

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

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

**EL DÍA**.es

**BRUSELAS CONSIDERA «JUSTIFICADO» MANTENER LAS  
AYUDAS A LOS AGRICULTORES AFECTADOS POR EL VOLCÁN  
DE LA PALMA**

**España pide a Europa que flexibilice el Posei para que no se vincule a la  
comercialización**

<https://bit.ly/3niio98>

(Contenido exclusivo para suscriptores del periódico)



## UN INVERNADERO DE PLÁTANOS SE DESPLOMA POR LA LLUVIA Y LA CENIZA; LOS AGRICULTORES SALIERON CORRIENDO

Ocurrió en la zona del Charco Verde, entre Puerto Naos y El Remo, justo en el espacio costero al que la Armada está transportando por mar a los agricultores del Valle de Aridane para que rieguen o atiendan sus fincas plataneras semiaisladas por el volcán. La caída de lluvia, tras la acumulación de ceniza en la lona superior, provocó el deslome de toda la estructura de un invernadero cuando los cosecheros estaban junto al mismo.

El video remitido a la redacción de ElTime.es por uno de ellos muestra como el sonido de los hierros del invernadero quebrando alertó a los operarios, que vieron desde lejos como la instalación cedía poco a poco desde uno de sus laterales. El desplome se acercaba a ellos cuando tuvieron que salir corriendo.

Caía bastante lluvia en el momento en el que ocurrió, tal y como se muestra en las imágenes. El invernadero sepultó la finca que estaba debajo con los hierros de la estructura totalmente doblados.

Los agricultores sorprendidos se mostraron cautelosos tras lo ocurrido mientras exclamaban: "Hay que tener cuidado, vamos a estar pendientes"

Las autoridades han mostrado su preocupación por la incidencia de la lluvia que se prevé esta semana en las infraestructuras ya afectadas por la caída de ceniza que se ha acumulado en muchos espacios sin que haya podido ser retirada.



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## GABRIEL MATO: "EL COMISARIO EUROPEO DE AGRICULTURA NO NOS VA A DEFRAUDAR"



El eurodiputado del Partido Popular, Gabriel Mato, se ha mostrado convencido de que las medidas que el comisario de Agricultura, Janusz Wojciechowski, le anunció por carta el pasado 25 de octubre se formalizarán en el Consejo de Ministros europeos de

Agricultura y Pesca que tendrá lugar mañana en Bruselas.

La comunicación enviada a Mato por parte del Comisario se produjo tras la reunión que ambos mantuvieron en Estrasburgo a principios de octubre y en respuesta a la misiva posterior que el diputado popular le mandó y en la que le pedía la movilización urgente de fondos para La Palma y lo invitaba a visitar la Isla para conocer de primera mano las graves consecuencias que la erupción volcánica de Cumbre Vieja está ocasionando en el sector primario del Valle de Aridane.

"Estoy convencido de que mañana el Comisario confirmará ante los ministros europeos su compromiso con el campo palmero en la línea de lo que ya me adelantó en su carta", afirma Mato, y que permitirá la inclusión de medidas excepcionales del POSEI para el campo palmero para que los agricultores puedan seguir percibiendo el próximo año ayudas con independencia de otras consideraciones, dada "la complicada situación que están viviendo", puntualiza el diputado palmero.

De igual modo, y en lo que respecta al Programa de Desarrollo Rural 2014-2022, el titular del Agricultura del Ejecutivo comunitario prevé el apoyo europeo del 100% para inversiones destinadas a restablecer el potencial de producción agrícola dañado por desastres naturales y situaciones catastróficas, como el volcán de La Palma, en erupción desde hace 56

días. Así se lo comunicó también en su carta el Comisario a Mato, quien valora positivamente estas medidas "plenamente compatibles con la movilización del Fondo de solidaridad y de otras ayudas del Estado español y del propio Banco Europeo de Inversiones" y en las que, según le adelantó el propio Wojciechowski, "deben estar trabajando los servicios técnicos de la CE y del Gobierno de España", quien, según Mato, es ahora quien "debe esforzarse seriamente para movilizar bien los fondo europeos".

Gabriel Mato también valora de forma positiva la aceptación del Comisario a visitar La Palma. "Es una prueba de su compromiso con la isla bonita y su sector agrario", concluye.

## Diario de Avisos

### TENERIFE PROTAGONIZA LA INAUGURACIÓN DE GASTRONOMIKA CON SUS VINOS, CARNES Y FRUTAS TROPICALES

El stand de 200 metros cuadrados con el que Tenerife ha acudido a Gastronomika acaparó ayer la atención de profesionales, congresistas y prensa.



El stand de 200 metros cuadrados con el que Tenerife ha acudido a San Sebastián Gastronomika acaparó ayer, durante la inauguración, la atención profesionales, congresistas y prensa que se dio cita en el Palacio de Congresos y Auditorio Kursaal, en Donosti,

para asistir a uno de los mayores eventos gastronómicos que se celebran en

el ámbito internacional.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, Javier Parrilla, la directora insular de Turismo, Laura Castro y el consejero delegado de Turismo de Tenerife, David Pérez, acudieron a esta importante cita, en la que los productos locales protagonizaron varias actividades, entre las que destacan la ponencia de Erlantz Gorostiza, chef del hotel MB Abama, con dos estrellas Michelin, sobre el cochino negro, el I Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife y la gran cata de vinos de la isla.

Javier Parrilla destacó la importancia “de presentar aquí los productos del sector primario, esos que luego plasmamos en platos que los isleños sentimos muy nuestros y que podemos hacer llegar a nuestros visitantes”. Parrilla, señaló que la participación en esta cita trata de “unir estos productos que estamos presentando, como por ejemplo en el ámbito de las queserías que tenemos en la isla, con lo que puede suponer un beneficio genérico para el sector primario, que es el sostenimiento de un territorio y un paisaje, que también nos da de comer, a la vez, por el ámbito del turismo”.

Por su parte, la directora insular de Turismo, Laura Castro, insistió en que “Tenerife quiere demostrar aquí que nuestro destino tiene mucho que ofrecer: gastronomía y buenos vinos para despertar emociones”, y añadió que “la isla se presenta sin complejos a una cita tan importante como esta para diversificar su oferta y posicionarnos como referentes gastronómicos a nivel nacional”.

El consejero delegado de Turismo de Tenerife, David Pérez, apuntó que “la isla se consolida como destino gastronómico de referencia con sus productos, sus denominaciones de origen y con el magnífico equipo de grandes profesionales que están dejando el pabellón muy alto. Es importante en un congreso como este, al que asisten profesionales y público de toda Europa y todo el mundo, estar y dar la imagen que se está dando de un destino diverso y único, y que quiere inspirar a nuevos y potenciales viajeros, y esta es una de las mejores maneras de hacerlo”.

El chef Erlantz Gorostiza hizo un recorrido por la historia del cochino negro de Tenerife, de 2.500 años de antigüedad, una especie procedente del norte de África y cruzada luego con los cerdos ibéricos traídos a la isla por los



conquistadores españoles, para luego plasmar culinariamente sus excepcionales cualidades organolépticas, gracias a su alta infiltración grasa intramuscular.

Martín Berasategui, el afamado cocinero poseedor de 12 estrellas Michelin y responsable del restaurante MB del The Ritz-Carlton Abama, hizo una alusión especial a la isla de Tenerife y afirmó que había tenido “una suerte terrible y una parte de esa gente que se chiflaban con mi cocina, que luego se enamoraron cuando me conocieron como persona y cómo me trajeron proyectos a los que no se podía decir que no, nunca, es Tenerife”. “Os quiero”, dijo, y concluyó afirmando que “no os podéis imaginar lo mucho que os quiero, lo mucho que os adoro y llevo hombro con hombro con vosotros todos los aplausos que me dan por todo el mundo”.

### **Una Gran Cata con los Vinos de Tenerife**

Bajo el concepto de Los blancos volcánicos al abrigo del Teide, José Hidalgo y Ana María Martín mostraron a los asistentes a la cata, que llenaron por completo la Sala 10, una de las partes más fascinantes de la amplia vitivinicultura de Tenerife, la de los vinos blancos que brotan bajo el influjo del Teide. Los vinos presentados fueron: Pagos de Reverón. Listán blanco ecológico. Reverón. DO Abona. 2021; Atlante listán blanco + albillo. Atlante. DO Valle de la Orotava. 2019; El Roquillo. Listán blanco + gual. Ambora. DO Tacoronte Acentejo. 2020; Tágara Marmajuelo. Bodegas Insulares Tenerife. DO Ycoden Daute Isora. 2020; Callius verdello. Cándido Hernández Pío. DO Güímar. 2020; y El Sitio malvasía aromática. El sitio de San Juan. DOP Islas Canarias. 2019.

La cata, además, tuvo una sorpresa final, en contraste, con estos blancos se ofreció a los asistentes dos tintos: Cráter Magma Negramoll. DO Tacoronte Acentejo y Finca Vegas Castellana. DO Abona, ambos de 2018.

### **I Concurso Nacional de Postres con Frutas Tropicales de Tenerife**

Con un panel de finalistas del más alto nivel nacional, donde estaban Andrés Rengel (Mediterráneo Culinary Center, Valencia); José Bertolo (Casa Solla\*, Galicia); Jesús Camacho (Restaurante Donaire, Tenerife); Natalia Merín (El Cenador de Amós\*\*\*, Cantabria); Joel Castanyé (La Boscana\*, Catalunya) y



Cristina Gómez (Fierro, Valencia), el jurado, compuesto por Lourdes Plana (presidenta Real Academia de Gastronomía); Tana Collados (TV3); Erlantz Gorostiza (MB Abama); Alberto Luchini (periodista) y Vittorio Castellani (periodista italiano), matizando que “ha habido un nivel de interpretación de las frutas tropicales fuera de serie”, declaró vencedor a José Bertolo (Casa Solla. 1 Mechelin), que triunfó con su “Pielés y gofio”.

Javier Parrilla, consejero de Agricultura y Laura Castro, directora insular de Turismo, junto a Lourdes Plana, hicieron público el fallo e entregaron al ganador el cheque de 1.500 euros y una cesta con productos premium de Tenerife.

### **Atractivos del stand-restaurante de Tenerife**

El stand-restaurante de Tenerife, ubicado en el mismo centro de la feria, fue un completo hervidero para atender a chefs, periodistas y empresarios del sector que quisieron conocer de primera mano los productos de la isla, descubriendo en profundidad los vinos de Tenerife servidos en el Túnel por enólogos y sumilleres y degustar, en formato de desayuno saludable, almuerzo y merienda premium. Con un lleno total, este lunes propuso unas “visitas guiadas gastronómicamente”, con despliegue audiovisual paralelo, por las costas atlánticas (desayuno), el cochino negro (almuerzo) y los quesos (merienda) armonizadas con los Vinos de Tenerife.

Gracias a un potente equipo de cocina y sumillería, el stand-restaurante ofreció un total de 135 servicios al nivel de un gran restaurante. Entre los chefs, periodistas y profesionales que pasaron por el stand, Ignacio Medina (7 Caníbales), Yaiza Saiz (La Vanguardia), Tana Collados (TV3 Barcelona), el canadiense Gerry Shikatani o Alberto Luchini, entre otros. Además, pasaron por el stand, chefs como Oriol Castro y Eduar Estruch (Disfrutar\*\*), Xavier Pellicer (Xavier Pellicer\*) o Martín Berasategui que, visible emocionado, dijo que “la isla me ha ofrecido proyectos a los que no se podía decir que no y por ello me siento afortunado y os llevo en mi corazón”.



## LAS QUESERÍAS DE TENERIFE ACAPARAN LA PRIMERA JORNADA DE GASTRONOMIKA 2021

La alta gastronomía ha acogido los quesos de Tenerife en Gastronomika 2021 con un aplauso unánime ante la merienda de quesos realizada por la Asociación de Queseros Artesanales de Tenerife

La ganadería de Tenerife muestra sus mejores quesos en la jornada inicial de San Sebastián Gastronomika 2021. Alexander López, ganadero quesero artesanal de Teno Alto, y Juan Carlos Clemente, chef y asesor gastronómico, presentaron en el stand de Tenerife una propuesta innovadora de merienda basada en los sabores KMO dándole especial relevancia a los quesos de la isla.

La alta gastronomía ha acogido los quesos de Tenerife en San Sebastián Gastronomika 2021 con un aplauso unánime ante la merienda de quesos, avalada por la Asociación de Queseros Artesanales de Tenerife y realizada por el equipo de cocineros dirigidos por Juan Carlos Clemente.

Javier Parrilla, consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, se siente satisfecho por el transcurso de la jornada, “desde un principio, teníamos claro que la propuesta de San Sebastián Gastronomika era y es un portal inigualable para dar a conocer los productos locales de la isla. Tenerife es un destino turístico por excelencia que, además de sol, guarda grandes valores culturales y gastronómicos. Estos puntos de encuentro valoran no solo nuestros productos, también el trabajo de todas las personas que se dedican al sector primario de la isla. Agricultores, ganaderos y pescadores, todos ellos hacen de nuestra gastronomía, paisaje y cultura, un lugar único en España. Tenemos que trabajar todos juntos para que nuestros visitantes quieran probar todo lo que tiene de especial nuestro territorio, como los vinos, las carnes, frutas y todo lo que nuestra tierra volcánica, bien trabajada, nos da”.

Se degustaron queso asado con castañas, tan propias de estas fechas prenavideñas; almogrote con pan de leche; cremoso de queso, dulce de calabaza e hinojo; caramelo de queso y guayabo; espuma de queso, emulsión de castaña y pipas de calabaza y crema de queso con sésamo negro



garrapiñado y reducción de malvasía. Todas estas propuestas maridadas con una selección de vinos de la isla: Marmajuelo de Viña Zanata, DOP Islas Canarias y listán negro Benjé de Viticultores de Tenerife y Envínate, DOP Ycoden-Daute-Isora.

## LA IMPORTANCIA DE LA GANADERÍA EXTENSIVA

Naturteno, la quesería de Alexander López, presentó un semicurado ahumado asado, acompañado de lágrimas de mermelada de castañas y unas gotas de mojo de cilantro. Esta quesería, especializada en productos de autor de cabra y oveja, trabaja de manera extensiva en el Parque Rural de Teno, una zona protegida en el Noroeste de Tenerife, con el fin de preservar su inigualable patrimonio etnográfico y natural, en el municipio de Buenavista del Norte, donde se encuentra el espacio de refugio de sus animales y su quesería. El Macizo de Teno es una de las zonas geológicas más antiguas de la Isla y aún preserva vestigios arqueológicos de la cultura precolonial.

Alexander López explica con entusiasmo las razones por las que escogió el queso semicurado ahumado para presentar su quesería en San Sebastián Gastronomika “quizás es uno de los quesos que más nos representa, pues es el más premiado. Es un queso que pasa al ahumado unos 35 días, mimando el tiempo y la humedad para obtener los resultados que buscamos”. Además, en relación a la ganadería extensiva que los caracteriza, añade que “defendemos el pastoreo porque es beneficioso para nuestros quesos, tanto en sabores y aromas como en sus peculiaridades. Es una forma de vida. Poder tener el ganado pastando día y noche en nuestro caserío es un lujo que se debe apreciar por la excelencia del producto y porque ayuda a sostener la cultura y tradición de la zona, enriqueciendo al municipio y a la isla en sí”.

Después de la participación de Alexander en la merienda de quesos, el ganadero sostiene que “el plato que elabora Juan Carlos Clemente es un lujo, es un orgullo que un producto de calidad caiga en las manos de un reconocido chef y asesor culinario como es Clemente y que lo transforme con una apuesta tan sugerente como la que ha demostrado con todas las variedades de quesos que han propuesto en San Sebastián Gastronomika.

Aquí podemos demostrar la gran variedad de quesos que tenemos en la Isla, su calidad y por supuesto, que Tenerife no es solo un destino de sol y playa,



también es un destino gastronómico y cultural que debe estar fijado en el mapa internacional”.

López hizo hincapié en la importancia en el relevo generacional, en poner los medios necesarios para “no perder uno de los mejores productos que tenemos”, además reflexiona sobre el territorio canario que considera limitado verbalizando que “debemos centrarnos en tener un producto de mejor calidad, más que en aumentar la cantidad de la cabaña”.

## EL SECTOR QUESERO DE TENERIFE

A nivel económico y comercial, la producción quesera artesanal derivada del ganado caprino y, en menor medida, del ovino, con más de setenta establecimientos fabricantes de queso y una producción anual aproximada de 2.285 toneladas, supone para la isla de Tenerife mucho más que el valor de la producción y de los costes de mantener tales instalaciones. Además, en el caso de la ganadería extensiva, genera valores intangibles e inmateriales, propicia la salvaguarda de tradiciones y usos, a la vez que preserva un paisaje y sostiene un territorio de incalculable valor.

## LA ‘SUPERVERDURA’ QUE TIENE CUATRO VECES MÁS VITAMINA C QUE LA NARANJA

Aunque los cítricos como la naranja o la mandarina tienen fama de ser grandes fuentes de vitamina C, otros alimentos las superan en este contenido

La época de los catarros ya ha llegado y, con ella, vuelve el interés por los alimentos con vitamina C para combatirlos. Sin embargo, tal y como se explica en este artículo de EL ESPAÑOL, la creencia de que esta vitamina previene el resfriado común es un mito muy extendido en España. Ahora bien, esto no quiere decir que no debamos tomar vitamina C, sino todo lo contrario: se trata de un micronutriente muy saludable.

Esta vitamina tiene un efecto antioxidante en nuestro organismo, pero además contribuye al buen estado del sistema inmunitario. También es muy importante para que en la digestión se absorba una mayor cantidad de hierro y permite sintetizar correctamente el colágeno. De hecho, la falta de vitamina C en la dieta genera escorbuto, una enfermedad bien conocida por



los antiguos marineros que empezaba por una hinchazón de encías y podía terminar en la muerte.

Por eso, el consumo de vitamina C es fundamental para mantener la salud y debe hacerse a diario. Esto se debe a que es una molécula que se disuelve en el agua y, por tanto, el cuerpo la termina expulsando. Lo bueno es que existe una gran variedad de vegetales que contienen esta molécula, pero lo malo es que con el calor cambia de forma y el cuerpo no la absorbe con tanta facilidad. Es decir, si queremos tomar más vitamina C debemos de tomar frutas y verduras frescas, sin cocinar.

## UNA FUENTE ABUNDANTE DE VITAMINA C

Probablemente pienses que los mejores alimentos que puedes tomar para obtenerla son los cítricos. Si bien es cierto que son buenas fuentes de este producto, no son las más abundantes. La naranja, en este sentido, es considerada como el alimento con vitamina C por excelencia y, sin embargo, existen muchos alimentos que la superan en este contenido. En cada 100 gramos de esta fruta podemos encontrar unos 50 miligramos de este compuesto.

En este artículo de EL ESPAÑOL se pueden encontrar hasta nueve alimentos que tienen un contenido más alto en vitamina C que esta fruta típica. Entre ellos, se encuentran otras frutas como la fresa o el kiwi, pero también algunas verduras tan saludables como el brócoli. Sin embargo, si un alimento sorprende por su proporción de vitamina C es el pimiento. Tal y como recoge el perfil de Instagram de Curiosidad alimentaria, esta verdura tiene “cuatro veces más vitamina C que una naranja”.

Esta cuenta sobre alimentación explica que el pimiento rojo, concretamente, tiene unos 190 miligramos de vitamina C por cada 100 gramos. Ahora bien, los pimientos se consumen con más frecuencia después de ser cocinados y, en este proceso, se pierde cierta cantidad de esta molécula. De todas formas, esta verdura puede utilizarse como ingrediente de una ensalada o de un gazpacho y, de esta manera, aporta su máximo potencial de vitamina C.

## ¿CUÁNTA NECESITAS?

La cantidad diaria de vitamina C recomendada varía dependiendo de la etapa



de la vida o el estado físico de las personas. Normalmente, oscila entre los 75 y los 90 miligramos diarios en la población adulta. Los Institutos Nacionales de Salud (NIH, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos, además, advierten que las personas que fuman deberían tomar 35 miligramos más al día debido a los daños que el humo del tabaco provoca a las células.

De todas formas, esta cifra de vitamina C es una cantidad mínima y no pasa nada si se supera. De hecho, este micronutriente tiene usos muy interesantes para la salud. Uno de ellos es que se trata de un complemento perfecto para los alimentos vegetales que son fuente de hierro como las lentejas o las espinacas –de hecho, estas últimas contienen tanto vitamina C como hierro en su composición–.

Tal y como se explica en este artículo de EL ESPAÑOL, la molécula del hierro de los alimentos vegetales –que es diferente de la que se encuentra en los animales– es más susceptible de ser atacada en el sistema digestivo y, por tanto, que no se pueda absorber en el intestino. La vitamina C ayuda a que esta molécula de origen vegetal llegue hasta el final sin sufrir tantas pérdidas y, por tanto, el cuerpo absorba una mayor cantidad.

## Canarias7

### ***CAMPAÑA DE TÍAS DE APOYO AL COMERCIO LOCAL***

*Se sortearán tres vales para hacer compras en establecimientos sureños*

*Del 22 al 27 de noviembre se desarrollará una campaña de apoyo al comercio local de Tías, con respaldo consistorial, con vistas al Black Friday.*

*Por cada 10 euros de compra se tendrá acceso a un boleto para el sorteo de tres vales de regalo a emplear en los negocios adheridos a la campaña. El sorteo será el 29 y la entrega el 1 de diciembre.*



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## VANOOSTENDE ABORDA EN BRUSELAS EL BLINDAJE DE LAS AYUDAS EUROPEAS AL SECTOR AFECTADO POR EL VOLCÁN

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias incidió en la necesidad de conservar las cantidades de referencia y eximir a los productores de la obligación de comercializar un mínimo del 70%, con el objetivo de que las personas que han perdido sus fincas bajo la lava puedan mantener las cantidades de referencia durante cinco años para recomenzar la actividad en otra ubicación

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, y el viceconsejero del Sector Primario, Álvaro de la Bárcena, han mantenido en la mañana de este lunes, 15 de noviembre, en Bruselas una reunión de trabajo con el director general de Agricultura de la Comisión Europea, Pierre Bascou, y su equipo, para que el sector primario de La Palma afectado por el volcán no pierda ninguna ayuda correspondiente a los fondos comunitarios.

De forma paralela a la celebración del Consejo de Ministros de la Unión Europea, que elevó en el orden del día una declaración de apoyo a la situación que vive la isla, el Gobierno de Canarias mantiene una ronda de reuniones con la Dirección General de la Unión Europea para proteger a los agricultores y ganaderos y sellar el compromiso de Bruselas con el campo palmero.

La responsable regional del área abordó con Bascou la importancia del mantenimiento del mismo nivel de ayudas para el sector en la campaña 2021 y sucesivas pese a que su venta sea menor como consecuencia de los efectos de la erupción, además de mejorar las ayudas a la compra de ganado para compensar la cabaña ganadera perdida por el volcán.

En relación a la medida II del POSEI (Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad) que afecta al plátano, Vanoostende incidió en la necesidad de conservar las cantidades de referencia y eximir a los productores de la obligación de comercializar un mínimo del 70% para cobrar

el cien por cien de las ayudas, con el objetivo de que las personas que han perdido sus fincas bajo la lava puedan mantener las cantidades de referencia durante cinco años para recomenzar la actividad en otra ubicación.

“La coordinación con el Ministerio es fundamental para llevar el mismo mensaje a Europa y que sean conscientes de la situación de gravedad por la que pasamos. Hay buena sintonía y predisposición con la Comisión Europea, y el objetivo principal sigue siendo que nuestros agricultores y ganaderos no pierdan renta de subvenciones por culpa del volcán”, apuntó Vanoostende.



## LOS AGRICULTORES PIDEN SOLUCIONES URGENTES A LAS ADMINISTRACIONES PARA EL SECTOR

Los agricultores piden acabar con la maraña burocrática que ralentiza la llegada de las ayudas para el sector afectado por la erupción volcánica

Los agricultores de La Palma **piden soluciones urgentes** para acabar con la maraña burocrática que dicen está ralentizado el cobro de las ayudas.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, asegura que el cobro de las ayudas de este año está solucionado y en lo que se está trabajando a ahora es **en las ayudas de los próximos años**.

Sara es una de las agricultoras **afectadas por el Volcán** que ha podido regar sus fincas en la zona de Las Hoyas. Tuvo la suerte de que tenía el estanque lleno de agua cuando estalló el volcán el **pasado 19 de septiembre**. Sin embargo, se enfrenta con incertidumbre al futuro.

Sara asegura que no todos los agricultores han cumplido las normas que se han establecido durante este periodo con motivo de la erupción volcánica en las zonas afectadas.

**Los agricultores prevén manifestarse** esta semana, el día 19, justo cuando se cumplirían dos semanas desde el comienzo del volcán. A las 11 de la

mañana los agricultores pedirán una solución urgente a los daños que les está ocasionando el volcán.

## **UPA PEDIRÁ UN APOYO FIRME PARA LOS AGRICULTORES DE LA PALMA**

Una delegación de la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos inicia un viaje de trabajo por las islas de La Palma y Tenerife

EDDC.NET / Santa Cruz de Tenerife

La agricultura y la ganadería generan casi la mitad del Producto Interior Bruto de la isla de La Palma. Una importantísima actividad económica y social que en estos momentos está en peligro y que llena de incertidumbre a los hombres y mujeres que gestionan las explotaciones, en su inmensa mayoría de carácter familiar. La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos defiende que la producción de alimentos se priorice y se proteja, durante el tiempo que dure la erupción y, lo que es incluso más importante, una vez que el volcán cese su actividad.

Para conocer de primera mano las problemáticas y reivindicaciones de los pequeños agricultores y ganaderos de las Islas Canarias, el secretario general de UPA, Lorenzo Ramos, inicia mañana una visita de trabajo por Tenerife y La Palma. Durante el viaje, Ramos visitará diversas cooperativas agrícolas y ganaderas y celebrará numerosas reuniones de trabajo.

El objetivo del viaje es canalizar las demandas de los productores canarios y trasladarlas a todos los niveles de la Administración, para ello, UPA celebrará reuniones con distintos representantes del sector agrario canario, como la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende o el secretario general de UGT Canarias, Manuel Navarro. Lorenzo Ramos visitará también la cooperativa Cocampa, Europlátano y distintas queserías de la isla de La Palma.

“El sector primario es fundamental, y debe seguir siéndolo en el futuro. Nuestro objetivo es reforzar las estructuras y las actividades de la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de las Islas Canarias. Somos necesarios, y estaremos allí donde se nos necesita”, ha señalado el secretario general de



UPA, Lorenzo Ramos.



## ALUMNADO DEL IES PUERTO DEL ROSARIO PROMUEVE LA EXCELENCIA DE LA GASTRONOMÍA VINCULADA A LA GANADERÍA DE COSTA

El Cabildo de Fuerteventura continúa acercando las tradiciones ganaderas a los jóvenes de la Isla, gracias a un proyecto promovido por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca para dar a conocer los valores de la ganadería tradicional de costa y la gastronomía vinculada a esta práctica entre estudiantes de secundaria y formación profesional del IES Puerto del Rosario. Estudiantes del ciclo de cocina y servicios de este centro educativo participaron este fin de semana en la apañada del Mancomún de Betancuria y trabajaron en la preparación de diversos platos utilizando la carne de cabra como producto principal. Para el consejero del área, David de Vera, es importante que los y las jóvenes conozcan de primera mano una de las prácticas más antiguas de Fuerteventura y las virtudes que tiene el ganado de costa a nivel gastronómico.

De este modo, se despierta su interés y compromiso con el sector primario, evitando que estos valores culturales se pierdan para las nuevas generaciones.

La intención es, además, que las recetas que resulten de esta colaboración sean degustadas en las actividades de showcooking que se celebran en el Mercado Agrario de la Biosfera. Desde la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca se continúa apoyando acciones de promoción de la actividad ganadera en los diferentes municipios.



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## EMPEÑO DE LOS GANADEROS DEL MANCOMÚN DE ANTIGUA MANTIENE LA TRADICIÓN DE LA APAÑADA

Este fin de semana, una veintena de los ganaderos del mancomún de Antigua han reunido las cabras de costa en Pozo Negro para seleccionar sus baifos, controlar su estado y contar el número de ejemplares.

Coordinando las cuentas con la experiencia de una vida dedicada a esta labor, se encontraba el Comisionado del Norte, Tomás Acosta, acompañado de Pedro Moseguez, Comisionado del Sur, y el alcalde de Antigua, Matías Peña. Echamos de menos en este encuentro a Nicolás Herrera, comisionado al que deseamos una rápida recuperación, señala el regidor municipal, y que pronto visitaremos en un próximo encuentro en el Valle de La Cueva. La veteranía de los ganaderos, a excepción de algunos jóvenes, preocupa al sector por la falta de relevo generacional para continuar con una tradición como son las apañadas de cabra de costa en el Mancomún, siendo esta una actividad que permite el cruce y la salubridad de los ejemplares. Apoyar al sector ganadero supone apoyar esta tradición, supone apoyar el reconocido queso de cabra que identifica la isla, así como otros productos novedosos que se están dando a conocer en importantes mercados fuera de Canarias, afirma el alcalde Matías Peña, desde la concejalía del sector primario que dirige Fernando Estupiñán se está facilitando la distribución de agua agrícola, aportando material y la venta de sus productos en mercados y mercadillos.

Entre las principales ayudas, añade el regidor municipal, se encuentra también el arreglo o mantenimiento de infraestructuras que necesitan en concreto los ganaderos del mancomún, así como la aportación económica que suponen las Subvenciones del sector, que se convocan próximamente, duplicando la cantidad ofrecida el año pasado. La apañada de este domingo en Pozo Negro, terminó como no podía ser de otro modo, con una comida de todos los ganaderos participantes con caldero de carne, papas con mojo, y algo que beber en la mesa improvisada a la sombra del refugio.



## **BOLETINES OFICIALES**

### **BOLETINES OFICIALES**

### **SEDE ELECTRÓNICA GOBIERNO DE CANARIAS**

**Resolucion concesión definitiva abaratamiento coste eléctrico agua de riego. Conv 2020**

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/06353561-120b-4aab-9ecc-06aca49f5fc6>

### **TABLONES DE ANUNCIOS**

#### **CABILDO DE LA PALMA**

**CONVOCATORIA 2021 "SUBVENCIONES PARA LA COMPENSACIÓN A LAS EMPRESAS DE GASTOS POR PÉRDIDAS ECONÓMICAS OCASIONADAS POR EL IMPACTO DEL COVID 19 EN LA ISLA DE LA PALMA".**

<https://bit.ly/3FoY3W7>

#### **CABILDO DE EL HIERRO**

<https://elhierro.sedelectronica.es/board>

**Anuncio de apertura "Subvenciones destinadas a los sectores agrícola, ganadero y pesquero de la isla de El Hierro"**

**Concesión subvención "Adquisición de alimentos para el ganado 2021"**

**Concesión y reconocimiento de la obligación "Subvención de recría de ganado ovino y caprino 2021"**

