NOTICIAS
Sabádo, 9 de septiembre de 2023

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

"Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles"

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

LAS PÉRDIDAS EN LA COSECHA DE LA PAPA LOCAL SE CEBAN CON EL NORTE, CON UN 80%

La caída de la producción isleña por las altas temperaturas afecta a un sector ya mermado por el abandono de cultivos

La consecuencia es una escasez sin precedentes en Tenerife

No es solo culpa del cierre del mercado inglés por la plaga del escarabajo de Colorado. La crisis de la papa común, que ha provocado una subida de precios y una escasez sin precedentes de este producto estrella de la dieta canaria en los mercados tinerfeños, se debe también a la caída de este año de la producción de papa local, un sector que ya venía tocado por la pérdida progresiva de superficie cultivada. Los

estragos que está causando el calor extremo se han cebado con las papas norteñas. En municipios como La Orotava, Los Realejos o San Juan de la Rambla, cunas de papa tinerfeña, las cosechas de junio y julio han llegado a perder un 80%.

TAZACORTE IMPULSA UNA TREINTENA DE LICENCIAS PARA RECONSTRUIR LAS FINCAS

El proceso de recuperación de las fincas, principalmente plataneras, afectadas por el volcán Tajogaite continúa con la concesión de una treintena de licencias por el Ayuntamiento de Tazacorte para actuar en Los bordes de las explotaciones agrícolas con las coladas.

El decreto de reconstrucción y el levantamiento de la prohibición de reconstruir las fincas al borde de las coladas tiene especial relevancia en Tazacorte, donde se concentra una de las principales zonas de producción, afectada por las coladas, y para el que se han instrumentalizado 29 licencias para avanzar en la recuperación de los terrenos de cultivo.

De esta manera se permite desbloquear las zonas de los bordes de las coladas y se pueden tramitar los expedientes de esas fincas por parte de los ayuntamientos.

Así lo confirmó el alcalde del municipio bagañete, Manuel González, en una entrevista de eltime.tv, donde señalaba que les llegaban «las quejas de muchos vecinos, sobre todo agricultores que querían recuperar sus fincas».

Por eso, insiste en el empeño «desde el minuto uno» en trabajar para la recuperación de esa zona agrícola, «tan importante y que tanto dinero genera en la economía de la Isla», defiende quien desempeñó las tareas de consejero insular del Sector Primario hasta el pasado mes de mayo.

Manuel González incide en que «queríamos que la gente pudiera recuperar su finca», y explica que ello es necesario porque este paso «no sólo conlleva la recuperación económica de Tazacorte, sino que es un aporte anímico y moral al ver que, tras una afección tan importante como la que nos ha hecho el volcán, nos podemos recuperar».

En este sentido, el alcalde bagañete considera «reconfortante ir a ver la zona de San Isidro», donde ya se trabaja en varias fincas, «devolverlas al estado inicial en el que se encontraban», aunque reconoce que «si bien no se podrá llegar en algunas de ellas a la cota inicial que tenían, se puede ir abancalando sobre las coladas». El regidor se muestra satisfecho porque «es grato y anima mucho ver que esa zona inicia esa recuperación».

González es consciente de que las condiciones tras el volcán siguen siendo complicadas, obligando a las administraciones a pensar medidas «a medio plazo». Por ello, confiesa que «sabemos que a corto plazo no podemos, porque los tiempos los marcan las circunstancias como la altura de las coladas, las temperaturas y demás». En cualquier caso, «viendo lo de San Isidro, sabemos que es viable esa recuperación».

El alcalde de Tazacorte insiste en que «lo principal es trabajar con seguridad y que podamos recuperar cuanto antes esa zona agrícola». Recuerda que es una labor que ya inició el pasado mandato, en su anterior puesto de responsabilidad, y afirma que «uno de mis objetivos principales fue la recuperación agrícola de la Isla y del Valle, sobre todo de la zona afectada por el volcán».

EL TIME.es

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

PORTADA

LA RAMA EN SÁBADO ES IGUAL A MULTITUD

La Aldea entra en la recta final de las fiestas de El Charco con el baile más familiar y divertido

Ponerse a brincar y bailar desde las cinco de la tarde en La Aldea, con los termómetros rozando los 30 grados, es cosa de valientes, pero una fresca brisa marina hizo más llevadera la salida desde el almacén de tomates de Los Picos. A esa hora, puntuales como siempre, ya había centenares de vecinos y visitantes en espera de los primeros acordes de la Banda de Agaete, que junto a la Charanga de La Aldea se encargó de la parte musical hasta llegar, ya pasadas las diez de la noche, hasta la plaza de Barranquillo Hondo.

Por el camino se fue uniendo más gente y al paso por la plaza y la iglesia ya eran miles los rameros que engrosaban el cortejo, que en algunos momentos ocupó casi medio kilómetro de las principales calles del pueblo y de la carretera de la playa. Cuando La Rama coincide en sábado aumenta el número de participantes, tanto de aldeanos que residen en otros lugares, y pueden pasar el fin de semana con sus familias, como de visitantes que aman la fiesta o turistas extranjeros de paso. Estos últimos se quedan mirando el espectáculo con los ojos como platos y algunos hasta se atreven a meterse en la marabunta durante algunos metros, con la obligada foto con los papagüevos.

Aunque cada vez hay más oferta alojativa en el municipio, los aldeanos son un ejemplo de hospitalidad y las casas se llenan estos días de amigos de la capital o de otras islas, como un grupo llegado desde la vecina Tenerife que ya se hizo notar desde el arranque.

La Rama de La Aldea es diferente, pues no solo la bailan los profesionales de estas fiestas, sino que participan vecinos de todas las edades, niños, personas mayores y familias enteras, que eligen un tramo de los tres kilómetros para danzar hasta que el cuerpo resista. Junto con El Charco, que se celebra este lunes, es uno de los días del año para el reencuentro, recordar vivencias y mantener las tradiciones. Una fecha donde la alegría y el colorido inundan las calles.

Muchos aldeanos empezaron a disfrutar desde por la mañana de los actos de las fiestas de San Nicolás de Tolentino. Como la Feria de Ganado, un gran atractivo para los niños. Se expusieron más de 150

animales, entre cabras, ovejas, caballos y burros, con 3.000 euros en premios para los mejores ejemplares de la cabaña ganadera de la isla.

Como marca la tradición, entre la Feria y La Rama la población aldeana se reunió en tenderetes con amigos y familiares para preparar el estómago para el maratón posterior. Buena comida, algunos rones, timples y guitarras son el combustible para llegar hasta el almacén de Los Picos ya bien entonados. Desde las cuatro de la tarde empezaron a aparecer grupos de rameros desde todos los rincones del pueblo,

Salvo los habituales sofocos en las partes más estrechas del recorrido y algún exceso etílico entre los principiantes, La Rama se desarrolló sin incidentes de importancia. El calor no fue un mayor problema y al caer la noche la comitiva cogió velocidad de crucero porque ahora se debe cumplir a rajatabla el horario de finalización en Barranquillo Hondo.

Este año, según informó el Ayuntamiento, se instaló un punto violeta frente a la Iglesia de San Nicolás, de 17.00 a 22.00 horas, con el objetivo de concienciar a los participantes y garantizar una Rama libre de agresiones sexistas.

La jornada acabó con los ventorrillos a rebosar y una verbena con las orquestas Armonía Show y Star Music en la plaza Proyecto Desarrollo Comunitario. El municipio celebra este domingo el día de su patrono, San Nicolás de Tolentino, y se prepara para margullar mañana en El Charco. La celebración de la eucaristía y la procesión será a partir de las 11.00 horas. Por la tarde se celebrará la romería ofrenda al Santo, evento que se inició a mediados de la década de 1980 y se ha consolidado. En los últimos años se ha convertido en multitudinario, con presencia de

carretas representativas de la mayoría de los barrios.

EL VERDE ES TENDENCIA EN TELDE

Cada vez son más los vecinos que convierten espacios en desuso en jardines o huertos

Barrios Verdes tiene registradas 34 iniciativas, pero son muchas más

Convertir un solar abandonado y lleno de basura en un jardín o un huerto, y conseguir un trozo de tierra para cultivar alimentos en medio de la ciudad, es tendencia en Telde.

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

Víctor Galván, propietario de Casa Tomás, sobre el encarecimiento de las papas: "Por el momento, no vamos a subir los precios"

En declaraciones a Cope Tenerife, Galván señala que en el popular restaurante tinerfeño se consumen "500 kilos de papas a la semana"

El actual propietario del popular restaurante-bodegón Casa Tomás, ubicado en El Portezuelo (Tegueste) confirmó el viernes, en el programa Herrera en Cope Tenerife, que el establecimiento hostelero que regenta, famoso por sus papas con costillas y piñas, están pagando actualmente "más del doble" por el tubérculo.

En este local tinerfeño se consumen "500 kilos de papas a la semana". Una cifra importante, teniendo en cuenta que este alimento se ha encarecido un 106% hasta alcanzar los 4,50 euros el kilo, según los datos de Mercatenerife.

Cabe recordar que los precios del las papas en Canarias se han disparado debido a la prohibición de importarlas desde Inglaterra tras la detección de una plaga de escarabajo colorado en sus plantaciones.

La escasez de este producto afecta a los hogares isleños, pero también a restaurantes como Casa Tomás, cuyo propietario reconoció en el citado programa radiofónico que el negocio se encuentra ante "un problema muy importante". Y es que "la papa en otros platos es siempre para acompañar una carne o un pescado, y se puede sustituir, pero, en nuestro caso, es un ingrediente fundamental", añadió.

No obstante, ha querido enviar un mensaje cargado de optimismo, afirmando que, al menos por el momento, "no vamos a subir los precios porque los proveedores nos han tranquilizado y nos han dicho que la situación mejorará en las próximas semanas".

La cocina deCasa Tomás ha sido reconocida desde hace mucho tiempo por los chefs más prestigiosos de este país e incluso en dos ocasiones ha sido galardonado por DIARIO DE AVISOS. Una vez fue en la XI edición, como Mejor Cocina Canaria, y la otra en la XXIX, como Mejor cocina de toda la vida.

AGRICULTORES DE TENERIFE PIDEN SOLUCIONES A LA CRISIS HÍDRICA DE LA ISLA: "NO HAY AGUA ASEGURADA AL 100%"

El sector se reunirá este lunes con el consejero insular de Sector Primario y con la gerente de Balten (Balsas de Tenerife) para planterarles la situación actual, agravada por una primavera y un verano muy secos y por el aumento de la demanda de agua en plena campaña de verano del turismoEl consejero de Sector Primario del Cabildo de Tenerife, Valentín González, la gerente de Balten, Ana Sánchez, y una representación de Asaga y de agricultores de las comarcas norte y sur de la isla se reunirán este lunes para buscar soluciones a la crisis hídrica que padece la isla este verano y que pone en riesgo las próximas cosechas.

En declaraciones a Europa Press, el secretario general de Asaga, Theo Hernando, exige que se tomen medidas a corto plazo, porque el verano está siendo "bastante seco", pero especialmente para el futuro, ante las dificultades que tienen los agricultores para acceder al agua.

Hernando resalta que hay "cortes intermitentes" y falta generalizada de

agua, especialmente de la red de Balten (que no obstante no suministra el 100% del agua de riego de la isla), algo que achaca a una primera muy cálida que motivó que desde el mes de marzo los agricultores y los consumidores usaran agua "como si fuera verano".

En esa línea expone que ha habido "más demanda de la habitual" que ha coincidido también con las obras de mejora de la balsa de Taco, en Buenavista, cuya obra "se alargó" y no dio tiempo a llenarla y disponer de almacenamiento.

Además, la balsa de Valle Molina, en la comarca del nordeste, "está prácticamente vacía" porque el bombeo de agua regenerada de Valle de Guerra no es suficiente y en la zona sur hubo una rotura en Fonsalía y Lomo del Balo "en plena ola de calor" que dejó a los agricultores sin poder regar durante una dos semanas.

"Hemos tenido muchos problemas", señala, también en La Orotava, con bajo nivel del almacenamiento en algunas balsas.

Hernando no oculta que la gestión de las balsas "es muy compleja" porque "el agua es la que es y la producción es la que es" y con el calor la demanda se multiplica, agravada también por el aumento del turismo en verano y las necesidades de agricultores y hogares. "Desde marzo estamos así", agrega.

Por ello demanda que hay que hacer "obras de urgencia" en regeneración para poder reutilizar el agua urbana, solucionar los vertidos al mar, que "son muy graves", y tratar de mantener las zonas costeras

con niveles de agua "aceptables" para que no se consuma de las galerías, más reservadas para las medianías.

Hernando avisa de que las galerías "cada vez tienen menos calidad" pues aunque hay agua "no se puede regar por la elevada conductividad", y la regeneración tampoco da para cubrir toda la demanda por lo que seguir "explorando nuevas vías de fuentes de agua y ser mas eficientes en el riego".

"Desmotivación" entre los agricultores

En esa línea lamenta que hay "desmotivación" entre los agricultores de cara a las cosechas de invierno porque muchos dudan ante la posibilidad de perder la inversión dado que "no hay agua asegurada al 100%". "Ahora empieza la campaña de papa de Navidad y hay una incertidumbre tremenda", indica.

Así, indica que un plan de cultivo supone una "inversión tremenda" en acondicionar la finca, arar, abonar o regar, más la maquinaria y el personal, y el problema es que no se asegura disponer de agua.

"A nadie le gustaría abrir un negocio sin tener la luz asegurada. ¿Quién abre un restaurante o una tienda sin tener la electricidad asegurada?, si no tenemos agua no podemos producir y perdemos esa inversión", concluye.

ABC CANARIAS

eldigitaldecanarias.net
Buscamos la verdad para hacerte más libre

EL APURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

COAG

EL PAÍS

COPE

PORTADA

LA FALTA DE AGUA DE RIEGO ARRUINA LAS COSECHAS EN TENERIFE: "LOS MELONES SE QUEDARON COMO

MANZANAS"

Los agricultores exigen al Cabildo un suministro continuado de las balsas insulares.

Un grupo de agricultores del norte y nordeste de Tenerife ha mostrado en Herrera en COPE Canarias su malestar por los problemas de suministro de agua de riego que se están registrando en los últimos meses en la isla.

En concreto, denuncian que las balsas y depósitos dependientes de BALTEN no están proporcionando el volumen de agua que requieren sus cultivos. Esta circunstancia les está ocasionando numerosos trastornos, pérdidas en cosechas y la merma de producciones.

"Yo tenía agua y pensé que iba a seguir llegando, pero vino el calor, empezamos a regar la huerta de melones, nos quedamos sin agua y se quedaron chiquititos. De la rabia tan grande que dio, arrancamos el tractor y le pasamos por encima", ha lamentado Marisol de Armas, agricultora de Tegueste.

En esta misma línea se ha manifestado Antonio Farrais, agricultor de Los Realejos y La Orotava, que ha sufrido pérdidas en sus cosechas de cebolla, col, puerro y calabaza por la falta de agua.

"Estoy aburrrido, tengo dos fincas en medianías que no he podido plantar. Otras dos que perdí; una de ellas de calabaza, pero que en vez de calabazas parecían melones. No tengo estanques y se tiraban hasta dos semanas sin agua", ha denunciado.

Romeo Rodríguez, viticultor de Tegueste, ha confirmado que ya han trasladado la gravedad de la situación al Cabildo y el lunes está previsto que se celebre una reunión con los consejeros responsables de Sector Primario.

El Periódico de Canarias

INFONORTE digital.com

La Voz de Fuerteventura
www.lavozdefuerteventura.com

lancelot digital.com

COAG Canarias

facebook

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

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales

BOLETINES OFICIALES