



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## LUNES, 10 DE JUNIO DE 2019

### EL DÍA.ES

#### **LA PLAGA DE LA TUTA MERMA UN 20% LA PRODUCCIÓN DE TOMATE DE LA ISLA**

Durante la última campaña los agricultores tinerfeños exportaron 5,6 millones de kilos de esta hortaliza frente a los casi ocho millones que se comercializaron en la temporada anterior



La plaga de la tuta absoluta está poniendo en jaque a los productores de tomate de la Isla. La presencia de este insecto ha mermado un 20% la cosecha de esta hortaliza en la Isla y los agricultores han solicitado ayuda a las administraciones para reducir sus efectos. Así lo afirma el presidente de la Asociación de Cosecheros Exportadores de Tomate de Tenerife (Aceto), Francisco Echandi, quien lamenta que frente a los 7,9 millones de kilos que se exportaron en la temporada que fue de junio de 2017 a julio del año pasado, en la pasada cosecha apenas se superaron los 5,6 millones. "Ha sido una campaña muy mala que terminó mucho antes de lo previsto por los problemas derivados de esta plaga", explica.

Echandi afirma que este insecto, originario de América del Sur, ha tenido presencia en la Isla desde hace unos nueve años "y lo teníamos



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

controlado", pero la ampliación del tiempo de cultivo para abastecer también la demanda del Archipiélago ha fomentado que la plaga se extienda. "Antes dejaban de sembrar un periodo y eso hacía que la tuta no encontrara sustento y muriese", explica. Ahora, "este ciclo ha cambiado y al encontrar alimento durante todo el año se ha asentado", afirma.

De esta manera, mientras en las últimas tres temporadas, las exportaciones se han mantenido por encima de los 8 millones de kilos, en la última temporada han caído hasta las 5,6 millones de kilos.

A este cambio en la producción, se unen las dificultades para deshacerse del material vegetal que es retirado una vez finaliza la campaña. Echandi expone que este proceso debe seguir unas pautas antes de depositarlas en centros autorizados, que en muchos casos asegura que son "muy difíciles de cumplir".

El representante del colectivo mantiene que la gran presencia de esta plaga este año "nos obligó a arrancar los cultivos antes de tiempo", incumpliendo incluso "con los compromisos que ya habíamos cerrado con algunos clientes", lo que redundará en una merma de beneficios para los productores por no haber cumplido con los acuerdos preestablecidos.

Ante esta situación, los cosecheros han solicitado ayuda tanto al Cabildo de Tenerife como a la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias para buscar fórmulas para erradicar la tuta. Echandi apunta que los agricultores ya cuentan con trampas que capturan a estos insectos utilizando feromonas, una respuesta que bajo su punto de vista es insuficiente. "Todavía estamos esperando que las administraciones nos ofrezcan otras alternativas para luchar contra esta plaga", mantiene el representante del sector.

Sin embargo, el colectivo asegura que la situación podría agravarse si llega a entrar en el Archipiélago una plaga de similares características conocida como *Keiferia lycopersicella* o gusano del tomate. "Estamos ojo avizor para que no llegue a Canarias", señala. Echandi indica que el Ministerio está inspeccionando "el 100% de los contenedores que salen de Canarias", pero no tiene evidencia de si se hace lo mismo con los que llegan cargados de tomates al Archipiélago. "Nos controlan para que desde aquí no se propague al territorio peninsular y europeo, pero yo solo exijo que las inspecciones sean igual de rigurosas con los tomates que llegan hasta aquí", sentencia.



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

Pero Echandi evidencia que estas plagas no son el único problema al que se enfrenta al sector, que vive con incertidumbre el brexit que puede afectar mucho a las exportaciones de este producto canario, ya que un 41% de las ventas de esta hortaliza que se realizan fuera del Archipiélago van a parar al Reino Unido. El presidente de Aceto explica que en la actualidad los agricultores tinerfeños reciben por estas exportaciones unas compensaciones en forma de ayudas económicas que aporta la Unión Europea (UE). Por lo que, si no se llega a un acuerdo comercial a través del que articulen las exportaciones de países de la UE con los británicos "estas producciones canarias dejaría de recibir estas compensaciones" algo que afectará mucho a este sector.

El presidente de la asociación que aglutina a los exportadores de tomate tinerfeños mantiene también que esta temporada, los productores se enfrentan a otra dificultad, la subida del salario mínimo aprobada el pasado mes de enero. "Nosotros hacemos previsiones marcando un precio para la campaña siguiente con nuestros socios europeos en el que tienes en cuenta los gastos y el coste de la producción", explica Echandi.

El incremento del salario mínimo, para un sector en el que esta subida supondrá un aumento del 17% en el coste de la mano de obra, "no nos queda margen comercial para repercutir en el coste del producto esta subida", aclara.

Los cosechadores de tomate para exportación han llevado a cabo en los últimos años una diversificación de las variedades que se cultivan en la Isla, tratando de obtener mayor rentabilidad por este producto. Así lo asegura el presidente de la Asociación de Cosecheros Exportadores de Tomate de Tenerife (Aceto), Francisco Echandi, quien explica que hace dos décadas en general en todo el Archipiélago solo se producía el conocido como tomate canario o de salsa. "Últimamente se está diversificando cultivando otro tipo de tomates como el pera, los cherry o el kumato", apunta.

El representante del sector afirma que existe "una cierta moda" para consumir este tipo de variedades de esta hortaliza y los agricultores han tratado de adaptarse a los nuevos gustos de los consumidores. Por lo que, se ha roto la hegemonía del tomate canario, que imperaba hace unos 15 años y los productores "se han lanzado a buscar variedades que tienen más valor añadido, con el objetivo de conseguir más rentabilidad en su producción".



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

Las grandes cadenas de supermercados buscan abastecer esa demanda de los consumidores por lo que cada vez solicitan más este tipo de variedades a los productores tratando de "ponerse a la altura del territorio peninsular donde este tipo de tomates diferentes era algo más común".

Sin embargo, ni siquiera con el cultivo de estas otras variedades los agricultores se libran de la gran amenaza que asecha a este sector, la plaga de la tuta que solo durante la última temporada ha hecho que descienda la producción un 20%. "Por desgracia este insecto ataca por igual a todo tipo de platas de tomate, por lo que no suponen una solución para este problema", aclara Echandi.

### **CULTIVOS DE AMOR POR LAS COSAS QUE CRECEN**

Magdalena Martín y Emiliano Ramos poseen diferentes tierras en El Batán, donde practican la agricultura heroica en escarpados terrenos en los que se da prácticamente cualquier semilla



Entre las escarpadas montañas del Parque Rural de Anaga tienen el valor de hacer crecer sus cultivos decenas de vecinos que han sabido combatir los desniveles y contribuir al crecimiento de las frutas y verduras más sabrosas. La agricultura heroica llega a su máxima expresión en el caserío lagunero de El Batán, donde las difíciles condiciones del terreno solo hacen posible los cultivos de los más perseverantes debido a las difíciles condiciones del terreno.

El matrimonio conformado por Magdalena Martín y Emiliano Ramos siente un amor incondicional por las cosas que crecen, y eso les ha llevado a cosechar los más variados cultivos desde hace años en las laderas más complicadas del macizo que ha sido declarado Reserva de



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

la Biosfera. Kiwis, manzaneros, perales, naranjos y mandarinas, higueras, guayaberos, café, melocotoneros, morales, mangas, aguacateros, ciruelos, albaricoques, plataneras, olivos o limoneros son solo algunas de las plantas que crecen en las parcelas de esta pareja en El Batán, donde han construido un hogar rodeado de cultivos que les devuelven tanta paz como la que ellos ofrecen.

"Vivir aquí es tener calidad de vida pero llega cierta edad en la que se hace difícil seguir haciendo ciertas tareas en esta tierra", afirma Magdalena Martín, quien reconoce que ya no se encuentra tan bien como cuando trabajaba el campo hace unos años, pero no desiste y, aunque menos horas, cada día baja hasta sus huertos para comprobar que todo va bien entre sus semillas. Junto a ella, infatigable, su marido Emiliano Ramos prueba a cultivar cada una de las semillas que caen en sus manos. A sus 64 años, está prejubilado y recuerda que antes tenía que levantarse a las cuatro de la mañana para ir a trabajar por lo que las exigencias del campo no son nada para él. No obstante, el la labor con sus cultivos no termina cuando recogen la cosecha.

Productos como el café o el azafrán tienen un largo proceso tras la recolección. Es Martín la que se encarga de ese trabajo en la azotea de la casa que el matrimonio se ha ido construyendo con sus propias manos en El Batán. Una mesa repleta de cubos con semillas da fe de las largas horas de trabajo que traen aparejadas ciertos productos antes de que sean aptos para el consumo. Y es que si el campo tiene un sinónimo es el de "paciencia".

Este matrimonio de El Batán se caracteriza por su capacidad de saber esperar. Tal y como relata Ramos, él tira una semilla a las huertas desde su azotea, pasado el tiempo, y cuando germina, decide si quiere seguir cultivándola para lo que la traslada a una pequeña maceta hecha con garrafas de plástico y tras algunas semanas de crecimiento, la trasplanta a la zona de la huerta que él elige para que crezca definitivamente. Y a esperar... No es fácil ver los resultados de este trabajo, en el que tienen que pasar meses de cuidados, subidas y bajadas de riscos y muchas horas agachados sobre la tierra para lograr un producto de calidad.

La agricultura siempre ha sido una actividad complementaria para este matrimonio que ha vivido siempre en El Batán. Sin embargo, la jubilación les ha permitido ahora poder elegir las horas que le dedican al campo, puesto que se ha convertido en una afición para ellos. "Todas las tardes pasamos unas horas con los cultivos, y también trabajamos



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

algún fin de semana en la época de cosecha de la papa", relata Ramos, quien recuerda que cuando lo compaginaba con el trabajo era mucho más duro.

Emiliano Ramos no ve más que ventajas en el trabajo en el campo puesto que, bromea, "ahora que estoy prejubilado es la actividad física perfecta, y así no tengo que ir al gimnasio". Y es que la agricultura no es sencilla en esta zona de La Laguna, en la que los desniveles de la tierra provocan que sea necesaria la construcción de bancales de piedra. Esta forma de trabajo permite, además, que los agricultores aprovechen al máximo el espacio e inventen miles de fórmulas diferentes para emplear de manera útil los recursos naturales que hay a su alrededor.

En esta línea, el paseante puede descubrir decenas de barriles de plástico en las tierras de cultivo de este matrimonio, que no duda en utilizar su ingenio para ahorrar algo de dinero. Y es que Ramos ha desarrollado un sistema de desagüe que le permite aprovechar el agua de la lluvia y ahorrar en el riego. Así, no solo economizan en la factura, sino que además eliminan el cloro que existe en el suministro de agua y que es malo para los cultivos.

Es precisamente por este uso del agua de la lluvia que el matrimonio no puede llevar a cabo grandes cosechas, puesto que sus recursos son limitados. Y siguiendo con la tendencia del aprovechamiento de recursos, el matrimonio lagunero también elabora su propio compost con los restos de las frutas y hortalizas que no pueden aprovechar para el consumo propio.

Emiliano Ramos recuerda que su padre ya cultivaba parras y papas en estas tierras de El Batán, pero él ha ido introduciendo numerosos frutales con el paso de los años. Explica que, aunque en un principio iba a continuar con la misma tradición de cultivo de papas que su progenitor, decidió empezar a plantar frutales para no dejar la tierra vacía y facilitar así su mantenimiento. Así, Martín y Ramos cuentan en la actualidad con hasta 32 parcelas diferentes, donde cosechan prácticamente cualquier semilla que cae en sus manos. Con la buena suerte, además, de que casi todos los vegetales se dan bien en esta fértil tierra lagunera. Así, en las fincas de este matrimonio se cultivan tanto encinas como espárragos trigueros. "Nos gusta ir probando", afirman los agricultores mientras pasean entre decenas de botellas de plástico transformadas en macetas donde van probando qué vegetales se dan bien en esta zona de El Batán.



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

La papa melonera es uno de los productos estrella de las tierras de este matrimonio y, además, está muy cotizada porque se trata de un producto de gran calidad y muy especial para los vecinos de esta zona de La Laguna. Así, el matrimonio prepara dos cosechas a lo largo del año. La de invierno se planta en octubre y la de verano entre febrero y marzo.

A pesar de las numerosas personas y la variedad de vegetales, Martín y Ramos cultivan para su autoconsumo, pero si obtienen excedentes de papas no dudan en venderlos. Y es que, afirma la pareja, en la última cosecha les sobraron hasta 80 kilos de estos tubérculos. Demasiados para repartir entre la familia y los amigos. Es precisamente esa familia y amigos los que además se encargan de ayudarlos cuando las cosechas son demasiado grandes y el trabajo se acumula.

Además de la buena mano de esta pareja para la agricultura, Ramos destaca las características de este terreno de medianías, que se sitúa a unos 530 metros de altura sobre el nivel del mar. "El alisio hace que esta zona sea muy productiva", sentencia el vecino lagunero, quien añade que, así, sus cultivos necesitan poco riego.

Esta pareja de agricultores se enfrenta en la actualidad no solo al agotamiento físico que trae aparejado el ir cumpliendo años, sino al propio abandono de la tierra. Y es que, explica Emiliano Ramos, "muchos vecinos se han trasladado a vivir a la ciudad y solo vuelven los fines de semana por lo que los cultivos se han ido perdiendo. "Ahora solo existe una décima parte de la cantidad de cultivos que había hace unas décadas en El Batán", lamentan estos dos trabajadores del campo.

Sin embargo, son muchas las personas que mantienen las ganas de que se continúe cultivando en El Batán, por ello hay vecinos que proponen la reconstrucción de los bancales que se han destruido por el paso de los años y el abandono. Y todo ello porque, como afirma Emiliano Ramos, "levantar un bancal supone casi tanto sacrificio como mantener luego la huerta".

Pero no solo es necesario mantener en buen estado la zona de cultivo para que este sector tenga futuro en La Laguna, sino también garantizar los accesos adecuados al caserío. En este sentido, Ramos explica que existen dos proyectos para adecuar las pistas de El Batán de Arriba y El Batán de Abajo. "Ahora solo contamos con un



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

montacargas que nos permite subir los cultivos desde el fondo del barranco, pero tenemos que bajar a pie y se nos hace duro", relata el agricultor, quien también destaca la necesidad de "mantener en buen estado el cauce del barranco, que ya necesita una intervención más grande que las que se han hecho hasta ahora".

Magdalena Martín y Emiliano Ramos son dos héroes de la agricultura en El Batán. Su tesón y amor por el campo han conducido a que no les flaqueen las fuerzas con el paso de los años y el abandono de las tierras por parte de sus vecinos. Pasear entre su siembra devuelve la paz y las ganas de ver crecer esas semillas, que este matrimonio lagunero cuida como si fueran sus hijos.

### **UNA ESPERANZA CONTRA LA POLILLA DE LA PAPA**

Las pruebas realizadas por el ICIA, GMR y el Cabildo de Tenerife con una cámara hermética con una atmósfera enriquecida con dióxido de carbono permiten acabar con la Tecia solanivora en diez días



El dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) ofrece una nueva esperanza en la difícil lucha contra la peor plaga que sufre el cultivo de papas en Tenerife desde 1999. La temida polilla de la papa, la Tecia solanivora, causa estragos en las cosechas, sobre todo en el Norte de Tenerife, donde Asaga Canarias ha advertido de que las pérdidas de este año pueden superar el 50% en algunos casos. Pero este insecto de origen guatemalteco también impide la exportación y genera daños a la imagen de un producto que es capaz de dañar mucho después de su recolección en el campo.

El proyecto RTA2011-00125, con financiación del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y desarrollado por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), el Cabildo



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

de Tenerife, la ULL y la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR), ha encontrado la manera de acabar de una forma segura, inocua y barata con la polilla de la papa en los tubérculos ya recolectados y almacenados. Un hallazgo que abre la puerta a que las papas canarias puedan volver a venderse en el exterior en un futuro no muy lejano, así como a la producción de semillas totalmente libres de la plaga.

La investigadora del ICIA Gloria Lobo detalla que esta poderosa herramienta contra la *Tecia solanivora* es una cámara de almacenamiento con una atmósfera controlada y enriquecida con dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Durante diez días las papas se depositan en una cámara con un 50% de nitrógeno, un 30% de CO<sub>2</sub> y un 20% de oxígeno, una mezcla de gases que asegura la mortandad de la totalidad de insectos, larvas, huevos y pupas de esta polilla.

"Los ensayos realizados nos dicen que al pasar diez días, la totalidad de los insectos mueren, sea cual sea su fase de desarrollo, de manera que se acaba con el riesgo de contaminación posterior", subraya Lobo. Este tratamiento aspira a obtener su reconocimiento como una cuarentena eficaz postcosecha que permita levantar las prohibiciones de exportación que impiden, por ejemplo, la salida de un producto de alto valor gastronómico como las papas antiguas de Canarias o papas de color.

Lobo subraya que "la calidad de la papa no se reduce tras el tratamiento y, por supuesto, tampoco afecta al consumidor". Sin embargo, para que el tratamiento tenga éxito, es necesario tener un control riguroso y continuo de la atmósfera del interior de la cámara.

Este método no acabará con la plaga de la polilla de la papa en el campo, pero sí permitirá que las papas cosechadas se puedan vender fuera de las Islas; que no se deterioren durante su almacenamiento por la acción de la plaga, así como obtener semillas 100% libres de *Tecia solanivora*. Si a esto se une el cumplimiento de los protocolos en el campo, que incluyen la retirada de todas las papas dañadas de las parcelas tras la cosecha o la rotación de cultivos, la incidencia de la plaga podría reducirse.

Lobo subraya que si se sigue avanzando y no se logra su erradicación total, "sí será posible convivir con la plaga, pero con unos niveles de pérdidas asumibles, que no lleguen al 80% como ha llegado a suceder hasta ahora".



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 Gobierno de Canarias, tras obtener los resultados de esta investigación, trabaja en el expediente para solicitar al Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y a la Unión Europea que reconozcan la utilidad de este protocolo de tratamiento y vuelva a permitir a los productores exportar este producto fuera del Archipiélago.

El proyecto "Desinfección de papa utilizando dióxido de carbono: optimización como tratamiento de cuarentena de la polilla guatemalteca" no es el único que está en marcha en la actualidad. Otras investigadoras del ICIA desarrollan trabajos en el campo para buscar alternativas de control biológico.

## **EL DIGITAL DE CANARIAS**

### **EL CABILDO ABRE EL PLAZO PARA CONCEDER 200.000 EUROS A LOS AGRICULTORES PARA MEJORAR PEQUEÑAS EXPLOTACIONES Y ADQUIRIR MAQUINARIA**

La partida aumenta casi un 80 % con respecto a 2018



El Cabildo de Gran Canaria ha abierto el plazo para conceder una subvención de 200.000 euros a los agricultores de pequeñas explotaciones agrícolas con ayudas de hasta 3.000 euros para mejorar sus instalaciones, adquirir maquinaria, herramientas de labranza y



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

equipos de tratamientos fitosanitarios, además de para instalar sistemas de riego.

La subvención es del 50 por ciento del presupuesto invertido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2019, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien agregó que este año están incluidas también ayudas para ahorro energético y para aplicaciones informáticas destinadas a la gestión de la explotación agrícola.

La Institución insular ha aumentado este año casi un 80 por ciento la partida para esta convocatoria, que tiene como objetivo apoyar a los propietarios o arrendatarios de instalaciones de reducidas dimensiones para que puedan realizar inversiones que faciliten la labor agrícola ya que apenas tienen acceso a ayudas económicas al tratarse de pequeños agricultores.

La mayoría de estas explotaciones están dedicadas a cultivos hortícolas y de frutales destinados al mercado local y contribuyen a la sostenibilidad del mundo rural y del medio ambiente de Gran Canaria, detalló el consejero.

La inversión para la mejora del riego con la finalidad de ahorrar agua tendrá una mayor valoración en las solicitudes, así como las explotaciones cuyos titulares sean mujeres y las dedicadas al cultivo ecológico, ya que son una de las prioridades del Plan Estratégico del Sector Primario del Cabildo para potenciar y rescatar el sector agrícola y disminuir la dependencia alimentaria del exterior.

Los interesados pueden presentar la solicitud hasta el 20 de junio en los registros de las Agencias de Extensión Agraria o en el Registro Central del Cabildo y pueden consultar las bases en la página [www.grancanaria.com](http://www.grancanaria.com).

#### 140 agricultores recibieron ayudas en la convocatoria de 2018

El Cabildo de Gran Canaria concedió ayudas a 140 agricultores en la convocatoria del pasado año, que oscilaron entre 330 y 1.500 euros. Fueron distribuidos 179.000 euros tras añadir 67.000 a la partida inicial de 112.000 euros por disponibilidad en el presupuesto, lo que permitió que el número de beneficiarios aumentara un 15 por ciento con respecto a 2017.