



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

SABADO 06 DE AGOSTO DE 2016

LA PROVINCIA:

LA BODEGA DE INIESTA, EN UNA DEGUSTACIÓN EN LA FRATERNIDAD

La sociedad cultural y recreativa La Fraternidad celebrará el próximo 17 de agosto, a partir de las 20.00 horas, la primera cena de maridaje para la degustación de nuevos platos y que contará con la presencia de varios vinos de la bodega de Andrés Iniesta, jugador del FC Barcelona. La primera experiencia gastronómica del restaurante Habla de Ti, concesionario del servicio de hostelería, se organizará dos veces al mes. La cena, que cuesta 29 euros, se debe reservar.

LA DIFERENCIA DE PRECIO DE AGRICULTOR A CONSUMIDOR BAJA DE 3,21 A 2,99 EUROS

La Coordinadora de Organizaciones Agrícolas y Ganaderas de las islas recalca que, "lo recibido por el productor no le permitió cubrir, ni tan siquiera, sus costes de producción"

El diferencial entre lo que recibieron agricultores y ganaderos canarios por sus productos y lo que pagaron por ellos los consumidores se redujo levemente en julio respecto a junio, al pasar de 3,21 euros por cada euro que ingresaron los primeros a 2,99, según datos publicados este viernes por COAG.

"No obstante, se muestran importantes diferencias entre productos", destaca la COAG, la Coordinadora de Organizaciones Agrícolas y Ganaderas de las islas, que señala que, por ejemplo, hubo una variación mucho más destacada de precios en el caso de la berenjena, "cuyo precio al consumidor fue 9,21 veces el pago recibido por el agricultor", de 1,75 euros por kilo frente a 0,19.

Así lo pone de manifiesto el Índice de Precios Origen-Destino que elabora mensualmente la COAG, explica en un comunicado esta organización, que



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

añade que "otras producciones en las que se detectaron diferencias importantes fueron la col repollo (en la que los precios entre origen y destino se multiplicaron por 7,55) y el puerro".

Un producto este que los agricultores cobraron a 0,28 euros el kilo, mientras que los consumidores abonaron 1,89, precisa la coordinadora.

La cual recalca que, en esas y otras hortalizas, "lo recibido por el productor no le permitió cubrir, ni tan siquiera, sus costes de producción".

DIARIO DE AVISOS:

ASAGA LLAMA AL CONSUMO DE LA PAPA LOCAL PARA QUE PUEDA "SOBREVIVIR" FRENTE A LA DE FUERA

Por Juan Carlos Mateu.

Los productores de papas de las Islas alertan sobre las consecuencias "catastróficas" que tendrá para el sector este año la importación de este producto, desde el Reino Unido, mayoritariamente, al coincidir con un retraso en la cosecha local que, además, ha sido generosa en cantidad. Esta circunstancia provoca que haya almacenado un stock considerable que corre el riesgo de no encontrar salida en el mercado o de hallarla a precios que no son nada rentables para los productores.

La llegada con retraso de las semillas ha provocado una demora en la cosecha local y ha traído como consecuencia que la recolección se acumule en verano, que, además, es la época del año en la que menor consumo se produce. Esto ha generado una acumulación muy importante de la oferta en estos meses.

La presidenta de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga), Ángela Delgado, mostró ayer su preocupación por la situación actual e hizo un llamamiento al consumo de la papa del país frente a la de fuera para paliar los efectos negativos que tendrá la llegada del producto de fuera entre los agricultores locales. "De la respuesta de los consumidores canarios depende, en gran medida, la supervivencia del cultivo ahora mismo en las medianías, porque podría dejar de plantarse aquí; la solución pasa por



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

concienciar a nuestra gente de que de la venta de este producto dependen nuestros agricultores, mientras que con la importación el dinero se va fuera”, señaló la máxima responsable de Asaga, que elogió la campaña del Cabildo para ayudar a valorar la papa cultivada en la Isla.



Angela Delgado, presidenta de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias. DA

Ángela Delgado admitió que la zona norte está resultando más perjudicada, “porque allí está almacenada toda la papa. Solo entre medianías y Benijos hay 2,8 millones de kilos, y es un producto espectacular, pero, claro, si empieza a entrar la producción de fuera las ventas nuestras se ralentizan o se paralizan totalmente”.

El Sur, en cambio, está prácticamente vendido al recoger la cosecha en mayo e ir saliendo progresivamente al mercado. “Pero no es un problema del Norte o del Sur, es un problema de los productores de Tenerife y de Canarias porque repercute en todos”, remarca Delgado.

Respecto a la llegada de este tubérculo del Reino Unido, la presidenta de Asaga afirma que “a pesar de que nadie lo diga oficialmente, vienen papas de importación en camino”. Señala que inicialmente el precio no será muy bajo, “aunque con el brexit y la depreciación de la libra traerlas será más barato”. Por último, recordó que los precios de venta de los productores locales oscilan entre los 22 y 28 céntimos el kilo.

Los productores de papas no atraviesan su mejor momento. Este cultivo, que, tras la caída del tomate, le disputa el segundo puesto en importancia a las



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

viñas, se ve afectado también por dos problemas graves: la escasez de agua y la plaga de la polilla.

LOS CANARIOS PAGARON 2,9 VECES MÁS POR LOS PRODUCTOS FRESCOS EN JULIO



Imagen de archivo de una frutería. | CEDIDA

El diferencial entre lo que recibe de media un agricultor o un ganadero por sus producciones y lo que pagó el consumidor se situó en el mes de julio en 2,99, lo que significa que de cada 2,99 euros que abonó el consumidor en la compra de productos frescos, el productor recibió 1 euro.

Así lo pone de manifiesto el Índice de Precios Origen-Destino (IPOD) que elabora COAG-Canarias mensualmente, y en el que, no obstante, se muestran importantes diferencias entre productos.

El mayor diferencial entre el precio de origen y de destino se dio en el caso de la berenjena, cuyo precio al consumidor fue 9,21 veces el pago recibido por el agricultor (siendo 0,19€/kg el precio al agricultor y 1,75 €/kg el precio pagado en los puntos de venta).

Otras producciones en las que se detectaron diferencias importantes fueron la col repollo (en la que los precios entre origen y destino se multiplicaron por 7,55) y el puerro (que los agricultores cobraron a 0,28 €/kg, mientras que los consumidores abonaron 1,89 €/kg).



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 producciones como la berenjena, la col repollo, el puerro, la papa o el tomate de ensalada, lo recibido por el productor no le permitió cubrir, ni tan siquiera, sus costes de producción, según señala COAG-Canarias.

En lo que se refiere al sector ganadero, el mayor diferencial se produjo en el caso de la ternera, cuyos precios entre origen y destino se multiplicaron por 4,01.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL MUNICIPIO CELEBRA ESTE FIN DE SEMANA LA FIESTA DEL TRIGO EN ICOD EL ALTO

El décimo Encuentro de Siega Tradicional en la localidad se incluye en el amplio programa de actividades y exposiciones de esta iniciativa

El municipio celebra este fin de semana la Fiesta del Trigo en Icod el Alto

El núcleo realejero de Icod el Alto acogerá este fin de semana la Fiesta del Trigo con un amplio programa de actividades entre la que se incluyen las Jornadas del Cereal y la celebración del X Encuentro de Siega Tradicional Diego Pérez. El Ayuntamiento de Los Realejos



organiza estas iniciativas con el apoyo del Cabildo de Tenerife, la Fundación Tenerife Rural, la Asociación Cereales de Tenerife (Acete) y la Asociación Ecuestre La Trilla.

Según el alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez, "el núcleo de Icod el Alto es la zona más idónea de Tenerife para el cultivo del cereal y desde el área de Desarrollo Rural venimos trabajando en los últimos años junto con el sector para su relanzamiento y puesta en valor, dado que estamos hablando de que su producción ronda el 50% de la de toda la Isla".

El concejal de Desarrollo Rural y delegado de la Tenencia de Alcaldía de Icod el Alto, Alexis Hernández, recalcó que hoy y dentro de las Jornadas del



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

Cereal, "llevaremos a cabo en la plaza Antonio Reyes la instalación de *stands* de utensilios de labranza, de granos y cereales a cargo del Centro para la Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife dependiente del Cabildo". Además también se exhibirán molinos de gofio de Icod el Alto y de la Asociación del Cereal de Tenerife que expondrán a demás de la actividad que genera, el gofio de la marca Quanarian Trigo, que recientemente fue galardonado como el Mejor Gofio de Canarias.

LOS PRODUCTORES PREVÉN UNA BUENA COSECHA DE CASTAÑAS PARA ESTE AÑO

Los agricultores del municipio recolectaron 15.000 kilos de este producto en 2015. La asociación cuenta con 55 socios

Los productores prevén una buena cosecha de castañas para este año. A falta de unos meses para que las primeras Castañas de Acentejo lleguen al mercado, los cosecheros y el Ayuntamiento de La Matanza prevén una buena campaña para este subsector, ya que las previsiones agrícolas indican que ésta será una excelente cosecha.



La experiencia acumulada en años anteriores, y en especial la desarrollada durante el pasado año, tras la firma del convenio de comercialización suscrito con la empresa Gestión del Medio Rural (GMR), ha permitido posicionar con criterios de calidad el producto en numerosos puntos de venta de Tenerife, y se ha logrado que el consumidor identifique la marca Castañas de Acentejo y la perciba como un producto "de la tierra" de inmejorable de calidad.

Todo eso se convierte en un incentivo para los propietarios de castaños, que empiezan a tomar conciencia de la rentabilidad que tienen sus árboles y el cultivo de los mismos, ya que a través de circuitos como el articulado a través de la Asociación de Cosecheros de Castañas se está consiguiendo que la totalidad de la producción tenga salida comercial.



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 2015 se recolectaron y se comercializaron más de 15.000 kilos de castañas en diferentes puntos de venta, que se han visto incrementados al abrirse nuevos canales de distribución.

Además, la centralización de la comercialización ha posibilitado un cobro mucho más rápido para los cosecheros, que han recibido sus beneficios justo cuando la temporada del producto llega a su fin, es decir, a principio del mes de diciembre.

Actualmente, la Asociación cuenta con 55 socios que abastecen el mercado, existiendo un buen margen de demanda para acoger a nuevos cosecheros que deseen sumarse a la iniciativa.

Gestión del Medio Rural está concebida como instrumento para el impulso de la comercialización de los productos canarios. Ayuda a los productores y empresarios agroalimentarios canarios a través de modelos colaborativos que buscan ganar en competitividad y proyectos conjuntos generadores de riqueza en el medio rural canario del Archipiélago. A día de hoy, esta empresa comercializa productos de un gran número de agricultores y empresas elaboradoras, mayoritariamente de pequeño tamaño, que tienen dificultades para acceder de manera individual a mercados muy estructurados y exigentes.

La estrategia global diseñada por esta entidad se materializa a través de tres modelos: intermediación comercial, comercialización directa, e investigación e innovación, para impulsar el consumo y la comercialización de las producciones que ellos mismos gestionan.

Esta nueva campaña, los cosecheros contarán de nuevo con el apoyo que de la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) en la comercialización de esta producción, tras los buenos resultados de años anteriores. Así afirman que garantiza que se le dé salida comercial a toda la producción y supone la mejora de los plazos de cobro para los productores.

TRABAJAR LA TIERRA DE FORMA COLABORATIVA

La asociación Agrarte fomenta la agricultura ecológica en el municipio con los huertos lúdicos

Yaiza Rodríguez



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

Trabajar la tierra de forma colaborativa
La agricultura no solo tiene que verse
como un...



CANARIAS 24 HORAS:

LOS REALEJOS CELEBRA EN ICOD EL ALTO LA FIESTA DEL TRIGO PARA LA PUESTA EN VALOR DEL CEREAL



Los Realejos/ Este programa incluye las jornadas del cereal y el X Encuentro de Siega Tradicional el 6 y 7 de agosto.

El núcleo realejero de Icod el Alto acogerá este fin de semana la Fiesta del Trigo con un amplio programa de actividades entre la que se incluyen las



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

Jornadas del Cereal y la celebración del X Encuentro de Siega Tradicional Diego Pérez. El Ayuntamiento de Los Realejos organiza estas iniciativas con el apoyo del Cabildo de Tenerife, la Fundación Tenerife Rural, la Asociación Cereales de Tenerife (ACETE) y la Asociación Ecuestre La Trilla.

Según el alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez, "el núcleo de Icod el Alto es la zona más idónea de Tenerife para el cultivo del cereal y desde el área de Desarrollo Rural venimos trabajando en los últimos años junto con el sector para su relanzamiento y puesta en valor, dado que estamos hablando de que su producción ronda el 50% de la de toda la isla".

El concejal de Desarrollo Rural y delegado de la Tenencia de Alcaldía de Icod el Alto, Alexis Hernández, recalcó que este sábado y dentro de las Jornadas del Cereal, "llevaremos a cabo en la plaza Antonio Reyes la instalación de stands de utensilios de labranza, de granos y cereales a cargo del Centro para la Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife dependiente del Cabildo, de los molinos de gofio de Icod el Alto y de la Asociación del Cereal de Tenerife que expondrán además de la actividad que genera, el gofio de la marca "Quanarian Trigo. que recientemente fue galardonado como el Mejor Gofio de Canarias. Además se celebrará una exhibición de lucha Canaria Infantil, la intervención de parrandas de Icod el Alto y un concurso de pelotas de 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

La Finca de Lomo de la Avena, en Icod el Alto, a apenas 600 metros del caserío de Los Chavocos, será sede de este encuentro con las tradiciones agrícolas desde las 11:00 horas de la mañana del domingo día 7. La jornada comenzará con la muestra de siega tradicional propiamente dicha a cargo de segadores del municipio, una demostración de carga de mulo posterior a la recolección y el desarrollo de un almuerzo campestre conjunto, entre otras actividades.

UN PROYECTO DE REGENERACIÓN MEDIOAMBIENTAL EMPLEA A 29 GRANADILLEROS

- Granadilla de Abona/ La actuación desarrollada por la AEDL supone una inversión superior a los 143.000 euros.

El Ayuntamiento de Granadilla de Abona, a través de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local (AEDL), y con la colaboración del área de Obras y Servicios Municipales, ha puesto en marcha esta semana un proyecto de regeneración medioambiental del paisaje agrario local que ha posibilitado la contratación de un total de 29 personas que se encontraban en paro del municipio. La actuación que se encuadra en la convocatoria de 2016 del programa de zonas rurales deprimidas del Servicio Público de Empleo Estatal (SPEE) supone un presupuesto global de 143.367,4 euros.



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 concejal de Empleo y Desarrollo Local, María Luz Fernández Martín, explica que el periodo de duración del programa es de tres meses, iniciándose el

pasado lunes 1 de agosto y cuya finalización se prevé para el 30 de octubre. Agrega que las 29 personas contratadas realizarán tareas relacionadas con el sector primario y el embellecimiento de entornos. Principalmente, se centrarán en la mejora del paisaje agrario de la finca municipal de Las Crucitas y en la regeneración y limpieza de diversas zonas públicas rurales de medianías y de la zona alta.

Las acciones que se contemplan, en lo referente a la mejora de la finca Las Crucitas, son la reparación de muros en varios bancales, la mejora de instalaciones del depósito de agua para riego y de los accesos a la finca, o la instalación de lombricultura para abono orgánico. Con respecto a la limpieza de zonas públicas rurales, se llevará a cabo la limpieza de caminos reales y senderos, así como trabajos de recuperación medioambiental en general.

Con este tipo de programas, desde el Ayuntamiento se persigue el apoyo y el fomento del sector agrario, cada vez más profesional y competitivo en nuestro municipio. La mejora de la calidad ambiental, en concreto, en los espacios de tránsito en degradación de las zonas altas y de medianías, así como la cualificación laboral y el enriquecimiento de la experiencia profesional de las personas contratadas, objetivos del grupo de gobierno en relación a este proyecto.



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

LAS CASTAÑAS DE ACENTEJO SE CONSOLIDAN COMO PRODUCTO DE CALIDAD EN UN AÑO DE BUENA COSECHA

La Matanza/ A falta de unos meses para que las primeras Castañas de Acentejo lleguen al mercado, los cosecheros y el Ayuntamiento de La Matanza prevén una buena campaña para este subsector ya que las previsiones agrícolas indican que ésta será una excelente cosecha, que contará de nuevo con el apoyo de la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) en la comercialización de esta producción, lo que garantiza que se le dé salida comercial a toda la producción y supone la mejora de los plazos de cobro para los productores.

La experiencia acumulada en años anteriores, y en especial la desarrollada durante el pasado año, tras la firma del convenio de comercialización suscrito con GMR, ha permitido posicionar con criterios de calidad el producto en numerosos puntos de venta de Tenerife, y se ha logrado que el consumidor identifique la marca "Castañas de Acentejo" y la perciba como un producto "de la tierra" de inmejorable de calidad.

Todo eso se convierte en un incentivo para los propietarios de castaños, que empiezan a tomar conciencia de la rentabilidad que tienen sus árboles y el cultivo de los mismos, ya que a través de circuitos como el articulado a



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

través de la Asociación de Cosecheros de Castañas se está consiguiendo que la totalidad de la producción tenga salida comercial.

En 2015 se recolectaron y se comercializaron más de 15.000 kilos de castañas en diferentes puntos de venta, que se han visto incrementados al abrirse nuevos canales de distribución.

Además, la centralización de la comercialización ha posibilitado un cobro mucho más rápido para los cosecheros, que han recibido sus beneficios justo cuando la temporada del producto llega a su fin, esto es, a primeros de diciembre.

Actualmente la Asociación cuenta con 55 socios que abastecen el mercado, existiendo un buen margen de demanda para acoger a nuevos cosecheros que deseen sumarse a la iniciativa.

Gestión del Medio Rural está concebida como instrumento para el impulso de la comercialización de los productos canarios. Ayuda a los productores y empresarios agroalimentarios canarios a través de modelos colaborativos que buscan ganar en competitividad y proyectos conjuntos generadores de riqueza en el medio rural canario del Archipiélago. A día de hoy, GMR comercializa productos de un gran número de agricultores y empresas elaboradoras, mayoritariamente de pequeño tamaño, que tienen dificultades para acceder de manera individual a mercados muy estructurados y



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

exigentes. La estrategia global diseñada por esta entidad se materializa a través de tres modelos -intermediación comercial, comercialización directa, e

investigación e innovación-para impulsar el consumo y la comercialización de dichas producciones.

CANARIAS EN LA CUMBRE DE LOS VINOS EXTREMOS



Canarias/ El Cervim rebautiza el concurso internacional que premia a las zonas donde el cultivo de la vid es más costoso.

Hasta el año 2009, la Misión Biológica de Galicia junto a la Ribeira Sacra fueron los únicos socios españoles del Cervim, Asociación Europea de Salvaguarda de la Viticultura Heroica. La organización con sede en Aosta, al norte de Italia, incorporó ese año a la Bodega asturiana de Monasterio de



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

Corias, posteriormente a la también bodega asturiana Bodega Vitheras, la Denominación de Origen calificada Priorat y, más recientemente, la

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

Con la admisión de los pujantes vinos de Canarias, el Archipiélago comienza a arrebatarse a Ribeira Sacra el reparto de los premios anuales del Cervim. En el último Mundial de Vinos Extremos, como pasa a denominarse el concurso anual del Cervim, la Gran Medalla de Oro en la categoría de tintos de las dos últimas cosechas fue para el Vino Canario Capote 2015, de la Bodega Balcón de la Laguna, acogida a la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.

El medallero resultó favorable en conjunto a las Denominaciones de Origen de Canarias en esta última edición del certamen que se celebra en Aosta, pues no en vano las islas se llevaron una Gran Medalla de Oro, seis Medallas de Oro y dieciocho Medallas de Plata en las diferentes categorías, así como también el Premio Especial al Mejor Vino.

La entrada de Canarias en el club europeo de los vinos extremos se formalizó el pasado mes de febrero. Las bodegas de las islas se estrenaban por tanto en el último concurso organizado por el Cervim, donde participaron un total



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 78 vinos de todas nuestras Islas sobre un total de 800 vinos concursantes. Los vinos canarios se llevaron, en total, 28 medallas, de las que cuatro corresponden a la categoría de rosados y tres a la de vinos dulces.

El concurso de vinos extremos

Los vinos que concursan en Aosta deben estar elaborados en regiones acogidas al Cervim. Esta organización admite como asociados aquellas zonas productoras donde existan viñedos cultivados en terrazas o en laderas con un porcentaje de inclinación superior al 30%. También pueden formar parte del club europeo de la viticultura heroica las islas y zonas de montaña con tradición vitícola. El certamen que organiza con carácter anual es una forma de dar visibilidad a denominaciones que resultan desconocidas para el gran público.

CERVIM

El CERVIM (Centro de Investigación, Estudio, Salvaguarda, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña), es un organismo internacional fundado específicamente para valorar y salvaguardar la viticultura heroica. Para ello, el viñedo ha de cumplir una serie de características, siendo las fundamentales: que el terreno posea más de un 30% de declive; que se encuentre a una altitud superior a 500 metros sobre el nivel del mar, con las



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

viñas en terrazas de cultivo o paratas; e incluye, también, la viticultura de las pequeñas islas.

CANARIAS AHORA:

MODELO DE PREDICCIÓN DE COSECHAS Y SU COMPARACIÓN POR ZONAS PRODUCTORAS

Las áreas en las que los ciclos de producción son más cortos están en Fuencaliente, seguida de Las Galletas, Vecindario, Gáldar, Tazacorte, La Aldea, Buenavista, Barlovento y Los Llanos

El Diario Agrícola - Ginés de Haro



Finca destinada a la platanera, en el norte de la isla de Tenerife. DIARIO AGRÍCOLA

MÁS INFO

- Estructura del sector platanero canario en 2015
- ETIQUETAS: plátano, sector platanero



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

Uno de los campos de la ciencia que tiene un mayor desarrollo en la actualidad es el diseño de modelos matemáticos que permiten explicar el comportamiento de fenómenos naturales. Gracias a ellos, es posible hacer predicciones sobre, por ejemplo, la evolución del cambio climático, el comportamiento de las mareas o, incluso, los efectos de los incendios forestales.

Es cierto que estos modelos no son absolutamente perfectos, puesto que en la naturaleza las variables que inciden son múltiples y a su vez están interrelacionadas. El azar además juega un papel importante. No obstante, una observación minuciosa permite aproximarnos con bastante certeza y

predecir el comportamiento de un fenómeno según las estructuras matemáticas.

Son muy escasos los modelos desarrollados en el terreno de la platanera. Partimos de la premisa, eso sí, de que cuanto más conocemos el comportamiento de la planta más seremos capaces de *controlarla* y de tomar decisiones de cultivo que nos permitan conseguir lo que buscamos. En este artículo nos centraremos en exponer un estudio basado en la predicción de la fecha de corte de una piña conociendo las temperaturas medias de la zona.

La platanera es un perfecto *acumulador* de calor. En su libro *Banana and Platains*, el profesor J. C. Robinson (en el número 25 de la revista *Agropalca*, en www.palca.es, hay una entrevista con este experto) recogía el concepto de *unidades de calor*. Según estudios desarrollados en Suráfrica en 1992, era necesario que un racimo acumulara unas 1.000 unidades de calor (o grados por encima de 14) para que una piña de variedad Williams estuviera en su punto de corte. Ganry (1978) encontró que, en las Antillas, la piña necesitaba unas 900 unidades, si bien es cierto que en las Antillas la fruta se corta más delgada. Sea donde sea, esta cifra es sorprendentemente estable.

A partir de esa teoría, en la SAT Guancha Agrícola hemos desarrollado un método que permite adaptar las ideas de Robinson a nuestras condiciones y variedades, y lo hemos ajustado a lo largo de tres años. Como resultado del estudio, podemos determinar que existe una pauta que la fruta cumple con bastante exactitud, al punto de poder predecir el comportamiento de llenado de la piña e intentar aprovechar las ventajas que eso supone a la hora de



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

planificar con tiempo suficiente las tareas y el personal de finca y empaquetado necesario, así como las fechas más adecuadas de siembra, marco de plantación y la deshijada más adecuada en cada lugar. (También el ciclo de crecimiento hasta el momento de parición sigue una pauta similar a las unidades de calor al estar relacionada la temperatura con la emisión de hojas, pero por razones de espacio no lo desarrollamos aquí).

Una vez tenemos el modelo matemático y comprobamos que se ajusta al comportamiento real, partimos de la curva de temperaturas de una zona y podemos simular el comportamiento de una piña desde que nace hasta que se corta. Hay que tener en cuenta varios factores que pueden influir en posibles desviaciones, entre los que podríamos señalar un riego y abonado

adecuado, la variedad cultivada y el marco de plantación, que son relevantes. La estación meteorológica no suele estar en nuestras fincas, y en la misma finca puede haber zonas de viento o de sombra por riscos, barrancos o muros que hacen que se generen microclimas. Existen además zonas ventosas o con maresía que modifican el comportamiento, entre otras circunstancias.

Es importante precisar que estaríamos hablando del momento de corte con el grano idóneo. No se contemplan en el trabajo factores que puedan hacer que el agricultor corte antes o después de lo recomendable por cuestiones como previsión de picas, maduraciones inesperadas por fruta que no acaba de llenar (fruta *vieja*), olas de calor, cumplimiento del plazo de seguridad, anticipación por semanas con días festivos (el pico de producción antes de la semana del puente de la Constitución ya es un clásico) o, incluso, por cierre de la fecha para el cálculo de cantidades de referencia.

Salvando esas dificultades, usamos como fuente de información los datos de nueve estaciones meteorológicas de AgroCabildo en la isla de Tenerife y otros datos aportados por Meteotec en La Palma, Gran Canaria y Tenerife. Todas las estaciones están al aire libre puesto que un invernadero modifica considerablemente la temperatura.

Asimismo, hemos tomado diferentes alturas sobre el nivel del mar y orientaciones (fincas del norte y del sur): Fuencaliente (45 metros), Las Galletas (68 m.), Vecindario (78 m.), Gáldar (16 m.), Tazacorte (72 m.), 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

Aldea (77 m.), Buenavista (66 m.), Barlovento (139 m.) y Los Llanos (327 m.).

Del modelo podemos sacar algunas conclusiones. Como era de esperar, los ciclos están relacionados directamente con la cota sobre el nivel del mar (ya que la temperatura es más fría según ascendemos), pero también influye la orientación. Por ejemplo, una finca a 45 metros en Fuencaliente tiene un ciclo unas dos semanas más corto que una de Gáldar a 16 metros, sea cual sea la época de parición.

Las diferencias entre unas zonas y otras son muy apreciables. Según el modelo, las zonas de Canarias en las que los ciclos de producción son más cortos serían Fuencaliente, seguida, por este orden, de Las Galletas, Vecindario, Gáldar, Tzacorte (Las Hoyas), La Aldea, Buenavista, Barlovento

y Los Llanos (a 327 metros). La influencia del alisio en el norte sin duda modifica el comportamiento de la planta.

Mientras que las piñas nacidas en octubre en Fuencaliente comenzarían a cortarse en la primera quincena de abril, en Barlovento se podrían ir dos meses más tarde. Hay que tener en cuenta que los retrasos en los cortes frenan el crecimiento de los hijos del siguiente año, por lo que el atraso se irá acumulando a lo largo de los ciclos.

Si quisiéramos evitar los cortes en verano, en Fuencaliente podríamos tener pariciones incluso en noviembre (se cortarían desde la primera quincena de mayo), pero en fincas de más de 130 metros de altitud tendríamos que conseguir que la fruta naciera como muy tarde en septiembre.

Aun cuando las temperaturas medias son mayores (porque el verano es muy caluroso, por ejemplo), es la temperatura mínima la que más incide en la duración del ciclo. Debemos tener en cuenta que, con temperaturas por debajo de 14º, la piña prácticamente no *llena*. Por tanto, cuando las temperaturas mínimas están en ese orden pueden pasar semanas sin avance en el grano. Si ese periodo se prolonga, la piña tiende a madurar sin completar su ciclo de llenado (se hace *vieja* en la mata). Sin ir más lejos, en estos meses es habitual encontrarnos con fruta *tocada* de maduro, fruta con



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

seis o más meses en la planta, y las *averías* por fruta madura en el mercado son frecuentes.

El modelo permite dar una explicación a las peculiaridades en las curvas de producción entre Tenerife, Gran Canaria y La Palma, que tienen diferencias marcadas. Las islas mayores concentran su producción en el primer cuatrimestre, para descender claramente en verano y aumentar en el último trimestre. Sin embargo, en La Palma no se aprecia ese descenso veraniego, sino que los meses de mayor producción son precisamente los de junio, julio y agosto. No es raro, por tanto, que los precios medios de los agricultores de la isla sean inferiores. Tampoco es extraño encontrar cosecheros a los que les gusta tener fruta todo el año, o que prefieren aprovechar el terreno con mayor densidad de matas dando prioridad a los kilos frente a la época de cosecha.

El paisaje de La Palma no se entiende sin el cultivo de la platanera. En la isla se mantienen en condiciones heroicas fincas de plátanos en cotas que difícilmente encontramos en otras islas, donde plataneras por encima de 250 metros son escasas. Esto le confiere una particularidad única. En esas condiciones de temperatura y la consiguiente prolongación de los ciclos, se requiere una enorme maestría con la barreta de deshijar para evitar que gran parte de la fruta se coseche en verano.

Aun con las limitaciones climatológicas, prácticas culturales diferentes pueden modificar las épocas de parición, eligiendo determinadas variedades, densidades menores de plantación, para un mejor aprovechamiento de la luz, y, sobre todo, haciendo una deshijada adaptada a las condiciones de la zona, la finca y las huertas.

***Ginés de Haro es ingeniero agrónomo**

LOS ALIMENTOS FRESCOS TRIPLICAN SUS PRECIOS EN EL PASO DE LA TIERRA AL SÚPER



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 julio pasado, según el índice IPOD que elabora COAG, el profesional del campo isleño vendió como promedio tres veces más barato que lo que terminó pagando el consumidor final

La renta percibida por la comercialización de la papa local no permite cubrir los costes de producción antes del pago de las ayudas directas, pues se dan valores de 0,30 euros/kilo hacia abajo

Román Delgado - Santa Cruz de Tenerife



Caja con verduras, frutas y tubérculos.

El diferencial de precio existente entre lo que recibe de media un agricultor o un ganadero por sus producciones locales (renta por venta) y lo que paga el consumidor a la distribución minorista en la Comunidad Autónoma de Canarias se situó en julio pasado en 2,99 puntos (IPOD general), lo que significa que, de cada 2,99 euros que abonó el consumidor por la compra de sus productos frescos de origen local, el productor solo recibió un euro de promedio.

Esa evolución de los valores de transacción desde la tierra hasta el supermercado se recoge en el llamado Índice de Precios Origen-Destino (IPOD) que elabora la organización profesional agraria COAG-Canarias con carácter mensual. El IPOD, y esto hay que tenerlo en cuenta, muestra notables diferencias según los alimentos frescos que se comercializan y analizan bajo este sistema de control.

El mayor diferencial entre el precio de origen y el de destino se dio en julio de este año en la berenjena, cuyo precio al consumidor fue 9,21 veces mayor que el pago recibido por el agricultor (0,19 euros/kilo, el precio al agricultor, y 1,75, el pagado en los puestos finales de venta).



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

Otros alimentos frescos en los que se detectaron diferencias relevantes se relacionan con la col repollo (en la que los precios entre origen y destino se multiplicaron por 7,55) y el puerro (que los agricultores cobraron a 0,28 euros/kilo, mientras que los consumidores abonaron la cifra promedio de 1,89).

La ternera sigue dando la nota

Además, se debe apuntar que, en el caso de producciones como la berenjena, la col repollo, el puerro, la papa o el tomate de ensalada, lo recibido por el cosechero según los precios de julio pasado no le permitió cubrir sus costes de producción, al menos antes del abono de las ayudas directas del programa Posei (las de este año se transfieren en junio de 2017).

Respecto al subsector ganadero de las islas, el mayor abismo entre los dos umbrales de precios se detectó una vez más en la carne de ternera, cuyos valores entre origen y destino se multiplicaron por 4,01.

ACENTEJO SE PREPARA PARA UNA EXCELENTE PRODUCCIÓN DE CASTAÑA

Los productores tinerfeños prevén superar la oferta comercializada en 2015, de 15.000 kilos, lo que será posible gracias a la unión de 55 cosecheros

El Diario Agrícola - D. M.



A escasos meses de que las primeras castañas de la comarca tinerfeña de Acentejo (sobre octubre próximo) lleguen al mercado local, los cosecheros y el Ayuntamiento de La Matanza prevén una buena recolección debido a que



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

las condiciones de los árboles frutales muestran que este año habrá una oferta excelente.

La cosecha de 2016 contará de nuevo con el apoyo en la comercialización de la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR), adscrita a la Consejería de Agricultura del Gobierno regional. Esta sociedad mercantil, antigua Mercocanarias, garantiza que se venda toda la producción de castaña, a la vez que contribuye a la mejora de los plazos de cobro por parte de los productores.

La experiencia acumulada por GMR en años anteriores, y de manera especial durante el año pasado cuando se produjo la firma del convenio de comercialización de la castaña de Acentejo entre la Asociación de Cosecheros de Castañas y la propia GMR, ha permitido posicionar con criterios de calidad este producto local. Además ello se ha logrado en numerosos puntos de venta de la isla de Tenerife, aparte de conseguir que el consumidor isleño identifique la marca Castañas de Acentejo y perciba este producto como de la tierra y de inmejorable de calidad.

El año pasado se recolectaron y comercializaron más de 15.000 kilos de castañas en diferentes puntos de venta de la isla. Estos lugares de distribución minorista hoy se han visto incrementados. Además, la comercialización única de esta producción de castaña ha posibilitado un cobro mucho más rápido a los cosecheros, que reciben sus rentas por ventas justo cuando la temporada de la castaña llega a su fin, esto es, a principios de diciembre.

SAN BORONDÓN:

EL CONSUMIDOR PAGA 3 VECES MÁS LO QUE COBRA UN AGRICULTOR O GANADERO POR SUS PRODUCTOS



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



SB-Noticias.- El diferencial entre lo que recibe, de media, un agricultor o un ganadero por sus producciones y lo que pagó el consumidor se situó en el mes de julio en 2,99, lo que significa que, de cada 2,99 € que abonó el consumidor en la compra de productos frescos locales, el productor recibió 1 €.

Así lo pone de manifiesto el Índice de Precios Origen-Destino (IPOD) que elabora COAG-Canarias mensualmente, y en el que, no obstante, se muestran importantes diferencias entre productos.

El mayor diferencial entre el precio de origen y de destino se dio en el caso

de la berenjena, cuyo precio al consumidor fue 9,21 veces el pago recibido por el agricultor (siendo 0,19€/kg el precio al agricultor y 1,75 €/kg el precio pagado en los puntos de venta). Otras producciones en las que se detectaron diferenciales importantes fueron la col repollo (en la que los precios entre origen y destino se multiplicaron por 7,55) y el puerro (que los agricultores cobraron a 0,28 €/kg, mientras que los consumidores abonaron 1,89 €/kg).

Señalar también que, en producciones como la berenjena, la col repollo, el puerro, la papa o el tomate de ensalada, lo recibido por el productor no le permitió cubrir, ni tan siquiera, sus costes de producción.

En lo que se refiere al sector ganadero, el mayor diferencial se produjo en el



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

caso de la ternera, cuyos precios entre origen y destino se multiplicaron por 4,01.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LAS CASTAÑAS DE ACENTEJO SE CONSOLIDAN COMO PRODUCTO DE CALIDAD EN UN AÑO DE BUENA COSECHA



A falta de unos meses para que las primeras Castañas de Acentejo lleguen al mercado, los cosecheros y el Ayuntamiento de La Matanza prevén una buena campaña para este subsector ya que las previsiones agrícolas indican que ésta será una excelente cosecha, que contará de nuevo con el apoyo de la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) en la

comercialización de esta producción, lo que garantiza que se le dé salida comercial a toda la producción y supone la mejora de los plazos de cobro para los productores.

La experiencia acumulada en años anteriores, y en especial la desarrollada durante el pasado año, tras la firma del convenio de comercialización suscrito con GMR, ha permitido posicionar con criterios de calidad el producto en numerosos puntos de venta de Tenerife, y se ha logrado que el consumidor identifique la marca "Castañas de Acentejo" y la perciba como un producto "de la tierra" de inmejorable de calidad.

Todo eso se convierte en un incentivo para los propietarios de castaños, que empiezan a tomar conciencia de la rentabilidad que tienen sus árboles y el cultivo de los mismos, ya que a través de circuitos como el articulado a



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

través de la Asociación de Cosecheros de Castañas se está consiguiendo que la totalidad de la producción tenga salida comercial.

En 2015 se recolectaron y se comercializaron más de 15.000 kilos de castañas en diferentes puntos de venta, que se han visto incrementados al abrirse nuevos canales de distribución.

Además, la centralización de la comercialización ha posibilitado un cobró mucho más rápido para los cosecheros, que han recibido sus beneficios justo cuando la temporada del producto llega a su fin, esto es, a primeros de diciembre.

Actualmente la Asociación cuenta con 55 socios que abastecen el mercado, existiendo un buen margen de demanda para acoger a nuevos cosecheros que deseen sumarse a la iniciativa.

Gestión del Medio Rural está concebida como instrumento para el impulso de la comercialización de los productos canarios. Ayuda a los productores y empresarios agroalimentarios canarios a través de modelos colaborativos que buscan ganar en competitividad y proyectos conjuntos generadores de riqueza en el medio rural canario del Archipiélago. A día de hoy, GMR comercializa productos de un gran número de agricultores y empresas elaboradoras, mayoritariamente de pequeño tamaño, que tienen dificultades para acceder de manera individual a mercados muy estructurados y exigentes. La estrategia global diseñada por esta entidad se materializa a través de tres modelos -intermediación comercial, comercialización directa, e investigación e innovación-para impulsar el consumo y la comercialización de dichas producciones.