

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

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



### ECONOMÍA

#### **ADEJE DESTACA LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO LOCAL EN LA JORNADA DE LA PAPA**

Adeje destaca la importancia del producto local en la Jornada de la Papa Adeje/ Este encuentro es una de las diversas actividades del programa formativo destinado al sector primario del municipio.

La Sala Contemporánea del Auditorio de Adeje acogió el pasado martes 16 la Jornada de la Papa, la primera de las actividades que se celebrarán sobre productos locales en el marco del programa formativo destinado al sector primario de Adeje, al cual puede inscribirse en la web municipal

adeje.es.

Este encuentro nace de la colaboración entre el Ayuntamiento, a través del proyecto Estrategia Integral para la Economía de Adeje (EIEA); el Cabildo de Tenerife y la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (ASAGA Canarias ASAJA).

La Jornada comenzó con la presentación por parte del personal técnico de Desarrollo Rural del proyecto EIEA y Theo Hernando Olmo, ingeniero técnico agrícola y docente en ASAGA Canarias. Se destacó la necesidad de la colaboración entre las instituciones para trabajar en torno a un cultivo tan importante en las Islas como el de las papas.

Asimismo, Hernando Olmo explicó que "se ha diseñado una jornada teórica y práctica en la que contaremos con personas expertas en el campo con quienes haremos un repaso por todos los elementos que influyen en el cultivo de la papa".

La primera charla fue 'Presente y futuro de la papa antigua tradicional', de la mano de Domingo J. Ríos Mesa, jefe del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife. En esta se habló de la importancia de poner el valor el patrimonio gastronómico y cultural referente a la papa y su cultivo, ya que Canarias es el único lugar donde se pueden encontrar algunas variedades que se introdujeron hace más de 500 años.

A continuación, fue el turno de Santiago Perera González, técnico especialista en protección de cultivos del Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife. Expuso el 'Desarrollo de nuevos métodos para el manejo integrado para las polillas de la papa'. Se explicó que el cultivo de la papa en Tenerife tiene una de las peores plagas de los últimos años, la polilla guatemalteca, para la que aún no se ha encontrado una solución definitiva para que se pueda controlar y



reducir.

Tras una pausa se retomó la jornada con 'Comercialización y requisitos, trazabilidad para el uso culinario en la restauración de las distintas papas', impartido por Ángela Delgado Díaz, presidenta de La Cooperativa Agrícola San Miguel (LACASMI). Se expuso que en los últimos 2 años el cultivo de papa en el sur de Tenerife y su posterior comercialización se ha visto afectado de forma negativa por dos sucesos: la calima roja y la falta de papa de siembra.

Theo Hernando Olmo, ingeniero técnico agrícola y docente en ASAGA Canarias ASAJA, habló sobre 'El SIEX y el Cuaderno digital'. Con la implementación del SIEX se pretende unificar los registros existentes en la administración pública en materia agraria para integrar la información que los agricultores deben proporcionar a las autoridades competentes. Esta digitalización será indispensable para la comunicación con las instituciones y para poder acceder a las ayudas de la Política Agrícola Común (PAC).

Más tarde se hizo una demostración de la app Kaampo, la plataforma de gestión de explotaciones agrícolas que fue creada por una empresa agraria de Gran Canaria. Permite anotar todas las labores que se realizan sobre las parcelas de las fincas, así como anotar todos los tratamientos y recomendaciones que se realicen. No solo es una aplicación que da solución a la nueva normativa sino que también está diseñada para gestionar el inventario de almacén, la contabilidad y los recursos humanos.

Tras la exposición, las personas asistentes recibieron una licencia gratuita de 12 meses para poder utilizar la aplicación y pasar del cuaderno de campo en papel al digital.

El encuentro finalizó con una mesa redonda en la que se habló de la



importancia de proteger el cultivo comercialmente, de la necesidad de la revalorización de los productos locales y de la situación en la que se encuentra el sector, haciendo hincapié en los agricultores del norte por la dificultad en el control de la polilla guatemanteca.

Programa formativo para el sector primario de Adeje

Esta jornada forma parte del programa formativo destinado al sector primario del municipio, cuyo objetivo es revalorizar el producto local. Para ello se ha planteado la realización distintas jornadas técnicas, píldoras formativas y cursos dirigidos a los productores y las productoras agrarias y personas emprendedoras, así como a la ciudadanía en general que esté interesada en el sector.



**PORTADA**

## **UN AÑO DESPUÉS DEL INICIO DE LA GUERRA EN UCRANIA CONTINÚA EL ELEVADO PRECIO EN PRODUCTOS COMO EL GOFIO**

La invasión de Rusia a Ucrania y la no salida de cereal por sus puertos al resto de mercados disparó los precios de determinados productos

Informa: Javier Sánchez / Aniano Padrón

El inicio de la guerra en Ucrania provocó un alza del cereal que afectó a los mercados de todo el planeta. Un producto tan local como el gofio se vio inmerso en la subida general de precios y con él otros productos



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 lo usan como base. Un año después la situación no ha variado.

Un año después

La invasión de Rusia a Ucrania y la no salida de cereal por sus puertos al resto de mercados disparó los precios de determinados productos, aunque no fueron los únicos. La afección llegó a las molinas de gofio que vieron como los insumos elevaban sus costes. Una inflación que La Palma se ha notado con mucha fuerza

Por ejemplo, el gofio que se usa para elaborar otros productos, también se han visto afectados. Por su parte, el cereal local casi ha desaparecido, así es que elaborar el gofio depende del grano europeo.

## **TENERIFE PROMOCIONARÁ LA MIEL EN LA OCTAVA EDICIÓN DE 'GASTROCANARIAS'**

La isla acudirá a esta cita gastronómica con un stand de 112 metros cuadrados y un túnel de vinos en la que estarán representadas las seis denominaciones de origen

La isla acudirá a esta cita gastronómica con un stand de 112 metros cuadrados y un túnel de vinos en la que estarán representadas las seis denominaciones de origen

Mieles de Tenerife. Imagen cedida EuropaPress.

El Cabildo de Tenerife promocionará la 'Miel de Tenerife' y la importancia de la apicultura para la isla en el 'VIII Salón Gastronómico de Canarias' que se celebrará en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife del 23 al 25 de mayo.

Este año, además, con motivo del 'Día Mundial de las Abejas', que se



celebra cada 20 de mayo, el stand de Tenerife contará con una zona de exposición divulgativa, en la que se abordará la importancia de la apicultura y de las abejas.

La isla acudirá a esta cita gastronómica con un stand de 112 metros cuadrados y un túnel de vinos en la que estarán representadas las seis denominaciones de origen que operan en la isla a través de 40 referencias.

El programa, diseñado en colaboración con Turismo de Tenerife, incluirá más de una veintena de actividades, como degustaciones, demostraciones culinarias, catas de vinos, talleres y charlas formativas.

Tenerife y su promoción de la miel

A ellas se suma el 'IV Concurso de Catadores de Vinos de Tenerife', cuyos premios se entregarán el martes 23 a las 19.00 horas.

Cabe destacar, asimismo, que cada día, entre las 13.00 y las 14.00 horas se celebrará una demostración culinaria con degustación.

Además, el martes 23 de abril, Samuel Hernández, chef ejecutivo del restaurante 'Zoco', abordará las técnicas de cocción y aderezo para las carnes frescas de la isla; el miércoles 24 Leidy García Palacios, chef del restaurante 'Aroma y Sabor', mostrará las técnicas de corte, conservación y condimentación del pescado y el jueves 25, 'Pablo Pastor', asesor gastronómico, se centrará en las verduras locales.



## **EL AYUNTAMIENTO VALORA EL GRAN TRABAJO DESARROLLADO POR EL ALUMNADO EN EL CUIDADO DE LOS HUERTOS ESCOLARES**

El Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, a través de la concejal de Agricultura, Inmaculada Fernández, y en colaboración con la empresa de asesoramiento medioambiental ASTEYMA, han valorado positivamente el trabajado de cuidado y mantenimiento que han llevado a cabo los alumnos del municipio en los huertos escolares.

Fernández destaca que en total hay 7 huertos, y que “a lo largo de este curso se les ha ido dotando del material necesario para poder remover la tierra; arcón para guardar las herramientas; plantones de verduras, fresas, y semillas para plantar lechugas. Además, se les ha ofrecido charlas para conocer los beneficios de todos los seres vivos que lo habitan, el ahorro del agua y sobre tareas de mantenimiento de los mismos”.

Por último, la concejala señala que estos huertos responden al compromiso del Consistorio aridanense por “promover una alimentación saludable entre el alumnado, y seguir incentivando el cuidado al campo y a la agricultura, un sector estrechamente arraigado en nuestro municipio”.