

## DOMINGO 03 DE JULIO DE 2016

### EL DÍA:

## LA HARINA DE PLÁTANO, SOLUCIÓN PARA LOS EXCEDENTES Y LOS CELÍACOS

Un proyecto de investigación ha dado pie a que una empresa decida iniciar la producción de bollería elaborada con harina de plátano, apta para diabéticos y alérgicos al gluten.



**L.C., S/C de Tenerife**

Investigadores de la Universidad de La Laguna (ULL) y del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) han culminado un proyecto de dos años en los que han estudiado la viabilidad y rentabilidad de la harina de plátano. Un producto que se hace con los excedentes o descartes de la producción y que tiene la característica de no tener azúcar ni gluten.

Ana Piedra Buena, investigadora principal, explicó que en la actualidad hay un empresario adquiriendo la maquinaria necesaria para comenzar a producir productos de bollería elaborados con harina de plátano. En este sentido, Piedra Buena subrayó que consideraba el éxito de que proyecto de investigación acabe convirtiéndose en una realidad.

La harina de plátano se hace con plátanos verdes que "se desechan por deformidad o porque tienen roces", explicó. Generalmente estos excedentes



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

se destinan "a alimentación animal" y los ganaderos los retiran de forma gratuita.

También se utiliza para compostaje o, si hay excedentes de producción, se donan al Banco de Alimentos, detalló.

En este sentido, la harina de plátano sería rentabilizar una parte de los plátanos verdes que no se utiliza, al tiempo que se eliminarían residuos.

"Es una harina sin gluten y tiene un tipo de almidón muy resistente, que no se degrada tan rápidamente y no produce los picos de glucemia que pueden padecer las personas con diabetes", detalla Piedra Buena. Es decir, que es apta para celíacos y diabéticos, colectivos que suman 20.000 y 200.000 diagnosticados, respectivamente, en las Islas.

La harina, además, no tiene sabor a plátano porque se elabora con los que están verdes. "Aunque puede resultar un poco más cara que la de trigo, hay que usar menos porque absorbe mucha agua", explicó Piedra Buena. La relación sería tres cuartas partes de taza por una entera, señaló.

Las investigadores hicieron pruebas para testar cuánto tiempo se podían guardar los excedentes en caso de que hubiera un pico de producción. Hicieron pruebas a 12 grados y a 6. A 12 duraba quince días, pero a 6 grados podía conservarse hasta un mes. "Se oscurecía la piel, pero dentro estaba bien", recalcó Piedra Buena.

Uno de los aspectos más interesantes de este proyecto de investigación es que ha logrado la implicación de distintos actores: la universidad de La Laguna, el ICIA, Coplaca e incluso la Asociación de Celíacos, que "fueron claves" para utilizar la harina de plátano, ya que tenían experiencia en utilizar harinas sin gluten.

Por último, también se logró colaborar con el departamento de Producción Animal del ICIA, que trabajó con la piel del plátano como "alimentación para cabras".

A lo largo de un año estuvieron observando cómo evolucionaba esta harina: "Si cambiaba de color, si aparecían olores raros, si se fermentaba". Piedra Buena sostiene que la harina de plátano se puede conservar un año "perfectamente" a temperatura ambiente, lo que es otro aliciente para su producción.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Ana Piedra-Buena es ingeniera agrónoma; Gloria Lobo es especialista en poscosecha de frutas y hortalizas, y Elena Rodríguez es especialista en química analítica en alimentos. Ellas han encabezado una investigación en la que ha participado otros profesionales de diferentes ámbitos. Un trabajo coral y multidisciplinar que tuvo el impulso, además, de la Fundación CajaCanarias, que le destinó una ayuda de 21.000 euros en dos años.

El proceso de elaboración pelado y deshidratado.

El proceso de elaboración de la harina de plátano comienza con el lavado del plátano, el pelado y el cortado. Piedra-Buena reconoce que esta parte encarece un poco el proceso, pero asegura que "una empresa local de La Palma ha diseñado una máquina que está en fase de pruebas". Se trata de una peladora que corta al mismo tiempo. Con el plátano ya pelado hay que ponerlo en una bandeja y meterlo en un deshidratador. Una vez deshidratado se muele y se tamiza.

Un proyecto que pasa del papel a la realidad

"Lo más interesante de esta investigación es que no se ha quedado solo en el papel, sino que una empresa va a tirar para adelante con esa idea", subrayó Piedra-Buena. Se trata de un producto que es "muy rico en potasio y magnesio" como el propio plátano, por lo que la ingeniera avanzó que podía ser una materia prima interesante para utilizar en la elaboración de barritas energéticas para las personas que hacen deporte.

## **LA PROVINCIA:**

## **EL TOMATE CANARIO CIERRA SU CAMPAÑA ANUAL CON LA PÉRDIDA DE 4.171 TONELADAS**

El cambio climático obliga a los productores a estudiar cómo variar el modelo de comercialización - Moderada inquietud ante el panorama que abre el 'brexit'

Julio Gutiérrez



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El tomate canario cierra su campaña anual con la pérdida de 4.171 toneladas

- Fotos de la noticia

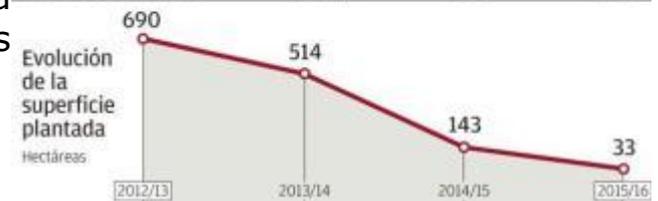
El tomate canario cerró su campaña 2015-2016 con un recorte de la producción de 4.171,6 toneladas respecto a...

#### ■ Volumen total de exportaciones

|                      | 2014-2015 | 2015-2016 | Diferencia |
|----------------------|-----------|-----------|------------|
| Volumen de toneladas | 88.703,6  | 84.901,2  | -3.802,4   |

#### ■ Tomates

|                        | 2014-2015 | 2015-2016 | Diferencia |
|------------------------|-----------|-----------|------------|
| Las Palmas             | 53.348,6  | 53.366,9  | 18,3       |
| Santa Cruz de Tenerife | 12.573,9  | 8.384     | -4.189,9   |



## LA PARRANDA SE VA DE GIRA A PISO FIRME PARA CELEBRAR LA GRAN FIESTA DE LA CEBOLLA

**Juanjo Jiménez**

El programa de Santiago de Gáldar marca hoy el barrio de Piso Firme como epicentro de la parranda, una cita con carácter eminentemente agrícola en el que se premia a la mayor cebolla, tanto en sus variedades rojas como blancas, en la que es la capital de esta hortaliza, con 'individuos' de más de dos kilos de peso. La Quinta de Taya ofrece la nota musical al inicio de la jornada, sobre las once y media de la mañana, mientras se van calibrando y pesando las 'candidatas' a miss cebolla del 2016, cuyo veredicto se conocerá a la raya del mediodía, para posteriormente e ofrecer una degustación de platos con el mismo tubérculo de materia prima estrella.

Pero no será la única protagonista, ya que como es tradición se homenajeará a una mujer, en este caso a Josefina Jiménez Ramos, de 83 años, que ha dedicado buena parte de su vida a hacer de Piso Firme el estado cebollero por antonomasia.

Agricultura organiza cuatro cursos para la innovación en el sector primario



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## **EL ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA APUESTA POR LA FORMACIÓN COMO VÍA DE DESARROLLO Y GENERACIÓN DE EMPLEO**

El Ayuntamiento de Telde oferta hasta noviembre cuatro nuevos cursos para la innovación y la excelencia en el sector primario. El área de Agricultura, Ganadería y Pesca apuesta por la formación como vía de desarrollo y generación de empleo.

Las nuevas acciones se realizarán entre la Casa de la Juventud y la sede de Protección Civil. El primero de estos cursos es el de Bienestar animal en el transporte de ganado, que durará 20 horas y se impartirá entre el 18 y el 22 de julio, de 17.00 a 21.00 horas, en el salón de actos de Protección Civil (Conde de la Vega Grande)

### **LA OPINIÓN DE TENERIFE:**

### **ASÍ SE HACE EL MEJOR GOFIO DE CANARIAS**

La empresa Cetecal elabora el Quanarian Trigo Antiguo del País, premiado este año por su calidad y sabor - La técnica del tostado y la molienda del cereal se realiza de la forma más tradicional pero industrializada

Elena Hernández



- Cetecal elabora el mejor gofio de Canarias pero también ofrece otras opciones para todos los gustos. Dentro de su propia marca, Quanarian, la empresa produce otros dos tipos de gofios: gofio de millo del país y gofio



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

- tritordeum. El director general del grupo Harinalia, Áureo Cutillas, explica que este último es una mezcla de trigo duro y cebada. *"Es un cereal único que nadie tiene y que se va a convertir en la competencia directa de la espelta"*, detalla el empresario. Cetecal crea también, una barrita energética dirigida a los deportistas. Se elabora a base de gofio multicereales. Además, tiene compota natural hecha con plátano de canarias, miel de tenerife, jalea real y polen. Dentro de las instalaciones del grupo Harinalia se producen 25 toneladas de gofio al día y 200 toneladas de harina. *"Envasamos harina, azúcar glasss, cereales, preparados para hacer flan y un largo etcétera"*, señala Cutillas.

Solo lleva dos años en el mercado y ya se ha ganado el reconocimiento de expertos catadores, canarios conquistados por su sabor y extranjeros enamorados de sus propiedades y su sabor. El Quarian Trigo Antiguo del País con Identificación Geográfica Protegida se acaba de convertir en el mejor gofio de Canarias 2016. Está hecho con el trigo barbilla, el más antiguo de cuantos se cultivan en las Islas, tostado y molido de la manera tradicional, y envasado en una lata de las de siempre pero adaptada a los nuevos tiempos. Su casa es la empresa Cetecal, perteneciente al Grupo Harinalia, y es en su interior donde se esconden los secretos de su éxito.

El Quarian Trigo Antiguo del País nació en 2014 como resultado de la apuesta decidida de Cetecal por darle valor al gofio local. Su centro de producción está localizado en la capital tinerfeña y a pesar de contar con todos los avances tecnológicos, en esta fábrica prima lo tradicional. Fuera, el olor a millo y trigo tostado inunda el ambiente. Y en la puerta, el director general del Grupo Harinalia, Áureo Cutillas, está preparado para acompañar a LA OPINIÓN DE TENERIFE en su visita a las instalaciones. *"Aquí se esconde la receta de este gofio de calidad distinguida"*, asegura con humor el empresario.

Todo comienza en el campo. Según explica Cutillas, Cetecal ha alcanzado un compromiso con los agricultores isleños para adquirir todo su cereal de las tierras tinerfeñas. *"A través de un convenio, tenemos un acuerdo con el que pactamos un precio con los campesinos que les resulte beneficioso para seguir con el cultivo"*, detalla el director general. El objetivo es conseguir que aumente la producción de cereal en las Islas. *"Ahora mismo no hay*



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

productores suficientes para abastecer el consumo de gofio de los canarios",  
añade Cutillas.

De las terrazas a la fábrica

Así, el trigo llega en camiones desde los terrazas de cereales de La Laguna o las medianías de La Orotava y Los Realejos hasta la fábrica santacruzera. Una vez en el interior de las instalaciones, el primer paso es la limpieza. "El grano pasa a una máquina que a través de las vibraciones y el aire va limpiando el trigo", señala el experto mientras muestra el mecanismo. "Normalmente, elimina algún resto de cascarilla o de suciedad", aclara uno de los trabajadores.

Cuando el cereal está totalmente preparado, le llega el turno al tueste. Aquí manda el molinero. Él es el que se encarga de determinar la temperatura y el tiempo de cocción del grano; es decir, es quien tiene la receta secreta. "Estas medidas dependen de cómo venga el grano, si tiene más o menos humedad, por ejemplo, y de sus características, como si es más o menos oscuro", explica el trabajador.

Para que llegue a su punto ideal, el Quanarian Trigo Antiguo del País necesita, por lo general, entre 160 y 170 grados de calor y algo más de diez minutos de tueste. "Se trata de un grano oscuro que alcanza el estado ideal algo más rápido que el resto", apunta el molinero, que lleva más de 40 años en el oficio. No obstante, lo de tostar no es una ciencia exacta. "El maestro debe ir ojeando el grano para saber si ya está a punto o no", sostiene Cutillas. En Cetecal se pueden tostar hasta 102 kilos de grano por cada maniobra, lo que hace una media de casi 500 a la hora. "Es la misma técnica que la que se usa en un molino pero a gran escala", sostiene el empresario.

El trigo crujiente se enfría en una máquina antes de pasar al molido de piedra. Allí, en grandes sacos y en apenas unos minutos, aparece el oro en polvo final. "Lo recogemos en grandes cantidades y luego lo conservamos en la latas de 450 gramos", detalla Cutillas. Hasta el envasado es manual. "Para los productos Quanarian usamos un proceso bastante tradicional, ya que la producción es pequeña", puntualiza el director general en la pequeña sala donde un empleado trabaja en el enlatado. "Queríamos recuperar la lata de gofio de siempre pero con modernidad", añade Cutillas.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El resultado: un gofio de grano fino, de color algo más claro que el común, con enormes valores nutricionales y el aroma y el sabor de siempre. Así lo destaca el molinero. "No sé como explicarlo pero el grano de aquí sabe diferente. Uno cuando lo prueba se da cuenta de inmediato". Y así lo habrá visto también el jurado del segundo concurso oficial de gofio de Canarias, conformado por 21 catadores especializados. "Sabemos que buscan unas características especiales en la textura y el aroma. También estudian la granulación, el tostado o como de se disuelve en agua. Pero la verdad que es que creemos que es algo muy subjetivo", sostiene el empresario.

Con el mejor *oro en polvo* de las Islas se puede preparar el escaldón de toda la vida, el desayuno esencial de la dieta del isleño o la pella de gofio de las romerías. Pero desde Cetecal quieren fomentar los nuevos usos del gofio. "Se trata de un ingrediente más, que se puede emplear para la repostería, para acompañar a platos más elaborados o para hacer barritas energéticas", señala Cutillas. Ellos ya lo han demostrado. "Hemos hecho pruebas con morcilla rebozada en gofio o con cremas para tiramisú. La gente se sorprende mucho de lo que se puede hacer", añade el directivo.

Pero si su sabor es apetecible, sus cualidades nutricionales lo son mucho más. "El gofio es un súperalimento, tiene un contenido de proteínas vegetales adecuado, es una fuente de hidratos de carbono de absorción lenta, contiene fibra y vitaminas, y algo muy importante, no tiene azúcares añadidos por lo que es perfecto para niños, adultos y mayores", explica Cutillas. De momento, el Quarian se venden en herbolarios y algunos supermercados *gourmet*. Pero no se quedará ahí. "Nuestra idea es seguir comercializando y exportarlo a la Península y Europa", detalla el dirigente, quien asevera que, "cuando lo conozcan no querrán dejarlo".



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## **CANARIAS AHORA:**

### **LA PAPA CANARIA, ANTE OTRO TRIPLE SALTO MORTAL: EL TUBÉRCULO SE ENFRENTA A UN VERANO MUY DURO**

El exceso de oferta y la caída de la demanda de este producto en los meses del estío, con un precio medio previsto para el cosechero en los 0,30 euros/kilo, dibuja un panorama negro

La comercialización de la papa de media estación, el 60% de la producción anual, revivirá las peores coyunturas de los meses de julio a octubre

La mejoría más notable que ha afectado al cultivo en los últimos años ha sido el incremento de las ayudas directas de la UE desde 2006, con la aparición del apoyo a la comercialización, hoy reducido para combatir el fraude

La ineficiente comercialización, la fuerte atomización del negocio y las fincas, los escasos proyectos colectivos con éxito, la baja calidad y el alto coste del agua, y las plagas, algunos problemas hoy estructurales



La papa canaria parece que ya solo sabe vivir caminando por los extremos apoyada en el bastón de las ayudas públicas: o hay escasez de la oferta *del país*, sobre todo por el mal tiempo que se manifiesta a modo de sequía o de fuerte viento, o es el turno de la abundancia, de manera especial en el periodo comprendido entre finales de la primavera y todo el estío.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

En esta etapa, se concentra la producción de ese tubérculo (papa blanca) en Canarias, principalmente por la aportación del cultivo de secano localizado en las medianías altas de las islas más montañosas (Tenerife, Gran Canaria y La Palma, las principales zonas productoras en el Archipiélago, también en la temporada de media estación; o sea, la correspondiente a la papa con recolección en mayo o inicios del verano).

La situación que se define por la abundancia es la que se respira en las fechas actuales y la que con total seguridad va a darse este verano, en el que, pese a la escasez de lluvia en los inicios del cultivo, el agua de las precipitaciones terminó llegando a la cosecha y lo hizo, tal y como hoy se comprueba en el campo, muy bien repartida a lo largo del ciclo vegetativo de la papa de media estación (la que se siembra en enero-febrero y se cava en mayo-julio).

Como resultado de ese bondadoso balance meteorológico, Canarias, hace pocas semanas, ha puesto en marcha la recogida de la que será una excelente producción de papa blanca de verano (la oferta de papa de color es muy reducida y se concentra en las zonas altas del norte de Tenerife), lo que a su vez implicará, como es tradición siempre que eso ocurre en los meses del estío (por la reducción del consumo per cápita y por la excesiva concentración de la oferta en estos meses), una corrección a la baja de los precios de liquidación al cosechero o, si se prefiere, de la cotización al por mayor del tubérculo con origen en las Islas (el valor final de venta al público siempre es otra cosa).

Ese valor, según las previsiones de las principales cooperativas de papas de las islas, puede llegar a situarse entre los 0,30 y 0,40 euros por kilo, lo que, de ser así (y parece que es lo que esta vez toca), supondrá que los agricultores locales tengan que entregar sus cosechas a esas entidades (las que acaparan la mayor parte de la producción regional) con la preocupación de que, en algunos casos, el ingreso obtenido (sin contar las ayudas públicas directas del programa Posei) no llegue a ser remunerativo; esto es, que no deje beneficio o, lo que es mucho peor, ni siquiera sirva para compensar todos los costes de producción asumidos por el cosechero dentro del año de la recolección, en este caso 2016. Así están las cosas a día de hoy, lo que vuelve a consagrar el dicho de que “nunca llueva a gusto de todos”.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



Sólo el 50% accediendo a las ayudas

La Comunidad Autónoma de Canarias produce al año en torno a 60 millones de kilos de papas, de los que unos 30 millones, más o menos, se acogen a las ayudas públicas directas establecidas en el programa comunitario Posei. Atendiendo a los últimos datos oficiales disponibles, los que publica el Istac, en las Islas se cultivan unas 4.500 hectáreas de papas al año (la crisis no ha reducido de forma sustancial el espacio sembrado desde 2008 en adelante), con un valor de la producción total, a precios corrientes y según el registro más reciente disponible, cercano a los 30 millones de euros, cantidad a la que se deben sumar los siete millones de euros de la ficha financiera máxima anual contemplada para atender las medidas de apoyo a la papa dentro del reseñado Posei.

La horquilla de producción de papa por hectárea en Canarias está entre los 15.000 y los 20.000 kilos, lo que viene a significar, siempre como promedio, una productividad de entre 1,5 y dos kilos por metro cuadrado. El rendimiento en superficie regada siempre es más elevado que en las zonas con cultivo en secano, actividad agrícola que se concentra en las medianías altas de la vertiente norte de las islas con mayor altitud.

Hasta el cierre de 2015 (el ejercicio económico por el que los productores de papas canarios ahora recibirán, antes del 30 de junio de 2016, las ayudas directas del programa comunitario Posei correspondientes al año pasado), los cosecheros, aquellos que tengan sus parcelas bien registradas y catalogadas



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

dentro del sistema agrícola Sigpac (control de la titularidad a través de polígono y parcela dentro del municipio), tienen derecho a recibir los siguientes apoyos financiados al 100% por la Unión Europea (UE):

a) Una ayuda a la comercialización (la condición es que se venda la producción de forma directa o a través de una organización de productores, OPFH, o bien agrupación de productores de papas -APP-) para agricultores individuales, con 0,09 euros por kilo (si la explotación no está asegurada) o 0,10 (si está el riesgo cubierto con una póliza de Agroseguro), o para los integrados en OPFH o APP, con 0,225 euros por kilo (sin el seguro agrícola concertado) o 0,250 (si la finca está asegurada).

b) A estos subsidios, que son muy potentes, se puede unir el abono de 910 euros por hectárea cultivada, con la opción de pago de esa cantidad por un máximo de dos cosechas al año, o sea, hasta 1.820 euros por la misma finca. La subficha tope es de 1,8 millones por año.



De esta manera, y teniendo en cuenta el marco de apoyo del Posei a la papa canaria vigente hasta 2015 (el que ya rige en 2016 se ha modificado respecto a su precedente), un agricultor de papas que pongan en cultivo una finca de 10.000 metros cuadrados y realice dos cosechas, lo que es posible si se tiene riego y se abona bien la tierra, puede acceder a 1.820 euros en concepto de ayuda a la hectárea cultivada (910 por dos recolecciones). A esta cantidad, siempre que obtenga una producción media en torno a 20.000 kilos por hectárea y la comercialice a través de una OPFH o APP, siempre con la explotación agrícola asegurada, puede sumar la cifra que resulta de multiplicar 0,250 euros por kilo por 20.000 kilos (primera cosecha del año)



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

más otros 20.000 (segundo cultivo en la misma superficie). De aquí salen 10.000 euros.

De la operación anterior se obtiene que un cosechero canario que reúna tales condiciones, siempre que no exista aminoración de la ayuda a la comercialización por un exceso de producción (esto es, que la ficha financiera máxima por año, para 2015 en 5,1 millones de euros, se tenga que repartir entre más kilos y ello fuerce un prorrateo lineal, lo que ya ha ocurrido en algunos ejercicios, también en este último), puede ingresar por la actividad de cultivo de la papa la nada desdeñable cantidad de 1.820 euros de ayuda por hectárea (para dos cosechas) más otros 10.000 euros, lo que suma 11.820 euros.

Esto, por kilo (para los 40.000 señalados), representa 0,29 euros, un poco menos del precio de liquidación que muchas cooperativas ya prevén para la oferta de este verano, con 0,30 euros por kilo. Sea como fuere, la ayuda por kilo en el caso de la papa local puede llegar a suponer entre el 0,50% y el 0,40%, más o menos, del ingreso final percibido por el agricultor isleño (la suma de lo recibido vía mercado más el total de las ayudas Posei).

La explicación anterior es el reflejo de lo que puede ocurrir con las liquidaciones que ya va a hacer la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias con cargo al ejercicio de 2015, que muy poco se parecerá a lo que ocurra con las cosechas de 2016 en adelante, principalmente porque a partir de este año las medidas de apoyo integradas en el Posei ya no serán las mismas. ¿Y por qué? Sobre todo para evitar el supuesto fraude que ha habido en la ayuda a la comercialización y para atender, al menos en parte, las peticiones de mejora de la mayoría de los productores locales y sus organizaciones profesionales.





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## Cambios para que pierdan los más productivos

Cuando se paguen las ayudas directas del Posei con cargo a 2016 (antes del 30 de junio de 2017), y de ese año en adelante (si es que el marco hoy vigente no se vuelve a modificar), los apoyos que abone Europa serán los siguientes:

a) El subsidio vinculado a la comercialización sufre un recorte de ficha financiera, pues pasa de los 5,1 millones de 2015 a los 3,5 de 2016 en adelante, con las siguientes ayudas por kilo vendido: 0,04 euros por kilo (sin seguro) y 0,06 (con póliza), en el caso de los agricultores individuales (venta directa, sin mediación), y 0,10 (sin cobertura de Agroseguro) y 0,15 (con ella), en el caso de los cosecheros que comercialicen por medio de OPFH y APP. Como se observa, el tajo a las cantidades por kilo ha sido considerable, justo lo contrario de lo que ocurre con la ayuda a la superficie cultivada, que en 2016 se estrena con nuevo formato.

b) Hay 950 euros por hectárea como subsidio básico (un solo abono) y un complemento de 1.700 euros para los agricultores que produzcan papas y formen parte de una OPFH o APP (único pago), con una ficha para ambos casos de 3,392 millones por año (se pasó de comercialización a superficie).

De esta manera, si volvemos al perfil del agricultor que al principio se definió, se tienen las siguientes aportaciones de apoyo público comunitario para una hectárea y dos cultivos con oferta por cosecha de 20.000 kilos, en zona de regadío. El cálculo ofrece lo siguiente: a) 2.650 de ayuda a la hectárea, que no se paga por cosechas, sino solo una vez, y b) 6.000 por ayuda a la comercialización dentro de OPFH o APP. El total que resulta es de 8.650 euros por hectárea, frente a los 11.820 euros que salían en las mismas condiciones para el año 2015; es decir, hay una rebaja de 3.170, el 27%, reducción que penaliza al agricultor más profesional y productivo.





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## La incapacidad de soltar lastre en los últimos 25 años

El cultivo de la papa, como ocurre con otras actividades agrícolas en el Archipiélago, mantiene vivos prácticamente todos los problemas que ya padecía cuando las Islas se integraron de forma plena en la entonces Comunidad Económica Europea (CEE), con la aparición en 1992 del otrora denominado Programa de Opciones Específicas por la Lejanía e Insularidad de las Islas Canarias (Poseican), el que a día de hoy, en su versión Posei, sigue siendo el marco principal de apoyo directo al campo isleño, también a la papa.

Antes del año 1992, Canarias ya sufría enormes dificultades para colocar su producción en el mercado interior, principalmente en el verano-otoño y a precios que cubrieran los costes del cosechero de media estación (concentra entre el 60-70% de la oferta anual). En estos momentos, pasa algo muy parecido, con la única diferencia de que la pérdida de renta del productor local se compensa mejor por la vía del Posei.

Ahora, desde 2006, las ayudas directas son más elevadas y, por lo tanto, el apoyo público representa más en el ingreso final que logra el agricultor (40%). También se debe recordar, para conocer con claridad cuál ha sido la evolución reciente del cultivo de la papa, que las Islas han llegado a exportar este tubérculo a países como el Reino Unido en temporada de invierno. De esto no hace muchos años, aunque hoy pueda parecer mentira.

Junto a ese inconveniente, el de que la papa no es rentable sin el respaldo de los subsidios comunitarios, hay otros que tienen que ver con la organización de la oferta, para combatir en lo posible la fuerte atomización de la producción; con la muy poco eficiente comercialización de manera colectiva (el papel de las cooperativas y de otras entidades similares ha dado resultados muy discutibles en la capitalización de esta actividad agrícola y en su modernización); con el deficiente control del fraude en el cobro de los apoyos públicos directos (la Consejería de Agricultura ha dado de baja a algunas OPFH o APP por este motivo, entre otros) y el escaso acierto en las políticas específicas de respaldo (del Gobierno de Canarias y de los cabildos); con los proyectos fallidos de aglomeración de la oferta a la vez muy politizados, como ha sido el caso de la cooperativa de papas de Benijos, hoy sin actividad y que ha costado al Cabildo de Tenerife más de cuatro millones



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de euros (los que aportó para que un banco no se quedara con las instalaciones de esa entidad en los altos de La Orotava, una zona con control extremo de ATI-CC); con la escasa calidad del agua de riego y la reducida red existente en zonas de cultivo hoy condenadas al secano (ni para riego de urgencia), como son las medianías altas, y con el tremendo fracaso en el control de las plagas, hoy muy introducidas en el campo isleño. Un ejemplo claro de ello es la polilla guatemalteca.

Aparte de todas estas cuestiones, conviene apuntar que, por razones de rendimiento del cultivo, el cosechero local ha ido abandonando la siembra de variedades tradicionales de papa blanca, como la rosada, *autodate* o *quinegua*, por solo nombrar algunas, y se ha entregado de lleno a otras más productivas cuyas semillas se sirven en Canarias en régimen de *royalties*. Incluso hay más: en las Islas hoy existe una denominación de origen protegida llamada Papas Antiguas de Canarias (papas de color) que funciona con mucha dificultad y que no termina de implantarse a escala regional.

Por ahora, parte de esta oferta especial de papa, sin duda un producto muy singular, no se puede exportar a zonas de la UE por la presencia acreditada en Canarias de la polilla guatemalteca. Igual que desde la Península y otros países no se puede introducir papa en las Islas porque la presencia del escarabajo en esos lugares, Canarias no puede enviar fuera por tener en sus huertas la polilla.

Pasan los años y todo sigue casi igual en Canarias respecto a su papa, con la salvedad de la disponibilidad de más ayudas comunitarias de tipo directo, las que paga la UE. Éste ha sido el cambio más significativo, pero difícilmente servirá de algo si a la vez tanto recurso económico no contribuye a despejar las otras dudas. La papa canaria no ha muerto, pero no deja de amagar con coger el camino que lleva al cementerio. Esto sería una verdadera pena, no solo porque el producto obtenido es más fresco, de calidad, apoya el autoabastecimiento alimentario y permite vías de futuro en el medio rural, sino también porque sin el campo bien cultivado la evolución sostenible del turismo será mucho más difícil, y además tendrá menos encanto.

En estas aún seguimos, y además dando las gracias por ya no haber desaparecido totalmente del mapa. Queda casi todo por hacer, pero aún hay tiempo, aunque a algunos les parezca mentira.

## RTVC:

### GÁLDAR CELEBRA LA FIESTA DE LA CEBOLLA

Piso Firme, en el municipio grancanario de Gáldar, es un importante núcleo productor de cebollas. Allí se celebra la tradicional fiesta dedicada a este tubérculo en la que se compite por el premio a la cebolla con más peso.



Para reproducir estos elementos necesita actualizar su navegador a una versión más reciente o actualizar el plugin de Flash Player.

El barrio galdense de Piso Firme celebra este domingo la tradicional Fiesta de la Cebolla que organiza en el marco de las Fiestas de Santiago 2016.

Este domingo, en el barrio de mayor producción de este tubérculo, se han concedido los premios a las cebollas rojas y blancas de mayor peso y al lote de diez cebollas, en un claro homenaje a un producto tradicional en esta localidad y en una zona donde muchas familias se dedican a este cultivo.

La fiesta comienza con el recorrido de la imagen de Santa Rosa de Lima desde su santuario en Las Rosas hasta la asociación de Vecinos "El Juncal".



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## EL APURÓN:

### EL CONSORCIO DE SERVICIOS RECOGE EN EL PASO CASI 26.000 KILOS DE RESIDUOS ORGÁNICOS GRACIAS A UNA INICIATIVA PIONERA EN CANARIAS

Se cumplen las expectativas iniciales de una acción que pretende convertir a La Palma en la primera isla en tratar todos los residuos orgánicos que se generan



Recogida de residuos.

Un proyecto pionero puesto en marcha gracias a la colaboración del Cabildo de La Palma, el Consorcio de Servicios y el Ayuntamiento de El Paso, ha permitido recoger en solo seis meses un total de de 25.893 kilos de residuos orgánicos destinados a producir un compost de primera calidad que puede ser utilizado en la agricultura insular, sustituyendo así la importación de materiales de igual o menor calidad.

El objetivo de esta iniciativa es consolidar este modelo para su posterior implantación en el resto de municipios de La Palma, convirtiendo así a la Isla en la primera de Canarias en tratar todos los residuos orgánicos que se generan.

Los datos certifican el cumplimiento de las expectativas iniciales del Consorcio. El gerente de este organismo, Álvaro Duque, destaca que “la



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

participación y colaboración de los vecinos de El Paso ha posibilitado alcanzar los objetivos fijados dentro de la campaña de recogida, que comenzó primero en zonas concretas del municipio para luego extenderse al resto”.

Del mismo modo, también se demuestra que los vecinos de El Paso han realizado una correcta separación de la parte orgánica del resto de los residuos, ya que el Consorcio sólo ha detectado la presencia de un 11% de residuos no orgánicos en los contenedores dispuestos para esta iniciativa, un porcentaje muy inferior al que se produce en otras ciudades con una larga trayectoria en la recogida de biorresiduos.