

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



LA OPINIÓN DE TENERIFE

TENERIFE

LA GANADERÍA QUEDA EXENTA DE PAGAR TASAS POR EL USO DEL MATADERO

Los productores de Tenerife se ahorrarán más de un millón de euros este año en una medida que se prorrogará hasta 2024



Los ganaderos y ganaderas de Tenerife están exentos de pagar las tasas y costes de transporte por el uso del Matadero Insular desde el pasado 1 de enero. Esto anunció ayer el presidente del Cabildo. Pedro Martín subrayó «la culminación de un procedimiento de gran dificultad jurídica y administrativa que permitirá que la ganadería de Tenerife tenga un menor coste en su proceso productivo». La suspensión de tarifas por un año supondrá un ahorro estimado de 1,1 millones de euros para el sector.

El Gobierno insular de PSOE y Ciudadanos ha aprobado en comisión plenaria, además, que la suspensión de tasas se prorrogue al menos un año más, «porque sabemos que la situación del sector es complicada y que el escenario actual, con una guerra en Ucrania y una inflación que afecta a las economías de toda Europa, nos obliga a poner en marcha medidas y procedimientos extraordinarios que contribuyan a reducir la incertidumbre», detalló Pedro Martín.

El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Javier Parrilla, incidió por su parte en que esta medida «facilitará el impulso y el crecimiento de la confianza empresarial, fortaleciendo la productividad futura del sector». Parrilla recordó asimismo que para que los ganaderos y ganaderas puedan acogerse a esta suspensión de tarifas deberán ostentar un contrato de compraventa para la comercialización de la carne dentro de la Ley de Cadena Alimentaria.

El responsable insular del sector primario tinerfeño hace hincapié en que «desde el comienzo del mandato esta Corporación ha estado al lado del sector, con partidas económicas, medidas y actuaciones que nunca antes

se habían puesto sobre la mesa, y seguiremos estándolo». En lo que respecta a la situación del sector, Javier Parrilla recuerda que entre 2014 y 2019, la cabaña ganadera de la Isla cayó en más de un 16 por ciento y que casi un tercio de las explotaciones ganaderas desaparecieron. En concreto, las cabezas de ganado caprino descendieron un 16 por ciento, las de ovino un 11 por ciento, las de porcino un 20 por ciento y las de bovino un 11 por ciento.

No obstante, las medidas planteadas desde el comienzo del mandato, centradas en actuar sobre los costes de producción, han conseguido frenar la caída en el número de explotaciones y que la cabaña ganadera de la isla se haya incrementado en un 9,5 por ciento, concluye el consejero.

ECONOMÍA

VINOS Y QUESOS PARA ENGANCHAR (*)

Las Islas buscan en Fitur atraer con productos de la tierra y exquisiteces, como el potaje de berros o mojos, al turismo gastronómico, que gasta más y repite destino



Canarias saca la cubertería de plata para promocionar su gastronomía en Fitur 2023, la Feria Internacional de Turismo que se celebra en Madrid hasta mañana. En el stand del Archipiélago pueden degustarse platos de berros, gofio escaldado, aceites, mojos, papas bonitas o mieles, pero

los manjares más aclamados son quesos y vinos.



PORTADA

LA FERIA AGROCANARIAS REÚNE EN FUERTEVENTURA A 16 EXPOSITORES EMPRESARIALES Y 8 GASTRONÓMICOS

La cuarta Feria Agrocanarias, que se celebrará del 26 al 29 de enero de 2023 en la Plaza Tran Tran, en el municipio de Tuineje (Fuerteventura), acogerá un total de 16 expositores empresariales y 8 gastronómicos para acercar el producto local a los entornos urbanos y dar a conocer la versatilidad y el potencial gastronómico del archipiélago



Esta primera feria de 2023 permitirá a empresarios y productores ampliar su red de contactos, estrechar relaciones con sus proveedores, así como presentar y promocionar sus productos, con la finalidad de venderlos directamente a la población local y turística. Con la colaboración del



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

ICCA y el Ayuntamiento de Tuineje, Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias) fomenta la sostenibilidad y la creación de una propuesta de valor turística para cada isla, en este caso para la isla Fuerteventura.

Tras el éxito cosechado en las anteriores ediciones en Santa Cruz de Tenerife, San Sebastián de La Gomera y Las Palmas de Gran Canaria, la feria ofrece un festival gastronómico, un market, con la participación de 32 proveedores, y diversas actividades, además de la clásica exposición, a través de un nuevo modelo de feria en un entorno urbano y abierto.

Los visitantes podrán disfrutar de degustaciones de los productos y de la gastronomía de las islas. Además, el recinto contará con música en directo, zona infantil, presentaciones y formaciones de productos que incluyen catas y talleres de productos canarios. Asimismo, se ha habilitado un market en el que se venderán los productos galardonados en los Premios Agrocanarias, junto con otros productos agroalimentarios elaborados en el archipiélago.

Entre las principales actividades, todas gratuitas, que se desarrollarán en la Feria Agrocanarias destacan: Talleres de valorización infantiles con gofio, miel, frutas, mermeladas o queso; catas para adultos con productos como el queso, el vino, el ron, sirope de palma, aceite, vermouths o sidra; además de diferentes actuaciones musicales a cargo de grupos como Los Lola, Stereo Groove, Miss Band y Bloody Valentine; y sesiones de música de los ochenta, entre otras actuaciones.

El horario será el jueves, día 26, de 12:00 a 00:00 horas; el viernes y sábado, días 27 y 28, de 11:00 a 01:00 horas, y el domingo 29, de 11:00



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

a 20.30 horas.

La responsable regional del área, Alicia Vanoostende, destaca la importancia de la Feria Agrocanarias como plataforma para promocionar y divulgar la actividad y el trabajo de los productores de todas las islas que comercializan sus productos de forma directa en la feria". Asimismo, señala que es fundamental que la población en general y el turista conozca de primera cómo es el trabajo del sector primario y lo que conlleva elaborar productos con valor añadido y de tanta calidad como los que se van a exponer en Agrocanarias".

Más información en la web: <https://fuerteventura.feriaagrocanarias.com/>.

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS ISLAS

PORTADA

UN HOMENAJE A LAS FAMILIAS DE 43 COCHINEROS HERMANA A INGENIO CON LOS REALEJOS

Emotivo reconocimiento popular al oficio que propició un histórico gentilicio



El Centro Cultural Federico García Lorca acogió durante la tarde-noche de ayer un homenaje a 43 vecinos que ejercieron el oficio de cochinero en la Villa de Ingenio. Un homenaje que, además, llevó consigo la celebración del I Encuentro de Cochineros Ingenio- Los Realejos, dos municipios que han estado unidos por la historia y tradición de este oficio.

El objetivo principal del acto fue el reconocimiento al oficio del cochinero. Reconocer la labor de muchas personas cuyo oficio da el gentilicio a los habitantes de Ingenio. Otro de los objetivos es crear en el archivo municipal documentación que conserve patrimonio sobre el oficio. Esta iniciativa surge por una asociación de cochineros que trabaja en la recopilación de la historia del oficio. A través de una investigación se dieron cuenta de que en Ingenio existe ese gentilicio y es cuando empezaron a estudiar la profesión y sus gentes. Este reconocimiento estuvo presentado por Yeray Rodríguez y contó con la presencia del cronista oficial de la Villa de Ingenio, Rafael Sánchez Valerón, que fue el encargado de explicar las similitudes que hay entre el barrio de Icod el Alto en Los Realejos y la Villa de Ingenio en cuanto a este oficio. Durante el acto, además, se proyectaron unos documentales y se homenajearon a las familias de estas 43 personas entre actuaciones musicales.

Además de los diferentes colectivos ya mencionados, en este encuentro colaboraron también la Asociación Cultura y Patrimonio de Canarias Cupacan' y la Orden del Cachorro Canario. En esta lista figuraron 43 personas de las cuales 42 ya han fallecido y sólo uno de ellos vive: Francisco Ruano Santana.



VINOS Y QUESOS PARA ENGANCHAR (*)

Las Islas buscan en Fitur atraer con productos de la tierra y exquisiteces, como el potaje de berros o mojos, al turismo gastronómico, que gasta más y repite destino



Canarias saca la cubertería de plata para promocionar su gastronomía en Fitur 2023, la Feria Internacional de Turismo que se celebra en Madrid hasta mañana. En el stand del Archipiélago pueden degustarse platos de berros, gofio escaldado, aceites, mojos, papas bonitas o mieles, pero los manjares más aclamados son quesos y vinos.

**CANARIAS**

ÉXITO DEL TENDERETE DEL BAIFO EN LA GRANJA DEL CABILDO DE GRAN CANARIA

Cerca de mil personas dieron cuenta en menos de cuatro horas de unas 3.000 tapas cocinadas por alumnos de cinco centros de FP

Cerca de mil personas disfrutaron este sábado de tapas de carne de

baifo y de cabra en distintas elaboraciones durante el Primer Tenderete del Baifo, celebrado en el entorno de la cantina de la Granja del Cabildo, en Arucas, y organizado por la Consejería de Soberanía Alimentaria y la Asociación de Productores de Queso Artesanal de Gran Canaria (Asoquegran).



En menos de cuatro horas se sirvieron unas 3.000 tapas, hasta agotar existencias, a precios populares (todas a dos euros). Aunque al empezar la lluvia amenazó con malograrlo, el evento lúdico-gastronómico fue un éxito.

Las tapas, dulces y saladas, elaboradas con baifo, cabra y queso artesano insular, por los alumnos de los cinco centros de FP de Gran Canaria que imparten estudios de Cocina y Gastronomía (San Cristóbal, Arguineguín, Bañaderos-Cipriano Acosta, Faro de Maspalomas y Santa María de Guía) hicieron las delicias de los asistentes.

Chupa-chups de baifo con fondue de queso, ropavieja de baifo, pan bao de estofado de cabra con ensalada y cebolla encurtida, profiteroles de queso de cabra, mouse de yogurt de cabra con mermelada de naranja o espuma de queso con miel fueron algunas de las tapas servidas. Se consumieron, aproximadamente, 150 kilos de carne de cabra y de baifo.

En la actualidad, en Gran Canaria hay censadas 40.000 cabezas de reproductoras hembras adultas de ganado caprino, que se distribuyen en poco más de 400 explotaciones, y, tras Fuerteventura, es la Isla con mayor cabaña ganadera caprina del Archipiélago.

Enlace al video de la noticia: <https://www.canarias7.es/canarias/gran-canaria/gran-canaria-festin-20230121153320-nt.html>.

FESTÍN DE BAIFO EN GRAN CANARIA

El Cabildo de Gran Canaria organiza el primer Tenderete del Baifo para promocionar el consumo de esta carne fuera de las fiestas navideñas

Enlace a la galería fotográfica: <https://www.canarias7.es/canarias/gran-canaria/festin-baifo-gran-20230121154524-ga.html>.

EL ACEITE ECOLÓGICO DE LOS OLIVOS, EL QUE MEJOR IMAGEN DA DE TODA LA ISLA

El producto de la finca teldense fue el único ecológico del certamen convocado por el Cabildo. También consiguió la plata en la categoría de calidad



El aceite teldense Olivo Canario logró el primer premio en la categoría

de imagen en el séptimo Concurso Insular de Aceite de Oliva Virgen Extra de Gran Canaria, convocado por el Cabildo. En la categoría de calidad, este mismo producto que produce la finca del parque temático Los Olivos, en Telde, logró el segundo premio. Además, cabe destacar que de los ocho productores que concurrieron al certamen, el único aceite con certificado de ecológico ha sido este. José Luis Moreno, propietario de la finca, asegura estar «muy satisfecho» con estos dos galardones que saben a recompensa tras tanto esfuerzo para mantener la calidad máxima de este alimento.



PORTADA

BAJA LA PRODUCCIÓN DE CEBOLLAS EN LANZAROTE

La producción de cebollas de Lanzarote ha bajado de forma dramática. Ahora mismo se producen entre 300 y 400 mil kilos



Un cultivo, el de la cebolla, del que Lanzarote fue pionera en cuanto a su producción a nivel regional. A principios y mediados de los ochentas, Lanzarote podía producir hasta 12 millones de kilos de cebollas. ahora mismo estaremos en 300.000 – 400.000 kilos solo». Es lo que asegura



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

Domingo Peraza que es presidente de la Asociación de agricultores montaña de Los Valles.

El precio medio del kilo de la cebolla blanca en Canarias oscila entre el euro y el euro medio y compiten con otras que vienen de fuera y son más baratas

Cualidades únicas de la cebolla de Lanzarote

La cebolla de Lanzarote, al ser un cultivo de secano, se caracteriza por contener un mayor porcentaje de materia seca, de ahí las excelentes cualidades organolépticas de las que siempre ha presumido, muy apreciadas, tanto dentro como fuera de Canarias.

Desde la Asociación de Agricultores Montaña de Los Valles de Lanzarote se quejan del precio de los abonos de la tierra. Aseguran que antes un saco de guano costaba 12 euros y ahora está en 32 euros. Con lo que es imposible mantener precios bajos.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/lmsRnKZya1A>.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales



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