



NOTICIAS

Miércoles, 1 de mayo de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LA CADALMAC

UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

PORTADA

LA RED DE VENTA DE FRUTOS DE LA TIERRA SE EXTIENDE POR LOS 21 MUNICIPIOS DE GRAN CANARIA (*)

Los consumidores de alimentos de 'Kilómetro Cero' disponen de mercados fijos, mercadillos ocasionales y 41 zonas comerciales para buscar productos frescos



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

Ocho mercados fijos, una veintena de mercadillos municipales de apertura variable, un encuentro semanal de venta directa por parte de agricultores y ganaderos, 41 zonas comerciales abiertas en todos los municipios de la isla y numerosas ferias como la recién celebrada Gran Canaria Me Gusta. Esos son los espacios que tienen los productores locales para vender sus cosechas y comercializar sus artículos industriales o artesanos, pero reconocen que aún queda un largo recorrido para acercarse siquiera a la denominada soberanía alimentaria.

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

PORTADA

LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL LLEGA AL CAMPO

Rebaños controlados por drones, cabras con dispositivos digitales o cómo controlar la huella hídrica de un plato son el presente y el futuro de los espacios despoblados



Rebaños controlados por drones, cabras con dispositivos digitales para su localización o la inteligencia artificial para controlar la huella hídrica de un plato son el presente y el futuro del entorno rural.

Juan Ocaña es cabrero y elabora los quesos Sierra Crestellina (Casares, Málaga). Heredó un rebaño de 400 cabras payoyas, una raza en retroceso, pero se quedó con unas 60 para optimizar su trabajo y convertirlo en ecológico. Hoy las controla con drones y un dispositivo que le permite localizarlas. "Si hay cobertura", advierte, por lo que no se despegan ni de su garrote ni de su honda.

Tecnologías que le facilitan la labor como ganadero de una raza en peligro de extinción, aunque denunció en el II Encuentro Internacional de Gastronomía Rural Terrae que se está desarrollando en Gran Canaria, de lo que está de verdad al borde de la desaparición es su profesión porque "no hay relevo generacional; acabaremos viendo a un cabrero embalsamado en un museo".

No hay ayudas públicas, las que por ejemplo le permitirían instalar un cercado virtual, y las administraciones no tienen en cuenta la importante labor del ganado en el control de los incendios forestales o la fijación de población en un pueblo con una quesería que atrae a visitantes y compradores. "Cada vez el campo está más despoblado, menos atendido y eso significa también una pérdida de memoria histórica", lamentó.

Quizá la IA anime a regresar a estas labores, pero lo que el doctor en Física Eneko Axpe, que ha trabajado en la NASA y explorado con Eneko Atxa (Azurmendi) la aplicación de la inteligencia artificial en la gastronomía, tiene claro es que supone el futuro: "Es una herramienta más, como lo fue el móvil o internet, pero mucho más revolucionaria. Hay que quitarle el miedo al cambio y verla como una herramienta que

ya es muy útil”.

Por ejemplo, en producción, donde ya existen tractores autónomos controlados por la IA que “permiten trabajar 24 horas” y en condiciones meteorológicas extremas; también permite “el mejoramiento inteligente de cultivos” alimentando la herramienta con datos sobre el terreno y el clima para que qué variedades se darían más y mejor o medir “al milímetro el uso de agua en una España donde el 78% del territorio está en riesgo de desertificación”.

En la distribución augura que el transporte de alimentos será con camiones autónomos y ya existen startups para reducir desperdicio, mediante cámaras instaladas en las basuras de los restaurantes para identificar y cuantificar el desperdicio, analizar datos de ventas y niveles de almacenamiento en los supermercados o aplicaciones como To good to go, que conectan a consumidores con establecimientos para comprar a precios más asequibles productos perecederos o comidas que de lo contrario se tirarían.

En cuanto a los restaurantes, Axpe señaló que la IA puede inspirar nuevas estéticas de platos, crear nuevas fórmulas –Coca Cola ya la ha usado para un nuevo sabor- e inspirar elaboraciones, como ocurrió en Azurmendi con una carolina de oliva negra. Allí también la usan para hacer platos más saludables y sostenibles y están en un proyecto para elaborar menús para pacientes con disfagia junto con la Universidad de Berkeley.

También se puede emplear para identificar los productos que más huella



de carbono dejan para evitarlos e identificar alérgenos.

La cocina de Borja Marrero está marcada por su “obsesión controlada por el territorio”. Arrancó hace 7 años con el restaurante Texeda (Tejeda), basado en la finca familiar, y más tarde se mudó a Las Palmas con Muxgo, donde actualmente trabaja con dos productos que son muy ajenos a los peninsulares: la tunera (chumbera), cuyo sabor va desde lo cítrico a lo amargo según la edad, y la corteza de pino canario, que convierte en polvo.

Como ejemplos, el medregal curado en corteza de pino y hierbas con agua de tomate, el tartar de tunera acompañado de su crema y leche cítrica, la lubina con pilpil de trebolina, demi glace tostada y caviar de corteza de pino canario o el milhojas de esa misma corteza con crema pastelera de leche de oveja.

Para Víctor Lugo, propietario del restaurante Casa Romántica, Finca la Laja y Bodega Los Berrazales (Agaete, Gran Canaria), “el comensal quiere conocer más el producto y eso es mejor en el medio rural”, donde las relaciones con los productores son más estrechas.



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 EL HIERRO ABRE EL PLAZO DE SOLICITUD PARA LA SUBVENCIÓN A LA PRODUCCIÓN DE VARIEDADES TRADICIONALES DE UVA

El Cabildo de El Hierro abre el plazo de solicitud para la subvención a la producción de variedades tradicionales de uva, con una dotación presupuestaria de 62.000 euros. Se trata de una ayuda dirigida a los agricultores registrados en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen El Hierro que hayan dedicado su cosecha a la elaboración de vino en el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de octubre de 2023



Tras la aprobación de las bases reguladoras y su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia, el Cabildo de El Hierro abre desde hoy martes, 30 de abril, y hasta el 22 de mayo, el plazo para la presentación de solicitudes. Los interesados deberán tramitarlas a través de la sede electrónica (<https://elhierro.sedelectronica.es>).

El Área de Medio Rural y Marino del Cabildo insular financiará con recursos propios el cultivo de especies únicas de la isla de El Hierro que han estado en peligro de desaparecer, tales como verijadiego blanco y negro, baboso blanco y negro, verdello de El Hierro, gual (uval), y bermajuela. Las asignaciones de la subvención serán determinadas según las variedades, con montos que varían entre 0,40 y 1,60 euros por kilogramo de uva.

Las bases, desarrolladas en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Vinos de El Hierro, buscan no solo preservar estas cepas únicas sino también incrementar la renta de los viticultores locales y conservar el paisaje vinícola característico de la isla, ha anunciado el consejero de Medio Rural y Marino, David Cabrera.

Cabrera ha destacado esta iniciativa para posicionar la identidad única de los vinos de El Hierro. "La subvención salvaguarda nuestro patrimonio vinícola y representa una inversión en el futuro del sector en nuestra isla", señala.

Para más información sobre los requisitos y procedimientos de solicitud, se invita a los interesados a contactar con el área de Medio Rural y Marino del Cabildo de El Hierro.

EL MERCADO DE GUÍA ACOGE ESTE SÁBADO EL HOMENAJE DE LA FIESTA DEL QUESO

El acto de reconocimiento dará comienzo a las 20:00 horas y se entregarán, también, los premios a los ganadores de la XXV Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía



Montaña Alta se prepara ya para la celebración de la Fiesta del Queso este domingo 5 de mayo en su segunda edición. Los actos de este fin de semana arrancarán este sábado 4, en el Mercado de Guía, a las 20:00 horas, con el acto de homenaje que se brinda a artesanos y artesanas queseras y a personas vinculadas de una u otra forma a esta celebración declarada el pasado año Fiesta de Interés Turístico de Canarias.

Asimismo, en este acto, presidido por el alcalde, Pedro Rodríguez, acompañado del consejero insular de Sector Primario, Miguel Hidalgo; el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, Javier Gutiérrez, y la concejal de Sector Primario, Teresa Bolaños, se hará entrega de los premios a los ganadores de la XXV Cata Insular de Quesos

'Queso de Flor de Guía' celebrada el pasado domingo.

Este sábado, en la 47ª edición de esta fiesta, se rendirá un homenaje al matrimonio formado por Olga Lantigua Arencibia y Luis Arencibia Arencibia, de la quesería Aguas de Fontanales, en el municipio de Moya.

También será homenajeada María del Carmen Pérez Castellano, ganadera, artesana quesera y presidenta desde hace doce años de la asociación de queseros de Gran Canaria Asoquegran.

Asimismo, serán homenajeados José Castellano Hernández, coordinador de la Fiesta del Queso de Montaña Alta durante 40 años, y Ramón Díaz Díaz, partícipe de la organización y celebración de la primera edición en el año 1977.

En este 2024 serán homenajeados, además, los matrimonios formados por María Flora Almeida García y Jeremías Delgado Rivero y Santiago Luján Luján y Dionisia Hernández Almeida, estrechos colaboradores durante varias décadas de la fiesta de Montaña Alta, donde participan en la elaboración de la comida tradicional y en los puestos que ese día llenan la calle principal del barrio con miles de degustaciones para el público asistente.



SEPA CÓMO SE ELABORA EL MEJOR QUESO DE ESPAÑA DESDE LANZAROTE

El queso 'Don Nicolás' de Finca de Uga continúa acumulando galardones



Casi todos los quesos de Finca de Uga cuentan con algún tipo de reconocimiento, pero sin duda el de 'Don Nicolás', que en 2023 fue el Mejor del Archipiélago canario en Agrocanarias, en 2024 se ha colocado en la cima con el título de Mejor Queso de España 2024.

El próximo reto será llevar al 'Don Nicolás' al rey de los concursos, el World Cheese Awards.

Pero ¿cómo se hace el Mejor queso de España 2024?

En este reportaje de Lancelot Televisión, Sergio Valiente, maestro quesero de Finca de Uga, se lo cuenta. No se lo pierda.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/qAx1geuS8qw>.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales