



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

**LUNES 24 DE ABRIL DE 2017**

## **LA PROVINCIA:**

### **"AÚN QUEDA MARGEN PARA INNOVAR EN LA COCINA CON PESCADOS Y QUESOS DE LA ISLA"**

"Los visitantes reclaman los productos autóctonos de la Isla, pero también nuevas bebidas que se elaboran con tuno indio, miel, cervezas artesanales o el propio vodka negro que se fabrica en la Isla", asegura el chef con una estrella Michelin

T. Ll.

### **PREMIO AL QUESO CURADO DE GURIAMEN**

La quesería de Villaverde celebra su década con un galardón al Mejor Queso de Canarias 2017

Itziar Fernández

Morales anuncia una feria en 2018 regional y con una apuesta por las "renovables"

I. F.

Morales con los ganaderos. DE SAÁ

La XXXII edición de la Feria Agrícola, Ganadera y Experimental (Feaga) 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

Fuerteventura se celebrará del 12 al 15 de abril de 2018 en un recinto ferial renovado en la Granja Agrícola Experimental de Pozo Negro y tendrá carácter regional y más multitudinario. Así lo anunció el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, durante el acto de clausura de Feaga 2017. Morales estuvo acompañado por el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, y el director general de Ganadería del Gobierno de Canarias, David de Vera.

Morales agradeció "la labor prestada a todas las personas que han hecho posible esta edición de Feaga". "Mantener con vigor una feria no es sencillo y el sector ha hecho posible la consolidación de Feaga", añadió. Marcial Morales recordó que "estamos en un momento importante en cuanto a la renovación del sector: al que ya empiezan a incorporarse personas jóvenes". Destacó la incorporación de energías renovables al sector primario y recordó que Feaga de 2018 "será una feria con más instalaciones y más posibilidades para ser espacio de encuentro de todo el sector primario de Canarias".

Por su parte, Juan Estárico dijo que "se cierra la feria de Fuerteventura y se abre la feria regional de Canarias". Agradeció la implicación en Feaga de "ganaderos, casas comerciales, servicios de seguridad, servicios sanitarios que son los que garantizan la seguridad para que todo transcurra con normalidad".

Por otro lado, el viernes, día 9 de junio, a las 20.00 horas, se entregarán todos los premios y trofeos de Feaga 2017 y los del Concurso Nacional de Quesos de Cabra Premios Tabefe-Fuerteventura, en las instalaciones del Casino de Antigua.



**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

## **MOGÁN TRIUNFA EN LA FERIA DE LOS SABORES CON LA VENTA DE 300 KILOS DE AGUACATES**

La muestra atrae a más de 9.000 visitantes tras reunir a 18 cocineros y triplicar la superficie de sus expositores

Thaidi Llamas

## **LA HUMILDE Y RÚSTICA 'RESISTENCIA' DEL HIGO**

Canarias cuenta con más de 40 variedades de higueras

Andrea Rodríguez

## **DIARIO DE AVISOS:**

## **EMOCIÓN E IGUALDAD EN TEGUESTE**

JUAN JESÚS GUTIÉRREZ



La Finca Los Zamorano de Tegueste acogió ayer la cuarta prueba del XXXIX Concurso de Arrastre de Ganado Cabildo de Tenerife Trofeo Gobierno de Canarias 2017, ante casi un millar de aficionados. Participaron casi 40 yuntas inscritas en el igualado Grupo B pues ninguno de los ganadores de la prueba



**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 La Candelaria, Moisés de la Rosa, Miguel Ángel Díaz y Cecilio Hernández, repitió triunfo ayer.

En la categoría de Vacas de Tercera el triunfo fue para Roberto Pérez Santana con un tiempo de 20.34, seguido por la yunta de Moises de la Rosa 21.41 y la de Francisco Javier Hernández con 28.2. El cuarto puesto fue para Laurentino Hernández Jacinto con 29.59 y quinta Magdalena Díaz (32.9).

En la categoría de Vacas de Segunda, la victoria correspondió a la canga presentada por María Nieves Hernández Cruz (llamada por el guayero Julián Hernández) con un tiempo de 30.87, seguido por la yunta de Olimpia Medina Dorta (llevada por Cecilio González) 43.35, mientras que la tercera plaza fue para Miguel Ángel Díaz con 44.47. En cuarto lugar finalizó María del Carmen Mendoza 45.71 y quinta Esperanza Díaz.

En la apasionante categoría de Toros de Segunda el triunfo fue para Roberto Pérez Santana con 21.75, seguido por Manuel Melián de la Cruz 22.87 y José Manuel Marrero Ayala con 23.88. La yunta presentada por Cecilio Hernández Figueroa invirtió un tiempo de 27.47 tras recibir una penalización de 10 segundos. El guayero Juan Antonio Hernández volvió a ajustar el giro, y si en el arrastre de La Candelaria el giro salió perfecto, ayer el linier de giro consideró que tocó el yogur. No obstante Cecilio interpuso una protesta por esta decisión.

Por su parte, en la Especial de Toros, la yunta de Jesús Manuel González no pudo completar el recorrido en el tiempo reglamentario.

## RECUPERAN LA SEMILLA DE CAFÉ DE LA PALMA QUE ESTABA CASI EXTINGUIDA

DAVID SANZ



Eduardo Brito, en una de las plantaciones de café. | DA



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 amor a la tierra, una buena dosis de nostalgia y otra gran parte de ilusión es lo que ha llevado al saucero Eduardo Brito Rodríguez a recuperar una semilla que estaba prácticamente desaparecida de los cultivos en la isla de La Palma y que solo se puede encontrar, abandonada, en zonas marginales: el café.

*La típica palmera.* Así ha bautizado esta semilla, que ha ido recuperando en este tiempo y de la que ya tiene dos plantaciones de cafetales en San Andrés y Sauces, que producen un café que, de momento, es para autoconsumo. Un esfuerzo que ha realizado en los tiempos que le deja libre su trabajo de conductor de ambulancia y sus ocupaciones familiares, sin contar, al menos hasta ahora, con el respaldo de la Administración pública, y sufrir cierta incompreensión social. “Estás loco” o “eso no se da en La Palma” fueron algunas de los comentarios que escuchó cuando se puso manos a la obra.

Las dos plantaciones que tiene en San Andrés y Sauces, una en Los Tilos y la otra en la zona de La Verada, serían, junto con la existente en el municipio grancanario de Agaete, los únicos cultivos de café que existen en Europa, “al menos que yo conozca”, nos comenta Brito Rodríguez, que se ha convertido en un experto en esta planta y la elaboración del café.

El origen de esta semilla está en Sudamérica. Fue traída por los emigrantes canarios “en sus bolsillos o en cajas de cerillas, como si fuese un diamante sin pulir para plantar en su tierra de nacimiento”, comenta Eduardo Brito, quien añade que la singularidad de *La típica palmera* responde a “las mutaciones sufridas durante todas estas décadas de adaptación al ecosistema isleño”.

El motor de esta iniciativa tiene mucho que ver con las razones del corazón, que son las que en definitiva mueven los proyectos como el de Eduardo Brito. “Todo comenzó con mis abuelos, hace más de 40 años, cuando nos ponían a mis hermanos y a mí a recoger unas bayas rojas de una planta que tenía en las orillas de los huertos de una plantación de plátanos, en una zona llamada El Cardal, en Los Sauces, junto a unos durazneros que podías llegar a ellos en la noche tan solo con el olor que desprendía entre tanta oscuridad”. Ese fruto era el café, que luego tostaban y molían en el hogar.



**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 la actualidad tiene sembradas más de medio millar de plantas de café, que garantizan la continuidad y supervivencia de un cultivo que estaba condenado a desaparecer y del que muchos ya no recuerdan que se produjera en la isla de La Palma.

De Colombia se ha traído una trilladora y una despulpadora. Dos máquinas para el procesado del café, si bien todavía carece de una tostadora para el grano, labor que realiza ahora como tradicionalmente se hacía en los hogares, es decir. con un sartén o un caldero. Contar con una tostadora profesional es una condición imprescindible para mejorar los resultados.

Ya ha realizado catas, en las que han participado expertos, y reconoce que aún le queda al café dos o tres cosechas más para que adquiera la madurez suficiente para dotarlo de su sabor característico.

## **CANARIAS AHORA:**

## **GRAN CANARIA ME GUSTA**

Antonio Morales

En el Cabildo de Gran Canaria consideramos un objetivo prioritario para los próximos años el desarrollo del programa Gran Canaria Me Gusta como estrategia para aumentar la notoriedad y favorecer la promoción y comercialización de los productos locales, contribuyendo a incrementar y consolidar el tejido empresarial y productivo insular de los sectores agrícola, ganadero, pesquero y agroalimentario en los principales mercados insulares y regionales. Durante décadas se han desatendido la comercialización y promoción de nuestros productos. Pretendemos romper con esa dinámica. Y nos apoyamos para ello en la variedad de materias primas de la que disponemos, en la calidad, en la innovación, en el turismo, en la imagen internacional y también en actividades industriales, como las desarrolladas en bodegas, queserías y almazaras, etc.



**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

Gran Canaria Me Gusta es una marca que surge de una seria planificación y de un trabajo conjunto de las Consejerías de Industria, Comercio, Artesanía, Soberanía Alimentaria y Sector Primario, Turismo y Desarrollo Económico, Energía e I+D+I, y de la mano de los productores, y tiene como metas fundamentales concienciar a la ciudadanía sobre la calidad de los productos de la tierra, identificar lo que se produce en la isla, mejorar su promoción nacional e internacional, potenciar la industria ligada al sector y fomentar su comercialización aumentando el conocimiento sobre los espacios y los canales de distribución. Son los principales objetivos de una marca que pretende ser sinónimo de calidad, sostenibilidad y cercanía.

La estrategia de avanzar hacia la soberanía alimentaria y la diversificación de nuestra economía insular pasa necesariamente por la toma de conciencia de las propiedades organolépticas de nuestros productos. Para conseguirlo se ha diseñado la proyección de distintas acciones con el objetivo de crear la necesidad –desde su valoración y reconocimiento– entre la ciudadanía y, en consecuencia, aumentar las expectativas de consumo, lo que redundará en el interés de superficies de alimentación, restauración y hostelería.

Desde la Consejería Insular de Industria y Comercio se está actuando en la creación y registro de la marca “Gran Canaria Me Gusta” como distintivo promocional. Está dirigido principalmente al fomento de su uso por parte de productores, superficies de alimentación, restauración, hoteles, escuelas y centros de formación, industria e intermediarios; en la elaboración de un reglamento de la marca, que regule los requisitos y certificaciones de las empresas y entidades que se adhieran al programa; en favorecer encuentros con el sector de la comercialización para propiciar la suscripción de acuerdos de adhesión para la potenciación y visibilización de la marca con tiendas, mercados públicos, supermercados, etc, y empresas del sector; en propiciar acciones de reconocimiento y distinción al apoyo a la comercialización, premiando y reconociendo el esfuerzo realizado en la introducción del producto local e instalando placas identificativas en los espacios de venta...

Se trabaja, de la misma manera, en la puesta a disposición de una oferta en el mercado con presencia continuada y de calidad donde prime la imagen y uniformidad de la marca a través de la señalética y de campañas de promoción en los lugares de venta (etiquetado del producto, degustaciones...); favoreciendo la formación del sector para la 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

orientada a la mejora de la venta del producto (marketing, empaquetado, promoción...); incrementando la presencia de nuestros productos en ferias de alimentación que se celebren en distintos lugares del estado en el ejercicio 2018; aumentando hasta un total de 120.000 euros las subvenciones a las ferias de las mancomunidades de Medianías, Norte y Sureste donde se promocionan y comercializan los productos de nuestra isla...

El Patronato de Turismo se integra en el proyecto a través de una apuesta por el turismo gastronómico al reconocer la importancia de la gastronomía como un elemento diferenciador entre las distintas potencialidades de Gran Canaria más allá de los valores extraordinarios de nuestro clima, nuestro sol y nuestras playas. Y para ello se trabaja en crear los cauces necesarios para que nuestros productos puedan dar lugar, de la mano de expertos cocineros, a un verdadero arte culinario. A una propuesta gastronómica grancanaria singular. Puede y debe ser una herramienta que otorgue un valor añadido a nuestro destino turístico. Y para eso se preparan encuentros con Chefs de la isla para escuchar sus necesidades, demandas y propuestas en relación a la ligazón entre la gastronomía y el producto propio con referencia al turismo; también se está diseñando la propuesta de un evento gastronómico de calado; se valora la señalización de restaurantes, seleccionados según criterios relacionados con el consumo de los productos de la tierra; se estudia la incorporación del proyecto a Saborea España y la asistencia a Madrid Fusión y otros eventos o acciones de interés para situar lo que produce nuestro sector primario en el ámbito estatal e internacional.

Desde la Consejería de Soberanía Alimentaria se actúa en estos momentos en un Plan de Medios dirigido a alcanzar los objetivos de conocimiento, promoción, concienciación de calidad y consumo de la marca. También se realizan encuentros con los hombres y mujeres de la agricultura, la ganadería y la pesca para tomar nota de sus inquietudes y hacer posible la redacción de un informe sobre la realidad empresarial de la producción insular y la elaboración de un catálogo amplio de nuestros productos. Y se trabaja intensamente en crear bancos de tierra, mejorar los precios y la calidad del agua, producir insumo local, poner en marcha polígonos agropecuarios...

Al área de Desarrollo Económico le corresponde poner en marcha cada año la Feria Gran Canaria Me Gusta (organizada por INFECAR) como la que se ha celebrado del 21 al 23 de este mes. Una muestra de la producción del sector





**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

primario y el industrial de la isla, de nuestra gastronomía, del turismo local y rural, así como de nuestros deportes, cultura y folclore, además de la promoción del cuidado de nuestro medioambiente. Más de 100 expositores en tres pabellones feriales; decenas de actividades, como catas comentadas, degustaciones, demostraciones de productos y talleres para los más pequeños; presencia de los municipios; jornadas profesionales; conciertos; implicación de importantes empresas y organizaciones como Spar, Cajasiete, Tropical, Leroy Merlin, Gran Canaria Gourmet, RTC, Tropical, FEHT, Cecapyme, Asociación de Chefs Acyre...

Estamos ante un reto ilusionante. La conjunción de esfuerzos de las instituciones y la sociedad civil está haciendo posible que progrese en una propuesta que tiene que ver con el objetivo que perseguimos de avanzar en la soberanía alimentaria, en la protección de nuestro paisaje, en diversificar nuestra economía, en consumir productos de cercanía para frenar las emisiones a la atmósfera. Siempre de la mano de los agricultores, que conocen y trabajan la tierra, es preciso adoptar estrategias que favorezcan el cambio de modelo, incluyendo el fomento de la agricultura y ganadería ecológicas e integradas, la diversidad agrícola y ganadera, con la creación de un banco de suelo y el fomento de especies tradicionales y autóctonas. Las actuaciones que defendemos incluyen planes de asesoramiento a los productores en materia de medioambiente, calidad, mejora de la competitividad y fomento del asociacionismo, cooperación intermunicipal y el apoyo decidido a la agricultura familiar. Hay que apostar también por la creación de bancos de semillas, apoyar la compra pública, realizar campañas de concienciación sobre el consumo responsable y cercano, fomentar la alimentación de calidad para nuestros niños desde la escuela, educar en el valor de la alimentación natural y próxima como base de la salud...

La agricultura sigue teniendo una importancia decisiva en economías no industriales como la nuestra, por su contribución sustancial a los ingresos por exportación, al empleo y a la producción de productos de consumo internos. Tenemos unas condiciones envidiables para recuperar la actividad agrícola, para alcanzar ese 50 % que, considera la FAO, debemos conseguir en un territorio insular. De entre ellas destaco cuatro: un clima que nos permite una gran diversidad de producciones; una disponibilidad de agua para riego como nunca la habíamos tenido; mano de obra y empresas cualificadas que pueden



**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

garantizar un incremento de la productividad y, por último, millones de consumidores que residiendo en Canarias o visitándonos como turistas pueden preferir nuestros productos a los importados.

Gran Canaria Me Gusta está siendo un elemento vertebrador e integrador de una apuesta por la agricultura, la pesca y la ganadería local. Para sumar esfuerzos. Para compartir ilusiones. Para avanzar en hacer posible devolver la mirada a una tierra que produzca en mayor medida lo que necesitamos para alimentarnos.

## COAG:

### **PREOCUPACIÓN ENTRE LOS PRODUCTORES DE FRUTA EXTRA-TEMPRANA ANTE LA MENOR DISPONIBILIDAD DE AGUA PARA RIEGO POR LA SEQUÍA**



La sectorial de fruta dulce de COAG se ha reunido en Madrid para analizar las previsiones de campaña. Se espera una cosecha normal, con una relación oferta-demanda equilibrada y una calidad excepcional por unas condiciones climáticas favorables.

*- La reservas de agua en los embalses ha caído por debajo del 60% durante la última semana, 10 puntos menos que en la mismas fechas del año anterior.*



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

*- Los productores afrontan esta campaña con el ánimo de recuperar el umbral de rentabilidad, tras varios años vendiendo a pérdidas.*

Madrid, 24 de abril de 2017. La sectorial de Fruta Dulce de COAG se ha reunido en Madrid para analizar la situación de la campaña entrante y realizar un balance de la situación del sector. Respecto a la previsión de campaña, se estiman cifras normales de producción, con unos volúmenes equilibrados para la demanda habitual, aunque hasta mediados de mayo no se conocerá un aforo más detallado de la producción.

A día de hoy, la campaña se encuentra en las fechas habituales de desarrollo en las distintas áreas de producción y se prevé una calidad muy buena en los distintos cultivos. Actualmente se está haciendo un buen trabajo de aclareo en las distintas zonas que está favoreciendo la calidad del fruto. La situación meteorológica ha sido buena durante el invierno y la primavera, excepto en determinadas áreas afectadas por heladas o granizos puntuales. Hay preocupación entre los productores de fruta extra-temprana del sudeste español por la falta de lluvias que puede generar problemas durante la campaña y a medio plazo en las plantaciones que pueden sufrir daños si la sequía se hace más pronunciada. A todo ello se suma la situación de los embalses, con unas reservas de agua por debajo de la media de los últimos años en estas fechas, situación que complicará las disponibilidades para riego. La reservas en los embalses ha caído por debajo del 60% durante la última semana, 10 puntos menos que en la mismas fechas del año anterior.

Asimismo, los representantes de COAG en las distintas zonas productivas han coincidido en la necesidad de que la comercialización en origen defienda unos precios remuneradores esta campaña, para que la dura situación que atraviesan los fruticultores no se agrave. “La pasada campaña, a pesar de una cosecha un 40% inferior a la media de un año normal, los precios no fueron en absoluto rentables para el agricultor. Las liquidaciones medias se situaron en gran parte de los casos por debajo de los costes de producción, con valores entre los 0,30€/0,40€/kg en melocotón y nectarina”, ha señalado David Borda, responsable estatal de Fruta de COAG. “Llevamos varios años con falta de rentabilidad y los productores necesitamos que esta campaña los precios permitan recuperar la economía de nuestras explotaciones. El sector comercial tiene que redoblar esfuerzos para conseguir unas cotizaciones remuneradores durante toda la campaña”, ha apuntado.



**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

También se han abordado otras cuestiones que preocupan al sector como la problemática actual en la contratación de trabajadores, los cambios en el modelo productivo que está expulsando a la explotación familiar o las novedades legislativas.

Categorías

- Frutas y hortalizas