

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

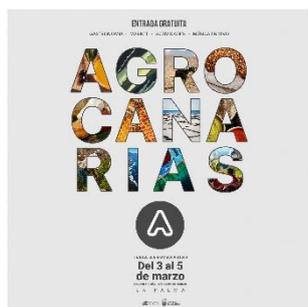
PORTADA

LA PALMA ACOGE LA QUINTA EDICIÓN DE LA FERIA AGROCANARIAS

La plaza de España, en el municipio de Los Llanos de Aridane (La Palma), acogerá del 3 al 5 de marzo la quinta edición de la Feria Agrocanarias, un evento que acerca el producto local a los entornos urbanos y promueve la versatilidad y el potencial gastronómico del archipiélago

Esta muestra, que organiza la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR), adscrita a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias y que cuenta además con la

participación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y con la colaboración del Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, ha abierto el plazo de inscripción para empresas y profesionales del sector primario y agroalimentario hasta el 16 de febrero.



Como en cada una de las anteriores ediciones, 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.

Con entrada gratuita y actuaciones musicales durante cada día, la Feria Agrocanarias se convierte en una cita que conjuga gastronomía y sostenibilidad con actividades para el disfrute de toda la familia.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, destacó que, "tras el éxito cosechado en las anteriores ediciones en Santa Cruz de Tenerife, San Sebastián de La Gomera, Las Palmas de Gran Canaria y Fuerteventura, la feria es una



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

oportunidad para disfrutar de los mejores productos de cercanía, de la gastronomía y de las diferentes actividades para todos los públicos que ofrece Agrocanarias". "Animo a todas las empresas y profesionales del sector a que se inscriban y formen parte de un evento que ya ha demostrado que es una vía de comercialización directa al consumidor muy eficaz", indicó.

La Feria Agrocanarias es un evento pionero donde las empresas productoras pueden promocionar y vender directamente sus productos al público y establecer contactos profesionales. Se pueden contratar stands empresariales o gastronómicos perfectamente equipados y a precios muy reducidos, o comercializar sus productos, sin coste, en el market que gestiona GMR Canarias.

Los interesados podrán encontrar toda la información, así como el formulario de inscripción para ocupar las plazas (el número de stands es limitado) en la dirección web: <https://lapalma.feriaagrocanarias.com>.

EL LEGADO DEL VIÑEDO VOLCÁNICO LLEGA A SU SIGUIENTE FASE

La bodega Llanovid SCL (Bodegas Teneguía) se reunía el pasado viernes 27 de enero para la presentación oficial del Legado del viñedo volcánico, donde se pudo visualizar a la llegada el spot de captación "Ven a Bodegas Teneguía y forma parte del legado", seguido de la presentación por parte de las instituciones colaboradoras, Dirección General de Agricultura de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Cabildo Insular de La Palma y Ayuntamiento de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Fuencaliente



En ella, comenzó el presidente de Llanovid, Juan Eladio Martín Acosta, con un rotundo “En vez de quedarnos quietos, lo que hicimos fue actuar”, para manifestar así el trabajo realizado desde hace más de 2 años, presentando el proyecto del Legado el 2 de octubre del 2021, cómo comenzó la primera parte del programa formativo y de empleo en agosto del 2022, la continuación del proyecto con la fase de empleo y sobretodo el agradecimiento a todas las personas colaboradoras.

Tras la apertura del acto, daba paso al vídeo final del proyecto, en el que comienza con “Había que encontrar una forma de aumentar la esperanza de vida de los viñedos de La Palma. Bodegas Teneguía miró al futuro de la isla y este es el resultado”, seguido de las entrevistas a Alicia Vanoostende Simili, Consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Carlos Lozano Pérez, enólogo y director técnico de bodegas Teneguía, Jorge Zerolo Hernández, consultor agrónomo en viticultura subtropical, Pedro García Pérez, viticultor de la bodega y Gabriel Ángel Rodríguez Morales, alumno del programa formativo y de empleo.

Al finalizar, Gregorio Clemente Alonso Méndez, alcalde de Fuencaliente

de La Palma, manifestaba la importancia de los viñedos de Fuencaliente, del futuro económico y prometedor que tiene la malvasía y de cómo se han implicado siempre con esta bodega que es un orgullo para el municipio. "Para Fuencaliente esta bodega es un sentimiento".

A continuación, desde el Gobierno de Canarias, José Basilio Pérez Rodríguez, Director General del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, recordó que "Tenemos que ir todo de la mano, hablamos de las personas que están detrás de ello. Estamos ante una actividad agrícola, profesional y empresarial, por lo que tenemos que estar formados. Saquemos el propio proyecto empresarial desde el principio."

Desde el Cabildo Insular de La Palma, Manuel González Gómez, Vicepresidente séptimo y Consejero Insular de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de la Palma, añadió como desde esta institución siempre han apoyado proyectos relacionados con el relevo generacional y que recuperan las variedades que con el paso del tiempo se han ido perdiendo.

Tras la mesa de presentación, se abrió la apertura al debate donde Carlos Lozano Pérez, estuvo moderando y haciendo preguntas sobre qué complicaciones había tenido el proyecto, anécdotas, asegurar el éxito del futuro del viñedo en Fuencaliente y conclusiones sobre la valía de este proyecto.

Por su parte, Carlos Manso, Ingeniero Técnico Agrícola, experto en riesgos laborales y formador del proyecto, comentó que él daría

formaciones más específicas en la continuidad del proyecto. Pedro García Pérez, viticultor de Llanovid SCL y uno de los mentores del alumnado, reafirmó “Intenté enseñarle mis manías al alumnado y ahora empieza lo bueno para ellos”.

Jon Zamora, director de Fundación Emplea, entidad asesora del proyecto, comentó que como fundación querían aportar innovación y muchos impactos positivos. “El relevo generacional debe ser planteado a largo plazo y hoy hemos finalizado un mini sprint, pensando una solución a 10 o 20 años. Queremos generar un proyecto singular en Fuencaliente con los viticultores/as de aquí, y nos va a dar pistas sobre cómo extender esto al resto de La Palma. El siguiente paso es trazar un programa donde se emplee.”

Arsenio Gómez, Ingeniero Técnico Agrícola con Post Grado en Viticultura y Enología, y formador del proyecto, abrió el debate sobre el rescate del viñedo, la custodia del territorio, la inversión por parte de las administraciones públicas, su experiencia desde hace décadas respecto a la hora de gestionar conflictos y elaborar proyectos en el sector vitivinícola y dijo “Me preocupa la viña, pero me preocupa más la vida de las personas y su iniciativa empresarial”.

Carlos Lozano, recordó la importancia de Jorge Zerolo en este programa formativo y de empleo y de cómo no sólo La Palma, sino otras islas estaban en la misma situación de falta de mano de obra. “Quien tira de toda esta cadena es la parte económica, la parte empresarial es fundamental”. Además, aclaró que, por las circunstancias económicas y laborales de la isla, la gente empezó a demandar la formación después

de comenzar.

Ante esto, Eva Hernandez Alonso, gerente del Consejo Regulador de la DO La Palma, recordó que, aunque ahora hay más demanda de formación es positivo ver cómo alumnado de fuera de La Palma no sólo vino a formarse, sino que ha decidido quedarse a vivir y trabajar en la isla y eso ayuda a las actividades emprendedoras y a evitar el despoblamiento.

Giovanni Paz, formador del proyecto, aclaró que se lleva la experiencia de cómo él aprendió con el alumnado y ver cómo trabajaban a gusto.

El director de la Escuela de Capacitación Agraria, Carlos Reyes, expuso la importancia de la contratación del personal adecuado y como la formación servía para asegurar la calidad en el trabajo realizado.

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS ISLAS

GRAN CANARIA

SPAR REPARTE 700 LOTES 'KILÓMETRO 0'



SPAR Gran Canaria repartió en enero entre sus clientes 700 lotes de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

productos por un valor de más de 22.000 euros. La cadena ofrece además la tarjeta de fidelización 'Mi SPAR Club', de la que se pueden beneficiar todos los clientes y con la que las familias numerosas acreditadas tienen un descuento fijo en todas las compras. SPAR Gran Canaria es la única cadena de supermercados de capital 100% canario presente en los 21 municipios de la Isla. En todos sus 196 establecimientos, ofrece productos frescos de 'Kilómetro 0', a la derecha, que la convierten en líder en la venta de frutas y verduras frescas, informó el propio grupo.

GRAN CANARIA ASPIRA A SER UNA REFERENCIA MUNDIAL PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA (*)

Antonio Morales resalta la presencia de más de 40 expertos en el encuentro de Infecar



El presidente del Cabildo, Antonio Morales, anunció ayer en la inauguración del Foro Ecoislas que el objetivo que se persigue con este encuentro es convertir a Gran Canaria «en una referencia internacional para abordar la necesaria transición ecológica en terrenos insulares».

EL I FORO INTERNACIONAL ECOISLAS, UN ESPACIO PARA DEBATIR EL RETO DE LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA EN GRAN CANARIA

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, ha explicado que la iniciativa supone un lugar en el que reflexionar y debatir las soluciones para paliar los efectos del cambio climático que “sufren más y con mayor intensidad las islas, ahora y en el futuro”



El primer Foro Internacional Ecoislas ha sido inaugurado este jueves en Infecar con el objetivo de “convertirse en una referencia internacional para abordar la necesaria transición ecológica en terrenos insulares”, tal y como lo ha definido el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales.

Ecoisla es desarrollar un “proyecto de transformación socioeconómica para nuestro modelo de desarrollo, para transitar hacia uno medioambientalmente sostenible, justo socialmente y autocentrado, focalizado en las características de uno de los territorios más singulares

del mundo". Para Antonio Morales, se trata de un ejercicio de "trabajo conjunto con otros territorios, en particular territorios insulares para ser un espacio de discusión, propuestas e impulso de medidas encaminadas a potenciar la transición hacia un modelo socioeconómico más sostenible y autosuficiente con un enfoque insular".

Este primer Foro Internacional Ecoislas es el lugar donde reflexionar y debatir las soluciones para paliar los efectos del cambio climático que "sufren más y con mayor intensidad las islas, ahora y en el futuro", tal y como ha señalado Morales. En esta línea, ha ahondado en la "triple soberanía", energética, hídrica y alimentaria, poniendo en valor proyectos como Renovagua, que tiene el objetivo de "producir 10 MW de renovables y reducir la dependencia energética y económica de las plantas de desalación y depuración de los combustibles fósiles, disminuyendo en un 40% el uso de energías convencionales en la producción y distribución de agua". También con el apoyo al sector primario, con el que se ha conseguido aumentar la superficie cultivada en casi 300 hectáreas y la cultivable en 30.000 hectáreas.

Uno de los retos es "avanzar hacia una isla 100% renovable en el menor tiempo posible", ha dicho, celebrando que Gran Canaria "lidera la producción de energías renovables en Canarias, y donde la instalación de placas de autoconsumo se ha multiplicado por 11" y se están invirtiendo "66 millones de euros para que el Cabildo autoproduzca el 75% de la energía que consume".

La central hidroeléctrica Salto de Chira supondrá "alcanzar más del 50% de energía renovable en la isla para 2026 y permitirá una fuerte



reducción de las emisiones contaminantes de dióxido de carbono de más de un 20%". Gran Canaria es "la primera isla de Canarias que tiene una estrategia de mitigación y adaptación al cambio climático, la primera que ha elaborado un diagnóstico de economía circular" y en este camino prevé que avance este Foro, que espera que "sirva para ayudar a hacer posible la esperanza en el cambio que necesita Canarias, España y el conjunto del planeta".

Con todo esto, la primera sesión plenaria del Foro Internacional Ecoislas ha contado con la participación del profesor de Economía Circular Aplicada y de Economía Regenerativa en Universidad de Harvard, Manuel Maqueda, que ha invitado a "un cambio de pensamiento para alcanzar la sostenibilidad en las islas, que nos compete a todos", y "ser buenos ancestros" para las próximas generaciones. Para Maqueda, hay que "intentar separar el valor económico de la extracción de recursos limitados y de la generación de residuos" para una gestión "diferente" centrada en "conservar el valor durante el máximo tiempo posible". Este giro pasa por "dejar las cosas de usar y tirar y aquellas que se vuelven obsoletas rápidamente "para volver a "una mentalidad de reparar, utilizar, compartir y ser buenos gestores de recursos".

"Podemos discutir cómo se mide el impacto y cuál es, pero está claro que las islas tienen un límite de capacidad" y ya están recibiendo "señales de la emergencia y de llamada a esta nueva conciencia, esta nueva economía". Ha advertido de la "vulnerabilidad enorme" de las islas, que son "una calle sin salida" para los residuos. La "verdadera economía circular es diseñar para el ciclo de vida completo de los recursos" y, en este reto que llegará a todos los territorios, "las islas son

el frente de batalla” con la “posibilidad de liderar el mundo en este cambio necesario”.

La economía circular debe mirarse en esa capacidad regenerativa de la naturaleza, porque eso “es lo que hace a nuestro planeta distinto”. Manuel Maqueda ha planteado en su exposición el concepto de ‘Ecoisleño’, que conozca la necesidad de “una actividad económica diversa, que mida al día la salud de la biosfera y que sea exponencial y adaptativa”. El futuro “está aquí pero no está bien repartido”, y ha celebrado que en este I Foro Internacional Ecoislas sirva para “aprender de los casos de éxito en las islas”.

Medición de la huella carbono

El I Foro Internacional Ecoislas será un evento de neutralidad climática gracias a la alianza con la compañía Circular Carbón, que abordará todas las áreas del evento con acciones de medición, reducción y compensación de las emisiones que se producirán, tanto en la planificación como durante el desarrollo del mismo.

Esta primera edición cuenta con un plan de acción para poner límite a las emisiones de gases de efecto invernadero mediante acciones de circularidad en distintos ejes de trabajo, materiales, merchandising, caterings, energía, residuos y traslado de los participantes, además de compensar, en última instancia, las emisiones que no puedan ser reducidas con acciones forestales en la isla.

Dos jornadas de intenso debate

Junto a cuatro expertos internacionales y más de 60 ponentes de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

sectores académicos, administrativos, financiadores, empresariales y sociales, el I Foro Internacional Ecoislas profundiza en los cuatro grandes ejes para un cambio real y eficiente: la economía circular y azul; la energía, el agua y la movilidad; la adaptación al cambio climático; y el turismo regenerativo. Durante la jornada de hoy se celebrarán una docena de sesiones paralelas con expertos en cada una de las áreas, se abordarán casos prácticos, y se presentará el informe anual 'Greening the Islands'. La tarde comenzará con la sesión plenaria del biólogo, filósofo y profesor emérito de la Universidad Católica de Lovaina, Bernard Feltz, a las 16 horas, que servirá de pistoletazo de salida a la programación vespertina.

Este I Foro Internacional Ecoislas cuenta con Cajasierte, como colaborador oficial; con el patrocinio de Ewaste, la Fundación Canarias Recicla, Astican e Inetel; la participación de Greening The Islands, Proyectos Europeos y Mac Clima; y con la colaboración del Consejo Insular de la Energía, la Spegc, la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, el Clúster Marítimo de Canarias, el Consejo Insular de Aguas de Gran Canaria, la Plataforma Oceánica de Canarias, el Instituto Tecnológico de Canarias, Gesplan y la Cámara de Comercio de Gran Canaria.



PORTADA

LA NUEVA MERMELADA DE TUNO DE EL HIERRO QUE PROMETE CAUSAR SENSACIÓN

El nuevo sabor ya puede ser adquirido en los supermercados y tiendas



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 alimentación de la Isla



Mercahierro presenta la nueva mermelada de tuno de El Hierro, que es un nuevo sabor de este producto que se une a los puestos en marcha por Sociedad Pública Mercahierro como son los de “piña, higo, ciruela y manzana reineta”. El nuevo sabor ya puede ser adquirido en los supermercados y tiendas de alimentación de la Isla.

Desde la Sociedad Pública Mercahierro se espera que este nuevo sabor tenga una buena acogida entre los consumidores, al igual que ha sucedido con las anteriores.

Melissa Armas, consejera delegada de Mercahierro, ha destacado que el objetivo de esta sociedad pública es continuar impulsando la producción local mediante el proceso de elaboración de mermeladas con frutas de temporada representativas de El Hierro.

“Esta es una actividad que en el pasado realizó Mercahierro, y que ha sido recuperada con el fin de poder ofrecer a los consumidores productos típicos y cultivados en nuestra isla con el valor añadido de la transformación”, expresa Armas.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales

CABILDO DE EL HIERRO

<https://elhierro.sedelectronica.es/board>

Anuncio resolución convocatoria subvenciones para gastos de funcionamiento de la actividad empresarial 2022