

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

LA VICTORIA FACILITA QUE LOS VECINOS ELABOREN SU PROPIO ABONO ECOLÓGICO

El Ayuntamiento victoriero crea, junto al Cabildo de Tenerife, un punto de compostaje comunitario para el aprovechamiento de los residuos orgánicos de 63 familias locales



El Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo y el Cabildo de Tenerife facilitan que los vecinos del municipio elaboren su propio abono ecológico con residuos orgánicos. La creación de un punto de compostaje comunitario logra la implicación inicial de 63 familias del municipio que transformarán parte de los residuos de su hogar en un fertilizante para huertas y jardines. La iniciativa cuenta con un presupuesto de 264.000 euros.

El proyecto de creación de un punto de compostaje comunitario ha contado, además, con la participación de 21 personas que reciben formación y adquieren experiencia laboral remunerada. En este equipo hay educadores medioambientales, albañiles y peones agrícolas y de la construcción. El alcalde victoriero, Juan Antonio García Abreu (PSOE), subraya que «hablamos del aprovechamiento de los restos orgánicos para la elaboración de compost que se destinará a uso comunitario. Ganamos todos, ya que esto permitirá al Ayuntamiento ahorrar en la compra de abonos para las zonas verdes y jardines municipales, y los vecinos y vecinas podrán llevarlo a casa para abonar sus plantas y cultivos domésticos. Pero, sobre todo, ganará el medio ambiente, al derivar menos basura y evitar el uso de fertilizantes químicos que dañan la tierra».

Este programa prevé la construcción de tres composteras municipales, de las que una ya está operativa. A partir de esta semana, los vecinos y vecinas que lo deseen pueden depositar sus residuos orgánicos en este punto. de momento, un total de 63 familias vitorearas ya se han sumado a esta iniciativa, «una cifra que irá aumentando conforme se da a conocer el proyecto», explica el alcalde.



El Consistorio se encarga de entregar los cubos para el depósito de los residuos en casa, a la vez que realiza sesiones explicativas sobre qué es el compost, para qué se utiliza, qué restos orgánicos se deben separar para su elaboración, y cómo funcionará el área de lombricompostaje. Este programa se desarrolla en la finca El Pinar, en una superficie de 500 metros cuadrados, donde se han habilitado tres espacios: el área de lombricompostaje, donde se ubican las tres grandes composteras municipales; un huerto comunitario de hierbas aromáticas, y una zona de recuperación de la vegetación del bosque termófilo.

El huerto servirá para «crear el necesario sentimiento comunitario y de participación ciudadana, pues cualquier persona que lo desee podrá tanto sembrar nuevas plantas aromáticas como llevarse a casa las que necesite», según indica el Gobierno victoriero. La recuperación de vegetación del bosque termófilo ayudará a recobrar la desaparecida biodiversidad de la zona, atrayendo insectos polinizadores que contribuyan al crecimiento de nueva flora autóctona y, con ello, a lograr un mayor equilibrio del entorno, lo que favorecerá el control de plagas.



PORTADA

LOS GASES VOLCÁNICOS MERMAN LA PRODUCCIÓN DE PRÓTEAS EN LA PALMA

La producción de próteas en la isla de La Palma se ha visto reducida en



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 presente temporada debido a que los gases de origen volcánico, y en especial el azufre, han dañado las hojas de esta planta ornamental en las fincas de la cara oeste de la isla, lo que supone una merma del 40% de la cosecha



La prótea es una flor decorativa, de origen sudafricano que florece en invierno en las zonas de medianías altas, cuyo cultivo ha ido en aumento en los últimos 25 años en La Palma, siendo exportada tanto a centroeuropa como a países asiáticos, donde es muy demandada especialmente en fechas próximas al año nuevo chino.

El gerente de la cooperativa Proteas de La Palma, Francisco Molina, ha señalado que en la actualidad hay en cultivo unas 28 hectáreas distribuidas entre 45 agricultores, y explica que la temporada de zafra actual terminará en el mes de mayo con una producción estimada de 600.000 tallos acordes con la calidad que exige el mercado.

Molina ha explicado, en declaraciones a EFE, que el dióxido de azufre que aún emite el volcán pasados 13 meses desde el final de la erupción, mezclado con la lluvia fina del sereno durante la etapa de crecimiento de las plantas, ha afectado a las puntas de las hojas, dándole un aspecto quemado que impide su comercialización.

En una planta puramente ornamental, la estética es crucial, y aunque las flores no han sufrido desperfectos, las hojas de las mismas sí muestran cicatrices por la caída de cenizas durante la erupción, así como los efectos de los gases volcánicos, dando un aspecto seco a sus extremos, que provoca su desecho durante el empaquetado.

Las fincas más afectadas por la presencia de esta "lluvia ácida" provocada por el dióxido de azufre de origen volcánico son las ubicadas en el municipio de El Paso, donde se originó la erupción, por lo que el gerente de la cooperativa estima que se perderá alrededor de un 40% de la cosecha.

Esta cooperativa de productores de próteas está en continuo contacto con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), además de investigar los estudios sobre experiencias similares que ha habido en Hawái, pero aún no conocen la respuesta sobre cuándo remitirá el dióxido de azufre del ambiente.

La imposibilidad de exportar las flores de la cara oeste de la isla implica que desde la cooperativa Próteas La Palma no están siendo capaces de afrontar la demanda, especialmente de los clientes de China, en un año en el que las restricciones por Covid en el país asiático han terminado, aumentando los festejos, y las importaciones.

Además, para hacer llegar los tallos en perfectas condiciones hasta el extremo casi opuesto del planeta, las próteas hacen un recorrido contrarreloj en el que viajan desde La Palma a China pasando por lugares como Helsinki, o Ámsterdam y llegar a su destino en menos de una

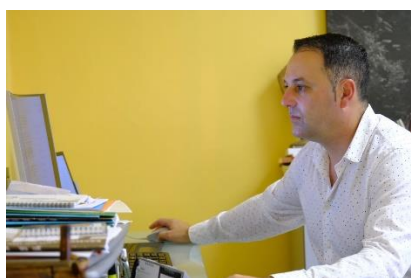
semana.

La pérdida de conexiones aéreas a causa de la pandemia, sumado a la menor producción de flores durante la presente zafra, ha provocado dificultades para hacer llegar próteas a clientes de la cooperativa en lugares como Vietnam, Estados Unidos o Japón.

Francisco Molina considera que la prótea es un cultivo “interesante y rentable”, y ha asegurado que año tras año son más los agricultores que quieren integrarse en el mercado, aunque les recuerda que, especialmente en la cara oeste de la isla, “la incertidumbre respecto a la afección de los gases a las plantas hace que no sea un buen momento para nuevas fincas”.

EL CABILDO CONTRIBUYE A RECUPERAR PARA EL CULTIVO 14,5 HECTÁREAS DE MEDIANÍAS QUE ESTABAN ABANDONADAS

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma ha tramitado un total de 135 subvenciones para el fomento de inversiones en pequeñas explotaciones agrarias y la recuperación de parcelas en abandono en las medianías



El consejero responsable del sector primario insular, Manuel González 'Ico', ha destacado que estas ayudas del Cabildo han contribuido a recuperar 14,46 hectáreas de las medianías palmeras. "Ha habido una importante acogida de estas subvenciones lanzadas por la Corporación Insular para potenciar las medianías de La Palma, lo que representa no solo un impulso a la agricultura, sino también al cuidado y la protección ambiental del medio".

En cuanto a los cultivos, cabe destacar que la mayor extensión de superficie recuperada está destinada al aguacate, con 9,58 hectáreas. Le sigue el cultivo de frutales varios (2,05 Ha); hortalizas (1,31 Ha); viña (1,2 Ha) y otros (0,32 Ha).

En cuanto a las inversiones, de las que se han abonado el 50%, 118.814 euros están destinados a sistemas de riego; 69.670 euros para maquinaria de uso agrícola, y 22.880 para equipamiento ganadero.

LA PLATAFORMA POR UN PRECIO JUSTO DEL PLÁTANO CONVOCA UNA CONCENTRACIÓN CONTRA "EL ABUSIVO COSTE DEL AGUA Y LOS ABONOS"

El encarecimiento de los costes del agua y los abonos para las plataneras, unido a los bajos precios que se pagan en la actualidad por la fruta, son las razones por las que, según la Plataforma por un Precio Justo para el Plátano, la luz de alarma se ha encendido en un sector platanero que es el pilar de la economía palmera. Así, se han convocado para decir "basta" en una manifestación prevista para el próximo sábado 4 de febrero en la plaza de España de Los Llanos de Aridane a las 12:00



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

horas



"Estamos ante una subida desproporcionada de los precios de abonos y el agua; es una falta de respeto a los agricultores, máxime cuando todavía seguimos arrastrando las secuelas de la erupción volcánica, y es el momento de mostrar nuestra indignación para que la vean los políticos que viven de espaldas a nuestra problemática", afirma el portavoz de la plataforma, Juan Carlos Rodríguez.

"La situación es ya muy preocupante, pues los plataneros están sufragando de su bolsillo las pérdidas que les ocasiona esta estratosférica y abusiva carestía de los insumos y los ridículos precios que les pagan los intermediarios, mientras los precios al consumidor se mantienen altos".

De ahí que Juan Carlos Rodríguez ponga de relieve que es necesaria, como cuando hace unos años se logró formar una marea amarilla de manifestantes, una masiva respuesta en la calle contra estas prácticas "especulativas" a las que no se pone solución, lo que además "demuestra que no hay empatía para ayudar a la supervivencia de un sector que da de comer a miles de familias palmeras".

El portavoz de este colectivo alerta de que "la coyuntura para el agro palmero es tan dramática que la del próximo día 4 es una de las concentraciones más significativas de los últimos años", y advierte a los agricultores y las agricultoras de la isla que, "unidos somos más fuertes, y sin unidad quien pierden siempre seremos los mismos". De ahí que invite a reflexionar sobre "qué pasará con nuestras vidas si no mostramos de manera multitudinaria y públicamente nuestro malestar por estos precios insostenibles que estamos sufriendo".

Una situación que, para la plataforma convocante, evidencia que las cooperativas "no están desempeñando el papel que justificó su nacimiento", que es el de generar el máximo ahorro a "los verdaderos dueños de estas entidades, que son los agricultores". Y es que, según observa Juan Carlos Rodríguez, "no se ve por ningún lado ningún movimiento de las cooperativas para unirse con la finalidad de abaratar los costes de todos los periféricos que hacen falta para el plátano y otros cultivos".

"Todo esto es aún más duro de asimilar porque estamos todavía recuperándonos de la destrucción que generó la erupción del volcán Tajogaite, con más de 60 millones de kilos de plátanos que no se comercializaron", enfatiza la plataforma, que denuncia "la especulación tan clara que está matando el campo palmero, inflando los precios del agua con excusas como el volcán o las desaladoras".

Como ocurre desde siempre, "los intermediarios siguen obteniendo su beneficio, y nosotros ahora con pérdidas, y eso no cambiará si no dejamos claro el enorme malestar que nos invade", denuncia la



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

organización que convoca este acto de protesta, que será "la primera de muchas movilizaciones".

Y todo ello, concluye Juan Carlos Rodríguez, "vuelve a demostrar los perjuicios que nos acarrea ahora aquella equivocada negación de casi todas las siglas políticas a la necesidad de entrar realmente en la Ley de Cadena Alimentaria, que se modificó para el plátano canario en función de los intereses de los intermediarios y no de los agricultores".



PORTADA

CUATRO DE CADA DIEZ ALIMENTOS ANALIZADOS POR FACUA SE ENCARECEN MÁS DE UN 30% EN UN AÑO

La organización de consumidores ha realizado un seguimiento sobre la evolución de 507 productos en nueve cadenas de supermercados | La subida media es de un 24,2%



Cuatro de cada diez alimentos analizados por Facua-Consumidores en Acción han encarecido los precios por encima del 30% en un año, lo



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

que ponen de manifiesto, según la organización, la necesidad de que el Gobierno fije precios máximos en alimentos básicos.

"Resulta evidente que la bajada del IVA en algunos productos ha tenido un efecto extraordinariamente leve en la cesta de la compra dado el brutal encarecimiento que se ha producido en el último año", ha advertido Facua.

En concreto, la organización de consumidores ha realizado un seguimiento sobre la evolución de 507 precios en nueve cadenas de supermercados e hipermercados entre enero de 2022 y el mismo mes de este año.

Los nueve supermercados e hipermercados objeto del estudio son Dia, Hipercor, Alcampo, Aldi, Lidl, Eroski, Carrefour, El Jamón y MAS. Mercadona no se ha incluido entre ellos ya que esta empresa no publica catálogos de precios.

En términos globales, la subida media de los precios en el último año en estos establecimientos ha sido del 24,2%, porcentaje que se eleva hasta el 29,2% si la comparación se realiza teniendo en cuenta los precios con oferta que tuviesen los productos en enero de 2022 y/o en enero de 2023.

Según la ley, para mostrar un producto con oferta de reducción de precio debe figurar junto a este el menor importe que se hubiese aplicado a productos idénticos en los 30 días precedentes.

Aceite, leche y lácteos

La subida media más alta se ha producido en la veintena de precios de aceites analizados, que ha sido del 47,4%, seguidos de la leche y los lácteos (49 productos) con un incremento del 34%.

Por su parte, la carne y el pescado (118 precios analizados) se han encarecido un 24,2%, mientras que los precios de las bebidas (44 productos entre los que hay refrescos, zumos, aguas, cervezas y otras bebidas alcohólicas) han aumentado un 23,5%.

Asimismo, el precio en los productos de limpieza e higiene personal analizados (34) ha aumentado una media 19,3% en el último año, mientras que las frutas y verduras (74 precios) lo ha hecho en un 17,7% y las pastas, legumbres y arroces (27), en un 12,2%.

ECONOMÍA

TEGUEREY, DE FUERTEVENTURA, EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CANARIAS EN 2023

La producción elaborada por Luis Hernández Santana repite el título conseguido en 2022



El aceite de hojiblanca-picual, de la marca Teguerey, de Fuerteventura, elaborado por Luis Hernández Santana, ha sido elegido como la mejor

producción de Canarias en el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023. Teguerrey revalida título en esta séptima edición del concurso tras obtener en 2022 el premio al mejor aceite de las Islas.

'Teguerrey' logra el mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias 2017
La sede de Presidencia del Gobierno de Canarias en Santa Cruz de Tenerife acogió este miércoles la lectura del fallo del jurado a cargo de la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ejecutivo regional, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez, quienes pusieron de manifiesto "la calidad de las producciones presentadas y el esfuerzo que realizan los productores y productoras para elaborar unas producciones excelentes". El total, han concurrido al certamen 16 muestras de aceite, pertenecientes a 11 almazaras de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Fuerteventura y El Hierro.

Por categorías, la medalla de plata recayó en la marca Oleoteide, de la variedad arbequina/hojiblanca, de Tenerife, elaborado por Cumbres de Abona Sociedad Cooperativa. La medalla de oro fue para la marca La Palma Oliva, de la variedad picual/arbequina, de la isla de La Palma, elaborada por Juan José Santos. Al igual que la de plata, la gran medalla de oro la obtuvo la marca Oleoteide, con la variedad arbequina/picual. En el apartado de distinciones especiales, la distinción de mejor imagen y presentación recayó en la marca Caserío de Temisas, Turismo Rural de Agüimes S. L., de Gran Canaria, elaborada por el Ayuntamiento de la Villa de Agüimes.

La responsable regional del área, Alicia Vanoostende, destacó durante su intervención que "desde el Gobierno de Canarias seguimos



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

apostamos por el cultivo del olivo, no solo con la celebración de estos premios, que dan promoción al producto, también con la difusión que realizamos fuera de Canarias en ferias como Madrid Gourmet o la feria del aceite de oliva virgen extra que se celebra en marzo en Madrid y a la que asistiremos. El apoyo no se limita exclusivamente a la promoción, también al cultivo, como las subvenciones que contempla el POSEI, con ayudas específicas a la superficie del cultivo del olivo”.

En esta línea, apuntó que “continuaremos trabajando en esta vía, tanto con el aceite como con los demás productos locales, potenciando las figuras de la calidad; se han otorgado premios en cuatro islas, lo que demuestra que tenemos producción y calidad”. “Agradezco la labor del ICCA, que posibilita la realización de estos concursos en todo el Archipiélago, así como a las administraciones que colaboran y, por supuesto, a todos los productores y productoras”.

El director del ICCA, Basilio Pérez, señaló que “el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocánarias 2023 tiene como finalidad distinguir las producciones elaboradas, envasadas y embotelladas en nuestra comunidad autónoma y pretende dar a conocer sus propiedades organolépticas y contribuir a su promoción, porque es fundamental que el consumidor sepa que está comprando producciones de calidad, singulares y diferenciadas”. “Felicitó a todos los participantes que con su esfuerzo y trabajo diario contribuyen a que este concurso siga creciendo de forma exponencial”, indicó.

Superficie de cultivo

El aceite de oliva en Canarias ha sufrido un auge sin precedentes en los



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

últimos años, pasando de 100 a 600 hectáreas en menos de una década. Gran Canaria es la isla donde el cultivo ocupa una mayor extensión con 232,10 hectáreas, seguida de Fuerteventura con 165,50, y de Tenerife con 108,10. De forma más testimonial, un total de 16,20 hectáreas en Lanzarote; 12,40 en La Palma; 3,30 en El Hierro; y 1,20 en La Gomera.

En base a estas superficies, se registra una producción de 1.475,20 toneladas de aceitunas, de las que 613,10 corresponden a Gran Canaria; 470,8 a Fuerteventura; y 291,70 a Tenerife. De esa producción regional, 250,10 toneladas son de aceituna de mesa y 1.225,20 corresponde a aceituna para almazara. Según datos de la Encuesta Anual, se han producido 165,07 toneladas de aceite de oliva virgen extra, donde Fuerteventura ha obtenido 62,07; Gran Canaria 50,42; y Tenerife 42,34.



PORTADA

EL CABILDO REDUCE A 45 AGRICULTORES LA AYUDA POR LA POLILLA GUATEMALTECA

La Consejería de Soberanía Alimentaria aminora las cuantías al detectar incumplimientos | Le quita la subvención a 14 beneficiarios

45 de los 147 beneficiarios de las subvenciones concedidas en 2022 por la Consejería de Soberanía Alimentaria del Cabildo, que dirige Miguel Hidalgo, para minimizar las pérdidas en sus cultivos de papa debidas a



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 polilla guatemalteca y para el control de esta plaga en la isla verán reducida la ayuda otorga por no haber ejecutado las obligaciones establecidas en la convocatoria según ha comprobado sobre el terreno este departamento.



En este caso las reducciones de las subvenciones concedidas inicialmente oscilan entre 15.294,60 euros, en el caso de la SAT Agrocanarias, y los 260 euros que se le restan a un agricultor.

A los 45 beneficiarios que ven reducida la ayuda se suman otros 18 que, tras los controles sobre el terreno, se han quedado sin subvención por distintos motivos. Nueve han perdido el derecho al cobro por incumplimientos de las bases de la convocatoria y cinco por no justificar más del 30% de la ayuda en cuatro de las cinco líneas de la convocatoria.

Otros cuatro han renunciado al importe que se les había concedido en la resolución definitiva, que repartía un total de 427.683,18 euros para las cinco líneas de acción de la convocatoria de 2022.

Las ayudas para minimizar las pérdidas debidas a la polilla guatemalteca (*Tecia solanivora*) y para la adopción de medidas para el control de dicha plaga se convocaron en marzo de 2022 y se resolvieron en septiembre. El plazo para ejecutar la subvención (línea A) expiró el 31 de agosto y

para las líneas B, D y E, tras la prórroga concedida, expiró el 15 de octubre de 2022; y el de justificación el 31 de octubre.

EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA TEGUEREY REPITE COMO EL MEJOR DE CANARIAS

Luis Hernández es el único olivarero majorero galardonado en la séptima edición del concurso oficial de Agrocanarias 2023



Por segundo año consecutivo, el aceite de oliva virgen extra que elabora Luis Hernández Santana en su finca de Teguerrey, en el municipio de Tuineje, se alza como el mejor de Canarias 2023. En concreto, ganó con la variedad hojiblanca-picual el concurso oficial de aceite de oliva virgen extra Agrocanarias convocado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En total concurrieron al certamen 16 muestras de aceite, pertenecientes a once almazaras de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Fuerteventura y El Hierro.

Por categorías, la medalla de plata recayó en la marca Oleoteide, de la variedad arbequina-hojiblanca, de Tenerife, elaborado por Cumbres de Abona Sociedad Cooperativa. La medalla de oro fue para la marca La Palma Oliva, de la variedad picual-arbequina, de la isla de La Palma,

elaborada por Juan José Santos. Al igual que la de plata, la gran medalla de oro la obtuvo la marca Oleoteide, con la variedad arbequina-picual. En el apartado de distinciones especiales, la distinción de mejor imagen y presentación recayó en la marca Caserío de Temisas, Turismo Rural de Agüimes, de Gran Canaria, elaborada por el Ayuntamiento de la Villa de Agüimes.

El aceite de oliva en Canarias ha sufrido un auge sin precedentes en los últimos años, pasando de 100 a 600 hectáreas en menos de una década. Gran Canaria es la isla donde el cultivo ocupa una mayor extensión con 232,10 hectáreas, seguida de Fuerteventura con 165,50, y de Tenerife con 108,10. De forma más testimonial, un total de 16,20 hectáreas en Lanzarote; 12,40 en La Palma; 3,30 en El Hierro; y 1,20 en La Gomera.

En base a estas superficies, se registra una producción de 1.475,20 toneladas de aceitunas, de las que 613,10 corresponden a Gran Canaria; 470,8 a Fuerteventura; y 291,70 a Tenerife, según los datos de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.

De esa producción regional, 250,10 toneladas son de aceituna de mesa y 1.225,20 corresponde a aceituna para almazara. Según datos de la encuesta anual, se han producido 165,07 toneladas de aceite de oliva virgen extra, donde Fuerteventura ha obtenido 62,07; Gran Canaria 50,42; y Tenerife 42,34.



TEGUESTE INVIERTE MÁS DE 100.000 EUROS EN LA MEJORA DE LAS INSTALACIONES DEL MERCADILLO MUNICIPAL

La renovación de las infraestructuras de los puestos de venta, la instalación eléctrica y la instalación de un nuevo parque infantil, son algunas de las implementaciones



La Concejalía de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Tegueste invirtió, durante el 2022, un total de 103.819 euros en mejorar las instalaciones del Mercadillo del Agricultor y el Artesano de Tegueste. Sumando la subvención otorgada por el Consistorio a la Asociación del Mercadillo, para el correcto funcionamiento del mercado, la inversión total ascendió a 138.819 euros.

El concejal responsable del Mercadillo, Manuel Martín, indica que, en concreto, la inversión se ha destinado a la renovación de las estructuras de madera de los puestos de venta, así como a las reparaciones necesarias de las instalaciones frigoríficas y la nueva instalación eléctrica. "El Mercadillo de Tegueste se ha convertido en uno de los más destacados de la isla, recibiendo a unas 150.000 personas cada año, por

lo que debemos potenciar este espacio que, sin duda, favorece el desarrollo económico, social y sostenible de nuestro municipio", explica.

Asimismo, el Ayuntamiento ha apostado por la instalación de un nuevo parque infantil, con el objetivo de mejorar la experiencia de compra de las familias que apuestan por los productos frescos y de cercanía. "Seguiremos trabajando en esta línea para implementar nuestras instalaciones y que el funcionamiento del mercado cumpla con las expectativas de las personas que disfrutan de este espacio todos los fines de semana", añade.

El Mercado del Agricultor y Artesano de la Villa de Tegueste es un punto de venta que cuenta con 34 puestos que comercializan, principalmente, con productos pertenecientes al sector agrícola y el ganadero. De esta forma, los pequeños comercios llegan a un mayor número de personas, apoyando la economía local y facilitando la venta directa a los consumidores.

ECONOMÍA

EL GOBIERNO CANARIO Y LA FEHT PRESENTAN EL 'PROGRAMA DE ENCUENTROS CON EL PRODUCTO LOCAL'

Se trata de una acción que promueve los productos de cercanía en los establecimientos turísticos y hosteleros de la isla



La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través de su empresa adscrita Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), y la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas de Gran Canaria (FEHT) presentaron en la mañana de hoy, lunes 30 de enero, en las instalaciones de la entidad, las actividades del 'Programa de encuentros con el producto local'.

Se trata de una acción que se desarrollará de forma semestral con el objetivo de impulsar encuentros entre productores agrarios y profesionales hoteleros para promover estos productos de cercanía y su proyección gastronómica en los establecimientos turísticos y hosteleros.

Con este proyecto, los productores podrán conocer las necesidades de la hostelería para adaptar su oferta a este canal, garantizar la trazabilidad y la continuidad en el abastecimiento, ofrecer productos aún más competitivos, fortalecer el cooperativismo, y así poder sumar el producto local y de medianías a la oferta turística.

El viceconsejero del Sector Primario, Álvaro de la Bárcena; el consejero delegado de GMR Canarias, Pablo Zurita; y el presidente de la FEHT, José María Mañaricúa, coincidieron en señalar que el 'Programa de encuentros con el producto local' "respalda la incorporación del producto local a la imagen de Canarias como un activo más, complementario del resto de atributos y atractivos que posee, presentando a las islas como un destino que cuida su biodiversidad y su paisaje, que es saludable por la frescura de estos y que es un valor diferencial por su singularidad".



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

De la Bárcena destacó durante su intervención que "con el impulso de este programa incrementamos la presencia del producto local en los hoteles de Gran Canaria. Los establecimientos hoteleros de la isla utilizan el producto primario, que lo podemos comprobar en la carta de sus restaurantes. Un factor fundamental en la organización de este tipo de encuentros es garantizar el abastecimiento en unas condiciones semejantes durante todo el año, con la finalidad de que puedan planificar mejor la producción y que los jefes de compra que asisten a los encuentros organicen y programen sus pedidos". "Trabajamos de la mano del sector turístico con las grandes patronales turísticas de Canarias, Ashotel, FEHT, Asofuert y Asolan", apuntó el viceconsejero.

Por su parte, el presidente de la FEHT señaló que "este proyecto incide en el aumento del consumo del producto de cercanía en el sector servicios, en la hostelería y el turismo, porque así también se cuida el paisaje, nuestras cumbres y medianías, y a la larga será fundamental en la protección del destino turístico. Es esencial que el turista y el residente conozcan la variedad y la calidad del producto canario".

Programación

La programación se ha establecido en diferentes ubicaciones de la isla con el fin de poder facilitar la asistencia de todas las personas invitadas a estos encuentros y poder conocer de primera mano el producto local y las facilidades con la que cuentan para ofrecer productos de calidad de kilómetro cero.

Se trata de un programa semestral que contará con la realización de seis encuentros con visitas y catas para propiciar el contacto entre



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

profesionales de ambos sectores.

La primera de las actividades se desarrollará el 9 de marzo, con una visita a la Quesería La Caldera, una quesería artesana de Gran Canaria ubicada en La Caldera, en el municipio de Gáldar. La segunda se desarrollará el 13 de abril con una visita a la Bodega San Juan, con el objetivo de conocer de primera mano la comarca vitivinícola del Monte Lentiscal, dentro de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria. Por último, el 18 de mayo se llevará a cabo una visita a la Cofradía de Arguineguín, en la que se ofrecerá un ronqueo de túnido. Las siguientes acciones se programarán en el próximo trimestre.



PORTADA

EL CULTIVO DEL CAFÉ EN CANARIAS Y SU PRESENCIA EN LOS MEDIOS: UN ANÁLISIS DE IMPACTO MEDIÁTICO

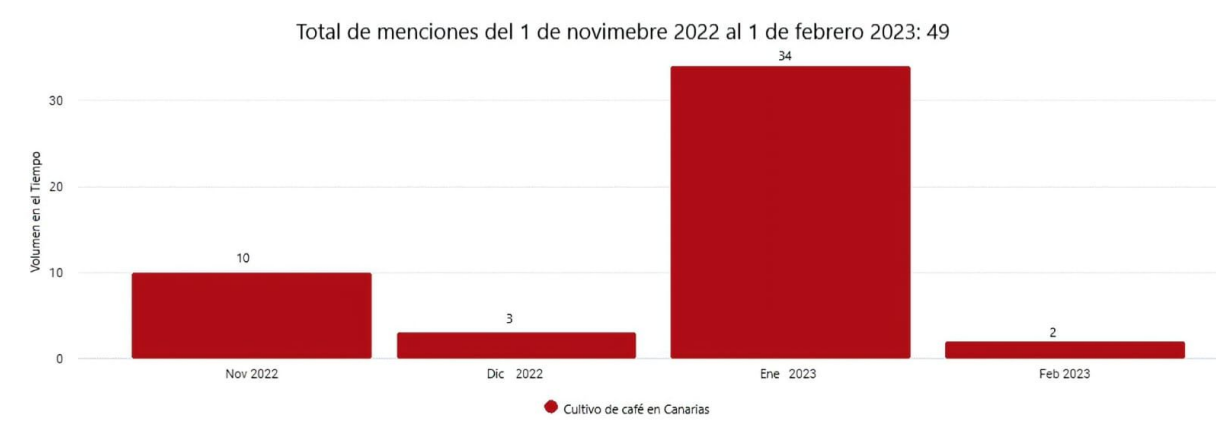
MMI Analytics realizó un monitoreo de redes sociales sobre este cultivo conocido por su sabor único debido a las condiciones climáticas y geológicas únicas de las islas



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

El café es un ingrediente importante en la cultura gastronómica de Canarias y se utiliza en varios platos y postres típicos de la región. En la localidad de Agaete, isla de Gran Canaria, se cultiva uno de los mejores cafés de España, conocido por su sabor intenso y su aroma único. Este sabor especial es debido a las condiciones climáticas y geológicas únicas de la zona, ya que, las plantaciones se encuentran a la ladera de un volcán. En este informe te contamos todo lo que tienes que saber del impacto digital de este cultivo.

Gracias a las herramientas de seguimientos de redes sociales de MMI Analytics se puede mostrar cómo fueron evolucionando las 49 menciones en redes sociales de 22 autores únicos, sobre el cultivo de café en Canarias del 1 de noviembre 2022 al 1 de febrero 2023:



Seguimiento de menciones en redes sociales sobre el cultivo de café en Canarias

El gran número de menciones en enero se debe a la apertura en Agaete de "Café de Mujer", un programa de empleo femenino para el reconocimiento social y cualificación en el sector cafetero, que está dirigido principalmente a mujeres desempleadas que quieran mejorar su

cualificación profesional en el cultivo y procesamiento de café, para especializarse en mejorar la calidad del producto de acuerdo a los sistemas de evaluación y puntuación internacionales. La formación ahonda en aspectos botánicos y fisiológicos, descripción botánica, especies y variedades, fisiología de crecimiento, clima y suelo, técnicas de cultivo, propagación, plantación, sombreado, poda, riego, fertilización y plagas y enfermedades.

Gracias al estudio realizado se pueden destacar los autores más activos en las redes sociales que se han referido al cultivo de café en canarias:

 AromaCafes @AromaCafes	 fjparrillagomez @fjparrillagomez
 redespanola @redespanola	 JaviCepero @JaviCepero
 AytoAgaete @AytoAgaete	 Cafevulgario @Cafevulgario
 NorteGC @NorteGC	 fr_truji @fr_truji
 RadioFaroNorost @RadioFaroNorost	 GrupodeAccinRu1 @GrupodeAccinRu1

Autores más activos en Redes Sociales sobre el cultivo de café en Canarias.

Desde el siglo XIX distintas familias han cultivado café en el Valle de Agaete, que hoy es un recurso cultural y turístico importante para el municipio y la isla de Gran Canaria. En este sentido, se destaca el siguiente tweet como uno de los más virales en el período analizado:



Grupo de Acción Rural Tenerife - Gar Tf

@GrupodeAccinRu1 · [Seguir](#)



El café de Agaete, tómalo y quédate.

+Info 📌

cutt.ly/8NL168Y



#canarias #DesarrolloRural #agricultura #cafe #agaete

#ods12 #salud #beneficios #gastronomia #gourmet

@lluisserramajem

© Revista Pellagofio



La gastronomía canaria se ha destacado en el Madrid Fusión 2023 gracias a sus características diferenciadoras, como pueden ser su naturaleza volcánica, la influencia del Atlántico y la de los vientos Alisios. Los productos locales como los quesos, el café y el vino traspasan las fronteras e invitan a los turistas a vivir experiencias gastronómicas únicas.

Por medio del seguimiento de medios realizado en este informe se establecen los siguientes términos como los más virales en redes sociales en el período que va del 1 de noviembre 2022 al 1 de febrero 2023:



Términos más utilizados en #RedesSociales sobre el cultivo de café en Canarias.

Consumir café puede traer beneficios para la salud como la protección frente al infarto de miocardio y el ictus cerebral, el deterioro cognitivo, la depresión, la enfermedad de Parkinson, la diabetes y la enfermedad hepática, incluido el cáncer de hígado. Además, mejora el rendimiento intelectual.

Por último, vale la pena destacar los emojis y hashtags más utilizados en redes sociales en el período analizado:



Emojis y hashtags más virales en #RedesSociales sobre el cultivo de café en Canarias

Las plantaciones de café en Canarias suelen ser de pequeña escala y están en manos de agricultores locales, son relativamente pequeñas en comparación con otros lugares productores de café a nivel mundial. Sin embargo, su sabor único lleva a que sea un producto exquisito y gourmet que resulta importante para el sector económico.

Análisis de redes sociales y medios digitales

MMI Analytics es una empresa canaria con proyección internacional desde 2005, con presencia en América Latina y Europa declarada por el ICEX como "caso de éxito de internacionalización". Cada día 400 clientes y cerca de 2.000 usuarios acceden a sus herramientas de análisis y seguimiento de medios de comunicación y redes sociales.



PORTADA

LOS GASES VOLCÁNICOS MERMAN LA PRODUCCIÓN DE PRÓTEAS EN LA PALMA

Actualmente 45 agricultores de La Palma cultivan 28 hectáreas de próteas que se han visto afectadas por los gases volcánicos

La producción de próteas en La Palma se ha visto reducida en la presente



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

temporada debido a que los gases de origen volcánico, y en especial el azufre, han dañado las hojas de esta planta ornamental en las fincas de la cara oeste de la isla, lo que supone una merma del 40% de la cosecha.



La prótea es una flor decorativa, de origen sudafricano que florece en invierno en las zonas de medianías altas, cuyo cultivo ha ido en aumento en los últimos 25 años en La Palma, siendo exportada tanto a centroeuropa como a países asiáticos, donde es muy demandada especialmente en fechas próximas al año nuevo chino.

El gerente de la cooperativa Proteas de La Palma, Francisco Molina, ha señalado que en la actualidad hay en cultivo unas 28 hectáreas distribuidas entre 45 agricultores, y explica que la temporada de zafra actual terminará en el mes de mayo con una producción estimada de 600.000 tallos acordes con la calidad que exige el mercado.

El aspecto de las puntas quemadas «impide su comercialización»

Molina ha explicado que el dióxido de azufre que aún emite el volcán pasados 13 meses desde el final de la erupción, mezclado con la lluvia fina del sereno durante la etapa de crecimiento de las plantas, ha afectado a las puntas de las hojas, dándole un aspecto quemado que impide su comercialización.

En una planta puramente ornamental, la estética es crucial, y aunque las flores no han sufrido desperfectos, las hojas de las mismas sí muestran cicatrices por la caída de cenizas durante la erupción, así como los efectos de los gases volcánicos, dando un aspecto seco a sus extremos, que provoca su desecho durante el empaquetado.

Las fincas más afectadas por la presencia de esta "lluvia ácida" provocada por el dióxido de azufre de origen volcánico son las ubicadas en el municipio de El Paso, donde se originó la erupción, por lo que el gerente de la cooperativa estima que se perderá alrededor de un 40% de la cosecha.

Esta cooperativa de productores de próteas está en continuo contacto con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), además de investigar los estudios sobre experiencias similares que ha habido en Hawái, pero aún no conocen la respuesta sobre cuándo remitirá el dióxido de azufre del ambiente.

Exportación a China

La imposibilidad de exportar las flores de la cara oeste de la isla implica que desde la cooperativa Próteas La Palma no están siendo capaces de afrontar la demanda, especialmente de los clientes de China, en un año en el que las restricciones por Covid en el país asiático han terminado, aumentando los festejos, y las importaciones.

Además, para hacer llegar los tallos en perfectas condiciones hasta el extremo casi opuesto del planeta, las próteas hacen un recorrido contrarreloj en el que viajan desde La Palma a China pasando por lugares



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

como Helsinki, o Ámsterdam y llegar a su destino en menos de una semana.

La pérdida de conexiones aéreas a causa de la pandemia, sumado a la menor producción de flores durante la presente zafra, ha provocado dificultades para hacer llegar próteas a clientes de la cooperativa en lugares como Vietnam, Estados Unidos o Japón.

Francisco Molina considera que la prótea es un cultivo "interesante y rentable". Ha asegurado que año tras año son más los agricultores que quieren integrarse en el mercado, aunque les recuerda que, especialmente en la cara oeste de la isla, "la incertidumbre respecto a la afección de los gases a las plantas hace que no sea un buen momento para nuevas fincas".

TEGUEREY, DE FUERTEVENTURA, EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CANARIAS

El aceite de hojiblanca-picual, de la marca Teguerey, de Fuerteventura, elaborado por Luis Hernández Santana, ha sido elegido como la mejor producción de Canarias en el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023



La sede de Presidencia del Gobierno de Canarias en Santa Cruz de Tenerife acogió la lectura del fallo del jurado a cargo de la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ejecutivo regional, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez. Ambos pusieron de manifiesto “la calidad de las producciones presentadas y el esfuerzo que realizan los productores y productoras para elaborar unas producciones excelentes”. El total, han concurrido al certamen 16 muestras de aceite, pertenecientes a 11 almazaras de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Fuerteventura y El Hierro.

Por categorías, la medalla de plata recayó en la marca Oleoteide, de la variedad arbequina/hojiblanca, de Tenerife, elaborado por Cumbres de Abona Sociedad Cooperativa. La medalla de oro fue para la marca La Palma Oliva, de la variedad picual/arbequina, de la isla de La Palma, elaborada por Juan José Santos. Al igual que la de plata, la gran medalla de oro la obtuvo la marca Oleoteide, con la variedad arbequina/picual. En el apartado de distinciones especiales, la distinción de mejor imagen y presentación recayó en la marca Caserío de Temisas, Turismo Rural de Agüimes S. L., de Gran Canaria, elaborada por el Ayuntamiento de la Villa de Agüimes.

Alicia Vanoostende destacó durante su intervención que “desde el Gobierno de Canarias seguimos apostamos por el cultivo del olivo, no solo con la celebración de estos premios, que dan promoción al producto, también con la difusión que realizamos fuera de Canarias en ferias como Madrid Gourmet o la feria del aceite de oliva virgen extra que se celebra en marzo en Madrid. El apoyo no se limita exclusivamente a la promoción, también al cultivo, como las subvenciones que

contempla el POSEI, con ayudas específicas a la superficie del cultivo del olivo”.

El director del ICCA, Basilio Pérez, señaló que “el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023 tiene como finalidad distinguir las producciones elaboradas, envasadas y embotelladas en nuestra comunidad autónoma. Pretende dar a conocer sus propiedades organolépticas y contribuir a su promoción. Es fundamental que el consumidor sepa que está comprando producciones de calidad, singulares y diferenciadas”.

Superficie de cultivo

El aceite de oliva en Canarias ha sufrido un auge sin precedentes en los últimos años. Ha pasado de 100 a 600 hectáreas en menos de una década. Gran Canaria es la isla donde el cultivo ocupa una mayor extensión con 232,10 hectáreas, seguida de Fuerteventura con 165,50, y de Tenerife con 108,10.

De forma más testimonial, un total de 16,20 hectáreas en Lanzarote; 12,40 en La Palma; 3,30 en El Hierro; y 1,20 en La Gomera. En base a estas superficies, se registra una producción de 1.475,20 toneladas de aceitunas, de las que 613,10 corresponden a Gran Canaria; 470,8 a Fuerteventura; y 291,70 a Tenerife.

De esa producción regional, 250,10 toneladas son de aceituna de mesa y 1.225,20 corresponde a aceituna para almazara. Según datos de la Encuesta Anual, se han producido 165,07 toneladas de aceite de oliva virgen extra. Fuerteventura ha obtenido 62,07; Gran Canaria 50,42; y



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

TEGUEREY, DE FUERTEVENTURA, EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CANARIAS EN 2023

El aceite de hojiblanca-picual, de la marca Teguerrey, de Fuerteventura, elaborado por Luis Hernández Santana, ha sido elegido como la mejor producción de Canarias en el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023. Teguerrey revalida título en esta séptima edición del concurso tras obtener en 2022 el premio al mejor aceite de las islas



La sede de Presidencia del Gobierno de Canarias en Santa Cruz de Tenerife acogió en la mañana de hoy, miércoles, 1 de febrero, la lectura del fallo del jurado a cargo de la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ejecutivo regional, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez, quienes pusieron de manifiesto "la calidad de las producciones presentadas y el esfuerzo que realizan los productores y productoras para elaborar unas producciones excelentes". El total, han

concurrido al certamen 16 muestras de aceite, pertenecientes a 11 almazaras de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Fuerteventura y El Hierro.

Por categorías, la medalla de plata recayó en la marca Oleoteide, de la variedad arbequina/hojiblanca, de Tenerife, elaborado por Cumbres de Abona Sociedad Cooperativa. La medalla de oro fue para la marca La Palma Oliva, de la variedad picual/arbequina, de la isla de La Palma, elaborada por Juan José Santos. Al igual que la de plata, la gran medalla de oro la obtuvo la marca Oleoteide, con la variedad arbequina/picual. En el apartado de distinciones especiales, la distinción de mejor imagen y presentación recayó en la marca Caserío de Temisas, Turismo Rural de Agüimes S. L., de Gran Canaria, elaborada por el Ayuntamiento de la Villa de Agüimes.

La responsable regional del área, Alicia Vanoostende, destacó durante su intervención que "desde el Gobierno de Canarias seguimos apostamos por el cultivo del olivo, no solo con la celebración de estos premios, que dan promoción al producto, también con la difusión que realizamos fuera de Canarias en ferias como Madrid Gourmet o la feria del aceite de oliva virgen extra que se celebra en marzo en Madrid y a la que asistiremos. El apoyo no se limita exclusivamente a la promoción, también al cultivo, como las subvenciones que contempla el POSEI, con ayudas específicas a la superficie del cultivo del olivo". En esta línea, apuntó que "continuaremos trabajando en esta vía, tanto con el aceite como con los demás productos locales, potenciando las figuras de la calidad; se han otorgado premios en cuatro islas, lo que demuestra que tenemos producción y calidad". "Agradezco la labor del ICCA, que posibilita la realización de estos concursos en todo el archipiélago, así

como a las administraciones que colaboran y, por supuesto, a todos los productores y productoras”

El director del ICCA, Basilio Pérez, señaló que “el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023 tiene como finalidad distinguir las producciones elaboradas, envasadas y embotelladas en nuestra comunidad autónoma y pretende dar a conocer sus propiedades organolépticas y contribuir a su promoción, porque es fundamental que el consumidor sepa que está comprando producciones de calidad, singulares y diferenciadas”. “Felicito a todos los participantes que con su esfuerzo y trabajo diario contribuyen a que este concurso siga creciendo de forma exponencial”, indicó.

Superficie de cultivo

El aceite de oliva en Canarias ha sufrido un auge sin precedentes en los últimos años, pasando de 100 a 600 hectáreas en menos de una década. Gran Canaria es la isla donde el cultivo ocupa una mayor extensión con 232,10 hectáreas, seguida de Fuerteventura con 165,50, y de Tenerife con 108,10. De forma más testimonial, un total de 16,20 hectáreas en Lanzarote; 12,40 en La Palma; 3,30 en El Hierro; y 1,20 en La Gomera.

En base a estas superficies, se registra una producción de 1.475,20 toneladas de aceitunas, de las que 613,10 corresponden a Gran Canaria; 470,8 a Fuerteventura; y 291,70 a Tenerife. De esa producción regional, 250,10 toneladas son de aceituna de mesa y 1.225,20 corresponde a aceituna para almazara. Según datos de la Encuesta Anual, se han producido 165,07 toneladas de aceite de oliva virgen extra, donde Fuerteventura ha obtenido 62,07; Gran Canaria 50,42; y Tenerife 42,34.



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 GASES VOLCÁNICOS MERICAN UN 40% LA PRODUCCIÓN DE PRÓTEAS EN LA PALMA

La producción de próteas en la isla de La Palma se ha visto reducida en la presente temporada debido a que los gases de origen volcánico, y en especial el azufre, han dañado las hojas de esta planta ornamental en las fincas de la comarca oeste de la isla, lo que supone una merma del 40% de la cosecha



La prótea es una flor decorativa, de origen sudafricano que florece en invierno en las zonas de medianías altas, cuyo cultivo ha ido en aumento en los últimos 25 años en La Palma, siendo exportada tanto a centroeuropa como a países asiáticos, donde es muy demandada especialmente en fechas próximas al año nuevo chino.

El gerente de la cooperativa Proteas de La Palma, Francisco Molina, ha señalado que en la actualidad hay en cultivo unas 28 hectáreas distribuidas entre 45 agricultores, y explica que la temporada de zafra actual terminará en el mes de mayo con una producción estimada de

600.000 tallos acordes con la calidad que exige el mercado.

Molina ha explicado, en declaraciones a EFE, que el dióxido de azufre que aún emite el volcán pasados 13 meses desde el final de la erupción, mezclado con la lluvia fina del sereno durante la etapa de crecimiento de las plantas, ha afectado a las puntas de las hojas, dándole un aspecto quemado que impide su comercialización.

En una planta puramente ornamental, la estética es crucial, y aunque las flores no han sufrido desperfectos, las hojas de las mismas sí muestran cicatrices por la caída de cenizas durante la erupción, así como los efectos de los gases volcánicos, dando un aspecto seco a sus extremos, que provoca su desecho durante el empaquetado.

Las fincas más afectadas por la presencia de esta "lluvia ácida" provocada por el dióxido de azufre de origen volcánico son las ubicadas en el municipio de El Paso, donde se originó la erupción, por lo que el gerente de la cooperativa estima que se perderá alrededor de un 40% de la cosecha.

Esta cooperativa de productores de próteas está en continuo contacto con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), además de investigar los estudios sobre experiencias similares que ha habido en Hawái, pero aún no conocen la respuesta sobre cuándo remitirá el dióxido de azufre del ambiente.

La imposibilidad de exportar las flores del oeste de la isla implica que desde la cooperativa Próteas La Palma no están siendo capaces de



afrontar la demanda, especialmente de los clientes de China, en un año en el las restricciones por Covid en el país asiático han terminado, aumentando los festejos, y las importaciones.

Además, para hacer llegar los tallos en perfectas condiciones hasta el extremo casi opuesto del planeta, las próteas hacen un recorrido contrarreloj en el que viajan desde La Palma a China pasando por lugares como Helsinki, o Ámsterdam y llegar a su destino en menos de una semana.

La pérdida de conexiones aéreas a causa de la pandemia, sumado a la menor producción de flores durante la presente zafra, ha provocado dificultades para hacer llegar próteas a clientes de la cooperativa en lugares como Vietnam, Estados Unidos o Japón.

Francisco Molina sostiene que la prótea es un cultivo “interesante y rentable”, y ha asegurado que año tras año son más los agricultores que quieren integrarse en el mercado, aunque les recuerda que, especialmente en la comarca oeste de la isla, “la incertidumbre respecto a la afección de los gases a las plantas hace que no sea un buen momento para nuevas fincas”.



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

YAIZA AUTORIZA LA RENOVACIÓN DE LA RED DE AGUA AGRÍCOLA EN TEMUIME

El Ayuntamiento acuerda con el Consorcio del Agua la sustitución íntegra de las tuberías para mejorar el abastecimiento



El alcalde de Yaiza, Óscar Noda, informa que el Ayuntamiento sureño dio vía libre al proyecto tendiente a favorecer la actividad del sector primario en la Vega de Temuime que debe ejecutar el Consorcio del Agua de Lanzarote, consistente en la renovación integral y ampliación de la red de agua potable agrícola de dicha zona de cultivo situada en término municipal de Yaiza, por lo que la Administración local no solo pone a disposición del Consorcio los terrenos objeto de intervención, sino que decreta la exención de la totalidad de los impuestos y tasas que conlleva la realización de los trabajos.

Óscar Noda declara que "mi pueblo sabe que soy un defensor de la cooperación interadministrativa y de las buenas relaciones que deben primar entre instituciones, este convencimiento llevado a la práctica nos

ha permitido ejecutar y finalizar en Yaiza proyectos de bienestar común, y estoy convencido de que mis vecinos y vecinas no entienden otra forma de ver la gestión pública".

El alcalde sostiene que "la Vega de Temuime cuenta con una red de abastecimiento muy antigua que presenta muchas averías, así que con su renovación integral pretendemos satisfacer las necesidades actuales de los agricultores y estimular además la actividad económica del sector primario facilitando el enganche a la red de nuevas explotaciones agrícolas".

Yaiza asegura que hoy por hoy es necesaria la implantación de infraestructuras de suministro de agua potable "que permitan que los cultivos obtengan una producción abundante, de calidad y, sobre todo, regular en el tiempo". Una vez que el Consorcio del Agua contrate las obras, el tiempo estimado de ejecución es de dos meses.

TEGUEREY, DE FUERTEVENTURA, EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CANARIAS EN 2023

El aceite majorero de Luis Hernández Santana vuelve a destacar frente a 11 almazaras de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, El Hierro y la propia Fuerteventura



El oro líquido majorero, el aceite de hojiblanca-picual, de la marca Tegurey, de Fuerteventura, elaborado por Luis Hernández Santana, ha sido elegido como la mejor producción de Canarias en el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023. Tegurey revalida título en esta séptima edición del concurso tras obtener en 2022 el premio al mejor aceite de las islas.

La sede de Presidencia del Gobierno de Canarias en Santa Cruz de Tenerife acogió en la mañana de hoy, miércoles, 1 de febrero, la lectura del fallo del jurado a cargo de la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ejecutivo regional, Alicia Vanoostende, y el director del ICCA, Basilio Pérez, quienes pusieron de manifiesto "la calidad de las producciones presentadas y el esfuerzo que realizan los productores y productoras para elaborar unas producciones excelentes". El total, han concurrido al certamen 16 muestras de aceite, pertenecientes a 11 almazaras de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Fuerteventura y El Hierro.

Por categorías, la medalla de plata recayó en la marca Oleoteide, de la variedad arbequina/hojiblanca, de Tenerife, elaborado por Cumbres de Abona Sociedad Cooperativa. La medalla de oro fue para la marca La Palma Oliva, de la variedad picual/arbequina, de la isla de La Palma, elaborada por Juan José Santos. Al igual que la de plata, la gran medalla de oro la obtuvo la marca Oleoteide, con la variedad arbequina/picual. En el apartado de distinciones especiales, la distinción de mejor imagen y presentación recayó en la marca Caserío de Temisas, Turismo Rural de Agüimes S. L., de Gran Canaria, elaborada por el Ayuntamiento de la Villa de Agüimes.



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 responsable regional del área, Alicia Vanoostende, destacó durante su intervención que “desde el Gobierno de Canarias seguimos apostamos por el cultivo del olivo, no solo con la celebración de estos premios, que dan promoción al producto, también con la difusión que realizamos fuera de Canarias en ferias como Madrid Gourmet o la feria del aceite de oliva virgen extra que se celebra en marzo en Madrid y a la que asistiremos. El apoyo no se limita exclusivamente a la promoción, también al cultivo, como las subvenciones que contempla el POSEI, con ayudas específicas a la superficie del cultivo del olivo”. En esta línea, apuntó que “continuaremos trabajando en esta vía, tanto con el aceite como con los demás productos locales, potenciando las figuras de la calidad; se han otorgado premios en cuatro islas, lo que demuestra que tenemos producción y calidad”. “Agradezco la labor del ICCA, que posibilita la realización de estos concursos en todo el archipiélago, así como a las administraciones que colaboran y, por supuesto, a todos los productores y productoras”

El director del ICCA, Basilio Pérez, señaló que “el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocánarias 2023 tiene como finalidad distinguir las producciones elaboradas, envasadas y embotelladas en nuestra comunidad autónoma y pretende dar a conocer sus propiedades organolépticas y contribuir a su promoción, porque es fundamental que el consumidor sepa que está comprando producciones de calidad, singulares y diferenciadas”. “Felicitó a todos los participantes que con su esfuerzo y trabajo diario contribuyen a que este concurso siga creciendo de forma exponencial”, indicó.



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

Superficie de cultivo

El aceite de oliva en Canarias ha sufrido un auge sin precedentes en los últimos años, pasando de 100 a 600 hectáreas en menos de una década. Gran Canaria es la isla donde el cultivo ocupa una mayor extensión con 232,10 hectáreas, seguida de Fuerteventura con 165,50, y de Tenerife con 108,10. De forma más testimonial, un total de 16,20 hectáreas en Lanzarote; 12,40 en La Palma; 3,30 en El Hierro; y 1,20 en La Gomera.

En base a estas superficies, se registra una producción de 1.475,20 toneladas de aceitunas, de las que 613,10 corresponden a Gran Canaria; 470,8 a Fuerteventura; y 291,70 a Tenerife. De esa producción regional, 250,10 toneladas son de aceituna de mesa y 1.225,20 corresponde a aceituna para almazara. Según datos de la Encuesta Anual, se han producido 165,07 toneladas de aceite de oliva virgen extra, donde Fuerteventura ha obtenido 62,07; Gran Canaria 50,42; y Tenerife 42, 34.



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

SEDE ELECTRÓNICA GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la Dirección General de Ganadería por la que se asignan los cupos de importación para la ayuda a la importación de terneros destinados al engorde, Subacción III.2.4 del POSEI, campaña 2023, primer periodo

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/10a76ca5-379b-499d-b1b9-3fb993b45f60>

Resolución de la Dirección General de Ganadería por la que se asignan los cupos de reposición de la "Ayuda para el suministro de animales reproductores de razas puras o razas comerciales", Subacción III.1 del POSEI, campaña 2023, primer periodo

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/a1d1ec51-255d-49f9-af27-cb573d8465e7>

BOLETÍN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS

- Bases por las que se establece el programa formativo, así como el procedimiento de selección, régimen de derechos y deberes para el alumnado de los estudios denominados Escuela de Ganadería y Pastoreo de Gran Canaria y Escuela de Apicultura de Gran Canaria

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Extracto de la Orden de 29 de diciembre de 2022, por la que se establece la convocatoria de becas de formación práctica para titulados universitarios, en el ámbito de las producciones y mercados agrarios

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2023-3222

Extracto de la Orden de 29 de diciembre de 2022, por la que se establece la convocatoria de becas de formación práctica para titulados universitarios, en el ámbito de los laboratorios de sanidad animal de genética molecular y de sanidad vegetal, dependientes de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2023-3223