

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 stylized red graphic of a volcano or a mountain range.

Canarias

# NOTICIAS

Sábado, 11 de mayo de 2024

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

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

**LA PROVINCIA**

DIARIO DE LAS ISLAS

LA PROVINCIA S.L. C.V. Nº 10.153.199

**PORTADA**

### **CANARIAS BUSCA UN SABOR ÚNICO PARA EL CHOCOLATE QUE CULTIVA: ¿TENDRÁ MATICES VOLCÁNICOS O MARINOS?**

El pastelero Alfredo Marrero tuesta en su obrador los primeros granos de cacao de las plantaciones experimentales con las que el Archipiélago estudia la viabilidad del fruto

El Archipiélago ha puesto la directa con el cacao. No solo lleva cinco meses estudiando cómo cuidar de 150 plantas de este fruto, sino que

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 stylized red graphic of a volcano or a mountain range.

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

de forma paralela analiza las cualidades del chocolate canario. Alfredo Marrero, de Boutique Relieve, tiene el primer obrador de las Islas que es capaz de procesar el cacao hasta convertirlo en pasta de chocolate y su papel será detectar los matices que distinguen al producto.



Con solo probar una onza de chocolate, el canario Alfredo Marrero, director creativo y jefe de producción del obrador Boutique Relieve, es capaz de detectar el origen de la semilla de cacao a partir de la que fue elaborado. Papúa Nueva Guinea, México, Madagascar, Vietnam, Cuba, India y Nicaragua son lugares a los que este experto es capaz de teletransportarse a través de su paladar. Esas siete variedades de chocolate ya están a la venta en su obrador, mientras que el cacao canario es el fruto del futuro hacia el que toca mirar. Es por ese motivo que Marrero colabora con el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) para dar con el sabor que distinga al cacao canario. «¿Tendrá notas saladas si se cultiva junto al mar?» o «¿le afectará brotar de un suelo volcánico?» son algunas de las preguntas que se encuentran sobre la mesa.

Fue el pasado mes de diciembre cuando arrancaba el estudio de las 150 plantas de cacao con las que el Archipiélago cuenta y que se encuentran en la finca Los Pajalillos, en la localidad tinerfeña de Valle de Guerra. Es allí donde los investigadores del ICIA se encargan de analizar cómo

afectan las distintas condiciones de riego, sombra, viento o suelos a las plantas.

De forma paralela, Marrero procesa el cacao en su obrador, ubicado en Puerto de la Cruz. Boutique Relieve es la primera empresa isleña capaz de transformar el cacao desde la semilla hasta la pasta –materia prima con la que se fabrican luego los distintos productos comercializables como tabletas, bombones o helados–. «Mientras que los investigadores del ICIA están viendo cuál es la variedad de cacao que más se adapta al clima de Canarias, nosotros dirimimos cuál es la que tiene el mejor perfil organoléptico», explica.

### Un producto de calidad y producido de forma ética

El leitmotiv de este obrador es el método Bean to bar, que implica el control de calidad de la producción de cacao desde que se planta la semilla hasta que se elabora la tableta. En un mercado como el del chocolate, dominado por la producción masiva, Marrero y su equipo buscan dar con un producto que destaque por su calidad. «Nuestro objetivo es darle al chocolate el valor que realmente tiene y que ha perdido por culpa de la industria. Es decir, estamos buscando el caviar del cacao», describe.

Para el experto no solo es clave que el cacao que en el futuro se comercialice en las Islas se diferencie por el sabor, sino también por sus valores. Y es que producir en Canarias sumaría al chocolate la garantía de haberse elaborado por trabajadores que gozan de buenas condiciones laborales, sin rastro de la «explotación infantil» a la que este cultivo ha estado muy vinculado tradicionalmente.



## Método artesanal de fabricación

El proceso de elaboración del cacao en el obrador de Boutique Relieve sigue unas pautas muy minuciosas y artesanales. Marrero utiliza una tostadora marca Probat, de las mejores en esta industria porque permite personalizar el tipo de tueste para cada grano. Las semillas pasan en la máquina –que es similar a la utilizada para tostar café– entre 15 y 30 minutos a una temperatura de entre 130 y 195 grados. Una vez tostadas, las semillas pasan a enfriarse antes de ser despojadas de su cáscara en una máquina especializada. «Esta máquina rompe el grano y por aspiración se lleva la piel, que pesa mucho menos», detalla Marrero.

Una vez limpio, el cacao se somete a un proceso de refinado y conchado durante el que se le añade la cantidad de azúcar deseada, moldeando su textura y sabor hasta alcanzar la excelencia deseada. Con un tiempo total de elaboración de cuatro días, el proceso se convierte en un ritual dedicado a «perfeccionar» el chocolate, seguido de una semana de maduración para garantizar su calidad suprema antes de su consumo. El resultado es esa pasta de chocolate a partir de la que es posible elaborar cualquier postre.

## Dos tabletas herreñas

Las dos primeras tabletas hechas con cacao 100% canario vieron la luz el pasado mes y se crearon con materia prima que viajó desde El Hierro hasta el obrador tinerfeño. En la Isla del Meridiano están las matas de este fruto más antiguas de Canarias, tienen 20 años de antigüedad y se encuentran en dependencias del Cabildo insular. Si el Archipiélago convierte el cacao en un cultivo complementario al plátano y al café, podría convertirse en el segundo punto de la Unión Europea en hacerlo,



después de Almería. Aunque en ningún caso se espera que la producción isleña sea masiva, hasta ahora la investigación del ICIA proporciona indicios de «viabilidad» del cultivo, pues la planta de cacao consume menos agua que el plátano y el aguacate.



**PORTADA**

## **LAS MUJERES DE LA ZAFRA DEL TOMATE COMPARTEN SUS VIVENCIAS EN LA BIBLIOTECA DE GRAN TARAJAL**

Miembros la asociación Acaicate transmitieron sus testimonios sobre un tiempo de prosperidad en el muelle de Gran Tarajal y trabajo desde el amanecer hasta la puesta de sol



Las mujeres de la zafra del tomate han compartido testimonios y vivencias en una nueva cita del ciclo Encuentros con el Patrimonio', un foro de intercambio puesto en marcha recientemente por la Consejería de Patrimonio Cultural del Cabildo de Fuerteventura, que dirige Rayco León.

Un total de cinco mujeres de la zafra dieron a conocer sus experiencias al público de la Biblioteca de Gran Tarajal, en un debate abierto y participativo moderado por Fátima de San Ramón Marrero. La actividad contó con la participación de las componentes de la asociación Acaicate: María Viera Saavedra, Ramona Martín Martín, Isidra Hernández Melián y Josefa Rodríguez Hernández. Todas ellas componentes de la asociación Acaicate.

Desde principios del siglo XX, el cultivo del tomate se convirtió en una de las principales actividades económicas, especialmente en el sur de Fuerteventura. Muchas mujeres de distintos lugares de Fuerteventura, e incluso de otras islas, se encontraban en Gran Tarajal para desarrollar labores de cultivo y empaquetado. Se quedaban en cuarterías que las mismas empresas cedían. En ocasiones, las trasladaban a otras islas como Tenerife o Gran Canaria (Aldea de San Nicolás), donde sólo les daban un bocadillo para pasar la noche.

Pero no sólo rememoraron el sacrificio del trabajo diario desde el amanecer hasta la puesta de sol, sino también un tiempo de prosperidad en el Muelle de Gran Tarajal, lleno de "vida e ilusión", lugar de devenir de barcos y correillos. Una experiencia bonita con las compañeras trabajando la tierra, entre cantos de zafras y otras canciones pintorescas, y con un producto mayorero de calidad como el tomate.

### Las protagonistas

Desde muy pequeña, Fátima Marrero (Tuineje, 1962) tenía la afición y sensibilidad de hablar con las personas mayores y recuperar sus vivencias. En 2008 fundó la asociación Acaicate para difundir y recuperar



las tradiciones de Fuerteventura y, en especial, lo que supuso para estas mujeres los trabajos en la zafra del tomate.

Según explica Marrero, para todas las mujeres de Acaicate resulta muy enriquecedor contar sus experiencias de vida y escuchar las del resto de componentes. La asociación les ha ayudado a sentirse de nuevo realizadas y, según ellas mismas relatan, les ha dado vida, ilusión y libertad.

María Viera Saavedra nació en 1947 en Jandía y se crío en Cofete. Comenzó a trabajar en los almacenes de tomates a los once años, tanto en la Aldea (Gran Canaria), como en Gran Tarajal.

Ramona Martín Martín nace en 1941 en Las Casitas (Tuineje). Trabajó preparando la tierra, plantando tomateros y dedicándose a la casa desde que su madre falleció a sus once años. Con 18 años se casó y tuvo siete hijos que crío en el campo en Violante.

Isidra Hernández Melián procede de Tiscamanita, donde nació en 1953. Allí vivió muchos años hasta que se mudaron a Gran Tarajal y a los 15 años empezó a trabajar en los tomateros.

Josefa Rodríguez vino al mundo en 1943 en Gran Canaria. Se trasladó a Fuerteventura con su familia donde trabajó en los tomateros. Su madre y hermana mayor trabajaron en los almacenes de empaquetados en los que empezó también a trabajar antes de cumplir doce años. Aunque el trabajo era muy duro, guarda buenos recursos con mujeres de otros lugares de la Isla.



## **LA QUESERÍA CUEVA SOSA DE GÁLDAR GANA EL PREMIO AL MEJOR QUESO CURADO DE GRAN CANARIA 2024**

En esta edición de la cata del XXXI Concurso Oficial del Cabildo de Gran Canaria han participado 86 quesos de 36 queserías y empresas ganaderas



Los productores y productoras de la isla participantes en el XXXI Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria que organiza el Cabildo han elegido al presentado por la quesería Quesos Cueva Sosa de Gáldar, cuyo titular es Felipe Mendoza Ramos, como el Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2024.

Junto al premio principal, que equivale en la práctica al del mejor queso de la isla, el jurado oficial otorgó otros 26 premios en distintas categorías, en función del tratamiento de la leche: cruda o pasteurizada; el grado de maduración: curado, semicurado y tierno; la procedencia de la leche usada: pura vaca, pura oveja, pura cabra o sus mezclas, y el tipo de cuajo: natural o flor de Guía.



Las sesiones de cata se celebraron los días 9 y 10 de mayo en el hotel AC de la capital grancanaria y los resultados fueron desvelados a última hora de la noche del viernes. El jurado de catadores y catadoras oficiales fue recibido el primer día por el Consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica, Miguel Hidalgo.

Con este concurso anual, la Consejería puede baremar la calidad de los quesos producidos en la isla, como resultado del trabajo de ganadería y de la posterior elaboración del producto final. En esta edición, concursaron 86 quesos de 36 queserías y empresas ganaderas. Este concurso también cumple varios objetivos del Plan Estratégico para el Sector Primario: la valorización del producto y el seguimiento de su calidad, y el apoyo a la actividad ganadero-quesera.

El Concurso Oficial de Quesos del Cabildo es también un espejo de la riqueza del sector quesero en Gran Canaria. Como destaca la propia Consejería, ese mimo y ese gusto por las cosas bien hechas del sector han provocado que los canarios sean grandes consumidores de queso, con ratios superiores a los 11 kilogramos por persona al año.

Además, la geografía, los diferentes microclimas y la biodiversidad de la Isla, hacen que las más de 80 pequeñas queserías artesanales de Gran Canaria, con una producción de 2.000 toneladas de queso artesanal elaborado con leche cruda, obtengan una gran variedad de productos, en numerosos tipos de formatos y con diversos modos de producción. Unas características que, conjugadas en las manos de las maestras y maestros queseros otorgan a los quesos de la Isla unas sensaciones olfato-gustativas únicas.



## DENUNCIAN MALTRATO A LOS JÓVENES AGRICULTORES EN LA "SUBVENCIÓN DE MODERNIZACIÓN" DEL GOBIERNO DE CANARIAS

Al no reflejar estos cambios en el BOC ni ajustar las bases de la subvención, lo que se promueve parece ser más una estrategia de propaganda que un plan de acción real y efectivo



Desde el colectivo de Jóvenes Agricultores de Canarias, denunciamos el maltrato que sufrimos por parte de la Consejería, tanto de políticos como de funcionarios privilegiados los jóvenes agricultores. El pasado 22 de abril se anunció la convocatoria de modernización sin las esperadas modificaciones que beneficiarían a los jóvenes agricultores de Canarias, desafiando las promesas previas hechas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias. A pesar de las múltiples solicitudes y la clara necesidad de un trato preferencial para los nuevos agricultores —como se estipulaba en los programas de desarrollo rural (PDR) de 2014-2020 y 2007-2013—, la falta de acción sugiere una desconexión entre las promesas administrativas y la realidad enfrentada por quienes cultivan nuestra tierra. En este contexto, las cartas previas a la manifestación de agricultores en febrero tras la publicación de las bases de Consejería las subvenciones de la política agraria comunitaria (PEPAC) de Canarias 2023-2027, enviadas por Narvay

Quintero, han prometido esfuerzos para restaurar la puntuación preferencial que ahora parece ignorarse, mientras los agricultores continúan laborando en condiciones desafiantes.

A lo largo de los años, los jóvenes agricultores han sido alentados a modernizar y expandir sus operaciones a través de subvenciones estatales, recibiendo una puntuación máxima durante los primeros cinco años de establecimiento. Este derecho, clave en los ciclos anteriores del PDR, ha sido crucial para la renovación generacional en el campo. Sin embargo, a pesar de las afirmaciones de continuidad y apoyo por parte de la consejería, la reciente convocatoria carece de las bases actualizadas prometidas que garantizarían este beneficio, lo cual no solo es un golpe a la confianza de los agricultores jóvenes, sino también un retroceso en la política de modernización agrícola.

Las protestas de febrero fueron un claro indicativo del descontento creciente entre los agricultores, cuyas demandas parecen haber sido minimizadas por tácticas dilatorias de la consejería. A pesar de la evidencia proporcionada y las cartas de compromiso enviadas por Narvay Quintero, las acciones concretas han sido escasas. La falta de una declaración oficial en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) y la ausencia de una modificación formal de las bases de la subvención son reflejo de esta inacción. Dejando claro que sus promesas fueron un acto de propaganda para acallar las manifestaciones de los agricultores.

Mientras los funcionarios disfrutan de condiciones laborales privilegiadas, los agricultores enfrentan jornadas extenuantes bajo todo tipo de condiciones climáticas adversas. Esta disparidad en el trato no



solo subraya un problema de equidad, sino que también pone de manifiesto la desconexión entre las realidades del campo y las políticas desarrolladas desde los despachos con aire acondicionado.

La consejería ha promovido la idea de que estas subvenciones ayudarían a renovar el campo canario. Sin embargo, al no reflejar estos cambios en el BOC ni ajustar las bases de la subvención, lo que se promueve parece ser más una estrategia de propaganda que un plan de acción real y efectivo. Al mantener las obligaciones de mantener la actividad por cinco años sin los correspondientes derechos prometidos, se está efectuando un recorte de derechos que contradice el propio contrato social con nuestros agricultores. El contrato social establece que no hay derecho sin deber, pero ha sido un acto flagrante de recorte de derechos.

Este comunicado busca resaltar la urgente necesidad de revisar y cumplir las promesas hechas a los agricultores, quienes son fundamentales para la sostenibilidad de nuestra sociedad. Hacemos un llamado a la consejería para que tome acciones inmediatas que reflejen genuinamente las necesidades y los derechos de los agricultores jóvenes en Canarias, garantizando así un futuro próspero y justo para el sector agrícola de la región.



**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