. Ya llevamos varias semanas aportando la astilla y el mecanismo está funcionando creo que de manera aceptable.

Nos puede adelantar las líneas de trabajo en las que se enfocará el Consejo Insular de Aguas de cara a 2025.

Como mencioné antes, entre las obras más importantes para garantizar el suministro hídrico de la isla está la desalinizadora de Buenos Aires y el corredor de agua desalada desde la planta de Graciosa hacia el oeste para llevar estos caudales hacia los municipios de San Miguel y Arona. Destacan igualmente, el corredor de agua desalada desde Los Campitos hacia la balsa de Valle Molina y la mejora del saneamiento de la depuradora del Valle de La Orotava. Todas estas actuaciones estarán en funcionamiento en 2025 y supondrán un antes y un después en el sistema de aguas de Tenerife.

En la Isla Baja, la prioridad es insertar una tubería de agua regenerada desde el Valle de La Orotava para continuar

“Pondremos en marcha una planta de compostaje en el área metropolitana para generar compost de distintas calidades y usos”.

con el anillo de agua regenerada hasta los municipios del noroeste, una obra que depende del Gobierno de Canarias. De esta forma, se podría sacar adelante el otro sistema comarcal de depuración cuyo proyecto estará listo en 2025 y aportará otros 2.000 metros cúbicos de agua regenerada al día para uso agrícola. El proyecto de esta depuradora saldrá a licitación desde que tengamos disponible el proyecto y concluya su tramitación. De momento, estamos colaborando con la comunidad de regantes de Funche en Los Silos para instalar una desaladora y, junto con la galería El Cubo, producir más agua.



Si quieres formar parte de este equipo, **ASÓCIATE**

REPRESENTANTES PROFESIONALES DEL SECTOR AGRARIO DE CANARIAS



DEFENDEMOS:

- La agricultura y la ganadería como actividades empresariales.
- La producción de productos agrarios frescos de calidad y cercanía.
- El cooperativismo y las organizaciones de productores.
- La formación como vehículo para profesionalizar el sector.
- La tecnificación y digitalización del campo.

OFRECEMOS:

- Representación institucional a todos los niveles para negociar ayudas y normativas.
- Asesoramiento técnico.
- Formación especializada para el sector agrario.
- Departamento de Comunicación y prensa. Revista Campo Canario

 ASAGA.Canarias

 asagacanariasasaja

 Asaga canarias Asaja



922 237 750

asaga-asaja.com

“Cuando el técnico de campo asesora, el agricultor debe hacer caso”

Miguel Chávez y Moisés Rodríguez, ingenieros técnicos agrícolas de SAT FAST, sostienen que la productividad y rentabilidad de las explotaciones dependen en gran medida de que se cumplan las recomendaciones en riego, abonado, plagas y podas

Realizando labores de deshijado en la platanera.

“A mayor asesoramiento técnico, mayor productividad y rentabilidad del cultivo siempre y cuando el agricultor colabore y cumpla con las recomendaciones”, lo afirman Miguel Chávez y Moisés Rodríguez, dos de los ingenieros técnicos agrícolas que prestan sus servicios a través de SAT FAST (La Orotava, Tenerife) a las explotaciones hortofrutícolas asociadas a esta entidad comercializadora, una de las más grandes y longevas de Canarias, que en 2024 cumplió 110 años de existencia. Desde la incorporación de estos dos expertos a esta empresa, la profesionalización del sector, sobre todo en la rama del plátano y aguacate, ha mejorado, pero reconocen que “queda trabajo por hacer”.

El trabajo de estos dos profesionales consiste en asesorar en finca a los agricultores sobre diferentes aspectos entre ellos el control de plagas y enfermedades, el manejo del cultivo en cuanto a riego, poda, cosechas, así como los tratamientos de abonado correspondientes. Desatender cualquiera de estas tareas implica, a su juicio, correr riesgos que se traducen en pérdidas de productividad, baja calidad de las producciones o rechazo del producto por parte del consumidor en el punto de venta cuando se incumplen los parámetros de sabor.

Chávez, que entró en SAT FAST en el año 2002 y está más especializado en el cultivo del plátano, señala que, en materia de

“Sin fitosanitarios disponibles, hay que estar más encima del cultivo y más pendiente de los focos que aparezcan actuando con jabones, aceites y azufre”, Miguel Chávez.

sanidad vegetal, el picudo es actualmente la plaga más difícil de controlar, junto con araña roja, trips, mosca blanca y cochini-lla. En un marco de actuación escaso en productos fitosanitarios desde que la UE decidiera eliminarlos de forma paulatina para evitar los riesgos y efectos de su uso en la salud humana y el medio ambiente, “es necesario estar más encima del cultivo y más pendiente de los focos que aparezcan. Tenemos que actuar con jabones, aceites y azufre y atacar el foco para que no se extienda al resto del cultivo porque no disponemos de medios biológicos sustitutos eficientes”, explica.

En el manejo del cultivo del plátano, dice, el problema está en la falta de mano de obra. “Escasea el personal y no se llega a tiempo a realizar las labores pertinentes, en especial en la recogida de las piñas que es el trabajo más duro”, subraya. Para paliar este déficit, el sector platanero tiene previsto implantar la carretilla motorizada destinada a cargar la fruta desde que se corta en la planta hasta el camión para su transporte al centro de maduración. Esta maquinaria, en cumplimiento con la legislación laboral, sustituirá el trabajo de carga que hasta ahora han venido realizando los peones. La organización de productores Coplaca ha sido la encargada de traer a Canarias un modelo experimental homologado y patentado que se espera pueda comercializarse a partir de este año 2025 y extender su uso a todas las fincas de plátano. Esta herramienta supondrá una “mejora importante” para el sector que negociará con la administración su incorporación a los BECUS (Baremo Estándar de Coste Unitario) para que el coste de esta inversión sea subvencionable.

En tecnificación como en digitalización, con el uso del Cuaderno Digital de Campo

(CUE), el sector platanero es uno de los más adelantados. Chávez valora positivamente la utilidad de esta herramienta digital “muy completa y de fácil manejo”, diseñada por la empresa tecnológica canaria Kaampo, donde se lleva un registro sobre el uso de productos fitosanitarios, los tratamientos de fertilización y las labores realizadas en el cultivo (deshijado, desflorillado, etc), entre otros aspectos. “La ventaja de ser un diseño canario es que esta plataforma está adaptada a los requerimientos de las explotaciones de las islas y, ante cualquier duda, es más sencillo que la empresa te lo resuelva”, señala.

La optimización de los recursos y los insumos como el abono, el agua y los productos fitosanitarios, además de realizar las labores de cultivo en el momento que toque son asuntos prioritarios en la gestión de una explotación. “Cada finca tiene sus particularidades. Con la eliminación de los fitosanitarios, no queda otra que controlar bien los insectos, las plantas reservorio y los enemigos naturales. Estamos enfocados hacia una agricultura

En tecnología, el sector platanero tiene previsto implantar la carretilla motorizada para cargar la fruta y suplir así la falta de mano de obra.

más sostenible que puede ser rentable si uno está más encima del cultivo y aprendes a manejar bien el suelo. Es una agricultura que se puede ir perfeccionando, pero hay que tener mucha formación”, explica este técnico subrayando que “hay fincas en ecológico más susceptibles a las plagas que, sin ayuda de un tratamiento puntual, nunca podrán ser rentables”. Donde sí percibe una mejoría notable es en riego y recuerda que la mayoría de las explotaciones de plátano utilizan sistemas de regadío por goteo o riego localizado (aspersión o microaspersión).

Otro de los técnicos que forman parte del equipo de SAT FAST es Moisés Rodríguez. Se incorporó a esta empresa en 2022, especializándose en el área de aguacate entre otras frutas y hortalizas. En estos tres años, “el cultivo de aguacate en la isla ha mejorado, pero lo ha hecho lentamente debido a que muchos agricultores tienen la errónea idea de que se puede plantar un aguacatero y olvidarse del cultivo, cuando no es así. Este frutal, como cualquier otro cultivo al que se dedique un agricultor de manera profesional, requiere de un mantenimiento que se debe cumplir para que sea productivo y rentable”, manifiesta. En este sentido, apunta, “queda un largo camino porque todavía hay muchos agricultores reacios a realizar las podas cuando corresponde para mejorar el calibre de la fruta, la estructura del árbol y los rendimientos, de ahí la importancia de la formación”.

La poda de invierno debe realizarse entre los meses de noviembre y diciembre. Es una poda de limpieza y formación de la copa, imprescindible para que el árbol no crezca en altura. La poda de verano, a realizar en el mes de junio, es más suave y con ella, el objetivo es eliminar los chupones para favorecer el desarrollo, la

productividad y la calidad de la fruta. Esta labor cultural junto con el abonado son claves en este cultivo, indica este experto.

En cuanto a las plagas, las que más afectan al cultivo del aguacate son la pudrición aérea, una bacteria que seca la punta de los árboles, y la cochinilla, que preocupa más por la falta de productos autorizados para su control, actualmente contraatacada con azufre. Rodríguez lamenta la desprotección sanitaria a la que está sometida este tropical por la falta de autorizaciones excepcionales para poder utilizar productos específicos durante un tiempo determinado como ocurría en el pasado. En el caso de la cochinilla, los lavados semanales con jabón potásico y las aplicaciones de aceite de parafina están manteniendo a raya su avance, aunque señala que la sequedad del ambiente favorece su proliferación al no haber precipitaciones.

En la recolección, gracias a la labor que lleva a cabo la Asociación de Organizaciones de Productores de Aguacates de Canarias (Asguacán), el protocolo creado para recolectar la fruta en el punto idóneo de maduración asegurándose de esta manera que se cumpla con el 23% de materia grasa exigido por la normativa, está dando buenos resultados. En 2024, se consiguió frenar buena parte de la cosecha a destiempo y de cara a este año 2025, la idea es volver a insistir con los cursos de formación para que los agricultores “no se anticipen a recoger el aguacate y esperen a que madure en el árbol”.

VISIÓN FUTURA

Rentabilizar los cultivos, incorporar gente joven a la agricultura, disponer de agua en cantidad y calidad, diversificar el mercado o avanzar hacia un modelo de agricultura organizada y competitiva

En aguacate, “queda un largo camino porque todavía hay muchos agricultores reacios a realizar las podas cuando corresponde”,
Moisés Rodríguez.

son algunas de las problemáticas que los técnicos de SAT FAST consideran que deben abordarse con mayor celeridad tanto por parte del sector como por parte de las administraciones públicas para que la actividad agrícola disponga de una oferta en condiciones óptimas, se atiendan las demandas del consumidor y tenga futuro.



El protocolo creado por Asguacán recomienda recolectar el aguacate en el punto justo de maduración.

Lanzarote se incorpora a la industria vinagrera con ‘Lágrima de Malvasía’, el primer aderezo obtenido de esta variedad

La marca, propiedad de Producciones Arráez Bravo y apadrinada por el chef Martín Berasategui, ganó Vinavín 2024 la Gran Medalla de Oro con el vinagre barrica

Canarias comienza a despuntar como región productora de vinagres. Además de en Tenerife y Gran Canaria, donde ya se producen y comercializan estos aderezos, ahora Lanzarote se incorpora a esta industria con ‘Lágrima de Malvasía’, una propuesta pionera por la variedad empleada: la legendaria Malvasía Volcánica, el método y la selección del vino con una fermentación controlada. El proyecto, en manos de Producciones Arráez Bravo (PAB), con una dilatada experiencia en el sector del vino en la Península, despegó en la isla en 2019. En este corto periodo de tiempo y pese al parón provocado por la pandemia, la versión barrica de este potenciador de numerosos platos triunfó en el VII Concurso Internacional de Vinagres Vinavín 2024 donde se alzó con el Gran Oro y otras dos medallas de oro más tras competir con muestras europeas y americanas, convirtiéndose en uno de los mejores vinagres del mundo. Su fama ha trascendido a las cocinas más prestigiosas de España como la del chef Martín Berasategui que apadrina esta delicatessen.

Fernando Arráez, propietario de la marca, explica que ‘Lágrima de Malvasía’ barrica, donde envejece durante tres años, destaca por su olor, una mezcla de roble francés y matices a cuero graso con un sutil sabor a vainilla en boca y minerales cenizas de los vinos volcánicos, y es una de las tres variedades de vinagre que se producen en la isla. Le acompañan la versión joven, caracterizada por su sabor fresco, color amarillo pajizo y aroma floral, además de la variante balsámica, el mismo vinagre producido en barrica al que se le añade un cocido de mosto tinto, ambos premiados en el mismo certamen con sendas medallas de plata. Esta práctica (la del cocido) es “la única legislada para conseguir aportar color al vinagre donde prevalecen los azúcares en nariz mientras en boca mantienen la esencia del joven y barrica”, indica este experto.

Elaboran tres versiones de vinagres: un joven fresco, un barrica envejecido y balsámico dulce.

“La producción de vinagres ha de regirse por la legislación para que sean buenos y sabrosos controlando factores como el ph, la acetoína o los sulfitos”, Fernando Arráez, propietario de la marca.



El proceso de producción del vinagre ‘Lagrima de Malvasía’, que se presenta en tres formatos de 500, 250 y 100 mililitros, es posible gracias al uso de una tecnología avanzada como es el acetator piloto de Frings (el fabricante alemán de mayor prestigio europeo en fermentadores de vinagres) se prolonga durante 30 ó 40 días desde la primera siembra de bacterias encargadas de transformar el alcohol de la uva en ácido acético. Durante esta transformación, es necesario llevar a cabo un exhaustivo control de parámetros como temperatura, grado alcohólico y grado acético para poder obtener el producto deseado. “La sorpresa en estos años de trabajo es que, una vez fermentado el alcohol, permanecen las principales características de la variedad malvasía, esto es, aroma a pomelo limón, lichi, a flores blancas y, por su puesto, a pizarra, picón y salobre”, subraya Arráez.

Detrás de la producción de este vinagre, que se comercializa en los aeropuertos canarios y tiendas gourmet de las islas y la Península (en Ciudad Real disponen de un almacén logístico) y cuyas ventas van creciendo poco a poco, trabajan 50 agricultores de Lanzarote, conocedores de la idiosincrasia de la Malvasía Volcánica. Con ellos esta empresa también abarca otras líneas de especialización como la producción de vinos que ya llevan ganados este año siete medallas de oro y dos de plata, aparte de obtener la distinción a la Mejor Presentación en Agrocanarias 2023 y una calificación de 90 puntos en la Guía Peñín con la variedad Listán Negro.

Arráez está convencido de que Canarias está en disposición de situarse entre las regiones productoras de vinagres más relevantes tanto en el ámbito nacional e internacional como de hecho se ha demostrado en los concursos donde ha participado. Recalca, sin embargo, que “esta gama de productos han de regirse por la legislación para que sean buenos y sabrosos controlando factores como el ph, que no debe superar los 6 grados, la acetoína, los sulfitos y la presencia de aminas biógenas muy peligrosas para los alérgicos y las embarazadas. En este sentido, nuestros vinagres lagrimales están por debajo de lo permitido por ley”, explica este empresario.

Complementando a los vinagres y a los vinos, Arráez, que reconoce el “esfuerzo y coraje tanto de mi equipo como mío para sacar adelante este proyecto pese a las vicisitudes”, también se ha embarcado en la producción de aceite de oliva extra virgen de Lanzarote. Todos estos productos estarán disponibles en un punto de venta propio en la isla a partir del mes de enero de 2025.



Dos jóvenes observan algunas variedades tradicionales de pimientos de Canarias.

La II edición de la Feria Rural Joven reafirma su objetivo de atraer a jóvenes al campo

La cita, en la que participaron 400 alumnos de seis centros de secundaria de La Laguna, incluyó un amplio programa de actividades educativas y sensoriales sobre agricultura, cetrería, productos locales, medio ambiente y cultura

El acercamiento al sector agrario, a través de la experiencia, es la mejor manera de atraer la atención y sensibilizar a los más jóvenes hacia actividades estratégicas, garantes de la alimentación, como son la agricultura y la ganadería tan necesitadas de manos nuevas que aseguren su futuro. Con este propósito, el Ayuntamiento de La Laguna y Asaga Canarias Asaja llevan dos años trabajando conjuntamente en la organización de la Feria Rural Joven que celebró en 2024 su segunda edición de nuevo en la Casa del Ganadero gracias a la colaboración del Cabildo Insular de Tenerife. A diferencia de la celebrada en el mes de junio, enfocada al alumnado de primaria del municipio, la cita del mes de octubre tuvo como protagonistas a alumnos de secundaria procedentes de seis centros educativos.

En los dos días que duró la feria, unos 400 estudiantes de entre 13 y 15 años, pudieron aprender a distinguir, a través de un completo programa de actividades educativas y sensoriales, las diferentes semillas de variedades tradicionales de Canarias (leguminosas, cereales, horta-

“Es importante que los jóvenes conozcan al sector, captar su atención y, en el futuro, incorporar nuevos profesionales al campo”, Cristina Ledesma, concejala del Sector Primario del Ayuntamiento de La Laguna.

lizas, tubérculos); degustar productos locales como las mieles y quesos; participar de juegos autóctonos en distintas modalidades o descubrir el mundo de la cetrería, mediante el uso de aves rapaces (halcones y águilas) como alternativa para la prevención de plagas en cultivos donde la acción de perdices y reptiles producen daños en cosechas.

Para la concejala del Sector Primario, Cristina Ledesma, este tipo de eventos sirve para “acercar el sector primario a los más jóvenes, no tanto para que se conozca el producto local y la importancia de una alimentación de cercanía, que también, sino para que se conozca al sector, captar su atención y, por qué no, en el futuro, incorporar nuevos profesionales al campo”.

Ledesma añadió que “es importante visibilizar todo aquello que funciona, desde una perspectiva local, sostenible y sustentable, acercar a los jóvenes al sector y atraer su talento” agradeciendo la colaboración del Cabildo de Tenerife y del resto de entidades colaboradoras como SAT FAST, el Consejo Insular de Aguas y Cajasiete.



Práctica de uno de los juegos autóctonos durante la feria.

Theo Hernando, secretario general de Asaga Canarias Asaja, se mostró convencido de que “este tipo de acciones son muy necesarias para concienciar y sensibilizar, no solo a la población en general, sin principalmente a nuestros jóvenes”. Hernando manifestó que “estos jóvenes que ahora mismo se están formando, que están adquiriendo habilidades de todo tipo, digitales, de idiomas, también tienen que poderlas aplicar en sectores económicos como puede ser el sector

agrario, tan necesario para nuestra soberanía alimentaria”. Subrayó el representante de esta organización profesional agraria que el camino es “inculcar a los jóvenes que la agricultura tiene que ir por la vía de la modernidad, de la tecnología, pero también del respeto al medio ambiente”.

Para las próximas ediciones, se plantea Hernando “abrir la feria a la sociedad

en general porque no solo tenemos que enfocarnos hacia los jóvenes o los niños, sino llegar a cualquier edad. El sector agrario se encuentra en un grave riesgo de desaparición dada la avanzada edad de nuestros agricultores y ganaderos. Tenemos que intentar atraer a todo tipo de personas, no solo desde una visión tecnológica, sino también rentable para que la agricultura y la ganadería sean percibidas como opciones laborales y de vida”.



“Tenemos que abrir la feria a toda la sociedad para intentar que la agricultura y la ganadería sean percibidas como opciones laborales y de vida”,

Theo Hernando, secretario general de Asaga Canarias Asaja.

La UE “traiciona” al sector agrario europeo con el tratado Mercosur

Así lo considera Asaga Canarias al entender que “se ha sacrificado la producción comunitaria de alimentos en beneficio de otras actividades económicas”



Asaga Canarias Asaja

considera una “traición” al sector agrario europeo el reciente acuerdo firmado entre la UE y el bloque de Mercosur, formado por los países de Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay, al considerar que se ha sacrificado la producción de alimentos en beneficio de otras actividades económicas obviando el papel que juega tener garantizada la soberanía alimentaria y engañando con valores vinculados a una política verde que Bruselas dice defender y luego incumple.

El tratado, a falta de su ratificación e implementación, permite la entrada de importaciones a bajo coste como carnes, aves de corral y otros productos agroalimentarios que no cumplen las exigen-

cias fitosanitarias, medioambientales y de bienestar animal de obligado cumplimiento para los productores comunitarios. Esta situación injusta, desequilibrada e insostenible saturará el mercado europeo, minará la competitividad e impactará negativamente en las rentas agrarias abocando al cierre de más explotaciones en el futuro sin olvidar que se parte de un escenario ya dañado por la inflación, la insuficiente rentabilidad y la falta de relevo generacional.

Para Ángela Delgado, presidenta de Asaga Canarias Asaja, “el acuerdo actual es inaceptable y representa una falta de

lealtad hacia el sector agrario europeo. Exigimos que se actualicen las ayudas porque, de lo contrario, estaremos abocados a desaparecer”. Y añade, “estamos hartos de que la agricultura y la ganadería siempre se utilicen desde Europa como moneda de cambio en todo tipo de negociaciones y que desde los gobiernos se nos intente tranquilizar diciéndonos que no temamos esta apertura comercial, cuando la realidad es que nuestra actividad va en retroceso”.

MÁS DE 5.000 AGRICULTORES Y GANADEROS MANIFIESTAN SU OPOSICIÓN

Ante las puertas del Ministerio de Agricultura, más de 5.000 productores, convocados por Asaja y COAG, venidos de diferentes puntos de España se concentraron el pasado 16 de diciembre para manifestar su rechazo por la firma del acuerdo Mercosur y evitar que continúe su tramitación en los términos actuales. Su refrendo corresponde al Consejo de ministros de la UE y al Parlamento Europeo y mientras esto no ocurra, las organizaciones profesionales seguirán presionando para evitar que este tratado no vea la luz en los términos actuales.

Con pancartas donde se podía leer “Stop Mercosur” y “Mercosur y la UE asfixian al campo español”, los productores expresaron su sentir sobre lo que consideran una agresión a los profesionales del campo por no exigirles a las importaciones de productos agrarios el cumplimiento de las normativas europeas para poder ser comercializadas. “No nos importa competir -explicó el presidente de Asaja, Pedro Barato, siempre que lo hagamos con las mismas reglas, porque este acuerdo no contempla ni la reciprocidad, ni las cláusulas espejo”.

El acuerdo Mercosur no ha sido el único golpe asestado al sector agrario, la situación de fondo es preocupante y se traduce en ingresos insuficientes, elevados costes de producción, abandono del sector agrario por falta de relevo generacional y precios bajos. En este contexto, el sector reclama:

1. Rechazo al acuerdo Mercosur y suspensión del acuerdo de libre comercio UE-Marruecos.

El sector agrario de forma unánime se opone a las negociaciones en curso con

Mercosur y exige además que se suspenda el acuerdo de libre comercio con Marruecos tras conocer la sentencia del Tribunal de Justicia Europeo que confirma que el acuerdo viola el derecho internacional por vulnerar, en particular, el principio de autodeterminación y del efecto relativo de los tratados, al no prestar su consentimiento al pueblo del Sáhara Occidental.

2. Preferencia comunitaria y cláusulas espejo.

Se exige que todos los productos procedentes de terceros países que entren a la UE equiparen sus estándares de producción a los de la UE en materia fitosanitaria, medioambiental, de bienestar animal, así como laboral y social.

3. Plan de choque ante el incremento de los costes de producción agrarios.

Solicitan la implicación de los ministerios de Agricultura, Trabajo, Economía y Hacienda para establecer medidas específicas y de vigilancia de los oligopolios que controlan los insumos del sector agrario para evitar la especulación de precios y los elevados costes para los agricultores.

4. Plan de ayudas para la agricultura continental, en crisis por los bajos precios y altos costes de producción.

El sector cerealista español, aunque a ni-

vel global la campaña ha sido calificada de buena, está sumido en una profunda crisis debido a los bajos rendimientos y precios, además de a la sequía predominante en las dos últimas campañas. Para mantener la actividad de estas explotaciones, se pide un Plan de Rescate Excepcional con ayudas directas, financiación a coste cero, aplazamiento de amortizaciones de préstamos y exenciones fiscales y de seguridad social.

5. Reforma de la PAC.

Abierto el debate para reformar la actual PAC, se plantea una Política Agrícola Común fuerte con una simplificación real, una regulación de los mercados y un presupuesto más elevado.

6. Agua y sequía.

La mejora en la gestión de los recursos hídricos y la eficiencia en el uso del agua depende de una política hidráulica consensuada entre todas las administraciones y basada en inversiones en construcción y modernización de las infraestructuras de transporte y almacenamiento. Esta línea de trabajo debe complementarse con un Decreto de Sequía o medidas normativas similares para auxiliar con ayudas directas a aquellos territorios donde se mantiene una situación de sequía meteorológica en el presente ejercicio 2024 arrastrada de años anteriores.

“El acuerdo es inaceptable y una deslealtad hacia las políticas verdes que Europa defiende. Exigimos su anulación y la actualización de las ayudas para no desaparecer”, Ángela Delgado.



Aguacate, plátano, papa y flores, los cultivos más castigados por el paso de la borrasca Dorothea

Las aseguradoras cuantifican daños en más de 9.500 parcelas de Tenerife, El Hierro, La Gomera, La Palma y Gran Canaria, las islas donde el viento sopló con mayor intensidad con rachas superiores a los 100 km por hora en algunos municipios

Daños en aguacate en una finca del norte de Tenerife. Imagen cedida.

La actividad agrícola padeció a finales del año 2024 el azote de la borrasca Dorothea a su paso por Canarias. Plátano, aguacate, papa, flores, además de cítricos y hortalizas fueron los cultivos más castigados por el fuerte viento que sacudió Tenerife, El Hierro, La Gomera, La Palma y Gran Canaria alcanzando rachas superiores a los 100 kilómetros por hora en zonas como Izaña (111) y municipios como Agulo (128), Puntagorda (108) o Fronte-

ra (106) con temperaturas próximas o superiores a los 30°C, según la Aemet. Productores, técnicos y responsables de empresas agrícolas consultados lamentaron las consecuencias de este fenómeno meteorológico que, aunque escapa al control humano, no deja de ser una losa más que afectará no solo a la producción, sino a la rentabilidad del sector.

Las aseguradoras notificaron daños en 9.597 parcelas con un balance de 3.085

hectáreas afectadas en las cinco islas mencionadas. Tenerife registró la mayor siniestralidad con daños importantes en 3.581 terrenos lo que supone un total de 1.806 hectáreas. Le siguieron La Palma donde se notificaron 4.923 parcelas siniestradas que sumaron 1.044 hectáreas; La Gomera con un total de 559 parcelas y 109 hectáreas dañadas; El Hierro que cuantificó 399 terrenos y 66 hectáreas, además de Gran Canaria, la única isla en la provincia oriental que en el momento del cierre de este número presentó un reporte con 135 parcelas dañadas que afectaron a 60 hectáreas.

Por cultivos, el aguacate y el plátano se llevaron la peor parte. En aguacate, se perdió el 50% de la producción correspondiente a las cerca de 500 hectáreas que abarca la superficie de cultivo que se

extiende desde el municipio de Los Realejos hasta La Laguna, donde se concentra el mayor número de explotaciones de esta tropical en Tenerife. El viento provocó caída de la fruta además de daños en la piel de aquella que resistió en el árbol. “En cualquier caso, no se podrá comercializar”, manifestó el gerente de Agrorincón, Wenceslao Martínez.

El plátano corrió un infortunio similar. Un informe técnico de SAT FAST contabilizó en esta isla 250 hectáreas de platanera correspondientes a 73 fincas repartidas entre Adeje y Santiago del Teide, Valle Guerra y Tejina, junto con La Guancha y La Orotava con diferentes afecciones, principalmente deflecado (rotura de hojas), tallos resquebrajados, además de caída de la planta y producción que no podrá llegar al punto de venta. El daño por viento se cebó con un 30% de la plantación.

En cuanto a la papa, algunas parcelas que estaban listas para ser cosechadas en las próximas semanas en el norte de Tenerife presentan tallos completamente deshojados. Las papas tempranas, las sembradas a finales de los meses de septiembre y octubre sufrieron “daños considerables”, señaló Manuel Reyes, presidente de la cooperativa Las Medianías (San Juan de La Rambla). A pesar de que esta cosecha no es la más importante de esta zona, “puede representar entre

un 25-30% del total de la producción del año”. Confirma que la cosecha disminuirá “bastante al haber parcelas muy tocadas”. No cree, sin embargo, que la escasez de papa local vaya a afectar al precio al haber papa importada, salvo en la variedad Rooster, muy apreciada por el consumidor. “Quienes se lo puedan permitir pagarán más por ella en vez de comprar la de importación”, subraya.

En el sector ornamental, Antonio López, gerente de la Asociación de Cosecheros de Flores y Plantas de Canarias (Asocan) cuantificó tres hectáreas con siniestros concentradas en la zona de Valle de Guerra, Tejina y Bajamar (La Laguna), La Orotava, Los Realejos y Playa San Juan, en el oeste de la isla. El cultivo de flor cortada, en concreto girasoles y crisantemos, fueron los más azotados, aunque también se registraron afecciones en planta exterior (palmácea) cultivada al aire libre, así como roturas en varios invernaderos de plástico. Algunos productores manifestaron su temor a que esta circunstancia desencadene un mayor riesgo por plagas y enfermedades en los cultivos.

En La Gomera, una treintena de parcelas asociadas a la cooperativa CAI Gomera, especializada en la comercialización de plátano, correspondiente a los municipios de Hermigua, Agulo y Vallehermoso presentaron importantes daños y dan por seguro la necesidad de replantar por completo.

En El Hierro, las fincas de plátano al aire libre resultaron bastante afectadas. Fabio Toledo, ingeniero técnico agrícola de la cooperativa Frontera indicó que, tras el peritaje a este cultivo y a falta de disponer del informe sobre el cultivo de la piña tropical, otro de los grandes perjudicados, los efectos del fuerte viento se

“Tenemos que esperar a los informes de daños de los cabildos para valorar medidas de apoyo y considerar si se cumplen las condiciones de desastre natural”, Narvay Quintero, consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias.

cebaron con el 80% de la superficie de las explotaciones.

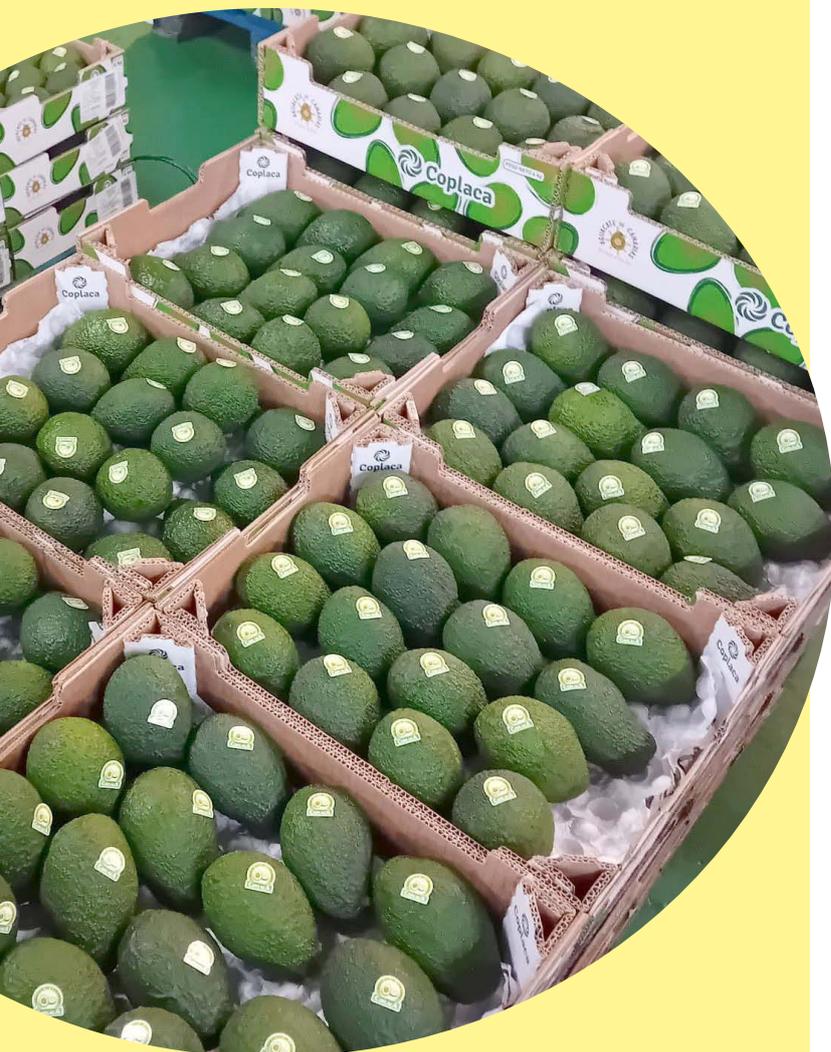
En La Palma, el oeste de la isla fue la zona más siniestrada y los cultivos más castigados: el plátano y el aguacate, los que mayor superficie ocupan en la isla. Los productores se quejaron también de los efectos de la ceniza que incrementó su presencia agitada por las ráfagas de viento.

Narvay Quintero, consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, explicó que el Ejecutivo regional “tiene que esperar a los informes de daños redactados por los cabildos para valorar medidas de apoyo y la recuperación del potencial agrícola, así como considerar si se cumplen las condiciones de desastre natural”. Recordó que esta región aporta en materia de seguros agrarios “4,5 millones de euros, el máximo permitido por la legislación europea”, además de reforzar el apoyo a aquellas explotaciones que están aseguradas a través de ayudas al POSEI.

También se han detectado afecciones a infraestructuras agrarias como roturas de plásticos en invernaderos, caída de muros, así como roturas en canales de agua en el norte de la isla.

El 50% de la producción de aguacate en Tenerife en una extensión de casi 500 hectáreas no se podrá comercializar.

Aguacán exportará aguacate canario bajo una marca única para facilitar su identificación en el exterior



Competir en un mercado comunitario implica identificar claramente el producto a comercializar para evitar confusiones en el consumidor sobre todo en el ámbito nacional y europeo donde confluyen producciones de otras regiones productoras. Con este propósito, la Asociación de Organizaciones de Productores de Aguacates de Canarias (Aguacan), que agrupa y concentra cerca del 95% de la producción de esta fruta comercializada a través de las OPFH presentes en el archipiélago, se marcó desde su creación en 2020 trabajar en esta línea para poner en marcha una marca única bajo el lema “Aguacate de Canarias, el sabor del sol” (caja, logo y etiqueta). Hoy, cuatro años más tarde, se ha hecho realidad.

La gerente de Asguacan, Gabriela Pérez, califica este proyecto de “ilusionante” y subraya que “supone un paso más en la profesionalización del sector del aguacate en las islas que nos permitirá estar preparados para cuando dispongamos de más volúmenes con destino a la exportación”. En la actualidad, la mayor parte de la fruta cosechada se dirige a abastecer al mercado interior ya que Canarias goza de un estatus fitosanitario diferente al resto del territorio nacional que impide las importaciones de tropicales. A la Península y resto de la UE se envían semanalmente desde las islas entre 4.000 y 6.000 kilos dada la buena aceptación que tiene este producto por su sabor cremoso con toques a frutos secos.

Pérez señala que la marca única se complementa con otra línea de trabajo emprendida por Asguacan como es el establecimiento de las normas de calidad del aguacate apostando por un producto que debe ser cosechado en su punto óptimo de maduración con un contenido de materia seca del 23%, porcentaje indicativo de mayor cremosidad y mejor sabor, con un especial cuidado de su imagen y las categorías.

LA IGP LLEGARÁ EN 2025

La Indicación Geográfica Protegida (IGP), la identificación que garantizará el origen del aguacate canario y evitará que otras producciones puedan aludir a la procedencia isleña como reclamo comercial, se espera que esté aprobada por la Unión Europea en el segundo trimestre de 2025, según confirmó la gerente de Asguacan. Este logro supone otra medalla más que se colgará Asguacan en su corta, pero intensa trayectoria de vida enfocada en conseguir un sector agrícola organizado, competitivo y rentable.



HaifaStim™

La mejor solución nutricional para el Plátano

Suplementos nutricionales para cultivos de calidad.

Maximizan el rendimiento, potencian los procesos de crecimiento y reducen el estrés



Haifa Iberia
Telf 91 591 2138
Email: iberia@haifagroup.com | www.haifagroup.com



El proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares' crece y se expande a otros municipios y zonas de Tenerife

Tras más de dos años de trayectoria, aumenta de 5 a 24 los hoteles generadores de biorresiduos con un volumen recolectado que pasa de 90 a 2.383 toneladas

Instalaciones de la finca agroecológica Serviagroc en Guía de Isora (Tenerife).

Demostrar que el sector turístico de la mano del sector agrario puede transformar el panorama actual de generación de residuos en Canarias apostando por una economía circular es la iniciativa impulsada por Ashotel y Asaga Canarias sobre la que llevan trabajando desde 2022 con resultados positivos. El proyecto denominado 'Comunidades Turísticas Circulares' (CTC) arrancó poniendo en marcha un sistema comarcal en el sur de Tenerife enfocado en minimizar el desperdicio alimentario, reciclar la materia orgánica proveniente de la recogida selectiva de los hoteles participantes para aportar los nutrientes a los suelos agrarios de

producciones orgánicas – principalmente frutas y hortalizas- que terminarán incorporándose a las cocinas de estos establecimientos. De esta forma, no solo se cierra el ciclo, sino que se pone en valor un turismo consumidor de productos kilómetro cero.

Tras dos años y medio de trayectoria, CTC que ha contado con el impulso del Ayuntamiento de Adeje (de momento el único municipio implicado directamente con el proyecto) y de las consejerías de Turismo y de Agricultura del Gobierno de Canarias, así como la colaboración de la finca agroecológica Serviagroc (Guía de

Fincas agroecológicas asociadas a cooperativas agrícolas como la Casmi o la FAST se suman a la iniciativa para usar el compost producido.

Isora), encargada de la transformación de los biorresiduos en compost, los datos demuestran un crecimiento significativo en el número de hoteles participantes en este proyecto que aumenta de 5 a 24 en la actualidad; en el volumen de biorresi-



dos recogidos que pasa 90 a 2.383 toneladas, así como del compost orgánico de alta calidad obtenido que crece desde las 14 hasta las 625 toneladas. El trabajo realizado en todo este tiempo ha supuesto dejar de emitir más de 7.000 toneladas de CO₂ a la atmósfera.

La implicación y formación del personal hotelero ha sido clave a la hora de realizar una correcta separación de los biorresiduos con solo un 4% de impropios en el contenedor específico, muy por debajo del 20% que establece la normativa. Un aspecto muy valorado por la empresa gestora autorizada, Serviagroc, en cuyas

instalaciones se lleva a cabo todo el proceso de compostaje para su conversión en una materia orgánica de primera calidad.

La iniciativa ha despertado el interés de otros municipios como La Orotava donde está instalada SAT FAST, la mayor comercializadora de frutas y hortalizas de Canarias, que se ha involucrado de lleno con la sostenibilidad. La idea es que fincas agroecológicas asociadas usen el compost resultante para la obtención de un producto ecológico local. Esta misma práctica la replicará la sociedad cooperativa LaCasmi en el municipio de San Miguel. Otros municipios como Arona o el Puerto de la Cruz e islas como Gran Canaria y Fuerteventura también han mostrado su intención de incorporarse a este modelo sostenible.

Para Theo Hernando, secretario general de Asaga Canarias Asaja, “para que el sector agrario sea rentable, prospere y atraiga inversión, tenemos que lograr y afianzar un incremento de la demanda de productos locales por parte de la hostelería y la restauración. Es la única vía que tenemos para revertir el abandono que padece la actividad agrícola y ganadera en las islas y de ahí nuestro empeño en que esta iniciativa avance hacia otros municipios e islas”.

Enrique Padrón, director de Sostenibilidad e Innovación de Ashotel, sostiene que “la economía circular aplicada al sector es sin duda una de las herramientas para perfeccionar el modelo turístico actual, generando mucho más utilizando menos recursos. Y añadió que “vamos a poner en marcha un asesoramiento personalizado y un sistema de incentivos para consumir más producto local”.

“Para que el sector agrario sea rentable, prospere y atraiga inversión, la hostelería y la restauración tienen que demandar más productos locales”, Theo Hernando, secretario general de Asaga Canarias.

DIVULGACIÓN Y CONCIENCIACIÓN

Ashotel y Asaga Canarias consideran que para que CTC continúe su línea de crecimiento hay que divulgar y concienciar sobre sus ventajas en línea con las normativas medioambientales europeas y de aprovechamiento de recursos. Para ello, se plantean la elaboración de guías, acciones divulgativas y módulos de formación enfocados a reducir los residuos o mejorar el equipamiento de los establecimientos adscritos. El objetivo, señalan, es “poner en valor las sinergias existentes entre el sector turístico y primario, así como la transversalidad de este mensaje, tanto para residentes como para visitantes.

Como complemento a esta línea de actuación, se valora la organización de eventos y campañas para involucrar al sector agrícola y hotelero en el proyecto. Además, está previsto el diseño de un estudio para la implantación del pago por generación en grandes generadores con el fin de incentivar la correcta separación del residuo orgánico. De hecho, se ha firmado un acuerdo con la Universidad de La Laguna para la inclusión de un sistema dotado con Inteligencia Artificial enfocado a la reducción del desperdicio alimentario.

La Palma escancia sidra con La Mirla Sidrera y despierta una agroindustria con potencial

Los enólogos, Nancy Castro y Constantino Ballesteros, propietarios de la marca, triunfan con su producto en Agrocanarias y SISGA en Asturias conquistando dos oros la primera vez que participan en ambos concursos

Dulce y gasificada, así es La Mirla Sidrera, la marca palmera de sidra, elaborada por los enólogos Nancy Castro y Constantino Ballesteros de la bodega y sidrería Castro & Magán S.L. (Tijarafe, La Palma), que conquistó en 2024 una gran medalla de oro en la primera edición del certamen de Sidras Agrocanarias y una medalla de oro en el Salón Internacional de les Sidras de Gala (SISGA) en Asturias, un concurso internacional en el que compiten elaboraciones de Alemania, Austria, Chile, Estados Unidos o Japón, además de 22 procedentes del Archipiélago. Un mérito múltiple al ser la primera vez que presentaban su producto a ambas competiciones y que, a diferencia de otras sidras que emplean variedades como la reineta de pulpa acidulada, se elabora con manzanas de mesa de baja acidez.

Castro reconoce que recibieron el premio con “sorpresa”, aunque siendo conscientes de haber elaborado una sidra de calidad. Subraya que “los canarios nunca nos creemos el valor de lo que tenemos. Sabíamos que teníamos un buen producto porque contamos con una buena materia prima, pero nos ha sorprendido que estuviésemos tan bien posicionados tanto a nivel regional como internacional”. Por encima de todo, “este reconocimiento ha servido para dar a conocer que en La Palma se hace sidra”, motivo por el que se sienten orgullosos.

Esta bodega y sidrería siempre se ha caracterizado por “dinamizar el sector de las elaboraciones”, manifiesta Castro. El rescate y revalorización de un frutal en estado de abandono como el manzano ha supuesto una proeza. Castro y Ballesteros siempre habían tenido la idea de intentar hacer sidra, pero al coincidir los tiempos de vendimia con la recogida de la manzana, acababan posponiendo su empeño. En 2016 con una cosecha de uva ade-



“Este reconocimiento ha servido para a dar a conocer que en La Palma se hace sidra”, Nancy Castro, propietaria de la marca.

lantada y, conscientes de que se quedaba mucha manzana en el campo sin comercializar, encontraron la oportunidad de hacer realidad su proyecto. Ese primer año recogieron 5.000 kilos de manzanas para transformar en más de 2.000 litros de sidra, “una producción importante para una pequeña sidrería”, apuntan, con la que comercializaron en la isla y exportaron una partida a Estados Unidos con muy buena aceptación.

La subvención que concede el Cabildo de La Palma a los cosecheros de diferentes materias primas, entre ellas la manzana, para potenciar la agroindustria sidrera, ha jugado un papel fundamental en el crecimiento de esta sidrería, apoyo que agradecen a la institución insular, sostienen desde esta empresa. Paralelamente, la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, a petición de los productores y el Ayuntamiento de Valleseco, puso en marcha en 2024 el concurso oficial de sidras mientras que el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICCA) facilitó la presencia de varias sidrerías en SISGA al sufragar los envíos de las muestras a Asturias.

La Palma cuenta con 52 hectáreas de manzano, según el censo oficial del Gobierno de Canarias, que se extienden desde el municipio de Garafía - donde esta bodega y sidrería tiene una pequeña parcela y donde se concentra la mayor parte del cultivo que data de la década de

los años setenta- hasta la Villa de Mazo, vertiente caracterizada por una alta pluviometría y humedad, condiciones necesarias para que este frutal prospere. Cuando la producción no es suficiente, recurren a productores locales para completar su demanda.

ELABORACIÓN

La elaboración de la sidra es prácticamente idéntica a la de los vinos blancos tranquilos, según explica Castro, salvo por un rendimiento más bajo -de un kilo de manzanas se obtiene medio litro de mosto aproximadamente siempre que haya llovido lo suficiente, la fruta se recoja tras las primeras lluvias y esté bien hidratada - y un prensado más largo ya que la manzana es muy absorbente y puede tardar en completar este proceso hasta un día entero frente a las 2 ó 3 horas de prensa que requiere un vino blanco.

El proceso completo de elaboración puede prolongarse hasta tres meses dependiendo del tipo de sidra que se quiere conseguir. Castro matiza que “la sidra natural, desde que termina de fermentar, se puede consumir, aunque aquí en Canarias no es costumbre. Somos más de sidra de copa con gas, de ahí que hayamos sacado una versión con una forma de elaborar contemporánea y refinada destinada al consumidor canario”.

Producen cinco tipos de sidra: la natural (seca) es la base de todas las demás. A partir de ésta elaboran sidra natural espumosa (con burbuja tras una segunda fermentación), sidra natural con fruta, sidra de hielo que parte de manzanas congeladas (edición limitada no comercializada), además de sidra envejecida en barrica para conseguir que la madera le

aporte cualidades aromáticas diferentes. Todas pueden ser semidulces o dulces.

Frente a regiones como Asturias o países como Alemania donde la cultura sidrera está muy arraigada y esta bebida se consume todo el año, en Canarias el máximo consumo llega en Navidad. El propósito de estos dos enólogos es que cada vez se conozca más y se extienda su consumo fuera de las fechas navideñas. La Mirla Sidrera se vende en la propia sidrería, en cadenas de alimentación de la isla, así como en algunos restaurantes.



El propósito de estos dos enólogos es que cada vez se conozca más la sidra y se extienda su consumo fuera de las fechas navideñas.

Los productores profesionalizados se escudan en el seguro agrario para evitar la quiebra en caso de siniestro

Los datos de Agroseguro en Canarias demuestran avances en la producción a asegurada en 2024. La subida más llamativa la protagoniza el sector olivarero que crece cerca de un 400%. A distancia, le siguen el sector ganadero y el ornamental

Cultivo de olivos en Tenerife.

Dedicarse profesionalmente a la actividad agrícola o ganadera, expuesta a un mejunje de riesgos climáticos y fitosanitarios cada vez más desordenados y explosivos, requiere hacerlo con ciertas garantías económicas que respalden la continuidad de las explotaciones en caso de siniestro. Con esta función cumple el seguro agrario y los productores que lo adoptan como mecanismo de salvavidas trabajan con más tranquilidad sorteando los riesgos. Los datos de Agroseguro en Canarias demuestran una creciente, aunque todavía tímida, tendencia al alza en la contratación de pólizas (1,62%) y producción asegurada (2,63%) en la campaña en curso 2023-2024.

La producción asegurada en las islas se sitúa actualmente en 558,2 millones de kilos. La real es de 892,3 millones de kilos (datos del ISTAC de 2023), es decir, en torno a 334,1 millones de kilos quedan todavía sin asegurar. En superficie de cultivo con o sin seguro la disparidad es mayor. La cobertura abarca a 14.100 hectáreas agrícolas frente a las algo más de 40.000 hectáreas registradas oficialmente en el sector agrario, lo que significa que solo el 35,3% de la superficie cultivada está amparada por un seguro.

Para José Bernardo, director de Agroseguro en Canarias, “aunque los porcentajes de contratación son todavía bajos en las islas, nuestra valoración es positiva porque detectamos un avance continuado en la contratación reflejo de la concienciación de los agricultores y ganaderos profesionales ante adversidades climáticas más violentas que ponen en peligro sus cultivos campaña tras campaña”. Y añade, “no cabe duda que el seguro agrario es un escudo que protege la economía del sector, de ahí la necesidad de los productores de contratar y las administraciones de seguir cuidando este

Solo el 35% de la superficie agrícola de las islas está asegurada.

tipo de políticas reforzando el apoyo al aseguramiento”.

Exceptuando la línea de seguro del plátano que cubre la totalidad de la producción (695,7 millones de kilos) con un aumento del 3% en comparación con el año anterior, los sectores que, por volumen, más crecen en la contratación son el de las hortalizas con 95,2 millones de kilos asegurados, el del tomate de exportación (30,1 millones de kilos), el de uva (2,5 millones de kilos), además del seguro asignado al sector ganadero para la retirada y destrucción de animales muertos que pasa de 2,3 a 2,7 millones de cabezas de ganado. En superficie también experimenta un crecimiento el sector ornamental que pasa de 187 a 193 hectáreas protegidas.

El dato negativo lo aporta el sector de las tropicales que retrocede tanto en superficie como en producción asegurada. Desciende de las 961 hasta las 905 hectáreas y, como resultado, la cosecha que cuenta con una póliza se retrae de los 17,4 hasta los 17 millones de kilos.

El sector olivar, pese a no poder competir en números con el resto de producciones, ha protagonizado un salto cuantitativo a nivel de aseguramiento al pasar en solo un año de una superficie de cultivo asegurada de 2,68 hectáreas a 18,19 hectáreas que en términos porcentuales supone un incremento del 578% y una producción asegurada que asciende de

11.450 a 55.000 kilos (383%). La implantación de este frutal lleva desde 2007, cuando solo se cultivaban 42 hectáreas, expandiéndose con fuerza por territorio insular hasta cubrir cerca de 600 hectáreas en la actualidad.

2024, UN AÑO EN APARIENCIA TRANQUILO CON 20.000 SINIESTROS REGISTRADOS

Agroseguro registró en la campaña 2023-2024 un total de 19.838 siniestros a indemnizar con 3,9 millones de euros. La siniestralidad ha sido consecuencia de una sequía persistente en las islas, golpes de calor y viento que han arruinado cultivos como viña, papa y aguacate. En agricultura, el plátano ha sido, con diferencia, el más afectado. A distancia, las tropicales y viñas también han resultado dañadas. En ganadería, los subsectores de ovino, caprino, bovino y gallinas copan los primeros puestos en mortalidad.

La suscripción de un seguro agrario está respaldada por una subvención del Estado, a través de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (Enesa), a la que se suma

otra del Gobierno de Canarias que en la mayoría de los casos cubre el 65% de la prima comercial de la base neta, lo que abarata su contratación en las islas como compensación a las diferencias estructurales a las que tienen que hacer frente los productores. La convocatoria de 2024 ha contado con 4 millones de euros a repartir entre las diferentes líneas de aseguramiento y se espera que para 2025 se refuerce este respaldo al sector.

“El seguro agrario es un escudo que protege las rentas del sector y es necesario que las administraciones sigan cuidando estas políticas reforzando el apoyo al aseguramiento”, José Bernardo, director territorial de Agroseguro en Canarias.



El seguro de retirada y destrucción de animales muertos aumenta de 2,3 a 2,7 millones de cabezas de ganado.

entre calderos...

Casa Osmunda, donde el producto local es lo primero por calidad y frescura

José Carlos Ponte, chef y propietario de este establecimiento, convence con una apuesta culinaria de cercanía que prima el trabajo de agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

Entrada al restaurante Casa Osmunda en Breña Alta. Imagen cedida.

El compromiso del chef y propietario del restaurante Casa Osmunda (Breña Alta, La Palma), José Carlos Ponte, con el producto local de la isla no es una cuestión de modas, sino de conciencia y convencimiento sobre la calidad y frescura de una materia prima de cercanía y de temporada con la que lleva trabajando en su cocina desde hace 17 años, el tiempo que lleva abierto este establecimiento gastronómico. Esta filosofía culinaria le ha valido el reconocimiento no solo de su asidua clientela, sino también de la Guía

En 2024, el restaurante Casa Osmunda revalidó su segundo Sol de la prestigiosa Guía Repsol.

Repsol al otorgarle un nuevo Sol en 2024 tras el recibido en 2022.

Sobre la evolución en este tiempo de la oferta que le suministran los productores palmeros, Ponte señala que “ha mejorado desde que empecé en 2007, ahora hay mucha más variedad y, a medida que voy conociendo a más agricultores y ganaderos, vamos afianzando relaciones y consigo productos exquisitos, algunos desconocidos como el langostino rayado”.

Carnes, pescados, frutas, hortalizas ecológicas, quesos y vinos procedentes de productores palmeros conforman la base de la carta de Casa Osmunda que, tras su paso por las manos de Ponte, resultan elaboraciones tan singulares como las papas confitadas rellenas de conejo en salmorejo, el tartar de aguacate con langostinos y jugo de maracuyá, el lingote de atún con maracuyá, calabaza y teriyaki, sin olvidar el cordero o cabrito asado procedente de granjas locales, entre otras sugerencias.



Tartar de aguacate con langostinos.

“Nuestra tarea, además de cocinar y servir, es explicar a los clientes la procedencia del producto y la elaboración que conlleva. De esta forma, no solo le informamos sobre la calidad del plato elaborado, gracias a una materia prima de calidad superior y origen palmero, sino que además generamos confianza sobre lo que va a comer”, explica este chef que reconoce haber vivido momentos duros durante la crisis económica de 2008 y posteriormente con la pandemia en 2020 y la erupción volcánica en 2021, acontecimientos que le obligaron a adaptar su concepto inicial de negocio de alta cocina hacia una oferta gastronómica más asequible al bolsillo del consumidor palmero.

El restaurante Casa Osmunda, levantado en una tradicional casa rehabilitada de paredes de piedra en su interior y techos de madera, mantiene vivo, además del nombre de la antigua propietaria de esta vivienda, Osmunda, el encanto de un espacio donde el tiempo no vuela cuando el propósito es degustar y compartir una buena comida.

Responde José Carlos Ponte, chef y propietario de Casa Osmunda

Han sido galardonados con un Sol de la Guía Repsol, ¿cómo es estar en la constelación de los mejores restaurantes de España?

Es una responsabilidad que significa mantener alto nuestro nivel de cocina para no perderlo.

¿Qué le haría probar a alguien que vaya por primera vez a Casa Osmunda y busque sorprenderlo? (primer plato, segundo plato y postre)

Empezando por el postre, mi sugerencia sería que probara el cremoso de aguacate, con sorbete de mango, galleta y almíbar de tomilla; como segundo plato, lo ideal sería cordero, cabrito o costillas de cochino a baja temperatura y al horno y de entrante, papas rellenas con conejo en salmorejo.

Para mantenerse abiertos durante casi dos décadas, ¿han tenido que renovar platos, instalaciones e incorporar digitalización y sostenibilidad?

Yo lo resumiría en trabajar todos los días e intentar hacerlo lo mejor posible. Al trabajar con productos de calidad, el cliente lo nota y se llenan las mesas.

¿Cuáles son las cualidades de un buen chef?

Saber tratar bien el producto, sin estropearlo y añadirle solo aquellos ingredientes que necesita.

¿Considera que se está afianzando la gastronomía local gracias a la labor que hacen restaurantes como Casa Osmunda?

No sabría decirle. Creo que esa pregunta habría que hacérsela a nuestra clientela.

¿Podría definir el concepto de cocina de Casa Osmunda en una frase?

Hacemos cocina canaria con ingredientes de la tierra, pero con toques innovadores sin perder la naturalidad del producto.



El estudio de la saliva en cerdos, más barato que un análisis de sangre

Comparado con un análisis de sangre, el estudio de la saliva (Sialoquímica) en el ganado porcino permite abaratar los costes a los productores al aportar información sobre los niveles de estrés (cortisol) o ayudar a detectar inflamaciones o infecciones, pero con un menor gasto y mucho más sencillo de obtener al ser una prueba (PCR) menos estresante e invasiva para los animales, señala, José Joaquín Cerón, experto de la Universidad de Murcia. Su uso se ha comenzado a implantar en las producciones de todo el país.

Los productos biodegradables en suelo se comercializarán en toda la UE

Los films o láminas de acolchado biodegradables, eficaces para el control de las malas hierbas entre otros usos, junto con los agentes de recubrimiento y polímeros, preservadores de la humedad, se han incluido en el Reglamento de Productos Fertilizantes y se pueden comercializar en toda la UE. La ventaja de estos materiales es que no requieren ser retirados del campo tras la cosecha y previenen la presencia de microplásticos en suelos agrícolas.



Imagen de Zetrack E-farming

El primer tractor eléctrico y autónomo es de diseño y fabricación española

La empresa española Zetrack E-farming, especializada en maquinaria agrícola robotizada, presentó en el VII Foro Datagri el primer modelo de tractor eléctrico y autónomo. Con usos similares a la versión convencional y una potencia de 60CV, este modelo, dispone de un puesto de conducción y telemando para que pueda funcionar en modo autónomo. Es prácticamente insonoro, con bajo coste de mantenimiento y sus baterías se extraen de manera fácil. El tractor llegará al mercado a finales de 2025.

Un polvo soluble extraído de desechos del café actúa como antioxidante y antiinflamatorio

Científicos españoles han desarrollado un innovador polvo soluble partiendo de la pulpa de cáscaras deshidratadas del café mediante una técnica sostenible. Con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, este producto, con sabor afrutado y herbáceo, podría ayudar a disminuir el riesgo de enfermedades crónicas, además de usarse en la elaboración de panes sin gluten.

