

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

Canarias7

PORTADA

VALSEQUILLO, UN MUNICIPIO CON SABOR A FRESA

Los hermanos Juan Miguel y José Antonio Gil llevan casi toda una vida cultivando una fruta que se caracteriza por tener «un sabor espectacular». La Feria de la Fresa de Valsequillo se celebrará el próximo 27 de abril



Con solo nombrar la fresa ya uno la asocia a Valsequillo. El municipio grancanario ha sabido vincular esta fruta con la idiosincrasia de un pueblo de medianías que explota diversos productos agrícolas, pero que la fresa es su estrella. Las dificultades son máximas, ya que el trabajo en el campo es duro y la fresa necesita un mimo especial. Competir con fresas de otras latitudes tampoco es fácil, pero la fresa de Valsequillo tiene un enorme prestigio, reconocida y valorada por los consumidores como un producto de calidad.

El Ayuntamiento de Valsequillo ya ultima detalles para la próxima Feria de la Fresa, que se celebrará el próximo 27 de abril. Esta importante cita pone en valor un producto Kilómetro Cero lleno de sabor. Para conocer cómo se presenta la campaña de este año 2024 nos acercamos a Finca La Palma. Allí sus propietarios, los hermanos Juan Miguel y José Antonio (Tonono) Gil Gil, nos hablan de los problemas actuales con los que se encuentran los agricultores, pero también la pasión con la que viven un trabajo de enorme sacrificio para sacar adelante un producto de gran calidad. La fresa de Finca La Palma tiene un enorme prestigio. En sus espectaculares 7 hectáreas de terreno, distribuidas en 28 lotes, producen de media unos 220.000 kilogramos de fresas, dependiendo de cómo ha ido la campaña en relación a la climatología, control de plagas, etc.

«Esta campaña la hemos iniciado antes debido a las altas temperaturas que hemos tenido. La campaña irá este año de enero a julio. De nuestra fresa destaca el espectacular sabor», destacan los hermanos Juan Miguel y José Antonio, mientras relatan con mimo todo el esfuerzo que hay detrás.



Bajo el sistema de producción integrada, un método para obtener productos diferenciados, garantizando al consumidor la calidad y seguridad alimentaria y protegiendo el medio ambiente en todas las fases, en Finca La Palma cultivan en suelo y en su mayoría su cultivo es hidropónico en fibra de coco. La fruta se extrae con delicadeza de una en una en las 450.000 plantas que hay en la finca, con una plantilla de unos 20 trabajadores.

Spar Gran Canaria y Lopesan son los principales proveedores de Finca La Palma, una empresa que lleva muchísimos años mimando su producto y ligándolo a su municipio de origen, Valsequillo. La fresa necesita un cambio térmico de entre 6 y 8 grados de diferencia entre el día y la noche, circunstancia que con el cambio climático está siendo cada año más complicado. El mejor ejemplo es el adelanto actual de la campaña por este motivo.

El agricultor se encuentra hoy en día con mucha burocracia. Las ayudas son pocas y los precios siguen aumentándose. Los hermanos Juan Miguel y José Antonio destacan que el relevo generacional en la agricultura peligra por todos estos asuntos. «Nuestra fresa tiene que luchar con la de fuera y las condiciones no son las mismas. Voy a poner un ejemplo solo. Aquí pagamos el agua a 1 euro el metro cúbico, mientras que en Huelva el año pasado la pagaron entre 11 y 19 céntimos», destacan. La fresa de Valsequillo es única. Es un producto único, con un sabor especial.

Cada vez son más las variedades que la fresa tiene en el mercado, al margen de la propia fruta -batidos, tartas, dulces, helados, etc.-. Las



fresas son ricas en fibra, antioxidantes, vitaminas y minerales, lo que ayuda a mantener un intestino saludable; y detrás de cada tarrina que uno puede encontrar en un lineal de supermercado hay mucho trabajo. «La fresa es muy delicada, por lo que al recogerla una a una no hay que apretarla y se debe tener en cuenta que no sobresalga de la tarrina para no escacharla», destacan.

Cada día se aprecia más el comer más sano y el producto Kilómetro Cero tiene que ser valorado, pero cada día llegan problemas nuevos, en este caso en forma de plagas. La araña roja, el pulgón y el trips, y últimamente se ha sumado la araña microscópica, son los principales enemigos de la fresa, por lo que hay que estar atento a diario a la evolución de la planta y a su comportamiento, en un trabajo arduo.

Juan Miguel y José Antonio hablan con pasión de su profesión. Muestran su finca y su producto con orgullo. Para llegar al momento que viven en la actualidad han atravesado una larga travesía de obstáculos y de esfuerzo desde primera hora de la mañana para poder vender su producto. La fresa la cuidan, la miman y la respetan. Se esfuerzan para que el producto tenga una calidad suprema y lo están consiguiendo, algo que les enorgullece, así como que se asocie su fresa a su pueblo, Valsequillo.

La producción va bajando. Aún recuerdan aquellos cerca de 280.000 kilos que recogieron en el 2017, cifra récord. Ahora están en torno a los 220-220.000 kilos de un producto que se convierte en una auténtica golosina y que gusta a todos.



Valsequillo sabe a fresas y este mes de abril se prepara para una cita ineludible en el calendario, su feria de la fresa, que se celebrará el próximo día 27. «Hace unos 20 años éramos unos 24 freseros en Valsequillo y ahora somos unos siete u ocho», revelan los hermanos Gil. Finca La Palma es sinónimo de fresa de calidad, la fresa de Valsequillo, un producto de enorme calidad.

Enlace al video de la noticia: <https://www.canarias7.es/canarias/gran-canaria/telde/valsequillo-municipio-sabor-fresa-20240408231034-nt.html>.

EL CABILDO DESTINA 500.000 EUROS PARA NUEVAS AYUDAS AL SECTOR GANADERO

Se abrirá un plazo para reclamar fondos a la primera Corporación



Para que los ganaderos hagan frente a los desembolsos en alimentación para animales de recría (ovino-caprino), el Cabildo contempla repartir 500.000 euros a corto plazo.

El importe de la subvención será como máximo de 150 euros por cabeza de ganado ovino o caprino hembra que se somete al proceso de recría, según fuentes de la primera Corporación. Los formularios de la solicitud

estarán a disposición de los interesados en las oficinas del Servicio Insular Agrario, en la Granja Experimental.

Tras la necesaria publicación oficial de la convocatoria, se contempla un periodo de treinta días para el registro de peticiones, por conductos habituales.



PORTADA

POCA COSECHA DE ALBARICOQUE EN GRAN CANARIA A CAUSA DE LA ESCASA LLUVIA

La producción del albaricoque en San Bartolomé de Tirajana también se ha visto afectada por la sequía de los últimos meses y loas altas temperaturas del invierno



En esta época del año, los albaricoqueros de San Bartolomé de Tirajana, en Gran Canaria, tendrían que estar totalmente florecidos y con los frutos rebrotando. Sin embargo, no es así debido a la falta de lluvia, la sequía y las altas temperaturas del invierno.

Este año la temporada del albaricoque en Gran Canaria será muy escasa por la falta de lluvia. Esa poca agua ha afectado a la floración de uno de los frutos más característicos de la cuenca de Tirajana, el albaricoque.

Baja la producción

Este año se retrasará la recogida del fruto y la cantidad ha pasado de 10.000 pasa a 1.000 kg. Queda muy poca agua, y además se debe repartir entre los agricultores de la zona.

Como así han afirmado los agricultores se trata de una sequía que también ha afectado la calidad del producto. Por lo que la esperanza para esta campaña ya la tienen perdida.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/xN0EqHMsSwM>.



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