

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font. Below the letters, the word 'Canarias' is written in a red, cursive script. To the right of the text is a stylized red graphic that resembles a landscape or a flame.

Canarias

NOTICIAS

Domingo 28 de noviembre de 2021

A stack of newspapers on the left side of the page, showing various titles and colors.A stack of newspapers on the right side of the page, showing various titles and colors.

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

The logo for EL TIME.es, featuring the words 'EL TIME' in a bold, serif font. A small graphic of a horse's head is integrated into the letter 'I'. The suffix '.es' is in a smaller, sans-serif font.

LOS APRECIADOS AGUACATES QUE SOLO COMEN LOS PALMEROS, EN EL CORAZÓN DE MADRID

Una pequeña tienda en el barrio de Chueca abre sus puertas para traer los mejores alimentos de La Palma al centro de Madrid. El aguacate, con las diversas y desconocidas variedades que hay en la isla, es el producto estrella. Se trata de "La Gaveta de los aguacates de La Palma", un proyecto impulsado por palmeros, entre los que no podía faltar el periodista Nacho Fresno, uno de los grandes embajadores de La Palma.

Este proyecto nació hace muchos meses, cuando un grupo de amigos isleños -que viven entre Madrid y La Isla Bonita- decidió abrir en pleno

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font. Below the letters, the word 'Canarias' is written in a red, cursive script. To the right of the text is a stylized red graphic that resembles a landscape or a flame.

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

Chueca un pequeño local para vender exquisiteces de su isla, con el aguacate como producto estrella. Este sueño tenía que haberse materializado a principios del pasado mes de octubre, cuando los primeros ‘antillanos’ o ‘piel lisa’ ya estuvieran maduros en los aguacateros de las fincas de La Palma. Unos árboles que se conservan exclusivamente por el valor sentimental, que no comercial, que tienen, pues son variedades muy difíciles de exportar. Casi todas las viejas fincas custodian un par de ellos simplemente porque “fue- ron plantados por el abuelo, o el bisabuelo, y no queremos injertarlos con las variedades más comerciales, que son el todo el mundo conoce”, asegura un agricultor, que es uno de los proveedores de La Gaveta.

El proyecto se retrasó. Primero, un terrible incendio asoló el pasado agosto las medianías de la zona oeste de la isla. Luego, este terrible volcán, aún sin nombre, que ha destrozado el Valle de Aridane arrasando con su lava al sector primario, entre otras muchas cosas. Pero nada puede con la ilusión de querer compartir estos delicados manjares que forman parte del día a día de La Palma y que, sin embargo, son unos grandes desconocidos fuera de Canarias. Nada puede apagar el sueño de estos palmeros.

Poco se puede añadir sobre las bondades de los aguacates. Nada que ‘foodies’, gastrónomos o amantes de la alimentación sana no sepan ya. Salvo una cosa: los de La Palma no tienen nada que ver con cualquier otro que nadie haya probado. Esta fruta forma parte de la dieta de todos los pal- meros desde hace mucho tiempo, cuando en otras zonas peninsulares solo formaban parte de la dieta de unos pocos privilegiados. Son muchas las variedades que allí se cultivan, algunas gran- des desconocidas porque no se exportan por no ser comerciales, como los Antillanos o Anayen. Estos últimos pueden llegar a pesar hasta un kilo, son muy comunes en la frontera entre

Colombia y Venezuela; llegaron desde el continente americano a la isla de la mano de don Francisco Duque en los años 50 del pasado siglo, y se conservan muy pocos árboles. El clima y la tierra de origen volcánico hicieron el resto. Incluso el Hass, el más frecuente en el mercado,



presenta diferencias físicas y de sabor. Esta es la fruta que llega a La Gaveta de los Aguacates de La Palma. Y además, una serie de productos cien por cien palmeros: sal de las Salinas de Fuencaliente (el complemento perfecto para el aguacate), mojo, gofio, repostería... Y mangos o una serie de hortalizas y frutas que son el abc de la gastronomía local, y aquí unas completas des- conocidas.

APOSTAR POR UN COMERCIO MÁS HUMANO Y CERCANO

Estamos a punto de salir de una pandemia que nos ha tenido aislados. Por eso, en plena era de globalización digital y fomento de impersonales compras a golpe de 'click', La Gaveta de los Aguacates de La Palma quiere también recuperar el comercio de barrio. En este caso, un trato doble personal: el del pequeño agricultor con nuestro distribuidor y con punto de venta (aunque uno esté en La Palma y el otro en Madrid); y el del cliente tanto con el producto como con quien lo vende. Es recuperar el concepto de 'la tienda de la esquina' para bajar a comprar en el barrio, con servicio de distribución por la zona, y adaptado a los nuevos tiempos con encargos o reservas por Whatsapp para el cliente fiel. Y es esa cercanía y mimo con el género la que permite también recoger la fruta con un grado de maduración más avanzado, algo que se refleja en el sabor.

Un pequeño local en el corazón de Chueca será el punto de encuentro. Un pequeño -pero muy sabroso- trozo de La Palma en el corazón de Madrid. Eso es algo que ni siquiera el volcán puede parar: el sueño de unos palmeros que aman tanto a Madrid como a su tierra canaria. Por eso quieren llevar a Madrid lo mejor de su isla.



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

MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE TACORONTE SE TRASLADA POR OBRAS A UNA CARPA PROVISIONAL

Los trabajos de mejora en su espacio habitual obligan a esta mudanza que durará un mes

<https://www.eldia.es/tenerife/2021/11/28/mercadillo-agricultor-tacoronte-traslada-obras-60056169>.

(Contenido exclusivo para suscriptores del periódico)

Canarias7

LOS AUTÓNOMOS AFRONTARÁN UNA FUERTE SUBIDA DE CUOTAS LOS PRÓXIMOS AÑOS

En enero pagarán al menos 8 euros más al mes por el alza de la base mínima y en 2023 otros 6 euros extra por el nuevo factor de sostenibilidad

El nuevo año comenzará para los autónomos con una cuota de enero que se alargará durante los próximos años. Y sucederá además en un momento en el que la mayoría aún no se ha recuperado de la pandemia que causó estragos en este colectivo; de hecho, aún dos de cada tres no han recobrado su nivel de actividad previo a la covid-19. Así, 2022 llegará con una subida de la cuota que pagan mensualmente los trabajadores autónomos a la Seguridad Social de al menos 8 euros al mes. Esto se debe a que la Ley de Presupuestos Generales del Estado para el próximo año recoge un incremento de la base mínima de cotización de los

trabajadores por cuenta propia del 1,7%, en línea con la previsión de aumento de precios. Los últimos tres años había permanecido congelada a raíz del coronavirus en los 944,4 euros.

Con este alza, la cotización mínima se elevará hasta los 960,6 euros. Pero no es la única subida: también se incrementará al 30,6% -tres décimas más que ahora- el tipo de cotización, es decir, el porcentaje de cuota que abonan los trabajadores por cuenta propia en función de la base por la que coticen. En realidad, este plus ya había sido pactado por el Gobierno con las principales organizaciones de autónomos en 2018 para que entrara en vigor en enero de 2021. Y así sucedió. Pero en febrero, a raíz de la irrupción de la covid, el Ejecutivo accedió a retrasar su aplicación. Así, la inmensa mayoría de los autónomos, los que cotizan por la mínima (que son casi el 65% del colectivo, según datos de septiembre del Ministerio de Seguridad Social), estaban pagando 286,15 euros de cuota en lugar de 288,99 euros. Sin embargo, el año que viene tendrán que abonar ese incremento mensual de forma retroactiva, lo que supondrá un desembolso de 31,2 euros (el pago de esa diferencia desde febrero hasta diciembre), una cuantía que será mayor para quienes elijan bases más altas.

Así, dadas las nuevas bases y tipos de cotización, la cuota mínima que pagarán más de 1,7 millones de autónomos personas físicas se elevará hasta los 293,94 euros, lo que supondrá casi ocho euros más al mes que ahora, 93,4 euros más al año, a lo que tendrán que sumar los 31 euros por el retraso en los tipos. En el caso de los autónomos societarios, que son unos 400.000, su base mínima aumentará hasta los 1.234,86 euros al mes, lo que supondrá el pago de una cuota de 377,86 euros, es decir, 10 euros más al mes, 120 euros extra anuales.

Este incremento en la base mínima impactará en más de 2,1 millones de autónomos y la Seguridad Social pasará a recaudar 173 millones de euros más en 2022, según se recoge en el plan presupuestario. Los que coticen por la base máxima también tendrán un alza del 1,7% en enero.

Seis euros más por el MEI

Y esta subida no se quedará en el año que viene. En 2023 tendrán otro



desembolso debido a la entrada en vigor del nuevo Mecanismo de Equidad Intergeneracional (MEI) que sustituirá al factor de sostenibilidad. Porque el incremento de la cotización a la Seguridad Social de 0,6 puntos -que se aplicará entre 2023 y 2032 para lograr ingresos extra y costear así parte del incremento del gasto que habrá con la llegada a la jubilación del 'baby boom'- no solo afectará a los 16,35 millones de asalariados y las empresas en las que trabajan, sino también a los autónomos. Y en este caso impactará sobre todos, los más de 3,3 millones de trabajadores que conforman el colectivo, y tendrán que abonar en su totalidad esas seis décimas de sobrecotización (en el Régimen General los empresarios aportarán el 0,5 y el empleado la décima restante).

Implicará esto que en enero de 2023 el tipo de cotización para este colectivo se elevará hasta suponer el 31,2% de su base. Así, si se aplica este porcentaje a la base mínima -y sin contar si en los Presupuestos de 2023 se recoge otro aumento, lo que encarecería más la medida-, la nueva cuota mínima que deberán pagar desde 2023 crece hasta rozar los 300 euros; es decir, seis euros más al mes, 72 euros más al año.

De nuevo el incremento será mayor para los societarios: su cuota pasará en 2023 a ser de 385,27 euros, suponiendo que su base mínima se mantenga en los 1.234,86 euros. Esto supondrá para esas 400.000 personas unos 7,4 euros extra al mes.

El presidente de ATA, Lorenzo Amor, se lamentó de que este encarecimiento se suma a las trabas que tiene ya de por sí el colectivo y provocará que haya autónomos que no puedan continuar. «La vaca no da más leche», denunció.

En 2023 entrará en vigor el nuevo sistema por ingresos reales

Esta subida de cuotas se da mientras el Gobierno aún tiene pendiente terminar de cerrar con los agentes sociales el nuevo sistema de cotización de los autónomos en función de sus ingresos reales. Esta es una de las medidas incluidas en la reforma de las pensiones cuyo diseño se prevé cerrar en el primer trimestre de 2022. Su aplicación será gradual a partir de 2023. Pero aún falta por negociar el número de tramos que habrá y cuál será el mínimo.

UN AGRICULTOR PALMERO LLEVA ÉL MISMO SUS AGUACATES DESDE LA PALMA A GRAN CANARIA

Lorem ipsum ***Vende esos aguacates en cajas de diez kilos cada una a un precio de 50 euros y se vale de las redes sociales para vender su producto***

El volcán de La Palma mantiene su explosividad

La isla de La Palma lleva más de 70 días bajo la sombra de las cenizas, piroclastos y lava que suelta el volcán de Cumbre Vieja después de que el pasado 19 de septiembre entrase en erupción. Miles de vecinos se han visto obligados a ser desalojados al perder sus casas y sus trabajos.

RELACIONADAS

¿Por qué está tan caro el aguacate en Canarias?

Un agricultor de Gran Canaria pide ayuda para vender todas sus mangas LA PROVINCIA

Entre ellos se encuentra Jorge Brandon, más conocido como El Gallo, un agricultor que se dedica a vender, a cinco euros el kilo sus aguacates en La Palma, Tenerife y Gran Canaria. Y para ello lo hace el mismo, desde el pasado mes de agosto, cogiendo el barco en el que transporte su producto en su camión a otras islas.