

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



LA OPINIÓN DE TENERIFE

TENERIFE

VALBUENA GARANTIZA QUE LA AMPLIACIÓN DE MALPAÍS DE LA RASCA PROTEGE EL SUELO AGRARIO EN ESTE ESPACIO

El consejero de Transición Ecológica resalta que la protección legal dota de seguridad jurídica las actividades existentes frente a cualquier recalificación futura

La Proposición de Ley de ampliación de la Reserva Natural Especial Malpaís de la Rasca, aprobada en el Parlamento de Canarias el 15 de febrero, protegerá los usos agrícolas que existen y los demás que tienen

lugar en la zona.



El consejero de Transición Ecológica, del Gobierno de Canarias, José Antonio Valbuena, resalta que con esta legislación se conseguirá una mayor protección de las actividades que tienen lugar en este recurso natural ya que evita, en caso de que en el futuro se revise este suelo, su recalificación como urbanizable, lo que permitirá que se sigan manteniendo las actividades agrícolas.

Valbuena subraya que en esta protección se ligan los elementos naturales con una actividad agrícola que permite el fortalecimiento y la recuperación de los valores naturales de nuestra tierra. Además, con la Proposición de Ley que amplía el Malpaís de la Rasca se dota de seguridad jurídica a las actividades ya existentes.

José Antonio Valbuena avanzó que en un futuro será necesario realizar un Plan Rector de Uso y Gestión (PRUG) como los existentes en los parques rurales de Teno y Anaga, zonas donde conviven actividades agrícolas y residenciales con los elementos naturales del espacio.

Los nuevos límites

La Proposición de Ley acomete la ampliación de la protección desde el límite meridional de la Urbanización El Pal-Mar, prolongado por el oeste hasta la costa y siguiendo ésta con rumbo sur hasta el actual límite de

la Reserva en el Caletón de los Goros. A su vez, por el este, se amplía el límite hasta la carretera TF-66, y siguiendo ésta con rumbo sureste hasta una pista agrícola que, en dirección suroeste, enlaza con el límite actual de la Reserva.

La Reserva Natural Especial del Malpaís de la Rasca tiene 557,12 hectáreas de superficie (5.571.200 metros cuadrados) al sumar 244,42 hectáreas. En la actualidad, los núcleos de población más cercanos son la urbanización Palm-Mar, al Noroeste, y el barrio del Fraile, al Este y algo más alejado. La zona marina colindante con el espacio terrestre forma parte de las Zonas de Especial Protección marinas Sebadales del sur de Tenerife y Franja Marina Teno-Rasca, ambas incluidas en la Red Natura 2000.

El Malpaís de la Rasca tiene como principal valor la estructura geomorfológica de todo el malpaís y los conos adyacentes, así como la existencia de un hábitat de cardonal-tabaibal costero y de interior con numerosos elementos endémicos.



PORTADA

EL CABILDO ORGANIZA VISITAS GUIADAS AL VIVERO, A LA CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA, AL LABORATORIO DE AGROBIOLOGÍA Y AL PUNTO LIMPIO DE LAS BREÑAS

El Área de Participación Ciudadana del Cabildo de La Palma quiere dar



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

Para la Semana de la Administración Abierta, el Cabildo tiene previstas

un total cuatro visitas, una por día. Todas ellas comienzan a las 10:00 horas.

Martes, 21 de marzo. Vivero de Flora Autóctona y Centro de Rehabilitación de Fauna Silvestre, sito en Carretera Martin Luis, Puntallana.

Miércoles, 22 de marzo. Central Hortofrutícola y Agencia de Extensión Agraria de Breña Alta, C/ Europa nº 12, Breña Alta.

Jueves, 23 de marzo. Laboratorio de Agrobiología "Juan José Bravo", en Finca Miraflores, Santa Cruz de La Palma.

Viernes, 24 de marzo. Punto Limpio Las Breñas, en lateral oeste cabecera norte del Aeropuerto de La Palma, Breña Baja.

Las personas interesadas en las visitas pueden inscribirse a través del correo electrónico Esta dirección de correo electrónico está siendo protegida contra los robots de spam. Necesita tener JavaScript habilitado para poder verlo." target="_blank">area.participacion@cablapalma.es o llamando al número 922423100 ext 2550/2551.

La Semana de la Administración Abierta

Sobre la Semana de la Administración Abierta, cabe apuntar que se trata de una iniciativa impulsada a nivel mundial por la Alianza para el Gobierno Abierto (Open Gov Week).

La consejera también recuerda que durante la Semana de la Administración Abierta sigue abierto el trámite de reclamaciones y sugerencias al texto del nuevo Reglamento de Participación Ciudadana del Cabildo. Éste se puede consultar en el siguiente enlace: <https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?>



[APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON.](#)

Si desea conocer los pilares de un gobierno abierto como el del Cabildo se pueden consultar las páginas web de participación ciudadana (www.participa.lapalma.es), de transparencia (www.transparencia.cabildodelapalma.es), la de datos abiertos (www.opendatalapalma.es) y la de voluntariado (www.la-palma-solidaria-lapalma.hub.arcgis.com).

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA ES UN BLOG

GRAN CANARIA

HONORES Y DISTINCIONES DEL CABILDO | ROQUE NUBLO ECONÓMICO MARÍA DEL CARMEN PÉREZ CASTELLANO GANADERA / QUESERA: «APOSTAR POR EL CAMPO Y LA GANADERÍA ES HACERLO POR GRAN CANARIA, POR SUS PAISAJES» (*)

«Hay relevo generacional, pero no lo suficiente. Tenemos una población muy envejecida», afirma la ganadera

María del Carmen Pérez ha sido distinguida con el Roque Nublo de Gran Canaria en el ámbito Económico, «por su implicación, dedicación y fomento de la ganadería y la agricultura, de forma especial con implicación en el ámbito de las mujeres rurales, siendo ganadera/quesera». Es presidenta de la asociación de queseros Asoquegran, de la asociación Mercados Agrícolas y de la Confederación

de Mujeres Rurales (Ceres).



Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

TENERIFE

LA LAGUNA PONE EN MARCHA EL QUE SERÁ SU PRIMER BOSQUE PRODUCTIVO Y COMESTIBLE

Vecinos de Geneto, junto a las áreas de Bienestar Social y Medio Ambiente, crean un espacio que se suma a la red de huertos urbanos



Un grupo de personas de la Asociación vecinal Mi Barrio, de Los Olivos, en Geneto, junto a las áreas de Bienestar Social y Medio Ambiente del

Ayuntamiento de La Laguna, está impulsando la creación del primer bosque productivo y comestible de la localidad, un modelo de permacultura que imita la estructura natural para crear sistemas agroforestales que produzcan alimentos, al mismo tiempo que se regenera el suelo y se combaten las emisiones de CO2. El proyecto permitirá ampliar la actual Red Municipal de Huertos Urbanos Comunitarios y fusionará ambos sistemas para facilitar la participación y alcanzar los objetivos sociales y ambientales del programa local.

Con esta iniciativa, se pondrá a prueba la incorporación de esta metodología en la Red, un programa local con una alta demanda, que busca nuevos terrenos de titularidad pública para llegar a todos los distritos y que, con tres instalaciones ya en pleno rendimiento, tiene unos claros objetivos sociales y medioambientales, razones que han llevado a su inclusión en la estrategia marco La Laguna: Municipio en Transición 2030.

El programa de impulso a esta Red pública quiere aprovechar los "acreditados beneficios psicosociales, terapéuticos y para el envejecimiento activo del modelo, a la vez que se apuesta por generar vínculos comunitarios e intergeneracionales, y se impulsa la agroecología, la concienciación medioambiental, la recuperación de suelos abandonados, el desarrollo sostenible y la soberanía alimentaria, recordó el concejal de Bienestar Social, Rubens Ascanio.

"Como estamos viendo en los huertos de San Bonito, Cho Canino y San Matías, todos con lista de espera y muy buenos resultados comunitarios, estos espacios nos permiten dar respuesta a una gran variedad de

necesidades y que van más allá de las netamente alimentarias, como las psicosociales, culturales o de salud”, dijo. De hecho, explicó, “son un recurso cada vez más habitual en la atención al colectivo de personas mayores y constituyen una importante herramienta para combatir la soledad y ciertas patologías”.



PORTADA

«EL QUESO QUE SE MIMA SABE MUCHO MEJOR»

En un momento en el que el sector primario sigue sumido en una profunda crisis, Lucía Torres comparte su amor por el arte de hacer buenos quesos



Una agradable ruta por la imponente carretera de Los Corralillos es lo que separa la Era del Cardón del resto del mundo. En medio del desierto paraje del territorio agüimense, se encuentra una acogedora finca custodiada por más de 850 cabras, donde sucede, desde hace un tiempo, un tipo de magia muy particular: la de hacer quesos. Buenos quesos.

De este tema Canarias sabe mucho. Y es que el archipiélago es la región



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

donde más queso se consume de toda España, con una ingesta media de 11,30 kilos por persona al año frente a los 7,8 kilos de media nacional. Algo que no sería posible sin lugares como la Era del Cardón y, sobre todo, sin el trabajo diario de personas como Lucía Torres, ganadera y quesera de profesión. Y de corazón.

Como bien dice el dicho que resume la historia de la ganadera: «uno vuelve siempre a los viejos sitios donde amó la vida». Porque, a pesar de crecer rodeada de vacas y pudiendo haber heredado el oficio de su padre, Lucía Torres decidió apartarse por un tiempo del mundo que la había acompañado desde pequeña, para formarse y buscarse un hueco en el ámbito empresarial.

Con cierto entusiasmo, recuerda el episodio que lo cambió todo: el día que tomó la decisión de volver a dedicarse a lo que realmente le hacía feliz. «Hace más de diez años volví a elegir la ganadería como sustento de vida. Me tiré a la piscina y ahora no cambio esto por nada del mundo», afirma. «Es lo que me motiva a levantarme todos los días».

A pesar de que la tradición sigue imponiéndose en gran medida en las queserías, ahora muchas de ellas suman un arma infalible: la formación de sus dueños y dueñas. Es el caso de Torres, que añadió sus conocimientos en Empresariales a la experiencia ganadera de su marido. Y creó una mezcla poderosa.

Además de la ganadería, Torres tiene otros tres motores de vida: sus hijos, Carmen, de diez años, Mateo, de siete, y Laura, de cinco. «Ellos también disfrutan mucho de este estilo de vida. Están deseando que

llegue el fin de semana para que los despierte temprano y me los lleve a ordeñar conmigo», comenta. «Se llevan muy bien con las cabras. Dicen que una de ellas es su mascota oficial».

La ganadera se asegura de transmitirles su amor por la profesión cada día, con la libertad de que, en algún momento, ellos decidan quiénes quieren ser. «Nadie les va a obligar a dedicarse a esto. Porque los amores a la fuerza no prosperan. Tiene que ser una decisión de ellos, como también lo fue para mí», relata. «Siempre van a tener un lugar al que volver. Esta siempre será su casa».

Y esa casa es la quesería Era del Cardón, ubicada en Lomo Padilla, en el municipio de Agüimes. El lugar en el que Lucía Torres y su marido, Luis Martel, se ocupan de mantener vivo el legado familiar que recogieron en el año 2003. Dos décadas después, continúan con la cuidada elaboración de quesos tiernos, semicurados y curados. Todos ellos producidos cien por cien con leche cruda de cabra majorera.

«El queso que se mima sabe mucho mejor», asevera Torres, que se siente orgullosa de los productos que elabora y del equipo con el que trabaja. Un equipo formado por cinco personas: ella, su marido, los pastores, Antonio Guedes y Daniel Déniz, y la quesera, Bárbara Suárez. «Somos como una familia».

Sus quesos se pueden degustar y comprar en la propia quesería, pero también pueden encontrarse en comercios de la zona. «Que los clientes y clientas te digan lo mucho que les gusta tu queso es algo que no tiene precio», manifiesta. «Porque es un oficio muy sacrificado».



Un sacrificio que, sin duda, se ve recompensado, entre otras cosas, por los premios que recibe la Era del Cardón todos los años. En 2022 se llevó el de mejor queso curado de Gran Canaria en la cata insular del Cabildo, el segundo premio en semicurado en el mismo concurso y la medalla de oro en la cata de Agrocanarias, también en semicurado.

Además, en los World Cheese, obtuvo la medalla de bronce en 2019 y la de plata en 2021. «Siempre quiero ir a por más», sujeta la ganadera, que asegura que mantiene una ilusión permanente por aprender y mejorar en su negocio.

Para Lucía Torres, el día comienza cuando el resto del mundo todavía duerme. Se levanta a las tres de la mañana para comenzar a ordeñar a sus 850 cabras, de las que obtiene unos 700 litros de leche al día para elaborar sus quesos. Esa leche pasa al tanque de frío y de allí a la cuba de cuajar. Una vez cuajada, se lleva a la batea de desuerado para luego ser colocada en la cámara, donde comienza la maduración.

Sobre las siete de la mañana hace un primer descanso para preparar y llevar a sus hijos al colegio. Luego regresa a la finca y continúa con la faena. Al mediodía para por segunda vez para recoger a sus niños. Y así es como la ganadera consigue todos los días conciliar la vida familiar con la profesional.

La elaboración de queso ha sido, desde siempre, un oficio de mujeres. Y eso Torres lo sabe muy bien. «Las mujeres nunca hemos dejado de estar presentes en el mundo rural, lo que pasa es que estábamos en un segundo plano. Pero ahora no hay quien nos pare».



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

Enlace al video de la noticia: <https://www.canarias7.es/canarias/gran-canaria/queso-mima-sabe-20230312190233-nt.html>.



PORTADA

LA CONSEJERA DE AGRICULTURA Y EL CONSEJERO DELEGADO DE GMR COMPARECERÁN EL LUNES ANTE INSPECCIÓN DE TRABAJO POR PRESUNTO ACOSO LABORAL

Pablo Zurita, a cargo de la empresa pública Gestión del Medio Rural, reconoce que Inspección de Trabajo acudió a la entidad y estuvo "entrevistando" y pidiendo "documentación"



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno canario, Alicia Vanoostende, y el consejero delegado de la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR), Pablo Zurita, tendrán que comparecer el próximo lunes ante Inspección de Trabajo por presunto acoso laboral, según fuentes que prefieren mantenerse en el anonimato.

Preguntado por este periódico, Zurita ha reconocido que Inspección 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

Trabajo ha acudido a la empresa "como hace regularmente" y estuvo "entrevistando" y pidiendo "documentación".

"Se supone que tiene que ver con alguna actuación relacionada con la prevención de riesgos psicosociales, pero aún lo desconozco, no nos han indicado el motivo de la Inspección y el lunes nos han convocado para preguntar", señala.

Zurita niega que haya ningún acoso laboral en GMR. "En la empresa tenemos un protocolo de acoso que no se activó, tenemos todo tipo de garantías y está todo muy regulado. Y aquí no ha habido nada de nada", insiste.

Sin embargo, las fuentes consultadas por este periódico han asegurado que ha habido denuncias ante Inspección de Trabajo y ahora el órgano está investigando para probar que existe acoso laboral que, en algunos casos, ha derivado en bajas laborales por diversos motivos.

Al respecto, Zurita dice que sí ha habido bajas en la empresa, como en cualquier otra, "pero la empresa no sabe cuál es el motivo de las bajas"; además, añade que el absentismo laboral en GMR es bajo.

DESCUBREN MÁS DE 10 KILOS DE HACHÍS EN UNA FINCA DE PLÁTANOS

La Policía Local de Guía de Isora, en Tenerife, ha incautado la droga hallada en una zona de plataneras del Lomo Las Burras



La Policía Local de Guía de Isora (Tenerife) se ha incautado en la jornada de este viernes de un total de 10,5 kilos de hachís en una zona de plataneras del municipio conocida como Lomo Las Burras.

Según informa el Ayuntamiento en un comunicado de prensa, y tal y como publican este sábado en su edición digital medios como Diario de Avisos, el alijo estaba dividido en 980 piezas que habían sido envasadas al vacío en más de 32 bolsas de plástico.

Asimismo, la droga ha sido entregada junto a las diligencias correspondientes en el Puesto Principal de la Guardia Civil del municipio sureño.

Por su parte, la Policía Local ha confirmado que la operación permanece abierta para que sea la Guardia Civil quien continúe con las pesquisas.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales