

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



**PORTADA**

### **AGRICULTURA APURA PARA QUE EL 50% DEL CONSUMO EN LOS HOTELES SEA CANARIO (\*)**

El Ejecutivo renueva el programa para acercar el producto local a hoteleros y hosteleros



Los turistas representan el 19% de las personas que se encuentran ahora

mismo en el Archipiélago. Los foráneos consumen producto canario, pero el Gobierno desea incrementar la cifra. Concretamente, el objetivo es que en torno al 50% del abastecimiento de hoteles y restaurantes sea made in Canarias, así lo señaló ayer el viceconsejero de Sector Primario, Álvaro de la Bárcena, en la rueda de prensa en la que se presentó la renovación del 'Programa de encuentros con el producto local'. La iniciativa está organizada en colaboración con la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas (Feht) y busca poner en contacto a responsables de compra del sector hotelero y de la restauración con productores de la tierra.



## PORTADA

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

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



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 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".

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 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.

## ECONOMÍA

### **ABIERTO EL PLAZO PARA PARTICIPAR EN LA XII EDICIÓN DE FIVIPAL**

Todos los establecimientos de restauración que estén interesados en participar deberán enviar la solicitud de inscripción, debidamente cumplimentada, antes del 10 de febrero



Y es que los Llanos de Aridane se prepara para recibir "LA XII EDICIÓN DE LA FERIA INSULAR DEL VINO DE LA PALMA, FIVIPAL" que tendrá lugar el sábado 18 de marzo en La Plaza de España, en horario de 12:00

a 18:00.

FIVIPAL es un evento fusiona la gastronomía y los vinos de la isla con la música, atendiendo a los criterios de comercio justo y soberanía alimentaria que ponen en valor los productos locales.

Se trata de un evento organizado por el Consejo Regulador de Vinos La Palma conjuntamente con el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, así como con las Asociaciones de Empresarios y Comercio ACZA y ZCA de dicho municipio y que cuenta además con la colaboración del CIT TEDOTE-Asdetur, AGUSA, Próteas La Palma, Hielos Las Toscas.

Esta acción cuenta además con el apoyo del Cabildo Insular de La Palma y tiene como objetivo realzar los valores de los productos locales y de la cocina que se hace en la isla a la vez que mejorar la promoción turística.

Los interesados pueden consultar las bases y descargar la FICHA DE INSCRIPCIÓN pulsando en [ESTE ENLACE](#). DADO QUE HAY PLAZAS LIMITADAS, LA PARTICIPACIÓN SE EFETUARÁ POR RIGUOSA ORDEN DE INSCRIPCIÓN.

**LA PROVINCIA**

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA S.L. C.V. DE LOS PERROS

**PORTADA**

## **AGRICULTURA APURA PARA QUE EL 50% DEL CONSUMO EN LOS HOTELES SEA CANARIO (\*)**

El Ejecutivo renueva el programa para acercar el producto local 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

hoteleros y hosteleros



Los turistas representan el 19% de las personas que se encuentran ahora mismo en el Archipiélago. Los foráneos consumen producto canario, pero el Gobierno desea incrementar la cifra. Concretamente, el objetivo es que en torno al 50% del abastecimiento de hoteles y restaurantes sea made in Canarias, así lo señaló ayer el viceconsejero de Sector Primario, Álvaro de la Bárcena, en la rueda de prensa en la que se presentó la renovación del 'Programa de encuentros con el producto local'. La iniciativa está organizada en colaboración con la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas (Feht) y busca poner en contacto a responsables de compra del sector hotelero y de la restauración con productores de la tierra.

# Canarias7

**PORTADA**

## **LOS HUEVOS ECOLÓGICOS POR LOS QUE LA GENTE HACE COLA EN UNA TIENDA DEL CENTRO DE VALLADOLID**

Desde que la Escuela Universitaria de Ingeniería Agrícola de Valladolid (INEA) obtuviese uno de los diez premios BBVA a los Mejores

Productores Sostenibles de España por un modelo de producción de huevos ecológicos, este producto ha adquirido mayor notoriedad en la capital vallisoletana y ha permitido dar a conocer la labor de recuperación de una especie de gallina autóctona en peligro de extinción



Como cada mañana, Félix se acerca a visitar a las gallinas sin tener ninguna certeza de cuántos huevos encontrará. Y es que estas aves que habitan en la Finca Ecológica de INEA, la Escuela de Ingeniería Agrícola y Agroambiental adscrita a la Universidad Pontificia Comillas de Madrid y ubicada en Valladolid, nada tienen que ver con las demás. Se trata de una raza 100% autóctona en peligro de extinción: la gallina castellana negra. Su aspecto es altivo y vigoroso, sus orejillas blancas y su color negro como el carbón, aunque algunos ejemplares pueden presentar reflejos verdes y azulados. «La gallina castellana negra pone poquitos huevos y nunca va a competir con las razas americanas que ponen uno al día, pero es una raza en peligro de extinción y queremos recuperarla», explica Félix A. Revilla, director de INEA, reconocida por su modelo de producción ecológico en los Premios BBVA a los Mejores Productores Sostenibles. Una iniciativa que el banco, en colaboración con El Celler de Can Roca, realiza para poner en valor el compromiso de los productores españoles con la eficiencia energética, el desarrollo sostenible y la alimentación saludable, además de acercar los productos



de proximidad a los hogares españoles. BBVA busca lograr un impacto positivo en la sociedad y trabajar junto a pequeños productores locales y El Celler de Can Roca para crear oportunidades e inspirar a otras pymes en su proceso de transición ecológica. Como parte del premio, los huevos de las gallinas castellanas negras que viven en la finca de INEA formarán parte de una de las recetas que los hermanos Roca elaboran en 'Gastronomía Sostenible'. «El premio de BBVA a los Mejores Productores Sostenibles nos ha hecho mucha ilusión», admite el director de INEA.

Los huevos que cada día recoge y envasa a mano Félix, siguiendo un proceso 100% artesanal, los vende en una tienda ecológica del centro de Valladolid que forma parte de la cooperativa Come Sano Come Justo: «Al día siguiente de salir la noticia de que nos habían concedido el premio de BBVA ya había una gran cola de gente en la tienda queriendo comprar nuestros huevos», relata con orgullo el director de INEA. Desde Ganeca, la Asociación de Amigos de la Gallina Castellana Negra, Félix y otras personas en nuestro país tratan de criar, recuperar y mejorar esta raza de gallinas, que pone entre 180 y 200 huevos al año: «Son gallinas muy bonitas. Las tenemos en ecológico, solo comen productos vegetales y están siempre en libertad». Sus huevos tardan unos tres días en elaborarse, pero su calidad es muy superior a los de una gallina común.

### 430 huertos ecológicos mantienen entretenidos y felices a los jubilados de Valladolid

Recoger y vender los huevos de las gallinas castellanas negras no es la única ocupación diaria de Félix. También se ocupa de atender los 430 huertos ecológicos puestos a disposición de hombres y mujeres mayores



de 60 años en la Finca Ecológica de INEA, donde los hortelanos cosechan verduras y buen humor. Es la ilusión diaria de los jubilados de Valladolid, y también un proyecto social financiado por el Ayuntamiento para contribuir al esparcimiento, ocio, relaciones humanas y vínculo con la naturaleza de los mayores: «Cada jubilado tiene un huertecito de 7 x 15 metros y allí se pasan el día, cuidándolo y trabajándolo. Abrimos cuando amanece y cerramos cuando anochece. Este año hemos abierto hasta los domingos. Hay gente que casi vive aquí», relata Félix A. Revilla, director de INEA.

El proyecto de huertos ecológicos de INEA, conocido en toda la ciudad, empezó hace 18 años y ha permitido forjar amistades, compartir jornadas inolvidables y solo se vio interrumpido durante el confinamiento: «Después de los meses más duros de pandemia, para las personas mayores fue una válvula de escape», recuerda Félix con cariño. De hecho, una de las grandes consecuencias positivas de este proyecto social es la contribución a la salud física y psicológica de los usuarios de los huertos.

### Cuidando al planeta desde la finca de INEA

Los 430 huertos de la Finca Ecológica de INEA disponen de un sistema de riego basado en la energía solar. Además, «compostamos los restos vegetales de los huertos, producimos nuestras semillas y hemos participado en proyectos de economía circular», afirma Félix, que nos explica algunos de estos proyectos: tenemos un banco de plantas para conseguir intercambios entre especies, un banco de utensilios para que los que sobran se puedan poner en un lugar común a disposición de las personas que lo necesitan, y además se apuesta por la movilidad



sostenible dentro de la finca, mediante 30 carretillas para moverse y mover las mercancías en el interior de la finca, evitando la circulación de vehículos. También hay un banco de alimentos de productos frescos y de producción ecológica que este año ya supera los 500 kg.

La Finca Ecológica de INEA es también un lugar de secuestro de CO<sub>2</sub> de la atmósfera: se mantiene el suelo con cubierta vegetal y se aprovecha la vegetación espontánea para que secuestre ese CO<sub>2</sub> problemático. «Se estima que una hectárea de terreno agrícola cultivado con esa intención podría llegar a secuestrar hasta cinco toneladas de CO<sub>2</sub> al año», cuenta Félix.

Las medidas de eficiencia energética juegan un papel fundamental en INEA: la instalación de 36 kW en placas solares permite rebajar en verano hasta en un 35% el consumo de energía eléctrica, lo que se traduce en un ahorro de más de 1300 euros al mes. El riego se controla mediante una estación meteorológica y está conectado a Internet, así que se puede ajustar a las necesidades, ahorrando agua y energía. El 40% de los huertos usa riego localizado y a una presión baja que reduce el consumo a la mitad.

Para Félix y las personas que hacen posible la filosofía de INEA todos deberíamos ser capaces de aportar nuestro granito de arena para influir positivamente en nuestro entorno, tanto las empresas como los consumidores: «A veces vale la pena pagar un poco más de dinero y adquirir un producto hecho por gente de tu tierra, que no tiene tantos medios pero es más sostenible», afirma Félix, reivindicando así la importancia de comprar productos de proximidad como una manera



más de cuidar nuestro planeta.

## **AGROCANARIAS ECHA EL CIERRE CON ÉXITO DE ASISTENCIA Y VENTA EN GRAN TARAJAL**

El Ayuntamiento de Tuineje y el Cabildo de Fuerteventura celebran el buen desarrollo de la muestra



El presidente Sergio Lloret asistió este domingo al cierre de la edición de la feria regional AgroCanarias 2023 celebrada en Gran Tarajal, en el municipio de Tuineje, en la que también estuvieron presentes el director del Instituto de Calidad Alimentaria (ICCA), Basilio Pérez, y el director general de Ganadería de Gobierno autonómico, José Cabrera Noda.

Durante la feria, se realizaron un total de 1.665 transacciones, siendo la factura del ticket medio mayor que en la edición celebrada en Las Palmas de Gran Canaria. El éxito de la edición majorera se manifestó también en la gran afluencia a los distintos talleres y actividades culturales que se desarrollaron desde el jueves y a lo largo del fin de semana.

La plaza Tran Tran de Gran Tarajal acogió durante cuatro días (del 26 al 29 de enero) a 16 stands de productores, ocho espacios gastronómicos y un mercado abastecido por 32 proveedores de todas las islas. Se trata

de la primera vez que celebra este evento en Fuerteventura.

## ECONOMÍA

### EL PRODUCTO CANARIO APORTA VALOR AL DESTINO TURÍSTICO

Gobierno de Canarias y FEHT organizan unos encuentros para impulsar el consumo del producto de cercanía en establecimientos de la isla



Impulsar la presencia del producto canario en restaurantes y hoteles de las islas es el empeño de la consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias. Con esta intención han llegado a un acuerdo con la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Gran Canaria (FEHT) para la realización de un programa de encuentros en el que 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 denominado 'Programa de encuentros con el producto local' promoverá en los próximos meses reuniones entre los jefes de cocina y ventas de los establecimientos para aumentar la presencia del producto

canario en las mesas de hoteles y restaurantes. El primero de esos encuentros se llevará a cabo el 9 de marzo en la quesería La Caldera, en Gáldar, continuará el 13 de abril en Bodega San Juan conociendo los viñedos de la Vica en el Monte Lentiscal, y concluirá el 18 de mayo en la Cofradía de Arguineguín, en el que se realizará un ronqueo de túnido.

Álvaro de la Bárcena, viceconsejero de Sector Primario del Gobierno de Canarias, José María Mañaricua, presidente de la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas (FEHT), y Pablo Zurita, gerente de GMRCanarias, ofrecieron detalles de esta iniciativa que persigue el incremento del producto local en restaurantes y hoteles de la isla.

«Esto incide en el objetivo que tenemos de proteger el paisaje, las cumbres y las medianías, que, en definitiva, a la larga van a ser algo fundamental en el futuro turístico y del cuidado del destino como tal», destacó José María Mañaricua, que puntualizó que «hay que entender que la producción agrícola de Canarias no llegaría ni al 20 % del consumo total de los ciudadanos y de los turistas», por lo que se trata, ha dicho, de acercar productos de máxima calidad para que los turistas valoren la experiencia. «En la medida que aumente el conocimiento de ciertos productos por parte de hoteleros y jefes de cocina aumentará la demanda de ese producto y aprenderemos a dar mayor valor a aquello que podemos disfrutar en esta tierra», señaló. En su opinión, los productos más valorados por los turistas suelen ser los vinos y los quesos, pero también vienen buscando otros productos gastronómicos, como las papas o el pescado.



El viceconsejero de Sector Primario del Ejecutivo regional, Álvaro de la Bárcena, destacó que desde el Gobierno facilitarán las reuniones y, entre otras medidas, pondrán a disposición la empresa Gestión del Medio Rural (GMR) para aquellos productores pequeños que no cuenten con la infraestructura y requerimientos suficientes para comerciar con hoteles y restaurantes directamente. Potenciar el producto canario tendrá repercusión a nivel turístico, y en esa línea trabajan con estos encuentros.

Enlace al video de la noticia:

<https://www.canarias7.es/economia/turismo/producto-canario-aporta-20230130174405-nt.html>



**PORTADA**

## **EL CABILDO LLEVA LA CAMPAÑA DE 'GRAN CANARIA ME GUSTA' AL MERCADO DE SAN LORENZO**

La consejera de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo Insular, Minerva Alonso, y el concejal de Desarrollo Local, Empleo y Turismo del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Pedro Quevedo, recorrieron esta mañana las instalaciones del Mercado Agrícola de San Lorenzo, que se ha sumado al programa de promoción del producto local 'Gran Canaria Me Gusta' y presenta una nueva imagen con la señalética de esta iniciativa de la institución insular



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

También entrena logotipo, que aúna las siglas que conforman esta plaza dominical, para otorgar mayor visibilidad, impacto de marca y reconocimiento al mercadillo agrícola entre los consumidores, dentro de la estrategia de ambas instituciones de apuesta por la producción local y de kilómetro 0 y de impulso al sector agrícola de la capital, y para la que han contado con la colaboración de la Cámara de Comercio de Gran Canaria.



En este sentido, Alonso y Quevedo presentaron la campaña promocional, bajo el lema 'De lo bueno lo mejor, ven al Mercado de San Lorenzo', que se difundirá en redes sociales.

Una campaña que, como el propio programa, busca "dar valor al producto local y concienciar a la ciudadanía de la importancia que tiene consumir lo nuestro, no sólo por la calidad indiscutible que tiene, sino porque significa apoyar y hacer crecer la economía local, además de que eso genera que se ocupen las tierras y es una forma de proteger el medio ambiente", aseguró la consejera, quien detalló que este era el último mensaje que quedaba por señalar con los carteles del programa. Quevedo por su parte explicó que "el Mercado Agrícola ofrece productos locales y de calidad, y además desempeña un papel prioritario para el desarrollo del tejido económico de la ciudad, siendo una parte indispensable del sector primario capitalino y prestando un servicio de gran importancia a los vecinos de la zona y a todos los ciudadanos".



Así, "tras la reforma realizada en estas instalaciones en el año 2021, que han transformado por completo el mercado, mejorando las condiciones de los vendedores y de las infraestructuras, seguimos trabajando para impulsar la compra en este espacio, una recova dominical que se ha convertido en símbolo de la ciudad", destacó el concejal.

Durante la mañana, la actividad comercial fue amenizada por la actuación de la Agrupación Folclórica Pella Gofio. Además, se desarrolló una muestra de artesanía, con gran variedad de productos a la venta para completar la oferta del Mercadillo.

El programa Gran Canaria Me Gusta, iniciativa del Cabildo Insular, tiene como objetivo la promoción y comercialización del producto local, mejorando el conocimiento de los productos de la isla, su identificación y su compra y apoyando a través del mercado digital las distintas acciones de promoción.

El Mercadillo Agrícola de San Lorenzo se celebra todos los domingos, en horario de 8:00 a 13:30 horas al aire libre, y cuenta con 26 puestos que ofrecen productos agrícolas y ofertados por los propios productores.



## **AGRICULTORES DE LA PALMA CONVOCAN UNA CONCENTRACIÓN CONTRA LA SUBIDA DEL PRECIO DEL AGUA Y LOS ABONOS**

La Plataforma por un Precio Justo del Plátano ha convocado este sábado, a partir de las 12.00 horas en la plaza de España de Los Llanos de Aridane, una concentración en señal de protesta contra la subida «abusiva» del precio del agua y los abonos



«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.

En esa línea indica en una nota que «la situación es ya muy preocupante» pues los plataneros sufragaban «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 también «se mantienen altos».

De ahí que Juan Carlos Rodríguez ponga de relieve que es «necesaria» otra «marea amarilla» de manifestantes contra estas prácticas «especulativas» a las que no se pone solución, al tiempo que critica que «no hay empatía» para ayudar a la supervivencia de un sector «que da de comer a miles de familias palmeras».

### Críticas a las cooperativas

El portavoz de este colectivo alerta de que la coyuntura para el agro palmero «es tan dramática» que la concentración del sábado será de las «más significativas» de los últimos años. «Unidos somos más fuertes, y sin unidad quien pierden siempre seremos los mismos», comenta.

Por ello, invita a reflexionar sobre qué pasará con las «vidas» de los agricultores y las familias si no muestran «multitudinaria y públicamente su malestar por estos precios insostenibles».

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».

Más de 60 millones de kilos de plátanos se dejaron de comercializar por el volcán

Todo esto, prosigue, «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».

Rodríguez denuncia también «la especulación tan clara que está matando el campo palmero, inflando los precios del agua con excusas como el volcán o las desaladoras» mientras que «los intermediarios siguen obteniendo su beneficio» frente a las «pérdidas» de los agricultores.

«Eso no cambiará si no dejamos claro el enorme malestar que nos invade», señala, subrayando también que la situación actual «vuelve a demostrar los perjuicios que 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».

## **RENUEVAN EL COMPROMISO DE SERVIR PRODUCTOS CANARIOS**

La Consejería regional de Agricultura y la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Gran Canaria (FEHT) han renovado este lunes su



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

compromiso de llevar producto local canario a los establecimientos grancanarios y así «dar mayor valor al destino y la experiencia turística en Canarias»



El denominado “Programa de encuentros con el producto local” promoverá en los próximos meses reuniones entre los jefes de cocina y ventas de los establecimientos para aumentar la presencia del producto canario en las mesas de hoteles y restaurantes.

El primero de esos encuentros se producirá en una quesería de Gáldar, continuará con otra reunión en una bodega de Santa Brígida y culminará con un acercamiento a las pesquerías de túnidos de Arguineguín.

En declaraciones a los medios, el presidente de la FEHT, José María Mañaricua, ha valorado la iniciativa, que ya tiene un año y medio de recorrido, y ha destacado la importancia de incrementar el consumo productos locales tanto por parte de turistas como de residentes.

«Esto incide en el objetivo que tenemos de proteger el paisaje, las cumbres y las medianías, que, en definitiva, a la larga van a ser algo fundamental en el futuro turístico y del cuidado del destino como tal», ha reflexionado Mañaricua.

## Pervivencia de las explotaciones agrícolas

Sin embargo, ha apuntado que «hay que entender que la producción agrícola de Canarias no llegaría ni al 20 % del consumo total de los ciudadanos y de los turistas», por lo que se trata, ha dicho, de acercar productos de máxima calidad para que los turistas valoren la experiencia.

Según ha referido, el territorio canario es «limitado», al igual que las capacidades agrícolas o la disposición de la gente a trabajar en el sector primario, por lo que lo importante, ha abundado el empresario, es que las explotaciones agrícolas que hoy están en funcionamiento «pervivan en el tiempo» porque «ayudan a cuidar el paisaje».

«En la medida que aumente el conocimiento de ciertos productos por parte de hoteleros y jefes de cocina aumentará la demanda de ese producto y aprenderemos a dar mayor valor a aquello que podemos disfrutar en esta tierra», ha señalado Mañaricua

En su opinión, los productos más valorados por los turistas suelen ser los vinos de Lanzarote y los quesos, pero también vienen buscando otros productos gastronómicos, como las papas con mojo o el pescado.

## El Gobierno se compromete ayudar a los productores pequeños

El viceconsejero de Sector Primario del Ejecutivo regional, Álvaro de la Bárcena, ha explicado que desde el Gobierno facilitarán las reuniones y, entre otras medidas, pondrán a disposición la empresa Gestión del Medio Rural (GMR) para aquellos productores pequeños que no cuenten con la infraestructura y requerimientos suficientes para comerciar con hoteles y restaurantes directamente.



Estos encuentros directos, ha expresado, servirán para continuar con el incremento de la presencia del producto local canario en hoteles y restaurantes, especialmente de Gran Canaria, y «tirarán del futuro del sector primario».

A su juicio, esa presencia del producto canario «se podría incrementar», por lo que hay que reforzar las garantías de abastecimiento, calidades y precio.

Para los segundos encuentros, ha explicado el viceconsejero, se espera que se expongan productos como la miel, las frutas y las hortalizas.

«Es muy raro que haya un hotel en Canarias sin la presencia de vinos canarios de distintas islas en sus menús, esto hace 10 años era impensable», ha concluido de la Bárcena.



## PORTADA

### **LA PLATAFORMA POR UN PRECIO JUSTO DEL PLÁTANO LLAMA A SALIR A LA CALLE EL DÍA 4 PARA UNA NUEVA MAREA AMARILLA CONTRA EL ABUSIVO COSTE DEL AGUA Y LOS ABONOS**

La concentración, que tendrá lugar el sábado próximo a las 12 horas en la plaza de España de Los Llanos, pretende mostrar el enorme malestar



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 los agricultores y las agricultoras



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, han encendido la luz de alarma en un sector platanero que es el pilar de la economía palmera. El malestar entre los agricultores y las agricultoras de la isla crece día a día y por ello la Plataforma por un Precio Justo para el Plátano les ha 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 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 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**

## **LA PLATAFORMA POR UN PRECIO JUSTO DEL PLÁTANO LLAMA A SALIR A LA CALLE EL DÍA 4 CONTRA EL "ABUSIVO" COSTE DEL AGUA Y LOS ABONOS**

La Plataforma por un Precio Justo del Plátano ha convocado este sábado,



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 partir de las 12.00 horas en la plaza de España de Los Llanos de Aridane, una concentración en señal de protesta contra la subida "abusiva" del precio del agua y los abonos



"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.

En esa línea indica en una nota que "la situación es ya muy preocupante" pues los plataneros sufragan "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 también "se mantienen altos".

De ahí que Juan Carlos Rodríguez ponga de relieve que es "necesaria" otra "marea amarilla" de manifestantes contra estas prácticas "especulativas" a las que no se pone solución, al tiempo que critica 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 concentración del sábado será de las "más significativas" de los últimos años. "Unidos somos más fuertes, y sin unidad quien pierden siempre seremos los mismos", comenta.

Por ello, invita a reflexionar sobre qué pasará con las "vidas" de los agricultores y las familias si no muestran "multitudinaria y públicamente su malestar por estos precios insostenibles".

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, prosigue, "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".

Rodríguez denuncia también "la especulación tan clara que está matando el campo palmero, inflando los precios del agua con excusas como el volcán o las desaladoras" mientras que "los intermediarios siguen obteniendo su beneficio" frente a las "pérdidas" de los



agricultores.

“Eso no cambiará si no dejamos claro el enorme malestar que nos invade”, señala, subrayando también que la situación actual “vuelve a demostrar los perjuicios que 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”.

## **ABIERTO EL PLAZO PARA PARTICIPAR EN LA XII EDICIÓN DE FIVIPAL**

Los Llanos de Aridane se prepara para recibir la XII edición de la Feria Insular del Vino de La Palma (Fivipal) que se celebrará el sábado 18 de marzo en la Plaza de España, en horario de 12:00 a 18:00. Todos los establecimientos de restauración que estén interesados en participar deberán enviar la solicitud de inscripción, debidamente cumplimentada, antes del 10 de febrero



Fivipal es un evento que fusiona la gastronomía y los vinos de la isla con la música, atendiendo a los criterios de comercio justo y soberanía alimentaria que ponen en valor los productos locales.

Se trata de un evento organizado por el Consejo Regulador de Vinos La Palma conjuntamente con el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, así como con las Asociaciones de Empresarios y Comercio ACZA y ZCA de dicho municipio y que cuenta además con la colaboración del CIT TEDOTE-Asdetur, AGUSA, Próteas La Palma, Hielos Las Toscas.

Esta acción cuenta además con el apoyo del Cabildo Insular de La Palma y tiene como objetivo realzar los valores de los productos locales y de la cocina que se hace en la isla a la vez que mejorar la promoción turística.

Los interesados pueden consultar las bases y descargar la ficha de inscripción en ESTE ENLACE (<https://elapuron.com/noticias/sociedad/172917/abierto-plazo-participar-la-xii-edicion-fivipal/>), dado que ha plaza limitadas. La participación se efectuará por orden de inscripción.



**PORTADA**

## **CUMBRE HISPANO-MARROQUÍ. UN NEGOCIO DE MULTIMILLONARIOS A COSTA DE NUESTROS AGRICULTORES**

Mañana miércoles, 1 de febrero, se inicia en Rabat el encuentro de alto nivel entre España y Marruecos, que contará con la presencia de los jefes



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 gobierno de ambos países, Pedro Sánchez y Aziz Ajanuch. Con motivo de la misma, el responsable de frutas y hortalizas de COAG, Andrés Góngora, analiza las derivadas que tiene para nuestro sector agrario



Mañana miércoles, 1 de febrero, se inicia en Rabat el encuentro de alto nivel entre España y Marruecos, que contará con la presencia de los jefes de gobierno de ambos países, Pedro Sánchez y Aziz Ajanuch. Ajanuch es un viejo conocido del sector agrario español por haber sido ministro de agricultura marroquí durante 14 años. Un ministro multimillonario que propició durante todo su mandato el aumento del comercio hortofrutícola para grandes empresas marroquíes y europeas, con el beneplácito y connivencia de las instituciones europeas y españolas, y en detrimento de la rentabilidad de las personas del sector.

Poco sabremos los agricultores y agricultoras de lo que allí se trate. Estas cumbres se celebran sin la participación y conocimiento del sector. Y por supuesto, muy al margen de nuestros intereses. Nos acabamos enterando de lo que acuerdan a nuestras espaldas cuando recibimos la insuficiente liquidación de nuestras producciones y vemos pasar los camiones de Marruecos por los puertos y carreteras españolas cargados de hortalizas y frutas, de los empresarios que se han ido a producir allí y revientan nuestros mercados con precios artificialmente bajos.

Sin embargo, los agricultores de uno y otro lado del estrecho estaremos presentes en la cumbre. Pero, como siempre, no para ser protegidos o favorecidos, sino para ser utilizados como moneda de cambio en temas como la inmigración, la seguridad o cuestiones geoestratégicas y de derechos humanos, como es el caso del Sáhara Occidental. Pero también para ponernos al pie de los caballos frente a otros intereses, los de las grandes empresas ya sean del sector agrario o de otros sectores.

Porque seguro que en la cumbre se habla de frutas y hortalizas, pero no de quién las produce. No se hablará de las dificultades de rentabilidad que afrontamos los productores y productoras españoles por el aluvión continuo de importaciones a bajo precio desde Marruecos y sin cumplir nuestras condiciones de producción. Tampoco se hablará de las personas del Sáhara Occidental que ven cómo sus tierras son utilizadas para cultivar productos que acaban en él nuestros mercados etiquetados como marroquí, confundiendo y engañando al consumidor europeo.

Por ejemplo, la entrada de tomate de Marruecos en la Unión Europea ha pasado de las 356.332 tn en la campaña 2011/12 a las 523.757 tn en la 2021/22, récord absoluto y ya sin incluir al Reino Unido, es decir, casi un 50% más. El mercado de la UE no es un pozo sin fondo que lo absorbe todo. El consumo de tomate fresco está estancado y las previsiones de la Comisión Europea a 10 años muestran un declive en el mismo de un 4%. Además, la salida de Reino Unido no se ha tenido en cuenta y el mercado es aún más estrecho. Esto provoca una saturación del mercado europeo que afecta directamente a la rentabilidad de nuestros cultivos.





Para COAG esto no va de tomates sino de personas. Tomates van a llegar a los mercados, pero lo que está en juego es quiénes los vamos a producir. No podemos permitir que nos sigan ahogando mientras nuestros gobiernos ceden ante los intereses de las grandes empresas. Reclamamos a nuestro gobierno que no se realicen más concesiones a Marruecos y que se revisen los acuerdos de liberalización comercial para elevar los precios de entrada, ajustándolos a la realidad de los costes de producción actuales y según los distintos productos (no es lo mismo un tomate cherry que un tomate de ensalada); reducir los contingentes aprobados para todos los productos agrarios, considerando la salida de Reino Unido de la UE; se activen medidas de salvaguardia para evitar que las entradas de Marruecos sigan perturbando nuestros mercados y destruyendo nuestro tejido productivo; exijan que las producciones de Marruecos cumplan con nuestras normativas de producción en materia medioambiental, laboral y de derechos humanos. En definitiva, que actúen para proteger a los agricultores y agricultoras que generan empleo, riqueza y alimentos de calidad para toda la población.



**PORTADA**

## **EL 'PROGRAMA DE ENCUENTROS CON EL PRODUCTO LOCAL' COMENZARÁ EN GÁLDAR**

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través de su empresa adscrita Gestión del Medio Rural 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

Canarias (GMR Canarias), y la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas de Gran Canaria (FEHT) presentaron este 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”.

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 consejero.

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 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**

## **EDICIÓN DE AGROCANARIAS EN FUERTEVENTURA ECHA EL CIERRE CON ÉXITO DE ASISTENCIA Y VENTAS**

Durante la feria, celebrada en Gran Tarajal, se realizaron un total de 1.665 transacciones y se superó el ticket medio de Gran Canaria

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Sergio Lloret, asistió ayer, 29



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 enero de 2023, al cierre de la edición de la feria regional AgroCanarias 2023 celebrada en Fuerteventura, en la que también estuvieron presentes el director del Instituto de Calidad Alimentaria (ICCA), Basilio Pérez, y el director general de Ganadería de Gobierno de Canarias, José Cabrera Noda.



Durante la feria, celebrada en Gran Tarajal, en el municipio de Tuineje, se realizaron un total de 1.665 transacciones, siendo la factura del ticket medio mayor que en la edición celebrada en Las Palmas de Gran Canaria.

El éxito de la edición mayorera se manifestó también en la gran afluencia a los distintos talleres y actividades culturales que se desarrollaron desde el jueves y a lo largo del fin de semana.

“Desde la Institución Insular queremos agradecer a los usuarios el éxito de asistencia. Este tipo de iniciativas, que seguiremos apoyando desde el Cabildo, no sólo evidencian la calidad de nuestro producto de Km 0, sino que, facilitan a los productores de la isla la posibilidad de visibilizar su trabajo en un escaparate mucho más amplio”, apuntó Lloret quien asistió a la feria tanto el sábado como el domingo.

La Plaza Tran Tran de Gran Tarajal acogió durante 4 días (del 26 al 29

de enero) 16 stands de productores, ocho espacios gastronómicos y un market abastecido por 32 proveedores de todas las islas.

Se trata de la primera vez que celebra este evento en Fuerteventura.

Dentro de la feria los visitantes pudieron encontrar 5 espacios: la zona de exposición con stands empresariales, el área de talleres de valoración y degustación de productos canarios (gestionado por el ICCA), la zona gastronómica, que contaba con un escenario para actuaciones; el market, donde se vendieron los productos ganadores de los Premios Agrocanarias, y la zona infantil.

Entre las actividades, todas gratuitas, que se desarrollaron 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.

---

**(\*): 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