

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font. Below the letters, the word 'Canarias' is written in a red, cursive script. To the right of the text is a red graphic element resembling a stylized flame or a brushstroke.

Canarias

NOTICIAS

Domingo, 21 de abril de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

The logo for EL TIME.es, featuring the words 'EL TIME' in a bold, black, serif font. A small graphic of a person riding a horse is integrated into the letter 'I'. To the right of 'EL TIME' is '.es' in a smaller, black, sans-serif font. The entire logo is enclosed in a white rounded rectangle with a thin black border.

PORTADA

EL CALOR PASA FACTURA A LOS CULTIVOS Y LA VIÑA DE ALGUNAS ZONAS DE LA PALMA MUESTRA PROBLEMAS DE BROTACIÓN

Los eventos climáticos, cada vez más cambiantes y extremos, afectan al sector agrario en una isla en la que la agricultura es una fuente de vida. De las lluvias y la primera nevada del año a una ola de calor y calima en tan solo unos días, el 'potaje meteorológico' pasa factura a los cultivos. En la viña de algunas zonas de la isla, por ejemplo, el calor inusual en esta época del año ha ralentizado su crecimiento, y determinadas

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font. Below the letters, the word 'Canarias' is written in a red, cursive script. To the right of the text is a red graphic element resembling a stylized flame or a brushstroke.

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

variedades de zonas concretas a cotas bajas muestran problemas de brotación



La viña sufre las consecuencias de calor

La semana pasada hubo activos hasta cinco avisos meteorológicos a la vez: viento, altas temperaturas, calima, fenómenos costeros y riesgo de incendios. Todo ello, después de que solo dos semanas antes las lluvias por la DANA recorrieran la isla, con una media de 21,82 litros por metro cuadrado en municipios como de Puntagorda, Garafía y Tijarafe.

Un 'enredo' de eventos climáticos que ha acabado pasando factura a algunos cultivos, cuyas cosechas se ven afectadas bajo estos fenómenos cambiantes. La viña es uno de ellos, que sufre especialmente las consecuencias del calor.

Eva Hernández, gerente del Consejo Regulador de denominación de origen Vinos de La Palma, cuenta a ElTime.es que desde la organización consideran que las temperaturas de la semana pasada, "alarmantemente elevadas" para esta época del año, "no son buenas ni para las personas ni para las plantas".

En el caso del viñedo en La Palma la gerente plantea que, mientras las parcelas de viñedo que han sido podadas recientemente es más

probable que no se hayan visto afectadas, en las parras de parcelas de secano, que “ya de por sí están débiles por falta de agua”, el daño es siempre mayor.

Hernández explica que, en estos casos, a las parras “les pasa lo mismo que a las personas”: mientras las que gozan de “buena salud” resisten más a los eventos climáticos, las más débiles sufren las consecuencias de manera más grave.

Variedades de zonas a cotas bajas muestran problemas de brotación

“En muchas zonas de la isla, el calor de la última semana hizo que la planta tuviera un crecimiento vegetativo muy importante, sin embargo, en otras en las que el calor fue excesivo, sucedió lo contrario, ese calor hizo que el crecimiento se ralentizara”, argumenta.

En toda esta ecuación, además, entran en juego las variedades. La gerente del consejo regulador matiza que han detectado problemas de brotación en determinadas variedades ubicadas en zonas concretas a cotas bajas, como es el caso de la variedad Negramoll, “que en algunas zonas no está brotando bien”.

La variedad Negramoll se cultiva en las tres subzonas de la D.O. La Palma y habitualmente se usa para elaborar vinos monovarietales. Es la más importante en cuanto a la superficie cultivada de las variedades tintas.

Las cosechas de papas y tomates también se han visto afectadas en algunas zonas de Canarias

En otras islas como Tenerife, el calor también pasa factura a cultivos

como las papas. El periódico El Día auguraba estos días "otra temporada de papas caras" por los daños del calor y el viento, por los que se prevén daños cuando se recojan las cosechas.

Los tomates son otro de los más perjudicados por el calor, que ha provocado una maduración adelantada y ha llevado a los agricultores a recoger antes de tiempo la fruta para salvar una parte de la cosecha.

Pero más allá de la viña, las papas o los tomates, en general, las altas temperaturas y las condiciones inusuales para esta época del año amenazan con poner en peligro las cosechas y la economía agrícola de las Islas, que tendrán que adaptarse a olas de calor que ya no se limitan solo al verano, sino que se "expanden" hacia el resto de épocas del año.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

LA PROVINCIA DE LAS ISLAS

PORTADA

LA COMPLICADA VIDA DE LA PAPA CANARIA (*)

El cambio climático ha hecho que la producción de los tubérculos se vea maltratada / Los agricultores de medianías apuestan en verano por la plantación de la batata



La escasez de lluvia, los cambios de temperatura y el calor inusual de los últimos meses han sido los principales enemigos de la producción de papas en el Archipiélago canario. Mientras que hasta hace unos años la recogida de este tubérculo se hacía de manera masiva y satisfactoria, estas características han hecho que la producción anual haya disminuido notablemente, de tal modo que mientras que en una temporada buena lograban recoger 40.000 kilos, en lo que va de 2024 los cálculos apuntan a unos 17.000 kilos.

LA FERIA 'GRAN CANARIA ME GUSTA' CIERRA CON UN RÉCORD DE 13.000 VISITANTES (*)

Hacomar Arencibia, del restaurante Nákar, gana el Concurso Regional de Cocina con el plato 'Cabra, queso y batata'



La feria Gran Canaria Me Gusta reunió el fin de semana a cerca de 13.000 visitantes, que tuvieron la oportunidad de llenar sus despensas con los productos agrícolas y ganaderos más frescos de la isla o de disfrutar de las exhibiciones de reconocidos cocineros. A lo largo de tres jornadas, los pabellones de Infecar acogieron «un trasiego incesante de personas atraídas por una oferta expositiva de récord que ha ligado a la perfección con un amplio programa de actividades», según informaron los organizadores.

13.000 PERSONAS DISFRUTAN DE LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA

Este año ha contado con la mayor participación de su historia, con la presencia de 81 empresas y 19 municipios, un 33% más que en 2023



Las despensas de cerca de 13.000 visitantes se han llenado este fin de semana de aromas y sabores de la isla en la 11ª edición de la Feria Gran Canaria Me Gusta. A lo largo de tres jornadas, Infecar ha acogido un trasiego incesante de personas que se han visto atraídas por una oferta expositiva de récord, informa el Cabildo de Gran Canaria, que promueve y financia este proyecto.

La feria ha estado organizada por Infecar Feria de Gran Canaria, en colaboración con la consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía y la consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica, y ha cerrado este domingo sus puertas tras tres jornadas en las que los miles de visitantes han podido adquirir productos kilómetro cero y aprender sobre ellos; han conocido de cerca

los entresijos de reconocidos chefs y degustado cientos de alimentos producidos en Gran Canaria.

“Gran Canaria se ha volcado con la Feria Gran Canaria Me Gusta. Hemos superado con creces la participación de la edición anterior. La gente de Gran Canaria ha venido a disfrutar en el marco de esta feria, a probar el producto local, a conocer a los cocineros y cocineras, a apoyar a las empresas del sector primario de la isla de Gran Canaria”, ha asegurado la consejera de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía, Minerva Alonso.

Además, la Feria Gran Canaria Me Gusta ha contado con la participación de 81 empresas y los 19 ayuntamientos, frente a las 51 empresas y 16 ayuntamientos que participaron en 2023, aumentando así un 33%. Además, y como novedad, se ha sumado a esta cita Asinca, contando con 15 empresas dentro de un stand bajo el sello Elaborado en Canarias y en el que han dado a conocer la labor de estas empresas en el panorama económico de la isla.

Hacomar Arencibia, vencedor del Concurso Regional de Cocina

El plato fuerte de este domingo ha sido la celebración de la fase final de la modalidad Profesional del Concurso Regional de Cocina Gran Canaria Me Gusta. Hacomar Arencibia, del restaurante Nákar (Gran Canaria), se ha proclamado ganador del certamen tras deleitar al jurado con su plato ‘Cabra, queso y batata’.

Arencibia ha recibido por parte de El Corte Inglés, patrocinador de este Concurso Regional de Cocina, un cheque regalo por valor de mil euros.



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

Además, la entidad ha sido la encargada, también, de suministrar a los participantes el producto local con el que han cocinado en esta gran final.

Sara Sánchez, del obrador La Chinija – Repostería creativa (Tenerife), con su plato 'Merendola', y Daniel Castro, docente de Fundación para la Promoción del Empleo (Gran Canaria), con su plato 'Roca de cherne sobre puré de batata, mojo verde de algas y crujiente de cebolla caramelizada', han sido los finalistas que también han mostrado su destreza culinaria este domingo.

Para amenizar la celebración del concurso mientras que los finalistas estaban en el backstage cocinando, Alejandro Elías, del restaurante Bevir y ganador de la anterior edición, junto a Carla Betancor, jefes de partida del restaurante, han ofrecido una exhibición gastronómica en la que han preparado: 'Remolacha con beurre blanc'; 'Calabaza, vainilla y wasabi'; 'Bollo relleno de pescado encebollado' y 'Pescado frito con burbujas de hinojo'.

Una puerta al sector primario

Descubrir recetas que son tesoros de familia como la tomatía aldeana; aprender sobre la elección del mejor pescado para sus recetas marineras; conocer los entresijos de los quesos con tradición e identidad de nuestra isla; o degustar diferentes interpretaciones gastronómicas de las carnes de Gran Canaria, han sido solo algunas de las actividades que han podido disfrutar los visitantes dentro de las actividades de Sector Primario en esta Feria Gran Canaria Me Gusta.



A lo largo de estas tres jornadas, se han celebrado 52 acciones en las que han participado 1.700 personas, lo que se traduce en una "satisfacción total de la cantidad de personas que ha participado en las diferentes aulas de formación y conocimiento de Sector Primario", ha asegurado Miguel Hidalgo, consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria.

Esta feria es "una muestra del potencial en productos y de la diversidad tan inmensa que tenemos en la isla de Gran Canaria", ha añadido Hidalgo, conociendo también "procesos de elaboración casi de forma artesanal".

Lleno total para ver a Pepe Rodríguez

El reconocido chef Estrella Michelin del restaurante El Bohío y juez de MasterChef Pepe Rodríguez, realizó ayer, sábado, una exhibición gastronómica en la que aunó la tradición y la modernidad con el producto local como gran protagonista. Durante su exhibición, Rodríguez ha hablado de su cocina, de cómo interpreta en sus platos la tradición heredada de las raíces cubanas de su abuela Valentina y desde la cocina manchega. Además, el chef ha dado su visión de la gastronomía en la que no falta el apoyo a los pequeños productores y el valor a los productos de cercanía.

Al ponerse al mando de los fogones, ante un abarrotado pabellón 5 en la que no cabía un alma, Pepe Rodríguez ha elaborado una cuajada de apio nabo y almendra de Tejeda, maíz y café de Agaete y un tartar de camarón soldado, papa, yema curada y sopa de pimentón.



Un primer encuentro con la cocina

Los más pequeños han tenido también su espacio durante la celebración de la Feria Gran Canaria Me Gusta donde, de la mano de Loreto Riera, ganadora de MasterChef Junior 10, han realizado diferentes recetas compuestas por diferentes productos de la isla.

La Feria Gran Canaria Me Gusta ha estado promovida y financiada por el Cabildo de Gran Canaria y organizada por Infecar. Asimismo, la Feria ha contado con SPAR Gran Canaria, Alcampo y El Corte Inglés como patrocinadores; Comercial Naranja, como patrocinador de equipamiento; Cajasieta como colaborador oficial; y Gran Canaria Me Gusta, la Cámara de Comercio de Gran Canaria e Innova Gastrocan como colaboradores.

(*): 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