



**COAG**

Canarias

# NOTICIAS

Lunes, 6 de abril de 2024



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

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



**COAG**

Canarias

**PORTADA**

### **LA PEOR CAMPAÑA LIMONERA DE LA HISTORIA DEJA YA MÁS DE 120 MILLONES EN PÉRDIDAS Y 400.000 TONELADAS DE LIMONES EN LOS ÁRBOLES SIN RECOGER**

“Los citricultores hemos asumido el coste de sacar adelante nuestra producción anual y ahora, para nuestra desgracia, estamos asumiendo el coste de tirar los limones al suelo, sin ningún tipo de ingresos. Estamos gastando alrededor de 30 cts/kg de limón para no obtener nada a cambio”, ha sentenciado el responsable de cítricos de COAG, Pedro Gomáriz. Hace varias semanas que COAG pidió al Ministerio de Agricultura una reunión urgente para abordar la crítica situación de los



**COAG**

Canarias

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

limoneros y por el momento no ha habido respuesta



Creciente volumen de importaciones, alteraciones por cambio climático y macro-explotaciones de fondos de inversión han hundido los precios por debajo de los costes de producción.

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) denuncia la grave situación del sector productor de limón. La campaña actual pasará a la historia como la peor en términos de rentabilidad hasta la fecha, con precios por debajo de los costes de producción para la inmensa mayoría de las personas productoras, lo que está derivando en graves pérdidas económicas en las principales zonas de producción e incluso abandono de explotaciones y el arranque de árboles.

“Los citricultores y citricultoras hemos asumido el coste de sacar adelante nuestra producción anual y ahora, para nuestra desgracia, estamos asumiendo el coste de tirar los limones al suelo, sin ningún tipo de ingresos. Es decir, estamos gastando alrededor de 30 cts/kg de limón para no obtener nada a cambio”, ha señalado Pedro Gomáriz, responsable del sector cítrico de COAG. “Sin contar con los kilos que se han mal pagado a quienes producimos, si sólo tenemos en cuenta las 400.000 tn de fruta que se ha quedado en los campos estaríamos

hablando de unas pérdidas de más de 120 millones de euros”, ha añadido Gomáriz.

Nos encontramos ante un mercado altamente especulativo, con un creciente grado de integración en sustitución de un modelo social de citricultura, y sin elementos precisos para la gestión de las crisis más graves, como es el caso de la actual. El creciente volumen de importaciones que hundan los mercados europeos, las alteraciones de cambio climático y las enfermedades y plagas, en ocasiones también importadas, así como el aumento de superficie de los últimos años, han derivado en esta penosa situación. Según los últimos datos publicados por la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos de España, elaborada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la superficie del limonero en regadío ha aumentado un 51% (+16.800ha), principalmente por la conversión de superficie de otros cítricos, de frutales no cítricos o de hortalizas.

Consideramos que, además de adoptar medidas urgentes y estructurales para paliar y revertir la situación presente, se debe trabajar de cara a futuras campañas y para el medio-largo plazo del sector. COAG se encuentra a la espera de respuesta por parte del MAPA a una solicitud de reunión urgente en la que poder trasladar una serie de propuestas y conocer la visión del Ministerio sobre la situación actual y las posibles actuaciones que se estén planteando.



### EL CAMPO Y LA INNOVACIÓN SE DAN LA MANO EN LA ESTRATEGIA DEL GOBIERNO CANARIO POR UN DESARROLLO SOSTENIBLE

Canarias arranca su hoja de ruta con la creación de un "banco de retos" para reducir la brecha con los núcleos rurales a través de la I+D+i



El presidente Clavijo aboga por generar nuevas oportunidades en los 46 municipios con menos de 10.000 habitantes mediante alianzas entre los sectores tradicionales y la innovación

Cincuenta expertos, administraciones públicas y universidades analizaron hoy tres proyectos estratégicos en la primera de las 'Rutas 2030' en El Hierro

El Gobierno de Canarias materializó este sábado su apuesta por "generar oportunidades y valor añadido" en los núcleos rurales cumpliendo con los objetivos de la Agenda Canaria 2030 y en el marco de su estrategia para impulsar un desarrollo social y económico sostenible.

Así lo confirmó hoy el presidente de Canarias, Fernando Clavijo, durante el desarrollo de la primera de las 'Rutas 2030' en el municipio de La Frontera, en El Hierro. Una iniciativa piloto, impulsada por el Ejecutivo autonómico en colaboración con EMERGE, que en una primera fase de desarrollará también en Gáldar, en Gran Canaria, y Tinajo, en Lanzarote, y con la que se pretende establecer alianzas entre los sectores productivos tradicionales y la innovación "al tiempo que generar nuevas oportunidades en los 46 municipios canarios con menos de 10.000 habitantes" a través de la creación de un banco de retos.

La hoja de ruta marcada por el Gobierno canario congregó hoy en El Hierro a medio centenar de expertos en innovación, investigación, desarrollo tecnológico y emprendimiento de las islas; al Cabildo de El Hierro, los ayuntamientos de La Frontera, El Pinar y Valverde, junto al Ejecutivo autonómico y a las dos universidades públicas canarias en un encuentro en el que se analizaron tres retos ligados a la recuperación del cultivo de la piña tropical en la Isla, el impulso de la producción de vinos cien por cien local y a la digitalización y el desarrollo del enoturismo en la isla del Meridiano de la mano de la I+D+i.

El presidente de Canarias, Fernando Clavijo, subrayó que "tenemos que hacer de la apuesta por la innovación no ya una opción sino una necesidad que contribuya al bienestar de los canarios y canarias, al desarrollo sostenible, económico y ambiental de Canarias, que haga del archipiélago esa tierra de ocho islas iguales".

Clavijo confió en la colaboración público-privada "para propiciar esas reformas en nuestro sistema productivo, para construir a través de la



innovación y la ciencia un futuro próspero para Canarias que no deje a nadie atrás y que abarque a todos los sectores: primario, industria y sector turístico”.

Asimismo, incidió en que el progreso de Canarias “no se entiende si no avanzan los 46 municipios que como La Frontera tienen menos de 10.000 habitantes y que constituyen un abanico de oportunidades que nos permitirá construir un futuro más próspero y sostenible para Canarias y para todos los que vivimos en esta tierra”.

Un objetivo, aseveró Fernando Clavijo, que “no podríamos alcanzar sin las Universidades, investigadores y startpus que han participado hoy en esta iniciativa y que contribuyen al cambio y al progreso de las zonas rurales canarias a través de la innovación y su conocimiento; generando alianzas entre quienes trabajan en el campo y aquellos que buscan nuevas soluciones a través de la innovación”.

El presidente de Canarias apuntó a la primera de las Rutas 2030 como el comienzo de “un nuevo camino que nos permitirá transformar el presente y elegir el futuro hacia el que queremos que se dirija Canarias, atrayendo oportunidades, creando empleo de calidad, reteniendo el talento y generando valor añadido a los núcleos rurales del archipiélago, haciendo que estos municipios se conviertan en una opción en la que desarrollar un proyecto vital y no un lugar del que te ves obligado a salir”, precisó.

El primero de los desafíos analizado hoy está ligado a la recuperación del cultivo de la piña tropical. El objetivo marcado pasa por propiciar el



aumento de la superficie cultivada y mejorar la productividad de la piña tropical en la isla, contemplado desde los desafíos fitosanitarios, a métodos alternativos al uso de productos químicos, como la biosolarización para la desinfección del suelo o la creación de un banco de germoplasma. Para llevarlo a cabo apuntan a la necesidad de establecer una acción coordinada entre las administraciones, el sector agrícola y los organismos de investigación para desarrollar soluciones a corto, medio y largo plazo que permitan revitalizar el sector de la piña tropical en El Hierro y garantizar su futuro.

El segundo de los desafíos abordados hoy por el medio centenar de expertos, profesionales y startups que se dieron cita en la primera de las Rutas 2030 se centró en el impulso de la elaboración de vinos cien por cien herreños. Entre las propuestas se analizó la necesidad de realizar un estudio científico exhaustivo del microbiota asociado al cultivo de la vid. El objetivo de la investigación es la identificación y caracterización de los microorganismos presentes en el entorno vitivinícola, con especial énfasis en las levaduras. La finalidad última radicaría en la obtención de levaduras autóctonas y exclusivas de El Hierro, lo que permitirá la producción de vinos de alta calidad que reflejen de manera genuina las características únicas de la Isla.

Por último, se analizó las oportunidades derivadas de la digitalización y el desarrollo del enoturismo en El Hierro, aprovechando las tecnologías digitales y las plataformas en línea para promover y facilitar la experiencia turística enológica en la isla.

Como parte de la experiencia de esta Ruta 2030 los participantes



conocieron algunos de los aspectos geológicos más relevantes de la Isla y la relación de Canarias con la actividad volcánica en un recorrido por el sendero del litoral desde La Maceta a Punta Grande que contó con la exposición de la geóloga del Geoparque de El Hierro, Olaya García, y del catedrático de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Francisco Pérez.

En la iniciativa participaron, además del medio centenar de expertos en investigación, desarrollo tecnológico, innovación y emprendimiento y startups canarias, la consejera de Universidades, Ciencia e Innovación y Cultura, Migdalia Machín, el viceconsejero del Gabinete del Presidente, Octavio Caraballo, así como, los rectores de la Universidad de La Laguna (ULL), Francisco García, además, del presidente del Cabildo de El Hierro, Alpidio Armas, y de los alcaldes de La Frontera, Pablo Rodríguez, de El Pinar, Juan Manuel Padrón, y Valverde, Carlos Brito.

## **LA FIESTA DEL QUESO DE MONTAÑA ALTA CONGREGÓ A MÁS DE 6.000 PERSONAS**

La calle principal volvió a llenarse con un gran número de puestos en los que se repartieron 1.300 kilos de sancocho canario; 300 kilos de tortillas con miel; 300 kilos de potaje de jaramagos; 250 kilos de queso de Guía y 135 kilos de papas arrugás con mojo

Más de 6.000 personas asistieron a la Fiesta del Queso celebrada en Montaña Alta, en su segundo año como fiesta de Interés Turístico de Canarias. Un año más, esta cita festiva del primer domingo de mayo en el barrio de las medianías guienses superó todas las expectativas





congregando a una auténtica multitud de personas procedentes de toda Gran Canaria.



Y un año más, también, los vecinos de Montaña Alta ejercieron de perfectos anfitriones en esta jornada festiva "con una clara vocación de reconocimiento y homenaje hacia los hombres y mujeres que trabajan en nuestros campos, manteniendo viva una parte importante de nuestras tradiciones y nuestras raíces culturales", en palabras del alcalde, Pedro Rodríguez, quien subrayó que esta celebración "suma cada año un mayor número de participantes que desean compartir aunque sea por unas horas el sentido de comunidad e identidad como pueblo que esta celebración ofrece".

Y desde luego lo que sí ofreció Montaña Alta en la 47ª edición de su fiesta fue una imagen "de postal", tal y como había vaticinado el coordinador de esta celebración, José Castellano, durante la presentación del programa festivo.

Con un cielo completamente azul y un sol radiante, este precioso barrio de las medianías guienses daba la bienvenida a un sinfín de personas que desde las diez de la mañana hasta pasadas las dos de la tarde

continuaban llegando para disfrutar de esta cita imprescindible en el calendario festivo de la isla.

Y, por supuesto, entre sus principales reclamos se encontraban las miles de degustaciones preparadas con esmero por los vecinos de este barrio para agasajar a los miles de visitantes.

Para ello, la calle principal volvió a llenarse con un gran número de puestos en los que se repartieron 1.300 kilos de sancocho canario; 300 kilos de tortillas con miel; 300 kilos de potaje de jaramagos; 250 kilos de queso de Guía; 135 kilos de papas arrugás con mojo y, de postre, arroz con leche y helados artesanos, un auténtico festín con los mejores productos de la tierra.

En la Casa del Queso se ofreció una riquísima degustación de leche de oveja y tabefe con gofio y una demostración de la elaboración de queso por una artesana quesera.

La música este año corrió a cargo de las agrupaciones folklóricas 'Lairaga del Norte' y 'Estrella y Guía' y el espectáculo 'Canciones y Punto' con Thania Gil y Yeray Rodríguez como broche de oro a esta gran jornada festiva.

### Homenajes y entrega de Premios XXV Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía'

En el marco de las Fiesta del Queso 2024 se celebró también este fin de semana, el sábado 4, en el Mercado de Guía, el tradicional acto de homenaje que se brinda a artesanos y artesanas queseras y a personas



vinculadas de una u otra forma a esta celebración, un reconocimiento público que este año recayó en el matrimonio formado por Olga Lantigua Arencibia y Luis Arencibia Arencibia, de la quesería Aguas de Fontanales, en el municipio de Moya y María del Carmen Pérez Castellano, ganadera, artesana quesera y presidenta desde hace doce años de la asociación de queseros de Gran Canaria Asoquegran.

Asimismo, fueron 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 se rindió homenaje, también, a 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.

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, el alcalde de Moya, Raúl Afonso, y la concejal de Sector Primario, Teresa Bolaños, se hizo entrega de los premios a los ganadores de la XXV Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía' celebrada el pasado domingo 28 de abril.

## MÁS DE 6000 PERSONAS DISFRUTARON DE LA FIESTA DEL QUESO DE MONTAÑA ALTA

La calle principal volvió a llenarse con un gran número de puestos



Más de 6000 personas asistieron este domingo a la Fiesta del Queso celebrada en Montaña Alta, en su segundo año como fiesta de Interés Turístico de Canarias. Un año más, esta cita festiva del primer domingo de mayo en el barrio de las medianías guienses superó todas las expectativas congregando a una auténtica multitud de personas procedentes de toda Gran Canaria.

Y un año más, también, los vecinos de Montaña Alta ejercieron de perfectos anfitriones en esta jornada festiva "con una clara vocación de reconocimiento y homenaje hacia los hombres y mujeres que trabajan en nuestros campos, manteniendo viva una parte importante de nuestras tradiciones y nuestras raíces culturales", en palabras del alcalde, Pedro Rodríguez, quien subrayó que esta celebración "suma cada año un mayor número de participantes que desean compartir aunque sea

por unas horas el sentido de comunidad e identidad como pueblo que esta celebración ofrece”.

Y desde luego lo que sí ofreció Montaña Alta en la 47ª edición de su fiesta fue una imagen “de postal”, tal y como había vaticinado el coordinador de esta celebración, José Castellano, durante la presentación del programa festivo.

Con un cielo completamente azul y un sol radiante, este precioso barrio de las medianías guienses daba la bienvenida a un sinfín de personas que desde las diez de la mañana hasta pasadas las dos de la tarde continuaban llegando para disfrutar de esta cita imprescindible en el calendario festivo de la isla.

Y, por supuesto, entre sus principales reclamos se encontraban las miles de degustaciones preparadas con esmero por los vecinos de este barrio para agasajar a los miles de visitantes.

Para ello, la calle principal volvió a llenarse con un gran número de puestos en los que se repartieron 1.300 kilos de sancocho canario; 300 kilos de tortillas con miel; 300 kilos de potaje de jaramagos; 250 kilos de queso de Guía; 135 kilos de papas arrugás con mojo y, de postre, arroz con leche y helados artesanos, un auténtico festín con los mejores productos de la tierra.

En la Casa del Queso se ofreció una riquísima degustación de leche de oveja y tabefe con gofio y una demostración de la elaboración de queso por una artesana quesera.



La música este año corrió a cargo de las agrupaciones folklóricas 'Lairaga del Norte' y 'Estrella y Guía' y el espectáculo 'Canciones y Punto' con Thania Gil y Yeray Rodríguez como broche de oro a esta gran jornada festiva.

## **VALLESECO RECIBE LOS DÍAS 11 Y 12 DE MAYO SU PRIMERA FERIA KM.0**

En el evento agroalimentario se expondrán a la venta productos de la tierra de alta calidad



El corazón de las medianías acogerá esos dos días, de 9.00 a 14.00 horas, 50 stands con productos agrícolas y ganaderos de Gran Canaria, de los que 11 son de este municipio

La Feria Km.0 Gran Canaria visita por primera vez el municipio de Valleseco y se celebra en la Plaza de San Vicente Ferrer. A pesar de su nombre, es un municipio húmedo que formó parte de un gran bosque de laurisilva. De hecho, Valleseco se caracteriza por su desbordante vegetación, y es que un 80% de su territorio tiene la consideración de Espacio Natural Protegido.

En el evento agroalimentario se expondrán a la venta productos de la

tierra de alta calidad, y la Feria se celebrará en un espacio amplio, accesible y con zona de aparcamientos para los cientos de personas se esperan recibir en el fin de semana del 11 y 12 de mayo.



**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

## **BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE**

<https://www.bopsantacruzdetenerife.es/bopsc2/index.php>

## **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**

- Anuncio relativo a la aprobación por el Consejo de Gobierno Insular del Cabildo Insular de Tenerife, en sesión ordinaria celebrada el día 24 de abril de 2024 de las Bases con destino a la promoción y mejora de la comercialización de productos agroalimentarios destinados al mercado interior y originarios de la isla de Tenerife, ejercicio 2024
- Anuncio relativo a la aprobación por el Consejo de Gobierno Insular del Cabildo Insular de Tenerife, en sesión ordinaria celebrada el día 24 de abril de 2024, de la delegación de competencias de la aprobación de las Bases con destino a la promoción y mejora de la comercialización de productos agroalimentarios destinados al mercado interior y originarios de la isla de Tenerife, ejercicio 2024
- Extracto del Acuerdo de 24/042024 del Consejo de Gobierno Insular relativo a la aprobación de la convocatoria de las subvenciones con destino a la promoción y mejora de la comercialización de productos agroalimentarios destinados al



mercado interior y originarios de la isla de Tenerife, ejercicio 2024

## **BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS**

<https://www.boplaspalmas.net/nbop2/index.php>

## **CONSORCIO DEL AGUA DE LANZAROTE**

- Subsanación del error material en el Decreto 2024-0025, de fecha 16 de febrero de 2024, concerniente al reparto en la Subvención destinada a abaratar a las personas agricultoras el sobrecoste de la desalación y de la extracción de agua de pozos y de galerías para el riego agrícola en Canarias sobre los consumos del ejercicio 2021



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