COAG Canarias

NOTICIAS

Martes 18 de agosto de 2020

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

"Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles"

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

PORTADA

UNA PLAGA DE MOSCAS PROCEDENTE DEL ESTIÉRCOL DE UNAS FINCAS INVADE LA CALZADA

El Ayuntamiento insta a los agricultores a tapar los excrementos tras inspeccionar 20 propiedades - Los vecinos aseguran que el problema es cíclico desde hace dos años

Una plaga de moscas negras tiene a los vecinos de La Calzada en pie de guerra contra estos insectos, procedentes del estiércol animal que se ha echado en algunas fincas agrícolas como abono. Los residentes de la carretera de La Calzada han reclamado a diversas administraciones públicas para que busque una solución al problema, que se repite cada verano desde hace dos años con más o menos intensidad, pero ninguno les ha dado una respuesta inmediata. Este año, sin embargo, la invasión de dípteros ha sido fuera de lo común. Ni los insecticidas, ni los atrapamoscas, ni diversas soluciones químicas, acaban con ellas y varios negocios turísticos y de alimentación aseguran que van a tener que cerrar porque el ambiente no es bueno para la clientela.

Los residentes las recogen a cientos cada día desde hace dos meses en el interior de sus casas y eso que apenas abren la puerta por temor a la invasión, tampoco pueden estar en las azoteas y mucho menos dejar algo de comida sobre la mesa. La ropa la cuelgan tapada para que las moscas no se paseen por la ropa limpia y aunque han instalado mosquiteras en las ventanas para frenar al insecto este se cuelan por todas partes. La mayoría de los residentes ha optado por colocar tiras adhesivas en cada habitación de sus casas para atraparlas. Caen, pero tantas, que el atrapamoscas apenas dura. La invasión es tal que, si no se ve, no se cree.

La pasada semana, la concejalía delegada de Sostenibilidad Ambiental, Agencia Local de Energía, Agricultura y Ganadería realizó una veintena de inspecciones y se instó a los agricultores a que cubrieran el estiércol

cuanto antes para que las moscas no sigan proliferando en la zona dado que los insectos anidan en la porquería.

Ninguna otra administración se ha implicado en el asunto pese a que el problema tiene que ver con una mala praxis agrícola y con una cuestión de salud pública. Los vecinos han reclamado a las administraciones, pero creen que estas se pasan la pelota y ninguna quiere poner solución al problema.

El barrio de La Calzada se encuentra rodeado de fincas agrícolas y forestales. Lo urbano se superpone a lo rural, y viceversa, con bastante facilidad por lo que la convivencia se hace necesaria.

El presidente de la COAG (Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos) Rafael Hernández explicó ayer que el problema es que el estiércol se ha tirado sobre la superficie sin haber pasado por un proceso de compostaje previo y sin taparlo con tierra por lo que las moscas han proliferado a sus anchas dado que estaban "en su caldo de cultivo". "Si a ello añadimos el calor y que no ha llovido nada desde enero pues es el caldo de cultivo de la mosca y de otras plagas de insectos como la polilla de la patata", dijo.

Fermentado

Hernández señaló que lo normal es que se "esparza el estiércol y se tape" porque así la mosca no tiene donde reproducir sus larvas, pero si

se deja al aire libre durante tiempo las consecuencias "son más virulentas". "Lo ideal es dejar el estiércol fermentado en un lugar para evitar esta situación", puntualizó el agricultor. La otra salida es comprar el compostaje ya hecho, aunque eso supone un sobrecoste al productor que algunos no quieren asumir.

El presidente de la COAG indicó que la cuestión radica en que en la Isla no existe una industria para recoger los excrementos de las explotaciones ganaderas y convertirlo en abono natural, aunque ha habido varios proyectos, por lo que los excrementos se echan sin más en las fincas con los consiguientes problemas de olores y moscas si el agricultor no hace bien su trabajo. Una mala praxis que puede ser sancionable.

El director del Hotel rural Maípez, Luis Sicilia, comentó que la situación es "insufrible" desde hace dos años pero que este año ha sido "horroroso". "He tenido que cerrar el hotel cuatro días porque las moscas campan a sus anchas", declaró, mientras criticó la pasividad de las administraciones públicas para resolver la situación sanitaria.

"Esto que ves ahora no es nada", señala una vecina que no quiere identificarse mientras enseña las tiras de atrapamoscas plagadas de insectos. Según la mujer, hace unos días los agricultores de las fincas "estuvieron fumigando" las pilas de estiércol que acumulan por lo que las moscas han disminuido, pero en la calle no se ha hecho nada.

"Desde hace dos meses llevamos con este problema, pero con este tema llevamos dos años. Va y viene en función de la siembra. Otros barrios como Tafira, La Angostura o San Lorenzo han tenido el mismo problema. Es como cíclico. Tenemos que tener las tiras atrapamoscas todo el año, las moscas son permanentes", confirma.

Babacar Diame es el portero del centro ocupacional Civitis. Y tiene el mismo problema en su casa. "Están día y noche; tengo que fumigar mi casa todas las tardes porque se nos llena de moscas", añade el hombre, que asegura que limpia el cubo de basura del centro con lejía por higiene. "He tenido que poner mosquiteras en la casa y ni por esas. Las moscas me cagan hasta en las cortinas", asegura Oneilda Alonso.

A Jonny Quintana los botes de insecticida se le acumulan en casa. "No se puede ni comer. Ayer me hice unas papas con salsa, me iré a otra cosa y tuve que tirarlas del asco que me dio tanta mosca".

ECONOMÍA

CAMPAÑA PARA PROMOCIONAR LOS VINOS CANARIOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias Canary Wine, pone en marcha una acción encaminada a poner en valor los vinos de Canarias y fomentar su consumo en el mercado local

La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias pone en marcha este lunes 17 de agosto una acción encaminada a poner en valor los Canary Wine y fomentar su consumo en el mercado local, tanto a domicilio como en el canal Horeca, bajo el claim "Pon un Canary Wine en tu mesa".

El objetivo de esta iniciativa no es otro que mostrar, siempre en positivo, las cualidades de una viticultura y unos vinos de fama mundial como son los vinos de Canarias, haciéndolo a través de la participación de reconocidos y afamados profesionales de nuestro Archipiélago que contarán, desde su perspectiva profesional, el porqué de consumir nuestros grandes vinos.

En los primeros vídeos lanzados para esta campaña, se han elaborado varias piezas cortas de video con formato y destino a las redes sociales en la que se ha contado con la participación de los periodistas Pilar Rumeu, periodista de informativos de la Televisión Canaria con más de veinte años de experiencia en el mundo de la comunicación; César Sar, creador de la serie "El Turista" que se emite en la actualidad en el canal Viajar y que cuenta a sus espaldas con dos vueltas al mundo y 113 países visitados en los 5 continentes; y por último el chef Seve Díaz, propietario del restaurante "El Taller de Seve Díaz", Premio Mejor Restaurante 2019

en los XXXIV Premios de Gastronomía Diario de Avisos y por segundo año consecutivo, entre los diez mejores restaurantes de España en los Travellers' Choice 2020 de TripAdvisor.

En palabras de Pilar Rumeu "hoy en día estamos orgullosos de ser lo que somos y como somos, orgullosos de nuestra tierra, nuestra gente y nuestras costumbres" al tiempo que defiende "seguir poniendo en valor aquello por lo que fuera de nuestras islas nos admiran".

Por su parte, César Sar, gracias a su experiencia en dos vueltas al mundo afirma que "siempre que he visitado un nuevo país quiero conocer sus costumbres, visitar sus maravillosos lugares y disfrutar de su gastronomía local" experiencias estas que "un turista que visita nuestras islas quiere vivir y lo mismo ocurre con el mundo del vino" ya que, a su juicio, "tenemos unos vinos maravillosos para sorprender a nuestros visitantes y para maridar una gastronomía llena de sabores únicos".

Seve Díaz en su apuesta por los Canary Wine y el producto local los tiene presentes en un lugar especial de la carta de su restaurante, ya que a su juicio "hoy en día los Canary Wine están en la carta de vinos de los mejores restaurantes del mundo, desde Nueva York a Tokio" por lo que considera que "vivir en Canarias y no disfrutar de la posibilidad que tenemos de catar estos vinos excepcionales es como vivir en Francia y no haber visto nunca la Torre Eiffel".

Solo un territorio privilegiado como el nuestro puede hacer que unas cepas centenarias den lugar a unos vinos únicos en el mundo, por lo que desde la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias nos invitan a poner un Canary Wine en nuestras mesas.

Canarias7
Toda la información de Canarias

PORTADA

EL PASTOR QUE TE ESCUCHA

Amado Lizama, el pastor de Teruel que atendió las llamadas telefónicas de la gente que se sentía sola durante los meses de aislamiento por la pandemia

Al principio las ovejas te miran como Cristiano Ronaldo a un árbitro que le acaba de anular un gol. El sol asoma tímido sobre la laguna de Gallocanta, en ese instante en que día y noche se confunden. Amado Lizama abre la cerca mientras la 'Chispa', una pequeña perra peluda, busca con la mirada a la espera de una señal. Son mil trescientas ovejas sobre un paisaje cubierto de rocío. Hace frío, aunque es agosto. En un

par de minutos arranca el largo paseo, los rastrojos se pueblan de bocas ávidas de brotes verdes. Sus dientes suenan en el silencio del amanecer como interferencias eléctricas. El pastor señala el rumbo con su bastón, aunque muchas lo conocen de memoria. Emite unos sonidos indescriptibles, una mezcla de gruñido, silbido y llamada de atención. A lo lejos, las primeras del grupo se giran y le miran, «esas son jóvenes y no hay que dejar que vayan a su aire, si les dejas luego no hay quien las controle», dice.

Tiene 61 años y una artrosis cervical le obligó a dejar el trabajo diario. El rebaño es de su hijo y de su mujer. También tiene una hija, auxiliar de enfermería en Zaragoza, que trabaja en una planta de enfermos de coronavirus. Se llama María. Hoy hace una excepción y conduce el ganado, como a él le gusta, que vayan cómodas, sueltas. En esto cada pastor tiene su técnica. «Hay alguno que las lleva a raya con el perro, todas en fila y pegadas, yo prefiero que vayan más relajadas». Y habla, y habla, saltando de una cosa a otra, señalando a lo lejos para ilustrar sobre un pozo, una caseta o una paridera. Cada mancha en el paisaje tiene un significado, aquello que construyó su abuelo o hizo su padre. Las ramblas y los arbustos, un grupo solitario de almendros que plantaron unos que viven en Madrid y la eterna presencia de la laguna, la única de España de agua salada, un paraíso para las aves.

Arranca algo de suelo, «antes los pastores hacíamos también este trabajo, lo que vemos que son malas hierbas de las que no se comen las ovejas las íbamos quitando», habla de las capitanas, o bolas voladoras. Le digo que tienen un nombre bonito, estepicursores, y me mira

sorprendido: «Bueno, yo les llamo cardos voladores». Será por nombres. La protección del entorno de la laguna y toda la prolija lista de prohibiciones que conlleva complican cualquier limpieza. «Ahora se taponan las ramblas y no puedes tocar nada, tampoco podemos pasar a ese lado del camino durante unos meses al año, que no vaya a ser que las ovejas se coman a los pajaricos, cuando toda la vida hemos convivido en paz». A su lado es posible trazar una geografía desconocida, cada surco de tierra tiene su historia según cómo haya sido trabajado.

Las cosas de verdad

En Bello hubo una concentración parcelaria y ahora su familia tiene tierras que fueron de otros. «¿Ves ese trozo de ahí que está más verde de malas hierbas?, pues era de uno que no lo tenía tan bien como el de al lado». Se ríe. Paramos a comer un plátano. Una de las ovejas viene decida a por el mío y pelea por llevarse la cáscara. Amado me explica que no todas se la comen, pero esa sí, porque es vieja y ya no le quedan dientes. Larga una docta exposición sobre el desarrollo y evolución de las denticiones de los bovinos, «que te las iría enseñando, pero ya no puedo hacer esfuerzos y para sujetar a un bicho de este tamaño hay que estar fuerte».

Luego pasamos a las fases del celo según los meses y el delicado equilibrio entre la tierra y el ganado. Las ovejas limpian los campos. Amado sabe por cuáles puede pasar me dice cuando andamos por los rastrojos de un trigal «de la Maruja». Al lado unos aspersores riegan una plantación de patatas, uno no lanza agua y llama al propietario para

asegurarse de que está inutilizado adrede. Luego, a lo lejos, se ve un gran tractor fumigando. Y enseguida llama a Javier, su hijo, para preguntar por qué lo están haciendo si se supone que tenían que pasar las ovejas por allí y limpiar el suelo. «Ahora la gente no tiene paciencia, lo quieren todo despejado y como cada vez los tractores son más grandes…». Anda pendiente del teléfono y del suelo a la vez. Señala dónde hubo cebada, dónde alfalfa y dónde triticale (un híbrido de trigo y centeno). Toma un brote entre los dedos, «ahora es raro verlo».

Hacemos balance; la lana este año a diez céntimos el kilo. La carne, en especial desde la pandemia, a precios irrisorios. Sin subvenciones no habría negocio y siempre hay que estar invirtiendo para no quedarse atrás. Siempre hay que arriesgar. Desde que comenzó a salir con su abuelo Mariano, contaba ocho años, ha visto muchos cambios en este negocio. Ahora quedan pocos. Tres en realidad, contando a su hermano y a otro, y algún abuelo que tiene treinta o cuarenta, «que es como si yo me monto un huertecito para echar las tardes».

Hablamos de la soledad que él nunca ha sentido, antes por la compañía de otros pastores y ahora por la de las nuevas tecnologías. Y de su experiencia como psicólogo, porque durante las semanas de confinamiento pusieron en contacto a personas que se sentían solas con pastores. «Hablé con mucha gente, un señor de Asturias que andaba muy angustiado, una muchacha que me preguntaba cuánto tenía que invertir para venirse a vivir al campo y hasta con una señora que me llamó para darme conversación, fue la única que no quería que la

escuchara. La verdad es que ha sido una cosa que estuvo muy bien». La 'Chispa' sale corriendo y nos trae un topillo que acaba de cazar

Piensa en las palabras de la joven, en esa idealización del campo: «Si supieran cómo son las cosas de verdad… Le vendemos todos los corderos a la cooperativa, pero una chica musulmana que se iba a venir aquí me pidió que le guardara uno y le dije que lo hacía a cambio de que apuntara al niño en la escuela de Bello, para ver si no la cierran. Eso es lo que pasa aquí, entre otras muchas cosas». Conducimos al rebaño de vuelta a un pequeño lago de agua dulce al que ya fueron a beber mientras amanecía. Y luego a un corral metálico donde descansarán hasta la tarde. Al llegar al pueblo, unos hombres asan carne en un patio. Tienen la música a toda castaña. Es Peter Gabriel cantando 'Solsbury Hill'. Pasan dos señoras endomingadas. Una le dice a la otra: «Tira 'palante' que no podemos ir tan juntas».

CANARIAS 24 HORAS.com
PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

ECONOMÍA

PON UN CANARY WINE EN TU MESA

La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias pone en marcha hoy [lunes 17] una acción encaminada a poner en valor los Canary Wine y fomentar su consumo en el mercado local, tanto a domicilio como en el canal Horeca, bajo el claim "Pon un Canary Wine en tu mesa"

El objetivo de esta iniciativa no es otro que mostrar, siempre en positivo, las cualidades de una viticultura y unos vinos de fama mundial como son los vinos de Canarias, haciéndolo a través de la participación de reconocidos y afamados profesionales de nuestro Archipiélago que contarán, desde su perspectiva profesional, el porqué de consumir nuestros grandes vinos.

En los primeros videos lanzados para esta campaña, se han elaborado varias piezas cortas de video con formato y destino a las redes sociales en la que se ha contado con la participación de los periodistas Pilar Rumeu, periodista de informativos de la Televisión Canaria con más de veinte años de experiencia en el mundo de la comunicación; César Sar, creador de la serie "El Turista" que se emite en la actualidad en el canal Viajar y que cuenta a sus espaldas con dos vueltas al mundo y 113 países visitados en los 5 continentes; y por último el chef Seve Díaz, propietario del restaurante "El Taller de Seve Díaz", Premio Mejor Restaurante 2019 en los XXXIV Premios de Gastronomía Diario de Avisos y por segundo año consecutivo, entre los diez mejores restaurantes de España en los Travellers' Choice 2020 de TripAdvisor.

En palabras de Pilar Rumeu "hoy en día estamos orgullosos de ser lo que somos y como somos, orgullosos de nuestra tierra, nuestra gente y

nuestras costumbres" al tiempo que defiende "seguir poniendo en valor aquello por lo que fuera de nuestras islas nos admiran".

Por su parte, César Sar, gracias a su experiencia en dos vueltas al mundo afirma que "siempre que he visitado un nuevo país quiero conocer sus costumbres, visitar sus maravillosos lugares y disfrutar de su gastronomía local" experiencias estas que "un turista que visita nuestras islas quiere vivir y lo mismo ocurre con el mundo del vino" ya que, a su juicio, "tenemos unos vinos maravillosos para sorprender a nuestros visitantes y para maridar una gastronomía llena de sabores únicos".

Seve Díaz en su apuesta por los Canary Wine y el producto local los tiene presentes en un lugar especial de la carta de su restaurante, ya que a su juicio "hoy en día los Canary Wine están en la carta de vinos de los mejores restaurantes del mundo, desde Nueva York a Tokio" por lo que considera que "vivir en Canarias y no disfrutar de la posibilidad que tenemos de catar estos vinos excepcionales es como vivir en Francia y no haber visto nunca la Torre Eiffel".

Solo un territorio privilegiado como el nuestro puede hacer que unas cepas centenarias den lugar a unos vinos únicos en el mundo, por lo que desde la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias nos invitan a poner un Canary Wine en nuestras mesas.

eldiario.es

PORTADA

CASI UNA VEINTENA DE GANADEROS DE EL ROSARIO SE BENEFICIARÁN DE LAS AYUDAS PARA EL MANTENIMIENTO DE SUS ANIMALES

Las ayudas se conceden de forma directa hasta agotar los 20.000 euros consignados y la cuantía depende del número de cabezas de ganado del beneficiario. El plazo se cerró el pasado martes

Hasta 18 ganaderos del municipio de El Rosario podrán beneficiarse de la línea de ayudas creada por la Concejalía de Agricultura y Ganadería, que dirige el edil Fidel Vázquez (SsP), para subvencionar el mantenimiento de sus reses y/o rebaños durante la crisis del coronavirus.

Las ayudas se conceden de forma directa hasta agotar los 20.000 euros consignados en la partida presupuestal correspondiente y la cuantía a percibir depende del número de cabezas de ganado del beneficiario, alcanzando hasta los 6.000 euros para la explotación ganadera conformada por mayor número de ejemplares de ganado.

En total, se ayudará a la manutención de unos 3.300 animales, fundamentalmente vacas, cabras y ovejas, pero también cerdos, caballos o burros.

El también segundo teniente de alcalde detalla que "el plazo se cerró el pasado martes, 11 de agosto, y ahora los técnicos del área de Agricultura deberán confirmar el cumplimiento de las bases por parte de los solicitantes, aunque ya se ha realizado un primer examen y estimamos que prácticamente todas las solicitudes serán admitidas debido a la sencillez de la acreditación de los requisitos acordados".

Esta línea directa de subvenciones pretende atenuar el impacto económico de la Covid-19 en el sector ganadero local y está dotada con 20.000 euros, que se repartirán entre los beneficiarios.

La ayuda podrá destinarse a aquellos gastos que se vinculen directamente con el cuidado de los animales: costes de alimentación, higiene de los animales, tratamientos veterinarios, etc.; y siempre que se destinen a explotaciones ubicadas en el término municipal de El Rosario.

Cabe recordar que el sector ganadero se ha visto ampliamente afectado por la imposibilidad de asistencia a eventos festivos, lo que ha producido la disminución de ingresos por no poder acudir a ferias, arrastres y romerías que contribuían, en parte, a cubrir los gastos de mantenimiento del ganado.

Además, la declaración del Estado de Alarma, el pasado 14 de marzo, ha perjudicado la comercialización de las producciones locales de queso, y resto de productos ganaderos lo que ha dado lugar a la caída de las ventas de sus producciones y la consiguiente merma de ingresos.

Por ello, la línea de ayudas creada por el Consistorio rosariero pretende velar por el bienestar de los animales y su correcta alimentación, paliando la caída de ingresos generalizada por parte de los ganaderos del Municipio que tengan explotaciones ganaderas en el municipio de El Rosario y estén inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias (REGAC).

eldigitaldecanarias.net
Buscamos la verdad para hacerte más libre

PORTADA

TORRES (PSC-PSOE): "DEBÍAMOS HABER SABIDO QUIÉNES ERAN LOS DUEÑOS DE LAS FINCAS DE AMURGA"

El entonces vicepresidente insular estimó que sobre este procedimiento no existían dudas legales

El entonces vicepresidente primero del Cabildo de Gran Canaria, Ángel Víctor Torres, dijo que su partido, que sustentaba junto a NC y dos consejeros no adscritos, el gobierno de esa institución, debía haber sabido quiénes eran los dueños de las fincas adquiridas en Amurga.

De esta forma se ha referido el también secretario general de los socialistas canarios en una rueda de prensa a la compra para su reforestación, por parte del Cabildo, de unas fincas rústicas situadas en el Macizo de Amurga a varios propietarios, entre los que figuran la mujer del presidente de NC, Román Rodríguez.

Un día después de que el consejero de Presidencia del Cabildo de Gran Canaria, Pedro Justo Brito, también secretario de Economía de la Ejecutiva Nacional de NC, avalara la "exquisitez" con la que la corporación tramitó, entre julio de 2017 y julio de 2018, este expediente, cuya resolución firmó, según ha referido, desconociendo quiénes eran los beneficiarios "porque sería ilegal que lo supiera", Torres dijo que el PSOE votó a favor de esta operación y "se enteró tres días después de que uno de los compradores era quien era".

Aprobamos todos los asuntos del día de la sesión del Consejo de Gobierno del 28 de diciembre de 2018, entre los que figuraba la compra de terrenos a 22 propietarios, y otras cuestiones, manifestó.

El dirigente del PSC-PSOE consideró que los representantes de su partido en el gobierno de la corporación grancanaria "deberían haber sabido

quiénes eran los propietarios" de las fincas cuya compra se abordaba en esa sesión, algo que no hubiera cambiado nada, ya que, en su opinión, "seguro que se hubieran tomado las mismas decisiones". Estimó que sobre este procedimiento no existían dudas legales.

ELAPURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

PORTADA

AGUA: DE BARLOVENTO A FUENCALIENTE

La pérdida de memoria de nuestro pueblo

Hace unos días publiqué en este medio lo que entiendo como prioritario en la gestión del agua en Barlovento, y como creo que lo entienden los responsables políticos locales. Declaraciones que como todo en la vida tienen distintas lecturas, no solo por interés económico y político de quien las propone, sino también por temas generacionales.

Para el que suscribe estas letras, que ha pagado cuotas para perforar galerías secas a lo largo de 40 años, seguramente el agua tiene un

sentido subjetivo hoy ignorado por la generación que encuentra agua en el grifo sin mayores dificultades. Este es un asunto que debemos separar de nuestra geografía ya que el agua es un bien escaso y problemático en casi todo el planeta. Tanto aquí como en Sebastopol, el uso del agua debe estar orientado hacia el ahorro y una buena gestión.

En este marco es en el que queremos situar estas líneas, ya que en una sociedad que ha mercantilizado hasta el aire hemos de diferenciar de manera clara valor y precio. Necesitamos un debate político y social en las prioridades de la gestión de los recursos. El nuevo estanque de Los Camachos o la elevación de las cinco galerías más bajas de Barlovento hacia La Laguna no es un tema baladí. Un par de horas de esas cinco galerías llenarían el nuevo estanque de Los Camachos, mientras un aguacero de 50l/m2 en la costa de Barlovento da lugar a que miles de pipas de dichas galerías se vayan al mar. Con un embalse como el de La Laguna de Barlovento es lamentable que esto siga ocurriendo en nuestro territorio.

No debe circular por la misma atarjea el agua y la política. Cuando esto ha sucedido en el pasado, se produce en muchas ocasiones un entramado caciquil del que tenemos triste ejemplos en Canarias. En Barlovento hay una rica experiencia de la comunidad de regantes Unión de Canales que ha gestionado con buenos criterios el riego de algo más de 500 fanegas de cultivo de plátanos. La gestión del riego de las medianías en Barlovento, ahora con problemas al ser municipal, tiene mucho que aprender de la Unión de Canales y tal vez lo más lógico sería que se unificara su gestión. Los que han sido capaces de fusionar y

gestionar los canales de 8 galerías tienen mucho que decir de la construcción de este nuevo embalse o cualquier otra nueva obra hidráulica en Barlovento. En una sociedad democrática debemos debatir estas propuestas; del uso que le demos al agua depende en gran medida el futuro de nuestras islas. El buen funcionamiento de la red de riego de las medianías es clave.

Veamos lo que ocurre en el entorno del canal de Barlovento a Fuencaliente. En torno a esta obra hidráulica se superan el 42% de los plátanos de la isla, no siendo menos importante en otros cultivos (aguacates, hortalizas, etc.). El consumo de esta zona supone más de 30 millones de pipas sin contar con la demanda urbana; a la vez no se dispone de embalses para aprovechar las aguas del invierno excepto por La Laguna de Barlovento y los 2 embalses de San Andrés y Sauces que superan el millón de pipas. Esto quiere decir que con un par de aguaceros se vierten a los barrancos y al mar gran parte de los caudales de las galerías, ya que en contados sitios se cuenta con depósitos en la costa este de la isla para almacenar el agua ni tan siquiera de 15 días, con la única excepción de aquellas galerías que tienen cierre en su frente, siendo los depósitos más importantes que tenemos en la isla las aguas subterráneas cerradas tras los diques subterráneos impermeables naturales de nuestra isla

La asignatura más importante de la gestión hidráulica de La Palma es la construcción y gestión de embalses que aprovechen los caudales que van a nuestros barrancos durante el invierno. Pero la gestión es clave, ya que parece que nuestros canales pierden más del 30%. Nuestra prioridad

debe estar en aprovechar al máximo los caudales existentes, sea reduciendo las pérdidas en nuestras canalizaciones, o no quitando el cierre en la galería del trasvase del barranco de Aduares, cosa diferente de la galería de Hermosilla que no está detrás de ningún dique.

No es oportuno hablar ahora de desaladoras o de obras espontáneas como el tanque de Barlovento. Necesitamos un debate vivo y continuo sobre el uso del agua, en el que se valore lo que estamos haciendo bien (como la Unión de Canales de Barlovento), como la participación de los agricultores en las comunidades de regantes. Las nuevas generaciones deben reflexionar sobre lo que se ha hecho en la historia reciente de la isla con miles de kilómetros de atarjeas y sorribas o de pozos. Este es un asunto con rica experiencia que nos puede brindar oportunidades para el futuro de nuestra isla.

ISSN 1989-1210
InfoNorteDigital.com
Información del Noroeste de Gran Canaria

PORTADA

ASOQUEGRAN CUMPLE DOCE AÑOS DEFENDIENDO AL SECTOR QUESERO DE GRAN CANARIA

La Asociación de Queseros de Gran Canaria, ASOQUEGRAN, celebra estos días el decimosegundo aniversario de su fundación, con perspectiva de crecimiento y numerosos proyectos para seguir promoviendo el sector quesero artesanal de la isla. En la actualidad, este

colectivo agrupa a cerca de una treintena de explotaciones distribuidas por toda la geografía insular y una gran variedad de quesos elaborados con leche cruda de vaca, cabra u oveja. Un producto cada vez más demandado por los consumidores canarios y que año tras año es reconocido con destacados premios en los certámenes insulares, regionales y nacionales e, incluso, en el ámbito internacional, como en los prestigiosos World Cheese Awards. A corto plazo, la asociación proyecta varias acciones de divulgación en los centros escolares, catas y eventos en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria, para seguir poniendo en valor la calidad y el trabajo que hay detrás de cada queso.

"Surgimos como asociación en el año 2008, gracias al empeño de AIDER Gran Canaria de unir a las queserías artesanales de la isla para luchar con más fuerza por las reivindicaciones del sector ante las instituciones", explica María del Carmen Pérez Castellano, presidenta de ASOQUEGRAN desde entonces. En este tiempo, hace balance Pérez, "hemos conseguido que se conozca más el queso artesano y que el consumidor opte por ir a comprarlo directamente al productor, sin intermediarios, tanto en las mismas queserías como en los eventos y mercados" que se celebran cada fin de semana por toda la isla. Además, añade, "hemos logrado que nuestros asociados estén presentes en las ferias nacionales, como Madrid

Gourmet, con la repercusión que ello supone y la oportunidad de llegar a acuerdos con comercios y restaurantes de la Península". Sin embargo, el sector quesero no está exento de la crisis provocada por la pandemia de COVID-19 "y ahora mismo la situación es complicada porque es muy difícil sobrevivir y vender los productos", lamenta la presidenta de ASOQUEGRAN, quien explica que "con la caída del turismo y al haber cerrado muchos hoteles, es difícil dar salida a los quesos y algunos productores, sobre todo de la zona sur, han tenido que vender la leche". En este sentido, Pérez concluye que "gracias a las ayudas del Cabildo podemos seguir adelante y sobrevivir de la mejor manera posible".

La próxima acción de divulgación que organizará ASOQUEGRAN será el jueves 27 de agosto, a las 19.30 horas, con una cata en familia en las instalaciones de La jaira de Ana, en el municipio de Agüimes. Por el módico precio de 30 euros dos adultos junto a dos menores o bien 15 euros un adulto junto a un menor, además de degustar los diferentes tipos de quesos que se elaboran en Gran Canaria, los asistentes recibirán interesantes nociones sobre la historia y el esfuerzo que hay detrás de cada producto; y, además, los adultos disfrutarán de un maridaje con los vinos de la isla más apropiados para cada queso. Es la segunda ocasión, tras la cata celebrada hace unas semanas en Santa María de Guía, en la que la asociación organiza esta iniciativa que llevará por todos los municipios en los próximos meses.

BOLETINES OFICIALES

BOLETIN OFICIAL DE CANARIAS

III. OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

2883 ORDEN de 3 de agosto de 2020, por la que se modifica la Orden de 12 de diciembre de 2019, que aprueba el Plan Estratégico de Subvenciones de este Departamento para los ejercicios 2020, 2021 y 2022.

http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2020/166/004.html

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Seguros agrarios combinados

Corrección de errores de la Orden APA/763/2020, de 27 de julio, por la que se definen los bienes y los rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios del seguro de explotaciones olivareras, comprendido en el cuadragésimo primer Plan de Seguros Agrarios Combinados.

https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/18/pdfs/BOE-A-2020-9844.pdf