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

LUNES, 14 DE OCTUBRE DE 2019

LA PROVINCIA

"QUEREMOS AGUA, PINITO, PERO DESPACITO"

Los vecinos de las zonas afectadas por los incendios reciben a la Patrona con papas, cebolla y queso l Rezan por lluvia moderada para recuperar el campo

Los galdenses recibieron ayer a la Virgen del Pino con flores por la mañana, y verduras por la tarde. Los vecinos de las zonas más afectadas ofrecieron productos típicos a la Patrona y rezaron por agua "moderada" para recuperar los campos quemados por los incendios el pasado mes de agosto.

"Lo que necesitamos es agua, pero que venga despacito", admite Josefa Mendoza, vecina de la localidad de Fagajesto en el municipio de Gáldar, una de las zonas más afectadas por los dos fuegos que azotaron al Norte y las medianías de la Isla el pasado agosto. Como ella, muchos vecinos esperan que la visita de la Virgen del Pino, que

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

desde el sábado realiza diariamente su recorrido por todos los municipios afectados por los incendios (empezando por Agaete), traiga lluvias moderadas. "Es lo único que pedimos, agüita que no destroce sino que saque el verde de nuestros campos", expresa la galdense.

Los residentes de este barrio, así como los de Juncalillo, Caideros, Saucillo y Barranco Hondo (las zonas afectadas por los incendios), realizaron ayer por la noche una ofrenda de productos típicos a la Patrona de Canarias. "Hemos rescatado lo que no ha sido quemado, que es poquito; Pino no se podrá quejar, porque nos hemos apañado con lo que había", expresa con alegría José Mendoza ('Pepe Torres' para quienes le conocen en el pueblo, sobrenombre que se ganó en su juventud jugando al fútbol). Un centenar de kilos de productos de la tierra como papas, cebollas, calabazas, manzanas y millo, principalmente. "Tampoco nos olvidamos del queso de Caideros, que ha donado la Quesería el Montañón", recalca el vecino orgulloso.

Cada una de las localidades aportó sus peculiaridades gastronómicas a esta ofrenda simbólica, organizada por el Ayuntamiento de Gáldar para mostrar su agradecimiento a la que muchos consideran "nuestra madre", expresó durante la mañana Rita Pérez, una de las vecinas que emocionada fue a recibir la imagen a primera hora.

"En Barranco Hondo no quedó nada, se quemó absolutamente todo", expresa entristecido Toni Pérez, presidente de la asociación cultural y recreativa de la zona. "Entre todo lo malo, lo bueno es que el fuego no llegase a las casas, y por eso tenemos mucho que agradecer", asevera emocionado. También lo piensa así, José Juan García de Juncalillo, que por este "milagro", como lo definen los residentes, ofrece junto al resto de los vecinos de esta localidad galdense bizcochos de la conocida panadería de Juncalillo, agua de Fuentebruna y gofio del molino de Los Cabucos. Por otro lado, Saucillo es de las pocas zonas que puede entregar algo de fruta y otro tipo de verduras. Naranjas, mandarinas, limones y pimientos, remolachas y calabacines, entre otros productos que han recogido de las fincas "que se han salvado", expresa Luis Mendoza, de la asociación de vecinos del Poleo.

El acto de entrega comenzó sobre las 20.30 horas. Entre la entrada y salida de cada carreta (tirada por bueyes y seguida por sus vecinos en procesión), actuaban solistas como Besay Pérez, Manolo Estupiñán, Luis Morera, Patricia Muñoz y las galdenses Carla Vega y Ana Gil para amenizar la noche con su música en el frontis de la Iglesia de Santiago; en donde se situó la imagen de la Virgen al concluir la eucaristía de las

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

19.00 horas. Los niños de las diferentes localidades afectadas se acercaron a la imagen para recitar poesías y palabras de agradecimiento a la Patrona, así como para explicar su experiencia personal con el terrible fuego.

Las lágrimas y los aplausos no faltaron durante estas horas de despedida, coincidiendo casi con las mismas imágenes de aquellos que fueron a recibirla por la mañana. "Fue todo un espectáculo", explican los vecinos que la vieron llegar desde Agaete a las 6.45 de la mañana. Las lágrimas, los gritos de emoción y la lluvia de rosas desprendida desde los balcones municipales formularon una imagen jamás vista en Gáldar. "No volveremos a ver esto", explicó María José Toledo, una de las asistentes, completamente emocionada. La imagen, acompañada por la corporación municipal y la Banda Municipal de Música de la Real Ciudad de Gáldar, recorrió a primera hora las calles principales hasta llegar a la plaza de Santiago sobre una alfombra de sal que muchos consideran como "la más larga que ha visto la Isla".

La emoción por esta espera visita se mantuvo durante toda la jornada. "La Virgen nos visita porque ha habido algo que nos ha hecho daño, y como madre que es, tiene que consolar nuestro dolor", aseveró el obispo de Canaria, Francisco Cases, durante la eucarística que presidió por la tarde, en referencia a lo quemado y al recorrido de la Patrona.

Dos pantallas que retransmitieron durante todo el día las diferentes misas que se ofrecieron en el Templo de Santiago, dos gradas para que los vecinos y foráneos disfrutasen del espectáculo religioso y dos placas conmemorativas de esta histórica visita (una en la plaza de los Faycanes y otra en la Iglesia, en donde la Virgen se reunió con la imagen de Santiago de los Caballero: patrón del municipio) fueron los elementos destacados de la segunda parada del periplo mariano. "Nosotras venimos de Arucas, pero tenemos claro que queremos seguir a la Virgen allá donde vaya", sostuvo emocionada Rosalía Falcón, que junto a su familia se acercó al municipio por la mañana para pedir por los afectados.

Y los afectados lo que piden es agua, pero poco a poco. "Tenemos que recibir lluvia, porque aunque la tierra ya está brotando hay que darle un empujoncito", explica ilusionado Pepe Torres. Los residentes de Gáldar despidieron a la Patrona entre voladores, deseando una buena ida de la imagen hacia Guía: tercera parada.

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 MERCADILLO AGRÍCOLA Y ARTESANO DE BARLOVENTO DEDICA UNA JORNADA AL GOFIO

Durante el día de ayer domingo, los asistentes pudieron hacer degustaciones de gofio amasado y conocer el proceso de elaboración de uno de los productos más típicos de la gastronomía canaria

Ayer volvió a abrir sus puertas el mercadillo agrícola y artesano de Barlovento, tras un pequeño parón posterior a las Fiestas del Rosario celebradas en la localidad. Y lo hizo dedicando toda la jornada del domingo a uno de los productos estrella del Archipiélago: el gofio.

La harina tratada más popular de las islas adoptó un papel protagonista, con la amplia variedad de actividades ofertadas desde las 10 de la mañana, que buscaban dar a conocer a los asistentes las propiedades de este súperalimento, rico en vitaminas y minerales.

A primera hora, comenzó una exposición de productos de las molinas El Guanche, El Naype, del Valle y Gofio Taber. Seguidamente, tuvo lugar un taller de elaboración de gofio, en el que los participantes pudieron aprender cómo es el proceso que sigue el trigo y otros cereales para transformarse en uno de los elementos más característicos de la gastronomía canaria.

Más tarde, la Asociación Agroganadera El Frecal hizo una exhibición de trilla tradicional de ganado, técnica que consiste en pisar la gavilla para separar la paja del grano, que corrió a cargo del ganadero Diego Reyes. Y como colofón final, se realizó una degustación de gofio amasado con frutos secos y miel, así como con zurrón. Además, las personas asistentes al enclave agricultor barloventero, entraron en el sorteo de diferentes lotes de productos locales y un gran premio final, consistente en un quintal de gofio cortesía de las molinas colaboradoras en el evento.

Cada domingo, el mercadillo de Barlovento congrega a agricultores, ganaderos, artesanos y reposteros, que presentan una oferta de productos frescos cultivados y elaborados por ellos mismos. En La Palma, existen varios emplazamientos en los que cosecheros locales venden sus productos, como las revocas de Los Llanos de Aridane y Santa Cruz de La Palma; o los mercadillos de Puntallana, Puntagorda, El Paso, Los Llanos, Villa de Mazo y Breña Alta.

DIARIO DE AVISOS

EL MERCADILLO AGRÍCOLA Y ARTESANO DE BARLOVENTO DEDICA UNA JORNADA AL GOFIO

Durante el día de ayer domingo, los asistentes pudieron hacer degustaciones de gofio amasado y conocer el proceso de elaboración de uno de los productos más típicos de la gastronomía canaria

Ayer volvió a abrir sus puertas el mercadillo agrícola y artesano de Barlovento, tras un pequeño parón posterior a las Fiestas del Rosario celebradas en la localidad. Y lo hizo dedicando toda la jornada del domingo a uno de los productos estrella del Archipiélago: el gofio.

La harina tratada más popular de las islas adoptó un papel protagonista, con la amplia variedad de actividades ofertadas desde las 10 de la mañana, que buscaban dar a conocer a los asistentes las propiedades de este súperalimento, rico en vitaminas y minerales.

A primera hora, comenzó una exposición de productos de las molinas El Guanche, El Naype, del Valle y Gofio Taber. Seguidamente, tuvo lugar un taller de elaboración de gofio, en el que los participantes pudieron aprender cómo es el proceso que sigue el trigo y otros

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

cereales para transformarse en uno de los elementos más característicos de la gastronomía canaria.

Más tarde, la Asociación Agroganadera El Frecal hizo una exhibición de trilla tradicional de ganado, técnica que consiste en pisar la gavilla para separar la paja del grano, que corrió a cargo del ganadero Diego Reyes. Y como colofón final, se realizó una degustación de gofio amasado con frutos secos y miel, así como con zurrón. Además, las personas asistentes al enclave agricultor barloventero, entraron en el sorteo de diferentes lotes de productos locales y un gran premio final, consistente en un quintal de gofio cortesía de las molinas colaboradoras en el evento.

Cada domingo, el mercadillo de Barlovento congrega a agricultores, ganaderos, artesanos y reposteros, que presentan una oferta de productos frescos cultivados y elaborados por ellos mismos. En La Palma, existen varios emplazamientos en los que cosecheros locales venden sus productos, como las revocas de Los Llanos de Aridane y Santa Cruz de La Palma; o los mercadillos de Puntallana, Puntagorda, El Paso, Los Llanos, Villa de Mazo y Breña Alta.

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

CANARIAS7

UNA ALTERNATIVA ECOLÓGICA A LA EXCLUSIÓN

La finca agroecológica El Viso ofrece empleo y formación a personas en situaciones de riesgo bajo la dirección de Adesco. En este enorme espacio municipal de 72.000 metros cuadrados, del que hay un 40% cultivado, toda la plantación es ecológica y parte de su producción va destinada al banco de alimentos de Jinámar

Subiendo por Montaña Las Palmas, prácticamente coronando su cima, se llega a la inmensa finca El Viso. 72.000 metros cuadrado de terreno municipal que el Cabildo cedió al Ayuntamiento de Telde y que, a su vez, la Corporación Municipal entregó a la asociación sin ánimo de lucro Adesco para su explotación hace casi tres años. La transformación que ha desarrollado desde entonces este terreno agroecológico, que antes de este proyecto estaba prácticamente abandonado, es total. Y todo gracias a la labor de los voluntarios que acuden a diario a trabajar sus tierras mientras se forman en agricultura ecológica. «Aquí trabajan la tierra personas en exclusión social, gente que en su mayoría sale del sector de la hostelería y de la construcción y se meten en mundos oscuros. Ahora en El Viso tienen una nueva oportunidad», explica Antonio Navarro, el técnico de la finca que está al frente de esta iniciativa de Adesco.

Una labor social que solo tiene lecturas positivas. «Se le da énfasis y se potencia el cultivo ecológico, un sector que siempre es el más abandonado en Canarias», celebra Auri Saavedra, concejala de

Agricultura, Ganadería y Pesca del Ayuntamiento de Telde. No en vano, en todo el proceso que se realiza en esta finca no hay ni rastro de productos químicos sintéticos, ni organismos genéticamente modificados, y cada uno de sus 72.000 metros cuadrados tienen la certificación oficial ROPE «hasta los caracoles son ecológicos», bromea Navarro, satisfecho por los frutos que ha dado todo el trabajo realizado con la obtención de alimentos orgánicos respetando el medio ambiente a la vez que se ofrece una alternativa formativa y laboral a los más desfavorecidos.

Actualmente la finca contiene un 40% de cultivo con papas, judías, cebollas, lechugas, millo, habichuelas o tomates cherry; cuenta con una zona recreativa con plantas autóctonas y endémicas de unos 10.000 metros cuadrados; un 15% del terreno está destinado a las viñas, y el resto del espacio se encuentra en barbecho o en descanso, ya que en la agricultura ecológica «se exige la recuperación microbiológica del suelo», explica Navarro.

En El Viso no se pretende hacer caja ni sacar dinero con la comercialización de sus productos, los objetivos están dirigidos a potenciar la agricultura ecológica y ayudar a personas en riesgo de exclusión. Ya no necesita financiación pública y con eso les basta. «Al dar tantos cursos, la producción disminuye pero aquí lo importante es la formación», afianza Antonio. «Es fundamental mantener viva la tierra, y si encima se hace con el esfuerzo de fomentar el cultivo ecológico en la ciudad de Telde, hasta tal punto de que incluso las semillas también son de consumo y de producción ecológica certificada, el resultado es maravilloso», aplaude la edil de Nueva Canarias, mientras observa con orgullo a los alrededor de 40 voluntarios que con mimo aderezan la campiña dentro de este novedoso proyecto de emprendimiento social.

CANARIAS NOTICIAS

LA HUERTA EL CORDEL VILLA DE AGÜIMES SE CONSOLIDA COMO INICIATIVA DESTINADA A FOMENTAR LA AGRICULTURA ECOLÓGICA Y EL CONSUMO LOCAL

Alejandra Núñez es una joven emprendedora que apuesta por la horticultura natural cosechando variedades locales y tradicionales para su consumo en proximidad (Km0)

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 inicios, tal y como es habitual en este tipo de iniciativas, fueron "muy duros". Gestiona un invernadero que ocupa una superficie de 1.000 metros cuadrados y en el que cultiva productos de temporada, como lechugas, col, puerros, cebollas, berenjenas, tomates, brócoli y coliflor, entre otros. De esta manera, promueve la venta directa al consumidor en mercados y servicio a domicilio. Sus hortalizas y verduras también van directas al plato a través de los restaurantes y bares de la comarca. Ha comenzado su actividad profesional desde el emprendimiento y con la ilusión de que su proyecto vaya creciendo a la par que lo hace su esfuerzo.

La joven agricultora destaca que "la innovación en la agricultura ecológica puede ser un incentivo para que la juventud vuelva a interesarse por la vida rural".

El gasto familiar anual en alimentos ecológicos está entre los niveles más bajos de la Unión Europea, no llegando al 1% del gasto alimentario total. Pero las cosas están cambiando. Las iniciativas vinculadas a la agricultura ecológica cobran fuerza, fomentando la producción ecológica y promoviendo el consumo en base a la relación directa y los mercados locales. Siendo posible que más personas de nuestro medio rural puedan vivir de una actividad digna y sostenible, a la vez que 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

población en general tiene acceso a alimentos de calidad y una conexión directa con la naturaleza y el medio rural.

COAG

LAS "MILLENNIALS" QUIEREN SER AGRICULTORAS

Con motivo del Día de la Mujer Rural, COAG y CERES presentan un avance del análisis estratégico que están ultimando para impulsar el empleo femenino en el campo. En un contexto de pérdida de explotaciones, se incrementa en más de 7.000 el número de mujeres al frente de una explotación agraria. El aumento es especialmente significativo en las menores de 30 años. País Vasco, Cantabria, Baleares y Andalucía lideran la incorporación de mujeres al sector agrario

El análisis de los datos de la última Encuesta de Explotaciones Agrarias publicada en 2017 habla de 285.467 mujeres titulares o jefas de explotación agraria, lo que supone un incremento de 7.123 mujeres respecto al inicio de la presente década (278.344). "Este aumento en la incorporación de mujeres a la actividad agraria cobra especial relevancia en un contexto de pérdida de explotaciones e invita al optimismo porque se concreta especialmente entre las menores de 30 años, cuestión vital para asegurar un relevo general sostenible en el campo español y un futuro para nuestro medio rural", ha subrayado Inmaculada Idañez, responsable del Área de la Mujer de COAG y Presidenta de CERES.

El avance del estudio estratégico, que COAG y CERES están ultimando para impulsar el empleo femenino en el medio rural, recoge que tan sólo 4 Comunidades Autónomas han reducido el porcentaje de mujeres

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

titulares o jefas de explotación: Madrid, Cataluña, La Rioja y Murcia. El resto de Comunidades Autónomas han aumentado el protagonismo de las mujeres en este segmento. Son destacables los incrementos en País Vasco (5,16%) Cantabria (3,99%) Baleares (3,77%) y Andalucía (2,98%).

DITRIBUCION DE MUJERES TITULARES Y JEFAS DE EXPLOTACION POR CCAA											
	AÑO 2009. MUJERES		AÑO 2016. MUJERES								
CCAA	TOTAL ABS	porcentaje	TOTAL ABS.	Porcentaje	Variacion	< 30 años	De 30 a	De 40 a 5	de 55 a 6	> 65 años	TOTAL
Andalucía	68.416	30,03%	75.255	33,01%	2,98%	1,15%	8,77%	29,18%	20,97%	39,93%	100%
Aragón	10.209	21,68%	10.237	23,13%	1,45%	0,89%	3,06%	26,24%	29,17%	38,74%	100%
Asturias	10.438	48,08%	10.801	50,23%	2,15%	0,43%	5,06%	34,14%	27,65%	32,71%	100%
Baleares	2.959	30,35%	3.237	34,12%	3,77%	0,59%	2,63%	19,28%	26,85%	50,70%	100%
Canarias	3.533	29,44%	3.425	30,17%	0,73%	0,38%	8,70%	22,36%	21,72%	46,80%	100%
Cantabria	3.451	40,42%	3.916	44,41%	3,99%	0,31%	7,61%	40,63%	27,09%	24,36%	100%
Castilla y León	22.102	25,23%	23.086	27,33%	2,10%	0,92%	3,38%	21,53%	22,23%	50,94%	100%
Castilla La Mancha	33.691	29,33%	34.854	30,15%	0,82%	0,62%	1,22%	26,80%	28,67%	42,69%	100%
Cataluña	14.049	26,23%	12.692	24,82%	-1,41%	1,37%	8,02%	22,60%	33,86%	39,73%	100%
Com. Valenciana	31.691	27,39%	31.447	29,30%	1,91%	0,10%	5,70%	25,38%	20,47%	48,34%	100%
Extremadura	16.662	27,79%	17.779	30,16%	2,37%	1,07%	5,03%	21,02%	23,00%	49,56%	100%
Galicia	41.453	53,84%	39.766	54,80%	0,96%	0,31%	3,79%	23,16%	31,20%	41,54%	100%
Madrid	1.976	27,44%	1.744	25,76%	-1,68%	0,52%	2,69%	10,21%	33,37%	52,58%	100%
Murcia	7.559	25,23%	6.877	25,17%	-0,06%	0,03%	1,64%	19,27%	39,17%	39,89%	100%
Navarra	3.277	23,56%	3.250	24,86%	1,30%	0,15%	2,92%	15,63%	23,85%	57,45%	100%
País Vasco	5.177	33,22%	5.568	38,38%	5,16%	0,66%	2,53%	22,95%	23,76%	50,02%	100%
La Rioja	1.701	18,46%	1.533	17,60%	-0,86%	0,07%	2,87%	20,61%	25,24%	50,95%	100%
TOTAL	278.344		285.467		7.123						

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de la Encuesta estructura de Explotaciones Agrarias 2016

Lo más preocupante es el porcentaje global de mujeres titulares menores de 30 años, que no supera el 1% del total en cada Comunidad Autónoma, salvo en Andalucía (1,15%) y Cataluña (1,37%). Por el contrario, el porcentaje de mujeres titulares y jefas de explotación de más de 65 años supera en todas las Comunidades Autónomas el 35%, y en 6 Comunidades supera el 50%. "Esto significa que, en los próximos 5 años, deberían incorporarse en torno a 100.000 mujeres agricultoras para lograr el relevo generacional que garantizase la sustitución y el mantenimiento de las mujeres en el campo", ha precisado Idañez.

En este sentido y, con motivo del día internacional de la Mujer Rural (15 de octubre), desde COAG y CERES se reclaman medidas que incentiven el acceso de las mujeres a los distintos sectores de actividad económica y a los derechos sociales, económicos y culturales en el mundo rural. "Aunque nada puede avanzar si no va acompañado de una adecuada educación en igualdad. La conciliación no es para las mujeres, la corresponsabilidad tiene que ser asumida por todos y todas. Mientras que las mujeres en los pueblos seamos las principales encargadas del cuidado de las personas dependientes (mayores,

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

discapacitados/as y niños/as) no vamos a poder tener tiempo ni para defender nuestros derechos participando en las distintas entidades ni trabajando por un sueldo. Esta es las bases fundamentales sobre la que debemos ir trabajando", ha señalado la Presidenta de CERES.

COAG y CERES reivindican la significativa contribución de las mujeres al desarrollo local, comunitario y a una alimentación sana, segura y sostenible. "Quizá no es casual que el Día de la Mujer Rural (15 de oct) y el Día Mundial de la Alimentación (16 oct) estén tan unidos. Pero necesitamos más mujeres en los órganos de toma de decisiones y planificación de las políticas agroalimentarias. El Gobierno debe ir más allá de medidas concretas que respondan a las necesidades del día a día. Debe incidir en las cuestiones de fondo para eliminar los roles de género establecidos históricamente para los hombres y mujeres que viven y trabajan en el medio rural", ha apuntado Idañez.

Enlace del vídeo la hora de la mujer rural 2019: https://youtu.be/LM_h4nuvc9s