



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

SÁBADO, 7 DE SEPTIEMBRE DE 2019

EL DÍA.ES

CAIXABANK POTENCIA LA FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Las entidades se comprometen a apoyar las necesidades del sector vitivinícola e impulsar la innovación como motor de su actividad

CaixaBank ha firmado un acuerdo de colaboración con la Plataforma Tecnológica del Vino con el objetivo de poner en marcha líneas de cooperación conjuntas que contribuyan a promover la innovación en el sector vitivinícola. A partir de este convenio, que la entidad articula a través de AgroBank, su línea de negocio dirigida al sector agrario, se promoverán diferentes acciones y actividades orientadas a todo el colectivo profesional que está vinculado directa o indirectamente a la actividad del sector del vino.

Las entidades se comprometen a apoyar las necesidades del sector vitivinícola e impulsar la innovación como motor de su actividad.

El convenio se materializará a través de sesiones, jornadas o reuniones conjuntas en las que se ofrecerá formación en materia de innovación, se divulgarán proyectos de I+D+i y se pondrán a disposición del sector los productos de financiación que desde AgroBank se ofrecen para promover la inversión de las empresas vitivinícolas en innovación.

LA PROVINCIA

CANARIAS TRATA DE REORIENTAR LAS AYUDAS EUROPEAS PARA SALVAR EL TOMATE DEL 'BREXIT'

El Ejecutivo ve más difícil mantener las compensaciones al transporte de la fruta con el Reino Unido fuera de la UE | El sector se juega el mantenimiento de 3,5 millones

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LOS QUESOS DE CABRA ISLEÑOS SEDUCEN LOS PALADARES JAPONESES

Una delegación de científicos nipones se interesa por el modelo productivo caprino de Canarias para desarrollarlo en su país



De primero sushi y de postre queso de cabra con huella canaria. Un menú hipotético que científicos japoneses, sin embargo, quieren convertir en realidad. Una delegación de la Asociación Japonesa de Tecnología Ganadera ha estado visitando estos días las Islas interesada por nuestro modelo productivo caprino, con especial atención a la elaboración de la amplia variedad de quesos del Archipiélago, mucho de los cuales están en plena conquista de los mercados internacionales acumulando premio tras premio – 35 de ellos resultaron premiados en la última convocatoria del World Cheese Awards 2018–.

De la mano del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), los científicos con el profesor de Agricultura de la Universidad de Meijo, doctor y miembro de la Asociación Mundial del Caprino (IGA), Yoshiaki Hayashi, a la cabeza, han realizado un programa de visitas por las ganaderías y queserías más representativas de las Islas con la finalidad de conocer el sistema de manejo del ganado y los diferentes procesos de elaboración quesera.

La consejera de Agricultura, Alicia Vanoostende, junto al director general de Ganadería, Juan Bernardo Fuentes, recibieron el miércoles



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

Hayashi para intercambiar impresiones. Aunque se trata de una primera toma de contacto, la asociación prevé trasladar los procedimientos canarios con la intención de mejorar las producciones locales en Japón, que, actualmente, se encuentran en fase de desarrollo.

La consejera, que destacó "la implicación de los investigadores del ICIA en potenciar estas relaciones entre universidades y entidades con carácter científico", subrayó también que "una parte esencial de nuestro trabajo es la investigación agraria, y es aquí donde el ICIA adquiere un papel fundamental".

Yoshiaki Hayashi explicó que "Canarias y Japón tienen algunas condiciones similares, dado que se trata de un territorio insular con escasa producción forrajera, por lo que una y otra región necesitan importar gran parte de la alimentación de volumen de los rumiantes; Japón, al contrario que las Islas, tiene muy poco desarrollo caprino, pero sin embargo con una importante potencialidad ya que los quesos de leche de cabra son muy apreciados por la población" de ahí que quieran copiar el modelo isleño que supone, además, la salvaguarda de las razas autóctonas.

DIARIO DE AVISOS

LA SEQUÍA VUELVE A AMENAZAR LA ECONOMÍA DEL CAMPO PALMERO

Si no llueve en las próximas semanas, el sector agrario insular volverá a afrontar un invierno muy incierto en precipitaciones, con los embalses a un 25% de su capacidad

La preocupación y la creciente inquietud del sector primario palmero por la situación de sequía, con un estado de los embalses por debajo del 40% de su capacidad tras un invierno con escasas lluvias de consideración y tras las necesidades de riego de un verano con altas temperaturas, se ha convertido en una constante. Los efectos del cambio climático son evidentes en un territorio que espera por la conclusión de proyectos hidráulicos importantes para prevenir situaciones incluso más complejas, mientras regantes, accionistas del agua acumulada en pozos y galerías, y representantes del sector agrario coinciden al señalar la necesidad de buscar nuevas fórmulas para garantizar el agua de riego en una isla cuyo PIB proviene, en el 80%, de la agricultura. Si no llueve en las próximas semanas, y en



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

función de la demanda de agua de riego en zonas como el Valle de Aridane y el sur de la isla, el agua embalsada podría llegar a los niveles críticos de octubre de 2017, cuando se situó en los niveles más bajos del último lustro, con menos del 20% de llenado de estas infraestructuras.



Once embalses

Si bien las cifras de disponibilidad de agua en los once embalses distribuidos por la Isla llegaron a presentar cifras bajas, con el 25% de su capacidad en 2014, todos los demás registros son superiores, llegando incluso al 45% de llenado de los embalses tras el verano del año 2015.

El agua embalsada es poca en la laguna de Barlovento, el principal depósito de la Isla, al 23% de su capacidad, seguida de La Caldereta, con otro 23% y Montaña de Arco, en Puntagorda, al 38%. Las demás infraestructuras hidráulicas de la Isla, que en su conjunto alcanzan una media de acumulación de agua del 40%, presentan oscilaciones en cuanto a acumulación de agua por su condición de embalses de regulación, con trasvase de reservas en función de la demanda de zonas concretas. En ese recuento del Consejo Insular de Aguas, el mejor dato, con el 88% de agua embalsada, es el de Adeyahamen, seguido por la balsa de Manuel Remón, en Puntallana. Las demás



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

infraestructuras hidráulicas en el norte, tales como Los Galguitos, Las Lomadas y Bediesta, todas ellas en San Andrés y Sauces, presentan niveles de entre el 52 y el 57%.

La Isla ha recurrido, desde 2017, a la reapertura de una decena de pozos abandonados durante décadas para combatir la sequía, ante una realidad climatológica innegable y que constituye uno de los problemas prioritarios a la hora de buscar soluciones a medio y largo plazo por parte del Consejo Insular de Aguas de La Palma.

Los cultivos más sensibles ante la escasez de lluvias y los que mayor dependencia tienen por el volumen de agua que necesitan para garantizar sus producciones son el platanero, el de aguacates -con una superficie que ha crecido sustancialmente en los últimos años-, y el de cítricos. Pese a que la Isla bonita ha conseguido una importante rentabilidad en materia hidráulica, la persistencia en la escasez de lluvias tendrá consecuencias negativas para las debilitadas economías del sector primario insular.

CANARIAS 24 HORAS

CIENTÍFICOS JAPONESES SE INTERESAN POR EL MODELO PRODUCTIVO CAPRINO DE CANARIAS

La Asociación Japonesa de Tecnología Ganadera se interesa por el modelo productivo caprino de Canarias, con especial atención a la elaboración de la amplia variedad de quesos de las islas





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

De la mano del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), un grupo de científicos japoneses, representado por el profesor de Agricultura de la Universidad de Meijo, doctor y miembro de la Asociación Mundial del Caprino (IGA), Yoshiaki Hayashi, han realizado un programa de visitas por las ganaderías y queserías más representativas del Archipiélago con la finalidad de conocer el sistema de manejo del ganado y los diferentes procesos de elaboración de los quesos.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, junto al director general de Ganadería, Juan Bernardo Fuentes, recibieron el miércoles (día 4) al científico japonés, al doctor y profesor de Investigación del ICIA, Juan Capote, y a la doctora y directora científica del ICIA, María del Rosario Fresno, para intercambiar impresiones sobre la visita y dar a conocer el sistema de producción caprino en este país de Asia Oriental. Aunque se trata de una primera toma de contacto, la asociación prevé trasladar los procedimientos y las ventajas del sistema canario con la intención de mejorar las producciones locales en Japón, que, actualmente, se encuentran en fase de desarrollo.

La consejera, que destacó "la implicación de los investigadores del ICIA en potenciar estas relaciones entre universidades y entidades con carácter científico", subrayó también que "una parte esencial de nuestro trabajo es la investigación agraria, y es aquí donde el ICIA adquiere un papel fundamental".

Hayashi explicó que "Canarias y Japón tienen algunas condiciones similares, dado que se trata de un territorio insular con escasa producción forrajera, por lo que necesitan importar gran parte de la alimentación de volumen de los rumiantes; Japón tiene muy poco desarrollo caprino, pero con una importante potencialidad ya que los quesos de leche de cabra son muy apreciados por la población".

CANARIAS AHORA

AGRICULTORES ALMERIENSES DENUNCIAN LA VENTA DE FRUTAS Y VERDURAS MARROQUÍES CON ETIQUETA ESPAÑOLA SIN CONTROLES

Un documental de la asociación Agricultura Viva en Acción, que denunciará la situación en el Parlamento Europeo, muestra el fraude



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 estaría realizando desde hace dos décadas en el campo almeriense, andaluz, español y europeo
Los productos entran por las fronteras de Algeciras y Pirineos, y se les cambia el envase y la etiqueta en España
Los productores locales denuncian pérdidas millonarias que no pueden competir con los costes de producción ni la falta de seguridad alimentaria hortofrutícola alauita, donde hay casi un millón de hectáreas con participación de empresas españolas o francesas



"Hay un clamor en el campo, ya no nacional, sino europeo, con todo lo que está pasando con estos fraudes precisamente, que cambian los envases y los reetiquetan. En esto no se sabe si algún día saltará el sector Primario y entonces dirán ¡hasta aquí hemos llegado!, que puede ser que sí, porque todo tiene un aguante", vaticina el vicepresidente de Agricultura Viva en Acción, el agricultor almeriense Antonio Expósito, dando a entender que el campo puede explotar en cualquier momento si continúan estas malas prácticas durante años.

Agricultores de Almería han denunciado a organizaciones como COAG y Agricultura Viva en Acción que desde hace muchos años se está produciendo en el campo un grave fraude que ataca a la producción de la huerta de Europa. Se hacen pasar por frutas y hortalizas españolas cultivos que realmente vienen de Marruecos. Después, bien en el norte de África o en España, se les cambia de envase y de etiqueta para hacer creer al consumidor que tienen la garantía de la Unión Europea, cuando en realidad proceden de terceros países donde las condiciones



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

higiénicas y los controles de salubridad no son tan estrictos como en España.

Un reportaje de investigación de unos 30 minutos de duración, "Campos vivos, campos muertos" grabado a instancias de Agricultura Viva en Acción y al que ha tenido acceso el diario.es/Andalucía, con la intención de mostrarlo ante las autoridades europeas y españolas. El reportaje ha seguido la ruta de los camiones que transportan los productos hortofrutícolas desde el puerto de Algeciras, principalmente, hasta los puntos de venta del sur, mostrando las imágenes de la ruptura de los precintos, el escaso control en las aduanas y los vestigios del cambio de envases y etiquetas.

Por la frontera francesa entran, sin embargo, la mayoría de productos marroquíes a España, según señala el secretario provincial de Coag (Coordinadora de Agricultores y Ganaderos) en Almería, Andrés Góngora, uno de los líderes sindicales agrarios más activos en las denuncias en este sentido. Por su parte, Pascual Soler, presidente provincial de Asaja Almería (Asociación Agraria Jóvenes Agricultores), se muestra partidario de que sea la Unión Europea quien tome cartas en el asunto.

El asunto, en estudio por la Administración

Los autores del reportaje acudieron a la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, para que su titular, la almeriense Carmen Crespo, realizara alguna declaración sobre la situación. Pero la Administración Andaluza ha declinado hacer declaraciones. Según afirmaban en una nota oficial, "los nuevos responsables quieren estudiar el asunto y ver qué opciones puede adoptar la Consejería como Administración."

El campo acusa en el reportaje a los sucesivos gobiernos autonómicos de mirar para otro lado durante las dos últimas décadas en este asunto. En este sentido, un conocido empresario agrícola almeriense, Gabriel Barranco Hijo, afirmaba que "ha habido una inacción del gobierno socialista de la Junta de Andalucía que es increíble, pero lo más preocupante es que el reetiquetado contenga residuos y luego lleve una etiqueta española arruinando todo el trabajo que hacen los agricultores de Almería en el tema de los fitosanitarios. Eso es lo más preocupante", mantiene este empresario buen conocedor del sector hortofrutícola.



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

Otra voz anónima asegura que la Junta hace "caso omiso. O dicen que todo está bien y correcto en los almacenes, o que cuando llegan con las inspecciones ya han hecho los cambiazos y que sólo puede actuar si les pillan in fraganti. Y la calidad no es la misma porque esos productos marroquíes ya llegan aquí con cuatro días de diferencia, y luego viajan a Madrid y toda Europa. Pero como todo el mundo gana dinero...", se lamenta.

"¿Queremos campos vivos o muertos?"

Los productores del documental afirman que su objetivo es "presentar ante la opinión pública el sentimiento de abandono de los agricultores (...) poniéndose en peligro la seguridad y la salud de todos los consumidores. La causa de esta situación de peligro es una falta de control en las importaciones de terceros países y una dejación en las obligaciones que competen a nuestros políticos nacionales y europeos, que se han olvidado de unos principales pilares estratégicos de toda sociedad, y del principio de Preferencia Comunitaria. Nos encontramos hoy ante el siguiente dilema: ¿Queremos campos vivos o queremos campos y pueblos muertos?"

"Lo he oído y sé que es verdad", confirmaba un agricultor almeriense a la espera de vender su producción legal en la subasta de uno de los muchos almacenes existentes. "Utilizan cajas en las que no pone ningún nombre, de cartón negro o marrón, vienen de Marruecos así y luego ponen producto de aquí. Lo meten en los almacenes a medianoche, allí lo arreglan y tira...y lo hacen no solo con tomates, con calabacines, con todo".

Denuncia colectiva

Según confirmaban anónimamente los propios agricultores, alrededor del Polígono La Redonda de El Ejido, hay varios lugares donde se realiza esta práctica fraudulenta, incluso 'chambaos' destartalados donde los cambiazos se hacen sin garantías sanitarias. Aunque no es una práctica generalizada, sí va en aumento por los beneficios que da comprar a bajo precio en Marruecos y vender a tarifa de la Unión Europea. Además el productor local vende menos género. Este aumento del fraude está uniendo al sector en su denuncia.

La organización agraria Coag fue la primera que llevó el tema a los tribunales en El Ejido en 2010, pero el asunto quedó archivado. Se acusó a una gran superficie comercial de vender judías verdes de Segunda categoría procedentes de Marruecos bajo etiqueta de producto español de Primera categoría. La cadena aseguró que se



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

trataba de un error del proveedor y que ya había sido sancionado por ello.

Ahora, recientemente, la principal organización patronal agraria almeriense, Cohexphal, la Confederación de Exportadores y Productores de Productos Hortofrutícolas, ha resuelto expulsar a aquellas empresas asociadas que realicen estas prácticas fraudulentas. La decisión se tomó en una de sus últimas juntas directivas, prueba del nivel que está alcanzando el problema.

¿Controles aduaneros?

Según datos oficiales de la Agencia Española de Administración Tributaria, España importó de Marruecos en 2018 más de 452 mil toneladas de frutas, hortalizas y legumbres. En datos provisionales, en enero de 2019, se alcanzaron más de 44.500 tm, y en febrero de este año más de 48.000. ¿Cabría preguntarse qué volumen de estas cifras habría entrado fraudulentamente en España con el etiquetado cambiado?, dicen los agricultores.

Oficialmente la Agencia Tributaria informa de que "la legislación aduanera no es la que establece los controles de etiquetado/envasado. Para las mercancías procedentes de terceros países (fuera de la UE), existe un control de calidad a la importación, competencia del SOIVRE (Secretaría de Estado de Comercio), que incluye control de etiquetado y calibres entre otras cuestiones. Una vez que las mercancía ya ha sido importada, el control de etiquetado correspondería a las comunidades autónomas". La Agencia Tributaria asegura que las organizaciones agrarias no han trasladado su preocupación sobre la situación a su Delegación en Almería, "quizá porque son conscientes de que este tipo de controles corresponden a otros organismos, no a la Agencia Tributaria".

Coag y Agricultura Viva denuncian que no hay controles aduaneros efectivos en los puertos fronterizos españoles y de la UE que detecten el fraude 'in situ'. Los agentes se limitarían a ver la documentación que trae cada camión, pero no inspeccionan la carga, sin comprobar las etiquetas, los envases ni el origen real de los productos. Son innumerables las imágenes desperdigadas por el campo de envases, cajas, cartones, maderas, etc., con evidentes muestras de etiquetas originales marroquíes. Incluso se baraja que desde el mismo Marruecos, donde operan varias empresas hispanas, se exporta a España ya con la etiqueta y el envasado cambiado. Según denuncia el



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

sector, que es en este caso siempre el principal denunciante, sus pérdidas son "incontables pero muy cuantiosas".

Otro afectado, que tampoco quiere que se sepa quién es, asegura que "antes pasaba en la comarca del Levante (Níjar), donde hace una quincena de años los agricultores le pegaron fuego a un almacén. Estaban hartos, pero ahora es en el Poniente (El Ejido), se hace muy descarado y cada vez más". Hasta tal punto se ha incrementado el fraude, que incluso en páginas de Internet se anuncian partidas de productos marroquíes para que se compren libremente en España. ¿Habrán pasado controles sanitarios y aduaneros? ¿Declaran su entrada en la Unión Europea?

También hay, sin embargo, profesionales almerienses que niegan esta situación y la achacan a una "leyenda negra".

Los intereses del sector de la Distribución

Según Marina Alonso, vicesecretaria de Agricultura Viva en Acción, el problema radica en las estrategias del sector de la Distribución, las grandes comercializadoras, los supermercados y las grandes superficies que fijarían los precios. Actualmente habría en Marruecos aproximadamente casi un millón de hectáreas en producción hortofrutícola, con presencia entre ellas de empresas españolas o francesas.

"Traen el producto cultivado allí, en condiciones distintas sin certificaciones ni seguridad alimentaria, con costes de producción mucho más baratos. Nosotros nacimos para defendernos, porque el sector de la Distribución utiliza estrategias para hundir nuestros productos en origen. Ellos cultivan allí, se traen los productos de allí, los venden como nuestros y además los venden antes de tiempo, con lo cual llenan los supermercados, y una vez que están llenos dicen que hay superproducción, una excusa para estar un par de semanas sin comprarnos a los productores locales, lo que hunde nuestros precios en origen y nos provoca grandes pérdidas. Nosotros tenemos unos gastos de producción, mano de obra, tratamientos fitosanitarios, garantías alimentarias, etc., que debemos cumplir. Al final vamos a comer lo que la Distribución quiera al precio que la Distribución quiera. La Unión Europea sabe que esto está pasando, pero ¿por qué deja que pase? La Interprofesional tiene mecanismos para evitar esta situación, ¿por qué no actúa?", se pregunta.



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 LOBBY MUNDIAL DEL AGUACATE DESEMBARCA EN ESPAÑA: "HAY GENTE QUE AÚN NO LO COME"

La Organización Mundial del Aguacate (WAO) ha invertido medio millón de euros en acciones promocionales junto a supermercados españoles. España es el primer productor de la UE, pero no un gran consumidor. "La dieta es muy ortodoxa. Todos los españoles comen lo mismo", señala el CEO de WAO.

Los agricultores españoles se suben al carro del lucrativo aguacate y están encantados con que un ente multinacional lo promocióne.



"Este año el aguacate va a ser bestial. Es un producto que ya se conoce. El consumidor joven de hace una década decía: esto no sabe a nada. Pero el de ahora lo ha tomado en guacamole. Las cifras son brutales. Es como el kiwi hace treinta años, que no lo conocía nadie y ahora se planta hasta en Asturias y Galicia".

Como buen mayorista, Andrés Suárez debe conocer las tendencias del mercado para comprar al productor y vender al comerciante. Sentado en el despacho de su nave de Mercamadrid, desde el que supervisa todos los palés que llegan y el precio al que despacha cada día, no duda un segundo cuando se le pregunta qué es lo que se lleva ahora.

Las ventas del aguacate siguen, como desde hace 15 años, aumentando en todo el mundo. Sin embargo, en España se dan un par de paradojas. Una: que siendo el mayor productor de la Unión Europea está aún muy lejos del volumen de países latinoamericanos como



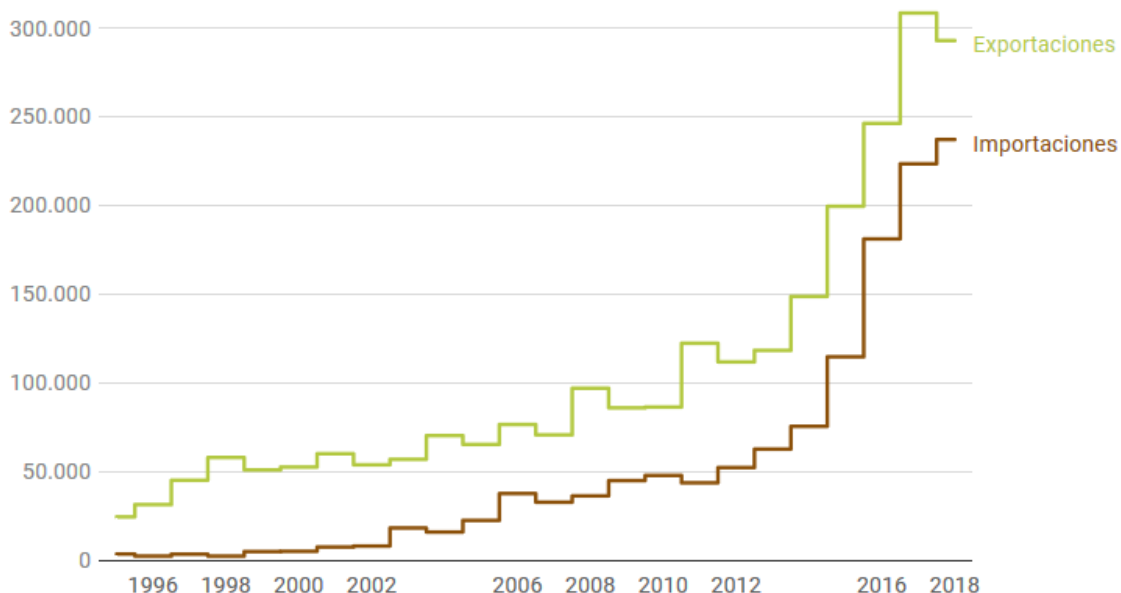
Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa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

México (líder mundial) o Perú (principal exportador a Europa). Dos: que siendo el mayor productor de la Unión Europea, no es un gran consumidor.

Sí, comemos más aguacate que hace una década. Pero estamos lejos de Francia, Holanda o Alemania. Hay un hombre que quiere cambiar eso: se llama Xavier Equihua y preside la Organización Mundial del Aguacate, o World Avocado Organization. Por sus siglas, la WAO.

Así se ha disparado el comercio del aguacate en España

Evolución anual del valor de las importaciones y exportaciones del aguacate en España. Datos en miles de euros



Fuente: Datacomex • Creado con Datawrapper

"La conversación sobre un ente multinacional del aguacate existe desde mucho tiempo. Se habló en el Congreso Mundial del Aguacate en Chile hace doce años. No fue hasta hace cuatro años en Perú cuando varios países dijeron: hagámoslo", dice Equihua al teléfono desde su oficina en Washington D.C. "¿Por qué es diferente? Hay asociaciones que representan el origen o una marca comercial. Pero la WAO representa un producto de manera genérica en todo el mundo. Pocas veces la historia del sector hortofrutícola ha visto esto".

Fundada en 2016, la WAO agrupa a productores y exportadores de aguacate de varios países, incluyendo Perú, Sudáfrica, Estados Unidos



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

e incluso México, pese a que este país —que produce más de dos millones de toneladas anuales, frente a las 60.000 españolas— cuenta con su propia arma marketiniana, Aguacates de México (Avocados from México). Esta organización se dirige al principal importador de aguacate del planeta (Estados Unidos) y, entre otras cosas, lleva años poniendo anuncios en la Super Bowl a razón de unos 10 millones de dólares por minuto. El vídeo de 2018 mostraba a una especie de secta del aguacate que enloquecía al descubrir que en el 'cielo' (una nave acristalada con forma de aguacate) no había nachos para mojar en el guacamole. La líder les tranquilizaba diciendo que también se puede tomar de otras formas. Por ejemplo, en tostadas.

El presupuesto de la WAO es más modesto —3,5 millones de euros anuales aportados por los socios, que pagan 0,012 euros por kilo comercializado— pero su radio de acción más amplio. El foco está en Europa.

"A Europa hay que verla como un bloque de doce países", continúa Equihua. "¿Por qué 12 y no 29? La mayoría de los 650 millones de kilos que se consumieron el año pasado fueron en diez países: Francia, Reino Unido, Alemania, países escandinavos y otros pequeños, como Suiza. España está en un plano lejano, pero tiene un potencial interesante. Como Italia, otro país que no es consumidor tradicional".

Oficialmente, la WAO llegó a España el verano pasado. En junio se sacó de la manga el "Mes Mundial del Aguacate", durante el que organizó un almuerzo en el Nerua Guggenheim de Bilbao para enseñar a los asistentes a usarlo más allá de la ensalada. También contó con Eroski para hacer concursos y regalar el libro "El maravilloso mundo de la cocina con aguacates". "Educar al consumidor así es muy importante, porque curiosamente en España hay mucha gente que no come aguacate todavía", dice su presidente.

"Lo hicimos con ellos porque tienen presencia en el norte. Y los españoles del norte están más abiertos a diferentes tipos de comida que el sur", continúa. "España es como Italia: la dieta es muy ortodoxa. Todos los españoles comen lo mismo, igual que todos los italianos comen pasta. El norte es más plural, por eso lanzamos campañas con Eroski y Caprabo, líderes allí".

"La fruta de la vida" llega a España

Este año, la WAO ha incrementado sus actividades en España, donde lleva invertido medio millón de euros en promoción. Ha llegado a



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

acuerdos con Carrefour (con presencia notable más allá del norte) para repartir bolsas con su logo por un lado y una tostada con aguacate por el otro. "Quisimos ver el impacto. En Francia es la bolsa reutilizable más conocida", indica. "Lo repetiremos de forma masiva el año que viene porque van de la mano: es un producto sano y una bolsa así es buena para el medio ambiente".

Además, ha 'captado' como socios a dos de las principales empresas de aguacate de nuestro país —las malagueñas Reyes Gutiérrez y Trops— y ha contratado a su propia agencia de prensa aquí, lo que a la postre ha logrado colar su eslogan 'La fruta de la vida' en muchos de los artículos que se escriben sobre aguacates en España, una de las acciones "más exitosas" de la organización. "En Francia el 80% de los aguacates que se venden llevan este eslogan. ¡Es un gran logro para una asociación que solo tiene dos años!", dice el presidente de la WAO.

Por faltar, faltaría entrar en el supermercado con más cuota: Mercadona, donde aunque últimamente han entrado otros proveedores de aguacate la reina sigue siendo la malagueña Frutas Montosa, que no pertenece a la WAO y cuenta con su propia marca de promoción, The Avocado Society. "Nos gustaría que en Mercadona fueran más abiertos", reconoce Equihua, "porque la única manera de incrementar el consumo y la rentabilidad para los socios es la educación y la promoción. Si no lo haces, es difícil crear interés por el producto". Mientras eso sucede, hablan con la Guía Michelin para patrocinarla como ya hicieran en Francia e Inglaterra.

El papel de España en todo esto

Mientras la WAO libra su batalla aguacatera en los supermercados, intentando convencer al español de que sea menos "ortodoxo" y compre y cocine con él, en el campo a los agricultores les hacen los ojos chiribitas con la enorme demanda y los precios a los que se paga. Según datos del Observatorio de Precios y Mercados de la Junta de Andalucía, la comunidad de la que sale el grueso de la producción, el aguacate ha llegado a superar los 3 euros el kilo. Mucha se exporta, por eso no es raro ver en nuestros supermercados aguacates de Perú.

"Estamos en el epicentro de la 'época dorada del aguacate'", apuntan desde la malagueña Reyes-Gutiérrez, socia de WAO y de donde anualmente salen 30.000 toneladas del producto para España, Alemania, Francia, Portugal, Holanda y otros países de la Unión. "En los próximos años, y si el aumento de cultivos continúa, habrá estrés y bajada de precios. Pero hay que ser optimistas y pensar que el

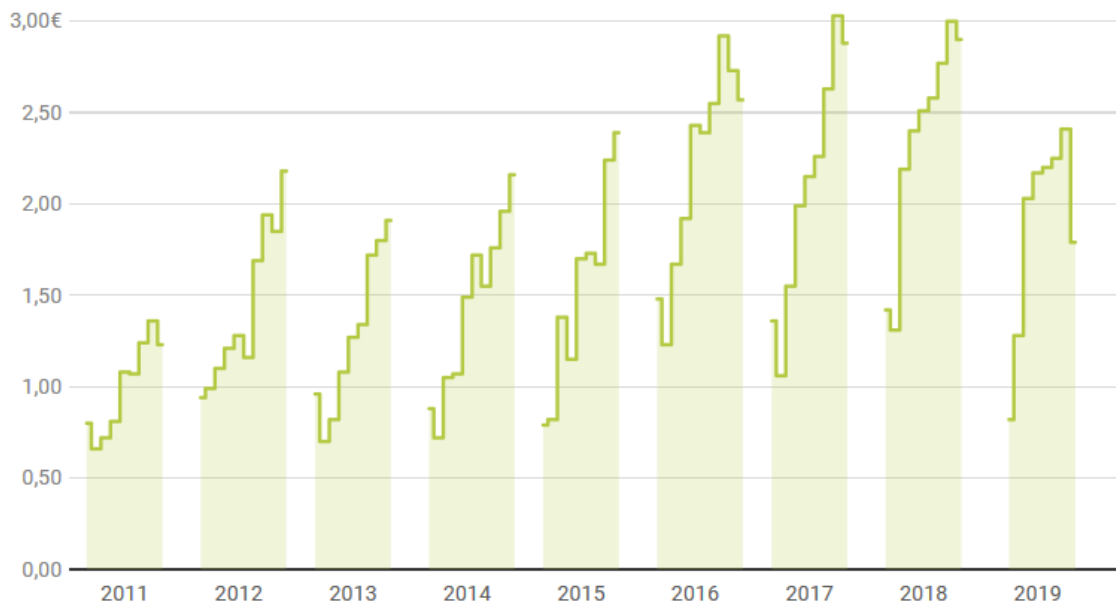


Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa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

consumo es aún bajo en Europa: apenas 750 millones de kilos, con un potencial de consumo de 2.000-3.000 millones en menos de 10 años".

El kilo de aguacate llegó a superar los 3 euros en origen en 2017

Evolución mensual del precio medio en origen del kilo de aguacate en España



Fuente: Junta de Andalucía · Creado con Datawrapper

"Los costes son más reducidos que en cítricos u otras frutas. Y cada vez hay más demanda. Los precios en el campo son bastante buenos", señala Celestino Recatalá, presidente de la recién constituida Asociación de Productores del Aguacate (ASOPROA). "Siempre buscamos la máxima rentabilidad. La naranja atraviesa una situación difícil en los últimos años y la gente busca alternativas". ASOPROA lleva apenas dos meses funcionando y asesorará a los agricultores valencianos que decidan lanzarse al aguacate para que todo salga bien y "no repitan los errores cometidos en cultivos como los cítricos o el caqui".

"Queremos saber lo máximo, porque es nuevo. Y ser interlocutores con la administración para demandar líneas de investigación de cara a prevenir posibles plagas, que se hagan mejoras...", comenta el agricultor. "Y en la comercialización debemos ser capaces de mantener el precio alto: no producir por producir y luego malvenderlo".



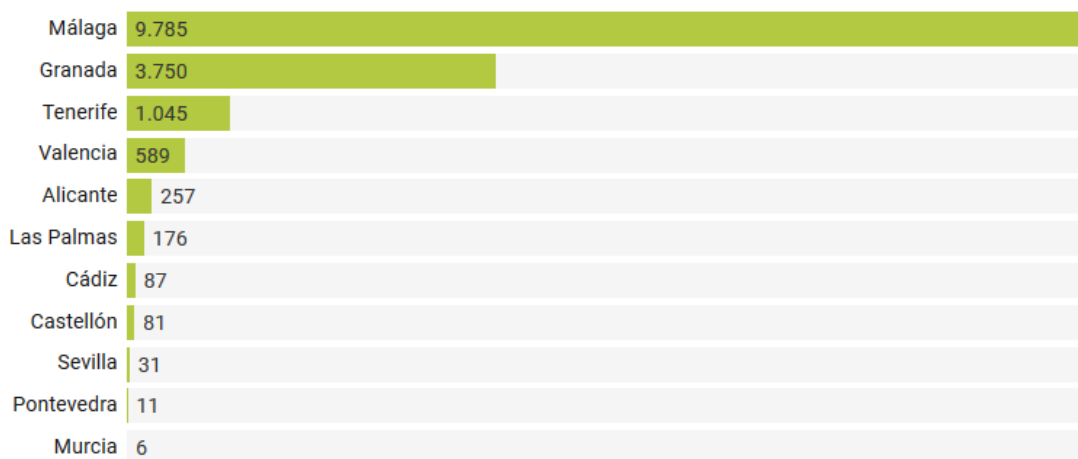
Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790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

En España hay casi 16.000 hectáreas de cultivo del aguacate, de las cuales solo 1.000 están en la Comunidad Valenciana. "Solo puede cultivarse en zonas privilegiadas donde exista el microclima necesario". De ese microclima es del que presumen en Málaga, concretamente en la provincia de la Axarquía, donde ya enfrentan problemas por la elevada cantidad de agua que necesita (unos 2.000 litros por kilo, frente a los 460 de la naranja, según datos de Water Footprint network)— y la poca que hay. También grupos ecologistas, como el Gabinete de Estudios de la Naturaleza de la Axarquía, GENA-Ecologistas en Acción, llevan tiempo advirtiendo del posible "colapso hídrico" y criticando el reemplazo de los cultivos tradicionales por los tropicales (mango, además de aguacate).

"En Málaga se ha cambiado una parte del cultivo de aguacates a mangos y se han eliminado tierras y plantaciones que no reunían las condiciones. El número de hectáreas sigue creciendo y con paso firme. La limitación está en el agua, que escasea", zanján desde Reyes Gutiérrez.

El 62% del aguacate español se produce en Málaga

Hectáreas destinadas en cada provincia al cultivo de aguacate en 2018



Fuente: Ministerio de Agricultura • Creado con Datawrapper

Parte del trabajo de la WAO en el futuro pasará por mitigar las críticas que se hagan a los efectos de la producción masiva del aguacate. En Francia, el documental 'Los aguacates del diablo' retrató la deforestación y envenenamientos por pesticidas ilegales como principales consecuencias negativas del 'oro verde' en México, en 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

provincia de Michoacán, donde también son habituales la violencia y robos de camiones por parte de grupos organizados.

Pero como México apenas exporta a Europa, Equihua considera que informaciones así no son un gran problema para sus socios. "[Un documental así] no causa ningún efecto. Son reportajes sensacionalistas sin mucha base, ya que México representa menos del 6% de los aguacates consumidos en la UE. Y Francia continúa siendo el mercado más importante en la Unión".

Los agricultores españoles están encantados con su promoción. "Nos unimos para incrementar el consumo, además de para trabajar en acciones internacionales", dicen en Reyes-Gutiérrez. Para ASOPROA, aun sin ser socios, "el trabajo que hace es importantísimo. También debemos revalorizar el producto español frente al que viene del hemisferio sur".

"Las 'berries' [otro producto en el que España es líder en Europa y cuyos precios están disparados] no ha llegado al nivel de popularidad, de sexy, del aguacate. No es un producto icónico internacional. No vas a ver a las Kardashians haciendo recetas con él. Eso te dice a qué nivel estamos...", concluyen desde WAO. "Y nosotros no pagamos por nada de eso".

CANARIAS NOTICIAS

EL GOBIERNO DE CANARIAS INCREMENTA HASTA CASI 10 MILLONES LOS FONDOS PARA LAS AYUDAS DEL POSEI ADICIONAL DE 2018

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha aumentado hasta los 9.920.671 euros la ficha financiera adicional del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei) con fondos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Comunidad Autónoma de Canarias

Los créditos asignados se distribuyen en las medidas de apoyo a las producciones vegetal y animal, con lo que este incremento beneficiará de forma directa a la comercialización de frutas, hortalizas, raíces, tubérculos alimenticios, flores y plantas vivas, así como a productores de leche de vacuno e industria de transformación vinculada a esta producción.



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



Con esos fondos se completan las ayudas ya abonadas a través de partidas comunitarias del Posei.

Para las acciones de apoyo a la producción vegetal, de esos casi 10 millones se ha destinado un total de 4.701.695 euros para la comercialización de frutas y hortalizas, plantas vivas, flores y esquejes; ayudas por hectárea para el mantenimiento de vides destinadas a la producción de vinos con DOP; cultivo de papa de mesa; transformación y embotellado de vinos con DOP, y mejora de la competitividad en la comercialización exterior de los vinos con DOP.

Para el caso de las líneas de producción animal se ha derivado un total de 5.218.976 euros destinados a las ayudas a la industria láctea; al productor de leche de vaca; queserías artesanales; al productor de leche de caprino-ovino; miel, y a la producción de huevos de gallina.

La orden, publicada este viernes 6 de septiembre de 2019, en el Boletín Oficial de Canarias (núm.172, del viernes 6 de septiembre de 2019), tiene como finalidad que las ayudas a la producción en el sector agrario alcancen el máximo de las cuantías unitarias establecidas.



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

CIENTÍFICOS JAPONESES SE INTERESAN POR EL MODELO PRODUCTIVO CAPRINO DE CANARIAS

La Asociación Japonesa de Tecnología Ganadera se interesa con especial atención a la elaboración de la amplia variedad de quesos de las islas



La Asociación Japonesa de Tecnología Ganadera se interesa por el modelo productivo caprino de Canarias, con especial atención a la elaboración de la amplia variedad de quesos de las islas. De la mano del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), un grupo de científicos japoneses, representado por el profesor de Agricultura de la Universidad de Meijo, doctor y miembro de la Asociación Mundial del Caprino (IGA), Yoshiaki Hayashi, han realizado un programa de visitas por las ganaderías y queserías más representativas del Archipiélago con la finalidad de conocer el sistema de manejo del ganado y los diferentes procesos de elaboración de los quesos.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, junto al director general de Ganadería, Juan Bernardo Fuentes, recibieron el miércoles (día 4) al científico japonés, al doctor y profesor de Investigación del ICIA, Juan Capote, y a la doctora y directora científica del ICIA, María del Rosario Fresno, para intercambiar impresiones sobre la visita y dar a conocer el sistema



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de producción caprino en este país de Asia Oriental. Aunque se trata de una primera toma de contacto, la asociación prevé trasladar los procedimientos y las ventajas del sistema canario con la intención de mejorar las producciones locales en Japón, que, actualmente, se encuentran en fase de desarrollo.

La consejera, que destacó “la implicación de los investigadores del ICIA en potenciar estas relaciones entre universidades y entidades con carácter científico”, subrayó también que “una parte esencial de nuestro trabajo es la investigación agraria, y es aquí donde el ICIA adquiere un papel fundamental”.

Hayashi explicó que “Canarias y Japón tienen algunas condiciones similares, dado que se trata de un territorio insular con escasa producción forrajera, por lo que necesitan importar gran parte de la alimentación de volumen de los rumiantes; Japón tiene muy poco desarrollo caprino, pero con una importante potencialidad ya que los quesos de leche de cabra son muy apreciados por la población”.

EL APURÓN

EL GOBIERNO CANARIO INCREMENTA HASTA CASI 10 MILLONES LOS FONDOS PARA LAS AYUDAS DEL POSEI ADICIONAL DE 2018

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha aumentado hasta los 9.920.671 euros la ficha financiera adicional del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei) con fondos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Comunidad Autónoma de Canarias

Los créditos asignados se distribuyen en las medidas de apoyo a las producciones vegetal y animal, con lo que este incremento beneficiará de forma directa a la comercialización de frutas, hortalizas, raíces, tubérculos alimenticios, flores y plantas vivas, así como a productores de leche de vacuno e industria de transformación vinculada a esta producción.

Con esos fondos se completan las ayudas ya abonadas a través de partidas comunitarias del Posei.



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



Para las acciones de apoyo a la producción vegetal, de esos casi 10 millones se ha destinado un total de 4.701.695 euros para la comercialización de frutas y hortalizas, plantas vivas, flores y esquejes; ayudas por hectárea para el mantenimiento de vides destinadas a la producción de vinos con DOP; cultivo de papa de mesa; transformación y embotellado de vinos con DOP, y mejora de la competitividad en la comercialización exterior de los vinos con DOP.

Para el caso de las líneas de producción animal se ha derivado un total de 5.218.976 euros destinados a las ayudas a la industria láctea; al productor de leche de vaca; queserías artesanales; al productor de leche de caprino-ovino; miel, y a la producción de huevos de gallina.

La orden, publicada hoy, viernes 6 de septiembre de 2019, en el Boletín Oficial de Canarias (núm.172, del viernes 6 de septiembre de 2019), tiene como finalidad que las ayudas a la producción en el sector agrario alcancen el máximo de las cuantías unitarias establecidas.

NOTICIAS CANARIAS

ULL: EL INCENDIO EN GRAN CANARIA HA REABIERTO CONCIENCIA ENTRE LA POBLACIÓN LOCAL SOBRE LA IMPORTANCIA Y PERMANENCIA DE NUESTRO SECTOR PRIMARIO

Comienza un nuevo curso académico, y hemos querido acercarnos al subdirector de la nueva Cátedra de Agroturismo y Turismo Gastronómico, Gabriel Santos, para conocer la oferta educativa para



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

este primer curso de la Cátedra, junto también a una serie de actividades que van a desplegarse por las islas.



Estamos a las puertas de un nuevo curso académico, será el primero para la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias, ¿cómo se presenta?

Este último cuatrimestre del año comenzamos con diversas acciones que estaban ya marcadas en la hoja de ruta que se planteó al inicio de la Cátedra, además ahora comenzamos una ronda de visitas institucionales para ponernos a disposición de los consejeros y consejeras insulares y regionales, así como con los representantes de los ayuntamientos que en conjunto han sido y seguirán siendo una parte de los actores importantes para el desarrollo de cada una de las propuestas que llevamos a cabo, junto a los agentes del sector primario y turístico.

La Universidad más que nunca está pegada al campo canario, para escucharlo y dar respuesta a su demanda...?

La Universidad de La Laguna cuenta con diferentes entidades, departamentos, facultades, o cátedras como puede ser la nuestra que están en contacto e interactúan con el sector primario de diferentes maneras, la Universidad no solo hay que verla como una enorme maquinaria para formar e investigar, además entre otros aspectos



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

ayudamos en la dinamización y la gobernabilidad del sector para que continúe con su desarrollo, entiendo que a veces la burocracia interna, ralentiza nuestro trabajo con la sociedad, pero la cercanía y el contacto está ahí, y lo demostramos en el día a día de nuestro trabajo.

Canarias es paisaje, territorio, cultivos, explotaciones agrícolas y ganaderas, lo ve cómo potencial agroturístico?

Realmente en mi opinión creo que sí, hoy en día el turista se ha convertido en un explorador que le gusta investigar a través de la red lo que ofrece un destino, además de buscar un tiempo estable y los servicios habituales, quiere experiencias nuevas que se han memorables para recordar y compartir, en ese sentido Canarias ofrece valiosos tesoros a través de su patrimonio agrícola, lo único es ponerlos en valor, canalizarlo y comercializarlo acercándolo al turista de una manera única con la condición de que satisfaga a los intereses del visitante pero también del agricultor que los acoge.

La nueva ley del suelo contempla la posibilidad de dedicar bodegas a ofrecer degustaciones catas, y venta... que posibilidades ve en el enoturismo.

El enoturismo es una actividad que la podemos englobar en el agroturismo, y que durante diferentes épocas en el archipiélago ha tenido luces y sombras, la constancia de empresarios ha sido importante para que hoy en día podamos seguir hablando de esta actividad, pero el enoturismo en Canarias es una actividad económica en constante evolución que necesita de empresarios comprometidos, y administraciones que les apoyen. El caso del Clúster de Enoturismo de Canarias, es un fiel ejemplo del compromiso empresarial que quiere y ve en el enoturismo una segunda actividad económica diferenciada, y con vocación de consolidarse en un futuro muy próximo.

La Universidad de La Laguna y en este caso la Cátedra está estrechamente vinculada al sector del vino, cómo ve el sector vitivinícola canario en la actualidad

Ya ha comenzado la vendimia en diferentes islas y las perspectivas en algunas son alarmantes por la reducción de cosecha, el cambio climático se está haciendo notar cada vez más en este sector, además si a esto le sumamos la falta de un relevo generacional real, y la falta de unidad a la hora de tratar los asuntos importantes, solo me queda decir que falta más implicación por parte de todos, y en todos los niveles. Las administraciones, los consejos reguladores, los bodegueros, la propia Cátedra deberíamos asumir más responsabilidad en este sentido.



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

Nosotros hemos querido materializar nuestro compromiso con el sector, trabajando de cerca con los Consejos Reguladores identificando los restos del sector vitivinícola del archipiélago, talleres que próximamente volveremos a convocar e iremos incorporando a nuevos actores para que hablen y manifiesten sus intenciones, y lo más importante asuman compromisos reales con el mundo del vino en Canarias.

A raíz del incendio de Gran Canaria, que aportación puede hacer la cátedra, para reflexionar sobre el necesario equilibrio, entre paisaje, protección, territorio, agricultores, ganaderos y visitantes del monte y zonas agrícolas...

El incendio en Gran Canaria ha reabierto conciencia entre la población local sobre la importancia y permanencia de nuestro sector primario, como bien dices el sector es el equilibrio que necesita nuestro territorio para ser salvaguardado.

Los miembros de la Cátedra hemos seguido de cerca la evolución del incendio, hemos estado en contacto con bodegueros y bodegueras que nos transmitían su impotencia al ver como el incendio avanzaba por sus fincas.

Pero ahora cuando ya queda controlado y sofocado, debemos de seguir concienciando a la población local y al visitante de la importancia de la agricultura y de la ganadería como clave para prevenir incendios, pero también tiene que haber un cambio importante de estructura y de mentalidad con el fin de empoderar que vivir del sector primario es rentable.

Se habla mucho de valorizar el producto local, pero hay que crear conciencia y sentimiento de la importancia socioeconómica y saludable que tiene consumir el productor local

Falta seguir concienciando al consumidor, aunque en mi opinión los consumidores canarios conocen y valoran positivamente la calidad del producto local, a pesar de que en algunos casos consideran que su precio es elevado, o optan por el producto importado porque tiene mejor precio y mayor variedad.

Se debe seguir apostando desde los diferentes ámbitos por la concienciación y la formación, para que el consumidor final a la hora de decantarse tenga toda la información para confirmar su elección, que conozca la calidad, variedad y la singularidad del producto que va



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

a consumir, vinculando además el valor del producto local a nuestro paisaje, al patrimonio etnográfico, a las personas que lo producen.

Canarias depende mucho económicamente de Europa, la PAC, el POSEI, el PDR, los Fondos Estructurales, nueva consejería, nuevo equipo, que se tiene que enfrentar al Brexit, y al nuevo POSEI... hay que tener altura de miras, se necesita arrimar el hombro y trabajar sin pausa...

El sector primario en Canarias, y en general todos los agentes que desenvuelven funciones alrededor del mismo se enfrentan a grandes retos, y debates de las futuras políticas y programas de ayudas europeas que son determinantes para el desarrollo del sector.

Desde la Cátedra nos hemos puesto a disposición del nuevo equipo de gobierno de la Consejería de Agricultura para reunirnos y entablar las líneas de trabajo en común, con el fin de ayudar en todo aquello que se nos plantee no solo desde nuestra entidad, sino también canalizando iniciativas a otras áreas y departamentos de la Universidad de La Laguna.

GOBIERNO DE CANARIAS INCREMENTA HASTA CASI 10 MILLONES LOS FONDOS PARA LAS AYUDAS DEL POSEI ADICIONAL DE 2018

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha aumentado hasta los 9.920.671 euros la ficha financiera adicional del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei) con fondos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Comunidad Autónoma de Canarias

Los créditos asignados se distribuyen en las medidas de apoyo a las producciones vegetal y animal, con lo que este incremento beneficiará de forma directa a la comercialización de frutas, hortalizas, raíces, tubérculos alimenticios, flores y plantas vivas, así como a productores de leche de vacuno e industria de transformación vinculada a esta producción.

Con esos fondos se completan las ayudas ya abonadas a través de partidas comunitarias del Posei.

Para las acciones de apoyo a la producción vegetal, de esos casi 10 millones se ha destinado un total de 4.701.695 euros para la comercialización de frutas y hortalizas, plantas vivas, flores y esquejes;



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

ayudas por hectárea para el mantenimiento de vides destinadas a la producción de vinos con DOP; cultivo de papa de mesa; transformación y embotellado de vinos con DOP, y mejora de la competitividad en la comercialización exterior de los vinos con DOP.

Para el caso de las líneas de producción animal se ha derivado un total de 5.218.976 euros destinados a las ayudas a la industria láctea; al productor de leche de vaca; queserías artesanales; al productor de leche de caprino-ovino; miel, y a la producción de huevos de gallina.

La orden, publicada hoy, viernes 6 de septiembre de 2019, en el Boletín Oficial de Canarias (núm.172, del viernes 6 de septiembre de 2019), tiene como finalidad que las ayudas a la producción en el sector agrario alcancen el máximo de las cuantías unitarias establecidas.

CIENTÍFICOS DE JAPÓN SE INTERESAN POR EL MODELO PRODUCTIVO CAPRINO DE CANARIAS

La Asociación Japonesa de Tecnología Ganadera se interesa por el modelo productivo caprino de Canarias, con especial atención a la elaboración de la amplia variedad de quesos de las islas. De la mano del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), un grupo de científicos japoneses, representado por el profesor de Agricultura de la Universidad de Meijo, doctor y miembro de la Asociación Mundial del Caprino (IGA), Yoshiaki Hayashi, han realizado un programa de visitas por las ganaderías y queserías más representativas del Archipiélago con la finalidad de conocer el sistema de manejo del ganado y los diferentes procesos de elaboración de los quesos

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, junto al director general de Ganadería, Juan Bernardo Fuentes, recibieron el miércoles (día 4) al científico japonés, al doctor y profesor de Investigación del ICIA, Juan Capote, y a la doctora y directora científica del ICIA, María del Rosario Fresno, para intercambiar impresiones sobre la visita y dar a conocer el sistema de producción caprino en este país de Asia Oriental. Aunque se trata de una primera toma de contacto, la asociación prevé trasladar los procedimientos y las ventajas del sistema canario con la intención de mejorar las producciones locales en Japón, que, actualmente, se encuentran en fase de desarrollo.



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 consejera, que destacó “la implicación de los investigadores del ICIA en potenciar estas relaciones entre universidades y entidades con carácter científico”, subrayó también que “una parte esencial de nuestro trabajo es la investigación agraria, y es aquí donde el ICIA adquiere un papel fundamental”.

Hayashi explicó que “Canarias y Japón tienen algunas condiciones similares, dado que se trata de un territorio insular con escasa producción forrajera, por lo que necesitan importar gran parte de la alimentación de volumen de los rumiantes; Japón tiene muy poco desarrollo caprino, pero con una importante potencialidad ya que los quesos de leche de cabra son muy apreciados por la población”.