

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

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

### EL DÍA

LA OPINIÓN DE TENERIFE

LA OPINIÓN DE TENERIFE

**PORTADA**

### **NI UN EURO POR EL SERVICIO: EL CORTE DE LA CARNE EN EL MATADERO DE TENERIFE ES GRATUITO ESTE AÑO**

Sector Primario del Cabildo destina 663.000 euros a la bonificación de las tasas para suspender las tarifas de los usuarios en el pago por las faenas específicas con las reses



El Cabildo destina 663.000 euros a la bonificación de los servicios de faenado que presta el Matadero Insular de Tenerife (MIT). El consejero de Sector Primario, Valentín González, explica que la Corporación insular ha suscrito un convenio de colaboración con esta entidad, cuyo objetivo es “financiar las tarifas de faenado de canales (cortes en canal conjunto de operaciones a que se someten los animales de abasto después del sacrificio para la formación de la canal). La intención de la medida es contribuir así a apoyar la actividad de los ganaderos tinerfeños, en su gran mayoría usuarios de este servicio. Según el acuerdo, las tarifas de faenado y transporte del MIT se suspenden durante doce meses para los ganaderos. En el caso de los comercializadores, podrían acogerse a esta medida si existiera un contrato, según la ley de la cadena alimentaria, que garantizara que el ganadero se beneficia de la misma.

González incide en que “la finalidad de estas ayudas es mejorar la situación del sector ganadero de la Isla que ha tenido que afrontar, durante los últimos años, el incremento de los precios de las materias primas para la elaboración de la alimentación, así como la subida de los precios de la energía y del combustible, lo cual dificulta la competitividad de los productos ganaderos tinerfeños”. Los beneficiarios de estas ayudas serán todos los operadores del matadero, es decir, los usuarios de los servicios de faenado de las especies bovina, porcina, ovina, caprina y cunícola (conejos), siempre que cumplan determinados requisitos.

### Las bases

Las bases reguladoras de las subvenciones a favor de los usuarios del Matadero Insular de Tenerife, mediante la bonificación total de las tarifas



por los servicios de faenado de canales, fueron aprobadas por acuerdo del Consejo de Gobierno Insular del Cabildo el pasado 10 de abril y publicadas en el Boletín Oficial de la Provincia (BOP) del 19 del mismo mes. Las tarifas impuestas por el MITSA para el faenado son financiadas en su totalidad por el Cabildo en el periodo de doce meses o hasta que se agoten los fondos. Dicho periodo comenzó con carácter retroactivo el pasado 15 de febrero. No se consideran gastos subvencionables el Impuesto General Indirecto Canario (IGIC) que se pudiera generar de los servicios de los que se exime el cobro de las tarifas; los gastos relativos a tarifas abonadas fuera del periodo subvencionable; las tarifas por el transporte de las canales, así como las labores de despiece o los trabajos necesarios para la elaboración de los subproductos que conlleven un gasto adicional.

### Consejo de Administración

El Consejo de Administración de Matadero Insular de Tenerife SA convoca Junta General de Accionistas el próximo 20 de mayo a las 12:00 horas, en el domicilio social de la compañía, calle Alfredo Hernández, s/n, El Ortigal (La Laguna). El Orden del día de cuatro puntos contempla el examen y aprobación, en su caso, de la gestión social; lo mismo con las cuentas anuales correspondientes al ejercicio finalizado el 31 de diciembre de 2023 o la aplicación de los resultados del ejercicio 2023, además de la elaboración, lectura y aprobación, en su caso, del acta de la Junta.

### Características

El Matadero Insular de Tenerife es una entidad que da servicio al sector primario, encargándose del sacrificio y faenado de canales bajo estrictos



controles de calidad y sanitarios. La marca Carnes frescas de Tenerife (Kilómetro 0) identifica de forma rápida y clara los productos de los ganaderos que certifican la calidad de sus productos a través de las instalaciones del Matadero Insular. Este garantiza el origen de los productos cárnicos, así como su trazabilidad, garantizando en todo el proceso el bienestar animal. Una de sus funciones imprescindibles es la identificación de los productos, de acuerdo con lo establecido por la normativa europea. Así, se garantiza su procedencia y sus garantías higiénico sanitarias.

### Control de calidad

El Matadero Insular de Tenerife sigue un riguroso control de calidad para que los consumidores de la isla cuenten siempre con las mejores piezas, controlando e informando de la procedencia de los productos. Cuenta con protocolos específicos para el control exhaustivo del bienestar animal que incluyen, formación continua del personal, control de documentación, cámaras de vigilancia para la supervisión de la descarga, control de estabulación, manejo, conducción y aturrido previo al sacrificio. Se garantiza el bienestar animal, las buenas prácticas de manipulación e higiene alimentaria en todos los procesos productivos, obteniéndose productos seguros y de alta calidad.

### Un poco de historia

El Matadero Insular de Tenerife SA se constituyó el 21 de mayo de 1993. Se trata de una empresa de carácter insular que adopta forma mercantil de Sociedad Anónima. En la actualidad, el Cabildo de Tenerife tiene una participación del 33,7% de su capital social, siendo el resto del accionariado de ayuntamientos, así como de los sectores ganadero,



carnicero e industrial. La empresa tiene por objeto la gestión de la actividad de sacrificio de ganado, así como todas aquellas que sean complementarias y necesarias para la mejor prestación de la actividad económica. Asimismo, el matadero tiene una importante función desde el punto de vista de la salud pública, al ser el último punto de control, tanto de los animales vivos antes de su sacrificio, como de las canales antes de su salida al mercado. La creación de la Sociedad obedece a la necesidad insular, siguiendo las directrices de Salud Pública de clausurar los mataderos municipales y crear uno único en la Isla con los requisitos sanitarios que la normativa específica establece. Además, se considera imprescindible que Tenerife cuente con matadero que reúna todas las garantías y permita obtener canales de calidad que puedan competir en el mercado.



**PORTADA**

## **AIDER ASUMIRÁ LA GESTIÓN DEL BANCO DE TIERRAS DE GRAN CANARIA**

El Consejo de Gobierno Insular asigna una partida de 151.940 euros para su desarrollo | Este instrumento fue creado en el verano de 2022 por el área de Sector Primario

La Asociación Insular de Desarrollo Rural (Aider) será la encargada de gestionar el Banco de Tierras creado por la Consejería de Sector Primario



**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

desde el verano de 2022 mediante un convenio de colaboración al que el Consejo de Gobierno Insular ha asignado un presupuesto de 151.940 euros para el período 2024-2027.



El Banco de Tierras de Gran Canaria es un instrumento para informar sobre terrenos en desuso que estén en disposición de ser arrendados para su aprovechamiento agrario, con el doble propósito de evitar su abandono y de ponerlos a disposición de las personas que necesiten tierra para usos agrícolas, ganaderos y forestales.

Hasta ahora figuran inscritas 21 fincas, repartidas por distintos municipios, de las que se han arrendado tres.

Entre otras tareas, Aider tendrá que inspeccionar las fincas a incorporar y realizar un informe que se subirá a la aplicación informática [bancodetierrasgrancanaria.es](http://bancodetierrasgrancanaria.es), en la que se ofrecerán todos los datos relativos a la finca, como la referencia catastral, la superficie, los usos permitidos y el agua de riego y las infraestructuras existentes.

Igualmente, promoverá la formalización de contratos de arrendamientos; informará a los arrendatarios sobre las posibilidades de cultivo que posee la finca, según la zona, y las ayudas disponibles de las

administraciones públicas, y ejercerá de mediadora si ambas partes están de acuerdo, en caso de discrepancias, generando relaciones de confianza mutua.

Finalmente, se ocupará del mantenimiento y mejora de la aplicación informática [bancodetierrasgrancanaria.es](http://bancodetierrasgrancanaria.es) y de todas las cuestiones que sean necesarias para conseguir los objetivos enumerados.

El convenio de colaboración tendrá una vigencia de cuatro años. En cualquier momento los firmantes podrán acordar unánimemente tanto su prórroga por otros dos años adicionales como su extinción.

## **LA FINCA CANARIA EN LA QUE MIGRANTES AFRICANOS LABRAN SU DESEO DE SALIR DE LA EXCLUSIÓN SOCIAL**

La iniciativa, que también se extiende a la población local, permite la formación e inserción en el mundo laboral



Mientras el campo tinerfeño sobrevive a los efectos de la sequía, en la finca Dolores Gutiérrez (Güímar) la tierra florece a otro ritmo con el tacto curioso de un grupo de aprendices, entre ellos migrantes africanos, que quieren encontrar un trabajo y desprenderse de la exclusión social.

Sin duda, estos espacios verdes llenos de biodiversidad se confeccionan con el impulso de la Fundación Canaria El Buen Samaritano, que desde 2022 gestiona un total de 15.000 metros cuadrados con la mirada profesional de Silvia Hernández, docente y técnico en agroecología.

En una entrevista con Efe, Hernández explica que esta iniciativa surgió, inicialmente, en una zona barranquera de Santa Cruz de Tenerife - los 'Huertos Urbanos de Añaza'- con el objetivo de salvar del abandono al lugar y ayudar a personas en riesgo de exclusión social.

Sin embargo, una reflexión más sosegada invitó a crear «una idea más potente», que apostara por la regeneración del medio agrícola en medianías, y fue entonces «vital» un gesto: la donación de una finca, en Güímar, por parte de la tinerfeña Dolores Gutiérrez.

«Había una necesidad de dar formación específica y profesional a las personas», matiza Hernández mientras supervisa la labor agrícola y medio ambiental que ejercen cada día sus alumnos, llegados desde diferentes lugares de la geografía africana y de la isla de Tenerife.

### Capacitarse y regularizarse para el mundo laboral

En el caso de los migrantes africanos, llegados a las islas tras una dura travesía en cayuco por el Atlántico, este aprendizaje se realiza mientras regularizan su situación en España, de forma que se encaminan a una espera productiva para que puedan insertarse en el mundo laboral.

«Y la realidad es que esto se consigue», manifiesta la docente en agroecología, que informa cómo estos chicos que han pasado por la



finca, más de 50, están insertados en otros espacios del sector en la isla y con contratos indefinidos tras tener sus papeles en regla.

La jornada de trabajo de estos aprendices comienza desde poco después de la salida del sol, sobre las 8.00 de la mañana, hasta las 14.00 horas de la tarde, y se empata con otras formaciones distantes de la agrícola que ofrece la Fundación en su sede capitalina, entre ellas clases de español.

Ibra Kama (Senegal, 26 años) cuenta a Efe que antes de partir hacia Canarias en un cayuco era agricultor, pero, a pesar del conocimiento previo, aquí ha descubierto «una oportunidad», ha conocido otro tipo de tierra, cultivos, así como instrumentos que hacen su trabajo más sencillo.

Para el resto de personas residentes en la isla de Tenerife, la Fundación Canaria Buen Samaritano también promueve la formación y la empleabilidad con cursos para obtener certificados de profesionalidad a través del Servicio Canario de Empleo.

En relación con la finca y sus cultivos, los beneficiarios de este proyecto solidario aprenden labores de labranza, siembra, regadío de la tierra, cultivos rotativos, manejo de utensilios y máquinas, normas de cuidado y respeto al medioambiente, entre otras funciones.

Y entonces llega una pregunta: ¿a dónde va el producto agroecológico que producen en esta finca? Este encuentra su destino en diversas vías, bien a través de agricultores de la zona, clientes que visitan y compran,



o bien al proyecto de catering de la Fundación, que abastece demandas alimenticias y laborales.

### Culto a la biodiversidad y a un turismo consciente

Y además de labrar y cultivar la tierra, este espacio busca convertirse en lugar de culto al medio natural y a la biodiversidad de las medianías tinerfeñas, por lo que la Finca Dolores Gutiérrez descansa con ricos espacios verdes y cabañas en las que se puede pernoctar.

Los alumnos y voluntarios de este proyecto han sido los artífices de estos alojamientos con materiales reciclados, y que representan diferentes etnias y tipos de construcciones, como la clásica casa de madera, un domo geodésico y una mimesis a la cabaña de superadobe.

Y en medio de esta naturaleza en la que «siempre queda algo por hacer», los migrantes africanos trabajan, bromean e interactúan con una especie de curiosidad innata, un confort que les ha ayudado a lidiar con las preocupaciones familiares que cargan tras de sí y que parecen engrandecerse con las distancias.

De hecho, Ibra Kama comparte que no sabe nada de su madre desde hace 15 días, porque si bien él tiene teléfono, su progenitora lo carece, una preocupación que no olvida porque, entre otras cosas, es el mayor de sus hermanos y en él cae la losa de la responsabilidad.

Y para ayudar a estos migrantes, obligados a enfrentar la peligrosidad de la ruta canaria, la Fundación Buen Samaritano también construye BAOBAB al otro lado del charco, un hotel escuela para generar



oportunidades laborales y propiciar que «quieran quedarse allí».

A su vez, y de forma paralela, se promovería un turismo «sostenible» y precisamente porque esta instalación ofrecerá alojamiento al público en general para plantear «conciencia de la problemática que existe».



## PORTADA

### **EL CABILDO GARANTIZA LA CONTINUIDAD DE LA SUSPENSIÓN DE LAS TARIFAS DEL MIT, EN BENEFICIO DE LOS GANADEROS USUARIOS DEL SERVICIO**

El consejero de Sector Primario, Valentín González, explica que "destinamos más de 600.000 euros a financiar el coste total de las tarifas de faenado de canales, con el objetivo de apoyar a los ganaderos usuarios de este servicio"

El Cabildo destina 663.000 euros a la bonificación de los servicios de faenado que presta el Matadero Insular de Tenerife (MIT).

El consejero de Sector Primario, Valentín González, explica que la institución insular ha suscrito un convenio de colaboración con esta entidad, con el objetivo de "financiar las tarifas de faenado de canales, contribuyendo así a apoyar la actividad de los ganaderos tinerfeños que son usuarios de este servicio".

Según el acuerdo, las tarifas de faenado y transporte del MIT se suspenden durante 12 meses para los ganaderos, mientras que, en el caso de los comercializadores, podrían acogerse a esta medida si existiera un contrato según la ley de cadena alimentaria, que garantizara que el ganadero se beneficia de la misma.

González incide en que "la finalidad de estas ayudas es mejorar la situación del sector ganadero de la isla de Tenerife, que han tenido que afrontar, durante los últimos años, el incremento de los precios de las materias primas para la elaboración de la alimentación del ganado, la subida de los precios de la energía y del combustible, dificultando la competitividad de los productos ganaderos tinerfeños".

Los beneficiarios de estas ayudas serán todos los operadores del matadero, es decir, los usuarios de los servicios de faenado de las especies bovina, porcina, ovina, caprina y cunícola.

## **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 hoy 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.



**PORTADA**

## **MIGRANTES AFRICANOS ECHAN RAÍCES EN GÜÍMAR**

Una finca donada y un proyecto social congrega a aprendices que labran la tierra con el deseo de salir de la exclusión



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

Mientras el campo tinerfeño sobrevive a los efectos de la sequía, en la finca Dolores Gutiérrez (Güímar) la tierra florece a otro ritmo con el tacto curioso de un grupo de aprendices, entre ellos migrantes africanos, que quieren encontrar un trabajo y desprenderse de la exclusión social.



Sin duda, estos espacios verdes llenos de biodiversidad se confeccionan con el impulso de la Fundación Canaria El Buen Samaritano, que desde 2022 gestiona un total de 15.000 metros cuadrados con la mirada profesional de Silvia Hernández, docente y técnico en agroecología.

En una entrevista con EFE, Hernández explica que esta iniciativa surgió, inicialmente, en una zona barranquera de Santa Cruz de Tenerife - los Huertos Urbanos de Añaza- con el objetivo de salvar del abandono al lugar y ayudar a personas en riesgo de exclusión social.

Sin embargo, una reflexión más sosegada invitó a crear “una idea más potente”, que apostara por la regeneración del medio agrícola en medianías, y fue entonces “vital” un gesto: la donación de una finca, en Güímar, por parte de la tinerfeña Dolores Gutiérrez.

“Había una necesidad de dar formación específica y profesional a las personas”, matiza Hernández mientras supervisa la labor agrícola y medio ambiental que ejercen cada día sus alumnos, llegados desde

diferentes lugares de la geografía africana y de la isla de Tenerife.

En el caso de los migrantes africanos, llegados a las islas tras una dura travesía en cayuco por el Atlántico, este aprendizaje se realiza mientras regularizan su situación en España, de forma que se encaminan a una espera productiva para que puedan insertarse en el mundo laboral.

“Y la realidad es que esto se consigue”, manifiesta la docente en agroecología, que informa cómo estos chicos que han pasado por la finca, más de 50, están insertados en otros espacios del sector en la isla y con contratos indefinidos tras tener sus papeles en regla.

La jornada de trabajo de estos aprendices comienza desde poco después de la salida del sol, sobre las 8:00 de la mañana, hasta las 14:00 horas de la tarde, y se empata con otras formaciones distantes de la agrícola que ofrece la Fundación en su sede capitalina, entre ellas clases de español.

Ibra Kama (Senegal, 26 años) cuenta a EFE que antes de partir hacia Canarias en un cayuco era agricultor, pero, a pesar del conocimiento previo, aquí ha descubierto “una oportunidad”, ha conocido otro tipo de tierra, cultivos, así como instrumentos que hacen su trabajo más sencillo.

Para el resto de personas residentes en la isla de Tenerife, la Fundación Canaria Buen Samaritano también promueve la formación y la empleabilidad con cursos para obtener certificados de profesionalidad a través del Servicio Canario de Empleo.



En relación con la finca y sus cultivos, los beneficiarios de este proyecto solidario aprenden labores de labranza, siembra, regadío de la tierra, cultivos rotativos, manejo de utensilios y máquinas, normas de cuidado y respeto al medioambiente, entre otras funciones.

Y entonces llega una pregunta: ¿a dónde va el producto agroecológico que producen en esta finca? Este encuentra su destino en diversas vías, bien a través de agricultores de la zona, clientes que visitan y compran, o bien al proyecto de catering de la Fundación, que abastece demandas alimenticias y laborales.

### Culto a la biodiversidad y a un turismo "consciente"

Y además de labrar y cultivar la tierra, este espacio busca convertirse en lugar de culto al medio natural y a la biodiversidad de las medianías tinerfeñas, por lo que la Finca Dolores Gutiérrez descansa con ricos espacios verdes y cabañas en las que se puede pernoctar.

Los alumnos y voluntarios de este proyecto han sido los artífices de estos alojamientos con materiales reciclados, y que representan diferentes etnias y tipos de construcciones, como la clásica casa de madera, un domo geodésico y una mimesis a la cabaña de superadobe.

Y en medio de esta naturaleza en la que "siempre queda algo por hacer", los migrantes africanos trabajan, bromean e interactúan con una especie de curiosidad innata, un confort que les ha ayudado a lidiar con las preocupaciones familiares que cargan tras de sí y que parecen engrandecerse con las distancias.



De hecho, Ibra Kama comparte con EFE que no sabe nada de su madre desde hace 15 días, porque si bien él tiene teléfono, su progenitora lo carece, una preocupación que no olvida porque, entre otras cosas, es el mayor de sus hermanos y en él cae la losa de la responsabilidad.

Y para ayudar a estos migrantes, obligados a enfrentar la peligrosidad de la ruta canaria, la Fundación Buen Samaritano también construye BAOBAB al otro lado del charco, un hotel escuela para generar oportunidades laborales y propiciar que "quieran quedarse allí".

A su vez, y de forma paralela, se promovería un turismo "sostenible" y precisamente porque esta instalación ofrecerá alojamiento al público en general para plantear "conciencia de la problemática que existe".



**PORTADA**

## **ÉXITO DE LA I CATA DE VINO Y QUESO EN ANTIGUA**

El placer de saborear con gusto se aprende, señalan la veintena de participantes en la I Cata de Vino y queso organizada por el Ayuntamiento de Antigua

El Ayuntamiento de Antigua ha organizado desde la concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca, que dirige Fernando Estupiñán, la I Cata de Vino y Queso, que ha resultado un éxito en participación, cubriendo



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

las plazas ofertadas y en la satisfacción final mostrada por los asistentes, afirma el alcalde, Matías Peña.



Es la primera pero en absoluto la última Cata de Vino y Queso que organizamos en Antigua, afirma el concejal del sector primario, Fernando Estupiñán, con la finalidad de facilitar el aprendizaje a muchos vecinos y vecinas que han mostrado su interés, y añade Estupiñán, incluso valoramos organizar también una cata de mayor nivel al de iniciación impartido en esta ocasión, con explicaciones dadas por especialistas y coordinada por el colaborador habitual y conocido por su profesionalidad, el técnico agropecuario, Agustín Cabrera San Blas.

El alcalde, Matías Peña y el concejal de área, Estupiñán, asistieron a la clausura de la Cata celebrada este fin de semana en el Centro Cultural de Triquivijate, entregando a cada participante una copa de cata con el logo grabado del Ayuntamiento de Antigua.

El objetivo de esta Cata de Vino y Queso y otros cursos organizados, señala el alcalde, Matías Peña, es fomentar la formación en las numerosas áreas que ofrece el sector primario, desde el cultivo de papas, hacer injertos en árboles frutales o como en esta ocasión aprender a diferenciar la calidad de los productos, distinguiendo sabores, aromas

que definen su procedencia y elaboración.



**PORTADA**

## **EL PP DE LA PALMA RESPALDA A GABRIEL MATO COMO "EL MEJOR CANDIDATO PARA DEFENDER NUESTRO SECTOR PRIMARIO EN EUROPA"**

El Partido Popular de La Palma, a través de su presidente, Mariano Zapata, defiende la candidatura de Gabriel Mato Adrover al Parlamento Europeo como "una garantía de que el sector primario de Canarias y especialmente el de La Palma siga teniendo una voz propia en Europa"



Zapata ha hecho un balance de la legislatura del eurodiputado palmero afirmando que "ha abanderado desde Europa la problemática de la reconstrucción de La Palma tras la crisis volcánica que ha sacudido nuestra isla. Este hecho pone de relieve la necesidad de contar con líderes comprometidos y expertos en la defensa de los intereses agrícolas de nuestra región en el Parlamento Europeo y el Partido Popular, con la candidatura de Mato, se erige como una apuesta segura



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

para representarnos y seguir luchando por el crecimiento del archipiélago”.

Por otro lado, los populares explican que “en un momento en el que la agricultura, la ganadería y la pesca atraviesan una coyuntura compleja, es imperativo contar con representantes equipados con la experiencia y la determinación necesarias para abordarlos de manera efectiva. Es por ello que la trayectoria de Gabriel Mato en el Parlamento Europeo lo convierte en una garantía de solidez y compromiso en la defensa de los intereses canarios en el ámbito europeo.

Por su parte, Nieves Hernández, secretaria general del PP de La Palma, afirma que “el Partido Popular se presenta como una opción segura frente a las políticas grotescas del socialismo, ofreciendo una alternativa sólida y responsable para abordar los desafíos actuales. Además, ha indicado que es un momento clave para hacer un voto útil y ha recordado a los palmeros que votar a Coalición Canaria es regalar el voto al PNV, quién encabeza la lista electoral en la que concurre, “candidatos para los que Canarias y La Palma no son su prioridad”.





**PORTADA**

**ASAJA, COAG Y COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS  
PRESENTAN HOY EL DOCUMENTO REIVINDICATIVO:  
"AGRICULTURA, CUESTIÓN DE ESTADO. UNIDAD DE  
ACCIÓN: SOLUCIONES CONCRETAS PARA EL CAMPO"**

Convocatoria Rueda de Prensa. Martes, 7 de mayo



Convocatoria

Día: martes, 7 de mayo.

Hora: 11:30h

Lugar: Edificio OPAs. C/ Agustín de Betancourt, 17. Sala de Juntas de la 7ª planta.

Intervienen:

Pedro Barato, Presidente de ASAJA.

Miguel Padilla, Secretario General de COAG.

Ángel Villafranca. Presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de España.



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

### PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS, LAS JOYAS DE LA AGRICULTURA INSULAR QUE BRILLAN COCINADAS EN AGUA Y SAL

Muy enraizadas en la cultura gastronómica del archipiélago, estas patatas se consideran descendientes directas de las primeras papas que llegaron a Europa desde Sudamérica



En Canarias, las papas arrugadas más exquisitas se cocinan con variedades llamadas papas antiguas. Muy enraizadas en la cultura gastronómica del archipiélago, estas patatas se consideran descendientes directas de las primeras papas que llegaron a Europa desde Sudamérica en los albores de la colonización.

Sus peculiares características son muy apreciadas en la gastronomía. "Lo que nos ofrecen las papas antiguas en comparación con cualquier otra papa del mercado es que aportan unos matices dulces y un sabor muy particular gracias a su textura suave y delicada. Esos matices se consiguen cuando se cocinan de manera tradicional, como se hace en las islas, hirviéndolas con agua y sal. Así es donde conseguimos su

máximo esplendor, pero también las cocinamos en puré, o confitadas”, argumenta el chef Omar Bedia, que desde su restaurante tinerfeño Gastrobar AIE propone cocina de mercado con producto canario.

Las Islas Canarias han funcionado como espacio de aclimatación para muchos de los cultivos y plantas que trajeron los conquistadores desde América y que luego dieron el salto al resto de Europa, y así ha ocurrido también con las papas. “Fue el primer lugar al que llegaron fuera de América del Sur. Eso hace que en el siglo XVI llegaran fundamentalmente papas de los Andes, y también probablemente de la isla de Chiloé. Las características de Tenerife, como la gran altura y los microclimas diferentes, desde subtropical hasta de montaña, permitieron que sobre todo la zona de medianías de la isla se convirtiese en un reservorio donde se podían cultivar las papas de manera similar a como se hacía en los Andes”, explica Domingo Ríos, director del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT).

Este ingeniero agrónomo, que también es profesor asociado de la Universidad de La Laguna, ha publicado numerosos artículos científicos sobre las Papas Antiguas de Canarias, que cuentan con Denominación de Origen Protegida (DOP) desde 2012. En sus trabajos, Ríos destaca el papel de las islas como probable lugar donde se aclimató este cultivo, así como su importante rol en la distribución del mismo al resto de Europa. La presencia del tubérculo está documentada en el archipiélago desde la segunda mitad del siglo XVI, cuando desde allí partieron los primeros cargamentos hacia Ruan (Francia) y Amberes (Bélgica). Asimismo, hay constancia de su cultivo en Tenerife desde 1622. Es precisamente en esa isla donde se concentra la mayor parte de la



producción, seguida por La Palma. De las 29 variedades amparadas bajo la DOP, con nombres como Azucena, Bonita, Borralla, Negra Yema de Huevo, Coloradas, Pelucas o Torrenta, en Tenerife se cultivan 18, según el censo del CCBAT.

El abanico de variedades canarias actual procede de las especies *Solanum tuberosum* ssp andígena, que engloba las variedades andinas; *Solanum chaucha*, la Papa Negra Yema de Huevo; y *Solanum tuberosum* ssp. *Tuberosum*, donde se incluyen el resto. Aunque presentan distintos calibres, su tamaño tiende a ser más pequeño que el de las patatas comerciales, ya que no suele superar los ocho centímetros, y eso, junto con su morfología irregular y los peculiares colores de la piel, que van del morado negruzco al marrón, pasando por el naranja y el rosado, hace que se puedan distinguir fácilmente a simple vista.

### Los cultivos

En casa de Isidro Miguel Díaz, agricultor con más de 30 años de experiencia, siempre se cultivaron papas negras para autoconsumo, y desde hace unos años también para la venta. Su elevado precio, que suele superar los 10 euros el kilo, está justificado por las dificultades que entraña su cultivo. "Son más sensibles a enfermedades, hay que vigilarlas más, y son mucho menos productivas que otras papas comerciales, yo diría que aproximadamente cada plantón de papa antigua puede dar un 20% de lo que producen variedades comerciales como la Cara. Además, no permite la guarda. En un mes desde la recolección, las papas negras ya están para grelar", comenta el agricultor.

A la hora de conseguir las semillas, los horticultores tienen varias opciones. Díaz se decanta por el trueque, una práctica ancestral muy



arraigada en las islas. "Lo que he hecho yo toda la vida es el intercambio con otros agricultores. Y lo que le viene mejor a esta papa es cambiarla de altura. Yo, que cultivo en costa, me viene bien intercambiarlo con un agricultor de montaña o de medianía", explica. Clave en la preservación de estas papas únicas ha sido la cuidada selección de semillas que generación tras generación han llevado a cabo los campesinos canarios durante más de cuatro siglos. "La labor de selección de las semillas es una labor muy reservada a las mujeres. Antiguamente se seleccionaba mucho en campo, y ayudaba a elegir las mejores plantas, ahora se hace más en almacén", dice Domingo Ríos, director del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT).

Además del trueque, los agricultores también tienen la posibilidad de comprar las semillas, pero solo de las variedades más demandadas. María Durbán García es ingeniera técnico agrícola en Cultesa, la única empresa autorizada para producir papas de siembra de las variedades antiguas, que comercializa 11 variedades. "Partimos de papas que se encontraban muy infectadas por virus por sus numerosas multiplicaciones en campo y lo que hacemos es obtener material sano aplicando una serie de técnicas de laboratorio, lo que contribuye a aumentar su rendimiento productivo", detalla, sobre el trabajo que llevan a cabo en la empresa.

### Arrugadas, confitadas y más

La forma más tradicional de consumir estas papas, tanto en los hogares como en los restaurantes, es arrugadas, es decir, hervidas con agua y sal gruesa. Y la reina de las variedades es la negra, que también es la más cotizada. Suelen servirse acompañadas de mojos, particularmente el



mojo picón, pero también el verde (de cilantro), y a menudo acompañan carnes y pescados. Al gusto del comensal va comerlas con piel o pelarlas, una elección que puede provocar encendidos debates.

“Nosotros tenemos papas negras siempre, y normalmente la que tenemos es la de Tenerife, porque aquí en Lanzarote se dan poco”, dice el chef Santi Benítez, del restaurante SeBE, un referente del buen producto canario. “Mi papa preferida es la Negra Yema de Huevo, es la más cremosa de todas, esa mantecosidad hace que resulte finísima en boca. Papa, mantequilla de cabra y caviar es una combinación que en SeBE nos fascina”, añade. En su establecimiento, sirven las papas negras de dos maneras, cocidas y posteriormente estofadas con mantequilla ahumada y mojo negro, y arrugadas a la manera tradicional en su plato de pescado con dos mojos. “Cuando la Yema de Huevo escasea, usamos la Azucena negra, mientras que la Peluca negra es nuestra preferida para chips”, concluye.

### El futuro

Una de las mayores amenazas para estas patatas es la plaga de polilla guatemalteca que merma los cultivos desde 1999, y que el clima, cada vez más caluroso, no contribuye a frenar. Dicha plaga es también el motivo por el que esta delicia solo puede probarse en Canarias, ya que la exportación está prohibida y encontrarlas en la Península es prácticamente misión imposible.

“La superficie ha ido a la baja, pero hay cierto estancamiento, estuvo a la baja y desde el año 2013 la superficie de cultivo está estancada, no de estas papas, sino de todas las papas. Además de la polilla guatemalteca, otro gran riesgo que está ocurriendo es la sequía



prolongada”, apunta Domingo Ríos, del CCBAT.

En Tenerife, las papas antiguas se pueden comprar en mercados de agricultores, así como en fruterías y mercados municipales como el de La Laguna. Allí, Pedro de la Paz lleva más de tres décadas al frente de un puesto de fruta y verdura. En su caso, las papas antiguas que más vende son la variedad negra, no solo a tinerfeños, sino también a turistas y a canarios que viven en lugares donde no hay. Las negras las vendía a 9,90 euros el kilo a principios de esta primavera, mientras que otras variedades como la azucena costaban 6,90 euros el kilo. “Nadie se ha hecho millonario plantando papas negras. Los agricultores corren un riesgo muy grande porque son muy delicadas, el precio está más que justificado”, opina el vendedor.

Según el agricultor Isidro Miguel Díaz, que vende sus papas en el mercadillo de Tegueste, a los pies de Anaga, una de las zonas con mayor diversidad agrícola de la isla, “el precio es la consecuencia de la oferta y la demanda. Hay muy poca oferta, y si uno quiere un guiso de papas negras, tiene que pagarlo. Independientemente de todo lo que cuesta producirla, una papa comercial vendida a 1,50 euros el kilo es más rentable para el agricultor que estas a 10 euros el kilo”.

Por ahora, el experto del CCBAT Domingo Ríos considera que el futuro de las papas antiguas está garantizado. “No se perderán mientras los agricultores las cultiven y se vendan en el mercado, pero yo creo que ahora mismo no hay peligro de erosión genética brutal, lo importante es incentivar sobre todo la venta y el consumo”, concluye.

