



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

JUEVES, 29 DE AGOSTO DE 2019

EL DÍA.ES

MERESE CELEBRA DURANTE TRES DÍAS LA FIESTA DE LA VENDIMIA

Durante tres días, del 30 de agosto al 1 de septiembre, Merese celebra su tradicional Fiesta de La Vendimia

Durante tres días, del 30 de agosto al 1 de septiembre, Merese celebra su tradicional Fiesta de La Vendimia, organizada por la Asociación de Vecinos (ARME). Durante el viernes se instalarán hinchables para los más pequeños; se realizará una Ruta de Lagares, y habrá juegos de mesa, gastronomía y parranda de la mano de la Agrupación Ariferint. El sábado, 31 de agosto se celebrará la 3ª edición del Concurso de Vinos Artesanales De pata para el que la asociación ARME acaba de abrir el plazo de inscripción. Las fiestas finalizarán con la tradicional pisada de uvas en el Lagar de Merese, con comida de hermandad y el festival folclórico.

EL CABILDO DE EL HIERRO APOYA EL PRODUCTO LOCAL EN EL TURISMO

Este proyecto, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional dentro del marco operativo canario 2017-2020, busca poner en valor el producto local

El presidente del Cabildo, Alpidio Armas, junto al vicepresidente de la Institución y consejero de Medio Rural y Marino, David Cabrera, y la consejera insular de Turismo, Lucía Fuentes, mantuvieron ayer una reunión de trabajo con miembros de la empresa Eatnovation SL. Esta empresa ejecuta un proyecto dirigido a la valoración del producto local en el canal turístico, encargado por la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias, dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

Este proyecto, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional dentro del marco operativo canario 2017-2020, busca poner en valor el producto local y fomentar su consumo en el sector turístico, como marchamo de calidad y garante del mantenimiento del paisaje rural de las Islas, lo que se encuentra en total sintonía con la política



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

que se aplica en el Cabildo de El Hierro, tal y como pusieron de manifiesto los representantes del grupo de Gobierno insular.

El Cabildo de El Hierro se ha comprometido a participar en las mesas sectoriales que se llevarán a cabo en la isla con el objetivo de reunir a representantes de ambos sectores, primario y turístico.

LA PROVINCIA

MANGO GRAN RESERVA

La firma Jeribilla elabora el primer vino con este fruto tropical cultivado en Mogán I Arranca con una producción limitada de 520 botellas

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

CANARIAS AHORA

CASI DOS HECTÁREAS DE CULTIVO DE VID QUEMADAS POR LOS INCENDIOS EN GRAN CANARIA

El consejo regulador de la denominación de origen de la Isla informa que se vieron afectadas las plantaciones de la Bodega Bentayga y Lava en Artenara

Los incendios en la cumbre de Gran Canaria han afectado a casi dos hectáreas de cultivo de vid, ubicados en Artenara, el municipio más castigado por el fuego con el 60% de su superficie quemada. El consejo regulador de la denominación de origen de la Isla informa que también se temió por los viñedos de Fontanales, Gáldar y Valle de Agaete, pero no hubo que lamentar más pérdidas.

La pérdida de cultivos por el fuego y la escasa lluvia son algunos de los factores que provocarán que la vendimia de este año, que comenzó en julio, se sitúe por debajo de los números logrados el año pasado. "Este año recogeremos menos uvas, pero de una calidad extraordinaria", asegura Ana Nanclares, gerente de Bodegas Las Tirajanas. Santiago Robaina, propietario de la Bodega Plaza Perdida y uno de los bodegueros de más edad de la DO aún en activo ha afirmado que "la producción es un poco menor que la del año pasado, pero estamos recogiendo una uva muy muy buena".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Víctor Lugo, gerente de la Bodega Los Berrazales en Agaete, estima que en esta vendimia recogerán más de 20.000 kilos uvas de altísima calidad. “Hemos plantado más, por eso la vendimia de este año es similar a la del año pasado. Estamos muy contentos con la uva que estamos recogiendo, con más de 13 grados”.

La Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria tiene 250 hectáreas de viñedos, distribuidos por toda la geografía insular y por prácticamente todos los municipios, con un total de 73 bodegas y una gran diversidad de vinos tintos, blancos, semidulces, dulces, licorosos y rosados. Variedades únicas en el mundo y vendimiadas a mano que están alcanzando un gran reconocimiento nacional e internacional.

EL DIGITAL DE CANARIAS

LOS REALEJOS SUBVENCIONA LA INCORPORACIÓN DE MEJORAS EN SISTEMAS DE RIEGO EN EXPLOTACIONES AGRARIAS

La concejalía de Desarrollo Rural destina anualmente 9.600 euros en ayudas



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



La concejalía de Desarrollo Rural de Los Realejos, dirigida por Alexis Hernández, resolvió su convocatoria anual de ayudas de concurrencia competitiva para explotaciones agrícolas y ganaderas particulares o de entidades del municipio que incorporan mecanismos para la innovación y la sostenibilidad en el sector, a las que destina 9.600 euros. Se han beneficiado de la presente convocatoria cuatro agricultores, tres de ellos con sus proyectos de dotación de nuevos sistemas de riego y otro dedicado al cultivo de hortalizas con un nuevo sistema para la presentación de sus productos agrícolas en el mercado.

Los beneficiarios de estas ayudas ubican sus explotaciones agrarias en Los Príncipes, en Las Cuchillas (Icod el Alto), en La Romera y en La Montaña. Disponen hasta el 15 de diciembre para la justificación de la subvención mostrando la puesta a punto del proyecto por el que han resultado adjudicatarios.

Recuerda el alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez, que “de cara a estas subvenciones que se convocan cada año es indispensable cumplir ese requisito de la incorporación de mecanismos innovadores y de sostenibilidad medioambiental en las explotaciones, que se pueden materializar con sistemas de ahorro energético del agua o de cualquier otra fuente de energía, con el empleo de energías renovables, con otras medidas innovadoras que repercutan en la producción, la implantación de nuevas tecnologías en la gestión de las explotaciones o el empleo de técnicas de cultivo especialmente respetuosas con el medio ambiente”.

Destaca el concejal de Desarrollo Rural, Alexis Hernández, “el esfuerzo de los agricultores y ganaderos del municipio no sólo por conservar un



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

oficio o dedicación ancestral que a su vez define de manera decisiva el paisaje rural realejero, sino por su capacidad de innovar e implantar nuevos métodos para ahorrar energía, la reducción de la contaminación, el control de la producción o el cuidado de los cultivos ecológicos”.

Desde el área técnica de Desarrollo Rural de Los Realejos se apunta que “el sector primario del municipio ha venido incorporando en los últimos años energías renovables, medidas de ahorro de agua y electricidad, técnicas de mecanización de la recolección y de tipificación de productos locales, venta virtual de la producción, aplicativos informáticos para la mejora de la tarea agrícola o ganadera, implantación web, utilización de técnicas de cultivo o gestión ganadera ecológicas, medidas de gestión de residuos y de control de incendios forestales y mejora del entorno paisajístico.

EL APURÓN

EL CABILDO APUESTA POR FOMENTAR EL CULTIVO DEL CEREAL EN LA PALMA

Considera crucial el apoyo a esta actividad que se ha convertido en minoritaria en la Isla Bonita





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Consejo de Gobierno del Cabildo de La Palma ha dado luz verde a la suscripción de un convenio para subvencionar con 3.500 euros el tradicional trillado del cereal que se realiza en la Isla. El apoyo económico se destina a la Asociación sin ánimo de lucro El Frescal, que trabaja tanto en la recuperación de las actividades agroganaderas tradicionales como en salvar de la extinción variedades locales de cereales y leguminosas.

El vicepresidente del Cabildo, Anselmo Pestana, señala que “el cultivo del cereal en La Palma se ha convertido con el paso de los años en minoritario, especialmente porque su importación es mucho más barata, y por ello es crucial el apoyo de las corporaciones para mantener la actividad y la tradición en el Archipiélago”.

Además, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca ha concedido también el uso temporal de una trilladora, propiedad del Cabildo, para que pueda ser utilizada para las labores de cultivo del cereal con el propósito de contribuir a aminorar los costes de producción e incentivar su cultivo.

El convenio responde a una colaboración mutua con el objetivo de salvaguardar las actividades rurales sostenibles que se encuentran en proceso de desaparición así como la recuperación de tierras para el cultivo del cereal. En este sentido, el Cabildo de La Palma es conocedor de la importancia de la actividad agraria en general, especialmente del mantenimiento y difusión a las generaciones actuales y futuras del cultivo del cereal como una actividad que revierte en el sector primario. Por ello, a través de este tipo de convenios quiere reforzar su compromiso con el desarrollo económico y social de la Isla.

Durante los últimos años han surgido iniciativas para salvaguardar las actividades rurales sostenibles que se encuentran en peligro de extinción. Es el caso de la Asociación Agroganadera El Frescal, que rescata las tradiciones agroganaderas locales, velando por su conservación, difusión y recuperación como legado cultural y rural de la Isla de La Palma.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

NOTICIAS CANARIAS

LA ULL POR CUARTO AÑO CONSECUTIVO EN LA FIESTA DE LA VENDIMIA DE LA FRONTERA

La joven viticultora Patricia Perdomo Hernández Premio Enogastroturismo de la Universidad de La Laguna será la mantenedora de las fiestas

La Universidad de La Laguna a través de su Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias colabora por cuarto año consecutivo con la celebración de la Fiesta de la Vendimia en el municipio herreño de La Frontera que organiza la asociación ARME.

Para esta edición la Cátedra universitaria ha designado a la joven viticultora Patricia Perdomo Hernández, galardonada el pasado año con el Premio Enogastroturismo de la Universidad de La Laguna como mantenedora de las fiestas que tendrán su acto de apertura este domingo a las doce del mediodía en la plaza de Merese, y que contará con la tradicional pisada de uvas en el Lagar, y la comida tradicional de hermandad con vino, uvas, queso, y gofio de la Isla.





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Previamente el sábado 31 de agosto a las 18:00 horas se celebrará la tercera edición del Concurso de Vinos Artesanales “De pata”, y posteriormente tendrá lugar una cata de vinos del archipiélago.

El programa de las fiestas se complementa con una ruta por lagares de la zona, gastronomía, y actuaciones de grupos locales, que cuentan con la colaboración del Ayuntamiento de La Frontera, El Cabildo de El Hierro, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos de El Hierro, y el apoyo de distintas empresas.

La Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias

La Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias se plantea como una cátedra institucional de la Universidad de La Laguna y del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, que impulsa la investigación y transferencia de conocimiento en materia de agroturismo y enoturismo. Su objetivo principal es generar conciencia y contribuir al desarrollo responsable, sostenible y accesible de la actividad turística en contacto directo con las actividades agropecuarias. Para conseguirlo la Cátedra genera y difunde conocimiento y experiencias adquirida sobre el agroturismo y el enoturismo con empresas del sector primario: velando por el desarrollo responsable del sector, asesorando a empresas y administraciones públicas y ofreciendo formación especializada.

PLANETA CANARIO

“EL ABANDONO DE LA AGRICULTURA Y DE LA GANADERÍA ES UN CÁNCER PARA GRAN CANARIA: O DAMOS UN VIRAJE O SE NOS SEGUIRÁ QUEMANDO LA ISLA”

Rafael Hernández, presidente de la Coordinadora de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG) advierte de que han ardido más hectáreas en agosto que toda la superficie cultivada en la isla y que el fuego “no es el problema, sino la consecuencia” de ponerle trabas al sector primario y considerar al campesino un enemigo de la naturaleza, cuando su actividad es el mejor cortafuegos. Por ello, reclama una estrategia pública a 10 años para cambiar de modelo productivo

Rafael Hernández es presidente y uno de los líderes históricos de la Coordinadora de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG), el primer sindicato del sector primario que se creó en Canarias, a finales de los años 70. A escala nacional forman parte de esta organización 150.000 personas. PLANETA CANARIO lo ha entrevistado para conocer



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

su impresión sobre cómo el abandono del campo ha podido influir en la extensión y virulencia de los incendios que han quemado más de 12.000 hectáreas en Gran Canaria en dos semanas de agosto. Y sus respuestas son concluyentes: «Se han quemado más hectáreas en estos incendios que las cultivadas en la isla, pues han arvido 12.000 y no tenemos cultivadas sino 9.300, de las 30.000 que podrían estar en explotación».



Eso quiere decir, según este conocido rostro grancanario del sector agroganadero, que si la Isla no quiere volver a sufrir más incendios devastadores como los de este agosto, «debe cambiar de modelo y diseñar una estrategia a 10 años vista» para incentivar el retorno al campo propiciando que sea rentable y eliminándole trabas como los que se ponen a los aprovechamientos forestales (asegura que tienen que importar hasta la paja para hacer estiércol) o el tener que competir con precios de productos importados que obligaría a vender los locales por debajo del precio del coste de producción. «Se ha gastado más dinero en apagar estos incendios que el presupuesto del Cabildo para agricultura», se lamenta el dirigente de la COAG.

-¿Qué reflexión hace de los incendios de las últimas semanas?

«Hemos tenido una orientación de la política forestal, en la que se ha considerado al agricultor un peligro. Se ha tratado de limitar y proteger el entorno natural y entendieron esas mentes pensantes de orientación ultraconservacionista, que el indígena, el agricultor, cuanto menos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

interviniera, mejor. Para eso se fueron poniendo trabas a los usos tradicionales del monte».

- ¿Por ejemplo?

«Antes para hacer estiércol, que se vendía para abono, se iba a recoger al monte pinocha y otros materiales, que se le echaban a las vacas, se hacía estiércol y se vendía a los plataneros. Pero ahora un ganadero además de pedir permiso para cogerlo necesita la firma de un ingeniero técnico. Y luego tienes que esperar: un mes, dos o tres... para que te lo autoricen, porque es el procedimiento administrativo. Ese permiso cuesta 150-200 euros. Tengo en mi mesa solicitudes de cortar retama que han sido denegadas».

-¿Y cómo soluciona el campesino esa dificultad?

«Cómo la paja está subvencionada por el REA (Régimen Específico de Abstecimiento), le sale más barato comprar paja, ya el estiércol no se hace con pinocha. Y llegamos a septiembre y se gastó el cupo de la paja para ayudas europeas, osea que estamos comprando un subproducto fuera, se trae de la Península. Eso es un disparate. Estamos comprando la paja fuera en contenedores y gastando ayudas europeas, 100 euros la tonelada, y se gasta el cupo, porque unos portentos de la cultura ambiental se le ocurrió que había que poner trabas porque el campesino era un depredador. Lo que está en el Plan Insular de Ordenación es que si en 10 años una finca no roturada era colonizada por la vegetación, ya tenías que dejarla, se considera monte. Esa es la orientación que hay aquí. Es la mentalidad del funcionario».

-Pero cualquiera puede ver que la isla está llena de bancales con maleza (hierba, zarzas, cañaverales...) ¿Por qué no se aprovecha si no hacerlo supone un peligro en caso de incendios?

«En el campo ya solo está la gente mayor, los que heredaron la cultura campesina y tienen ese sentido identitario. Y cada vez son menos, porque como decía Pedro Molina, se le pone una soga al campesino y cada vez le ponen un nudo más, y llega un momento en que no sirve la soga para nada. Han estrangulado al campesino con demasiadas reglas».

-Pero todo ese campo abandonado es porque la agricultura no es rentable...

«Si la agricultura y la ganadería fueran rentables, la gente vendría sola al sector»



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

-¿Y por qué no puede ser rentable?

«Lo puede ser. Pero hay que saber definir un modelo, a ver adónde se quiere ir en Gran Canaria y Canarias en general para establecer como llegaré para luego valorar si he llegado. Pero hemos tenido mensajes contradictorios: por un lado decimos que queremos apoyar al sector primario y que haya ganaderos en Tejeda, Guía, Valleseco y Artenara que hagan queso... pero luego le dan 450 euros por tonelada al queso amarillo que se hace con leche y fécula de papas. ¿Qué queremos entonces? No se pueden hacer esas cosas tan contradictorias».

-Hay ganaderos que proponen dejar pastar a las ovejas en algunas zonas para que no crezca la maleza y los incendios no avancen tanto..., lo cual puede chocar con la política de conservación de los ecosistemas...

«Claro. Una oveja está comiendo todo el día, lo que no entiende la gente es que el ganadero está los 365 días detrás del rabo de la oveja o la cabra o la vaca y tiene que ordeñar todos los días, incluso Reyes, Navidades o semana santa, haga frío o haga calor. Y es un nivel de sacrificio tremendo».

-Pero la famosa Ley del Suelo, ¿no se supone que iba a facilitar la actividad del sector primario?

«Es una ley que se quedó colgada en la zona de de los parques naturales: Donde no es espacio natural sí ayuda».

- ¿Pero cuál es la queja en general de ustedes?

«Se lo comento con un ejemplo: si para hacer el queso a un ganadero de aquí se le exige lo mismo que si fuera Nestlé o Pascual, una megaindustria, es evidente que se le está estrangulando por la parte de las normas. Pero aun así, si en el mercado se puede vender el queso y con eso recuperar el esfuerzo económico hecho, no hay problema. Otro ejemplo: las ciruelas de Tenerife: los árboles tienen la fruta arriba porque no hemos acostumbrado a comprarla de Chile, que son más grandes, y al agricultor canario no le compensa el trabajo de cogerlas. Se vende al precio chileno, que tienen menor coste de producción. O las almendras que vienen de América o Turquía. Le peor que nos ha pasado es que no han subido los requisitos para producir al nivel europeo, pero el precio a la venta es el precio de la miseria de América o África o Asia».

-¿Y cómo combatir esa tendencia a la liberación del mercado y la del consumidor a pagar por lo más barato, en este caso lo importado?



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

«Pues decirle a la gente que los canarios nos gastamos en comer 3.000 millones de euros. Y que pueden mandar por saco a los políticos, que con la decisión de comprar productos canarios pueden hacer política».

-Pero el problema es que son más caras que las importadas....

«Sí, pero hay que sumar al precio más barato que paga el consumidor lo que cuesta apagar el incendio, el transporte del contenedor del muelle, los atascos, la huella de carbono, la inseguridad alimentaria, en fármacos por la contaminación de fitosanitarios de productos que vienen por fuera... y lo que vale mantener el paisaje también. Si se suma todo eso, dices: sí, yo saco de mi bolsillo estas perras, pero las otras las sacas vía impuestos. Porque no nos engañemos: la Unión Militar de Emergencias (UME) y los aviones para apagar incendios los pagamos entre todos. Y es un millón de euros todos los días, por lo que nos hemos gastado más en un incendio que todo el presupuesto de agricultura del Cabildo»

-Entonces la solución no son más helicópteros e hidroaviones sino la prevención y la agricultura y la ganadería...

«No, no son la solución, aunque tampoco hay una solución a corto plazo. Porque ni un agricultor ni un ganadero se enseñan en la escuela. Por esa razón es necesario que se dé un viraje en la orientación, que se empiece a considerar estratégico el campo. Se quemaron 12.000 hectáreas, y cultivadas hay 9.300, de 30.000 que puede haber sembradas en Gran Canaria. Es decir, se quemó más de lo que hay cultivado, y la agricultura está fundamentalmente en la costa».

-El jefe de Emergencias del Cabildo Gran Canaria, Federico Grillo, ha dicho que limpiar la isla de maleza sería inviable ni con todo el presupuesto del Cabildo y 25.000 personas contratadas...

«No estoy de acuerdo con esa mentalidad. Porque se trata de trazar un horizonte a 10 años, ya que pensar en hacerlo en un año es como quien tiene un cáncer y se pone una tirita. Y esto es un cáncer para la isla, el abandono del campo. Este es un camino sin retorno: la cultura campesina no se improvisa, no se enseña en las escuelas. Más bien se nos dice que somos un país moderno si el PIB de la agricultura está en el 2%. Pero nosotros nos hemos pasado entonces de modernos porque estamos en Canarias en el 1,2%. Es decir, esto es un disparate de todo orden. Hemos reducido y estigmatizado a la gente que está en el campo como señal de retraso, de ignorantes, de enemigos del medio ambiente».



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

-Pero ahora que han ocurrido estos incendios tan sobrecogedores que han quemado muchas fincas abandonadas llenas de maleza, ¿cree usted que se hará algo para que se intente recuperar el agro isleño?

«Vamos a exigir una cumbre sobre este asunto y creo que la gente se está moviendo. La gente del campo está indignada».

- El norte de la isla, la zona no quemada (Moya, Fontanales, San Mateo...) es un polvorín de zarzales, cañaverales...

«El problema está en que no se han terminado las papas de aquí y ya se están entrando las papas inglesas a 40 céntimos cuando el coste de producirlas aquí es de 50. Si tenemos claro que queremos que no se nos quemé le monte, debemos tener claro también que hay que apoyar a la producción local. El fuego es una consecuencia, no el problema. Y es una consecuencia que se va repetir más veces. Pero la solución no se puede hacer de la noche a la mañana pidiéndole a la gente que se haga campesina. Porque han sido los propios padres que son campesinos los que han dicho a sus hijos que estudien para que tengan una alternativa al campo, hasta el punto de que la gente prefiere un mal trabajo en la ciudad que en el campo, porque aquí tenemos una cultura de la necesidad del ocio y la del esfuerzo se va diluyendo. Ser agricultor y ganadero representa esfuerzo, luchar... SI eso tiene retorno económico que te compense la gente se va a dedicar al campo, pero si encima estás poniendo pasta y pierdes dinero, o tienes un corazón que no te cabe en el pecho racionado con la identidad o la cultura o lo dejas por otra cosas, porque no es viable.»

- Es decir, que ustedes no van a ser conformistas con que los políticos enuncien que el abandono el campo han hecho que los incendios forestales sean hoy en día más devastadores que en el pasado, y que no se haga nada por remediarlo...

«No. Hay que tomar medias. Y pondré un ejemplo: las infraestructuras de riego. Hay agricultores desesperados porque se quemaron las tuberías con el incendio, pues eran de polietileno y no tienen agua para regar ni para darle al ganado. Estamos vendidos. ¿Es posible cambiar esta situación? Sí, pero no con una tirita para curar un cáncer, sino diseñando una estrategia, defendiendo un modelo y sabiendo dónde se quiere ir, para poner las perras en el camino y llegar al objetivo. Ahora bien, ¿Qué herramientas tenemos? El POSEI, que son 260 millones de euros todos los años, parte para el REA, y el Plan de Desarrollo Rural (PDR) con inversiones en modernización. ¿Qué ocurre? Que en el PDR no ha hay dinero. Pedro Sánchez dijo que vendrán ayudas pero ¿cuáles, si ya están gastadas? No hay perras hasta 2023. ¿De dónde



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

va a sacar el dinero la gente para modernizar las explotaciones agrarias y ganaderas?».

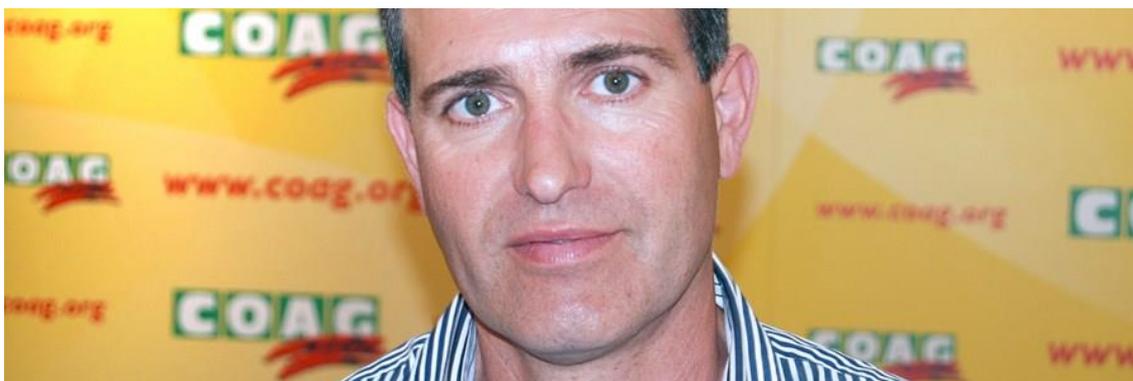
– ¿Cuántas hectáreas agrícolas se han calcinado este último gran incendio?

«1.200 agrícolas, algunas eran pastos. ¿Qué le dan de comer ahora al ganado si se quemaron los pastos?».

COAG

"NUESTRA FRUTA VA DE REGALO, LO QUE PAGAS ES EL PLÁSTICO". ARTÍCULO DE OPINIÓN DE DAVID BORDA

El responsable del sector de Fruta de Hueso de COAG analiza la crítica situación de las explotaciones frutícolas tras varias campañas con precios por debajo de costes



Una campaña más – y ya van unas cuantas – fruticultores y fruticultoras no estamos obteniendo rentabilidad por nuestro trabajo y esfuerzo, en definitiva, por nuestra fruta. Tenemos un sector que en lo macroeconómico va como un tiro. Tanto la exportación, (creció un 20% en valor desde 2014 hasta 2018), como el valor de la producción (se ha incrementado un 38% entre 2013 y 2018, hasta alcanzar más de 10.300 mill€, siendo el sector más relevante de toda la agricultura española), o el empleo (con alrededor de 150.000 trabajadores directos)... Pero el valor no llega al que cría la fruta. La cadena de la fruta no genera valor para el agricultor, más bien lo destruye, porque nos están haciendo desaparecer. A las explotaciones familiares, tradicionalmente punta de lanza en el sector, nos llevan a la ruina y somos reemplazados por grandes extensiones e inversiones especulativas, con otra filosofía de funcionamiento. Este sector se caracterizaba por una media de edad más joven que el resto de la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

agricultura. Esto está dejando de ser así. Los jóvenes no quieren entrar. La rentabilidad no asegura el relevo generacional y agrava el problema de abandono del sector y despoblación del medio rural.

Ahora, nuestra fruta va de regalo en un plástico o envase. El consumidor es lo que acaba pagando. No paga los costes de producir la fruta, sino los costes y márgenes de todos los eslabones, menos los de los agricultores. Hemos construido una cadena de valor en la que el precio final incluye el envase, el plástico, el transporte, la manipulación, en definitiva, los costes de todos los eslabones de la cadena y, desde luego, sus márgenes, pero no incluye el valor de la fruta. ¿Se imaginan pagar los extras y que les regalaran el coche?

En esta campaña 2019 los precios estamos percibiendo (en melocotón, un 26% por debajo de la media de las campañas 2013-2018, según el IPOD de COAG), son las peores cotizaciones medias para los agricultores desde 2013, si exceptuamos 2017. Mientras, el margen origen-destino se ha situado en un 538% para melocotón, claramente por encima de la media de las últimas 5 campañas (413%). Nosotros cobramos menos pero la cadena absorbe más valor.

Está claro que debemos producir fruta de calidad (sabor, calibre, firmeza...). Perfecto, eso sabemos hacerlo. Y lo hacemos. Ahora bien, los que compran en origen no lo pagan. Y como no se paga, cada vez hay menos calidad y más morralla. "Es lo que demanda el mercado, amigo". Luego, que si el consumidor deja de comer fruta porque lo que hay en los lineales es un horror... La pescadilla que se muerde la cola. Agricultores/as cada vez vamos más ahogados y el recurso es producir más kilos con menos costes, a costa de la calidad. Si hay que dar una sola pasada para recolectar, se hace. Se reducen costes de recolección, que no son moco de pavo y se han duplicado en 10 años, y se pierde calidad, porque da igual el punto de madurez. Se está extendiendo esta práctica de las grandes extensiones y grandes empresas que no cuidan la calidad y buscan kilos a bajo coste. Y esta batalla la tenemos perdida frente a las producciones de terceros países.

Debemos poner en valor la fruta por sí misma para que el consumidor la pueda "a-preciar" cuando le llegue. Para ello, tienen que cambiar muchas cosas. El cambio debe ser profundo y lo primero es decidir si queremos una agricultura con agricultores o una agricultura con grandes empresas y empleados en el campo. Nosotros lo tenemos claro: la empresa familiar, los agricultores profesionales queremos seguir produciendo fruta. Ahora, las administraciones deben aclararse



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

y dejar de decir una cosa y mientras poner la alfombra roja a las grandes empresas y al sector comercial.

En el terreno de lo concreto es necesario adoptar medidas legales que permitan que cobremos por el valor que generamos. Hay muchas opciones pero, por ejemplo, la ley de cadena debe ir más allá y defender los precios del eslabón más débil, porque nuestras comercializadoras en origen no son capaces de respetar nuestros costes de producción frente a la distribución comercial, que no piensa en la sostenibilidad futura de la cadena, sino únicamente en su rentabilidad inmediata. También se debe impulsar la cosecha en verde y no cosecha, medidas que tienen un mayor efecto y más ágil sobre el mercado porque el producto no llega a la central y no ejerce un efecto de “presión” para darle salida, lo que redundaría en la renta del productor por producirse un incremento de precio al reducirse la oferta, pero también por soportar un menor gasto en el proceso. Finalmente, tenemos que organizarnos en origen, sí. Pero por mucho que nos organicemos las empresas de distribución siempre serán menos y tienen la sartén por el mango. Hay que regular. No queda otra.