

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

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

**Canarias7**  
Toda la información de Canarias

PORTADA

### APUESTA POR LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EMPRESARIAL PARA VENDER LECHE DE CAMELLA

El joven emprendedor, Francisco Mesa, camellero de Uga, ultima un proyecto pionero para comercializar este excepcional producto



Francisco Mesa es un joven emprendedor de 26 años que avanza, con las correspondientes trabas administrativas, en un proyecto pionero y

único en Canarias y en España, para constituir, de forma inminente, una industria moderna, de producción y comercialización de leche de camella.

Francisco, conoce el mundo del camello desde niño, pertenece a una de las familias que durante generaciones han vivido de la cría de este emblemático animal, cuya cuna se encuentra en el pueblo de Uga (Yaiza). Le gusta y ama a esta especie y ha estudiado y se ha formado, para lanzar un proyecto empresarial moderno, y cuenta con el asesoramiento de un experto en dirección y administración de empresas, que está dando forma al modelo de empresa agropecuaria. Lleva años estudiando el producto, investigando, asesorándose y cuenta con las ganas, la energía, los medios y el tesón de lanzarse a esta aventura, con garantías de éxito, al ser pionero en un mercado aún por explorar y que está llamado a ser uno de los alimentos del futuro, incluso con el apoyo de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación (FAO).

Su idea es comercializar en un futuro inmediato la leche de camella, cuyas propiedades alimenticias, nutritivas y vitamínicas superan con creces a cualquier otro tipos de leche. Señala el interés de potenciales inversores en este mercado emergente y apunta que maneja informes que pronostican una expansión, de 2020 a 2026, de este alimento. Recuerda que en los últimos años, la isla ha exportado a Holanda más de 100 dromedarios de raza autóctona de Canarias, y recuerda que hay tal demanda, que hoy no hay camellos para cubrirla.



**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

Este joven emprendedor lamenta las trabas administrativas de los permisos y licencias, que retrasan años su proyecto

Su idea es empezar despacio pero con paso firme, y en tres o cinco años, multiplicar la producción, e incentivar a otros criadores , para comprar su producción. El mercado inicial sería la isla y Canarias, y después, la península y el resto de la UE, dada la actual demanda en acenso.

«El principio es complicado, explica Francisco, porque resulta muy costoso el ordeñado, dado que requiere paciencia, tanto por parte del ganadero, como de la camella, cuya preparación hasta que logra acostumbrarse al ordeñado puede durar meses, y la cantidad inicial es de 3 a 6 litros al día, pero puede llegar a los 10, y hay países en los que llegan a 20 litros». La idea es empezar a producir unos 30 a 50 litros/día, con 26 ejemplares. El precio de esta leche ronda los 20-26 euros, frente al euro de la leche de vaca, pero sus propiedades son impresionantes, según los análisis realizados.

## **«NUNCA HE TENIDO VACACIONES EN MI VIDA, HACER QUESO ES TRABAJAR»**

Covadonga Fernández, pastora y quesera de Gamonéu (Asturias), es una de las últimas supervivientes de su oficio en las majadas de los Picos de Europa

Covadonga Fernández Alonso, de 62 años, es pastora y quesera de Gamonéu del Puerto desde la cuna. En las majadas de la vertiente



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

asturiana de los Picos de Europa fue niña, madre de tres hijos y ahora una de las últimas supervivientes de un oficio que no sabe de horarios ni días de descanso.



– ¿Cómo es una jornada de trabajo en el puerto?

– Nos levantamos sobre las seis, tomamos un café en la cabaña, volteamos los quesos que tenemos en el ahumadero y pasamos los que se hicieron el día anterior. Después empieza la tarea de mecer (ordeñar), primero las ovejas, después las cabras y lo último las vacas. Colamos la leche, se deja reposar y se echa a cuajar. Mientras cuaja desayunamos. A las dos horas cortamos, lo dejamos reposando y a continuación se hace el desuerado, amasado y se echa a los moldes.

– Y por la tarde, ¿más?

– Sí, luego ya empezamos el ordeño de la tarde. Se limpia el ahumadero, que se ensucia mucho, a cenar y para la cama.

– ¿El verano es más duro?

– Es duro, sí. Pero ahora que tenemos este problema de los lobos es duro todo el año. No nos podemos separar de los animales ni un día. A

diario los hay que recoger y no lo quieren, ovejas y cabras quieren libertad.

– ¿Cuántas bajas han tenido este año por la fauna salvaje?

– Está siendo fatal, nos mataron siete xatos (terneros) y entre ovejas y cabras, unas dieciséis. Hubo uno al que lo rasgaron entero, vino el veterinario y nos dijo que no tenía operación. Lo mirabas y le veías las tripinas moverse, pero va recuperando. Si tienes un sueldo y te quitan doscientos euros al mes una y otra vez, llega el momento en que caes. Eso es lo que está pasando a los ganaderos.

– ¿Ha alterado la pandemia la vida en el puerto?

– No, los animales no entienden de pandemias, tenemos que seguir el mismo ritmo de trabajo.

– ¿Cómo van las ventas?

– Maravillosas. El queso se vende de un año para otro, la gente te encarga porque tiene miedo a quedar sin ello.

– Cuando ve subir a los turistas hacia los Lagos de Covadonga, ¿da un poco de envidia?

– (Risas) ¡Claro que sí! Nosotros no tenemos vacaciones ni un día.



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

– ¿Nunca ha tenido vacaciones en su vida?

– Nunca. Esto es trabajar, trabajar y trabajar. Estás acostumbrada y eres feliz porque te gusta, pero sí que a veces se echa de menos el descanso.

– ¿Compensa tanto esfuerzo?

– Esto es una ayuda si tienes otra forma de vida, con tres o cuatro meses que haces queso no vive una familia. Lo malo que tenemos ahora es el problema del lobo y el matorral, pero comparado con los años que viví es una balsa de aceite. De cría estábamos en una vega muy alta, cerca de Ario, y comer un caramelo o una galleta, solo si pasaba un turista. De juguetes, ni hablar.

– ¿Hasta cuándo seguirá?

– Mientras que pueda y la salud lo permita. Tengo los huesos desechos y muchos dolores, pero no es una enfermedad para morirse. Te haces mayor y no rindes como antes, hago menos y tardo todo el día.

– ¿Los que vienen detrás seguirán elaborando Gamonéu en el puerto?

– No. Mis dos hijas tienen quesería del Valle y una de ellas estuvo pensándolo. Le dije que no, yo viví siempre fuera de casa, separada de la familia. Cuando eres joven no lo ves, pero ahora pienso en las cosas que perdí con los hijos, con mi marido... No se vive más que una vez y hay que aprovechar un poco la vida.



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

## MORALES ASEGURÓ QUE DESCONOCÍA QUE LAS FINCAS ERAN DE LA FAMILIA DE ROMÁN RODRÍGUEZ

El presidente del Cabildo explicó que la compra de la finca de Amurga era "prioritaria"



El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, afirmó que la compra de la finca ubicada en la zona del Macizo de Amurga estaba declarada "prioritaria" por los servicios técnicos y que desconocía que seis de los 22 propietarios de la misma tuvieran ningún tipo de relación familiar con la mujer de Román Rodríguez, líder de Nueva Canarias.

"De nuevo estamos ante un intento de manipular la realidad para hacer daño al gobierno del Cabildo. Este expediente se inició en el año 2014 y en febrero de 2015 se cerró y se trasladó al servicio de Patrimonio para que iniciara el procedimiento de la adquisición del suelo", dijo a los medios de comunicación.

Morales explicó que hasta ahora la Corporación insular ha adquirido el suelo de manera "aleatoria" en función de los informes pero sin que hubiera concurrencia pública y que en este caso se abrió una lista general para que la gente pudiera concurrir y ofertar el suelo en distintos lugares de la isla, presentándose un total de 96 propuestas.

Además, comentó que en el pliego se establecían cinco zonas prioritarias por parte de los servicios de Medio Ambiente y que atendiendo a este criterio se seleccionaron seis propuestas para adquirirlas. Una de ellas se rechazó porque el precio que proponían era de 9 euros/m<sup>2</sup> y otras dos por problemas administrativos, poniéndose en marcha el procedimiento para comprar tres fincas -Pico Viento (Gáldar), Los Peralillos (Gáldar) y Amurga (San Bartolomé de Tirajana)-.

"Este de Amurga, que a su vez tiene tres fincas distintas, es una propuesta considerada de alto valor por los servicios técnicos del Cabildo, por lo que hemos puesto en marcha un procedimiento administrativo encaminado a adquirir dicho suelo siguiendo las indicaciones de los servicios de Medio Ambiente, que dicen que es un lugar estratégico", aseveró el presidente.

Asimismo, recordó que la corporación estaba en proceso de adquisición de las tres fincas. "Esta ha sido la primera y estamos con las otras dos", insistió. Morales apuntó que se llevó a un consejo de gobierno extraordinario del mismo modo que pudo haber sido ordinario, matizando que "eso no significa absolutamente nada".



“Es una compra en la que una parte de los propietarios tiene una relación familiar a través de su mujer con Román Rodríguez. Son seis de 22 e insisto, es una finca que hemos adquirido porque los informes técnicos nos dice que es una de las que debemos adquirir con carácter prioritario dentro del procedimiento realizado desde la libre concurrencia”, prosiguió.

Por su parte, el presidente resaltó que ni siquiera sabía que había ningún tipo de relación con Rodríguez y que otras de las fincas tienen 80 o 60 propietarios, destacando que “en absoluto” tenía conocimiento de esta relación, pero que si el Cabildo lo hubiera conocido la compra se habría hecho igualmente al ser considerada de carácter estratégico.

**EL APURÓN**  
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

**PORTADA**

## **LA VIÑA VUELVE A ACTUAR DE CORTAFUEGO EN UN INCENDIO**

La gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Vinos de La Palma, Eva Hernández, ha compartido una foto en sus redes sociales en la que se ve al fondo viñas dañadas por las altas temperaturas que provoca el fuego del incendio forestal de Garafía. Otro ejemplo, asegura Hernández, de cómo los viñedos actúan de cortafuego gracias a que los viticultores mantienen las parcelas limpias



Hernández indica que "siempre que hay un incendio forestal en nuestra isla se reabre el debate". En su opinión, "las imágenes hablan por sí solas, no necesitan interpretación".

La gerente del Consejo Regulador considera que "el consumo de producto local, de vinos locales contribuye a mantener nuestros montes limpios, contribuye a fijar población en los entornos rurales. Población que trabaja durante todo el año para mantener en buen estado sus parcelas y cuando llega un incendio, que tarde o temprano llega, tenga menos que quemar y sea más fácil controlarlo, además de contribuir a su extinción ya que tienen mucho que perder. Como consumidores tenemos una gran responsabilidad. Consumamos local, salvemos nuestra isla", afirma.