



NOTICIAS

Domingo, 12 de mayo de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

LAS COSECHAS DE LA INTEGRACIÓN

Un grupo de migrantes se forma y trabaja en agricultura ecológica para su posterior inserción laboral / Los grupos anteriores ya tienen residencia legal y empleo



Mientras el campo tinerfeño sobrevive a los efectos de la sequía, en la



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

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

Hernández explica que esta iniciativa surgió en una barranquera de Santa Cruz de Tenerife –bajo la figura de los huertos urbanos de Añaza– con el objetivo de salvar del abandono el espacio en cuestión y ayudar a personas en situación de riesgo de exclusión social. Una reflexión más sosegada los llevó a crear «una idea más potente», que apostara por la regeneración del medio agrícola en medianías. Para ello, en ese momento fue providencial la donación de una finca, en Güímar, por parte de Dolores Gutiérrez.

«Era necesaria una formación específica y profesional» a los beneficiarios de la iniciativa, expone Hernández mientras supervisa la labor agrícola y medioambiental que desarrollan cada día sus alumnos, llegados desde diferentes lugares de la geografía africana y de la Isla.

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 la posterior inserción en el mercado laboral. «Y la realidad es que esto se consigue», manifiesta la docente especializada en agroecología. Explica que los jóvenes que se han formado en la finca



Dolores Gutiérrez, más de 50, están insertados en otros subsegmentos de la actividad del sector en Tenerife. Además, cuentan con contratos indefinidos que lograron después de regularizar su situación en la Isla.

Un día cualquiera

La jornada de trabajo de este grupo de aprendices en agroecología comienza poco después de la salida del sol, sobre las ocho de la mañana, y concluye en torno a las dos de la tarde. Una tarea que empatan con otras formaciones distantes de la agrícola, que también ofrece la Fundación Canaria El Buen Samaritano en su sede capitalina. Entre ellas están las clases de español.

Ibra Kama (Senegal, 26 años) cuenta que antes de partir hacia Canarias en un cayuco era agricultor, pero, a pesar del conocimiento previo, reconoce que aquí ha encontrado «una oportunidad», ha conocido otro tipo de tierra, otros cultivos, otros instrumentos que le facilitan el trabajo.

En esta finca emplazada en Güímar, los beneficiarios de este proyecto solidario aprenden todo lo relativo a la producción agraria sobre el campo: labores de labranza, siembra, regadío de la tierra, los cultivos rotativos, el manejo de utensilios y maquinaria, las normas de cuidado y de respeto al medio ambiente, entre otras cuestiones esenciales.

La producción que se obtiene en este espacio agroecológico se distribuye a través de agricultores de la zona, a los clientes que visitan y compran en la finca o en el proyecto de catering del que se dota la Fundación, con el que abastece demandas alimenticias y laborales.



La Fundación Canaria Buen Samaritano promueve la formación y la empleabilidad para la población, en general, con cursos que dan acceso a certificados de profesionalidad en colaboración con el Servicio Canario de Empleo.

En la finca Dolores Gutiérrez «siempre queda algo por hacer»

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 elaborados con materiales reciclados. Los mismos representan a diferentes etnias y tipos de construcciones, entre las que se encuentran la clásica casa de madera, un domo geodésico y una mimesis de la cabaña creada con superadobe.

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 y que parecen engrandecerse con la distancia.

EL ESCASO VOLUMEN DE LAS BALSAS PREOCUPA ANTE UN VERANO DE ALTO RIESGO EN TENERIFE

La peligrosa tendencia a la baja se mantiene en las comparativas del último mes e interanual en medio de la crisis por la sequía





Las balsas que dan agua de riego al campo tinerfeño mantienen una tendencia a la baja que preocupa por la falta de reservas para afrontar un verano de alto riesgo por la sequía. La declaración de emergencia hídrica está ahora en periodo de alegaciones hasta pasado mañana día 15 y la garantía del riego agrícola en las medianías de la Isla es una de las razones fundamentales para tomar la medida por parte del Cabildo. Mayo comienza con un almacenamiento medio de 40% en los 23 embalses de la red de Balten en Tenerife. Era del 42% el día 1 y ya había bajado al 40,7% el 9. La comparativa interanual ofrece un panorama aún peor. Así, el dato de llenado del 9 de mayo, ese 40,7%, es inferior al del mismo mes de 2023 (42%) que ya fue malo. La falta de lluvia, acompañada por las altas temperaturas -el pasado abril fue el más cálido de la historia desde que hay registros y solo llovió un 27% de lo previsto- provoca que el volumen de agua almacenada descienda de forma exponencial.

El consejero de Sector Primario Valentín González valora al respecto: «Ese 40,7% del pasado día 9 supone 1.966.896 m³ de reservas. En el mismo momento del ejercicio 2023, el volumen almacenado ascendía a 2.030.992 m³ (42%). Esto supone unos 80.000 m³ menos. Subraya que «es importante señalar aquí un dato relevante y es que el año pasado la Balsa de Montaña de Taco se encontraba en obras de reimpermeabilización, por lo cual estaba vacía». Añade González que

«en este ejercicio, cuenta con un volumen almacenado de 630.340 m³, lo que hace que se distorsione ligeramente la comparativa». Por ello, aclara, «realmente estaríamos hablando de una diferencia de reservas respecto a 2023 de unos 700.000 m³ menos, encontrándose el resto de balsas con niveles muy inferiores a los que tenían en las mismas fechas del año anterior. Es por ello por lo que tenemos que gestionar la demanda».

Situación crítica

La situación es especialmente crítica en dos de las balsas como son La Tabona (La Guancha) y El Boquerón (Valle de Guerra, La Laguna), donde no alcanzan ni siquiera el 10% de capacidad (un 6% y un 5,3%, respectivamente). El balance es ligeramente mejor en el sur de la Isla, como es habitual, gracias al agua regenerada, ya que esta zona se alcanza el 47,3%, y la blanca (pozos y galerías) con un 52,2% hasta un 49,9% total. El Norte, que se nutre por completo de las escorrentías subterráneas o de la lluvia, apenas llega al 36,1% de llenado total.

"Nunca vi un año así"

La consejera de Medio Natural del Cabildo, Blanca Pérez, incide en que «en abril llovió solo un 27% de lo previsto» y valora: «No he visto nunca un año como este, pero venimos del pasado que ya fue muy malo y arrastramos una sequía persistente desde 2016». Reconoce la «lógica preocupación» pero también que se han tomado «medidas valientes» en el marco legislativo que permite la emergencia hídrica. La consejera garantiza «agua para el abastecimiento» pero subraya: "Esta Isla no se puede permitir el lujo de perder su agricultura de medianías y tenemos que hacer un esfuerzo entre todos para apoyar a los productores». Un

sector productivo, resume, «que es débil, pero que nos da de comer y mantiene nuestro paisaje». Incide en que «en las medianías es un elemento fundamental para la prevención de incendios». Tenerife se enfrenta a una emergencia hídrica sin precedentes. Las restricciones al consumo de agua se aplican ya en varios municipios o en el riego del campo del Nordeste. El actual nivel de las balsas no presume un buen verano. Más bien todo lo contrario.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

LA PROVINCIA 1 DE JULIO DE 2018

PORTADA

EL VINO DE VALSEQUILLO PIDE PASO (*)

La asociación de vitivinicultores de Valsequillo propone llevar el cultivo del vino a los colegios de la isla / Los etnólogos aseguran que el municipio tiene un clima y unas tierras apropiadas para la elaboración del vino



COMISIÓN EN HARÍA PARA LLEVAR LA FINCA DE LOS LAJARES

La gestión se concretará desde el Ayuntamiento



El Ayuntamiento de Haría ha establecido una comisión para la gestión de la Finca Agroambiental Los Lajares. La delegación está presidida por el concejal del Sector Primario, Bruno Santana.

«Se garantiza la gestión y la experimentación agraria, además de promover la difusión de los valores patrimoniales de la finca», según el alcalde, Alfredo Villalba.

Se prevén medidas para recuperar flora y fauna del norte insular.

La comisión está compuesta por el concejal de Medioambiente de Haría, Alberto de León; el escritor y antiguo profesor universitario Alejandro González; el biólogo y docente Domingo Concepción; la bióloga y representante del Geoparque Elena Mateo; el biólogo perteneciente a la

reserva de la Biosferadon Juan Cazorra; el biólogo Juan Manuel González; el presidente de la asociación de amigos del vino y el queso, Juan Santana; el perito agrícola Manuel Fernando; el promotor de varias iniciativas patrimoniales Rafael Curbelo; el ingeniero agrícola Teno Osorio, y el director de la finca, José Pérez.



PORTADA

EL MEJOR QUESO DE GRAN CANARIA ESTÁ EN CUEVA SOSA DE GÁLDAR

Los productores y productoras de la isla han elegido al presentado por la quesería Queso Cueva Sosa de Gáldar como el mejor queso curado de la isla



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. 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.

El concurso pretende baremar la calidad de los quesos de la isla

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.

(*): 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