

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

ECONOMIA

EL AGROTURISMO SE DEFIENDE CON UNA PROPUESTA NO MASIFICADA, SEGURA Y COMPLETA

Recolectar verduras, ver cómo se alimenta a los animales o fabricar jabones con productos del lugar son algunas de las opciones para completar la estancia



Los alojamientos rurales se han convertido en el gran atractivo no masificado de los viajeros y hay hospedajes que van más allá y suman a su oferta actividades que ofrecen un vínculo más estrecho con la vida del rural: este verano afrontan cancelaciones por la covid y la vuelta a las playas.

Recolectar verduras de un huerto, ver cómo se alimenta a los animales o fabricar jabones con productos del lugar son algunas de las propuestas que el agroturismo ofrece a los visitantes. Sin embargo, este verano los alojamientos han visto cómo gran parte de su clientela ha decidido ir a la playa o ha cancelado su reserva por los rebrotes o el miedo a contagios de coronavirus.

El alojamiento Mas Vilar, ubicado en el Parque Natural del Montseny, compagina el hospedaje con vistas al conocimiento del día a día en una pequeña granja que cuenta con gallinas, una oca, cuatro burros y perros, y que esperan acompañar de un huerto en el futuro. "No somos de esas casas que tienen muchísimos animales. Tenemos animales que ofrecen algo. Las gallinas ofrecen huevos, los burros mantienen el campo limpio... Y si además a la gente le gusta y lo disfruta y tiene el contacto con la naturaleza...", explica a Efe la propietaria de la masía, Noemí Ricós.

Defiende el valor de esta oferta, ya que es una opción de ocio no masificada y que ofrece la oportunidad de tener trato directo con las personas con las que trabajan. El contacto directo también es con los productos de la tierra, ya que las recetas que ofrecen están elaboradas con productos locales, un aspecto que Ricós pide que se valore, ya que es una misión más complicada que si compraran marcas más



comerciales pero que genera un vínculo local con el resto de los emprendedores de la zona. Sin embargo, les han llovido las cancelaciones de reservas por contagios.

En Agroturismo El Capriolo, un establecimiento en plena Sierra Norte de Madrid, además de ofrecer alojamientos de alquiler íntegro, proponen paseos en burro, sendas por la naturaleza, un huerto de agricultura ecológica y conocer las prácticas ganaderas en una granja extensiva de ganado charolés, entre otras actividades. El gerente del alojamiento, Jaime Alonso Carretero, señala a Efe que no ve en estas actividades un determinante para recibir clientela, pero sí una condición que garantiza una mejor experiencia a los viajeros.

"Hay gente que quiere estar a gusto y ya, pero tiene pinta que la gente quiere algo más. Ir allí sin más no te aporta nada, pero si conoces a alguien del lugar y te cuenta lo que hay, ya tiene otro aliciente", afirma. A su juicio, los viajeros están más interesados en el medio rural y el producto local, pero insiste en que es una realidad que no tendría que olvidarse, aunque no se impusieran restricciones a la movilidad.

Carretero cree que con la pérdida del rural viene una pérdida de cultura, dejan de celebrarse festividades y se olvida el conocimiento popular, así como los recursos, ya que si el campo no está cuidado puede llevar a incendios y a perder el patrimonio natural. En su caso, comenta que su clientela ha huido a la playa.

Casa Martín, en Fondos de Vega, municipio de Degaña (Principado de Asturias), une hospedaje y oferta apícola, de modo que muestra cómo



son las colmenas, el envasado de la miel o la producción de mermeladas. Y también descubrir el ganado caprino y cómo elaboran queso.

El gerente del alojamiento, Óscar Castaño, subraya que cuando comenzaron su negocio, hace cerca de 15 años, la zona estaba prácticamente olvidada por el turismo rural, pero la oferta fue aumentando con los años. "Antes la gente venía un par de días y en un fin de semana ya lo veía. A día de hoy hay más actividades y pueden estar 15 días y hacer una cosa distinta", remarca.

Las oportunidades para realizar actividades en turismo rural son infinitas, pero no son garantía de éxito en pandemia, pero las fuentes han detectado una bajada del interés por el rural este verano. Por eso, esperan que avance la vacunación y que este descubrimiento del rural en pandemia pueda mantenerse en el futuro y no se quede en el olvido como una moda pasajera.

Diario de Avisos

TENERIFE

EL TINERFEÑO SERGIO VENDE SUS 8.000 KILOS DE SANDÍA: "ESTOY MUY AGRADECIDO"

El joven agricultor de Tejina está "muy agradecido" a las decenas de personas que han pasado por su tienda y asegura que "nunca olvidará este día"



Tradición, mucho trabajo y perseverancia son las características más importantes de la huerta de Sergio Rodríguez, un agricultor tinerfeño de 26 años que hace tan solo 48 horas se popularizó en redes tras haber lanzado un grito de auxilio a la población de la Isla. El joven pedía en un vídeo publicado en sus redes ayuda para vender los 8.000 kilos de sandía que había cultivado y en tiempo récord ha logrado quitarse ese gran peso de encima. "Ha sido todo demasiado para mí, no sé cómo agradecerlo", contaba abrumado esta misma mañana a DIARIO DE AVISOS después de haber prácticamente agotado las existencias de sandía.

Los problemas de Sergio para vender la sandía comenzaron hace unos días. Él tenía planificado cultivar esta fruta en tres tandas, para así ir vendiéndola en la pequeña tienda que tiene junto a su huerta en Tejina, llamada Frutas y Verduras Nito. Sin embargo, "con los calores y cambios de tiempo, las plantas se volvieron locas" y terminaron por "botar todas las sandías de golpe".

Con unos 8.000 kilos de sandía, Sergio se vio "saturado", ya que no tenía donde guardarla y el tiempo jugaba en su contra al ser la sandía una fruta que se estropea muy pronto. Por eso, tocó muchas puertas en busca de ayuda y todos los mayoristas se negaban a comprarle: "No la

querían porque de aspecto no luce tan perfecta como la de fuera, pero en sabor la duplica”. Además, el joven añade a esto lo difícil que es competir con el bajo precio de las procedentes de la Península o Marruecos.

La desesperación del agricultor era tal, que pensó en vender la fruta que pudiera y el resto “dársela de comer a los animales”. Fue entonces cuando se le ocurrió hacer un vídeo con el que animar a los tinerfeños a comprar producto local, invitándoles a probar sus sandías a un precio de 0.65 céntimos el kilo: “Si las prueban, seguro que repiten”, garantizaba.

Su petición tuvo una gran respuesta en redes sociales y también fuera del mundo virtual. Con la idea de hacer la compra perfecta y, de paso, ayudar al productor local, decenas de personas se han acercado entre ayer y hoy a la tienda del agricultor.

Una de las tinerfeñas que acudió al rescate de Sergio fue Julia, vecina del centro de La Laguna, que ya solía comprar allí “por la calidad, el precio y el buen trato que siempre te dan”, pero que decidió acudir esta mañana motivada por el vídeo de Sergio: “Es muy importante que lo que compres repercuta aquí, sobre todo ahora que casi todo lo que comemos viene de fuera”.

En la lista de la compra de Julia, no faltó el producto estrella, la sandía, que estaba “muy buena y barata”, pero además aprovechó para hacerse con otras frutas “que con el calor se agradece tomarlas”, -decía mientras cargaba una enorme bolsa hasta el coche-, así como con algunas



verduras "para hacer un potajito o un revuelto".

Otra de las clientas que se pasaron hoy por la frutería fue Ana Belén, una vecina de La Laguna que conoció la historia de Sergio por su vídeo viral y no dudó en ir a "ayudar". Así, compró sandía, pero también unos pimientos de Padrón y lechuga. "Vendré más veces", dijo antes de irse.

Tradición

El lagunero lleva toda la vida viviendo sobre tierra fértil y viendo cómo el duro trabajo de sus abuelos y de su padre siempre daba sus frutos. "Desde chiquitito siempre me ha gustado, iba mucho a echar una mano hasta que a los veintiuno me di de alta como autónomo para dedicarme a la agricultura de forma profesional", explica un ilusionado Sergio Rodríguez.

Su invernadero mide 12.000 metros cuadrados y está dividido en varias huertas, mientras que el de su padre tiene unos 15.000 metros cuadrados. Los olores, sabores y colores cambian a cada paso que se da entre ellos, donde la variedad es clave para lograr que la pequeña tienda en la que venden nunca falte alguno de los productos "verdes", como la lechuga o el perejil.

Como valor añadido, el joven intenta no usar productos químicos y varias flores colocadas estratégicamente sirven como "repelente natural" a los insectos.

La historia de Sergio es la de muchos en Tejina, donde "es raro el que no trabaje en la agricultura o en algo relacionado con ello, como



poniendo plásticos o haciendo paredes en los invernaderos”, dice mientras cambia algunas cajas de sitio y organiza el resto de la jornada junto a los trabajadores de la huerta.

Mucho trabajo

En la huerta de Sergio trabajan otras cuatro personas y, en función de la temporada en la que esté cada cultivo, se requiere contratar personal eventual como refuerzo. Es un trabajo “muy sacrificado” -relata- porque “las plantas no entienden ni de sábados, ni de domingos, ni de vacaciones, ni de nada. Cuando toca recoger hay que estar sí o sí”.

Para que todo funcione entre la huerta y la tienda, además de los llamados productos “verdes”, Sergio siempre se planifica para que haya tomates, calabacines, habichuelas, pimientos y berenjenas. Y luego, prevé otros cultivos de fruta de temporada, como la sandía.

Tener tanta variedad de cultivos es “mucho más laborioso”, sobre todo porque “no es lo mismo a la hora de regar o de recoger”, pero el lagunero asegura que este esfuerzo “vale la pena” si no se quiere depender de terceros a la hora de vender.

Perseverancia

El modelo “de la huerta a la tienda” ha funcionado a tres generaciones en la familia de Sergio Rodríguez y, si bien no se pueden predecir pequeños contratiempos como el que le ha ocurrido estos días con la sandía, el tinerfeño asegura que “nunca se rendirá” en la profesión que siempre ha llevado en la sangre.



Cansado por todo lo que ha vivido estas últimas 48 horas en las que su vídeo ha inundado internet y su tienda se ha llenado, no para de dar las gracias a quienes se han volcado en apoyarle y asegura que “nunca olvidará este día”.

Canarias7
Toda la información de Canarias

CANARIAS

«HE VENDIDO 8.000 KILOS DE SANDÍA EN TRES DÍAS, HA SIDO UNA LOCURA»

El joven agricultor Sergio Rodríguez consigue vender en tiempo récord todo el excedente de sandías tras el vídeo viral



El joven agricultor lagunero de 26 años todavía sigue asimilando la repercusión que ha tenido el éxito de su vídeo en el que pedía la colaboración de la población canaria para vender 8.000 kilos de sandía que había producido en su finca de Tejina. «Recibí cientos de llamadas en muy pocas horas, la gente se volcó conmigo y ha sido una locura», confiesa Sergio Rodríguez tras lograr vender en tiempo récord tantos kilos de una de las frutas estrella del verano.

Todo comenzó con un vídeo que compartió en sus redes sociales, que poco a poco se fue compartiendo hasta convertirse en un auténtico fenómeno viral. Tal y como adelantó este periódico, el joven agricultor estaba preocupado y decepcionado por no poder vender un producto de tanta calidad. «La gente prefiere la sandía de la península y de Marruecos», se lamentaba Sergio en ese llamamiento desesperado.

Lo que no se esperaba el joven lagunero es que esa petición se convirtiera en un asunto de Estado en Canarias. Tras la publicación de su noticia, compartida de manera masiva, las llamadas no se hicieron esperar. «No pude atender todas las llamadas y mensajes porque estaba trabajando. Una farmacia me pidió 250 kilos para regalar a sus clientes, pero el resto de la gente se acercó a la frutería y estuvieron haciendo colas durante horas», señala Sergio, propietario de Frutas y Verduras Nito, en Tejina. Por allí, este fin de semana desfilaron cientos de vecinos de todos puntos de la isla para mostrar su solidaridad con el producto canario.

«Muchos agricultores de la zona se pusieron en contacto con nosotros para que les ayudásemos a vender su producción. Y así va a ser, en esto tenemos que estar unidos».

Una de las personas que se solidarizó con Sergio Rodríguez y con el sector primario fue el alcalde de La Laguna, Luis Yeray Gutiérrez, que compartió la noticia adelantada por este periódico en sus redes y también pidió poner en valor el sector primario canario. «Es muy importante apostar por productores de nuestra tierra, y el ejemplo de este joven lagunero es muy importante. Tiene que servir de ejemplo para

poner en valor la importancia del consumo local, de cercanía, que además es de la máxima calidad».

Ahora, pasada la resaca del éxito del llamamiento, este lagunero no entiende de descanso. Volverá a madrugar a diario para trabajar la tierra, uno de los oficios más duros, pero muy reconfortantes. Está convencido que lo que ha pasado servirá para concienciar sobre la importancia del consumo local, porque de él depende multitud de familias que trabajan de manera incansable para que la población pueda tener en casa productos de calidad, respetuosos con el medio ambiente y que generan economía circular.

Enlace al video: <https://www.canarias7.es/58132b2f-1468-48fa-8b57-b0968edb6d09>

ÉXITO DE LA PRIMERA FERIA VIRTUAL “ESENCIAL VALLESECO, NATURALEZA, IDENTIDAD Y SABOR”

La I Feria virtual “Esencial Valleseco, naturaleza, identidad y sabor” dio a conocer las cualidades de las sidras de Valleseco, caldos de reconocido prestigio a nivel internacional, medallas de oro y plata en el concurso internacional Wine & Spirits Awards



Actividad que contó con la colaboración de La Consejería del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria.

Puesta en valor de los matices de las sidras y sus cualidades con el queso del municipio, a cargo del enólogo y maestro de los sentidos, Luis Delfín Molina Roldan, estado acompañado de Manuel López Martel, especialista en dirección de marketing y revalorización de productos.

Esta cita pionera, organizada por el Ayuntamiento de Valleseco, ha permitido conocer los productos del municipio y el amplio abanico de posibilidades que tienen en el archipiélago, como el atractivo turístico de los mismos. Esencial Valleseco, naturaleza, identidad y sabor”, supo poner en valor el gofio, el pan, la dulcería tradicional e innovadora, sus sidras o la posibilidad de introducir la plantación de café en el entorno de Valsendero”. Una oportunidad para que los isleños y visitantes recorran y conozcan los productos que se elaboran en el municipio de forma artesanal y de gran potencial en los diferentes sectores, con el objetivo de poner en valor Valleseco, la vidas y economías familiares.