

**COAG**

Canarias



# NOTICIAS

Martes 15 de diciembre de 2020

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

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

**EL DÍA**

LA COMUNIDAD DE CANARIAS

PORTADA

### EL CAMPO CANARIO ESPERA AÚN POR LA AYUDA DEL ESTADO PARA RIEGO DE ESTE AÑO

Canarias perderá ocho millones si el Gobierno central no lo aprueba antes del 31 de diciembre



**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

La agricultura canaria todavía sigue esperando por la ayuda que debía llegar del Estado este año para compensar el sobrecoste que tiene el agua de riego en el Archipiélago. El Gobierno central todavía no ha transferido al Ejecutivo regional los ocho millones de euros destinados para este fin, por lo que la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca no ha podido poner en marcha la convocatoria para repartir este dinero entre los regantes isleños. Un retraso que preocupa al sector primario de Canarias, ya que los fondos se perderán si el Consejo de Ministros no los aprueba antes del 31 de diciembre de este año.

La Consejería que dirige la socialista Alicia Vanoostende no muestra ninguna duda de que el dinero llegará al campo canario, ya que asegura que cuenta con el compromiso del Gobierno de Sánchez de que el Real Decreto que posibilitará la transferencia se aprobará en uno de los Consejos de Ministros que se celebren de aquí a final de año. Debido a su previsible aprobación in extremis, reconocen que la convocatoria de ayudas no podrá ponerse en marcha hasta el año que viene y esperan que el dinero pueda llegar al sector primario canario a lo largo del primer semestre de 2021.

Las ayudas para la captación de agua para riego agrícola fueron incluidas por primera vez en los presupuestos que el Partido Popular (PP) elaboró para 2017 y que han sido prorrogadas hasta este año. Además, cuentan con el blindaje de estar incluidas dentro del Régimen Económico y Fiscal (REF). Su inclusión en los presupuestos fue el resultado de la negociación que mantuvieron los nacionalistas canarios con el Gobierno de Mariano Rajoy para apoyar estas cuentas. Su objetivo es abaratar el elevado coste



que supone conseguir recursos hídricos para el campo en el Archipiélago, que llega a suponer el doble o incluso el triple de caro que en la Península.

Fuentes de la Consejería de Agricultura achacan el retraso en la aprobación de esta medida a los efectos de la pandemia, pero lo cierto es que en años anteriores estos fondos han sido aprobados con muy poco margen e incluso llegaron a autorizarse con posterioridad, después de que el sector agrícola se pusiera en pie de guerra en 2018 ante la amenaza de que se perdieran.

En aquel momento, tras el cambio de Gobierno propiciado por la moción de censura a Rajoy, la responsabilidad de gestionar estas ayudas pasó del Ministerio de Industria al de Transición Ecológica que dirige Teresa Rivera, que si bien en un primer momento los dio por perdidos alegando "defectos técnicos", poco después ante la movilización de las asociaciones agrarias, que amenazaron con sacar los tractores a la calle, tuvo que rectificar y el decreto que posibilitaba estas ayudas fue aprobado en el mes de marzo de 2019.

Sin embargo, fuentes de la Consejería de Sanidad del Gobierno regional insisten en que la situación actual no tiene nada que ver con la vivida hace ahora dos años, ya que el Gobierno regional cuenta con el dinero necesario y se ha comprometido a que la aprobación de esta transferencia se produzca antes de final de año.



## Preocupación del sector

Esto mismo fue lo que la consejera de Agricultura, Alicia Vanoostende, le trasladó a la presidenta de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga), Ángela Delgado, en una reunión que mantuvieron ayer. El primer punto que le trasladó Delgado fue la preocupación del sector por el mantenimiento de estas ayudas, ya que los ocho millones de financiación se perderán si no son aprobados antes del 31 de diciembre. "Lo que me han transmitido es que el Gobierno canario está a la espera de que se le transfieran ese dinero y que convocará las ayudas el próximo año", apunta.

Delgado lamenta que estas subvenciones continúen acumulando retrasos, ya que hace muy poco que los regantes han cobrado las que corresponden a 2019.

La presidenta de Asaga argumenta que estas ayudas son determinantes para el campo isleño, ya que vienen a compensar el sobrecoste que deben asumir los regantes debido a que en Canarias el agua de riego proviene de pozos o galerías, a diferencia de en la Península donde en su mayoría se extrae de los ríos. "En Canarias tenemos un sobrecoste provocado por el gasto en energía eléctrica que debe realizarse para extraer este recurso", explica Delgado. De esta manera, los principales beneficiarios de la convocatoria son comunidades de regantes, empresas de abastecimiento de agua y sociedades agrícolas.



## EL CABILDO DIFUNDE EL VERMUT TINERFEÑO

La Casa de Vino de El Sauzal acogió la presentación.



La Casa del Vino, en El Sauzal, acogió ayer la presentación de una campaña insular para dar a conocer las tres marcas de vermut que en la actualidad se elaboran en Tenerife con vinos de calidad; artemisia canariensis, una planta endémica conocida como incienso, y otros vegetales que aportan equilibrio a esta bebida alcohólica. Con el lema No solo hacemos grandes vinos, el Cabildo colabora en la difusión del vermut que, a partir de una iniciativa experimental que se inició en 2014, comenzaron a elaborarse en la isla: el Vermut Blanco Brumas de Ayosa, del Valle de Güímar; el Vermut Malvillo, de la Bodega Lacasmi, y el Vermut Humboldt, de Bodegas Insulares.

## LA ULPGC SE PROPONE FECUNDAR Y CEDER A LOS APICULTORES 2.000 REINAS DE LA ABEJA NEGRA CANARIA

El Consejo de Gobierno autoriza otro convenio de investigación y desarrollo en apicultura en el que invertirá 52.073 euros entre 2020 y 2023



El Consejo de Gobierno Insular ha autorizado la firma de un nuevo convenio de colaboración de investigación y desarrollo en apicultura con la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) mediante el que invertirá 52.073 euros entre los ejercicios de 2020 a 2023 para mantener la máxima pureza posible de la abeja negra canaria.

El nuevo convenio incluye una campaña de producción y cesión de reinas fecundadas de *Apis mellifera* en Gran Canaria, la evaluación del comportamiento y rendimientos de las colonias de esta especie y el

seguimiento del nivel de hibridación en los parques de fecundación natural de Inagua y de Hoya Alta.

Para la cesión de reinas «en prueba» a los apicultores se prevé la puesta en funcionamiento de 50 babys de fecundación entre este mes y junio de 2021 y la producción de hasta 2000 reinas fecundadas desde junio de 2021 hasta octubre de 2023. Además, se contempla la ejecución de cursos de formación sobre manejo para los apicultores y el mantenimiento del apiario de prácticas de la Escuela de Apicultura de Gran Canaria para disponer de un campo de prácticas.

Para la evaluación del comportamiento y rendimiento de las colonias de abeja negra canaria se propone realizar controles de rendimiento en miel en no menos del 5% de las colonias donde se inserten reinas en prueba, así como llevar a cabo controles de la puesta de huevos y del nivel de mansedumbre de las abejas en un porcentaje de colonias al menos similar.

El tercer objetivo del convenio es el mantenimiento de los parques de fecundación natural de Inagua (Mogán) y de la Escuela de Apicultura de Gran Canaria (Aruca), dos zonas de fecundación diferenciada implantadas en trabajos anteriores con el objeto de controlar la fecundación de las reinas vírgenes.



Para ello es necesario mantener desde el punto de vista zosanitario las infraestructuras existentes, así como llevar a cabo controles del nivel de hibridación en los parques de fecundación.

CANARIAS

## 'COME CABRITO' ESTA NAVIDAD

Asoquegran fomenta el consumo de carne de cabra y baifo canario esta Navidad con una campaña y acción solidaria



La Asociación de Queseros de Gran Canaria, ASOQUEGRAN, ha puesto en marcha la campaña 'Come cabrito por Navidad', con el fin de incentivar que la carne de cabra y baifo canario forme parte del menú de los hogares de la isla en estas fiestas. Una iniciativa que cuenta con la colaboración de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo insular, la Asociación de Mercados Agrarios, Mataderos Insulares y el CIFP San Cristobal de Las Palmas de Gran Canaria, que incluye una acción solidaria para que las familias con pocos recursos disfruten también de una comida a base de este producto. Pues este viernes, el alumnado del centro educativo elaborará varias recetas

que, posteriormente, se entregarán a los comedores sociales de la Casa Hogar Magone y la Fundación Canaria Main, en la capital grancanaria.

De esta forma, «ponemos en valor y seguimos trabajando en la conservación de la cabra canaria, cuya elaboración culinaria ha evolucionado en los últimos años, incluso en la alta cocina, sin perder la esencia tradicional de este producto», explicó María del Carmen Pérez, presidenta de ASOQUEGRAN. Además, con esta acción, añadió, «fomentamos en Navidad el consumo de un producto local de excelente calidad y fresca y, a la vez, reclamamos el apoyo a los ganaderos de la isla que mantienen con gran esfuerzo explotaciones que en muchos casos funcionan con un sistema artesanal y de las que dependen la economía de miles de familias». Asimismo, Pérez destacó que toda la comida que se elabore el viernes en el centro, irá destinada a casas de acogida y «para ayudar, en la medida de nuestras posibilidades, a todas esas personas que también lo necesitan y en estos momentos debemos acordarnos de ellas».

Por su parte, Miguel Hidalgo, consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria expresó que esta acción, en la que colabora la Corporación insular, «está enmarcada en la promoción de la cabra y el baifo que venimos desarrollando desde el Cabildo durante todo el año 2020, aunque ajustada, por desgracia, a la situación sanitaria que atravesamos a causa del COVID-19 y que no permite la celebración de grandes eventos». En esta línea, Hidalgo subrayó que «lo interesante de este proyecto no es solo que emplea un producto con tradición y que está presente en los hogares de las Islas, sino que,



además, lo vincula con los nuevos chefs y centros de formación, para que lo conozcan y lo hagan suyo y en el futuro trabajen con esta carne». El consejero halagó, a su vez, «que los restaurantes de las medianías y cumbres de Gran Canaria ofertan permanentemente la carne de cabra y cabrito» por lo que «debemos reivindicar la labor de la restauración y gastronomía del mundo rural, que paralelamente contribuyen con los agricultores y ganaderos», concluyó Hidalgo.

«Vamos a presentar nuevas recetas en las que esté presente la carne de cabra y de cabrito de una manera distinta, fomentando el producto canario», explicó el jefe del Departamento de Hostelería del CIFP San Cristóbal, Víctor Sosa. Así, el alumnado de este centro elaborará desde estofados con cocción a baja temperatura, carpaccio de calabacín con nube de queso de cabra y aceite de Temisas, tartar de tomate de La Aldea de San Nicolás y aguacate con lágrimas de sal o crema de berros con queso de flor, hasta papas berrendas, crujiente de cabra y mojo de mango, ropa vieja con butifarra de cabra, tarta de queso con salsa de tunos indios o helado de queso de flor con mermelada de tomates. «Tenemos que borrar de la mente los olores profundos que dan este tipo de carnes y darles olores a las cumbres canarias, con mucha mano izquierda para que tengamos una carne delicada en boca», aseveró el chef.



## 75 mil kilos de carne de cabra y cabrito consumidos en Gran Canaria en 2020

Según datos de Mataderos Insulares, en 2020 la población grancanaria consumió un total de 75 mil kilos de carne caprina, divididos en 52 mil kilos extraídos de unas dos mil cabras y otros 23 mil kilos extraídos de 3.200 cabritos o baifos. Una cifra muy similar a la registrada el pasado año y que el Cabildo confía en elevar en 2021, gracias a campañas como la que tendrá lugar esta semana 'Come cabrito por Navidad' No en vano, Gran Canaria es la segunda isla del Archipiélago en número de cabezas de ganado caprino, con cerca de 52 mil ejemplares censados en 2019, según el Instituto Canario de Estadística (ISTAC), distribuidas en 400 explotaciones y centralizadas, sobre todo, en la zona sur y sureste. Solo por detrás de Fuerteventura que, dada la numerosa cabaña de este tipo de ganado y factores antropológicos como la emigración de finales del siglo XIX de familias acompañadas de una cabra que les diera sustento, ha denominado a la raza más extendida en Canarias como raza majorera.

El estudio del ADN de las tres razas caprinas autóctonas que persisten en el Archipiélago, la majorera, palmera y tinerfeña, ha permitido situar la procedencia de estos animales en el Norte de África, por lo que los expertos estiman que llegaron a Canarias con los primeros pobladores aborígenes y fueron distribuyéndose de isla en isla. Asimismo, ese aislamiento favoreció la conservación de un patrimonio genético común que persiste en la actualidad, ya que no recibieron influencias o cruces con otras razas hasta varios siglos después de la conquista por parte de la corona de Castilla. En el caso de la raza majorera, con más de 14 mil ejemplares registrados y repartidos entre las islas de Fuerteventura,

Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife, son animales de pelo corto, con una treintena de capas, cuernos en forma de arco y se encuentran entre las más productoras de leche del mundo.

La Asociación de Queseros de Gran Canaria, ASOQUEGRAN, celebra en 2020 el decimosegundo aniversario de su fundación con diferentes iniciativas para acercar a la ciudadanía los productos como la carne o quesos artesanales y el valor humano que atesora el sector. En la actualidad, la asociación 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. Asimismo, el colectivo mantiene la perspectiva de crecimiento y numerosos proyectos para seguir promoviendo el sector ganadero de la isla, con acciones de divulgación en los centros escolares, catas y eventos en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria.

CANARIAS

## 'PLÁTANO DE CANARIAS' FIRMA UN ACUERDO CON GLOVO

'Plátano de Canarias' ha puesto en marcha un nuevo canal de venta de fruta y verdura a domicilio denominado 'La frutería de tu barrio de Plátano de Canarias' a través de un acuerdo firmado con la plataforma digital de envío a domicilio Glovo



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 acuerdo permite, por un lado, que las fruterías tradicionales entren en el 'delivery' y adapten su negocio a los nuevos hábitos de consumo de los españoles y por otro, que los usuarios compren todo tipo de fruta y verdura ofrecida por las fruterías de barrio de su ciudad y recibirla, de forma rápida, cómoda y sencilla, en su domicilio, siempre que sea dentro de la misma localidad.

'Plátano de Canarias' es el primer sector hortofrutícola que se abre directamente al canal 'delivery' y el acuerdo con Glovo permitirá a los más de 5.000 comercios --actualmente miembros del Club de Fruterías de Plátano de Canarias-- operar a través de la aplicación, ampliando así su radio de acción e incrementando su capacidad para captar nuevos clientes.

Desde el comienzo de la pandemia, la venta a través de 'apps' de reparto ha supuesto, en muchas ocasiones, un alivio para el comercio, y Glovo se ha consolidado como líder en el sector 'delivery', tras capitalizar gran parte del crecimiento registrado por el canal en los últimos meses.

Hasta ahora, los comercios encontraban muchos inconvenientes para lanzarse a ofrecer sus productos en plataformas de envío a domicilio y gracias a la habilitación del canal, las fruterías españolas encontrarán ahora una forma más sencilla de acceder a este nuevo canal de venta, adaptado a sus condiciones de negocio.

### «Un impulso para el comercio de proximidad español»

Para Domingo Martín, presidente de Asprocan, «el proyecto representa un impulso para el canal tradicional de fruterías y el comercio de proximidad español, y la atomización de los canales de comunicación y los cambios en los hábitos de consumo hacen necesario que innovemos y nos adaptemos a las nuevas necesidades de un cliente, cada día, más exigente».

A su juicio, «estamos comprometidos con las fruterías y queremos ofrecerles un apoyo que vaya más allá de lo testimonial, que represente una verdadera oportunidad de negocio para ellos, con este acuerdo creemos que hemos puesto los medios necesarios y ahora esperamos que las empresas del sector den el paso y no desaprovechen esta oportunidad».

Por su parte, Diego Nouet, director general de Glovo, asegura que «durante los últimos meses y, a raíz de la crisis provocada por la COVID-19, el apoyo al pequeño comercio ha sido una de las prioridades para Glovo».



Esta nueva alianza con Plátano de Canarias, comenta, «no hace más que reforzar todo nuestro plan para seguir aportando valor y permitiendo entrar en el canal digital a las tiendas tradicionales de barrio».

En esa línea, indica, «mercados, pescaderías y diferentes negocios locales se han visto beneficiados de este nuevo canal de venta y ahora les toca el turno a las fruterías de toda España».



**ECONOMÍA**

## **BODEGAS ALTOS DE TREVEJOS, PREMIO TENERIFE RURAL**

Este fin de semana la Fundación Tenerife Rural comunicaba la relación de premiados en la XI Edición de los Premios Tenerife Rural que serán entregados a principios de 2021



Unos galardones en los que, una vez más, aparece el nombre de nuestro municipio, puesto que en la modalidad de iniciativa empresarial innovadora y/o sostenible del medio rural, propuesta por el



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

Ayuntamiento de San Miguel de Abona, se ha premiado a la Bodega Altos de Trevejos.

Una empresa que destaca por la rápida y cualificada evolución de una bodega que ha aumentado su producción a la vez que la calidad de sus vinos junto a una edificación y explotación agrícola muy significativas. Sin duda, San Miguel de Abona vuelve a estar de enhorabuena.

## **VANOOSTENDE ALCANZA EL COMPROMISO DEL MINISTERIO PARA EXPLICAR EN CANARIAS LA LEY DE CADENA ALIMENTARIA**

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, anunció en la noche del día 10, el compromiso del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de explicar y debatir con las organizaciones agrarias en Canarias los pormenores de la futura Ley de la Cadena Alimentaria y aclarar aspectos tan importantes para el sector de las islas como el precio y los costes de producción, así como el papel de las cooperativas



La titular de Agricultura consiguió el compromiso del Ministerio en el transcurso de una reunión en sede ministerial con el secretario General de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, y el gabinete del ministro para trasladar las inquietudes del sector primario canario con respecto a la interpretación de una norma que ha generado desasosiego, principalmente entre los plataneros del archipiélago.

Vanoostende valoró positivamente un encuentro que "permitirá en el primer trimestre de 2021 que las organizaciones agrarias conozcan de primera mano los objetivos de la futura ley y se aborden las especificidades que se contemplarán para los productores de las islas".

La responsable regional del área explicó que "desde el Ministerio se aseguró que en el actual real decreto ley de Medidas Urgentes las cooperativas de productores, de cara a sus socios, están exentas dentro de la ley, y que en relación al precio por encima del coste de producción no se calculará de transacción a transacción, sino que se considerarán precios medios anuales y costes medios, por lo que existirá flexibilidad y el sector platanero no se verá perjudicado; no afectará a la relación entre los socios y sus cooperativas".

Por otra parte, adelantó que "en el Congreso de los Diputados se ampliarán los plazos para la presentación de las enmiendas a la ley y se trabajará en la Comisión de Agricultura para escuchar y atender las peticiones de todas las organizaciones agrarias".



"La futura ley garantiza que los agricultores tengan una renta más digna, con márgenes más equilibrados para el agricultor; el Ministerio analizará la situación y las particularidades de Canarias, porque nuestros costes y tamaño de parcela, entre otras particularidades, hacen que nuestras producciones sean diferentes", expuso.

Por último, Vanoostende recordó que "entendemos las peticiones de la organización Asprocan vinculadas a los cambios en los precios de venta que sufre el plátano durante el año, especialmente en cuanto a que su único competidor en el mercado nacional es la banana procedente de terceros países, donde las condiciones laborales distan mucho de los estándares europeos y eso permite acceder al mercado con un precio muy inferior. Esa reivindicación se ciñe al mercado del plátano y se formula en defensa del interés de sus asociados".



PORTADA

## **PLÁTANO DE CANARIAS FIRMA UN ACUERDO CON GLOVO PARA VENDER FRUTA Y VERDURA A DOMICILIO**

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan) explica que más de 5.000 comercios podrán operar con la aplicación



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



La marca Plátano de Canarias ha puesto en marcha un nuevo canal de venta de fruta y verdura a domicilio denominado La frutería de tu barrio de Plátano de Canarias a través de un acuerdo firmado con la plataforma digital de envío a domicilio Glovo.

El acuerdo permite, por un lado, que las fruterías tradicionales entren en el delivery y adapten su negocio a los nuevos hábitos de consumo de los españoles y por otro, que los usuarios compren todo tipo de fruta y verdura ofrecida por las fruterías de barrio de su ciudad y recibirla en su domicilio, siempre que sea dentro de la misma localidad.

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias explica en un comunicado que es el primer sector hortofrutícola que se abre directamente al canal y el acuerdo con Glovo permitirá a los más de 5.000 comercios -actualmente miembros del Club de Fruterías de Plátano de Canarias- operar a través de la aplicación.

Para Domingo Martín, presidente de Asprocan, "el proyecto representa un impulso para el canal tradicional de fruterías y el comercio de proximidad español, y la atomización de los canales de comunicación y

los cambios en los hábitos de consumo hacen necesario que innovemos y nos adaptemos a las nuevas necesidades de un cliente, cada día, más exigente".

A su juicio, "estamos comprometidos con las fruterías y queremos ofrecerles un apoyo que vaya más allá de lo testimonial, que represente una verdadera oportunidad de negocio para ellos, con este acuerdo creemos que hemos puesto los medios necesarios y ahora esperamos que las empresas del sector den el paso y no desaprovechen esta oportunidad".

Por su parte, Diego Nouet, director general de Glovo, asegura que "durante los últimos meses y, a raíz de la crisis provocada por la COVID-19, el apoyo al pequeño comercio ha sido una de las prioridades para Glovo".

Esta nueva alianza con Plátano de Canarias, comenta, "no hace más que reforzar todo nuestro plan para seguir aportando valor y permitiendo entrar en el canal digital a las tiendas tradicionales de barrio".

En esa línea, indica, "mercados, pescaderías y diferentes negocios locales se han visto beneficiados de este nuevo canal de venta y ahora les toca el turno a las fruterías de toda 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

## MIRALCAMP FRUITS GANA EL PREMIO A LA MEJOR MANZANA GOLDEN OTORGADO POR JARC

El jurado del IRTA ha destacado que es una manzana dulce, sabrosa, con un grado de aroma, crocante y firmeza alto. La IV edición ha batido este año un récord de participación en el concurso, que ha contado con la participación de mayor número de fruticultores de todo el Estado



Sergi Balué, representante de la sectorial de la Fruta Dulce de JovesAgricultors i Ramaders de Catalunya, ha hecho entrega hoy del galardón a la Mejor Manzana Golden 2020 a Gerard Balp Piró, presidente de Miralcamp Frutos, SCL, en nombre de la cooperativa leridana. Situada en el corazón del Pla d'Urgell (Lleida), se creó en 1981 para conservar, confeccionar y comercializar la fruta de sus socios.

El acto se ha celebrado al Salón de actos de la Diputación de Lleida, con un grupo reducido de asistentes, por motivos de seguridad sanitaria.

La manzana ganadora se caracteriza por su color de la piel verde rompiendo, y una dulzura elevada que junto con el nivel de acidez bajo, hace de ella una muestra de muy agradable gusto en boca. La textura destaca por ser muy crocante y firme. Estas son las características que Rosa Altisent, gestora adjunta del área de Producción Vegetal y Gestora de innovación del Instituto de Investigación de Tecnologías Agroalimentarias (IRTA), ha señalado sobre la ganadora de este premio 2020.

Altisent ha resaltado que la calidad de las frutas presentadas ha sido muy alta, pero el panel de expertos entrenado por el Instituto de Investigación ha realizado un examen riguroso de cada una de las muestras, para determinar que cumplía con unos parámetros y características en cuanto al aspecto, el olor, la dulzura, la acidez, el gusto y la textura de manzana Golden, más excelentes.

JARC ha creado el Premio Internacional Mejor Manzana Golden para distinguir y dar visibilidad a la producción de esta variedad de manzana premium. Es decir, para establecer un sello de calidad internacional que permita los productores y productoras vender sus manzanas a un precio adecuado, que se corresponda con el que ofrecen a los consumidores y que les permita ganarse bien la vida.



Sergi Balué ha reivindicado en su discurso que "De hecho, este mismo sello se tendría que crear para todos los productos agroalimentarios. ¡No se puede continuar vendiendo duros a cuatro pesetas! Esto solo nos lleva a la desaparición de una profesión esencial y a incrementar la dependencia alimentaria externa."



El premio consiste en un galardón, un estudio organoléptico de la manzana ganadora, a cargo del IRTA, y un asesoramiento en marketing y comunicación, a cargo de Red Peppers, empresa especializada en agromarketing, que efectuará un estudio inicial con un stageen la empresa para efectuar un plan de estrategias y acciones.

En el acto también han participado los vicepresidentes primero, Jordi Latorre y, el cuarto, Ferran Accensi, y Ramon Cónsola, diputado, todos ellos representantes de la Diputación de Lleida; Joan Carles Massot,

presidente de JARC Lleida; y Àlex Herrera, director comercial de MiralcampFruits.

Este premio ha contado con el aval del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) y una serie de patrocinadores (Diputación de Lleida, Transformación Económica, Banco de Sabadell, Massó Agrodepartment y Corteva) y colaboradores, como el Departamento de Agricultura de la Generalitat o GOAG, entre otras, que lo han hecho posible.

#### Más información:

Sergi Balué, cap sectorial de la Fruita Dolça de JARC (Tel. 649 97 75 65)

Àlex Herrera, director comercial de Miralcamp Fruits(Tel. 680 20 54 42)

## **EL NUEVO REAL DECRETO QUE FACILITA LA VENTA DIRECTA DE ALIMENTOS GENERA OPORTUNIDADES PARA MÁS DE 250.000 PEQUEÑOS AGRICULTORES Y GANADEROS**

COAG celebra su aprobación y entrada en vigor. Es una reivindicación histórica de esta organización, que lleva más de 20 años luchando por la adaptación de la normativa higiénico-sanitaria de los alimentos producidos y transformados en granja y vendidos a través de canales cortos de comercialización. La venta directa al consumidor supone una valiosa herramienta para el sostenimiento económico, social y medioambiental de la producción local y el medio rural y responde



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

plenamente a los objetivos del Pacto Verde Europeo y las Estrategias de la Granja a la Mesa y Biodiversidad



La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) celebra la aprobación del nuevo Real Decreto que facilita la venta directa de alimentos porque abre un horizonte de oportunidades para más de 250.000 pequeños agricultores/as y ganaderos/as. “Es una reivindicación histórica de esta organización, que lleva más de 20 años luchando junto con la Plataforma Rural y las organizaciones que la componen por la adaptación de la normativa higiénico-sanitaria de los alimentos a los canales cortos de comercialización”, ha recordado Andoni García, responsable de Mercados Agrarios de COAG, que ha añadido que, “después de haber visto y estudiado a través de numerosos viajes realizados por COAG la adaptación que se había realizado en países como Francia, Austria, Italia y otros era incomprensible que en el Estado español no se hubiera adaptado esta normativa, incluso después de que la Comisión Europea lo recomendará”.

Con la entrada vigor del Real Decreto 1086/2020, “por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la

producción y comercialización de los productos alimenticios”, se promueve el desarrollo de sistemas agroalimentarios más sostenibles, favoreciendo la viabilidad y la continuidad de pequeñas explotaciones familiares y de los pequeños productores agroalimentarios, lo que contribuirá al mantenimiento de la población en el medio rural. “Se refuerza así la apuesta del sector por la seguridad alimentaria, al tiempo que se da respuesta a una creciente demanda por el producto local y de proximidad, impulsada aún más en el contexto de pandemia”, ha remarcado García. Según datos de GlobalData, el 50% de los consumidores cree que es más importante que antes de la crisis sanitaria consumir productos locales y el 76% cree que los productos locales son completamente de confianza.

Además, esta nueva regulación de la venta directa de alimentos es importante porque simplifica la burocracia y las autorizaciones administrativas, evitando en todo caso, más cargas de las actuales. En ese sentido se establecen medidas que contribuyen a la correcta aplicación en España de la normativa de la Unión Europea, con el objetivo de que su aplicación sea homogénea en todo el territorio nacional y se adapta la normativa nacional sobre higiene de los alimentos que se encontraba dispersa en diversos reales decretos. Todo ello para facilitar el trabajo de los operadores comerciales y el control oficial por parte de las autoridades competentes.

Asimismo, se regulan actividades excluidas del ámbito de aplicación de los reglamentos comunitarios, como, por ejemplo, el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de carne procedente



de aves de corral y conejos sacrificados en la explotación, al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor.

La entrada en vigor de este Decreto llega en un momento importante. Viene a reforzar que miles de pequeñas explotaciones tengan más oportunidades para la producción, transformación en granja y venta directa al consumidor, apuntalando los objetivos del Pacto Verde Europeo y las Estrategias "De la Granja a la Mesa y Biodiversidad".

Enlace del video: <https://youtu.be/USnUaYJIGlg>

## **ASOQUEGRAN FOMENTA EL CONSUMO DE CARNE DE CABRA Y BAIFO CANARIO ESTA NAVIDAD CON UNA CAMPAÑA Y ACCIÓN SOLIDARIA**

La Asociación de Queseros de Gran Canaria, ASOQUEGRAN, ha puesto en marcha la campaña 'Come cabrito por Navidad', con el fin de incentivar que la carne de cabra y baifo canario forme parte del menú de los hogares de la isla en estas fiestas. Una iniciativa que cuenta con la colaboración de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo insular, la Asociación de Mercados Agrarios,

Mataderos Insulares y el CIFP San Cristobal de Las Palmas de Gran Canaria, que incluye una acción solidaria para que las familias con pocos recursos disfruten también de una comida a base de este producto. Pues este viernes, el alumnado del centro educativo elaborará varias recetas que, posteriormente, se entregarán a los comedores sociales de la Casa Hogar Magone y la Fundación Canaria Main, en la capital grancanaria



De esta forma, “ponemos en valor y seguimos trabajando en la conservación de la cabra canaria, cuya elaboración culinaria ha evolucionado en los últimos años, incluso en la alta cocina, sin perder la esencia tradicional de este producto”, explicó María del Carmen Pérez, presidenta de ASOQUEGRAN. Además, con esta acción, añadió, “fomentamos en Navidad el consumo de un producto local de excelente calidad y fresca y, a la vez, reclamamos el apoyo a los ganaderos de la isla que mantienen con gran esfuerzo explotaciones que en muchos casos funcionan con un sistema artesanal y de las que dependen la economía de miles de familias”. Asimismo, Pérez destacó que toda la comida que se elabore el viernes en el centro, irá destinada a casas de acogida y “para ayudar, en la medida de nuestras posibilidades, a todas esas personas que también lo necesitan y en estos momentos debemos acordarnos de ellas”.

Por su parte, Miguel Hidalgo, consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria expresó que esta acción, en la que colabora la Corporación insular, “está enmarcada en la promoción de la cabra y el baifo que venimos desarrollando desde el Cabildo durante todo el año 2020, aunque ajustada, por desgracia, a la situación sanitaria que atravesamos a causa del COVID-19 y que no permite la celebración de grandes eventos”. En esta línea, Hidalgo subrayó que “lo interesante de este proyecto no es solo que emplea un producto con tradición y que está presente en los hogares de las Islas, sino que, además, lo vincula con los nuevos chefs y centros de formación, para que lo conozcan y lo hagan suyo y en el futuro trabajen con esta carne”. El consejero halagó, a su vez, “que los restaurantes de las medianías y cumbres de Gran Canaria ofertan permanentemente la carne de cabra y cabrito” por lo que “debemos reivindicar la labor de la restauración y gastronomía del mundo rural, que paralelamente contribuyen con los agricultores y ganaderos”, concluyó Hidalgo.

“Vamos a presentar nuevas recetas en las que esté presente la carne de cabra y de cabrito de una manera distinta, fomentando el producto canario”, explicó el jefe del Departamento de Hostelería del CIFP San Cristóbal, Víctor Sosa. Así, el alumnado de este centro elaborará desde estofados con cocción a baja temperatura, carpaccio de calabacín con nube de queso de cabra y aceite de Temisas, tartar de tomate de La Aldea de San Nicolás y aguacate con lágrimas de sal o crema de berros con queso de flor, hasta papas berrendas, crujiente de cabra y mojo de mango, ropa vieja con butifarra de cabra, tarta de queso con salsa de tunos indios o helado de queso de flor con mermelada de tomates.



“Tenemos que borrar de la mente los olores profundos que dan este tipo de carnes y darles olores a las cumbres canarias, con mucha mano izquierda para que tengamos una carne delicada en boca”, aseveró el chef.

## 75 mil kilos de carne de cabra y cabrito consumidos en Gran Canaria en 2020

Según datos de Mataderos Insulares, en 2020 la población grancanaria consumió un total de 75 mil kilos de carne caprina, divididos en 52 mil kilos extraídos de unas dos mil cabras y otros 23 mil kilos extraídos de 3.200 cabritos o baifos. Una cifra muy similar a la registrada el pasado año y que el Cabildo confía en elevar en 2021, gracias a campañas como la que tendrá lugar esta semana 'Come cabrito por Navidad' No en vano, Gran Canaria es la segunda isla del Archipiélago en número de cabezas de ganado caprino, con cerca de 52 mil ejemplares censados en 2019, según el Instituto Canario de Estadística (ISTAC), distribuidas en 400 explotaciones y centralizadas, sobre todo, en la zona sur y sureste. Solo por detrás de Fuerteventura que, dada la numerosa cabaña de este tipo de ganado y factores antropológicos como la emigración de finales del siglo XIX de familias acompañadas de una cabra que les diera sustento, ha denominado a la raza más extendida en Canarias como raza majorera.

El estudio del ADN de las tres razas caprinas autóctonas que persisten en el Archipiélago, la majorera, palmera y tinerfeña, ha permitido situar la procedencia de estos animales en el Norte de África, por lo que los expertos estiman que llegaron a Canarias con los primeros pobladores

aborígenes y fueron distribuyéndose de isla en isla. Asimismo, ese aislamiento favoreció la conservación de un patrimonio genético común que persiste en la actualidad, ya que no recibieron influencias o cruces con otras razas hasta varios siglos después de la conquista por parte de la corona de Castilla. En el caso de la raza majorera, con más de 14 mil ejemplares registrados y repartidos entre las islas de Fuerteventura, Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife, son animales de pelo corto, con una treintena de capas, cuernos en forma de arco y se encuentran entre las más productoras de leche del mundo.

La Asociación de Queseros de Gran Canaria, ASOQUEGRAN, celebra en 2020 el decimosegundo aniversario de su fundación con diferentes iniciativas para acercar a la ciudadanía los productos como la carne o quesos artesanales y el valor humano que atesora el sector. En la actualidad, la asociación 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. Asimismo, el colectivo mantiene la perspectiva de crecimiento y numerosos proyectos para seguir promoviendo el sector ganadero de la isla, con acciones de divulgación en los centros escolares, catas y eventos en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria.



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

## CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA – SEDE ELECTRÓNICA

Resolución de 14 de diciembre de 2020 de la Dirección General de Agricultura por la se conceden y abonan las subvenciones destinadas a la adopción de medidas de agroambiente y clima, convocadas por orden de 24 de abril de 2020

<https://sede.gobcan.es/agp/anuncios/c8512633-9e87-4bde-8b46-41d3e82c61d5>