

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

EL ICHH ENTREGA PRODUCTOS CANARIOS A SUS DONANTES CON MOTIVO DEL DÍA DE CANARIAS

Este obsequio se entregará a todas aquellas personas que donen sangre o plaquetas esta semana en los puntos de donación



El Instituto Canario de Hemodonación y Hemoterapia (ICHH),

dependiente de la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias, quiere celebrar de una manera muy especial el Día de Canarias, por lo que obsequiará a partir de hoy lunes y durante toda la semana con una muestra de productos canarios a todas las personas que acudan a donar sangre o plaquetas.

Así, las personas que donen en cualquiera de los puntos de Tenerife recibirán mermeladas Guachinerfe, gofio La Molineta y gofio Gomero, mientras que a quienes donen en Gran Canaria y Fuerteventura se les entregará gofio La Piña, chorizo Los Nueces y productos de Isla Bonita.

El ICHH agradece la colaboración altruista de las empresas que colaboran de esta manera con la promoción de la donación de sangre, imprescindible para mantener los stocks necesarios para la realización de la actividad quirúrgica de los centros hospitalarios del Archipiélago.

Requisitos para la donación de sangre

Todas aquellas personas que no presenten síntomas respiratorios, que no hayan estado en contacto con personas afectadas por la Covid-19 y que no hayan viajado fuera de Canarias en los últimos 14 días, pueden donar sangre durante el tiempo que dure el estado de alarma y la desescalada.

Los requisitos habituales para donar sangre son presentar un buen estado de salud general, tener entre 18 y 65 años de edad, pesar más de 50 kg y, en el caso de las mujeres, no estar embarazadas. Para donar sangre en cualquiera de los puntos de extracción habilitados en los diferentes municipios es imprescindible solicitar cita previa a través del



formulario ubicado en la portada del sitio webefectodonacion.com.

Para donar sangre en los hospitales de la Red Transfusional Canaria también será necesario pedir cita previa, a través del mismo formulario web o por vía telefónica. Toda la información sobre las citas, los teléfonos, los formularios de cita previa y los horarios de donación en estos puntos fijos está disponible en el siguiente enlace efectodonacion.com/puntos-fijos/

Puntos fijos en Gran Canaria

El punto fijo de extracción de sangre del Banco Provincial de Las Palmas, situado en la calle Alfonso XIII número 4 de la capital grancanaria, está abierto de lunes a viernes de 8:15 a 14:45 y de 15:30 a 21:00 horas.

También se puede acudir a donar sangre a los puntos fijos de la Red Transfusional Canaria en la Isla. En el Hospital Universitario Materno-Infantil, de lunes a viernes de 10:00 a 13:30 y en el Hospital Universitario Insular de Gran Canaria, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas. Para donar sangre en estos centros se debe pedir cita previa a través de este formulario web efectodonacion.com/cita-previa/

En el caso del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín el horario es de lunes a viernes de 14:00 a 19:30 horas, solicitando cita previa en el teléfono 928 449 451. Los puntos fijos de donación disponen de plazas de aparcamiento reservadas para donantes.

Puntos fijos en Tenerife

El Banco Provincial de Santa Cruz de Tenerife, situado en la calle Méndez



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

Núñez, número 14, de la capital tinerfeña, permanece operativo de lunes a viernes de 8:15 a 14:15 y de 15:15 a 21:30 horas. Este punto dispone de vado de aparcamiento para donantes en la puerta.

En el sur de la Isla también existe un punto fijo de extracción en el Centro de Salud de San Isidro, en Granadilla de Abona, que atiende a los donantes con cita previa. El horario de atención la última semana de mayo es el lunes de 13:15 a 19:30, de martes a jueves de 9:00 a 12:15 y de 13:15 a 19:30 y el viernes de 8:00 a 14:15 y de 15:15 a 19:30 horas. Para donar sangre en ambos puntos fijos es preciso pedir cita previa a través de este formulario [web efectodonacion.com/cita-previa/](http://web.efectodonacion.com/cita-previa/)

En cuanto a los hospitales de la Red Transfusional Canaria en Tenerife, la unidad de extracción del Hospital Universitario de Canarias permanece abierta de domingo a viernes de 8:30 a 21:30 y los sábados de 8:30 a 14:30 y de 15:30 a 20:00 horas. Se puede aparcar en el Parking La Multa por solo 1€ las 24 horas acreditando la donación.

Finalmente, en el Hospital Universitario Nuestra Señora de Candelaria se puede donar sangre de lunes a viernes de 8:00 a 20:00 y los sábados de 9:00 a 13:00 horas. También cuenta con vado de aparcamiento gratuito a disposición de los y las donantes.

CASI 6.000 FAMILIAS GRANCANARIAS DE 'CUOTA CERO' RECIBIRÁN 330.000 KILOS DE ALIMENTOS

Este obsequio se entregará a todas aquellas personas que donen sangre. La distribución de las cestas comenzará esta semana y serán entregadas



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

cada dos semanas durante dos meses en 179 centros educativos de 20 municipios



El Cabildo de Gran Canaria entregará desde esta semana 330.000 kilos de alimentos del sector primario a casi 6.000 familias con 'cuota cero' en los comedores escolares de la Isla que serán distribuidos en 179 centros educativos cada dos semanas y durante dos meses.

La Institución insular ha destinado una partida de un millón de euros para adquirir los excedentes de los productos de la tierra y elaborar las cestas de 14 kilos cada una por valor de 30 euros aproximadamente, explicó el consejero de Sector Primario, Miguel Hidalgo.

Cada cesta tendrá leche, quesos frescos y semicurado, una docena de huevos, y frutas como papaya, plátanos y melones, además de verduras, entre ellas, lechuga, pepinos, tomates, papas y calabacín, en función de los productos disponibles.

Debido a que algunos de los alimentos necesitan mantener la cadena de frío, las cestas serán entregadas en dos lotes. Las frutas, verduras, huevos y queso semicurados serán distribuidas directamente en los centros educativos, mientras que para el resto de productos los usuarios

recibirán un bono para canjear con el proveedor de quesos y leche para que se los entreguen en sus domicilios, previa solicitud por teléfono.

Esta iniciativa cumple dos funciones, por un lado, adquirir los excedentes de productos de agricultores y ganaderos por el cierre de sus canales habituales de venta, lo que conlleva importantes pérdidas para el sector, y por otro, suministrar alimentos frescos y nutritivos a los escolares que tienen acceso gratuito a los comedores escolares, cerrados desde la declaración del estado de alarma.

Se trata de una de las acciones del denominado Programa Sector Primario Social que ha creado el Cabildo de Gran Canaria con una partida de 1,5 millones de euros. De ellos, 1 millón va destinado a estos alimentos para las familias de 'cuota cero', mientras que los otros 500.000 euros permitirán entregar 24.000 kilos semanales de comida durante cuatro meses a cinco ONG para los comedores sociales y para los usuarios, una acción que comenzó hace dos semanas para atender a 7.400 personas vulnerables.

Distribución de alimentos de 'cuota cero'

Debido a la complejidad de la logística, el Cabildo ha contratado a diversas entidades para la compra de los excedentes, su almacenamiento, empaquetado y transporte para que puedan realizar las entregas en el plazo establecido. En esta acción participan GMR Canarias, la Cooperativa Cosecha Directa y la Asociación de Mercados Agrícolas, Ganaderos y Pesqueros de Gran Canaria.

La distribución de cestas, una acción que ejecuta Sector Primario en



coordinación con la Consejería insular de Política Social y la Consejería regional de Educación, será realizada en las instalaciones de los centros educativos de los municipios, excepto en Artenara donde no hay escolares 'cuota cero'.

Para esta distribución ha sido diseñando un cronograma para la apertura las instalaciones educativas, la coordinación con su personal y la autorización a los tutores para la recogida de los lotes con todas las medidas de seguridad. Además, el Cabildo contará con la colaboración de Protección Civil y Cruz Roja para agilizar las entregas.

El Cabildo ha habilitado el correo electrónico sectorprimariosocial@grancanaria.com para que los beneficiarios, proveedores, directores de los centros y demás participantes de esta iniciativa puedan interaccionar para una mejor coordinación.

Este Programa de Sector Primario Social forma parte del Plan de Reactivación Económica de Gran Canaria, un paquete de medidas para reforzar los servicios esenciales, apoyar a las personas más vulnerables y reactivar la economía de Gran Canaria que activó el Cabildo desde la declaración del estado de alarma para contrarrestar los efectos socioeconómicos de esta situación.



EL MERCADILLO VALLE DE LA OROTAVA CIERRA ESTE SÁBADO, PERO REPARTE A DOMICILIO EL VIERNES

Los pedidos de cajas estándar o personalizadas, a través de su página Web o del número telefónico 681 277 633



El Mercadillo Valle de La Orotava cierra sus puertas al público el próximo sábado, 30 de mayo, por la celebración de la festividad del Día de la Comunidad Autónoma de Canarias; pero ofrece a sus clientes la posibilidad de realizar pedidos al servicio especial que puso en marcha por la situación de alerta y confinamiento de entregar cajas estándar y/o personalizadas de frutas, verduras y otros productos a domicilio, reparto que se efectuará el viernes 29.

El presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo Valle de La Orotava, Reinaldo González, recuerda que los pedidos, a través de la página web www.mercadillolaorotava.com/servicio-domicilio, se pueden efectuar hasta el martes, y los solicitados mediante una llamada al número telefónico 681 277 633, hasta el miércoles.

Reinaldo González detalla que la caja estándar, cuyo coste es de 15 euros, suele contener pimientos rojos, calabacines, bubangos, cebollas, tomates de ensalada y/o salsa, una lechuga, zanahorias, puerros, perejil, espinacas, papas, papaya, plátanos y también limones. El presidente de la Asociación comenta que quienes lo deseen, pueden complementar esta caja con otros alimentos. Reinaldo González explica que los pedidos especiales deben suponer una caja de 12 euros de coste mínimo; al que hay que sumar una cuota adicional de cuatro euros en concepto de transporte. Y añade que los interesados pueden elegir, además de lo ofrecido en las cajas estándar, miel de abejas, quesos de cabra de ganaderos premiados en diversos certámenes por su artesana y excelente labor, y productos como berenjenas, habichuelas, setas, chayotas, pepinos, puerros, apio, calabaza, rúcula, coles, brócolis, diversas clases de judías, panes, tortas de manteca, dulces artesanales, frutas exóticas, pimientos italianos, pimientas, phisalis, aguacates, naranjas, etcétera. En este punto, comenta que pueden acceder a información detallada a través del menú de la web www.mercadillolaorotava.org; en el apartado servicio a domicilio.

Otros servicios de entrega

El presidente de la Asociación responsable del Mercadillo Valle de La Orotava destaca otros servicios de entrega de empresas, ganaderos y agricultores del colectivo, como el de productos totalmente ecológicos que desarrolla el personal de la finca Eco La Viejita, con quienes pueden contactar mediante el número telefónico 618 627 072. Significa también el de la Quesería Pinolere (teléfono 649 363 131) y la Quesería Juana y Antonio (618 627 072); cuyos productos estrella son los quesos frescos de leche cruda de cabra, los ahumados, semicurados de pimentón y



gofio, y el almogrote.

La Panadería Jovita también reparte a domicilio, pueden contactar con sus responsables mediante los números de teléfono 922 33 02 84 y 666 545 691. Reinaldo González recomienda especialmente la degustación de los productos novedosos de la Panadería Jovita: pan de chocolate, pan de centeno y pasas y tortas de manteca.

Agradecimiento

El presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo Valle de La Orotava agradece a clientes y simpatizantes <> y comenta que <>.

Por último, Reinaldo González adelanta que el sábado 6 de junio, el Mercadillo Valle de La Orotava abrirá sus puertas al público, de 8.00 a 13.30 horas, en su sede central del recinto adjunto al Edificio de Usos Múltiples de La Torrita, y recuerda que habrá novedades, como la incorporación de un punto de venta para la Repostería Cristina.

VALSEQUILLO DA UN PASO MÁS PARA PROTEGER SU FRESA

Valsequillo de Gran Canaria está de enhorabuena dado que el Gobierno de Canarias ha aprobado incluir la fresa como uno de los 156 productos sujetos al Arbitrio Insular a la Entrada de Mercancías (AIEM), un arancel incluido en el Régimen Económico y Fiscal (REF) a la importación de productos, en el que se incluye desde las papas o quesos hasta los cartones o el cemento



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



Una buena noticia que se produce tras años de trabajo conjunto entre el Ayuntamiento, la FECAM, la Asociación FresCanarias y los freseros de la localidad que han estado recopilando datos para conocer la producción de fresas en las Islas y la cantidad de kilos que se importan a Canarias anualmente, con el fin de poder argumentar la necesidad de establecer un gravamen a las entradas.

Una labor que comienza a dar sus frutos y cuyo objetivo principal ha sido proteger la producción interior para que pudieran competir en igualdad de precio con la fresa de importación, dado que como ha dicho el alcalde del consistorio municipal, Francisco Atta, "la fresa de fuera no se vende más porque sea de mejor calidad, sino porque es más barata, estos excedentes llegan hasta las islas en plena campaña provocando una situación con la que la fresa de Valsequillo no puede competir a pesar de contar con la ventaja de ser un producto de mayor calidad y de kilómetro cero. Ahora estamos un poquito más cerca de preservar nuestro producto y también a nuestros agricultores y el empleo que genera esta actividad".

Y aunque todavía queda un paso más, los productores de fresa ya están más cerca de conseguir esta protección, aunque lo cierto es que todavía el Ejecutivo regional debe obtener la autorización definitiva antes del 31 de diciembre de la Unión Europea para que entre en vigor el 1 de enero

de 2021.

EL GOBIERNO CANARIO ABONA 5,5 MILLONES DEL POSEI A LOS PRODUCTORES DE TOMATE DE EXPORTACIÓN, ALOE VERA Y OLIVO

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha hecho efectivo el pago de 5,5 millones en ayudas del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI) de 2019 para los productores de tomate de exportación, aloe vera y olivo



Estos fondos irán destinados a 61 beneficiarios, entre los que cabe destacar 48 productores de aloe vera y olivo, y 13 programas de productores y comercializadores de tomate de exportación.

La titular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, indica que "el pago de esta ayuda representa un alivio para el sector tomatero para compensar una temporada más corta". En esta línea, explica que "durante las últimas décadas y de forma gradual se ha ido reduciendo el número de exportadores de tomate, pero pese a las adversidades, continúan manteniéndose en los mercados europeos donde cuentan con una clientela de contrastada fidelidad que los anima a seguir en un

sector exportador con casi 150 años de historia".

Por último, Vanoostende anuncia que "la próxima semana se abonará la ayuda correspondiente a la superficie de tomate".

La Consejería continúa tramitando procedimientos administrativos y ayudas durante la vigencia del estado de alarma para asegurar la actividad del sector primario como eje estratégico en la economía del Archipiélago y paliar los efectos de la Covid-19 en el campo canario.



DESCUBREN UNA NUEVA PLAGA EN LA PALMA QUE ATACA A FRUTALES CON HUESO

El biólogo Rafael García Becerra advierte que el pulgón de la madera "podría poner en peligro nuestros cultivos y algunas de nuestras fiestas"



El biólogo Rafael García Becerra ha detectado una nueva plaga en La Palma conocida como el pulgón de la madera (*Pterochloroides persicae*). “Los ejemplares adultos alcanzan los 4,5 mm y son muy miméticos. Es originaria de Oriente Medio y desde ahí se ha extendido a toda la cuenca Mediterránea; en España se detectó por primera vez en 1995, en la Región de Murcia, en cultivos de almendro desde donde se extendió por toda la península”, explica. “En Canarias se descubre en julio de 2015 en el noreste de Gran Canaria y en enero de 2016 ya está por el suroeste de dicha isla. En junio de 2018 fue encontrada en Tenerife, colonizando en poco tiempo toda la isla. Solo han transcurrido dos años y ya está en La Palma y dada su capacidad de dispersión y ocupación del territorio, creo que es fundamental informar a todos los palmeros para que estén alerta y eviten la propagación de este pulgón por la isla, que podría poner en peligro nuestros cultivos y algunas de nuestras fiestas”, advierte.

“Ataca fundamentalmente a ramas y troncos de frutales de hueso como almendros, ciruelos, albaricoques y con especial virulencia a los duraznos, y en menor medida a frutales de pepita como manzano, peral y membrillero; ocasionalmente se ha detectado en cítricos e higuera. Realiza picaduras a través de la madera del árbol, debilitándolo por succionar la savia”, detalla.

“Estos pulgones excretan gran cantidad de melaza generando manchas oscuras en el suelo y cubriendo las partes verdes del árbol. En la que se desarrolla el hongo negrilla que reduce la capacidad fotosintética, provocando defoliación. En infestaciones muy fuertes puede llegar a secar ramas por completo. Todos estos daños se traducen en una

reducción de la cosecha”, asegura García Becerra, y precisa que “el tratamiento puede ser químico o biológico. Personalmente he utilizado caolín y tierra en polvo que deshidrata a los pulgones”.

EL CABILDO DE GRAN CANARIA ENTREGARÁ 330.000 KILOS DE ALIMENTOS A CASI 6.000 FAMILIAS DE 'CUOTA 0'

Cada cesta tendrá 14 kilos de verduras, frutas, huevos, leche y quesos por valor de 30 euros



El Cabildo de Gran Canaria entregará desde esta semana 330.000 kilos de alimentos del sector primario, productos de la cooperativa Cosecha Directa, a casi 6.000 familias con cuota cero en los comedores escolares de la Isla y que serán distribuidos en 179 centros educativos cada dos semanas durante dos meses.

La institución insular, según ha explicado en una nota de prensa, ha destinado una partida de un millón de euros para adquirir los excedentes de los productos de la tierra y elaborar las cestas, de 14 kilos cada una y con un valor de 30 euros aproximadamente, explicó el consejero de Sector Primario, Miguel Hidalgo.

Cada cesta tendrá leche, quesos frescos y semicurado, una docena de

huevos, y frutas como papaya, plátanos y melones, además de verduras, entre ellas, lechuga, pepinos, tomates, papas y calabacines, en función de los productos disponibles.

Debido a que algunos de los alimentos necesitan mantener la cadena de frío, las cestas serán entregadas en dos lotes.

Las frutas, verduras, huevos y queso semicurados serán distribuidas directamente en los centros educativos, mientras que para el resto de productos los usuarios recibirán un bono para canjear con el proveedor de quesos y leche para que se los entreguen en sus domicilios, previa solicitud por teléfono.

Esta iniciativa cumple dos funciones, por un lado, adquirir los excedentes de productos de agricultores y ganaderos por el cierre de sus canales habituales de venta, lo que conlleva importantes pérdidas para el sector, y por otro, suministrar alimentos frescos y nutritivos a los escolares que tienen acceso gratuito a los comedores escolares, cerrados desde la declaración del estado de alarma, se añade en la nota.

Se trata de una de las acciones del denominado Programa Sector Primario Social que ha creado el Cabildo de Gran Canaria con una partida de 1,5 millones de euros. De ellos, 1 millón va destinado a estos alimentos para las familias de cuota cero, mientras que los otros 500.000 euros permitirán entregar 24.000 kilos semanales de comida durante cuatro meses a cinco ONG para los comedores sociales y para los usuarios, una acción que comenzó hace dos semanas para atender a 7.400 personas vulnerables.



ÓSCAR DAYAS: "A VECES NOS CREEMOS LOS REYES DEL MAMBO Y HAY QUE DAR VOZ A LOS PRODUCTORES"

La revista "Forbes" reconoce al joven chef grancanario como una de las 30 personas menores de 30 años con más talento y proyección de futuro profesional en Europa. "Lo que nunca es negociable en un plato es el sabor", advierte



La seguridad y otras circunstancias obligan a una charla en la distancia, pero no resulta complicado imaginarse al grancanario Óscar Dayas Rodríguez maquinando una de sus creaciones culinarias mientras atiende la llamada. Apenas tiene 29 años, pero en su mochila atesora ya una formación sólida con galones y fogones en Barcelona, en Jerez y en su tierra, donde recuerda con gratitud su formación en el Hotel Escuela Santa Brígida de Hecansa. En esta entrevista, hecha para más alevosía justo a la hora del almuerzo, reflexiona sobre el agasajo y su autoexigencia, el nivel de la gastronomía en las islas y el mundo que ya estamos heredando.

Preguntado con todos los respetos... ¿Usted de dónde es?

Las Palmas de Gran Canaria, nacido hace 29 años. En concreto, de Guanarteme.

¿Y cómo acaba entre sartenes y calderos?

Pues yo empecé estudiando Diseño en Barcelona, piso de estudiantes, mucha hambre... Empecé a cocinar para mí y mis compañeros y me encantó, al final me metí en el ciclo medio de Gastronomía de Hecansa. Siempre me ha gustado cenar en un buen restaurante y disfrutar de la tradición de comer en familia en torno a buena mesa. Mi trayectoria me ha llevado también a varios restaurantes, dirigiendo diferentes cocinas de la capital grancanaria y luego, en Jerez, pasé por 'Lu, cocina y alma', que tiene una estrecha Michelin. Fue un máster en toda regla...

Siga...

Regresé a Canarias y de manera inesperada monté en febrero de 2019 MAR Gastrotasca con un amigo, José Antonio de Santiago, y gracias a él. Fusionamos sabores locales y de temporada con influencia canaria.

Ahora todo se llama 'Gastronosequé'. ¿Por qué?

Tanto los restaurantes gastronómicos, como las tascas gastronómicas o bares gastronómicos, llevan implícito una oferta más creativa y de autor, pero la mayoría de veces se emplea porque suena más pomposo.

De repente, sale usted en la revista Forbes, que es lo que anunció hace unos días la Consejería de Turismo y es por lo que le hemos llamado.

Explíquelo...

Bueno, Forbes publica 10 listas de 30 jóvenes menores europeos de 30



años de diferentes segmentos. En la que yo aparezco, Arte & Cultura, incluye a diseñadores, modelos, cocineros, artistas, poetas, fotógrafos o bailarinas. Entiendo que han valorado mi trabajo.

¿Pero cómo llega su nombre ahí?

Ah, bueno. Ellos tienen diferentes ojeadores, una es Sam Baker, que supo de mí porque me he clasificado tres veces para el San Pellegrino Young Chef (mejor cocinero joven del mundo) y en la última edición obtuve el "Acqua Panna Award for connection in gastronomy". Me contactaron por LinkedIn. También valoraron mi manera de reinterpretar las recetas de nuestra tierra y que tuviera mi propio negocio. Me he divertido mucho.

¿Qué supone el premio?

Es un regalo. Es como el niño que espera algo grande el Día de Reyes. También lo veo como una responsabilidad grande porque tendremos visibilidad. Me tengo que mostrar cosas a mí mismo, soy muy exigente. Demostrar que merezco estar ahí y que puedo ser útil a la sociedad, impulsando proyectos de carácter social. Por ejemplo, un proyecto que me hace especial ilusión es el estudio de la alimentación en personas con síndrome de Down y todo lo que ello engloba (nutrición, dietas, ejecución y sobretodo felicidad) que llevaremos a cabo con Trisomía 21.

¿Dónde está la clave para el éxito?

Está en mucho trabajo, en mucha pasión y en saber escuchar. Somos creativos, pero nuestra acción va dirigida hacia un público que tiene gusto y voz. Yo aprendo mucho de él. Ya llevo seis años cocinando, pero tengo más proyectos en marcha.



Ya veo que no para. Ha sido consultor para varias empresas y, en los últimos tres años, asesor y embajador del concurso GM chef 'Alimenta tu talento', donde ha coincidido con Joan Roca o Martín Berasategui.
¿Hay más?

Con Germán Ortega -del restaurante 'La acuarela' en Mogán, que tiene una estrella Michelin-, y con Abraham Ortega, que logró un Bib Gourmand para el último restaurante en el que trabajó, tenemos una asesoría gastronómica llamada Naife Food Solutions. Creo que muchos restaurantes deberán reinventarse. Está enfocada para gente valiente que quiera emprender; darle asesoramiento continuado. Y otro proyecto, sólo con Abraham, es una iniciativa para la gente que no quiere salir a la calle. Consiste en llevarle pequeñas experiencias gastronómicas a sus casas. Unas cajas temáticas, tipo gourmet con un punto de exclusividad. Se llamará Monkey Box Las Palmas.

¿Se puede ser profeta en tu tierra?

Yo no había tenido nunca un reconocimiento de este nivel. Ahora bien, somos muchos los que aquí hacemos muchas cosas, con ilusión y ganas. Cada vez se pone más en valor lo que hacemos.

¿Qué puntuación le daría a Hecansa? Usted es cosecha de 2014.

La gastronomía es un mundo de evolución muy rápida, sobre todo al principio. Yo me enriquecí muchísimo en esa formación y me atreví a hacer más cosas.

Resuma el nivel de los chefs y la cocina en Canarias.

El público es cada vez más exigente y nos hemos puesto las pilas. Yo estoy superorgulloso y contento de que me incluyan en ese grupo de

grandes profesionales. Afortunadamente, se va perdiendo eso de que "cada maestrillo, con su librillo"; muchos somos ya libros abiertos. La gastronomía en Canarias tiene muchas posibilidades: gran base y un gran recetario. Se trata de darle ensanche.

¿Usted qué tipo de productos suele utilizar?

Productos de temporada, kilómetro cero. Este es el momento en el que se debe apostar por él. Es más fácil de cocinar, de conseguir en mejores condiciones y, además, agradecemos la labor de los productores. A veces los chefs nos creemos los reyes del mambo y hay que darles voz a ellos.

La gastronomía es un arte... ¿Consiguiendo un gran sabor o creando un plato tan bonito que da pena devorarlo?

Como cualquier arte, hay un factor de creatividad muy grande. Se trata de conseguir una mezcla coherente y eficaz de los elementos y la presentación, que debe ser limpia, como si se tratase de un cuadro. Lo que nunca es negociable es el sabor.

Siempre bueno, entiendo...

Eso. Hay platos que se llevan 48 horas de trabajo, algunas carnes a baja cocción, y luego no duran ni dos minutos en el plato. Arte efímero.

Pues le tengo que preguntar ahora por 'Masterchef' y 'Pesadilla en la cocina'...

A nivel entretenimiento, disfruto de ellos como espectador. Es un producto que hay que saber vender. No lo podrían hacer tan bien con un formato más serio.



También le tengo que preguntar si está todo inventado en el mundo de la cocina...

Por suerte, tenemos unos inventos que nos dan unos cimientos brutales: la nueva cocina, Ferrá Adria, que es un referente, la nouvelle cuisine francesa o Joan Roca, mejor cocinero del mundo varias veces y un ídolo para mí. Ellos nos han puesto en el camino.

Coronavirus...

Al sector nos va a afectar porque tenemos mucha responsabilidad. Lo que tenemos que hacer es ser responsables, tomar las medidas y ofrecer al cliente todo lo que no ha podido disfrutar. Habrá público para todo tipo de cocinas, y si entre todos apostamos por lo nuestros, el Covid traerá una nueva etapa donde valorar lo que tenemos.

Acabamos que es hora de comer con una petición: un menú para el 30 de mayo.

Que cada uno coma lo que quiera, siempre producto local. Es un día muy especial. Podemos hacer un sancocho, unas papas arrugadas con mojo hecho con mimo. Hay muchas opciones. Lo mejor, al final, es disfrutar alrededor de la mesa.



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 CABILDO DE GRAN CANARIA ENTREGARÁ 330.000 KILOS DE ALIMENTOS DEL SECTOR PRIMARIO A CASI 6.000 FAMILIAS DE 'CUOTA CERO' DE GRAN CANARIA

El Cabildo de Gran Canaria entregará desde esta semana 330.000 kilos de alimentos del sector primario a casi 6.000 familias con 'cuota cero' en los comedores escolares de la Isla que serán distribuidos en 179 centros educativos cada dos semanas y durante dos meses



La Institución insular ha destinado una partida de un millón de euros para adquirir los excedentes de los productos de la tierra y elaborar las cestas de 14 kilos cada una por valor de 30 euros aproximadamente, explicó el consejero de Sector Primario, Miguel Hidalgo.

Cada cesta tendrá leche, quesos frescos y semicurado, una docena de huevos, y frutas como papaya, plátanos y melones, además de verduras, entre ellas, lechuga, pepinos, tomates, papas y calabacín, en función de los productos disponibles.

Debido a que algunos de los alimentos necesitan mantener la cadena de frío, las cestas serán entregadas en dos lotes. Las frutas, verduras, huevos y queso semicurados serán distribuidas directamente en los centros educativos, mientras que para el resto de productos los usuarios recibirán un bono para canjear con el proveedor de quesos y leche para que se los entreguen en sus domicilios, previa solicitud por teléfono.

Esta iniciativa cumple dos funciones, por un lado, adquirir los excedentes de productos de agricultores y ganaderos por el cierre de sus canales habituales de venta, lo que conlleva importantes pérdidas para el sector, y por otro, suministrar alimentos frescos y nutritivos a los escolares que tienen acceso gratuito a los comedores escolares, cerrados desde la declaración del estado de alarma.

Se trata de una de las acciones del denominado Programa Sector Primario Social que ha creado el Cabildo de Gran Canaria con una partida de 1,5 millones de euros. De ellos, 1 millón va destinado a estos alimentos para las familias de 'cuota cero', mientras que los otros 500.000 euros permitirán entregar 24.000 kilos semanales de comida durante cuatro meses a cinco ONG para los comedores sociales y para los usuarios, una acción que comenzó hace dos semanas para atender a 7.400 personas vulnerables.

Distribución de alimentos de 'cuota cero'

Debido a la complejidad de la logística, el Cabildo ha contratado a diversas entidades para la compra de los excedentes, su almacenamiento, empaquetado y transporte para que puedan realizar las entregas en el plazo establecido. En esta acción participan GMR



Canarias, la Cooperativa Cosecha Directa y la Asociación de Mercados Agrícolas, Ganaderos y Pesqueros de Gran Canaria.

La distribución de cestas, una acción que ejecuta Sector Primario en coordinación con la Consejería insular de Política Social y la Consejería regional de Educación, será realizada en las instalaciones de los centros educativos de los municipios, excepto en Artenara donde no hay escolares 'cuota cero'.

Para esta distribución ha sido diseñando un cronograma para la apertura las instalaciones educativas, la coordinación con su personal y la autorización a los tutores para la recogida de los lotes con todas las medidas de seguridad. Además, el Cabildo contará con la colaboración de Protección Civil y Cruz Roja para agilizar las entregas.

El Cabildo ha habilitado el correo electrónico sectorprimariosocial@grancanaria.com para que los beneficiarios, proveedores, directores de los centros y demás participantes de esta iniciativa puedan interaccionar para una mejor coordinación.

Este Programa de Sector Primario Social forma parte del Plan de Reactivación Económica de Gran Canaria, un paquete de medidas para reforzar los servicios esenciales, apoyar a las personas más vulnerables y reactivar la economía de Gran Canaria que activó el Cabildo desde la declaración del estado de alarma para contrarrestar los efectos socioeconómicos de esta situación.



DESCUBREN UNA NUEVA PLAGA EN LA PALMA, EL PULGÓN DE LA MADERA, QUE ATACA A RAMAS Y FRUTALES DE HUESO COMO ALMENDROS O DURAZNOS

El biólogo palmero Rafael García Becerra avisa de su capacidad de dispersión y ocupación del territorio y pide a los palmeros que estén alerta y eviten la propagación de este pulgón por la isla, que “podría poner en peligro nuestros cultivos y algunas de nuestras fiestas”



El biólogo palmero Rafael García Becerra ha detectado una nueva plaga en la isla de La Palma, conocida como “el pulgón de la madera” (*Pterochloroides persicae*), que afecta a ramas y troncos de frutales de hueso como almendros, ciruelos, albaricoques y con especial virulencia a los duraznos.

Los ejemplares adultos, según Rafel García, alcanzan los 4,5 mm y son muy miméticos. Es originaria de Oriente Medio y desde ahí se ha extendido a toda la cuenca Mediterránea, en España se detectó por primera vez en 1995, en la Región de Murcia, en cultivos de almendro desde donde se extendió por toda la península.

En Canarias se descubre en julio de 2015 en el noreste de Gran Canaria y en enero de 2016 ya está por el suroeste de dicha isla. En junio de 2018 fue encontrada en Tenerife, colonizando en poco tiempo toda la isla. "Solo han transcurrido dos años y ya está en La Palma y dada su capacidad de dispersión y ocupación del territorio, creo que es fundamental informar a todos los palmeros para que estén alerta y eviten la propagación de este pulgón por la isla, que podría poner en peligro nuestros cultivos y algunas de nuestras fiestas", ha señalado.

Además de atacar a ramas y troncos de frutales de hueso como almendros, ciruelos, albaricoques y con especial virulencia a los duraznos, también afecta, pero "en menor medida a frutales de pepita como manzano, peral y membrillero; ocasionalmente se ha detectado en cítricos e higuera. Realiza picaduras a través de la madera del árbol, debilitándolo por succionar la savia", indica García Becerra.

Estos pulgones, explican el biólogo palmero, excretan gran cantidad de melaza generando manchas oscuras en el suelo y cubriendo las partes verdes del árbol, en la que se desarrolla el hongo negrilla que reduce la capacidad fotosintética, provocando defoliación. En infestaciones muy fuertes puede llegar a secar ramas por completo. Todos estos daños se traducen en una reducción de la cosecha.



El tratamiento puede ser químico o biológico. “Personalmente he utilizado caolín y tierra en polvo que deshidrata a los pulgones”, ha señalado el biólogo palmero.

POR UNA REACTIVACIÓN ECONÓMICA SOSTENIBLE’ DEL PRESIDENTE DEL CABILDO DE GRAN CANARIA ANTONIO MORALES

Vivimos tiempos que nos exigen compromiso y entereza porque las dificultades que tenemos que sortear superan todas las previsiones. “Si no conseguimos un Green New Deal, sucederá una desgracia”. Así de contundente se mostró Noam Chomsky, uno de los intelectuales de izquierda más destacados del último siglo, en una entrevista que la pasada semana se publicó en el periódico El País, con motivo del lanzamiento por intelectuales de todo el mundo de la “Internacional Progresista”, una organización que surge para unir, organizar y movilizar a las fuerzas progresistas de todo el mundo, y que tiene al Green New Deal (“Nuevo Acuerdo Verde”) como una de sus principales reivindicaciones



El New Deal fue el nombre que el presidente de Estados Unidos, Franklin D. Roosevelt, dio a su política para luchar contra los efectos de la Gran Depresión de 1929. Basándose en las teorías del economista Keynes, Roosevelt puso en marcha un plan de inversiones públicas y de medidas sociales que transformó el país y que tuvo una enorme repercusión en toda Europa. Las políticas keynesianas implantadas en el New Deal fueron la base de los programas de la socialdemocracia en Europa y Estados Unidos hasta, al menos, finales de los años 70.

Inspirados por el espíritu de las políticas de Roosevelt, los promotores del Green New Deal (GND en lo sucesivo) defienden un programa global de medidas e inversiones estatales que persigue un triple objetivo: hacer frente a la crisis climática y al calentamiento global, crear millones de “empleos verdes” de calidad y bien remunerados, y luchar contra la desigualdad, tanto social como económica, racial y de género. Desde que la joven y prometedora congresista norteamericana Alejandra Ocasio-Cortez y el candidato a las primarias demócratas Bernie Sanders la lanzaran, la propuesta ha tenido un fuerte eco mundial y la mayor parte de los partidos verdes de Europa la están asumiendo como base de sus programas políticos.

Se trata de una iniciativa de acción global que tendría efectos muy limitados si se realizara exclusivamente a escala local o regional e, incluso, estatal y que necesita movilizar una gran cantidad de dinero que probablemente solo sería posible recurriendo al endeudamiento público por parte de la UE, emitiendo “bonos verdes europeos” para financiar estas inversiones. Creo que la filosofía del GND es la que debería guiar la acción de todos los planes de inversiones y reactivación de la

economía de todas las administraciones. En Canarias podemos ser un referente mundial en esta materia. Por ese motivo, esta filosofía (que nosotros adaptamos a nuestro modelo insular a través de la ecoisla) es la que ha guiado el plan de inversiones del Cabildo de Gran Canaria de cien millones de euros (más otros 60 adicionales en medidas de emergencia para paliar los efectos del COVID) que presentamos la semana pasada.

Es evidente que cualquier proyecto de sostenibilidad en las islas pasa necesariamente por una reorientación de la actividad que genera el 35% del PIB de Canarias, el turismo. Por cierto, Nueva Zelanda estudia cambiar este indicador de desarrollo económico pues no siempre va ligado a una mejora de las condiciones de vida de la población y sustituirlo por otro que mida el "bienestar de la ciudadanía". En Gran Canaria debemos transitar hacia un modelo turístico de mayor calidad, amplitud y pluralidad, basado en nuestro patrimonio natural y cultural, que aumente el gasto en destino con actividades de alto valor añadido que pueden ser proporcionadas por actores locales y vinculadas a la sostenibilidad. Por ello, en nuestro plan de inversiones hemos incluido quince millones de euros en distintas obras de rehabilitación, embellecimiento, accesibilidad y dotación de servicios, incluyendo energías renovables y gestión del ciclo del agua. Se incluyen obras como las del nuevo Mercado de Maspalomas, un edificio sostenible y orientado hacia el consumo del producto local, la rehabilitación del entorno del Oasis y La Charca como continuidad del Parque Tony Gallardo, también en Maspalomas, y actuaciones en Las Canteras o en La Laja en Las Palmas de Gran Canaria.



Las energías renovables tienen que ser una de las patas del nuevo modelo económico de Canarias y son una prioridad para este Gobierno insular. Por eso, en el plan de inversiones hemos incluido 7,5 millones de euros para la generación de energía fotovoltaica en el complejo ambiental de Juan Grande (que ya es autosuficiente y genera más energía de la que consume), en la Institución Ferial de Canarias (INFECAR), así como 300.000 euros para el parque científico tecnológico de Gáldar que está llamado a ser una de las referencias en la innovación y el desarrollo de Gran Canaria. Y aunque no formen parte de este plan de inversiones, también hay que tener en cuenta las líneas de subvenciones para la instalación de placas fotovoltaicas en viviendas, pymes y entidades sin ánimo de lucro, y que hasta el momento han conseguido impulsar casi un millón y medio de euros de inversión en este sector.

En este aspecto es importante destacar las actuaciones del plan Renovagua, un proyecto para que 26 plantas de desalación y depuración, distribuidas por todo el territorio insular, se abastezcan de energías limpias con el objetivo de reducir en un 40% el uso de energías convencionales en la producción y distribución de agua, dejar de emitir 17.000 toneladas de CO2 a la atmósfera, y dejar de importar y consumir 4.670 toneladas de petróleo, además de ahorrar dos millones de euros de la cantidad total destinada a desalar agua. Hemos destinado 1.270.000 euros a tres actuaciones que forman parte de Renovagua, que se está desarrollando con un presupuesto total de 18 millones de euros.

La provisión de agua de manera barata y sostenible es imprescindible también para el desarrollo del sector primario y las políticas de soberanía



alimentaria a las que destinamos 3,5 millones de euros. Estos cambios están ligados a recuperar, proteger e impulsar la actividad del sector primario en nuestra isla. La defensa y consumo del producto local garantiza la continuidad de nuestros agricultores y ganaderos, conservando el territorio que nos identifica y colaborando en la lucha decisiva contra el cambio climático. Nuestras acciones encuentran las inequívocas señales de que vamos en el camino correcto en el aumento de la superficie cultivada, en la consolidación de las empresas del sector o en la incorporación de jóvenes a la agricultura y la ganadería.

Gran Canaria cuenta con un inmenso patrimonio histórico y cultural que no siempre ha recibido la atención debida y que puede y debe jugar un papel clave en el futuro, por alto valor estructural, vinculado al territorio y a los actores locales. Vamos a destinar más de tres millones y medio de euros a diversas actuaciones de restauración del Centro Atlántico de Arte Moderno, del edificio de la Orquesta Filarmónica y a la adquisición de obras del futuro Museo de Bellas Artes (MUBEA) de Gran Canaria, una reivindicación histórica que se hará realidad en este mandato. A través del área de Patrimonio Histórico, vamos a dedicar 2,5 millones de euros a la conservación de los caminos tradicionales, a la renovación de los centros de interpretación del Patrimonio Cultural, a la restauración de las salinas de Gran Canaria y a la restauración paisajística, embellecimiento y mantenimiento del Paisaje Cultural de Risco Caído y Las Montañas Sagradas de Gran Canaria, que además de ser insignia de nuestra cultura, también son atractivos turísticos de primer orden.

Uno de los aspectos que en ocasiones se olvida es que la sostenibilidad no hace referencia únicamente a cuestiones de carácter medioambiental.



Un modelo no puede ser sostenible con los niveles de desigualdad, pobreza y exclusión social que tiene Canarias y el Green New Deal es un plan para realizar una transición ecológica socialmente justa. Por ese motivo, vamos a destinar 9,5 millones de euros a la promoción de vivienda pública, proyectos de convivencia y rehabilitación de viviendas privadas. Es una inversión básica en un archipiélago que lleva una década sin construir vivienda pública. A esto se suman los 3,5 millones que destinaremos a la adquisición de recursos alojativos para mujeres y menores víctimas de violencia de género, por lo que la cantidad total movilizada para proveer de un alojamiento digno a las personas que lo necesitan alcanza los 13 millones de euros.

También nos vamos a volcar para ayudar a los ayuntamientos que van a ver seriamente mermados sus ingresos públicos, por lo que a través de la consejería de Cooperación Institucional destinaremos trece millones de euros a inversiones municipales, cinco de los cuales se destinan al proyecto "La Cumbre Vive" para la revitalización medioambiental, social y económica de las medianías y zonas altas de la isla, muy golpeadas por los incendios de los últimos años. Por supuesto, toda esta inversión tiene un objetivo transversal que es la generación de empleo, especialmente de empleo de calidad vinculado a nuevos sectores económicos, aunque el plan también contempla más de dos millones de euros para acciones específicamente vinculadas al empleo.

Frente a algunas declaraciones escuchadas en las últimas semanas que defienden el modelo de la construcción como la única salida de la crisis, desde el Cabildo de Gran Canaria planteamos un plan de inversiones



que se alinea con las propuestas más innovadoras y que sitúa a la isla en una buena posición para encarar el que debe ser el futuro del desarrollo y que pasa por grandes planes públicos de inversión en sostenibilidad y derechos sociales. El importante descenso de los ingresos que estamos experimentando las administraciones públicas hace imprescindible que prioricemos y destinemos el dinero a aquellos sectores que permitan mejorar el nivel de vida de nuestra gente y la competitividad de nuestra economía garantizando así el futuro para las generaciones venideras.

Antonio Morales Méndez

Presidente del Cabildo de Gran Canaria

PLANETA
CANARIO

EL MERCADO PENINSULAR RECIBE MÁS PLÁTANO CANARIO EN EL MES DE INICIO DEL ESTADO DE ALARMA, CON UN ALZA DEL 6,6%

En marzo pasado, cuya segunda quincena fue de confinamiento por la COVID-19, se mantuvo el exceso de fruta isleña, con 35.899 toneladas totales, mientras que la 'banana' llegó a 29.648, el 13% menos que en febrero de este año

La Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria, organismo dependiente del Estado, ha publicado estos días

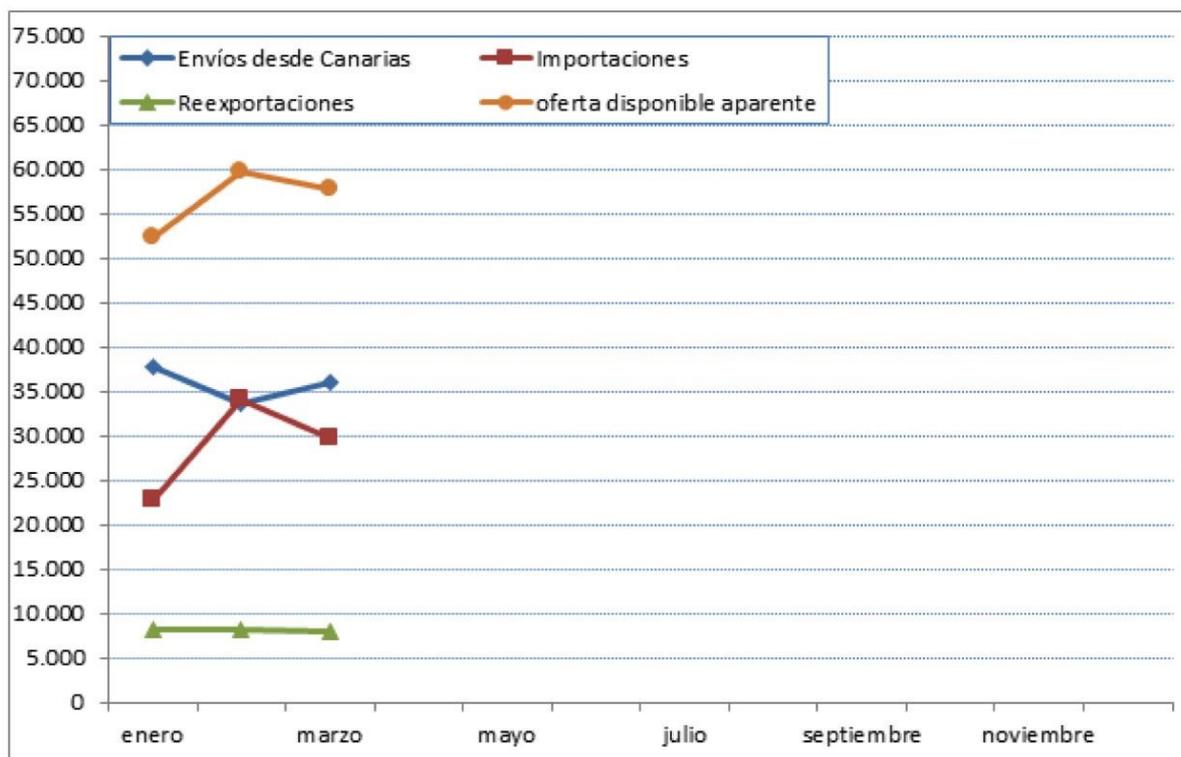
la información económica relativa al comercio exterior de España para el mes de marzo de 2020 (en el que se activa el día 14 el estado de alarma por la pandemia de la COVID-19 y se produce el confinamiento de la población), en cuyas estadísticas se refleja el comportamiento del plátano y la banana en los mercados peninsular y balear españoles.



En el citado mes, llegaron desde Canarias unas 35.899 toneladas a esos mismos mercados, mientras que se importaron del extranjero unas 29.648. Como las reexportaciones se elevaron a cerca de 7.929 toneladas, la oferta disponible aparente se pudo situar en torno a las 57.619 toneladas, según el análisis mensual que realiza el economista Juan S. Nuez y publica en su blog Hojas Bananeras (<http://hojasbananeras.blogspot.com/>).

Si esos registros de marzo pasado se comparan con los del mes anterior, febrero de 2020, se tiene que los volúmenes llegados desde Canarias crecieron el 6,6%, las importaciones se redujeron el 13% y las reexportaciones cayeron el 2%, con lo que la oferta disponible aparente fue el 3,4% inferior a la de febrero, sobre todo por la disminución de la banana.

Evolución mensual de los mercados peninsular y balear en 2020 (toneladas)



Fuente: Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria. Elaboración propia

En cambio, si se estudia el acumulado del año en los mercados peninsular y balear de plátano y banana (enero-marzo de 2020), se observa que los consumidores han tenido a su disposición unas 169.579 toneladas, 3.071 menos que el año pasado en el mismo periodo trimestral, lo que supone el 1,8% de descenso. Desde el Archipiélago se han remitido 7.895 toneladas de plátano más que en el mismo trimestre anterior (+7,9%), mientras que la importación de banana ha caído en 11.357 (-11,6%) y las reexportaciones se han retraído en 391 toneladas (-1,6%).

El análisis de esas variables implica que la cuota de mercado de la banana importada en marzo pasado se movió entre un mínimo del 38% y un máximo del 51%. Ahora bien, si la cuota de mercado de la banana

importada en los mercados peninsular y balear españoles se realiza para el acumulado de los tres primeros meses de 2020, el resultado es que se ha movido entre el 37% y el 51%, mientras que en las mismas fechas de 2019 lo hacía entre el 44% y el 59%.

Evolución de los mercados peninsular y balear españoles en 2019 y 2020 (toneladas)

Toneladas	Marzo 2020	Enero-marzo 2020	Enero-marzo 2019	Diferencia 2020-2019	%
Envíos de Canarias	35.899,28	107.228,24	99.333,51	+7.894,73	+7,95%
Importaciones	29.648,41	86.438,32	97.795,29	-11.356,97	-11,61%
Reexportaciones	7.928,69	24.087,81	24.478,86	-391,05	-1,60%
Oferta disponible	57.619,00	169.578,76	172.649,95	-3.071,19	-1,78%
Cuota de mercado <i>banana</i> importada	Marzo 2020	Enero-marzo 2020	Enero-marzo 2019	Diferencia 2020-2019	
Todo lo reexportado es <i>banana</i> importada	37,70%	36,77%	44,50%	-7,73 p.p.	
Todo lo reexportado es de origen canario	51,46%	50,97%	59,35%	-8,38 p.p.	

Fuente: Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria. Elaboración propia

En la actualidad, existen otros métodos para intentar aproximarse a la cuota de mercado de la banana importada desde Península y Baleares. Asprocan, entidad que reúne a las seis organizaciones de productores de Canarias, emplea para ello los datos del Panel de consumo de los hogares elaborado por Kantar, que no siempre coinciden exactamente



con el publicado por el Ministerio de Agricultura del Gobierno de España.

En el momento de publicar esta información (22 de mayo de 2020), solo están disponibles los datos de ese modelo hasta marzo de 2020, cuyos resultados son ligeramente inferiores a los mínimos calculados por el método de balances, el que utiliza registros oficiales de la Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria.

Cuando se aborda la cuestión de las reexportaciones de plátano o banana desde España, siempre hay que insistir en que se desconoce cuánto volumen es de origen canario y cuánto de banana importada, ya que la Administración de Aduanas ese ítem no lo especifica.

La cuota de mercado de la 'banana' en Península y Baleares en los tres primeros meses de 2020 se ha movido entre el 37% y el 51%, mientras que en la misma etapa del año anterior fue del 44-59%: Canarias recupera parte de lo perdido

En marzo de 2020, salieron de España 7.929 toneladas, de las que 7.239 fueron a Portugal a un precio promedio de 67 céntimos (el país luso suele ser el destino habitual del sobrante de plátano en Península). En lo que va de año, las reexportaciones se elevaron a 24.088 toneladas, de las que el 93% fue al mercado luso a 68 céntimos.

Si se compara esa variable con la misma del periodo anterior (enero-marzo), se observa que los envíos al extranjero han descendido el 1,6% debido a que los que fueron a Portugal lo hicieron casi el 1,7%.



En relación con las 29.648 toneladas importadas en marzo pasado, el promedio de su precio CIF fue de 0,58 euros por kilo, y destacan por volumen los 11,7 millones de kilos de Costa Rica a 0,54; los 6,4 de Colombia a 0,58, y los 4,9 de Costa de Marfil a 0,63. Estos orígenes representaron el 80% de las importaciones.

En el primer trimestre de 2020, las llegadas alcanzaron los 86,4 millones de kilos, con 34,9 de Costa Rica a 0,54 euros por kilo; 17,7 de Colombia a 0,55, y 15,7 de Costa de Marfil a 0,64. Estos orígenes suponen conjuntamente el 79% de todo el volumen importado desde España. Además, en lo que va de año destaca el notable crecimiento de la fruta con salida desde Costa Rica, que sube el 32,6% y se recorta en el resto de países.



REACTIVAR EL COMERCIO DE PROXIMIDAD: AUTÓNOMOS DEL SECTOR LANZAN 57 PROPUESTAS PARA RESCATAR “EL ALMA DE NUESTROS PUEBLOS Y CIUDADES”

La Unión de Autónomos UATAE, la Confederación Nacional de Autónomos del Comercio (CNAC), la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), la Confederación Intersectorial de Autónomos del Estado Español (CIAE), la Confederación General de las Pequeñas y Medianas Empresas del Estado Español (COPYME), y la Mesa Nacional de las Organizaciones de la Venta Ambulante de España



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

(EMNOVA) reclaman un Plan Integral que reflote al sector de la crisis del Covid-19 y lo proteja de la competencia desleal de las grandes plataformas digitales



En la actualidad el comercio de proximidad en España concentra más de 750.000 trabajadoras y trabajadores autónomos, cerca del 24% del total de autónomos en el conjunto del estado español. Y es -basta con recordar el impacto del cierre de muchos pequeños establecimientos en nuestras calles durante las últimas semanas de confinamiento- uno de los sectores más golpeados durante la crisis desencadenada por el Covid-19. Por eso, seis organizaciones de trabajadoras y trabajadores autónomos han lanzado en el día de hoy un paquete de 57 medidas que conforman un plan integral para reactivar el pequeño comercio. Bajo el título 'Apostar por el comercio de proximidad, apostar por el futuro', el documento está suscrito por la Unión de Autónomos UATAE, la Confederación Nacional de Autónomos del Comercio (CNAC), la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), la Confederación Intersectorial de Autónomos del Estado Español (CIAE), la Confederación General de las Pequeñas y Medianas Empresas del Estado Español (COPYME), y la Mesa Nacional de las Organizaciones de

la Venta Ambulante de España (EMNOVA).

Estas organizaciones reivindican que el comercio de proximidad supone “el alma de nuestros pueblos y ciudades” y su importancia en la creación de empleo, la contribución fiscal al sostenimiento de los servicios públicos, la dinamización de la vida de los pueblos y ciudades y la generación de seguridad en ellas. Las 57 propuestas desglosadas conforman una visión integral y global de la problemática del comercio de proximidad, incorporando además medidas específicas para algunas actividades del sector que tienen sus propias particularidades -como son la venta ambulante, la artesanía y los mercados de abastos, así como las características propias del medio rural-. El diagnóstico de este plan parte de cómo la pandemia ha recrudecido una situación que ya era crítica en los últimos años, motivada por la desregulación de horarios en favor de las grandes superficies, la competencia desleal de los grandes operadores multinacionales del comercio electrónico y las dificultades del pequeño comercio de afrontar su inmersión digital. Ahora, explican desde las entidades promotoras de estas 57 medidas, el comercio de proximidad debe sumar a esos problemas la adaptación a los estándares de seguridad y salud de respuesta al Covid-19 (que en muchas ocasiones suponen importantes inversiones) y a la recuperación de la confianza de los consumidores.

Por ello, las propuestas planteadas se articulan en torno a cuatro ejes (protección social para los autónomos del comercio, acompañamiento a la recuperación de actividad, fomento del comercio de proximidad y recuperación de la confianza del consumidor) e incluyen cuestiones como la necesidad de prorrogar la prestación extraordinaria más allá del



30 de junio en las actividades que sufren más restricciones, una solución integral para los alquileres comerciales -con reducciones en las rentas cuando el arrendador sea un gran tenedor-, el desarrollo de plataformas de venta online por sectores para el pequeño comercio, la generación de redes de colaboración entre éste y los agricultores, la regulación de horarios comerciales y rebajas de acuerdo a los intereses del comercio de proximidad, y una fiscalidad justa que grave los pingües beneficios de las grandes plataformas digitales, que durante esta crisis se han disparado.

UATAE, CNAC, COAG, CIAE, COPYME y EMNOVA plantean, sobre la base de este documento, una hoja de trabajo conjunta para que las diferentes administraciones tomen nota e implementen las medidas elaboradas.

Puedes consultar un resumen de las propuestas aquí, y también el documento completo en el siguiente enlace:
<https://drive.google.com/file/d/17Gyggk8ps08r2yU0yJjdvcIXA6dpYHqSw/view>.

Descargar carteles de la campaña en el siguiente enlace:
<https://drive.google.com/drive/folders/1jXp2mRPuuBlxilwTqDe3BZyyrkawSzf>



CABILDO DE GRAN CANARIA ENTREGARÁ 330.000 KILOS ALIMENTOS A FAMILIAS CUOTA 0

El Cabildo de Gran Canaria entregará desde esta semana 330.000 kilos de alimentos del sector primario a casi 6.000 familias con 'cuota cero' en los comedores escolares de la Isla que serán distribuidos en 179 centros educativos cada dos semanas y durante dos meses



La institución insular ha destinado una partida de un millón de euros para adquirir los excedentes de los productos de la tierra y elaborar las cestas de 14 kilos cada una por valor de 30 euros aproximadamente, explicó el consejero de Sector Primario, Miguel Hidalgo, indica la corporación en un comunicado.

Cada cesta tendrá leche, quesos frescos y semicurado, una docena de huevos, y frutas como papaya, plátanos y melones, además de verduras, entre ellas, lechuga, pepinos, tomates, papas y calabacín, en función de los productos disponibles.

Debido a que algunos de los alimentos necesitan mantener la cadena

de frío, las cestas serán entregadas en dos lotes.

Las frutas, verduras, huevos y queso semicurados serán distribuidas directamente en los centros educativos, mientras que para el resto de productos los usuarios recibirán un bono para canjear con el proveedor de quesos y leche para que se los entreguen en sus domicilios, previa solicitud por teléfono.

Esta iniciativa cumple dos funciones, por un lado, adquirir los excedentes de productos de agricultores y ganaderos por el cierre de sus canales habituales de venta, lo que conlleva importantes pérdidas para el sector, y por otro, suministrar alimentos frescos y nutritivos a los escolares que tienen acceso gratuito a los comedores escolares, cerrados desde la declaración del estado de alarma, se añade en la nota.

Se trata de una de las acciones del denominado Programa Sector Primario Social que ha creado el Cabildo de Gran Canaria con una partida de 1,5 millones de euros. De ellos, 1 millón va destinado a estos alimentos para las familias de 'cuota cero', mientras que los otros 500.000 euros permitirán entregar 24.000 kilos semanales de comida durante cuatro meses a cinco ONG para los comedores sociales y para los usuarios, una acción que comenzó hace dos semanas para atender a 7.400 personas vulnerables.

EL PP PIDE AL CABILDO QUE IMPULSE MEDIDAS DE APOYO A LOS AGRICULTORES Y GANADEROS DE TENERIFE

Los Populares consideran que es necesario un Plan de Gestión del Agua



que contribuya al mantenimiento del Sector Primario en la Isla



El Partido Popular en el Cabildo ha presentado en la institución insular una propuesta para poner en marcha un 'Plan de Gestión del Agua' para el Sector Primario durante la crisis generada por el COVID19, entre las medidas necesarias para potenciar este importante sector, que "resulta estratégico para la economía de la Isla".

Sobre esta cuestión, el consejero Popular Valentín González Évora recuerda que "el pasado mes de marzo, el Plano del Cabildo aprobó un acuerdo institucional sobre el sector primario, debido a la grave situación que padece el campo desde hace varios años, y que ha situado al sector agropecuario en una difícil coyuntura desde el punto de vista económico, aspecto que requería urgentemente el impulso de acciones reales y efectivas, y la mejora de la coordinación en las medidas que se llevaran a cabo desde las distintas administraciones públicas".

En medio de la crisis social y económica en la que nos encontramos actualmente, debido a la crisis sanitaria del COVID19, los Populares

“creemos que este acuerdo debe ser una guía preferente de trabajo, ya que la situación exige un mayor esfuerzo, en aras de asegurar la pervivencia de la actividad del sector primario”.

Por este motivo, el Partido Popular ha propuesto un ‘Plan de Gestión del Agua’, que desde el Cabildo garantice el suministro del agua para la agricultura y la ganadería, tanto en calidad como en regularidad del suministro, que según pone de manifiesto González Évora, “debe además ser de calidad y tener precios adecuados”.

Por otro lado, González Évora adelanta que los Populares “trataremos de acordar con el resto de grupos políticos de la corporación insular otras iniciativas de apoyo efectivo al sector”, entre las que destacó “la puesta en marcha de medidas de carácter fiscal en relación a infraestructuras hidráulicas”.



BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Transición Ecológica, Lucha contra el Cambio Climático y Planificación Territorial

1614 Dirección General de Planificación Territorial, Transición Ecológica y Aguas.- Resolución de 13 de mayo de 2020, por la que se acuerda la continuación de los procedimientos relativos a la tramitación y aprobación de los Planes Hidrológicos del Tercer Ciclo y los Planes de Gestión del Riesgo de Inundación del Segundo Ciclo de las Demarcaciones Hidrográficas de Gran Canaria, Fuerteventura, Lanzarote, Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2020/101/007.html>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Arrendamientos rústicos

- Resolución de 5 de mayo de 2020, de la Subsecretaría, por la que se publican los índices de precios percibidos por los agricultores y ganaderos en 2019, a los efectos de la actualización de las rentas de los arrendamientos rústicos.

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/25/pdfs/BOE-A-2020-5279.pdf>