



**COAG**

Canarias

# NOTICIAS

Domingo 23 de agosto de 2020



## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



**EL DÍA**

LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

### EL CABILDO MANTENDRÁ LAS AYUDAS DIRECTAS DE EMERGENCIA AL SECTOR PRIMARIO EN 2021

Parrilla afirma que los efectos de la paralización económica hacen necesario extenderlas al menos un año más | La cuantía de cada línea dependerá de la reducción del presupuesto



**COAG**

Canarias

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 Tenerife mantendrá el próximo año las ayudas al sector primario para paliar las consecuencias de la paralización económica provocada por la llegada de la pandemia del nuevo coronavirus. Así lo asegura el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Javier Parrilla, quien mantiene que su intención es poder extender estas subvenciones al menos hasta el próximo año, ya que afirma que los efectos de esta crisis no se terminarán a corto plazo.

La Corporación insular activó el pasado mes de abril un plan de choque para reactivar la economía de toda la Isla. En total, para el sector primario se destinaron 10,6 millones de euros, de los que 4,9 eran ayudas y apoyo directo para los productores. De ellas, 1,2 millones se articularon como ayudas directas a diferentes asociaciones y entidades de los distintos subsectores como la pesca, la ganadería o la agricultura, mientras que 3,3 millones se formularon como ayudas de concurrencia. Parrilla destaca que el Cabildo tinerfeño ha sido la primera administración en abonar estas subvenciones y ya ha entregado a los productores los 1,2 millones que se corresponden con las ayudas directas, mientras que las de concurrencia, se encuentran en estos momentos en trámites para su resolución, ya que el proceso es más extenso.

### "Salvar las naves"

"Lo que trataremos de hacer será mantener las bases para salvar las naves", afirma el consejero insular, ya que bajo su punto de vista "los efectos que dejará el Covid todavía no se han terminado". De esta manera, a pesar de que se ha recuperado la actividad en buena parte de

los sectores económicos, en muchos todavía tienen restricciones de aforo y una menor clientela, sobre todo en el caso de los establecimientos turísticos y de restauración. "La venta no es la misma, estamos haciendo un gran esfuerzo para incentivar el consumo local, pero hay mucha incertidumbre de lo que ocurrirá en el futuro", valora, ya que es difícil cuantificar lo que se comercializará a través del canal Horeca, el que surte a hoteles, restaurantes y cafeterías.

Por eso, para Parrilla es importante que se puedan mantener estas ayudas al menos en 2021, aunque reconoce que el Cabildo de Tenerife, al igual que otras administraciones públicas, deberá soportar una restricción en su presupuesto el próximo año, debido a los menores ingresos que han obtenido las instituciones durante este ejercicio.

Todavía no se puede determinar cuál será el porcentaje de esa reducción de cara al año que viene, pero Parrilla ha mostrado su determinación para poder mantener al menos las ayudas directas a los diferentes colectivos que aglutinan a los distintos subsectores.

Aunque reconoce que la intención del equipo de gobierno es ir terminando poco a poco con esta modalidad de ayudas, -que se otorgan de manera directa a entidades sin pasar por un proceso de concurrencia competitiva en las que se comparan las solicitudes presentadas de acuerdo con unos criterios de valoración establecidos-, afirma que en esta situación excepcional que ha surgido tras la aparición de la pandemia, han resultado eficaces en el área que gestiona porque a través

de las asociaciones y entidades de los subsectores "se ha podido llegar al 95% de sus componentes", por eso asegura que "se deben mantener".

### Mantener la producción

Parrilla señala también que estas ayudas deben poner el acento en la producción. "No van a ser ayudas a pérdidas", aclara, ya que asegura que en estos momentos no son cuantificables o no se podrían abarcar. "No podemos dar ayudas simplemente porque se ha perdido", afirma, ya que el objetivo debe ser mantener la producción del sector primario de la Isla.

El consejero insular ratifica que "el sector primario es un sector productivo esencial", algo que se evidenció durante los días de confinamiento, cuando los productores no dejaron de trabajar ni un instante para poder abastecer a todos los supermercados y tiendas de alimentación de la Isla. "Es una actividad que no podemos perder", recalcó Parrilla, recordando que mejorar el autoabastecimiento y fomentar la producción en este sector en Tenerife es una de las líneas de trabajo del equipo de gobierno insular que lidera Pedro Martín.

Por lo que, recalca que "si hay fondos suficientes se generarán líneas de ayuda similares a las que hemos tenido ahora de forma directa, que son justificables, porque existe una situación excepcional". Aun así, lamenta que se tendrán que hacer restricciones, ya que la caída del presupuesto del Cabildo para el próximo año afectará a los fondos disponibles en el área.

## Ya recibidas

Estas subvenciones insulares han sido recibidas ya este año por las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera de la Isla, la Asociación Canaria de Arrastre, Fomento y Crianza de Ganado Basto y Nacional de Criadores de Vacuno Selecto de Raza Canaria, la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas Vivas de Canarias (Asocan), los consejos reguladores de las denominaciones de origen de la Isla, las diez cofradías de pescadores de Tenerife, o la Asociación de Apicultores de Tenerife (Apiten), entre otras asociaciones y entidades que aglutinan a buena parte de los productores de los diferentes subsectores.

Parrilla recuerda que el sector primario de la Isla también puede beneficiarse de otras líneas de ayudas y subvenciones puestas en marcha por otras administraciones como el Gobierno de Canarias, que todavía no han sido abonadas, pero asegura que llegarán porque están planteadas.

## PAN, CHORIZO Y CRUCIFIJO

El mercadillo de Teror, mermado por la ola de calor y el coronavirus, sigue movilizando a los grancanarios por sus productos típicos y motivos religiosos



Las altas temperaturas, la alerta de incendios forestales, y el coronavirus se convirtieron ayer en los peores ingredientes para animarse a visitar el mercadillo de Teror y la Basílica. Los puesteros daban fe de que el domingo estaba siendo menos transitado que la semana anterior, a la vez que se mostraban cautos sobre que la afluencia pueda mejorar mucho con las fiestas del Pino porque este año no hay ni romería. Aún con estas condiciones, Teror volvió a ser el lugar elegido para comprar pan y chorizo para algunos grancanarios, visitar a la Virgen del Pino, y hasta comprar un crucifijo, para colocarlo en el coche nuevo.

La ola de calor y la recomendación de las autoridades de que, ante el riesgo de incendios forestales, se evitara acceder a las zonas de medianías y cumbres, pasó factura ayer en el mercadillo de Teror. La advertencia se la tomaron en serio algunos de los 60 puesteros, un número que ya redujo el Ayuntamiento de este municipio tras la situación de confinamiento a que obligó el Covid 19, puesto que antes de esta pandemia alcanzaban el centenar, y también muchos de los asiduos a pasar la mañana del domingo en la villa mariana.

Leonora Castellano, su marido, y su hijo Norberto Lezcano habían realizado todas las compras a las doce del mediodía. "Pan, chorizo y un crucifijo, eso lo que nos llevamos", señalaba Leonora, mientras que su

hijo aclaraba que el crucifijo era para él porque se ha comprado un coche nuevo, y quería mantener su costumbre de llevar este símbolo religioso en su vehículo. En la plaza de Sintés, donde ahora se localizan los puestos de ropa, gorros y pulseras, porque los de productos de la tierra y objetos religiosos se han reubicado en el entorno de la Basílica, esta familia de la capital grancanaria buscaba donde tomar un refrigerio sobre todo porque el sol, el bochorno, y la mascarilla obligaban a coger resuello a la sombra. A pesar de la reducida afluencia de público, algo extraño en cualquier domingo del año en Teror, Leonora reflexionaba que "para la situación que estamos viviendo, por lo menos hay puestos para que todo se vaya moviendo, y los que viven de los mercadillos vayan escapando".

Para dar un solo un paseo se acercaron desde Telde Águeda Pérez y su pareja Pedro Guadalupe. Desde que comenzó la pandemia no habían hecho esta visita a Teror, y por eso decidieron que ayer tocaba. Fue breve, un recorrido por el casco y un bocadillo de chorizo para compartir. "Nos vamos ahora mismito" señalaba ella, sin detenerse más que para guardar el cambio que le dio el vendedor del puesto de pan, variada bollería, y por supuesto, chorizo.

"Esto no es lo que era antes, pero menos haces si te quedas en casa" confesaba Lucia Jiménez, una de las veteranas de este mercadillo adonde lleva acudiendo 22 años. "Y no vengo más días porque no me dejan", añadía. Ubicada justo en la trasera de la Basílica, y ante una amplia variedad de exquisiteces como queso, aceitunas, pan, miel, y productos de repostería de su municipio, Tejeda, apuntaba que "Teror siempre tiene gente porque ya sea por comprar algo o por ver a la Virgen, la gente

viene". Además, insistía en que, aunque se notaban menos visitantes, "nadie se va con las manos vacías", y por ese motivo tenía claro que iba a permanecer allí mientras hubiera visitantes. Aprovechó para elogiar la gestión municipal tanto por los nuevos toldos como por la organización y control que llevan sobre el mercadillo. También puso de relieve el comportamiento y el civismo que está manteniendo el público ante esta crisis sanitaria, sobre todo con la utilización de la mascarilla y respetando la distancia a la hora de acercarse a sus negocios.

Desde su puesto de frutas y verduras, con una mejor posición, en esquina, tras la última reubicación que hizo el Ayuntamiento, Arístides Falcón declaraba abiertamente que "la cosa está flojilla". Aunque admitía también que un domingo de agosto no es de lo que más caja suele hacer, puesto para eso hay que esperar al Pino, remarcaba que se nota que "todavía la gente está asustada y no está saliendo mucho de la casa."

No menos optimista, y hasta menos esperanzado, se mostraba José Ramón, un vendedor de turrónes con más de dos décadas dedicado a ir de fiesta en fiesta por los municipios de la Isla. Daba por hecho de que el calor era una de las causas de que la villa mariana estuviera ayer tan poco transitada, pero incidía en que "la situación con el coronavirus está muy fastidiada, y como la gente no se lo tome en serio vamos a ver si esto no empeora para El Pino". Además, explicaba que su clientela lo forma el visitante de más edad, porque los jóvenes sólo compran pan y chorizo, y dado que esas personas salen menos por la pandemia, pues él apenas vende un turrón. Cada vez que hablaba José Ramón sentenciaba sobre la realidad del momento. "La cosa no camina, la Iglesia



si camina porque dominan las creencias" puntualizaba mirando hacia la entrada de la Basílica.

De hecho, David Lara, vendedor de sombreros y pulseras que acude también al mercadillo de San Mateo señalaba que la Virgen moviliza más gente a Teror.

Sin embargo, en el templo también notaron ayer un descenso en la afluencia de fieles. José Brito, encargado de poner orden en la entrada a la Basílica, y que se cumpliera con todas las recomendaciones sanitarias decretadas por la pandemia, lo corroboraba con datos. "Hoy es el primer día en que la cola para acceder a visitar a la Virgen del Pino no llega hasta esa casa verde de la Calle Nueva", decía. En su opinión, la ola calor desanimó a muchos fieles a realizar la visita a su patrona, puesto que ayer fue el único día desde mayo en que se ha roto la tendencia de esperar en fila un ratito.

La visita desde la localidad de Cardones, en Arucas, le resultó bastante cortita a Carmen Castellano. Entró con la idea de asistir a la misa de doce de la mañana, y como no se celebran funciones religiosas a esa hora, a raíz de la pandemia, explicaba, tras hacer la breve entrada al templo, que entonces volvería otro día.

Y como hacía tanto bochorno, y sensación de ahogo que elevaba en unos grados la mascarilla, la familia de Jéssica Rodríguez, formada por su marido, su padre, su suegro, su hijo y su sobrina, optó por tomarse

primero un refresco en una terraza, y ya después acercarse a ver a la Virgen. Relataba Jéssica que entre sus costumbres dominicales figura acercarse sobre todo para pasar la mañana, lo que incluye el recorrido por el mercadillo y la entrada a la Basílica, pero que desde que se produjo el confinamiento el pasado mes de marzo habían dejado de hacerlo. Y sin pensar en las temperaturas, ni en ninguna alerta por incendio forestal, ayer esta familia de la capital grancanaria volvió a repetir el mismo plan de un domingo cualquiera: visitar a Teror.

CANARIAS

## "HAY QUE EVITAR METER EL TOMATE LA NEVERA"

"Hay tomates tradicionales muy buenos, pero el que llega al consumidor ha perdido sabor", enfatiza el químico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

## REFORMA DEL POSEI PARA SALVAR A LAS POCAS EMPRESAS TOMATERAS QUE RESISTEN

La propuesta de Canarias a la UE pide ayudas para los exportadores que dependen del mercado de Reino Unido - En la provincia de Las Palmas quedan siete sociedades

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## LAS HORTALIZAS DE GUÍA DE ISORA QUE PREFIEREN LOS CHEFS

Faustino Álvarez decidió allá por el año 82 dar un giro a su vida y embarcarse en el cultivo de las hortalizas en unos invernaderos ubicados en Piedra Hincada y Agua Dulce



Faustino Álvarez decidió allá por el año 82 dar un giro a su vida y embarcarse en el cultivo de las hortalizas en unos invernaderos ubicados en Piedra Hincada y Agua Dulce, en el municipio de Guía de Isora. Han pasado los años y hoy mencionar al sector de la restauración su nombre, que coincide con el de su empresa, es referirse a un liderazgo claro en este mundillo de la gastronomía. Además, ha conseguido el relevo generacional con su hijo, a ambos se les conoce como Tino, en un sector sacrificado, poco ponderado y mal pagado.

¿Qué ha motivado el éxito de esta empresa agrícola? "Nosotros lo que producimos es caro. La semilla es cara, recolectarlo, envasarlo, repartirlo,

son muchas cosas. Nosotros no llevamos mucha cantidad, llevamos pocas cosas, pero de calidad”, afirma el padre.

“Las semillas son complicada de conseguir, las importamos normalmente son de Inglaterra o de cualquier otra parte de Europa ya que en España es más complicado. Además, ahora estamos pendientes de cómo va a quedar regulado el comercio con el Reino Unido, tras su salida por el ‘brexit’”, señala el hijo.

Faustino Álvarez recuerda los momentos difíciles que han pasado por el confinamiento del coronavirus. “Tuvimos que tirarnos a la piscina. Estaba toda la restauración cerrada y nosotros con las hortalizas listas para entregar. Y mientras, había que pagar a los trabajadores, el agua y la luz”.

La solución fue colocar el producto en cajas y repartirlas a domicilio a precio de costo para poder hacer frente a los gastos. “Gracias a Dios mucha gente se portó bien con nosotros y nos echó una mano”.

“Estuvimos trabajando en pérdidas, pero no queríamos tirar el producto”, añade Tino. “Ahora toca plantar las semillas para las Navidades, sí o sí, aunque vivimos con la incertidumbre de qué va a pasar en estas fechas”.

El padre hace memoria sobre acuerdos con las grandes superficies para vender el producto cuando cultivaba tomate. “Han abusado mucho de



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

los agricultores y ha habido un desajuste entre compradores y productores. Muchos se han arruinado”, advierte

Visitamos los invernaderos, acompañado de Carlos Mesa, chef de Muelle Viejo, en Alcalá, en Guía de Isora y que asesora Juan Carlos Clemente. Mesa destaca de la familia Álvarez que “es un lujo trabajar con ellos, que conocen los cultivos desde el principio al final, que pongan tanto cariño y tanta dedicación para que podamos disfrutar de estas hortalizas”.

La propuesta gastronómica que defiende Carlos Mesa para los productos es una ensalada de hojas locales con tomates y rabil en conserva. Los ingredientes son tomates cherry, mézclum (mis una, acelga roja, mostaza rizada, mostaza redonda, parcho y rúcula), rabil en conserva, aguacate, cebolla roja, tapetes, cebollino, aceite de oliva, miel de palma, vinagre macho y sal en escamas. La elaboración es sencilla: lavar el mézclum y reservar. Limpiar los tomates y partirlos a la mitad. Con el aceite, miel y vinagre elaborar una vinagreta emulsionada que se decora con el cebollino picado. El rabil, mejor de conserva elaborada en casa, con lo cual se saca del aceite en el momento que tenemos que emplatarlo.

Para la presentación se coloca un molde, se añade el mézclum aliñado, aguacate y la cebolla en juliana. Se retira el molde se incorporan los tomates partidos, el rabil y pétalos de tagete. Terminar con sal en escamas y a disfrutar de una muy fresca y saludable ensalada apropiada para el verano.



**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 mézclum, el lujo de las hierbas

El mézclum, tal como recomienda su escritura la Fundéu, es una mezcla de distintas variedades de hojas jóvenes que se utilizan habitualmente para ensaladas. Son muy tiernas y aportan vitaminas, minerales y fibra, además de contener un bajo contenido energético.



**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