

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



LA OPINIÓN DE TENERIFE

TENERIFE

LA CATÁSTROFE DE LAS COLMENAS (*)

Tenerife pierde, como consecuencia del fuego en los montes de la Isla, uno de cada cuatro panales de abejas. El sector isleño de la miel queda «tocado de muerte»



La Isla sufre todavía un enorme incendio, aún sin extinguir, que comenzó

el pasado 15 de agosto en los montes de Arafo y Candelaria para extenderse por el norte e incluso entrar en el Parque Nacional del Teide. Impresiona ver lo que se ha quemado, pero todavía más comprobar cómo los efectos en lo que no se aprecia, caso de colmenas, abejas y apicultura, pueden marcar el futuro de la biodiversidad en Tenerife.

LA SEQUÍA DEJA A LAS BALSAS DE TENERIFE EN UN MÍNIMO HISTÓRICO CON UN 12% DE AGUA (*)

El Cabildo empieza a regular el servicio de sus 23 embalses para evitar que se queden a cero



Las balsas que dan agua al campo tinerfeño están en mínimos históricos. El año más seco desde que se tienen registros meteorológicos y el aumento de la demanda han dejado los 23 depósitos que gestiona Balten a un 12,2% de volumen sobre su capacidad total, según el último informe publicado ayer por la empresa dependiente del Cabildo de Tenerife. Es el peor dato en una década y el tercero peor de este siglo XXI.

ECONOMÍA

EL MINISTRO PLANAS DESCARTA QUE SE VAYA A PRODUCIR "CARESTÍA" DE ALIMENTOS POR LA SEQUÍA

El ministro de Agricultura rebaja las alarmas, pero admite que el coste

actual es "excesivo"



El cambio climático lleva ya tiempo afectado a la alimentación de los españoles. Sin embargo, en este final de verano en el que se han vivido cuatro olas de calor se ha hecho más evidente. La sequía ha disparado los precios de los alimentos ante las malas cosechas. Sin embargo, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha descartado que se vaya a producir una "carestía" de alimentos, aunque admite que el coste de los alimentos es "excesivo".

"Hay que dejar las cosas claras, el abastecimiento está asegurado, ahora y en el inmediato futuro", ha sentenciado Planas en una entrevista en Antena3 realizada este sábado. El ministro ha recordado que, como ya pasó durante la pandemia o el inicio de la guerra en Ucrania, se ha asegurado que vaya a haber productos en los supermercados. Aun así, ha reconocido que actualmente hay "unas consecuencias de la sequía que han disminuido la producción". En este sentido, ha resumido que "hay unos precios más elevados, pero desde luego va a haber carestía".

En el centro de todas las miradas están el aceite de oliva. Según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), el aceite de oliva se vendía ya en julio casi un 40% más caro que un año atrás, y ahora ha pasado de los 7,7 euros por kilo de virgen extra que registraba hace un

mes Infaoliva (Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva) a los 8,15 euros que marcaba este mismo dato este miércoles. "Ha subido excesivamente", ha señalado Planas.

No obstante, el ministro ha asegurado que los olivareros tampoco están contentos con estos precios, pero que la sequía les ha obligado a tener que elevar el precio, dada la escasa cosecha de este año. "Esta es una relación de oferta y demanda que está ahí y donde el factor climático es fundamental", ha continuado. A este respecto, Planas ha apuntado a la necesidad de luchar contra el cambio climático e "intentar evitar este aumento de las temperaturas".

Por otro lado, ha dicho, es necesario adaptar al propio cambio climático y estudiar "cómo utilizar mejor el agua y cómo rendir de una forma más productiva". De todo esto, ha explicado, será de lo que hable en los próximos días con sus homólogos en la Reunión Informal de Ministros (RIM) de Agricultura de la Unión Europea (UE) que se celebrará en Córdoba, en el marco de la Presidencia Española de la UE.



PORTADA

29 LICENCIAS PARA RECONSTRUIR FINCAS AL BORDE DE LAS COLADAS EN TAZACORTE

El levantamiento de la prohibición de reconstruir las fincas al borde 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

las coladas benefició especialmente al municipio de Tazacorte donde el volcán afectó a la zona agrícola más productiva de Canarias. En estos meses, el Ayuntamiento ha concedido ya 29 licencias que permiten iniciar la recuperación de los cultivos que se encuentran en esta situación



“Nos llegaban las quejas de muchos vecinos, sobre todo agricultores que querían recuperar sus fincas” señala Manuel González, alcalde de Tazacorte. “Queríamos desde el minuto uno trabajar para la recuperación de esa zona agrícola, tan importante y que tanto dinero genera en la economía de la isla. Queríamos que la gente pudiera recuperar su finca” incide, añadiendo que este paso “no sólo conlleva la recuperación económica de Tazacorte, sino que también es un aporte anímico y moral poder ver que tras una afección tan importante como la que nos ha hecho el volcán nos podemos recuperar”.

En este sentido, el alcalde bagañete señala que “es reconfortante ir a ver a la zona de San Isidro donde ya se está trabajando en varias fincas; volverlas a recuperar al estado inicial en el que se encontraban”. “Si bien no se podrá llegar en algunas de ellas seguramente a la cota inicial que tenían, se puede ir abancalando sobre las coladas y es grato y anima mucho poder ver que esa zona se inicia esa recuperación” confiesa.

González es consciente de que las condiciones post eruptivas siguen

siendo complicadas, obligando a las administraciones a pensar medidas "a medio plazo". "Sabemos que a corto plazo no podemos porque los tiempos los marcan las diferentes circunstancias como son las alturas de coladas, las temperaturas y demás; pero viendo lo de San Isidro se ve que es viable el poder hacer esa recuperación".

"Lo principal es trabajar con seguridad y que podamos recuperar cuanto antes esa zona agrícola" indica; una labor que ya inició la pasada legislatura cuando Manuel González ostentó la Consejería de Agricultura del Cabildo de La Palma. "Uno de mis objetivos principales fue la recuperación agrícola de la isla, del Valle, sobre todo de la zona afectada por el volcán"

"En esa etapa de consejero de Agricultura hicimos un esfuerzo importante para recuperar las zonas de La Bombilla y de Las Hoyas, que, si bien no fue directamente afectada por el volcán, se vio afectada indirectamente y había ahí muchas fanegadas bloqueadas que pudimos recuperar gracias al trabajo que se hizo desde la consejería. Creo que es importante ahora desde el ayuntamiento seguir con ese trabajo, con esa recuperación porque esto traería consigo la creación de muchos puestos de trabajo, mucho dinero, mucha economía que se mueve en torno al plátano y sabemos que Tazacorte es eminentemente agrícola" concluye.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/3k8U8hrWuW8>.

EXPERTOS INSISTEN EN EL SECTOR PRIMARIO PARA FRENAR LA AGRESIVIDAD DE LOS INCENDIOS (*)

Descartan la idea de poner una base de hidroaviones en Canarias y apoyan la iniciativa del céntimo verde forestal. Algo se ha mejorado, pero no es suficiente», apuntan



Los últimos incendios acontecidos en las Islas Canarias han impulsado a los profesionales a intentar tomar medidas para atajar un problema que, a día de hoy, parece hacerse más grande pero no imposible de detener. A través de un manifiesto firmado por 5.000 profesionales del mundo de la forestación, varias asociaciones se unen para dar la solución a los grandes incendios forestales, proponiendo una serie de medidas que, si se llevan a cabo, prometen evitar que la propagación del fuego sea tan agresiva. Desde la Asociación de Profesionales Forestales de España (PROFOR) aseguran que recuperar las zonas de pastoreo es una de las soluciones antincendios, una cuestión en la que coinciden todos los profesionales que se han hecho eco en este manifiesto. Todo ello unido a lo que significaría que se impulsase la actividad del sector primario.

LA XIV CATA INSULAR DE PAPA DE GRAN CANARIA DESIGNA A 'SORAYA' COMO LA MEJOR DE LA COSECHA 2023

En la isla se cultivan unas 1.200 hectáreas de papas aproximadamente, en las que se producen 22 millones de kilos para el mercado local.



El panel de cata de la XIV Cata Insular de Papa de Gran Canaria, compuesto por 16 miembros, determinó que 'Soraya' es la mejor papa de la isla en la cosecha 2023.

Así lo ha informado el Cabildo en un comunicado en el que agrega que la Granja Agrícola Experimental acogió la sesión a puerta cerrada en la que se probaron las diez variedades de papas más productivas del 'Ensayo de rendimiento de variedades de papa 2023'.

Junto a la mención especial a la Mejor Papa de Gran Canaria, se determinaron las mejores variedades en las categorías de arrugar, sancochar y freír, que recayeron en Picasso, Soraya y Valor respectivamente.

Con la cata anual de papa, la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica cumple varios objetivos de su plan estratégico para el sector primario: la valorización del producto y la

contribución al avance de su calidad.

Por su parte, los técnicos de la Consejería de Sector Primario transferirán a los agricultores los resultados del 'Ensayo de rendimiento de variedades de papa en sistema convencional y ecológico 2023', en el que se plantaron y analizaron veintiocho variedades de papas diferentes: diecisiete entre las más rentables de 2022 o de mayor presencia en el mercado insular, junto a otras doce nuevas.

Del análisis de distintos parámetros se obtienen datos muy valiosos para los agricultores: productividad, aptitud organoléptica y resistencia a sequías, plagas y enfermedades, etc.

En Gran Canaria se cultivan unas 1.200 hectáreas de papas aproximadamente, en las que se producen 22 millones de kilos para el mercado local.

Esta cantidad productiva cumple con los parámetros recomendados por la FAO para alcanzar la soberanía alimentaria pues entre el 40% y el 42% de las papas que consumimos anualmente han salido de esta tierra.

EL CALOR Y LA SEQUÍA ENCARECEN EL AGUACATE (*)

Las altas temperaturas en Gran Canaria provocan la subida de precios de los aguacates. La VI Feria del mango y el aguacate de verano, se celebra el domingo 3 de septiembre en la plaza de las Gañanías, en Mogán



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



Hasta 18 euros el kilo. Este es el precio que los aguacates han alcanzado en el archipiélago durante el verano. Las olas de calor y la sequía son las responsables de esta desorbitada subida, que afecta tanto a los consumidores como a los agricultores.

EL CABILDO NIEGA EL DESABASTECIMIENTO DE PAPAS Y DENUNCIA LA ESPECULACIÓN

El consejero Miguel Hidalgo afirma que «unos pocos» se benefician de la subida de los precios | La cosecha de este verano en la Isla fue de 24 millones de kilos



El gobierno del Cabildo de Gran Canaria, a través del consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Aguas, Miguel Hidalgo, expresó ayer su «preocupación» por la subida que han experimentado los precios de la papa en los mercados de la Isla. Ese incremento y la problemática añadida, sostuvo Hidalgo, «responde a una especulación generada intencionadamente para beneficio de unos pocos, con la excusa de una situación de desabastecimiento que no es real».

El consejero responsable del sector agrícola grancanario especificó que se acaban de recoger varios millones de kilos papas de la cosecha de julio y de agosto, que no se han consumido en su totalidad y que han quedado guardadas en almacenes.

«Lo que está sucediendo -apuntó- es que hay personas que se están dedicando a especular con eso; confío en que, en los próximos días, se regularice y se normalice esta situación, que ha sido creada artificialmente».

Hidalgo, en un comunicado del gobierno insular, quiso «dejar claro» que la subida de precios ocasionada por estas maniobras especulativas «no favorecen en ningún caso al agricultor, sino que solo sirven para apartar a las familias que no pueden pagar esas cantidades».

«La misión de las personas que se dedican a la agricultura es producir y suministrar la papa a los almacenistas, que son los que se dedican a la comercialización. Y, en muchas ocasiones, son los propios importadores los que juegan con los productos locales y con los de importación. Son los que marcan los tiempos tanto de plantación en la Isla como de las importaciones que realizan. Y luego está todo el sector de distribución. Lógicamente, ahí es donde están el problema y los causantes de esta situación», argumentó.

Especulación

El consejero recalcó que la gente del campo que se dedica al cultivo de ese tubérculo «ya han hecho su trabajo» y subrayó que «más de 24 millones de kilos de papas puestos en el mercado de la Isla se han

quedado en el camino», pues realmente «alguien los tiene almacenados y especulando con los mismos».

Hidalgo sí reconoció que existe una partida de importación que ha sido retenida, «pero eso no es ni un motivo ni una excusa para que los precios hayan subido como lo han hecho», matizó. En concreto, explicó que son más de 15 países desde los que se están importando papas, y que se trata de una partida determinada del Reino Unido que no ha podido entrar en Gran Canaria por estar afectada por la plaga del escarabajo de Colorado.

«El resto de los suministradores está activo y, de hecho, están entrando entre 40 y 50 contenedores de papas a la Isla», detalló. «Y tenemos toda la cosecha local y todavía hay agricultores grancanarios que están recogiendo papas de la tierra de las producciones de julio y agosto».

En cuanto a la capacidad de maniobra del Cabildo ante este problema, indicó que la Corporación no tiene competencias en la aplicación de las normas de control de los precios. «Sí tenemos la obligación de denunciar esta situación, porque es injusta y porque no se ajusta a la realidad actual del sector de la papa», afirmó el consejero, que comentó que el Gobierno de Canarias está comprobando específicamente que hay producto en la Isla, con el fin de desmentir a quienes afirman que hay falta de papas en el Archipiélago.

Finalmente, recordó que está en vigor una Ley de Cadena Alimentaria, que debe velar para que los precios no solo no estén por debajo de los costes de producción, sino que no excedan los costos normales de

comercialización de un producto de alimentación.

'Soraya', la mejor papa de Gran Canaria

El panel de cata de la XIV Cata Insular de Papa de Gran Canaria, compuesto por 16 miembros, determinó que Soraya es la mejor papa de Gran Canaria en la cosecha 2023. La Granja Agrícola Experimental del Cabildo acogió este viernes la sesión a puerta cerrada en la que se probaron, en distintas cocciones, las diez variedades de papas más productivas del Ensayo de rendimiento de variedades de papa 2023.

Junto a la mención especial a la Mejor Papa de Gran Canaria, se determinaron las mejores variedades en las categorías de arrugar, sancochar y freír, que recayeron en Picasso, Soraya y Valor, respectivamente, según informó el gobierno insular.

Con la cata anual de papa, la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria, que dirige el consejero Miguel Hidalgo, cumple varios objetivos de su plan estratégico para el sector primario: la valorización del producto y la contribución al avance de su calidad.

Los técnicos de la Consejería de Sector Primario transferirán a los agricultores los resultados del Ensayo de rendimiento de variedades de papa en sistema convencional y ecológico 2023, en el que se plantaron y analizaron veintiocho variedades de papas diferentes: diecisiete entre las más rentables de 2022 o de mayor presencia en el mercado insular, junto a otras doce nuevas. Del análisis de distintos parámetros se obtienen datos muy valiosos para los agricultores: productividad, aptitud



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

organoléptica y resistencia a sequías, plagas o enfermedades.

En Gran Canaria se cultivan unas 1.200 hectáreas de papas, aproximadamente, en las que se producen 24 millones de kilos para el mercado local. Esta cantidad productiva cumple con los parámetros recomendados por la FAO para alcanzar la soberanía alimentaria, pues entre el 40% y el 42% de las papas que consumimos anualmente han salido de esta tierra.

ECONOMÍA

LOS IMPORTADORES DE PAPAS NIEGAN QUE ESPECULEN CON LOS PRECIOS (*)

La Asociación de Distribuidores se plantea tomar acciones legales por las "graves" acusaciones del consejero Miguel Hidalgo



La Asociación de Distribuidores de Papas de Siembra y de Cultivo de Las Palmas (Adipa) ha salido al paso de las declaraciones del consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Aguas, Miguel Hidalgo, en las que negaba el desabastecimiento de papas en la Isla y apuntaba a que "unos pocos" se están beneficiando de esta situación para subir los precios. Los representantes del sector califican las declaraciones del representante del Cabildo de Gran Canaria de "muy graves" y se plantean tomar acciones legales sino se retracta en sus palabras o

justifica los datos que maneja. El colectivo sostiene que la producción local y los contenedores que llegan desde Egipto no bastan para atender a la demanda del producto que hay en esta época del año.

EL MINISTRO PLANAS DESCARTA QUE SE VAYA A PRODUCIR "CARESTÍA" DE ALIMENTOS POR LA SEQUÍA

El ministro de Agricultura rebaja las alarmas, pero admite que el coste actual es "excesivo"



El cambio climático lleva ya tiempo afectado a la alimentación de los españoles. Sin embargo, en este final de verano en el que se han vivido cuatro olas de calor se ha hecho más evidente. La sequía ha disparado los precios de los alimentos ante las malas cosechas. Sin embargo, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha descartado que se vaya a producir una "carestía" de alimentos, aunque admite que el coste de los alimentos es "excesivo".

"Hay que dejar las cosas claras, el abastecimiento está asegurado, ahora y en el inmediato futuro", ha sentenciado Planas en una entrevista en Antena3 realizada este sábado. El ministro ha recordado que, como ya pasó durante la pandemia o el inicio de la guerra en Ucrania, se ha asegurado que vaya a haber productos en los supermercados. Aun así, ha reconocido que actualmente hay "unas consecuencias de la sequía

que han disminuido la producción". En este sentido, ha resumido que "hay unos precios más elevados, pero desde luego va a haber carestía".

En el centro de todas las miradas están el aceite de oliva. Según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), el aceite de oliva se vendía ya en julio casi un 40% más caro que un año atrás, y ahora ha pasado de los 7,7 euros por kilo de virgen extra que registraba hace un mes Infaoliva (Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva) a los 8,15 euros que marcaba este mismo dato este miércoles. "Ha subido excesivamente", ha señalado Planas.

No obstante, el ministro ha asegurado que los olivareros tampoco están contentos con estos precios, pero que la sequía les ha obligado a tener que elevar el precio, dada la escasa cosecha de este año. "Esta es una relación de oferta y demanda que está ahí y donde el factor climático es fundamental", ha continuado. A este respecto, Planas ha apuntado a la necesidad de luchar contra el cambio climático e "intentar evitar este aumento de las temperaturas".

Por otro lado, ha dicho, es necesario adaptar al propio cambio climático y estudiar "cómo utilizar mejor el agua y cómo rendir de una forma más productiva". De todo esto, ha explicado, será de lo que hable en los próximos días con sus homólogos en la Reunión Informal de Ministros (RIM) de Agricultura de la Unión Europea (UE) que se celebrará en Córdoba, en el marco de la Presidencia Española de la UE.

HIDALGO NIEGA FALTA DE PAPAS EN GRAN CANARIA Y ACHACA LA SUBIDA DE PRECIOS A LA ESPECULACIÓN

El consejero de Sector Primario del Cabildo recuerda que acaban de recogerse millones de kilos de la cosecha de verano, y sigue abierta la importación desde más de 15 países | Algunos supermercados de la capital limitaban este viernes la venta de papas a 3 kilos por cliente



El consejero de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, achaca la subida de precios que están experimentando las papas en los mercados de abasto a «una especulación propiciada intencionadamente» y niega que exista una situación de desabastecimiento de este tubérculo.

«Estamos muy preocupados porque no responde a una situación real», señaló este viernes sobre el hecho de que se hayan disparados los precios cuando «se acaba de recoger la cosecha de julio y agosto» en la isla. Son millones de kilos que están en los almacenes y «no se han podido consumir» todavía, mantuvo Hidalgo sobre la existencia de

oferta de papas suficiente.

A juicio del consejero insular de Soberanía Alimentaria, la retención de una partida de papas de importación procedentes de una zona de Inglaterra, «de lo que deberíamos estar contentos para evitar la entrada de plagas», no es motivo «ni excusa para la subida de precios» que ha vivido un producto que se importa desde más de 15 países y cuya compra al exterior solo sufre restricciones para esa zona de Inglaterra.

«Del resto de países sigue entrando papa y también está la cosecha actual», señala Hidalgo sobre lo que considera «una situación creada artificialmente para beneficio de unos pocos».

El consejero del Cabildo, que espera que «esta situación se regularice en los próximos días», indica que, aunque la corporación insular no tiene competencias en comercio «sí tiene la obligación de denunciar una situación injusta», y que no beneficia al agricultor ni al consumidor, porque el propio Gobierno canario «ha comprobado la existencia de papa en la isla y que no hay desabastecimiento».

Una malla de 3 kilos por persona

Este mismo viernes, algunos supermercados de Las Palmas de Gran Canaria ubicaron un cartel en sus puertas avisando de la limitación temporal de la venta de papas a 3 kilos por persona (dos en el caso de papas para arrugar). Una situación que, sin embargo, no es generalizada: los clientes siguen encontrando papas en los estantes de la mayoría de las cadenas de supermercados.

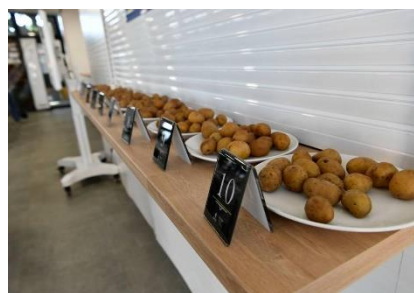


Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (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/hidalgo-niega-falta-papas-gran-canaria-achaca-20230901134324-nt.html>.

SORAYA ES LA MEJOR PAPA DE 2023 EN GRAN CANARIA Y LA IDEAL PARA SANCOCHAR

De las 10 variedades que se cocinaron en la XIV Cata Insular, Soraya sacó la nota media más alta. Picasso y Valor son las mejores del año para arrugar y freír



Valoradas por su aspecto en crudo y después de haber sido arrugadas, sancochadas y fritas, la variedad de papas Soraya ha logrado la mejor nota media de las diez participantes en la XIV Cata Insular, celebrada este viernes en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo. Es, por tanto, la mejor papa del año por sus propiedades organolépticas a juicio de los 16 expertos integrantes del comité de cata, paritario en 2023 e integrado por técnicos agrícolas, ingenieros, agricultores, cocineros, enólogos...

Soraya no sólo es la papa más sabrosa, de media, de las que se cultivan en Gran Canaria, sino que también es la mejor para sancochar de las diez variedades probadas en la Cata, que son las que obtuvieron los

mejores resultados en productividad en el ensayo de 2023 de cultivo de semillas de este tubérculo que hace cada año el Cabildo.

Para arrugar la variedad de papas mejor valorada esta vez por el jurado es Picasso, mientras que para freír la ganadora en esta ocasión es Valor, que resultó ser la tercera variedad con mejor rendimiento comercial en el ensayo de 2023.

Con la Cata Insular de Papas que organiza cada año, el Cabildo intenta fomentar a la vez el consumo por la ciudadanía y el cultivo por los agricultores de un alimento básico en la dieta de los canarios dentro de una estrategia que apuesta por la excelencia, comentó el consejero de Sector Primario, Miguel Hidalgo, en un descanso de la cata.

De ahí el ensayo anual que lleva a cabo en la finca de Osorio de hasta 28 semillas distintas, de variedades que ya se explotan en la isla y otras nuevas, para determinar cuáles son más productivas, qué porcentaje de tara registran, qué tamaños de papas dan y otros indicadores de calidad y rendimiento, como el porcentaje de materia seca de cada variedad (un elemento clave para ser consumidas fritas) y los grados Brix de todas ellas (si tienen más o menos azúcar).

Los resultados del ensayo de las variedades más rentables de los años anteriores y las que están introduciendo en el mercado las fábricas de semillas, que incluyen también indicadores sobre resistencia a sequías, plagas y enfermedades, son transferidos luego por los técnicos de la Consejería a los agricultores para que los tengan en cuenta en sus siguientes cosechas.



Las más productivas de 2023

Con 83.581, 80.258 y 75.645 kilos comerciales por hectárea, las semillas de las variedades Java, Cara y Valor son, por ese orden, las de mejor rendimiento para su explotación agrícola de las 28 que el Cabildo probó en el ensayo de 2023.

Sembradas el 15 de marzo y recolectadas entre el 10 y 11 de julio, todas las semillas, hasta las cuatro de clones que todavía no se comercializan ni tienen nombre propio, tuvieron mejor rendimiento comercial por hectárea (lo que excluye las papas con cualquier tara que impida su venta) que la media nacional, que es de 37.000 kilos.

De piel roja e interior blanco, la variedad Java ha dado este año un 94,65% de papas comerciales y 8,36 kilos de producto por metro cuadrado o, lo que es lo mismo, 19,01 sacos por cada saco plantado o 1,76 kilos por planta. Tres de cada cuatro papas recolectadas (75,09%) son grandes, es decir, de más de 7 centímetros, otro 30,95% son medianas, o sea, de 4 a 7 centímetros, y tan solo el 3,85% de las recolectadas en el ensayo eran pequeñas, de menos de 40 milímetros.

Porcentaje de autoconsumo

En Gran Canaria se cultivan cada año unas 1.200 hectáreas de papas, aproximadamente, en las que se producen 22 millones de kilos para el mercado local en hasta tres cosechas.

Esta cantidad cumple con los parámetros recomendados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) para alcanzar la soberanía alimentaria pues entre el



40% y el 42% de las papas que consumimos anualmente han salido de esta tierra.

Enlace al video de la noticia: <https://www.canarias7.es/canarias/gran-canaria/soraya-mejor-papa-2023-gran-canaria-ideal-20230901162648-nt.html>.



ECONOMÍA

EL GOBIERNO DE CANARIAS APUESTA POR POTENCIAR LA PRODUCCIÓN LOCAL PARA REDUCIR LA DEPENDENCIA DEL EXTERIOR

En una visita a la SAT Izaña, en Güímar, el presidente canario, Fernando Clavijo, destacó que el sector primario es "una actividad absolutamente estratégica que proporciona alimentos de calidad con todas las garantías sanitarias, por lo que administraciones y consumidores deben apoyar y proteger el producto de kilómetro 0"



El consejero de Agricultura, Narvay Quintero, señaló que el Ejecutivo canario "no quiere que se derogue la Ley del 87, que protege al

Archipiélago de la entrada de plagas en cultivos, porque esto supondría un problema sanitario y también económico".

Esta OPFH es la principal productora de fresa de las Islas, con una producción anual de 600 toneladas y cuenta con unas modernas instalaciones de hidroponía que permiten ofrecer un producto de calidad durante todo el año a partir de variedades adaptadas a la climatología canaria y métodos de cultivo respetuosos con el medioambiente.

El presidente de Canarias, Fernando Clavijo, destacó hoy jueves, 31 de agosto, en una visita a la Sociedad Agraria de Transformación (SAT) Izaña, en el municipio tinerfeño de Güímar, que el Gobierno regional apuesta por apoyar e incrementar la producción local como medida para reducir la dependencia exterior del Archipiélago. Explicó que, en esta legislatura, el Ejecutivo tiene el objetivo de poner el foco en el sector primario, "una actividad absolutamente estratégica" y reconoció que es un momento complicado para agricultores y ganaderos, por lo que se trabajará en medidas concretas y en proporcionar ayudas a los productores canarios.

"En Canarias hay mucha tecnología, talento, inversión económica y esfuerzo, y producimos alimentos de calidad, que contaminan menos que los procedentes de fuera y cumplen todas las condiciones de calidad y las garantías sanitarias; por lo que administraciones y consumidores debemos apoyar y proteger el producto local", señaló.

Por su parte, el presidente de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG), Rafael Hernández,



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

defendió que "la producción local en Canarias es más necesaria que nunca para alcanzar un nivel de soberanía alimentaria razonable". Para ello, insistió en la importancia de "seguir incrementando la producción de kilómetro 0 para poder cubrir nuestras necesidades alimentarias sin depender tanto del comercio exterior, lo que repercute en los consumidores y en los productores".

Hernández aseguró estar convencido de que "en esta legislatura se van a dar pasos para avanzar hacia una soberanía alimentaria y mejorar la agricultura, la ganadería y la pesca, gracias a la visión agrarista del Ejecutivo canario actual".

Durante la visita, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, explicó, en relación a la importación de papas procedentes de Inglaterra, que "los países europeos han cerrado las fronteras para evitar la entrada de la plaga que afecta a este tubérculo". "Un escarabajo pone en jaque el consumo de un alimento tan esencial para Canarias como este, lo que debe hacernos reflexionar sobre la necesidad de apostar por la producción local", comentó.

El consejero explicó que se está negociando con la Delegación del Gobierno y El Ministerio, competentes en esta materia, que se posibilite la importación de papas de otros territorios de Reino Unido en los que según la EPPO no está presente el escarabajo de la papa, como Irlanda del norte o Gales, una acción importante para la entrada en el Archipiélago canario de la papa de consumo pero especialmente para la de semilla, que llega a Canarias en estas fechas y que procede en su

mayoría de estas zonas". "No queremos que se derogue la Ley del 87, que protege a Canarias de la entrada de plagas en cultivos, porque esto supondría un problema sanitario y también económico", agregó.

El presidente de la SAT Izaña, Roberto Rodríguez, reconoció en declaraciones a los medios que el sector "lo está pasando mal tanto por la competencia de las importaciones como por la detección de nuevas plagas". "No vamos a permitir que se derogue la Ley del 87 porque si no habrá que cerrar todas las explotaciones agrícolas de Canarias", indicó. También aseguró que "las plagas entran a través de los contenedores importados, por lo que se requiere controles fitosanitarios exhaustivos" por parte del Estado.

La visita se desarrolló por las plantaciones de calabacín, calabaza, fresas y lechugas, además del empaquetado de esta organización de productores, referente en la producción y comercialización de frutas y hortalizas, que cuenta con más de 40 años de antigüedad. Además, es la principal empresa productora de fresa del archipiélago con una producción de unas 600 toneladas anuales.

Sus modernas instalaciones de cultivo hidropónico de fresa permiten ofrecer este producto durante todo el año a partir de variedades adaptadas a la climatología de las islas, fruto de las más recientes investigaciones en obtención de material vegetal, y métodos de cultivo respetuosos con el medioambiente. Además, mediante un sistema de cultivo suspendido reutilizan el agua de drenaje para el riego de otros hortalizas.

Sus 14 socios cultivan un total de 112,81 hectáreas de cultivos como la coliflor, brócoli, espinaca, acelga, calabaza, puerro, lechuga, papa negra, calabacín, tomate, habichuela y col, entre otros, apostando por la mejora continua de los procesos y utilizando las nuevas tecnologías para una mayor eficiencia productiva.

Además, están certificados por Global Gap (organización que se dedica a la certificación de prácticas agrícolas seguras y sostenibles en todo el mundo) y han implementado en todas sus explotaciones un sistema de producción integrado que consiste en utilizar todas las herramientas disponibles para producir alimentos de calidad y saludables, dándole prioridad a aquellas que son menos invasivas y más sostenibles. De este modo, en todas las fincas se recurre a un sistema de lucha contra los organismos nocivos y posibles enfermedades de las plantas a través de invernaderos y trampas cromáticas, al uso de productos ecológicos, la suelta de enemigos naturales (como insectos que ayudan al control de algunas plagas), y de productos agroquímicos solo como último recurso.

El departamento técnico de Izaña presta especial importancia a la seguridad alimentaria de los productos que comercializa mediante, entre otros recursos, un sistema de codificación que permite conocer en todo momento el origen producto, lote, fecha de caducidad, cantidades de producto, etc. En su apuesta por la innovación han elaborado un software propio que permite, entre otras cosas, la geolocalización de todos los terrenos de sus agricultores, consultar el histórico de tratamientos en las distintas parcelas o consultar la producción obtenida.

La empresa ha establecido también entre sus protocolos una lucha activa



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

contra el desperdicio de alimentos contribuyendo de esta forma a lograr los ODS. Así, incorporan los restos de frutas y hortalizas en las parcelas de cultivo para que vuelvan a nutrir la tierra y los alimentos que no cumplen con los mínimos para su comercialización, pero cuentan con los requisitos mínimos para poder ser consumidos, son donados a diferentes ONGs de la zona y al Banco de Alimentos de Santa Cruz de Tenerife.

Referente en el sector

Durante el encuentro, el presidente de Canarias reconoció el trabajo del fundador y presidente de esta organización de productores, Roberto Rodríguez, "hombre innovador con una vida dedicada a la actividad agrícola y al aprovechamiento del agua, que constituye un ejemplo para muchos jóvenes emprendedores del sector y cuyo legado pasará próximamente a su hijo y sus nietos".

"El propietario de la finca es un ejemplo de tesón y esfuerzo, a sus 80 años sigue trabajando y levantándose para mantener alrededor de 300 puestos de trabajo y de surtir producción de kilómetro 0 al mercado canario", señaló.

EL CABILDO GARANTIZA EL SUMINISTRO AL CAMPO GRANCANARIO DEL AGUA PROCEDENTE DE LA PRESA DE SORIA

El consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Aguas del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, sostuvo que las y los agricultores de la Isla tienen garantizado el suministro de agua



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

procedente de las presas que forman parte del proyecto del Salto de Chira que está ejecutando la Corporación insular



A raíz de las manifestaciones realizadas por algún colectivo acerca del vaciado de la presa de Soria y sus posibles afecciones en la zona, Hidalgo puso de relieve la relevancia de Salto de Chira para la Isla y señaló que su desarrollo requiere la realización de una serie de obras en cada una de las presas.

Más específicamente en el caso de la presa de Soria, indicó que precisa una modificación en su parte baja, para poder instalar los elementos precisos para su nueva función. "Por ese motivo, se ha vaciado y se ha sacado la poca agua que contenía, que era una pequeña cantidad y que se ha distribuido mediante el canal de Trasvasur a diferentes presas del lugar, como Ayagaures y la Gambuesa, donde ahora mismo está embalsada", puntualizó. "En ningún caso se ha hecho un mal uso de esa agua", sentenció.

Así, insistió en recalcar que las presas que participan en Salto de Chira serán objeto de los procesos de rehabilitación y de reforma que sean necesarios. Y, más en concreto, en la de Soria se trabaja en el área de la salida del agua, para modificar el sistema. "Para ello y para poder trabajar con garantía, con seguridad y con calidad, hay que retirar el agua", expuso.

Asimismo, anunció que ese mismo proceso se repetirá en la presa de Chira, cuando se vaya a efectuar cualquier modificación en la misma, por lo que también habrá que retirar el agua que contenga en ese momento.

MIGUEL HIDALGO NIEGA EL DESABASTECIMIENTO DE PAPAS Y DENUNCIA LA SUBIDA DE PRECIOS POR SER UNA ESPECULACIÓN QUE BENEFICIA A UNOS POCOS

El Cabildo de Gran Canaria, a través de su consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Aguas, Miguel Hidalgo, puso de manifiesto hoy su preocupación por la subida que han experimentado los precios de la papa en los mercados de la Isla



Una problemática que, como mantuvo, "responde a una especulación generada intencionadamente para beneficio de unos pocos, con la excusa de una situación de desabastecimiento que no es real".

A este respecto, especificó que se acaban de recoger millones de kilos papas de la cosecha de julio y de agosto, que no se han consumido en su totalidad y que han quedado están almacenadas, "y lo que está sucediendo es que hay personas que se están dedicando a especular con eso", manifestó. "Confío en que, en los próximos días, se regularice y se normalice esta situación, que ha sido creada artificialmente".

El consejero quiso dejar claro que la subida de precios ocasionada por estas maniobras especulativas no favorece en ningún caso al agricultor, "sino que sólo sirven para apartar a las familias que no pueden pagar esas cantidades", recalcó. "La misión de las y los agricultores es producir y suministrar la papa a los almacenistas, que son los que se dedican a la comercialización. Y, en muchas ocasiones, son los propios importadores los que juegan con los productos locales y con los de importación. Son los que marcan los tiempos tanto de plantación en la Isla como de las importaciones que realizan. Y luego está todo el sector de distribución. Lógicamente, ahí es donde están el problema y los causantes de esta situación", expuso. "Las y los agricultores han hecho su trabajo. Más de 24 millones de kilos de papas puestos en el mercado de la Isla que, realmente, se han quedado en el camino. Alguien los tiene almacenados y especulando con los mismos", sostuvo.

Hidalgo sí reconoció que existe una partida de importación que ha sido retenida, "pero eso no es ni un motivo ni una excusa para que los precios hayan subido como lo han hecho", matizó. En concreto, explicó que son más de 15 países desde los que se están importando papas, y que se trata de una partida determinada del Reino Unido que no ha podido entrar en Gran Canaria. "El resto de los suministradores está activo y, de hecho, están entrando entre 40 y 50 contenedores de papas a la Isla", detalló. "Y tenemos toda la cosecha local y todavía hay agricultoras y agricultores grancanarios que están recogiendo papas de la tierra de las producciones de julio y agosto".

En cuanto a la capacidad de maniobra del Cabildo ante este problema, indicó que la Corporación no tiene competencias en la aplicación de las

normas de control de los precios. "Sí tenemos la obligación de denunciar esta situación, porque es injusta y porque no se ajusta a la realidad actual del sector de la papa", afirmó el consejero, que comentó que el Gobierno de Canarias está comprobando específicamente que hay producto en la Isla, con el fin de desmentir a quienes afirman que hay falta de papas en el Archipiélago.

Finalmente, recordó que está en vigor una Ley de Cadena Alimentaria, que debe velar para que los precios no solo no estén por debajo de los costes de producción, sino que no excedan los costos normales de comercialización de un producto de alimentación.



PORTADA

EL CALOR Y LA COMPETENCIA DE LA BANANA CONDENAN AL PLÁTANO DE CANARIAS

Más de 10 millones de kilos se han quedado sin salida al mercado peninsular ni local por exceso de oferta y los agricultores venden a pérdidas



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

El aumento de temperaturas condena al plátano de Canarias frente a su competencia con la banana, que ya casi copa la mitad del mercado. Durante este año, el calor ha provocado el adelanto de las producciones y que se genere más oferta de la que el mercado puede absorber, algo que se ha notado especialmente durante el verano, periodo en el que la demanda es baja. Cuando esto ocurre, la fruta goza de un mecanismo excepcional de la Unión Europea que permite la retirada de una parte para que los precios no caigan en exceso en los lineales, donde compite con la banana, importada desde América y África hacia la Península desde la década de 1990. Según los datos de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), durante este año, la conocida como pica suma 14,5 millones de kilos en las primeras 35 semanas del año (incluida la última de agosto), entre la obligatoria (10,6) y la voluntaria (3,8).

Como consecuencia del exceso de oferta, los pequeños agricultores que cortan las piñas en sus fincas apenas obtienen lo suficiente para paliar los altos costes a los que tienen que hacer frente. Si gozan de la suerte de contar con plátanos de la mejor calidad, quizá consigan llegar a estar por encima de los 30 céntimos por kilo, en referencia a lo que recibe el productor, descontado el transporte y los gastos de empaquetado. Implica vender a pérdidas, pero al menos les permite aguantar hasta que llegue la ayuda directa del Posei comunitario (0,30 euros por kilo), que les ayuda a cubrir los costes totales de producción y quizá ganar algo de dinero. A los que tienen una calidad inferior no les alcanza ni con las ayudas, si escapan de la pica.

Según el Observatorio de Precios de Canarias, desde enero a abril



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

(últimos datos disponibles) el pago en origen osciló entre los 44 y los 37 céntimos por kilo, mientras que en destino ronda los 1,70 euros; en Península, la venta en lineales apenas ha bajado de los 2 euros el kilo. "Ahora mismo, el plátano se puede estar vendiendo a precios similares al de la banana en el mercado mayorista: unos 0,75 y 0,80 euros. Pero la banana se vende a 1,10 y 1,20 euros, mientras que el plátano está a 2 euros", apunta Sergio Cáceres, portavoz de Asprocan.

Es la otra cara de la moneda para los productores, que durante una parte del año 2022 recibieron buenos precios, hasta 1,38 euros por kilo, lo que provocó que se agrandaran los márgenes y una manilla de la fruta pudiese verse en supermercados de la Península a 3,29 euros el kilo. El año pasado fue excepcional porque la producción escaseó por los cultivos perdidos por el volcán de La Palma (70.000 toneladas menos) y, por ende, una demanda superior a la oferta hizo que subiera su valor en todos los eslabones de la cadena, con una peor coyuntura para la banana.

"Es evidente que el precio del año pasado se debía a las circunstancias y no era el que debía. El Precio de Venta al Público se ha corregido, pero no tanto como el precio en origen, que es donde estamos teniendo un año bastante malo y no ha repercutido en el consumidor", explica Cáceres.

En este escenario, la Plataforma por un Precio Justo del Plátano ha convocado una manifestación para el 16 de septiembre frente al Cabildo de La Palma por la situación "insostenible" debido a los precios "ridículos y abusivos". El colectivo demanda que se aplique la Ley de la Cadena



Alimentaria al plátano y no se permitan los pagos por debajo del coste de producción, pues la fruta fue la única excepción en esa norma a petición de Asprocan.

Una pica camino de récord en los últimos diez años

La media histórica de envío de plátanos a la Península semanalmente se sitúa en torno a los 7 millones de kilos, pero lo que se decide enviar no siempre coincide con lo que se corta en las fincas. El año pasado se quedaba corto y este 2023 en las cosechas ha ocurrido todo lo contrario: "La oferta disponible está por encima de los 9,5 millones semanales. La media para esta semana está 2,5 millones por encima de lo habitual de los últimos años", detalla Cáceres.

La fruta comercializada hasta finales de agosto suma 255.210.000 kilos, casi 59.000 toneladas más que en el mismo periodo del año pasado y 12 más que en 2021. Y este 2023 Asprocan ha ordenado la retirada del mercado de 14.556.234 kilos, cerca de un 5% de todo lo que se comercializó en 2022. De continuar la dinámica, podría ser la pica más elevada de los últimos diez años, si supera la de 2016 (16.181 toneladas) y 2017 (16.484 toneladas) al cierre del año, aunque hay que tener en cuenta que las cifras finales pueden diferir de lo ordenado por la patronal.

Toda la fruta que no se comercializa, según Asprocan, va destinada a bancos de alimentos o para el sector agrícola y complejos ambientales. De hecho, durante el mes de agosto no se han podido donar los plátanos "al no haber disponibilidad de recepción y distribución", según Asprocan, que recuerda que, al depender del voluntariado, durante el

verano no hay logística. "Se toman otras medidas autorizadas, como al ganado o a la creación de compost", indica Cáceres.

El portavoz de Asprocan añade que se intenta fomentar la exportación a terceros países, como Marruecos, pero durante el verano dice que es más difícil. "El cambio climático no solo afecta a la producción. También al consumo. Si con 30 o 35 grados apetecen frutas frescas con mucho contenido en agua, como sandías y melones, eso tampoco ayuda a la comercialización". Y por ello, se recurre a la pica.

Sin embargo, Asprocan aspira a que hasta final de año la producción descienda, sobre todo entre los meses de septiembre y octubre, cuando tradicionalmente hay menos oferta. "Durante todo el año, la producción se ha mantenido por encima de lo esperado. Se supone que ahora debe darse la tendencia contraria: que el mercado incremente el consumo a la vez que nosotros reducimos la producción. En eso confiamos. Y con eso, tratar de recuperar los niveles de precios", apunta Cáceres.

La paradoja: más kilos con cultivos sepultados por lava

Sin embargo, el calor no es el único factor que ha provocado un aumento de la producción, al menos, según dice Amable del Corral, platanero con más de 50 años de experiencia y presidente de la Plataforma Agraria Libre de Canarias (Palca). "El calor ha aumentado la producción, porque cada vez que hace más calor se anticipan las cosechas, eso es matemático y hasta ahí estamos de acuerdo", dice, pero pregunta: "¿Qué pasaría si las hectáreas que están bajo la lava del volcán de La Palma estuviesen en producción?".

La lava afectó a un total de 600 hectáreas en la Isla Bonita, unas 220 sepultadas y el resto aisladas pero recuperables a corto o medio plazo. Representa en torno al 20% de la producción anual de plátano en las islas. El portavoz de Asprocan asegura que se ha conseguido volver a poner en rendimiento el 70% de los cultivos que no estaban sepultados, pero, aun así, reconoce que, dada la pérdida, "el nivel de producción es mucho más elevado en términos reales".

El presidente de Palca apunta que la razón es que se han incorporado más hectáreas de cultivo de plátano durante los últimos años a pesar de que se retira fruta del mercado por exceso de oferta o baja demanda. Además, son nuevas plantaciones con derecho a ayudas del Posei, un programa destinado a fomentar el sector primario de regiones ultraperiféricas y compensar la lejanía e insularidad; suma 141 millones solo para el plátano en un año, más del doble de ayudas que recibe el resto de las producciones agrarias y ganaderas en las Islas. Y en la práctica, quienes más tierras tienen, más dinero reciben: en torno al 6% percibe más del 50% de los fondos.

Para acceder a la ayuda del Posei se pone como límite unas 420.000 toneladas anuales comercializadas y que no se retire del mercado más del 5% de la producción en los 12 meses en su conjunto. Si se sobrepasa esa cifra, como ha ocurrido en otros años, se debe prorratear la ayuda. "Se están creando nuevas hectáreas por parte de los grandes o de nuevos productores que están perjudicando a los pequeños o tradicionales que llevan 50 o 60 años. Los más débiles tendrán que abandonar y 15 o 20 se quedarán con todo el mercado. Y aquí no hay control por parte de la Consejería", critica Amable del Corral.

POR QUÉ LA COCHINILLA MEXICANA ES DECLARADA PLAGA EN CANARIAS TRECE AÑOS DESPUÉS

Los biólogos explican que este parásito es un biocontrolador de la tunera común, especie no autóctona del Archipiélago



La cochinilla silvestre mexicana (*Dactylopius opuntiae*) ha sido declarada plaga en Canarias por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria. A través de la orden del 7 de agosto, el pasado 18 de agosto entraron en vigor en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) las medidas para el control del parásito. Tras 13 años con presencia en el Archipiélago, este insecto de Centroamérica es considerado una especie exótica invasora y su distribución en el Archipiélago se encuentra en La Palma, Tenerife y Lanzarote. En 2023, también se ha localizado en Gran Canaria.

Esta cochinilla afecta a la tunera que, una vez en la planta, puede provocar clorosis y necrosis en las pencas y frutos, así como la muerte de la misma. A día de hoy, en las Islas hay 154 hectáreas de tuneras según el Instituto de Estadística de Canarias (ISTAC). Por esta razón, desde la consejería instan a las personas propietarias o explotadoras de parcelas o plantaciones de tunera a adoptar medidas fitosanitarias para el control de la cochinilla silvestre, como la destrucción "in situ" del material vegetal afectado, entre otras.

Según la orden de la consejería, la plaga está contenida en la isla de Lanzarote, última isla donde fue detectada la cochinilla, en 2020. Sin embargo, en La Palma y Tenerife su dispersión no se ha podido controlar. Como explica el profesor y biólogo Rafael García, la cochinilla se ha utilizado como biocontrolador de la tunera, pero cuando se rompe el equilibrio natural, se produce la plaga. Asimismo, Pedro Oromi, biólogo y catedrático de zoología de la Universidad de La Laguna, señala que las plagas se declaran por razones económico-agrícolas o cuando se trata de especies invasoras que afectan al ecosistema. "En este caso, afecta a la tunera común, que se usa para extraer el carmín", aclara Oromi.

El biólogo Oromi explica que en Lanzarote el control de la cochinilla es más fácil debido a que las tuneras son de cultivo: "El agricultor se encarga de evitar la dispersión. Además, el cultivo del carmín se realiza de forma manual". A su vez señala que fuera de las zonas agrícolas no hay tuneras, pero que, en caso de salirse del campo de cultivo, su mitigación sería fácil porque hay pocos ejemplares. A diferencia de esta isla, explica que en Tenerife y La Palma su control es imposible.

La tunera (*Opuntia ficus-indica*, incluida *Opuntia maxima*) se ha cultivado tradicionalmente en Canarias desde el siglo XIX para la obtención de la cochinilla (*Dactylopius coccus*), la producción de higos picos y el forraje del ganado. Aunque históricamente ha sido un símbolo económico en el Archipiélago, *Opuntia* es un género foráneo procedente del continente americano. Como explica Oromi, actualmente hay 27 especies de tuneras en Canarias, de las cuales dos se consideran especies exóticas invasoras: la tunera común (*Opuntia maxima*), utilizada para la

producción de cochinilla, y la tunera brava (*Opuntia dillenii*).

Por su parte, la cochinilla de la tunera, empleada para la producción de carmín, tampoco es una especie autóctona de Canarias, pues proviene de América. No obstante, el cultivo de este insecto posee el distintivo europeo de Denominación de Origen Protegida (DOP) "Cochinilla de Canarias", ya que el Archipiélago es el único lugar del territorio europeo donde se produce para su comercialización.

Los expertos conservacionistas coinciden en que estas nuevas medidas de la consejería se pueden ver desde diferentes puntos de vista: desde una perspectiva medioambiental, donde dos especies invasoras entran en conflicto y el ecosistema canario se verá beneficiado; o desde una visión histórico-económica, pues la plaga puede generar consecuencias en la producción de los higos tunos y el carmín. "La tunera es una plaga tanto en las medianías como en las zonas de costa, puesto que desplazan a la flora autóctona", manifiesta Oromi. Por su parte, García explica que las tuneras deben ser de cultivo: "Si queremos tener tuneras, que sea en casa y donde los agricultores sean los responsables. En los barrancos, laderas o en cualquier espacio natural no pintan nada, porque crecen y modifican el espacio. Están produciendo cambios y rompiendo el equilibrio".

Asimismo, explican que en el medio no se debería tomar ninguna medida, pues la cochinilla está afectando a una especie exótica invasora y hace bien a la naturaleza. Por otra parte, actuar con métodos químicos podría provocar un desastre ecológico y generar efectos no deseados en el ecosistema, además de generar un gran gasto económico. "Ese

coste podría ser superior incluso al beneficio que generan los higos tunos y el carmín”, expresa el biólogo Oromi.

Ambos biólogos manifiestan la importancia de fortalecer el control en puertos y aeropuertos para evitar la entrada de especies exóticas invasoras en Canarias. “La agricultura y la naturaleza están cada vez más estropeadas. Cuando una especie exótica invasora llega a Canarias, es muy difícil y cuesta mucho dinero erradicarlas”, explican los biólogos.

Diferencias entre la cochinilla de la tunera y la cochinilla silvestre mexicana

La cochinilla de la tunera y la cochinilla silvestre mexicana son especies del género *Dactylopius* procedentes de América. Sin embargo, a pesar de pertenecer a la misma familia, tienen diferencias entre sí.

La cochinilla de la tunera se introdujo en Canarias en el siglo XIX, concretamente en la isla de Tenerife, para sufragar la crisis de la agricultura. “La cochinilla mató el hambre en Canarias gracias a su industria”, señala García. Gracias al clima propicio de las Islas, el cultivo de la cochinilla fue posible y se convirtió en un fuerte motor económico en el Archipiélago. A pesar de que se ha reducido su producción, la cochinilla juega un papel importante en la economía local. Junto a Perú y Chile, Canarias se encuentra entre los sitios donde más se produce cochinilla. Este parásito convive con la tunera, pero no lo mata como sí lo hace su congénere la cochinilla mexicana.

Por su parte, la cochinilla silvestre mexicana sí produce daños en las tuneras, incluyendo la muerte de la planta. Son más agresivas para su

hospedador y los filamentos que producen el cuerpo de sus larvas, pupas y hembras adultas protegen la acción de otros insectos que pudieran ejercer un control sobre ellas. Además, debido a sus estructuras el viento favorece la dispersión natural que, junto a la acción humana tanto voluntaria como involuntaria, aumentan su propagación. A su vez, es un agente de control biológico de las plantas del género Opuntia, al que pertenece la tunera.

‘SORAYA’, ELEGIDA LA MEJOR PAPA DE GRAN CANARIA 2023

Ha sido elegida entre casi una treintena de candidatas, todas ellas integrantes del 'Ensayo de rendimiento de variedades de papa 2023' realizado por el Cabildo insular



El panel de cata de la XIV Cata Insular de Papa de Gran Canaria, compuesto por 16 miembros, determinó que Soraya es la mejor papa de Gran Canaria en la cosecha 2023. Así se determinó este viernes, 1 de septiembre, en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo, donde se celebró la sesión, a puerta cerrada, en la que se probaron en distintas cocciones, las diez variedades de papas más productivas del Ensayo de rendimiento de variedades de papa 2023. Junto a la mención especial a la Mejor Papa de Gran Canaria, se determinaron las mejores variedades en las categorías de arrugar, sancochar y freír, que recayeron en Picasso,

Soraya y Valor, respectivamente.

La cata anual de papa, la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria, que dirige el consejero Miguel Hidalgo, se enmarca en el plan estratégico de este departamento para el sector primario, que implica la valorización del producto y la contribución al avance de su calidad.

Los técnicos de la Consejería de Sector Primario transferirán ahora a los agricultores los resultados del Ensayo de rendimiento de variedades de papa en sistema convencional y ecológico 2023, en el que se plantaron y analizaron veintiocho variedades de papas diferentes: diecisiete entre las más rentables de 2022 o de mayor presencia en el mercado insular, junto a otras doce nuevas.

Según ha indicado el Cabildo de Gran Canaria, del análisis de distintos parámetros se obtienen datos muy valiosos para los agricultores: productividad, aptitud organoléptica y resistencia a sequías, plagas y enfermedades, etc.

En Gran Canaria se cultivan unas 1.200 hectáreas de papas aproximadamente, en las que se producen 22 millones de kilos para el mercado local. Esta cantidad productiva cumple con los parámetros recomendados por la FAO para alcanzar la soberanía alimentaria pues entre el 40% y el 42% de las papas que consumimos anualmente han salido de esta tierra.



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

EL CABILDO DE GRAN CANARIA DENUNCIA EL INCREMENTO DE PRECIOS DE LAS PAPAS EN CANARIAS: “HAY UNA ESPECULACIÓN INTENCIONADA”

El consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, acusa al sector de la distribución de mantener almacenados millones de kilos de papa mientras sube su coste



El consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, ha denunciado este viernes lo que entiende como una “especulación artificial y propiciada intencionadamente” respecto a la situación que atraviesa la comercialización de papas en Canarias, tras el freno a la compra de este producto a Inglaterra por haberse detectado el escarabajo colorado en algunas producciones provenientes del país británico.

Hidalgo ha recriminado al sector de la distribución el incremento de precios que ha experimentado este producto, “clásico y muy presente en las cocinas de Canarias”, en los últimos días porque se han dedicado a “especular” mientras mantienen almacenados millones de kilos de papas del país. El consejero insular ha admitido que la corporación está “muy preocupada” por lo que está sucediendo “porque no responde a una situación real”, aunque ha matizado que desde los cabildos no se puede hacer nada para mitigar la situación.

También, ha reseñado que el Gobierno de Canarias se encuentra comprobando que hay mercancía en la isla y que existe la Ley de Cadena Alimentaria, la cual “debe velar porque los costes no excedan de lo que son los normales de comercialización de un producto de alimentación, como ocurre en este caso”.

“Los agricultores en absoluto se benefician, porque su misión es producir y comercializar a los almacenistas, a los que realmente se dedican a la comercialización de la papa”, ha agregado el consejero, quien ha puesto el foco sobre el sector de la distribución como “los causantes de esta situación”. Y es que, ha ahondado, los agricultores “han hecho su trabajo”, de tal manera que hay “más de 24 millones de kilos de papas puestas en circulación en Gran Canaria”, pero que alguien está “especulando” con ellas.

Reino Unido es el principal importador de papas en el Archipiélago. En 2022, fue el origen del 86,37% de las importaciones de hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios en la Comunidad Autónoma, según datos del Instituto Canario de Estadística (ISTAC).

El Gobierno canario reitera que no hay escasez de papas

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, insistió este jueves en que no hay riesgo actual de desabastecimiento de papas en el Archipiélago, pero que sí preocupa la próxima cosecha de producción local por la falta de semillas, que en un 90% proceden de Inglaterra.

Dijo también que esta situación supone una “merma económica y



sanitaria", por lo que se buscan otros mercados, incluso dentro del propio Reino Unido, como Gales, Escocia e Irlanda del Norte. Por otro lado, defendió la orden ministerial de 1987 que protege al mercado canario frente a plagas y que algunos importadores han llegado a criticar por ser demasiado "proteccionista".

El Gobierno español ha prohibido las importaciones de papa desde Inglaterra, lo que afecta, de acuerdo a la orden ministerial que regula este tipo de situaciones, a toda la producción procedente de Reino Unido. En este sentido, Quintero ha pedido al Ejecutivo nacional, que es el que tiene las competencias en esta materia, que separe a Inglaterra del resto de Reino Unido. "Así lo hace el resto de Europa, y nos permitirá poder traer papas de semillas", afirmó.



PORTADA

RESULTADOS POCO ESPERANZADORES PARA LA VENDIMIA EN LA PALMA

El sector se enfrenta a las consecuencias de las circunstancias 'atípicas' que afectaron a la isla en el último mes



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

La vendimia en La Palma se encuentra en pleno desarrollo, aunque los resultados que se esperan no son nada buenos. El sector se enfrenta a las consecuencias de las circunstancias 'atípicas' que afectaron a la isla en el último mes, como el incendio y las olas de calor, que han tenido efectos negativos en la producción.

Incendio y altas temperaturas, una de las peores combinaciones para los viñedos se ha dado en La Palma haciendo que las plantas hayan quedado sometidas a un estrés hídrico que derivará en una de las peores cosechas para el sector.

Vendimia en La Palma

A ello se une a la falta de relevo generacional y al abandono que vienen sufriendo los viñedos durante los últimos años.

Así es que desde el sector recuerdan que esta situación no afecta solo a la producción de vinos, sino que también aumenta el riesgo de grandes incendios para la isla.



PORTADA

A 4 EUROS EL KILO: ¿SE ESTÁ QUEDANDO CANARIAS SIN SUS ICÓNICAS PAPAS ARRUGADAS CON MOJO?

Desabastecimiento e incremento exponencial de precios, las islas ya



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

pagan 4 euros por kilo de papa. «Es una especulación generada intencionadamente para beneficio de unos pocos, con la excusa de una situación de desabastecimiento que no es real»



«Limitamos temporalmente la venta de papas, máximo una malla por cliente». Así advierte un supermercado de la 'Crisis de la papa' que sufre Canarias, que ha disparado los precios de uno de los productos básicos de las islas e icónicos de su cocina. ¿Desabastecimiento o especulación? Esta crisis presenta diferentes puntos de vista, en los que políticos y asociaciones de agricultores no coinciden.

La escasez de producto ha llevado a los comercios a subir los precios hasta rozar los 4 euros el kilo, casi el doble, y a limitar el consumo en varias islas. Uno de los principales motivos de esta falta de papas en Canarias y que ha hecho multiplicar los precios por dos es la afección de los suministros de Reino Unido por la plaga del escarabajo colorado, que tiene toneladas de papas inglesas paralizadas en los puertos canarios y un desabastecimiento en los supermercados de Canarias que se estima durará entre cuatro y cinco meses. Escocia también ha cerrado las exportaciones y no enviará a Canarias.

En el Puerto de La Luz hay cerca de 50 contenedores con alrededor de

un millón y medio de kilos de papas.

El bloqueo a la importación de papa de Inglaterra ha coincidido en el tiempo con la reducida campaña de papa de este año; especialmente, en el norte de Tenerife donde se ha recogido apenas un 20% de la cosecha. Las causas de esta reducción se achacan a las altas temperaturas, la humedad relativa por debajo del 20% y al viento, un cóctel climático que ha mermado las cosechas. Además, Canarias ha perdido en los últimos seis años más del 25% de la superficie dedicada al cultivo de la papa.

El presidente de Canarias, Fernando Clavijo, ha adelantado que el Gobierno regional apuesta por apoyar e incrementar la producción local como medida para reducir la dependencia exterior del archipiélago. Es un «momento complicado» para agricultores y ganaderos, ha dicho, por lo que se trabajará en medidas concretas y en proporcionar ayudas a los productores canarios. Por su parte, el presidente de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG), Rafael Hernández, defendió que «la producción local en Canarias es más necesaria que nunca para alcanzar un nivel de soberanía alimentaria razonable». Para ello, insistió en la importancia de «seguir incrementando la producción de kilómetro 0 para poder cubrir nuestras necesidades alimentarias sin depender tanto del comercio exterior, lo que repercute en los consumidores y en los productores».

La Asociación de Agricultores y Ganaderos (Asaga Canarias) ha solicitado una batería de medidas ante esta crisis, que fomenten el autoabastecimiento de la papa local mediante el impulso del cultivo,



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

sobre todo, en las medianías para reducir las importaciones de este tubérculo de países como Inglaterra. Asaga pide el saneamiento de variedades tradicionales de papa de semilla como Cara y Red Cara, King Edward, Up to Date y Kerr's Pink e impulsar variedades de papa antiguas de Canarias para su comercialización a los productores. También han pedido disponer de agua de riego en cantidad y calidad incrementando la regeneración de los caudales residuales de origen urbano para su puesta a disposición de las explotaciones ubicadas en las medianías de las islas, con el que se crearía además un cordón agrícola alrededor de la corona forestal que ayuda a frenar incendios forestales.

Una especulación intencionada

El consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Aguas del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, ha explicado que la subida que han experimentado los precios de la papa en los mercados de la isla «responde a una especulación generada intencionadamente para beneficio de unos pocos, con la excusa de una situación de desabastecimiento que no es real».

Se acaban de recoger millones de kilos papas de la cosecha de julio y de agosto, que no se han consumido en su totalidad y que han quedado están almacenadas, ha dicho, «y lo que está sucediendo es que hay personas que se están dedicando a especular con eso», manifestó. «Confío en que, en los próximos días, se regularice y se normalice esta situación, que ha sido creada artificialmente».

El consejero quiso dejar claro que la subida de precios ocasionada por estas maniobras especulativas no favorece en ningún caso al agricultor,

«sino que sólo sirven para apartar a las familias que no pueden pagar esas cantidades», recalcó. «La misión de las y los agricultores es producir y suministrar la papa a los almacenistas, que son los que se dedican a la comercialización. Y, en muchas ocasiones, son los propios importadores los que juegan con los productos locales y con los de importación. Son los que marcan los tiempos tanto de plantación en la Isla como de las importaciones que realizan.

Sobre la distribución, ha señalado que ahí es «donde están el problema y los causantes de esta situación», porque «las y los agricultores han hecho su trabajo». Más de 24 millones de kilos de papas puestos en el mercado de la isla que, realmente, se han quedado en el camino. Alguien los tiene almacenados y especulando con los mismos», sostuvo.

Hidalgo sí reconoció que existe una partida de importación que ha sido retenida, «pero eso no es ni un motivo ni una excusa para que los precios hayan subido como lo han hecho», ya que son más de 15 países desde los que se están importando papas, y que se trata de una partida determinada del Reino Unido que no ha podido entrar en Gran Canaria.

«Tenemos la obligación de denunciar esta situación, porque es injusta y porque no se ajusta a la realidad actual del sector de la papa», porque ya se está comprobando específicamente que hay producto, con el fin de desmentir a quienes afirman que hay falta de papas en el Archipiélago.

(*): 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