

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

EL GOBIERNO DE CANARIAS MEJORA LA RESIDENCIA DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA AGRARIA DE TACORONTE (*)

La Consejería regional de Agricultura y Ganadería invierte 400.000 euros en el acondicionamiento de 24 de las 44 plazas de este recurso residencial para estudiantes



La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha concluido recientemente la primera fase de la mejora de la residencia de estudiantes de la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte. Con una inversión de unos 400.000 euros, la Dirección General de Agricultura ha renovado 24 de las 44 plazas de este recurso pensado para alojar a alumnos de municipios alejados y de otras islas.

QUIENES CULTIVAN HUERTOS TIENEN MENOS RIESGO DE CÁNCER Y MEJOR SALUD MENTAL

La jardinería y la horticultura tienen importantes beneficios para el ser humano, según un estudio



Las personas que se dedican de forma frecuente a la jardinería, a cultivar huertos o actividades parecidas presentan un menor riesgo de desarrollar cáncer y, además, son propensos a una mejor salud mental, según ha puesto de manifiesto un equipo de investigadores. El estudio, que publica la revista Lancet Planetary Health, ha sido dirigido por un equipo científico de la Universidad de Colorado Boulder (EEUU) en colaboración con el ISGlobal, centro impulsado por la Fundación 'La Caixa'.

"Estos hallazgos proporcionan evidencia concreta de que la jardinería comunitaria podría desempeñar un papel importante en la prevención

del cáncer, las enfermedades crónicas y los trastornos de salud mental", ha destacado Jill Litt, autora principal del estudio, investigadora de ISGlobal y profesora del Departamento de Estudios Ambientales de la Universidad de Colorado Boulder.

Litt ha dedicado gran parte de su carrera a buscar formas asequibles, escalables y sostenibles de reducir el riesgo de enfermedades, especialmente entre las comunidades con rentas bajas. "Vayas donde vayas, la gente dice que hay algo en la jardinería que les hace sentir mejor", ha explicado la investigadora, que comprobó la dificultad de encontrar datos científicos sólidos sobre sus beneficios.

Algunos pequeños estudios observacionales ya habían revelado que las personas que cultivan un huerto tienden a comer más fruta y verdura y a tener un peso más saludable, pero no estaba claro si eran las personas más sanas las que simplemente tienden a cultivar un huerto o si es esta actividad la que influye en su salud. Según Litt, solo tres estudios habían aplicado un ensayo controlado aleatorizado, pero ninguno se había centrado específicamente en la jardinería comunitaria.

Por eso, los investigadores reclutaron a 291 adultos de la zona de Denver (Colorado, Estados Unidos) que no practicaban la jardinería, con una media de edad de 41 años, y más de la mitad de hogares con bajos ingresos.

Más ingesta de fibra y menos estrés y ansiedad

La mitad de los voluntarios los asignaron al grupo de jardinería comunitaria, mientras que la otra mitad constituyó un grupo de control

que debía esperar un año para empezar a cultivar un huerto. Ambos grupos hicieron encuestas periódicas sobre su ingesta nutricional y su salud mental, se sometieron a mediciones corporales y llevaron monitores de actividad.

"Así, los investigadores vieron que los participantes del grupo de jardinería consumían, de media, 1,4 gramos más de fibra al día que los del grupo de control, lo que supone un aumento del 7%. Los autores señalan que la fibra ejerce un profundo efecto en las respuestas inflamatorias e inmunitarias, e influye en todos los aspectos, desde cómo metabolizamos los alimentos hasta la salud de nuestro microbioma intestinal y la susceptibilidad a la diabetes y ciertos tipos de cáncer", ha comentado Jill Litt.

Además, este grupo también aumentó sus niveles de actividad física en unos 42 minutos a la semana. Los participantes en el estudio también vieron cómo disminuían sus niveles de estrés y ansiedad. "Incluso si vienes al huerto con la intención de cultivar tus propios alimentos en un lugar tranquilo, empiezas a mirar la parcela de tu vecino y a compartir técnicas y recetas, y con el tiempo las relaciones florecen", ha añadido Litt, que destaca estos beneficios adicionales de cultivar un huerto en comunidad.

"No se trata solo de frutas y verduras. También se trata de estar en un espacio natural al aire libre junto a otras personas", concluye Litt.

EL GOBIERNO CANARIO REHABILITA LA RESIDENCIA DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CAPACITACIÓN AGRARIA DE TACORONTE

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha culminado ya la primera fase de la rehabilitación integral de la residencia de estudiantes de la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, que gestiona el departamento autonómico a través de la Dirección General de Agricultura



Se trata de un proyecto valorado en cerca de 400.000 euros cuya intervención ha consistido en la reforma completa de las habitaciones y baños del módulo oeste de la residencia, así como la construcción de baños propios en cada una de las habitaciones, lo que permite espacios de trabajo más cómodos, reduciéndose a dos el número de estudiantes por cuarto. Esta rehabilitación supone la renovación de 24 plazas de las 44 existentes, a lo que hay añadir las correspondientes a la segunda fase de la obra que prevé la reforma de 20 plazas más.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ejecutivo regional, Alicia Vanoostende, y el director general de Agricultura, Augusto Hernández, junto al director del centro, Ángel Ruiz, y el jefe de Residencia, Antonio Ramírez, visitaron en la mañana de hoy, lunes 16 de enero, la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife) para comprobar los avances realizados en una instalación señera que tiene más de 50 años de antigüedad.

Vanoostende destacó que "hemos mejorado no solo las instalaciones comunes, también la residencia escolar que facilita que jóvenes de municipios alejados o de islas no capitalinas puedan tener una mayor oportunidad para formarse en esta escuela, mejorando y modernizando las habitaciones y ofreciéndoles todos los servicios que necesitan".

En esta línea, puso de manifiesto la importancia de la formación "como pilar fundamental para garantizar el futuro del sector primario y, por esa razón, hemos invertido desde el comienzo de la legislatura más de 3,5 millones en mejorar los centros de formación; son cerca de 700 alumnos que tenemos cada año en los distintos módulos de formación profesionales".

"La Escuela requería de una actualización integral, entre otras cuestiones, porque se trata de una instalación de los años 60 que tiene que adaptarse a las nuevas circunstancias", concluyó Vanoostende.

ASPROCAN: "EL PRECIO DEL PLÁTANO HA BAJADO UN 35% DESDE MEDIADOS DE 2022"

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias



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

(Asprocan) ha indicado este lunes que el precio del plátano canario ha bajado un 35 por ciento desde su punto más alto a mediados de 2022, y ha indicado que los productores han sido los principales perjudicados.



En un comunicado, Asprocan ha señalado que 2022 finalizó con una "pronunciada" curva descendente en cuanto al precio al consumidor del Plátano de Canarias.

El pico máximo se alcanzó en agosto, con un precio medio de 3,29€/kilo de precio medio en la Península, para llegar al actual, establecido en 2,05 euros el kilo, de media, el 18% menos si se compara con el precio de enero de 2022, ha añadido Asprocan.

Explica que la pérdida de más de 70 millones de kilogramos de producción con motivo de la erupción volcánica en La Palma en 2021 tensionó el mercado del plátano durante buena parte de 2022.

Sin embargo, agrega, la recuperación de parte de la producción perdida por la erupción del volcán de La Palma gracias a un clima con temperaturas más elevadas de las habituales en el último trimestre de 2022 ha generado una caída muy rápida y significativa de su precio.

Una caída que, según Asprocan, no ha sido equilibrada, pues afecta principalmente a los productores, debido a la falta de agilidad en el traslado de la reducción de precios en origen a los precios al consumidor, lo que está generando fuertes pérdidas a los productores.

Asprocan apunta que, a pesar de que se espera que la subida de precios de los alimentos en general se mantenga en el comienzo de año, los plátanos de Canarias materializan una bajada del 35% de su precio desde su punto más alto a mediados de 2022.

En palabras de Domingo Martín, presidente de Asprocan, "como consecuencia de la pérdida de producción causada por la erupción de La Palma y los altos precios derivados de la misma, en 2022 fue inevitable una pérdida de cuota de mercado en favor de la banana, que salió beneficiada del ensanchamiento de la demanda que habíamos venido logrando en los últimos años".

Domingo Martín ha añadido que "no ha sido hasta final del año cuando comenzó a reducirse el precio en los puntos de venta, a pesar de que los productores ya percibían un precio sustancialmente inferior meses antes".

Y considera "imprescindible" que los cambios de precios en origen se vean repercutidos al consumidor de forma rápida y con márgenes más razonables para todos los eslabones de la cadena".



EUROPLÁTANO REVALIDA SU CERTIFICACIÓN IFS FOOD EN LA PALMA Y LA EXTIENDE A LA PLANTA DE TENERIFE SUR

Tras el año más difícil que recuerda el sector, la empresa ha demostrado su clara apuesta por la diferenciación a través de la calidad; y es que, en las más complicadas circunstancias, ha sido capaz de certificarse bajo uno de los más rigurosos estándares de calidad y seguridad alimentaria, IFS Food



La IFS, International Food Standard, es una norma de origen europeo desarrollada fundamentalmente por las asociaciones de distribuidores de Francia, Alemania e Italia, y que actualmente tiene una gran acogida y repercusión en la mayor parte de la Unión Europea (supercadenas como Metro, Carrefour, Lidl, Mercadona o Coop). Esta norma permite establecer un estándar común de seguridad alimentaria durante todos los procesos y un método de evaluación uniforme.

A nivel interno, esta compleja certificación evalúa todos los aspectos de la organización: responsabilidad de la dirección; calidad y sistemas de gestión de la seguridad alimentaria; gestión de los recursos; planificación y proceso de producción; medición análisis y mejora; y Food defense. De esta forma, tocando tantas áreas de la empresa, se consigue una reestructuración que hace más eficiente la producción, a la vez que garantiza la seguridad alimentaria de los productos. Y es que, toda norma o certificado de calidad tiene sus protocolos de crisis; al contar

con ellos, aseguramos que somos una empresa que ofrece sus productos con total garantía alimentaria, que posee los protocolos necesarios y que es capaz de activarlos, lo cual siempre es un plus para el cliente. Una de las características más destacables de la IFS Food, que va muy en línea con los valores de Europlátano, es que exige la mejora continua: la revalidación de la certificación pasa por conseguir una mejor puntuación cada año, lo que obliga al equipo a trabajar por superarse en cada auditoría.

Desde el punto de vista comercial nos acerca más a nuestros clientes, creando un vínculo de confianza y transparencia, ya que tanto los procesos como la fruta a lo largo de toda la cadena de suministro están certificados por este estándar a nivel mundial. Además, nos abre la puerta a nuevos mercados y nos permite cumplir con las exigencias de los clientes, cada vez más preocupados por la seguridad alimentaria.

La certificación tiene aún más mérito si cabe, teniendo en cuenta la complicada situación que vive el sector desde la erupción del volcán en La Palma a finales de 2021. Es de mencionar el esfuerzo y capacidad de adaptación demostrados por el equipo de Europlátano, agricultores y trabajadores, capaces de mantener la calidad y la seguridad alimentaria de la fruta en las más difíciles condiciones. Con este hito, la empresa se reafirma en su compromiso con el plátano y con su gente, convencidos de que aportar valor tanto en el producto como durante el proceso, es clave para diferenciar el plátano e invertir en relaciones de confianza con los clientes.

Desde la dirección se agradece a todos los trabajadores su implicación,



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

trabajo y esfuerzo; con los que han conseguido demostrar una vez más la capacidad de Europlátano de adaptarse a las necesidades del mercado ofreciendo a sus clientes la máxima garantía de calidad y seguridad en sus productos, creando valor para nuestros plátanos, consumidores y, sobre todo, para nuestros agricultores. Estamos muy orgullosos de contar con un equipo que es consciente de la importancia de producir un plátano de calidad y que esté respaldado por sellos como Global GAP, GRASP o la misma norma IFS Food.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA S.L. C.V. 2014. PÁG. 10

PORTADA

QUIENES CULTIVAN HUERTOS TIENEN MENOS RIESGO DE CÁNCER Y MEJOR SALUD MENTAL

La jardinería y la horticultura tienen importantes beneficios para el ser humano, según un estudio



Las personas que se dedican de forma frecuente a la jardinería, a cultivar huertos o actividades parecidas presentan un menor riesgo de desarrollar cáncer y, además, son propensos a una mejor salud mental,

según ha puesto de manifiesto un equipo de investigadores. El estudio, que publica la revista Lancet Planetary Health, ha sido dirigido por un equipo científico de la Universidad de Colorado Boulder (EEUU) en colaboración con el ISGlobal, centro impulsado por la Fundación 'La Caixa'.

"Estos hallazgos proporcionan evidencia concreta de que la jardinería comunitaria podría desempeñar un papel importante en la prevención del cáncer, las enfermedades crónicas y los trastornos de salud mental", ha destacado Jill Litt, autora principal del estudio, investigadora de ISGlobal y profesora del Departamento de Estudios Ambientales de la Universidad de Colorado Boulder.

Litt ha dedicado gran parte de su carrera a buscar formas asequibles, escalables y sostenibles de reducir el riesgo de enfermedades, especialmente entre las comunidades con rentas bajas. "Vayas donde vayas, la gente dice que hay algo en la jardinería que les hace sentir mejor", ha explicado la investigadora, que comprobó la dificultad de encontrar datos científicos sólidos sobre sus beneficios.

Algunos pequeños estudios observacionales ya habían revelado que las personas que cultivan un huerto tienden a comer más fruta y verdura y a tener un peso más saludable, pero no estaba claro si eran las personas más sanas las que simplemente tienden a cultivar un huerto o si es esta actividad la que influye en su salud. Según Litt, solo tres estudios habían aplicado un ensayo controlado aleatorizado, pero ninguno se había centrado específicamente en la jardinería comunitaria.

Por eso, los investigadores reclutaron a 291 adultos de la zona de Denver (Colorado, Estados Unidos) que no practicaban la jardinería, con una media de edad de 41 años, y más de la mitad de hogares con bajos ingresos.

Más ingesta de fibra y menos estrés y ansiedad

La mitad de los voluntarios los asignaron al grupo de jardinería comunitaria, mientras que la otra mitad constituyó un grupo de control que debía esperar un año para empezar a cultivar un huerto. Ambos grupos hicieron encuestas periódicas sobre su ingesta nutricional y su salud mental, se sometieron a mediciones corporales y llevaron monitores de actividad.

"Así, los investigadores vieron que los participantes del grupo de jardinería consumían, de media, 1,4 gramos más de fibra al día que los del grupo de control, lo que supone un aumento del 7%. Los autores señalan que la fibra ejerce un profundo efecto en las respuestas inflamatorias e inmunitarias, e influye en todos los aspectos, desde cómo metabolizamos los alimentos hasta la salud de nuestro microbioma intestinal y la susceptibilidad a la diabetes y ciertos tipos de cáncer", ha comentado Jill Litt.

Además, este grupo también aumentó sus niveles de actividad física en unos 42 minutos a la semana. Los participantes en el estudio también vieron cómo disminuían sus niveles de estrés y ansiedad. "Incluso si vienes al huerto con la intención de cultivar tus propios alimentos en un lugar tranquilo, empiezas a mirar la parcela de tu vecino y a compartir técnicas y recetas, y con el tiempo las relaciones florecen", ha añadido

Litt, que destaca estos beneficios adicionales de cultivar un huerto en comunidad.

"No se trata solo de frutas y verduras. También se trata de estar en un espacio natural al aire libre junto a otras personas", concluye Litt.



PORTADA

LOS PRODUCTORES ADVIERTEN DE NUEVAS ALZAS DE LA CESTA DE LA COMPRA EN EL ARRANQUE DE ESTE AÑO

La leche y sus derivados como el queso y la mantequilla, el agua y el aceite se preparan para nuevas subidas en Canarias. A la caída de la producción se suma que los costes no dejan de subir



La cesta de la compra de Canarias arranca el año 2023 con la amenaza de nuevas subidas. Así se lo han empezado a comunicar fabricantes y productores al sector de la distribución del archipiélago, que avisa de que mientras los costes continúen al alza es imposible frenar la escalada de precios en la alimentación, que cerró el año en las islas con una

subida del 15,3%, según los datos del Índice de Precios al Consumo (IPC), tres veces por encima de la inflación media y cinco por encima del aumento de los salarios.

No solo la previsión de costes al alza -como los combustibles o el alimento de los animales- hace temer nuevas subidas de los alimentos. La tormenta perfecta se completa con la caída que ha experimentado la producción agrícola y ganadera a nivel nacional en los últimos meses, según los datos que recoge el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en su boletín estadístico del mes de diciembre. En Canarias también se asistió el pasado año a un recorte sustancial de la superficie agrícola y con ello de la producción. Especialmente afectadas están las papas y los tomates, según los datos de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga).

«De forma tradicional en el arranque de todos los años hay una revisión de las tarifas. Este año también se va a producir y es importante por la subida de los costes porque, hay que insistir en que no estamos ante una inflación de demanda sino de costes», indica Alonso Fernández, secretario general de la Asociación de Supermercados de las Islas Canarias (Asuican). Según indica, mientras no se tomen medidas para atajar el alza de costes los precios van a seguir subiendo.

Los productos que sufrirán el aumento de precios

Distintas fuentes consultadas del sector de la distribución destacan que entre los artículos que se prevé que experimenten las mayores subidas en la primera parte de 2023 se encuentran la leche y sus derivados, como los quesos y la mantequilla. El coste de la alimentación de los

animales sigue subiendo y los productores y fabricantes de estos productos no tienen más remedios que seguir subiendo los precios.

«Los ganaderos que quejan de que están vendiendo al límite y no tienen otra que subir los precios. En las fábricas también los costes van para arriba. Es una tormenta perfecta», indican estas fuentes.

También vinculado a la alimentación de los animales se prevén nuevas subidas de los huevos y la carne. En cuanto a los primeros en 2022 han sido uno de los productos que más se ha encarecido, hasta un 25% -al igual que la leche-. Como explica Fernández una de las principales razones ha sido la entrada en vigor de la Ley de Bienestar Animal, que obligó a cambios en las granjas y derivó en el cierre de explotaciones y caída de la producción.

El agua embotellada también sufrirá nuevas subidas en estos días en el archipiélago como consecuencia, según estas fuentes, de la aplicación desde el uno de enero del nuevo impuesto al plástico que encarece el producto.

El aceite, que ya ha subido de forma sustancial en el último año -casi un 50%- se enfrenta a nuevas alzas como consecuencia de la caída de la producción por la sequía. Los productores andaluces ya han advertido de que esta campaña no se alcanzarán las cifras estimadas y que esto podría derivar en nuevos incrementos.

Fuerte descenso de la producción agrícola y ganadera

En este sentido, según los datos del Ministerio la producción de aceite



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

fue en octubre de 768.000 toneladas frente a los 1,4 millones de un año antes.

Al igual que el aceite los datos que recoge Agricultura presentan recortes sustanciales. Así en el caso del trigo blando se habría pasado de casi 7,5 millones de toneladas a 5,3, con un incremento del precio entre 2021 y 2022 de un 20%. La producción de arroz se habría recortado a la mitad y la cebolla habría pasado de 1,4 millones a 1,1 millones.

La subida de los productos de alimentación va acompañada de un alza de los tipos de interés que deriva en un aumento de las cuotas hipotecarias de las familias y menor capacidad para hacer la compra y llegar a final de mes.

EL PASTOR JOSÉ MENDOZA RETOMA LA TRASHUMANCIA, DE GUÍA A TEJEDA

Pepe El de Pavón condujo a 380 ovejas por las cumbres de la isla para que pasten durante dos meses en el cortijo de Majada Alta



El pastor José Mendoza condujo el pasado fin de semana a 380 de sus ovejas canarias desde su Cortijo de Pavón, en los altos de Guía, hasta el de Majada Alta, cerca de la presa de Las Niñas, en Tejeda, para

aprovechar los pastos verdes que allí crecen en estos meses de invierno. Allí se quedarán dos meses, según calcula, aunque el tiempo estará en función de las lluvias.

El viaje comenzó sobre las 08.00 horas del sábado, tras ordeñar a los animales, y se completó sobre las 17.00 después de pasar por los Pinos de Gáldar, Degollada de Las Palomas, Cruz de Tejeda, Tejeda, Timagada (donde hizo un descanso), El Juncal y Pajonales.

En el cortijo de su destino le esperaban otras 70 ovejas que había transportado antes en camiones y un centenar de corderos que están destetándose. El año pasado, debido a la escasez de precipitaciones, Pepe El de Pavón, como es más conocido, no pudo practicar la trashumancia que retoma en 2023 y de la que es uno de los últimos practicantes en Gran Canaria.

Le acompañaron su hijo José Francisco y otra docena de pastores y durante un trecho se unió a su sonora comitiva la consejera de Ganadería del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende.

Enlace al video de la noticia: <https://www.canarias7.es/canarias/gran-canaria/pastor-jose-mendoza-20230116213051-nt.html>

TEJEDA EMPIEZA A SABOREAR LA FERIA EUROPEA DEL QUESO DE MARZO

El Gobierno de Canarias y la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria han renovado una edición más el acuerdo de colaboración para la organización de la Feria Europea del Queso, que este año acogerá el municipio de Tejeda, con una partida de 10.000 euros a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Un evento enmarcado en la European Cheese Route, que tendrá lugar el fin de semana del 4 y 5 de marzo, con una previsión de afluencia masiva de visitantes apasionados del queso y la venta de miles de kilos de este producto, como así ha sido en las cinco ediciones precedentes. La institución supramunicipal norteña ha abierto el plazo de preinscripción para las queserías que deseen participar en el evento con un puesto, a través de la página web www.mancomunidaddelnorte.org, hasta el 17 de febrero



El recién nombrado nuevo presidente de la Mancomunidad del Norte, Sergio Nuez, el máximo edil de Tejeda, Francisco Perera, y el director general de Ganadería del Ejecutivo regional, José Cabrera, rubricaron el

apoyo a la feria en un encuentro de trabajo en el que avanzaron algunos detalles de la organización. "Un evento muy importante para la promoción de los productos y productores de nuestra Comarca, cuyo éxito de público, ventas y repercusión está garantizado, como dimos buena cuenta en la pasada edición celebrada en nuestro municipio", afirmó Nuez, también alcalde de Teror. Quien defendió que "mantenemos las mismas expectativas de éxito, ilusión y esfuerzo de las ediciones precedentes y confiamos en el apoyo absoluto del consumidor grancanario al sector primario, en un contexto de incertidumbre y especialmente complejo para tantas familias que viven de la agricultura, ganadería y los quesos de nuestra isla".

Por su parte, el máximo edil de Tejeda se mostró especialmente "ilusionado y orgulloso" de la designación del municipio cumbrero como sede este año de la Feria Europea del Queso y aseguró que "todo el personal municipal y el conjunto de los tejedenses nos vamos a volcar para que sea un gran éxito y para mostrar los atractivos y amabilidad de nuestro pueblo". Francisco Perera asimismo destacó que "esta feria supone un apoyo imprescindible al sector primario, que cada año espera con la misma ilusión este evento que constituye un apoyo al producto local y, a la vez, sirve para ofrecer a los consumidores una oportunidad única para comprar los mejores quesos directamente a los productores". Además, Perera subrayó "el efecto dinamizador económico que paralelamente se genera para todo el sector empresarial de nuestro municipio", desde hostelería y restauración hasta ocio, comercio y turismo.

Por último, el director general de Ganadería del Gobierno de Canarias,



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

José Cabrera, expresó que “mantenemos nuestra colaboración con iniciativas que fomentan el consumo de productos locales de nuestro Archipiélago y, en este caso, con la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, para dar continuidad a esta feria que pone en valor la excelencia y calidad de nuestros quesos”. En este sentido, Cabrera destacó la necesidad de “seguir llevando a cabo acciones de promoción del sector primario y más si cabe en un momento como el actual, en el que están siendo especialmente perjudicados por la guerra en Ucrania y la subida de precios de las materias primas y alimentos de los animales, lo que le añade complejidad a un sector ya muy sacrificado”. El director general confirmó también su asistencia a la feria en Tejeda “para dar buena cuenta de los quesos canarios, nacionales e internacionales y mostrarles mi ánimo y apoyo personalmente”, concluyó.

La Feria Europea del Queso se celebró por primera vez en Canarias en el año 2018, en la Villa de Moya, y en las ediciones sucesivas en Artenara, Valleseco, virtual y Teror, con un gran éxito de asistentes y ventas que ratificaron el objetivo de visibilizar a las queserías y establecimientos relacionados con el sector quesero, así como valorizar el patrimonio cultural, gastronómico, natural y paisajístico existente en torno a este producto y desde una dimensión de sostenibilidad. No en vano, nuestro Archipiélago ostenta en la actualidad un total de tres Denominaciones de Origen: Queso Palmero, Queso Majorero y Queso de Flor y Media Flor de Guía, si bien todas las islas atesoran excelentes quesos reconocidos en certámenes nacionales e internacionales. Mientras que en la Unión Europea están catalogados más de 240 tipos de queso con algún grado de protección, bien Denominación de Origen Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada o Indicación Geográfica Protegida,



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

siendo el mercado europeo del queso el más importante del mundo en variedad y producción.

La sexta edición de la Feria Europea del Queso está organizada por la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria y cuenta con el patrocinio y coorganización de la Consejería del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.



PORTADA

HACIENDA INCLUIRÁ EL PIENSO PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL EN LOS PRODUCTOS EXENTOS DE IGIC

La medida corregirá la omisión producida en la enmienda incorporada a los Presupuestos de la Comunidad Autónoma para este año



La consejería de Hacienda, Presupuestos y Asuntos Europeos del Gobierno de Canarias incluirá el pienso en los productos de alimentación animal gravados con el tipo 0 del Impuesto General Indirecto Canario



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

(IGIC), mediante un próximo decreto ley en el que se incluirán otras materias y que aprobará en breve el ejecutivo, según adelantó el vicepresidente canario y responsable del área, Román Rodríguez.

Esta medida corregirá la omisión producida en la enmienda presentada al proyecto de Ley de Presupuestos de la Comunidad Autónoma por el que se aplicó ese tipo a los productos de alimentación ganadera destinados a las explotaciones ganaderas inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias (REGA)

Tras detectar la omisión, el departamento de Hacienda ha activado el procedimiento para añadir el pienso al listado de productos -como los cereales o el forraje- que cuentan desde el 1 de enero de este año con el tipo 0 del IGIC.

A este respecto, el viceconsejero de Hacienda, Planificación y Asuntos Europeos, Fermín Delgado, ha explicado que, efectivamente, el pienso animal es uno de los productos más utilizados por los ganaderos y que, dado que la intención del Ejecutivo ha sido siempre la de apoyar al sector que ahora mismo se encuentra en mayores dificultades, "vamos a reparar esa omisión a la mayor brevedad posible".

Delgado aseguró, de igual modo, que también se aprovechará el decreto ley para aclarar determinados aspectos técnicos que están dificultando la aplicación de la medida en vigor; entre ellos, las entregas de estas mercancías a los importadores, dado que en ese preciso instante éstos no están en disposición de acreditar que los portes serán entregados a explotaciones ganaderas, como está establecido.



A este respecto, el viceconsejero explicó que se ha optado por la interpretación más flexible y se han cursado instrucciones a los funcionarios de la Agencia Tributaria Canaria para que autoricen el despacho de la mercancía con tipo cero y que, con posterioridad, el propio importador pueda acreditar mediante las liquidaciones periódicas del IGIC su venta al ganadero.

Rodríguez, por su parte, ha reiterado el apoyo inequívoco del Gobierno al sector ganadero, "que se encuentra en una situación de extrema urgencia, en la que se están reduciendo las producciones y desapareciendo numerosas explotaciones y se corre el peligro, incluso, de que se extinga la producción local de determinados alimentos de origen animal".

Ayudas directas

El vicepresidente recordó que el Ejecutivo concedió el año 22 ayudas directas al ganadero por importe de 23,7 millones de euros y que durante el primer trimestre de este año la Consejería de Agricultura tramitará otros 8,5 millones de euros.

Del mismo modo, destacó la autorización de la Comisión Europea para modificar en el año 2023 las ayudas a la producción local del denominado POSEI adicional (ayudas que autoriza la Unión Europea pero que conceden los gobiernos estatal y autonómico), que se ha incrementado en 8,7 millones de euros.

De este modo, crecen en un 50% las ayudas a la producción de leche de vaca, que pasan de los 82 euros por tonelada a los 123 euros en el



caso de las islas capitalinas y a 133 euros en el caso de las no capitalinas. Igual ocurre con la leche de cabra y oveja, cuyas ayudas aumentan un 33% y pasan de los 213 euros por tonelada a los 283 euros en las islas capitalinas y a los 293 euros en las no capitalinas.

Además, aumentan las ayudas a las quesería e industria lácteas por adquirir leche de producción local. Así mismo se acrecienta un 20% las ayudas para favorecer el consumo de las carnes locales (de vacuno; de cochino; de cabra y oveja; y de pollo y gallina) a y un 16,6% la ayuda la producción de huevos.



PORTADA

MEDIO AMBIENTE ALERTA DE QUE LAS CABRAS ASILVESTRADAS ESTÁN ACABANDO CON ESPECIES ENDÉMICAS DE GRAN CANARIA

El director de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria alerta de su amenaza para la biodiversidad canaria

Reconoce que su captura es muy difícil por la orografía del territorio y apunta que es más cruento apresarlas vivas que con fusil



El director de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria, Manuel Amador, ha reconocido en La Mañana de COPE Gran Canaria que las cabras asilvestradas causan un daño irreversible en la flora endémica de Canarias, remarcando que hay plantas que han “desaparecido” de los montes y cumbres de la isla debido al efecto de estos animales.

Las Cabras en libertad y sin control, continúa siendo un problema de difícil solución debido a la orografía del territorio “se mueven sin parar por zonas como Enagua o Tamadaba y debido a la dificultad del territorio y que han desarrollado un sistema de autoprotección, es muy difícil atraparlas, los animales intentan sobrevivir y cambian sus hábitos en función a las presiones que tienen y ellos oscilan en lugares de hábitos de consumo” no obstante el censo ha caído drásticamente cifrándose en un 70 % desde 2018, aunque “sigue habiendo cabras y el problema no es el número de cabras, sino que extingue una plata en vías de extinción.”

Según Amador, lo ideal es erradicar a todas las cabras asilvestradas, no así las que están en rebaños “estas se fomentan y se subvencionan y nos hacen falta” porque la trashumancia genera un bien a la biodiversidad de la isla.

En Gran Canaria hay unos 500 ejemplares asilvestrados: “todas se mueven, se trasladan en función a la necesidad de comida y de temperatura, circulan de un espacio a otro, no obstante, se sigue a pie detectando donde están los ejemplares.”

Sobre la polémica en torno a su captura debido a la presión que ejercen



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

los ecologistas que piden que sean apresadas vivas, el director general apunta que se intenta capturar vivo, pero "acaba en el caldero, por lo que lo más fácil es abatirla a tiro porque lo otro es perseguir un animal y que acabe en el caldero."

Enlace al audio de la noticia: https://www.cope.es/emisoras/canarias/las-palmas/gran-canaria/noticias/medio-ambiente-alerta-que-las-cabras-asilvestradas-estan-acabando-con-especies-endemicas-gran-canaria-20230116_2497988

El Periódico de Canarias

PORTADA

EL GOBIERNO CANARIO REHABILITA LA RESIDENCIA DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CAPACITACIÓN AGRARIA DE TACORONTE

La consejera Alicia Vanoostende destaca la mejora de la formación y los servicios en una instalación que renueva 24 plazas



La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias

ha culminado ya la primera fase de la rehabilitación integral de la residencia de estudiantes de la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, que gestiona el departamento autonómico a través de la Dirección General de Agricultura.

Se trata de un proyecto valorado en cerca de 400.000 euros cuya intervención ha consistido en la reforma completa de las habitaciones y baños del módulo oeste de la residencia, así como la construcción de baños propios en cada una de las habitaciones, lo que permite espacios de trabajo más cómodos, reduciéndose a dos el número de estudiantes por cuarto. Esta rehabilitación supone la renovación de 24 plazas de las 44 existentes, a lo que hay añadir las correspondientes a la segunda fase de la obra que prevé la reforma de 20 plazas más.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ejecutivo regional, Alicia Vanoostende, y el director general de Agricultura, Augusto Hernández, junto al director del centro, Ángel Ruiz, y el jefe de Residencia, Antonio Ramírez, visitaron en la mañana de hoy, lunes 16 de enero, la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife) para comprobar los avances realizados en una instalación señera que tiene más de 50 años de antigüedad.

Vanoostende destacó que "hemos mejorado no solo las instalaciones comunes, también la residencia escolar que facilita que jóvenes de municipios alejados o de islas no capitalinas puedan tener una mayor oportunidad para formarse en esta escuela, mejorando y modernizando las habitaciones y ofreciéndoles todos los servicios que necesitan".

En esta línea, puso de manifiesto la importancia de la formación “como pilar fundamental para garantizar el futuro del sector primario y, por esa razón, hemos invertido desde el comienzo de la legislatura más de 3,5 millones en mejorar los centros de formación; son cerca de 700 alumnos que tenemos cada año en los distintos módulos de formación profesionales”.

“La Escuela requería de una actualización integral, entre otras cuestiones, porque se trata de una instalación de los años 60 que tiene que adaptarse a las nuevas circunstancias”, concluyó Vanoostende.

YA HA COMENZADO EN VALSEQUILLO EL PROGRAMA DE FOMENTO DEL EMPLEO AGRARIO EN ZONAS AGRARIAS DEPRIMIDAS

Once vecinos y vecinas trabajarán los próximos tres meses limpiando y desbrozando caminos y accesos a zonas rurales para la prevención de incendios forestales



El alcalde del Ayuntamiento de Valsequillo, Francisco Atta, y el concejal de servicios básicos, Moisés del Pino ha estado visitando en el barraquillo de El Pilón donde están trabajando los once vecinos y vecinas

que han sido contratados a través del programa de Fomento del Empleo Agrario en Zonas Agrarias Deprimidas (ZAD). Un proyecto subvencionado por el Ministerio del Trabajo y Asuntos Sociales y Economía Social, (SEPE: Servicio Público de Empleo Estatal).

Un proyecto que durará tres meses denominado "Limpieza y desbroce de caminos y accesos a zonas rurales para la prevención de incendios forestales en Valsequillo de Gran Canaria 2022", es como se llama este proyecto en el que los trabajadores se dedicarán a realizar labores de prevención de incendios, y reforzar así los recursos humanos para emprender las labores de limpieza y desbroce necesarias.

Unos meses en los que se pretende desarrollar actuaciones de mejora, embellecimiento y limpieza de los accesos más importantes a las zonas agrarias y caminos. Además, trabajarán adecentando las zonas de cultivos abandonadas y cuyos márgenes de carreteras se encuentran llenos de malezas que no solo representan un riesgo de incendios, sino que afean la estética paisajista de la zona. Unos trabajadores que también dedicarán la jornada laboral al desbroce y limpieza de accesos a los barrios de la localidad.



PORTADA

TEJEDA EMPIEZA A SABOREAR LA FERIA EUROPEA DEL QUESO

El Gobierno de Canarias y la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria



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

han renovado una edición más el acuerdo de colaboración para la organización de la Feria Europea del Queso, que este año acogerá el municipio de Tejeda, con una partida de 10.000 euros a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Un evento enmarcado en la European Cheese Route, que tendrá lugar el fin de semana del 4 y 5 de marzo, con una previsión de afluencia masiva de visitantes apasionados del queso y la venta de miles de kilos de este producto, como así ha sido en las cinco ediciones precedentes. La institución supramunicipal norteña ha abierto el plazo de preinscripción para las queserías que deseen participar en el evento con un puesto, a través de la página web www.mancomunidadelnorte.org, hasta el 17 de febrero



El recién nombrado nuevo presidente de la Mancomunidad del Norte, Sergio Nuez, el máximo edil de Tejeda, Francisco Perera, y el director general de Ganadería del Ejecutivo regional, José Cabrera, rubricaron el apoyo a la feria en un encuentro de trabajo en el que avanzaron algunos detalles de la organización. "Un evento muy importante para la promoción de los productos y productores de nuestra Comarca, cuyo éxito de público, ventas y repercusión está garantizado, como dimos buena cuenta en la pasada edición celebrada en nuestro municipio", afirmó Nuez, también alcalde de Teror. Quien defendió que "mantenemos las mismas expectativas de éxito, ilusión y esfuerzo de las ediciones precedentes y confiamos en el apoyo absoluto del consumidor

grancanario al sector primario, en un contexto de incertidumbre y especialmente complejo para tantas familias que viven de la agricultura, ganadería y los quesos de nuestra isla”.

Por su parte, el máximo edil de Tejeda se mostró especialmente “ilusionado y orgulloso” de la designación del municipio cumbrero como sede este año de la Feria Europea del Queso y aseguró que “todo el personal municipal y el conjunto de los tejedenses nos vamos a volcar para que sea un gran éxito y para mostrar los atractivos y amabilidad de nuestro pueblo”. Francisco Perera asimismo destacó que “esta feria supone un apoyo imprescindible al sector primario, que cada año espera con la misma ilusión este evento que constituye un apoyo al producto local y, a la vez, sirve para ofrecer a los consumidores una oportunidad única para comprar los mejores quesos directamente a los productores”. Además, Perera subrayó “el efecto dinamizador económico que paralelamente se genera para todo el sector empresarial de nuestro municipio”, desde hostelería y restauración hasta ocio, comercio y turismo.

Por último, el director general de Ganadería del Gobierno de Canarias, José Cabrera, expresó que “mantenemos nuestra colaboración con iniciativas que fomentan el consumo de productos locales de nuestro Archipiélago y, en este caso, con la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, para dar continuidad a esta feria que pone en valor la excelencia y calidad de nuestros quesos”. En este sentido, Cabrera destacó la necesidad de “seguir llevando a cabo acciones de promoción del sector primario y más si cabe en un momento como el actual, en el que están siendo especialmente perjudicados por la guerra en Ucrania y la subida



de precios de las materias primas y alimentos de los animales, lo que le añade complejidad a un sector ya muy sacrificado". El director general confirmó también su asistencia a la feria en Tejeda "para dar buena cuenta de los quesos canarios, nacionales e internacionales y mostrarles mi ánimo y apoyo personalmente", concluyó.

La Feria Europea del Queso se celebró por primera vez en Canarias en el año 2018, en la Villa de Moya, y en las ediciones sucesivas en Artenara, Valleseco, virtual y Teror, con un gran éxito de asistentes y ventas que ratificaron el objetivo de visibilizar a las queserías y establecimientos relacionados con el sector quesero, así como valorizar el patrimonio cultural, gastronómico, natural y paisajístico existente en torno a este producto y desde una dimensión de sostenibilidad. No en vano, nuestro Archipiélago ostenta en la actualidad un total de tres Denominaciones de Origen: Queso Palmero, Queso Majorero y Queso de Flor y Media Flor de Guía, si bien todas las islas atesoran excelentes quesos reconocidos en certámenes nacionales e internacionales. Mientras que en la Unión Europea están catalogados más de 240 tipos de queso con algún grado de protección, bien Denominación de Origen Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada o Indicación Geográfica Protegida, siendo el mercado europeo del queso el más importante del mundo en variedad y producción.

La sexta edición de la Feria Europea del Queso está organizada por la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria y cuenta con el patrocinio y coorganización de la Consejería del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.



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

LA CUMBRE CONTARÁ CON NUEVAS PLANTAS DEPURADORAS BIOLÓGICAS

La corporación del Ayuntamiento de Tejeda trabaja en la puesta en marcha de nuevos sistemas de reutilización del agua para atender a los núcleos aislados y en la mejora de las reservas hidráulicas. Dentro de la compra de nuevos terrenos, se proyecta la instalación de pequeñas plantas depuradoras biológicas en Casas del Lomo y en el Corral de Los Juncos



El alcalde, Francisco Perera, resalta que estos sistemas de reutilización de las aguas evitarán que se tengan que instalar grandes redes de saneamiento para atender a las viviendas, además de que el agua tendrá calidad para su uso posterior en el riego de frutales o en la comida de animales. Además, se trata de un sistema biológico, que elimina el impacto en la zona de los posibles vertidos, que pueden dañar las condiciones naturales del subsuelo.

Casas del Lomo cuenta con una treintena de viviendas, y en el Corral de Los Juncos otra media decena y un restaurante, uno de los problemas en estas zonas es que cuentan con fosas sépticas para recoger las aguas negras que se generan.

Se espera que este sistema permita un mejor aprovechamiento del agua, además de cubrir una carencia importante de infraestructuras básicas de servicios.

El modelo de las biodepuradora se ha ido implantado poco a poco en las zonas del interior de la Gran Canaria, y el Cabildo lo está usando también para la repoblación forestal de algunas zonas. El equipamiento dispone de un sistema de fitodepuración que permite, sin energía cableada y a través de un tratamiento secundario, reutilizar las aguas en operaciones de riego para las áreas de repoblación forestal de las propiedades que el Cabildo.

Al mismo tiempo, se ha adquirido un terreno en la zona del Maipés, junto a la helisuperficie, para ampliar el depósito regulador de agua, que abastece a la Era del Llano, Peña Rajada, Juan Fernández y al caserío de Guardaya.

De forma paralela, se llevará a cabo en el lugar una obra para la reparación del actual depósito, que se encuentra en malas condiciones. Y a su lado se hará otro tanque, para el que ya se ha comprado ese terreno. Entre ambos podrán sumar más de 15.000 metros cúbicos de agua, lo que supone una importante reserva para los meses de sequía veraniega.

Además, se pretende que, cuando se termine de construir la cubierta, se acometa la instalación de placas solares, para el aprovechamiento energético de los vecinos. Para ello se está estudiando en el grupo de gobierno acudir a la financiación de los fondos europeos Next

Generation, ya que también se piensa trabajar en la puesta en marcha de una comunidad energética, a la que se podrán incorporar la población local y empresas, para beneficiarse de unos precios inferior al mercado en la tarifa de la luz.



PORTADA

¿PARA QUÉ ES NECESARIA UNA DESALADORA EN TINAJO?

El nuevo contratiempo vuelve a poner sobre la mesa los problemas del agua agrícola en el nordeste insular



No la quieren los pescadores, ni los surfistas, ni el Ayuntamiento, el Cabildo de Lanzarote, ni el Gobierno de Canarias. El proyecto para la construcción de un emisario submarino en La Santa para poner en marcha una desaladora, que lleva casi cinco años en trámites y llegaba ahora a su parte final, ha recibido un rechazo generalizado y, sin embargo, los agricultores de la isla necesitan esa agua agrícola urgentemente.

Se buscan alternativas para cambiar el vertido de salmuera a través del emisario hacia un pozo de filtración porque en la ubicación actual podría generar problemas tanto para los pescadores como para los surfistas, algo que nadie quiere, pero, ¿cuáles son las alternativas? Y, sobre todo, ¿por qué es tan importante la puesta en marcha de una desaladora? Para dotar de agua a los agricultores de Tinajo y Tegui.

El proyecto de la planta desaladora de agua de mar y de dos pozos de captación y un pozo de vertido en La Santa data de 2018. Contó con un presupuesto superior a los cuatro millones de euros y formaba parte a su vez del proyecto 'Modernización y mejora del regadío en la zona nordeste de Lanzarote, Tinajo y Tegui'. La actuación global incluía además un aerogenerador propio, una balsa de agua, un emisario submarino, depósito de agua agrícola, maquinaria de impulsión y la red de riego, con una inversión total de 9,5 millones de euros.

Muchas han sido las quejas de los agricultores del nordeste insular, los constantes cortes de agua han generado durante años problemas al sector que lleva mucho tiempo exigiendo una solución. Así surge el proyecto que lleva casi un lustro en marcha y ahora se enfrenta a un nuevo parón y deja de nuevo el problema sin solución.

Ahora, si se paraliza el proyecto, urge buscar una nueva ubicación para la desaladora y el emisario submarino, ya que el problema de los agricultores sigue existiendo. Tinajo y Tegui necesitan agua de riego, y este nuevo contratiempo dilata un problema que ya dura demasiado.