



NOTICIAS

Sábado 18 de septiembre de 2021

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA.es

EL ESTADO INVERTIRÁ 18,6 MILLONES EN CINCO PROYECTOS DE MODERNIZACIÓN DE REGADÍOS EN CANARIAS

El ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) va a impulsar una inversión de 18,6 millones de euros en cinco proyectos de modernización de regadíos en Canarias. Las obras, financiadas con fondos del marco Europeo de recuperación las ejecutará la Sociedad Mercantil Estatal de infraestructuras...

<https://www.eldia.es/canarias/2021/09/17/invertira-18-6-millones->



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 COCHINILLA, TINTE NATURAL Y SOSTENIBLE, DE NUEVO EN AUGE

Exposición. La Real Fábrica de Tapices acoge una muestra sobre la historia del cultivo del parásito de la tunera en Gran Canaria, que tiene Denominación de Origen Protegida

El cultivo de la cochinilla para producir tinte llegó a las islas en el primer cuarto del siglo XIX procedente de México y alcanzó su máximo esplendor entre 1860 y 1870, pero entró en una rápida decadencia pocos años después cuando la industria textil comenzó a utilizar productos alternativos sintéticos, más baratos y con mayor capacidad de satisfacer la demanda. Hoy el tinte que se obtiene de la 'dactylopius coccus', el insecto parásito que conocemos como cochinilla o grana, vive un nuevo auge y es cada vez más demandado en el mercado internacional como producto natural y sostenible de gran calidad, por su amplia gama de matices que va del rojo al púrpura y del gris oscuro al negro.

La evolución histórica de este cultivo y su proceso de producción se muestra en la exposición 'La cochinilla en Gran Canaria' inaugurada este viernes en la Real Fábrica de Tapices de Madrid, que celebra sus 300 años de existencia y es testigo clave como principal destinatario de la cochinilla canaria, que sus maestros usan con esmero tanto para restaurar los tapices históricos que llegan a sus manos como para fabricar alfombras y tapices de nueva creación.

Sobre una alfombra de 90 metros cuadrados de una sola pieza que perteneció a Isabel II y ante un tapiz de Goya, el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, señaló que la muestra -abierta al público hasta el 15 de octubre- es un homenaje al «papel crucial que en el siglo XIX tuvo la cochinilla en la economía de Canarias y en la supervivencia de su población». Para dar una idea de la importancia que tuvo el sector basta señalar algunas cifras: solo en el año 1876 las islas exportaron 3.000 toneladas de cochinilla, mientras que el mayor productor en la actualidad, Perú, exportó 30 toneladas en 2019. «Trajo un desarrollo económico y un bienestar desconocido hasta entonces, primero con exportaciones a la península y después a Gran Bretaña y Francia», expuso Hidalgo, «pero su declive llegó en el año de 1876, en una época en la que la población canaria, con un 80% de analfabetismo, emigraba al continente americano como mano de obra barata».

El hoy de nuevo valorado tinte se obtiene de la desecación de las hembras adultas de la cochinilla, que al tratarse de un parásito solo puede sobrevivir si tiene un anfitrión, preferiblemente la penca de la tunera o chumbera, como se denomina en Canarias a las especies del género 'Opuntia', proveniente de Centroamérica y de las islas del Caribe e introducida en Canarias en el año 1500 por su valor ornamental. Las primeras tuneras «infectadas» de cochinilla las hizo traer a las islas para su explotación comercial la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife en 1825, y fue entonces cuando las tuneras pasaron de los jardines a los campos de cultivo y el insecto se convirtió en el modo de vida de muchos canarios.

Lorenzo Pérez, fundador y presidente de Acecican, la única organización de productores de cochinilla de Canarias, destacó durante la presentación la importancia que ha tenido la obtención de la Denominación de Origen Protegida (DOP) para el impulso del sector y el crecimiento de la demanda



en los países europeos. «Es el único tinte natural del mundo con esta certificación y es un producto singular que en Europa solo se produce en el archipiélago canario», señaló Pérez, para quien la muestra abierta en la Real Fábrica de Tapices es un homenaje «a todos los agricultores de la cochinilla que a lo largo de los años han conformado este legado».

Su cultivo y producción sigue siendo hoy artesanal, manteniendo el proceso tradicional transmitido a lo largo de generaciones. Las pencas de tunera se cubren con tela porosa con cochinilla para que esta parasite, al alimentarse de la savia de la planta el insecto genera una sustancia blanca y a los dos o tres meses, antes de que desove, se recoge de forma manual. Tras un primer cribado se seca sobre tableros entre diez y veinte días, depende de la temperatura ambiente, y cuando ya se obtiene solo la cochinilla seca, sin impurezas, se mete en sacos de fibra natural para que mantengan la adecuada ventilación, en los que se transporta. En los paneles explicativos de la exposición se indica que 700 insectos equivalen a 6 gramos de cochinilla recolectada, que se convierten en 2 gramos de cochinilla seca.

La alcaldesa de Ingenio, Ana Hernández, señaló por su parte que además de ser «un legado de nuestros mayores», el cultivo de la cochinilla contribuye a «conservar el paisaje y la historia» de Gran Canaria con un «profundo sentido de la sostenibilidad» que abre nuevas posibilidades de generar economía, con creciente demanda internacional y cuyo uso se ha ampliado del sector textil a los del mobiliario y la alimentación. El ácido carmínico extraído de la cochinilla se utiliza también para dar color a una gran variedad de productos de la industria cosmética, en la que gana terreno el uso de colorantes naturales frente a los sintéticos. Las siglas E120 en el etiquetado acredita el uso de la cochinilla como colorante. «Con esta actividad vemos como un lugar árido y con escasa agua se convierte en una plantación para la producción de un cultivo protegido», indicó la alcaldesa de Ingenio.

NUEVA CAMPAÑA DE CULTIVO DE FRESA



El Cabildo prevé el reparto de 70.000 plantas

El Cabildo, a través de Agricultura y Ganadería, ha lanzado una nueva campaña para incentivar el cultivo de fresas en la isla. Se han adquirido 70.0000 plantas, «con el objetivo de

abaratarse los costes a los agricultores de la isla y facilitar el transporte desde la península», según el consejero Ángel Vázquez.

Entre el 20 y el 24 de septiembre habrá de plazo para hacer trámites, en la Granja Agrícola o a través de la sede electrónica de la primera Corporación.

Para la adquisición de estas plantas, las personas interesadas deberán acreditar su condición de agricultores profesionales, agricultores a tiempo parcial y nuevos agricultores que presenten un proyecto de explotación agrícola, además de aportar los datos de las parcelas donde se llevará a cabo la plantación. Con respecto a la distribución de las fresas, éstas se entregarán hasta final de existencias, teniendo preferencia los agricultores profesionales y proyectos, antes que los agricultores no profesionales.

PLAGAS DE AVISPAS EN UNO DE LOS PUEBLOS MÁS BONITOS DE ESPAÑA: “SE HA CONVERTIDO EN UN PROBLEMA”

Todos los veranos, los insectos van en busca de carne a Tejeda y los residentes y hosteleros adoptan distintos remedios para ahuyentarlas; durante los últimos años su afluencia es cada vez mayor y el veterinario del servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria considera que el cambio climático puede ser una causa del incremento

Cebos con carne en garrafas de agua; café molido quemado; pollo en cartones con pegamento; toallitas empapadas en limón; albahaca colgada de las sombrillas. Son algunos de los remedios que utilizan los hosteleros de Tejeda para combatir a las avispas que asolan cada verano a uno de los pueblos más bonitos de España, ubicado en la cumbre de Gran Canaria. Pero ni con estas medidas evitan que los clientes que deciden sentarse en una de sus terrazas decidan marcharse a mitad del almuerzo por las picaduras y mordidas de los insectos en un 2021 que está siendo “un problema”, según explica Cirenía, que trabaja en el restaurante El Almendro. Un cartel en la puerta del local advierte, en español e inglés: “Atención, plaga de avispas”.

Las ventanas del interior del restaurante están protegidas por mosquiteros y aún así alguna avispa consigue entrar. Además del cartel, Cirenía advierte a sus clientes de que les cobrará todos los platos aunque no finalicen los pedidos, porque ya ha tenido experiencias en las que los comensales se marchan sin acabar “por algo que no podemos controlar ni es culpa nuestra”. En Arraigo, otro de los locales, Antonio cuenta que también actúa de forma similar. Recuerda que en una ocasión una familia comía y los insectos mordieron a su hijo de pocos meses de edad. Esto motivó que se marcharan del establecimiento y tan solo pagaran una parte de lo pedido.

Antonio abrió su negocio pocas semanas antes de que se decretase el confinamiento por la pandemia. Ha sido este verano en el que ha podido desarrollar su servicio, sobre todo gracias al turismo. Pero también reconoce que las avispas han sido un problema, ya que las medidas que podía implementar, como el café molido quemado, también generaban olores fuertes o visualmente (garrafas de agua llenas de avispas) generaban rechazo. “Y todo ello puede provocar malas críticas”, señala.

Cerca de la piscina municipal, donde los visitantes que llevaban algo de comida eran objetivo de las avispas, Cristina, del restaurante El Labrador, prefiere optar por medidas que ahuyenten a los insectos y, hasta ahora, asegura que colocar en un plato un paño humedecido con limón le funciona. “Para los clientes es muy molesto, pero nosotros hacemos lo que podemos”, explica. Dice que este verano ha sido especialmente intenso, sobre todo el mes de agosto, fechas en las que el pueblo tiene una mayor afluencia de visitantes.

Los remedios que emplean los hosteleros han sido compartidos entre ellos. Y hay quien protesta por la inacción del Ayuntamiento de Tejeda. Cirenia asegura que acudió en junio al consistorio a preguntar si tomarían medidas, pues ya contrató a una empresa fumigadora que le comentó que lo que habría que realizar es una actuación integral en todo el pueblo, no solo en un local. Pero dice que no ha obtenido respuesta. También se pide que realice una limpieza integral de los contenedores cada mañana y cada noche, donde se producen altas concentraciones de avispas. El concejal de Agricultura, Ezequiel Cárdenes, considera que es “algo que suele pasar” y el consistorio no ha tomado medidas porque “se ha normalizado”.

Los rumores entre los vecinos del pueblo achacan la llegada de las avispas a una acción humana, que de alguna manera trajeron a los insectos para que erradicaran el pulgón, que se alimenta de plantas a las que parasitan. El veterinario del servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria, Elizardo Monzón, explica que la razón de que las avispas acudan a núcleos poblados en verano y otoño es porque es la época en que todas las crías salen en busca de comida, ya sea néctar de flores o carnes.

Monzón reconoce que es difícil atribuir una causa concreta al aumento de la afluencia de estos insectos en los últimos años a los pueblos, pero considera que el cambio climático puede ser una explicación que dé respuestas. “Estamos pasando épocas de sequías y quizá haya un desequilibrio en la

fauna y la flora en los campos. Si las avispas no tienen comida, van a donde existan fuentes de azúcar o carne, a lugares a los que antes no iban”.



Se han sucedido años en los que los apicultores alertan sobre la afección de las avispas en sus panales. Se trata de la avispa lobo de las abejas (*philantus triangulum*), “que no hace colmena y tiene sus nidos en la tierra”, explica Monzón. Esta subespecie captura a

las abejas mientras recolectan néctar y se las llevan volando bajo su tórax tras inyectarle una toxina con su aguijón. Y utilizan a su presa como fuente de proteína para sus crías. Pero no suele atacar a los seres humanos.

Probablemente, a juicio de Monzón, el tipo de avispa que afecta a pueblos como Tejeda sea la *vespula germanica*. Esta subespecie sí hace colmenas y se alimenta de néctar, miel, frutas o pulgones durante un periodo vital, pero también de proteínas (cazando moscas) y carroña para alimentar a sus crías. Aunque no muestran un comportamiento agresivo en principio, si escasea alimento o son atacadas, pueden volverse más belicosos y morder con sus mandíbulas o clavar su aguijón.

A diferencia de algunas acciones tomadas por los habitantes de Tejeda, Monzón no recomienda utilizar cebos “porque pueden caer abejas y otros insectos”. En cambio, sí propone una actuación más integral, como suele recomendar a empresas especializadas: “Intentar buscar el nido o la colmena con la observación del trasiego de avispas. Y a primera hora de la noche, intentar eliminar la colmena, que suelen ser como un pedazo de cera con cavernas por dentro, aunque también las hacen en los troncos de los árboles”.

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA IMPULSA UNA INVERSIÓN DE 18,6 MILLONES DE EUROS EN CINCO PROYECTOS DE MODERNIZACIÓN DE REGADÍOS EN CANARIAS

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) va a impulsar una inversión de 18,6 millones de euros en cinco proyectos de modernización de regadíos en Canarias. Las obras, financiadas con fondos del marco europeo de recuperación, las ejecutará la Sociedad Mercantil Estatal de Infraestructuras Agrarias (Seiasa), cuyo presidente, Francisco Rodríguez Mulero, ha mantenido este viernes una reunión técnica con representantes de varias comunidades de regantes canarias para activar los trámites necesarios.

Estas actuaciones forman parte del plan para la mejora de la eficiencia y la

"Proyecto de depósito regulador de las aguas regeneradas de la EDAR de Barranco Seco en El Fondillo. T.M. Las Palmas de Gran Canaria"	6.127.667,60 euros (IVA no incluido)
"Depósito de cola para aguas residuales regeneradas en Santiago del Teide, Tenerife"	2.480.157,03 euros (IVA no incluido)
"Proyecto de balsa de El Paso. T.M. El Paso, La Palma (Santa Cruz de Tenerife)"	3.779.444,43 euros (IVA no incluido)
"Proyecto de modernización y mejora de la red de riego del Golfo, T.M. La Frontera, Isla de El Hierro (Santa Cruz de Tenerife)"	4.876.000,00 euros IVA no incluido)
"Separata N°9 del proyecto de mejora de la red de riego de Los Sauces: hidrantes y telecontrol de Caldereta y telecontrol de Adeyahamen y Bediesta T.M. San Andrés y Los Sauces, La Palma. (Santa Cruz de Tenerife)"	1.369.206,82 euros (IVA no incluido)
TOTAL	18.632.475,88 euros (IVA no incluido)

sostenibilidad en regadíos incluidos en el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia de la Economía Española (PRTR) Fase I, explica el Ministerio. En conjunto, se trata de cinco proyectos que supondrán una inversión total de 18.632.475,88 euros (IVA no incluido). El objetivo es construir varios depósitos reguladores de

aguas regeneradas, una balsa de acumulación y sistemas que permitan mejorar las redes de riego existentes.



La Sociedad Mercantil Estatal de Infraestructuras Agrarias se ha reunido con representantes de varias comunidades de regantes de Tenerife, Gran Canaria, La Palma y El Hierro para informar de los trámites necesarios para poner en marcha las obras

Las inversiones incluidas en este plan de modernización de regadíos tienen carácter público-privado. La aportación de los fondos públicos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia será de un máximo del 80% del coste de los gastos elegibles, mientras que las comunidades de regantes y usuarios objeto de la actuación deberán aportar el resto, indica Agricultura.

Al encuentro de trabajo han asistido miembros del Consorcio de Aguas de Tenerife y de la empresa pública Baltén (Balsas de Tenerife), así como del Consejo Insular de Aguas Gran Canaria y de los consejos insulares de El Hierro y La Palma. También han participado las comunidades de regantes de Valle de El Golfo (El Hierro) y de Los Sauces y El Paso (La Palma). Igualmente ha estado el director general de Agricultura del gobierno autonómico, Augusto Jesús Hernández.



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