



NOTICIAS

Sábado, 12 de noviembre de 2022

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



EL CABILDO DE LA GOMERA IMPULSA NUEVAS PLANTACIONES DE CAFETALES EN LA ISLA

Agricultores vinculados a este tipo de cultivo conocen de cerca las diferentes herramientas y características de la actividad.

La Gomera acogió, durante el pasado jueves y ayer viernes, una jornada dedicada al manejo de nuevas plantaciones de café en la isla. Agricultores de toda la isla vinculados a este tipo de cultivo se han formado en el uso de herramientas y han conocido las características de la plantación de cafetales en el territorio insular.

El presidente del Cabildo, Casimiro Curbelo, recordó que «hace un año desde la Institución insular pusimos en marcha el primer semillero de



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

café de la isla, ubicado en el vivero de Cruz Chiquita, en un proyecto piloto para la plantación de más de 2.000 matas de café, con el fin de impulsar este cultivo en La Gomera y dimensionarlo para crear economía en torno a él».

Por su parte, la consejera insular de Desarrollo Rural y Sector Primario, Angélica Padilla, afirmó que «la isla cuenta con las condiciones adecuadas para la plantación de cafetales, por lo que desde el Cabildo queremos, con esta jornada, promover y consolidar el cultivo de café, y que cada vez más agricultores gomeros se sumen a ello».

Los asistentes, a lo largo de dos días de jornadas, han podido llevar a cabo visitas de campo a las plantaciones ubicadas en fincas de Playa de Santiago, Hermigua y Vallehermoso.

Asimismo, según informó el Cabildo gomero en una nota, en el aula de formación del vivero de Cruz Chiquita, han recibido formación en diferentes ámbitos relacionados con el cultivo de cafetales, como los factores climáticos que intervienen en la producción de café, las características de la planta y la correcta elección de la variedad, la preparación del terreno, el manejo del cultivo durante el crecimiento y desarrollo de la planta, las prácticas de riego y abonado, los efectos de la poda sobre la producción, y el tratamiento de plagas y enfermedades.



LOS VINOS DE LA PALMA PROTAGONISTAS EN LA NUEVA TEMPORADA DEL PROGRAMA DE PROYECCIÓN



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

INTERNACIONAL 'WINEMAN'

La consejera del área, Alicia Vanoostende, explicó en la presentación que tuvo lugar hoy, viernes 11 de noviembre, en Los Llanos de Aridane (La Palma), que "se trata de los capítulos 5 y 6 pertenecientes a la sexta temporada del programa que dirige y presenta el experto enólogo y docente en vinos nacionales e internacionales, Joaquín Gálvez Bauzá".

Vanoostende celebró la apuesta de la Consejería por patrocinar estos dos nuevos episodios, que se suman a los documentales sobre viticultura en El Hierro, La Gomera y Gran Canaria, que se encuentran en fase de edición para su posterior emisión. "Lanzarote y Tenerife serán las islas que protagonizarán nuevos episodios el próximo año", aclaró.

Para la titular de Agricultura "este programa, de alcance internacional, es el vehículo perfecto para dar a conocer todas las cualidades de nuestros vinos, así como las denominaciones de origen y las numerosas variedades de uva blanca y tinta, además de nuestra peculiar forma de cultivar la vid, que se adapta a nuestros terrenos abruptos y volcánicos".

También, incidió en la importante repercusión que supone para el turismo la emisión de estos episodios en plataformas de proyección global, "pues con la vid como protagonista de esta historia, el espectador podrá descubrir todas las posibilidades que ofrecen nuestras islas, situando a Canarias como destino preferente de turismo



sostenible".

Los dos nuevos capítulos se centran en la uva que se cultiva en La Palma, con 846 hectáreas cultivadas y una producción superior a los 310.000 litros. La serie realiza un recorrido por los paisajes de viñedos para recalar en sus bodegas, donde se producen vinos blancos, rosados, tintos y dulces, así como los característicos vinos de tea.

El director y presentador del programa degustará una de las elaboraciones estrella como es el Malvasía Dulce de la subzona de Fuencaliente, un vino de color ambarino con una amplia gama de aromas, entre los que predominan las notas de frutas pasas. Asimismo, dedicará un espacio importante a resaltar la singularidad del vino de Tea, llamado así por su característico sabor a resina que le confiere la pipa de madera extraída del pino canario donde reposa hasta su degustación.

'La Malvasía aromática de La Palma' y 'Los Vinos de Tea de La Palma', de la popular serie 'Wineman', están disponibles en las plataformas de repercusión mundial Rakuten TV, Escapa TV y Dviaje, además de Pluto TV, en Latinoamérica.

LA PALMA CELEBRA EL FIN DE LA VENDIMIA CON LA "JURA DE LA PIPA"

El Consejo Regulador de Denominación de Origen Vinos La Palma ha celebrado junto a los viticultores acogidos a la Denominación de Origen la tradicional "Jura de la Pipa", acto en el que se bendice y se toma por primera vez el fruto de la vendimia que acaba de terminar,



enmarcado en las fiestas del día de San Martín.

Los actos, celebrados en el municipio de Villa de Mazo, han comenzado desde las 12 horas, con una degustación de castañas asadas acompañada de vinos del municipio, una de las tres comarcas vinícolas de la isla y por donde se realizan las primeras cosechas de la temporada.

La tradicional 'jura de la pipa y bendición del vino nuevo' ha sido realizada por el veterano jurador José Tabares, junto al sacerdote del municipio y una nutrida representación política, entre los que se encontraba la Consejera de Agricultura del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, así como el presidente y el vicepresidente del Cabildo insular, Mariano Hernández Zapata y Borja Perdomo.

Una vez bendita y agujereada, de la barrica (o pipa) comenzó a brotar el vino nuevo para que los viticultores y asistentes a la festividad cataran los frutos de la cosecha de este año, acompañado de productos como sardinas, chicharrones, cebollas, nueces o pan con chorizo, entre otros.

La alcaldesa de Villa de Mazo, Goretti Pérez, ha señalado que "este ha sido un año de recuperación, no sólo en lo social, también en lo que a la cosecha se refiere, con unas cifras que devuelven la esperanza a los trabajadores del campo", ya que las cifras preliminares indican que la vendimia del 2022 ha superado el millón de kilos de uva cosechados.



EL ICCA Y LA ASOCIACIÓN EL ALMUD IMPARTEN CATAS PROFESIONALES Y POTENCIAN LOS CONCURSOS AGROALIMENTARIOS

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, y la Asociación de Catadores El Almud, imparten diferentes cursos de cata profesional dirigidos tanto a catadores con experiencia en el mundo agroalimentario como para los no iniciados.

Para ello, el ICCA y El Almud han firmado un contrato que permite a esta entidad con sede en la Villa de Garafía (La Palma) la realización de cursos de cata de aceite, gofio y sal que contribuirán a visibilizar los concursos agroalimentarios, a fomentar los productos locales y a crear un amplio panel de catadores más formados. Hasta el momento se han desarrollado, con la colaboración del Ayuntamiento de Garafía, catas de sales y gofio que han tenido una gran aceptación, eventos que culminarán el 25 de noviembre con una cata de aceite.

El director del ICCA, Basilio Pérez, explica que "en la actualidad, las empresas con pequeñas producciones tienen dificultad para sobresalir en los mercados, es por ello que se hace necesario competir desde la diferenciación de sus productos. Dicha diferenciación se puede obtener a través de la calidad, la apreciación de sus propiedades, el origen, variedades o las elaboraciones, entre otras. Las catas son una herramienta que permite lograr el aprendizaje facilitando la diferenciación de los productos"



En esta línea, destaca que "el contrato acuerda tanto la realización de cursos de formación básica para las personas no iniciadas en el mundo de la cata, así como cursos de formación específicos para todas aquellas personas que tengan interés en los mismos, donde se explica y enseña, no solo cómo debe realizarse la cata de los diferentes productos, sino también su origen, su cultura, su elaboración y su contexto, dado que se considera prioritario saber cómo se elabora un producto para poder catarlo con pleno conocimiento".

La Asociación de Catadores El Almud nace en 2017 con la intención de organizar actividades que ayuden al conocimiento sobre el mundo de la cata. Esta entidad organiza una amplia y variada oferta de actividades, además de coorganizar diversos eventos con ayuntamientos o la Universidad de La Laguna, entre otros. Además, colabora con el ICCA en los distintos concursos Agrocanarias que se celebran a lo largo del año.



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