

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

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

**LA PROVINCIA**

DIARIO DE LAS ISLAS

1997-2024

**PORTADA**

### LA INDUSTRIA 'APRIETA' A LOS GANADEROS CON RECORTES EN EL PRECIO DE LA LECHE (\*)

El sector en Gran Canaria vuelve a estar inquieto con las exigencias de rebajas del 6% por litro de vacuno / Las empresas alegan una bajada del consumo en verano



Los ganaderos no ganan para sustos, ahora que empezaban a levantar la cabeza. Dos de las más importantes industrias lácteas de Gran Canaria han puesto en pie de guerra a sus proveedores de leche de vaca al anunciarles un recorte de cuatro céntimos el litro de leche de cara al verano, lo que supondría una merma de más del 6% de disminución de los ingresos entre una veintena de granjas.



**PORTADA**

## **EL CABILDO INICIA RESTRICCIONES EN EL SUMINISTRO DE AGUA DE RIEGO EN VARIAS LOCALIDADES DE TENERIFE**

Las zonas afectadas desde este lunes son áreas rurales de los municipios de La Laguna, Tacoronte, La Matanza y El Sauzal



La empresa Balsas de Tenerife (Balten), dependiente del Cabildo insular, ha anunciado este lunes que comenzará a aplicar restricciones en el agua de riego en diversas zonas de la isla debido a la emergencia hídrica, que fue declarado por la corporación insular a comienzos del pasado mes de marzo.



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 actual situación de sequía extrema de larga duración que se ha declarado en la isla de Tenerife estos últimos meses, más acusada en zonas de medianías, se ha reflejado directamente en las reservas hídricas de agua de riego disponibles en Balten, situándose en la actualidad en mínimos históricos. De igual forma, y por esta misma circunstancia, la demanda de riego registrada con suministro a los agricultores se ha visto incrementada notablemente en los meses de invierno, con el fin de poder hacer frente a unas condiciones excepcionalmente cálidas y secas”, afirma la empresa.

Por este motivo, “nos vemos obligados a la realización de modulaciones y aplicar restricciones de suministro temporales en función de la disponibilidad de agua para el riego, en las zonas indicadas en el comunicado”.

Las zonas afectadas por estas restricciones desde este lunes son áreas rurales de los municipios de La Laguna, Tacoronte, La Matanza y El Sauzal.

ZONA	DÍA DE RIEGO	RED / NÚCLEO	CÓDIGO CONTADORES
4	Lunes	La Baranda (El Sauzal)	H
5	Martes	GarImba, Los Álamos	O: 05-09
5	Miércoles	Fray Diego, Tagoro, Los Palmeros, Los Vera, Red Agricultores Tacoronte	R, F, N
4	Jueves	Zona alta El Sauzal	Z
5	Viernes	La Ovejera, El Torreón	N

Estas medidas estarán vigentes hasta nuevo aviso, según Balten.





## ENTREVISTA CON JOSÉ JULIÁN GARCÍA GUILLÉN, "PEPE EL DEL SEMILLERO"

Toda una vida dedicada a la agricultura con sus plantas y sus semilleros



Pepe "el del semillero", como se le conoce habitualmente, ha dedicado la mayor parte de su vida al mundo de las plantas y semillas, ha pasado por muchas situaciones y ámbitos de vida diferentes, con el cultivo y semillas al natural y con la introducción de las tecnologías en sus plantaciones. Posee en la actualidad una hectárea de terreno, con invernaderos.

Explica los problemas del agua para la vida de las plantas, su importancia para su desarrollo y la solución en su día por la incorporación de la potabilizadora de Gáldar que gracias a ella muchos agricultores pueden atender sus tierras y cultivarlas para activar el sector primario el más importante para la vida en general. Explica con sus vivencias, la diferencia de los cultivos ecológicos, las plantas, flores las horas que le dedica. Coincide en la ganadería y la agricultura son un amarre, no hay vacaciones ni días de fiesta. Afirma que el tiempo que se le dedica da una rentabilidad sostenible.

La plantilla que tiene actualmente formada por unas 15 personas, son familiares y otras contratadas de fuera. Comenta la importancia de los venenos a la hora de aplicarlos y que sean lo más natural posible.

Al final de la conversación, explica de forma pormenorizada el funcionamiento de la maquinaria, a la que llama el laboratorio para la

producción.

Concluye la entrevista que se adjunta a continuación, que, si volviera a empezar de nuevo su vida laboral, volvería a elegir la agricultura como su medio de vida.

Enlace al video de la noticia: <https://vimeo.com/937492680>.

## **LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA CAUTIVA A CERCA DE 13 000 PERSONAS**

Este año la Feria ha contado con la mayor participación de su historia, con 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 nuestra tierra 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 que ha ligado a la perfección con un amplio programa expositivo.

Promovida y financiada por el Cabildo de Gran Canaria y 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, la Feria 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.

La Feria Gran Canaria Me Gusta ha contado en esta ocasión 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. 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.

Además, 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 de Gran Canaria

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.

En total, 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 el 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 de la casa 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 Naranjo, como patrocinador de equipamiento; Cajasiete 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