



NOTICIAS

Martes, 21 de mayo de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

COMIENZA GASTROCANARIAS CON 217 PUESTOS Y MÁS DE 90 EMPRESAS

El Recinto Ferial acoge esta novena edición hasta el jueves / Ocupará 17.000 metros cuadrados y tendrá dos escenarios



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El IX Sal3n Gastron3mico de Canarias-GastroCanarias abre sus puertas en la capital tinerfe1a. La Gran Nave del Recinto Ferial es el espacio elegido para llevar a cabo la feria m1s importante del sector gastron3mico en el Archipi3lago, que ocupara 17.000 metros cuadrados y tiene dos escenarios. Desde este martes hasta el jueves, este evento contar1 217 m3dulos de puestos de exposici3n y venta que ocupan m1s de 90 empresas l3deres en el sector de Canarias, la Pen3nsula y el extranjero. El alcalde de Santa Cruz de Tenerife, Jos3 Manuel Berm3dez, afirma que «es uno de los tres mejores eventos de ferias gastron3micas de Espa1a».

Las islas orientales tambi3n estar1n presentes. Este a1o La Graciosa ocupa un lugar especial como «Isla invitada». Los productos, las recetas, la cocina, los sabores y los profesionales del sector de la Isla protagonizan la demostraci3n culinaria (showcooking) inaugural. El presidente del Cabildo de Lanzarote, Oswaldo Betancort, resalta que «La Graciosa aporta mucho producto interior bruto a Canarias y, en cuanto a gastronom3a, tiene mucho que decir sobre la cultura de la sal y el sector pesquero. Hay que impulsar el sector agr3cola y ganadero de La Graciosa».

Organizada por la Instituci3n Feria, cuenta con el respaldo y patrocinio institucional del Gobierno de Canarias. Este martes tendr1 lugar el acto inaugural (10:30) y el 18º Campeonato de Canarias de Cocina, que comenzar1 a las 11:00 si bien no se dar1 a conocer el ganador hasta las 20:00 horas. El ingrediente secreto es la merluza fresca de La Graciosa, suministrada por supermercado El Corte Ingl3s. La demostraci3n culinaria de La Graciosa comenzar1 a las 11:30; el Campeonato Absoluto



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicol1s: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa Mar3a de Gu3a: 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 Pizza, a las 13:00 (los premios se entregarán a las 19:30), y el Campeonato de Canarias de Cocina, a las 15:30 horas. Todo ello, salpicado con varios talleres.

Se suman a la feria municipios como Santa Cruz de Tenerife, San Miguel de Abona y Los Realejos. La capital promocionará la gastronomía de la ciudad a través de Degusta Santa Cruz-Anaga Smart Destination, con demostraciones culinarias y puntos de negocios (networking) con productores, siete charlas y tres mesas redondas. Las actividades buscan abordar múltiples prismas gastronómicos, desde la comida saludable con sabores únicos a la tradición enfrentada a la innovación o la coctelería. La consejera delegada de la Sociedad de Desarrollo, Carmen Pérez, subraya que las charlas se enfocarán en promocionar los productos de kilómetro cero, los ingredientes locales que «no solo enriquecen nuestras recetas, sino también nuestras vidas y nuestra comunidad».

El alcalde de Los Realejos, Adolfo González, también hace hincapié en el producto local como los quesos, el gofio, los vinos, la repostería tradicional y las papas. Desde su municipio, asegura, «se ofrecerán una vez más las mejores propuestas realejeras para los paladares más exigentes».

El municipio sureño de San Miguel de Abona también comparte y divulga entre fogones. Diez establecimientos del municipio participarán en la feria entre queserías, dulcerías, pastelerías y restaurantes; cada uno, con su singularidad y especialidad en la cocina.



CANARIAS CONVOCA SUBVENCIONES AGRARIAS POR LOS INCENDIOS DE LA PALMA Y TENERIFE DEL VERANO DE 2023 Y LA BORRASCA DE FUENCALIENTE DE 2022

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias ha publicado el Orden por la que se convocan para el ejercicio 2024 las subvenciones destinadas a la reconstrucción del potencial de producción agrícola dañado por los incendios de La Palma y de Tenerife en el verano de 2023, y por la borrasca tipo DANA que afectó en diciembre de 2022 al municipio palmero de Fuencaliente



El consejero del área, Narvay Quintero, ha explicado que estas ayudas, que se enmarcan en el Programa de Desarrollo Rural (PDR), están dotadas con 1,85 millones de euros dirigidos a sufragar el 100% de los daños en medios de producción.

Para la publicación de esta convocatoria ha sido necesario que el Consejo de Gobierno acordara, a propuesta de la Consejería de Agricultura, en febrero de 2024, la declaración de la situación de

catástrofe en el sector agrario como consecuencia de los mencionados incendios, y la adopción, en marzo del mismo año, del acuerdo de declaración de situación de adversidad climática por la borrasca que afectó a Fuencaliente los días 6 y 7 de diciembre.

El ámbito territorial de las ayudas, que están cofinanciadas por la Unión Europea a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), por el Gobierno de Canarias y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, será el de las zonas afectadas, es decir, en el caso de la borrasca tipo DANA la zona comprendida entre La Zamora y El Banco en el término municipal de Fuencaliente, en cuanto al incendio de La Palma, los municipios de Puntagorda, Tijarafe y Los Llanos de Aridane, y en relación al incendio de Tenerife, los municipios de Güímar, Arafo, Candelaria, El Rosario, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza, La Victoria, Santa Úrsula, La Orotava y Los Realejos.

Las solicitudes para acceder a estas líneas de apoyo podrán presentarse desde hoy, 20 de mayo, hasta el 20 de junio de 2024, a través de la sede electrónica del Gobierno de Canarias (https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/procedimientos_servicios/tramites/9276), según el modelo normalizado que se ofrece.

La documentación a presentar por las personas solicitantes comprende, además de la solicitud, una memoria técnica, un presupuesto que debe reflejar las distintas unidades de obra, tres ofertas de diferentes proveedores, y la declaración responsable de los importes recibidos por cualquier sistema de seguro. En caso de actuar mediante representante se debe aportar la acreditación de la representación, y en el caso de



asegurados, la autorización relativa a los Seguros Agrarios que determine la entidad AGROSEGURO, S.A.

Podrán acogerse a estos fondos los agricultores, ganaderos, agrupaciones de éstos o entidades públicas, que estén inscritos en el REGEPA o en el REGA y dispongan del informe del Cabildo insular que acredite que los daños producidos por el desastre han causado al menos la destrucción del 30% del potencial agrícola de la explotación, tal y como establece la normativa europea por la que se rige esta convocatoria.

Cabe recordar que, en el caso de La Palma, el incendio causó daños en infraestructuras agrarias y cultivos, especialmente en cítricos, aguacates, almendros, hortalizas para autoconsumo, frutales templados y viñedos. Por otro lado, el incendio forestal de Tenerife originó daños principalmente en el cultivo del castaño, así como en frutales templados como manzanos, perales y ciruelos, entre otros. Asimismo, los daños en infraestructuras agrarias incluyen vallados, tuberías, pequeños cuartos de aperos, corrales, zonas de pastos y colmenas.

La borrasca trajo consigo intensas precipitaciones durante un corto período de tiempo, acompañadas de un intenso aparato eléctrico. Las lluvias torrenciales provocaron inundaciones, desprendimientos, cortes de carretera y daños en explotaciones agrícolas, fundamentalmente de platanera, con especial incidencia en la costa del municipio, en la franja comprendida entre La Zamora y El Banco, en la que fuertes escorrentías de agua arrastraron una gran cantidad de material que terminó por sepultar fincas y bloquear vías de acceso.



VALLESECO EN FIESTAS: MANUAL PARA UNA FERIA DE GANADO (*)

El pueblo de las medianías celebra el día grande de San Vicente con una soberbia exhibición de lo mejor de cada gallanía



Valleseco lo volvió a hacer con una feria de ganado, el rematar sus fiestas patronales en un lunes que siempre sabe a domingo en una jornada de libro en la que al concurso le sigue el preceptivo desfile de los animales que se hicieron con la escarapela ante el santo patrón, y luego, atracón, de cochino asado de Tenteniguada y verbena a todo lo que da el volumen en su plaza bajo el claroscuro de los plátanos.

MÁS DE 45.000 ALMAS EN FEAGA

El Cabildo de Fuerteventura asegura que se batió récord de participación

en esta 36ª edición de la feria. Las carreras de caballos regresaron y convocaron una gran expectación



La 36ª Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera (Feaga) de Fuerteventura se despide como una de las más visitadas con más de 45.000 personas durante todo el fin de semana.

En el acto de clausura, la presidenta Lola García agradeció a la familia del sector primario por su compromiso con la feria, así como a todas las personas e instituciones que lo han hecho posible.

Como cada año, el ganadero Juan Pedro Hernández Ramos de Betancuria se proclamó ganador del concurso de ordeño manual con una marca de 4,9 litros en un minuto.

Entre los expositores institucionales, triunfó el Ayuntamiento capitalino con la réplica de la tienda antigua que ofrecía un nuevo producto al lado del queso y tomates: los alcaparrones de la finca La Sargenta, en Tetir.

Entre las novedades, el regreso de las carreras de caballo atrajo con diferencia la mayor expectación.

UN TOTAL DE 23 SIDRAS COMPITEN POR CONVERTIRSE EN LA MEJOR DE CANARIAS EN EL I CONCURSO AGROCANARIAS

De las producciones participantes en este certamen, organizado por el Gobierno de Canarias a través del ICCA, con el apoyo del Ayuntamiento de Valleseco, trece proceden Gran Canaria, seis de Tenerife, tres de La Palma y una de El Hierro



El municipio Valleseco acogió ayer domingo, 19 de mayo, el I Concurso Oficial de Sidra Agrocanarias, un certamen organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con el apoyo de este Ayuntamiento, en el que participan un total de 23 sidras, trece procedentes de siete sidrerías de Gran Canaria, seis de tres empresas de Tenerife, tres de una única sidrería de La Palma y una de un productor de El Hierro.

Tres son las categorías del certamen, la de sidras naturales (mosto natural de manzana, sidra natural, sidra natural dulce, sidra natural con bajo contenido en alcohol, y sidra natural con fruta), que contó con diez

muestras; gasificadas (extraseca, seca, semiseca y dulce), con siete, y espumosas (extraseca, seca, semiseca y dulce), con seis. Este se ha regido por un sistema de cata ciega, según el cual el panel de cata, conformado por ocho catadores y catadoras, especialistas en el análisis de productos agroalimentarios, evalúa las muestras sin conocer su procedencia, determinando con sus valoraciones la Gran Medalla de Oro, la de Oro y la de Plata, y las distinciones especiales de «Mejor sidra de Canarias 2024», "Mejor sidra ecológica de Canarias 2024", y "Mejor Imagen y Presentación 2024".

El director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, destacó que se trata de un sector en auge, "que ha visto como el número de empresas, producciones y la calidad de estas ha experimentado un gran crecimiento en los últimos años, siendo reconocidas en certámenes nacionales e internacionales, y recordó que existen actualmente una veintena de sidrerías en Gran Canaria, Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, de los cuales siete se localizan en este municipio grancanario, que concentra la producción de la isla y que ha liderado el fomento de estas elaboraciones, trabajando para la futura creación de la marca de garantía "Sidra de Valleseco", entre otras acciones. "Este concurso surge a propuesta de la corporación local, una iniciativa que el Gobierno canario respalda porque considera muy importante seguir avanzando en la consolidación de cultivos como la manzana por lo que estos aportan a las zonas de medianías", agregó.

Por su parte, el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, señaló que este certamen busca "seguir en la senda de conseguir un objetivo común de todos los municipios sidreros de Canarias que no es



otro que las manzanas y las sidras de las islas tengan presencia en la economía de estas localidades productoras a través de un proyecto ilusionante que tiene a Valleseco como punta de lanza y que cuenta con el apoyo del Gobierno de Canarias".

El certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario a través de este organismo autónomo reconoce y promociona anualmente los mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra y sales marinas del archipiélago, y se enmarca en la celebración de la II Feria Regional Sidra de Canarias, que promueve la corporación local, en esta edición con el apoyo del Gobierno canario. Esta ha comprendido, entre otras actividades, un encuentro con productores de sidra del archipiélago canario, celebrado el sábado y en el que se sidreros y especialistas de Asturias, País Vasco y Canarias abordaron el proceso de elaboración de esta producción, las normas de etiquetado del producto, las subvenciones para este sector y las perspectivas de futuro de esta producción en las islas.

El acta del fallo del jurado con las producciones premiadas se hará pública el 3 de junio en un acto que tendrá lugar en la sede de Presidencia del Gobierno en Las Palmas.

Panel de cata

El panel de cata de este I Concurso Oficial de Sidra Agrocanarias ha estado integrado por José Antonio Norniella, enólogo y maestro sidrero; Benito Pecina, sidrero de la Sidrería Kudarcon Vasco; Dolores Isabel Armas, inspectora del Servicio de Inspección, Laboratorios e Informes del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria; Domingo Donato,



enólogo y gerente de Prodel Agrícola; Elisabet Delgado, WSET2, sumiller y técnica superior en Vitivinicultura y Enología; Lluçia Fernández Marqués, miembro de la Fundación Astures XXI y editora de la revista La Sidra; Manuel González Hernández, jefe de cocina de La Tunera; y Patricia Perdomo, consultora especializada en agroalimentación y restauración y máster en investigación y gestión de restaurantes por la Basque Culinary Center.



PORTADA

LA RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA SE SUMA A LA CREACIÓN DE EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS SOSTENIBLES

La Casa del Vino de Gran Canaria acogió la primera sesión del Programa de Formación y Creación de Experiencias Enoturísticas Sostenibles, impulsado por ACEVIN a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno de España



El pasado viernes, la Casa del Vino de Gran Canaria fue el escenario de la primera sesión del Proyecto de Formación y Creación de Experiencias



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

Enoturísticas Sostenibles. Esta formación integral, ofrecida por la consultora Innotur, es parte del programa Experiencias Enoturísticas de España impulsado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno de España. El objetivo de este programa, que cuenta con la participación de la Ruta del Vino de Gran Canaria junto a otras 31 rutas del club de producto Rutas del Vino de España, es potenciar los negocios y mejorar los servicios de los socios, creando experiencias enoturísticas únicas y sostenibles para destacarse en el mercado.

Los participantes en esta sesión introductoria, dirigida por el director de proyecto, Víctor Manuel Sixto Sanjosé, tuvieron la oportunidad de familiarizarse con los fundamentos de la creación de experiencias enoturísticas sostenibles, innovadoras y digitales que los diferencien de sus competidores. Entre los socios participantes se encuentran bodegas como Bodegas Bentayga, Bodega y Vinos Lava, Bodegas Mondalón, Bochínche y Bodega La Montaña, Bodega San Juan, Señorío de Cabrera, Bodega Las Tirajanas, Rincón del Guiniguada, empresas de intermediación turística como Etnoexperience Canarias o Personal Tour, restaurantes como Picoteo Café El Despacho, Restaurante El Padrino, la enoteca Canary Wine y la granja escuela y quesería La Jaira de Ana, con la expectativa de que más empresas se unan durante el proceso.

Tras un diagnóstico personalizado y un plan de mejora adaptado, se iniciará un bloque formativo en línea que abordará temas como la fijación de precios, la creación de productos, la sostenibilidad, las buenas prácticas, la economía circular y la atención y fidelización del cliente. Además, se impartirán tres talleres prácticos en octubre para la creación



de experiencias enoturísticas. Finalmente, el proyecto concluirá con la creación de un catálogo digital de experiencias enoturísticas sostenibles, permitiendo su promoción y comercialización a través de diversos canales.

Este proyecto está dirigido a todas las rutas certificadas dentro del Club de Producto de Rutas de Vino de España, subrayando el compromiso del enoturismo con la calidad, la sostenibilidad, la economía circular y el desarrollo rural. El equipo de formación está compuesto por un destacado grupo de profesionales expertos en la materia de España, México, Chile y Argentina.

EL SEMICURADO FILO DEL CUCHILLO DE LANZAROTE ELEGIDO MEJOR QUESO DE LECHE DE CABRA DE CANARIAS EN LOS PREMIOS TABEFE

El Cabildo de Fuerteventura felicita a los ganadores y a todos los participantes de la vigésima edición del concurso de quesos de leche de cabra



El Cabildo de Fuerteventura felicita a los ganadores del XX Concurso de Quesos de Leche de Cabra-Premios Tabefe, desarrollado en el marco de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (Feaga). El

premio a Mejor Queso de Canarias recayó en el queso semicurado de leche cruda de la quesería 'Filo del Cuchillo' de Lanzarote.

Casi un centenar de quesos participaron en este concurso, de los cuales cuarenta procedieron de todas las islas canarias y el resto de Extremadura, Andalucía, Castilla y León, Murcia y La Rioja. Con un jurado formado por quince catadores profesionales

Tanto la presidenta del Cabildo, Lola García, como el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Matías Peña, ponen en valor uno de los concursos más importantes que se celebran en el marco de Feaga y que promocionan la calidad del producto y su comercialización, con un jurado formado por quince catadores profesionales.

Los quesos compitieron en las categorías quesos elaborados con leche pasteurizada y quesos elaborados con leche cruda. Cada categoría se divide en tres subgrupos, según el periodo de maduración.

En la categoría de quesos elaborados con leche pasteurizada, el primer premio de queso tierno fue para Quesería Montaña Blanca de Lanzarote y un accésit para Quesería el Faro también de la isla conejera. En el subgrupo 'queso semicurado', el primer premio lo recibió la Quesería El Roano de Murcia y accésit para Julián Díaz de Tiscamanita. En el caso de los quesos curados, el primer premio fue también para El Roano de Murcia y accésit para El Tofio de Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

En lo referente a la categoría de quesos elaborados con leche cruda, el queso Cañada de Agando de Tuineje recibió el primer premio como



queso tierno y accésit para Quesos La Ampuyenta. En el subgrupo de los semicurados, el primer premio fue para Filo del Cuchillo Tinajo de Lanzarote (Mejor Queso de Canarias) y otro accésit para Quesos La Ampuyenta. Dentro de los quesos curados, el primer premio fue para Quesos Rosa de La Madera de Tuineje y accésit para Filo del Cuchillo Tinajo de Lanzarote.

LA MANCOMUNIDAD DE MEDIANÍAS Y EL CABILDO TRABAJAN CONJUNTAMENTE PARA ATENDER AL SECTOR AGRÍCOLA DE LA COMARCA

El alcalde del Ayuntamiento de Valsequillo y presidente de la Mancomunidad de Municipios de Medianías, Francisco Atta, ha presidido una reunión con el consejero Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo



Una cita en la que la Mancomunidad y la Institución Insular han estado trabajando para poner en marcha todas las posibles alternativas para atender al sector agrícola de la comarca. Entre los asuntos que se han abordado ha estado el del agua para riego y la problemática que está

surgiendo en torno a este. En este sentido, se expuso la posibilidad de realizar un estudio técnico de viabilidad de bombear agua desalada tanto para la agricultura como para el abasto. Así mismo, se presentó como, proyecto a corto plazo, la disponibilidad de agua para riego del proyecto Salto de Chira-Soria.

El Cabildo realizó también la propuesta de declarar Obras de Emergencia Hidráulica en lugar de llevar a cabo una Declaración de Emergencia Insular, para así no afectar al agua destinada a la agricultura. Con esta propuesta se podrá seguir dotando a los municipios pertenecientes a la Mancomunidad de infraestructuras necesarias que podrán ser financiadas a cargo del Plan de Cooperación con las Mancomunidades del Cabildo de Gran Canaria. Estas se sumarán además a todas las acciones que vayan poniendo en marcha de manera local cada Ayuntamiento.

Una junta en la que se acordó iniciar los trámites desde la Mancomunidad para realizar un estudio técnico sobre la mejora y mejor aprovechamiento (reutilización) de las aguas grises municipales. En esta línea, se estipuló diseñar, estudiar sistemas de depuración localizados en pequeños núcleos, mejorar las redes y estudios de reutilización de las misma en espacios públicos, agricultura, limpieza viaria o riego de parques y jardines, entre otros.

CANARIAS

GABRIEL MATO (PP): “NUESTRO COMPROMISO CON EL SECTOR PRIMARIO ES FIRME; UNA PRIORIDAD”

“El PP ha defendido los intereses del campo durante toda la legislatura,



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

oponiéndose con contundencia a todo cuanto ha amenazado con dañar a la agricultura” / “Existen nuevos retos de cara a la próxima legislatura, entre ellos aumentar la ficha financiera del Posei, que en la actualidad es insuficiente”



El eurodiputado del Partido Popular y candidato a las elecciones europeas del próximo 9 de junio, Gabriel Mato, ha afirmado hoy que, “a diferencia de otras formaciones políticas, el PP ha defendido en Europa los intereses del campo durante toda la legislatura, oponiéndose con contundencia a todo cuanto ha amenazado con dañar a la agricultura”.

“Nuestro compromiso con el sector primario es firme; es una prioridad para nosotros”, señaló el candidato popular, añadiendo que existen nuevos retos de cara a la próxima legislatura, entre ellos aumentar la ficha financiera del Posei, “que en la actualidad es insuficiente”.

Mato recordó que “en los últimos años, hemos insistido en la necesidad de simplificar la carga administrativa a la que se ven sometidos los agricultores, tanto a la hora de beneficiarse como de aplicar y justificar los fondos provenientes de la Unión Europea”.

Según indicó el eurodiputado del PP, “la simplificación administrativa ha

sido la reclamación más habitual de los agricultores canarios, que han visto en muchos casos como tenían que cumplir con una serie de trámites diseñados para Europa en su conjunto, sin tener en cuenta las particularidades y excepcionalidades del agro canario”.

Así se expresó hoy el eurodiputado popular durante una visita a la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (FEAGA), en la que estuvo acompañado por el también candidato del PP a las elecciones europeas, Ignacio García Marina, y por el presidente insular de su formación, Enrique Martínez.

Por otra parte, Gabriel Mato subrayó que la pesca artesanal “debe recibir un trato específico” en las políticas pesqueras de la Unión Europea (UE). “Este sector tiene características determinadas y necesidades singulares que deben tenerse en cuenta para permitir que se pueda pescar mejor, que no más, e incluso para la renovación de la flota existente”, apostilló.



PORTADA

CC REAFIRMA SU COMPROMISO CON EL SECTOR PRIMARIO EN EUROPA EN EL MARCO DE FEAGA

El candidato de Coalición Canaria a las elecciones europeas, Carlos Alonso, ha visitado la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca, junto a la presidenta del Cabildo insular Lola García y otros representantes



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

públicos de la isla



Feaga concluye su 36 edición con un récord de participación, tras su celebración en el recinto de la Granja Experimental que ha congregado a más de 45.000 visitantes. Un encuentro esencial para poner en valor todo el esfuerzo de los sectores agrícola, ganadero y pesquero de Fuerteventura y del resto del archipiélago canario, que ha tenido lugar desde el 16 al 19 de mayo.

El sector primario de las islas atraviesa una difícil situación por lo que es necesario llevar a cabo políticas de apoyo que permitan a los productores de Fuerteventura y de Canarias mantener estos oficios que han supuesto el abastecimiento de las islas de forma histórica y que son una parte esencial del desarrollo y futuro de Canarias.

Por ello, el candidato de Coalición Canaria a las elecciones europeas, Carlos Alonso, ha acompañado a la presidenta del Cabildo insular y representante de Fuerteventura en la lista a Europa, en una visita por la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca FEAGA 2024, para conocer, de primera mano, la mayor feria del sector primario que se celebra en toda Canarias.

Además, también ha estado acompañado por otros representantes como

el alcalde de Puerto del Rosario, David de Vera o el Director General de Ganadería del Ejecutivo canario, Andrés Matoso, entre otros.

En este sentido, Lola García, señaló la importancia “de acompañar al candidato en las listas europeas para que las necesidades reales del sector primario majorero se conozcan en el Parlamento europeo”.

García incidió en que en el Parlamento de Europa se debaten cuestiones importantes para el sector primario como el relevo generacional, acabar con la burocracia, la legalización de las granjas y la llegada de servicios esenciales, como puede ser la electricidad para que estas puedan innovar, así como su gran relevancia en materia de formación.

También se abordan en el marco europeo cuestiones como la regulación del comercio con terceros países, “necesario para impedir la competencia desleal que afecte a los productos de Fuerteventura”, explicó la máxima mandataria insular.

Por último, Lola García quiso señalar otros asuntos que también tienen cabida dentro en el Parlamento europeo como el reto demográfico, problemas como la gestión del agua y la vivienda, así como la protección del territorio, especialmente importante ahora para proteger a Fuerteventura ante la explotación minera.

“Hay que desarrollar una regulación, no solo desde Fuerteventura sino también desde el Estado y desde Europa, para que se mire la protección medioambiental por encima de la explotación minera”, destacó la presidenta insular.



Para el candidato de Coalición Canaria, "es fundamental conectar las demandas del sector primario con las instituciones europeas". Para lograr este fin, afirmó, "necesitamos una voz canaria en Europa". Alonso ha recordado la necesidad de abordar junto con la Comisión Europea "mecanismos que permitan que los instrumentos destinados a los sectores agrarios de las islas, como el POSEI, permitan alcanzar un mayor nivel de autoabastecimiento".

Entre las propuestas que Coalición Canaria lleva en su programa se recoge en los fondos del POSEI, para que asciendan de 260 a 357 millones de euros, "de forma que las ayudas se actualicen con la realidad actual".

Ambos han puesto en valor la calidad del producto majorero y el trabajo que el sector ganadero hace por proteger una tradición que ha sido, es y será forma de vida y sustento económico para muchas familias de Fuerteventura y de Canarias, por ello, deben ser escuchados en Europa.



PORTADA

REUNIÓN DEL AYUNTAMIENTO DE TEGUESTE CON COAG-CANARIAS

Nos reunimos con las asociaciones Aguavite, Asevite, Avite - Asociación Vitivinícola de Tegueste, COAG Canarias y Valle de Tegueste para abordar la sequía que afecta al municipio.



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

La Alcaldesa, Dña. Ana Rosa Mena y el Concejal de Agricultura, Ganadería, Medioambiente y Bienestar Animal, D. Julián Rodríguez, formaron parte en el día de ayer de este encuentro en el que cada uno de los representantes puso en común su visión, necesidades y posibles soluciones en el medio y largo plazo.

El objetivo es mantener este tipo de reuniones de manera periódica, con la intervención de expertos en la materia y también con la participación de la ciudadanía, para ir evaluando la evolución de esta problemática y poner en marcha las soluciones necesarias.



(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales