



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

DOMINGO, 9 DE DICIEMBRE DE 2018

EL DÍA.ES

LOS FRUTALES COMPENSAN EL GRAN DECLIVE DE LA PAPA Y LOS ALTIBAJOS DE LA VIÑA

La producción canaria de tubérculos pierde 33.181 toneladas de 2014 a 2017, con tendencia siempre a la baja, mientras que los frutales no cítricos crecen en 58.605 y el total de cultivos leñosos, en 53.247



Desde hace décadas, se ha constatado la reducción en Canarias de cultivos como el del tomate, otrora clave en las exportaciones. Sin embargo, la evolución de la producción agrícola de 2014 a 2017, según los datos del Instituto Canario de Estadística (ISTEC), deja a otros productos en peor situación, con especial protagonismo para los cultivos herbáceos, que bajan en 49.230 toneladas entre esos años (de 429.057 a 379.827), y las papas, que lo hacen en 33.181, bajada más pronunciada que la del tomate: 21.138.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

En compensación, los frutales crecen en ese periodo en 53.247 toneladas, aunque su incremento no es general y, por ejemplo, los cítricos bajan en 1.419 toneladas, si bien tuvieron un repunte de 597 en 2015 respecto a 2014. En este caso, se ha pasado de 19.630 a las 18.211 toneladas del año pasado. En total, los cultivos leñosos suben en 53.247.

La evolución de la papa es preocupante porque ha experimentado una reducción considerable que no se equilibra con el repunte de 2016. Así, ha pasado de las 109.493 toneladas en total de 2014 a las 106.016 de 2015, las 115.172 de 2016 y las escasas 76.312 del anterior ejercicio. Una de las bajadas más pronunciadas y constantes se ha dado con la temprana, que de 52.739 toneladas en 2014 pasó a 31.018 de 2017. La extratemprana también ha sufrido un declive, pasando de 30.750 a 23.081, aunque con un repunte muy destacable en 2016, cuando llegó a 37.084. Por su parte, la papa tardía ha descendido de 14.358 a 11.473 y la de media estación, aunque con altibajos, se ha mantenido: 6.633 toneladas el último año analizado frente a las 6.876 de 2014.

En esta misma familia, la batata y el boniato siguen equilibrados, con 4.107 toneladas en 2017, frente a las 5.049 del año previo, las 5.051 de 2015 y las 4.770 de 2014.

Los altibajos del viñedo no esconden, sin embargo, que de las 20.318 toneladas de uva de 2014 se pasó a 14.951 el año anterior. Eso sí, en 2015 hubo 18.407 y, un ejercicio después y porque fue un pésimo año para este cultivo, tan arraigado en las Islas, se bajó a 9.840.

En cuanto a los crecientes frutales, destaca, sobre todo, la evolución al alza del plátano, que sube en 57.761 toneladas en estos años, con 421.297 en 2017, 417.495 un año antes, 381.968 y 363.536.

Aunque las cantidades son muy inferiores a esas, entre los cultivos leñosos sobresale también la proporción de subida del olivo. Principalmente, en lo que se refiere al olivar de aceituna para elaborar aceite, que ha crecido desde las 463 de 2014 a más del triple: 1.527 en 2017. También es ascendente la evolución de la aceituna para mesa, que ha ido pasando de 257 los dos primeros años, a solo 58 pero a 621 en 2017.

Las hortalizas, por el contrario, han descendido en sus cifras globales, si bien presentan importantes aumentos de ciertos productos, como



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

los pepinos. En total, esta familia cerró 2017 con 261.129 toneladas, cifra superior a las 253.836 del año previo, pero inferior a las 286.594 de 2015 o las 274.592 de 2014. Los pepinos compensan, en parte, esta bajada al pasar de 38.265 a 41.665, con 39.770 y 27.256 en los ejercicios intermedios.

Por supuesto, el tomate ha confirmado su declive en estos años, llegando a 74.131 en 2017, frente a las 82.543 del año previo, las 95.416 de 2015 o las 95.269 de 2014, con lo que ha perdido esas 21.138 citadas en este periodo. Una hortaliza al alza, aunque con cifras mucho más humildes, es la sandía, con 11.885 toneladas en 2017 en contraposición a las 10.223, 10.608 y 9.863 de los años anteriores. También crece el pimiento, que logró 17.031 toneladas en 2017 frente a las 16.073, 15.505 y 15.855 de los otros ejercicios.

Los cultivos cerrajeros han descendido un poco (de 25.878 a 25.059), y las flores y plantas ornamentales descienden más, de 12.297 a 10.166 toneladas.

Éxito de papayas, mango y manzanas en el exterior

Los datos del ISTECA, básicos para la consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, presentan una evolución muy llamativa en la exportación de ciertos productos agrícolas canarios. Así, por ejemplo, destaca cómo ha crecido el envío de manzanas frescas, que ha pasado de 164,419 toneladas en 2012 a 543,983 en 2017. También se ha comportado al alza las papayas frescas, que de las 1.638,114 toneladas enviadas fuera en 2012 llegaron a 3.165,133 en 2017. Aunque con un peso mucho más humilde, el mango se ha sumado a este éxito y de las escasas 8,3 de 2012 ha pasado a 116,546. No obstante, y por supuesto, la cifra aplastante la sigue presentando el plátano fresco, que ha equilibrado los años de descensos y, en 2017, alcanzó las 155.958 toneladas, por encima de las 154.107 de 2012. Por el camino, exportó 150.782 en 2016, y 147.962, 166.283 y 168.226 los otros años. Aunque la producción no ha experimentado un aumento tan pronunciado, la salida de aguacates sí ha subido de forma considerable, evolucionando de solo 370 en 2012 a 3.822 el último año analizado. Los tomates, por el contrario, confirman su declinar con la siguiente involución: de 97.114 toneladas a 52.819.

Más producción de leche y carne de vaca y cabra

En ganadería, destaca el incremento experimentado en la producción de carne de vaca, que ha pasado de las 2.005 toneladas de 2014 a las 2.079 de 2015, las 2.393 de un año después y las 2.727 de 2017.



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

También ha crecido la de cabra, que en 2014 dejó 264 toneladas frente a las 278, 295 y 355 de los ejercicios siguientes. Por supuesto, este incremento se ha reflejado también en los litros de leche en ambos casos: en la de vaca, el alza ha llevado las toneladas de 28.990 a 32.860, 37.959 y 41.631, mientras que las de cabra, de 33.473 a 40.986, 43.127 y 46.675.

El PIB y el valor del área suben por segundo año

En cuanto al Producto Interior Bruto según los precios del mercado y el valor añadido bruto según los precios básicos por las ramas de actividad, la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca canaria han ido recuperando en 2016 y 2017 la pérdida de los años previos. Así, y según el Instituto Nacional de Estadística, ese último ejercicio presentó un valor de 529.765, frente a los 514.030 de 2016, los 503.098 de un año antes y los 577.127, 592.282, 634.645 y 704.243 previos.

LA OPINIÓN DE TENERIFE

MEDIO CENTENAR DE AGRICULTORES QUIEREN RECUPERAR LOS CASTAÑEROS

El Ayuntamiento edita una guía, en castellano e inglés, para mostrar la importancia de esta especie en la cultura y la economía





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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Medio centenar de agricultores de La Orotava, acompañados por el concejal de Agricultura y Ganadería, Alexis Pacheco, visitaron días atrás diversos puntos estratégicos de La Matanza vinculados al castaño. Así, realizaron una parada en el centro de transformación de productos agrarios de Acentejo, donde se encuentra la Asociación de Cosecheros de la Castaña de esta comarca. El presidente de este colectivo, Laureano Febles, recibió al grupo villero y explicó las distintas acciones y procesos que ellos llevan a cabo para la producción y venta del producto, ofreciendo interesantes consejos para aplicar en La Orotava. Además del recorrido por las instalaciones de este centro, se participó en un evento gastronómico que se llevó a cabo en el Mercadillo del Agricultor, y también se visitó la zona alta del municipio donde se da este cultivo.

El Consistorio orotavense, con el apoyo de la institución insular y la colaboración técnica de la empresa Cultania, está impulsando el proyecto de poner en valor el cultivo del castaño, recuperar el frutal y sacarle el mayor rendimiento económico posible. Ya se han realizado múltiples acciones, con excelentes resultados. En este sentido, es de resaltar que el Ayuntamiento ya ha editado una guía, en castellano e inglés, que pone en valor los castañeros de La Orotava, un recurso práctico que ayuda a descubrir la importancia de esta especie en la cultura y economía canaria

Con esta iniciativa global se recupera y protege el paisaje agrícola de este término municipal, y en especial del castañero ya que en los últimos años se había abandonado notablemente y son muchos los que apenas le prestaban atención por desconocer todos los beneficios que podrían obtener del mismo. Además, acciones de estas características ponen en valor este producto local en la moderna gastronomía, y a la vez contribuye a impulsar la economía y fomentar el empleo.

Pacheco valora el respaldo que está teniendo este proyecto en La Orotava, contando cada vez con más agricultores.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS AHORA

RECONOCIMIENTO MUNDIAL PARA EL QUESO CURADO HERREÑO

El 'World Cheese Awards' 2018 premia a este tipo de queso de la isla del Meridiano

Esta distinción "nos lleva a que nosotros mismos creamos aún más en el producto que tenemos", dice la gerente de la Central Quesera de la isla

"Me atrevería a afirmar que a nivel de industria la Cooperativa cumple un papel muy importante para la isla...", destaca Alejandra Hernández



A lo largo de toda su andadura ha obtenido diversos premios, pero uno de los más importantes lo ha recibido recientemente, se trata del World Cheese Awards 2018, galardón que ha llegado hasta la Central Quesera de El Hierro por su queso curado. "Para la Cooperativa está de más decir que es una muy buena noticia y un gran aliciente para todos los que aquí trabajamos cada día", resalta la gerente, Alejandra Hernández.

Con ella nos reunimos, precisamente en el lugar donde se produce este producto premiado. Reconoce que cuando empezó en el sector "no fue fácil, pero poco a poco se van adquiriendo todos los



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

conocimientos necesarios y muchos más. Lo que llaman, experiencia".

Distribución y funcionamiento

- ¿Cómo es el trabajo diario en esta cooperativa? ¿De qué forma se organizan?

- Martes, jueves, viernes y domingos se recoge la leche desde muy temprano, tanto la de cabra, como la de vaca y la de oveja. Posteriormente, se deposita en los correspondientes tanques y se pasa a fabricar los lunes, miércoles y viernes. Esa es la forma en la que distribuimos el trabajo durante la semana. En concreto, los lunes se elabora el queso fresco, que no se exporta, solo se comercializa dentro de la isla y el resto de los días nos encargamos del tierno, ya sea el blanco o ahumado. Este último que te he nombrado es precisamente por el más que nos conocen fuera de El Hierro.

- Se trata de una Cooperativa, también llamada Central Quesera o SCL Ganaderos de El Hierro, hasta la que distintos ganaderos traen la leche. ¿De cuántos hablamos actualmente?, ¿ha crecido respecto a años anteriores?

- La verdad es que sí, del año 2016 al 2017 se produjo un incremento, esto vino dado por la inversión realizada en el sector, algo que a su vez trajo consigo la incorporación de jóvenes al sector, además de un incremento de rebaños por parte de aquellos que ya se dedicaban a la ganadería.

Me atrevería a afirmar que a nivel de industria este lugar cumple un papel muy importante para la isla y para nosotros, la verdad, que lo conseguido hasta el momento se debe a todo un esfuerzo que hemos hecho como equipo, tanto por parte de los ganaderos, como de los compañeros que estamos aquí en la cooperativa.

Fue un gran reto, ya que en su momento veníamos de una gran crisis que afectó a todo, y también a este sector, hasta el punto que la gente no optaba por criar animales al considerar que los alimentos tenían un elevado coste y no veían beneficio alguno. Cuando comenzó a mejorar, se llevaron a cabo cambios internos y desde entonces hemos ido creciendo.

Queso ahumado de la Central Quesera de El Hierro Romina Cabeza

Ahora mismo contamos con 45 productores, aunque estamos ante una producción estacional. Hay épocas, como noviembre o diciembre,



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

que los pastores entregan menos cantidad de leche y en algunos casos, si no tienen estabulado su ganado, dejan de traerla.

Puestos de trabajo

- En este sentido. ¿Qué importancia adquiere la Cooperativa en cuanto puestos de trabajos generados se refiere?

- Mucha. Hay alrededor de cincuenta familias que directamente viven de la Central Quesera, aunque también contamos con ganaderos que tienen otro trabajo y este es un extra para ellos.

Es gratificante ver que tras un gran esfuerzo, obtenemos una recompensa. Me refiero tanto a los clientes que cada día deciden elegirnos, como a las menciones que nos hacen. Sin ir más lejos, hace unas semanas obtuvimos una medalla en el World Cheese Awards, con nuestro queso curado. Nos alegró inmensamente, porque es el concurso más importante a nivel mundial si hablamos de queso y nunca antes nos había llegado un premio de esta magnitud.

- ¿Cómo ha recibido el queso herreño este galardón?

- Como te decía anteriormente, con muchísima ilusión porque nos están reconociendo fuera de nuestras fronteras, por decirlo de algún modo. Eso nos lleva a que nosotros mismos creamos aún más en el producto que tenemos. Es un impulso, se ve retribuido el esfuerzo de todo el equipo.

En este tipo de menciones se reconoce no solo la labor interna, si no también nos posiciona en cuanto imagen de marca se refiere y teniendo en cuenta que la inversión que hacemos en publicidad es mínima, al no poder contar con recursos para tal fin, pues viene fenomenal este tipo de galardones.

En los 30 años de recorrido siempre se han recibido premios y eso hay que valorarlo. Puedo decirte que hace 20 años, el único queso ahumado que se comercializaba en las islas era el herreño, por eso que sea tan famoso. Tampoco había tantas queserías y no tenían tanta variedad en productos como ahora. Hay que trabajar de forma constante para mantener en un muy buen lugar a nuestro queso.

Alejandra Hernández, gerente de la Central Quesera de El Hierro
Romina Cabeza

Proceso de calidad

- Alejandra, el producto principal es la leche. ¿Cómo es el proceso de calidad que siguen?



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

- Nosotros tratamos de mantener siempre informados a los productores, por ello reciben cada determinado tiempo cursos de formación. Por ejemplo, hace poco recibieron uno sobre como llevar una correcta manipulación. También estamos sobre los ganaderos de forma continua, para que tengan un manejo del ordeño adecuado.

Se hacen muestras a la leche mensualmente y también al queso, así como a la leche en su conjunto una vez que se recoge, tanto pasteurizada, como sin pasteurizar. Otro aspecto con el que cumplimos, es con el análisis en el laboratorio cuando el producto está terminado. Se trata de transmitir que todo empieza en una cadena y si el producto final es de calidad, el que compran los consumidores también lo será.

Contamos con la ventaja que la leche previa a la fabricación pasa por un pasteurizador y luego se cuaja, esto da muchísimas más garantías.

- ¿Cuál es la leche que predomina?

- Siempre es la de cabra que representa sobre un 60%, luego la de vaca y por último la de oveja, entre un 8% y 15%, aunque es la que más varía debido a la estacionalidad. Hubo un período concreto del 2008 al 2015, cuando la vaca estaba muy mal pagada y no había tantos productores. Una situación que ha ido cambiando, hasta el punto que ahora es la segunda leche que más recibimos.

- Que ese ganado se alimente de lo que proporciona el medio es importante para la calidad de la leche, y por tanto, en ello influyen las lluvias...

- Sin duda. Yo siempre destaco que uno de los plus que tiene nuestro queso es que todavía mucho ganado es alimentado con forraje autóctono y de lo que da la naturaleza, es decir, del pastoreo, que es lo que aporta la calidad. Cuando vemos caer la lluvia, sabemos que nuestro ganado lo agradecerá, aunque siempre nos preocupamos en controlar que el alimento sea rico en proteínas.

RTVC

LOS AGRICULTORES PIDEN AYUDAS DEL POSEI PARA LA COCHINILLA

Buenos Días Canarias emitirá el lunes 10 de diciembre un reportaje especial sobre el cultivo de la cochinilla



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



El carmín que se extrae de la cochinilla es un colorante natural muy valorado por diferentes industrias de todo el mundo. Es el colorante que se extrae del parásito, lo que hace que la cochinilla sea muy valorada en todo el mundo por diferentes industrias.

Una forma de vida, mezcla de tradición y cultura, que los isleños quieren mantener.

El precio de este producto tan preciado, viene marcado por uno de los mayores exportadores del mundo: Perú.

En Canarias existen agricultores que apuestan por este cultivo pero piden más ayudas para que vuelva a recuperar el esplendor de antaño.

Los productores de cochinilla de las islas esperan que el esfuerzo que se está haciendo sirva para que el cultivo entre en el Posei, el régimen de ayudas compensatorias que tiene Europa por los sobrecostes de las regiones ultraperiféricas