

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

PORTADA

LOS PRODUCTOS DE LA PALMA SE PROMOCIONAN EN LA FERIA SALIMAT ABANCA DE GALICIA

El Cabildo de La Palma, a través del proyecto Saborea La Palma, de la empresa pública Sodepal, promociona los productos de la Isla en el Salón de Alimentación del Atlántico, Salimat Abanca, que se desarrolla en Galicia del 30 de mayo al 2 de junio

La consejera delegada de Sodepal, Miriam Perestelo, destaca que “La Palma cuenta con unos productos de primer nivel, algo que conseguimos gracias a la estrecha y necesaria colaboración entre el

sector primario de nuestra Isla, que genera productos de gran riqueza gracias al continuo trabajo, compromiso y esfuerzos de nuestros profesionales y el talento gastronómico de otras entidades y empresas que convierten esa materia prima en productos que marca la diferencia”.



En este sentido, Miriam Perestelo indica que este nuevo encuentro entre profesionales del sector es fundamental para continuar promocionando la gastronomía de La Palma, que es un importante atractivo turístico.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca, Bienestar Animal y Soberanía Alimentaria, Alberto Paz, estará presente en esta muestra en la que La Palma estará representada a través de 12 entidades vinculadas con la gastronomía insular.

La Palma estará representada, en la zona gastro, a través de las entidades Criadores de Cabra Palmera, Mojos Regina, Veganorte, Palmojo, Mojos Sicilia, Mojos Virginia, Ron Aldea, Delicias de la Huerta, Cerveza Isla Verde, Salinas de Teneguía, Piedra Jurada y la Central Hortofrutícola.

Por otro lado, en la zona turística, destacarán dos proyectos turístico-gastronómico que reflejan el espíritu de sostenibilidad y autenticidad de La Palma, como son la Ecofinca Tacande, un espacio ecológico que

combina la producción agrícola con experiencias turísticas únicas, y Vino y Tierra, una iniciativa que fusiona la viticultura con el turismo, ofreciendo experiencias enológicas inmersivas.

Además, durante la feria, Saborea La Palma realizará una presentación de destino ante 34 turoperadores con el objetivo de promover la Isla como un destino turístico y gastronómico de primer nivel. Esta presentación será una oportunidad para mostrar la diversidad y calidad de los productos palmeros, así como las experiencias únicas que ofrece La Palma a sus visitantes.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA 1 DE FEBRERO

PORTADA

LA TRASQUILADA DE SONIA EN GÁLDAR (*)

La ganadera se abre un hueco entre la treintena de varones que corta el pelo a las ovejas, dentro de la Fiesta de la Lana de Caideros



Sonia Mayor es una mujer en un mundo de hombres. Esta joven ganadera echó mano de sus tijeras para trasquilar las ovejas de Félix Medina, en uno de los actos más simbólicos de la Fiesta de La Lana, que

se celebró este jueves por el Día de Canarias en Caideros de Gáldar. Esta celebración, además, estaba de enhorabuena, ya que estrenaba el reconocimiento como Fiesta de Interés Turístico de Canarias. Y cada año gana en variedad de atractivos, en el que no falta la lucha canaria, artesanos trabajando, deporte autóctono y gastronomía.



PORTADA

LA FIESTA DE LA LANA DE CAIDEROS DE GÁLDAR MÁS CONCURRIDA

La XXVIII edición del evento que se celebra cada 30 de mayo es la primera que tiene lugar siendo Fiesta de Interés Turístico de Canarias



Caideros disfrutó este jueves de un Día de Canarias histórico con la XXVIII Fiesta de la Lana, primera desde su declaración como Fiesta de Interés Turístico de Canarias. La jornada contó con una afluencia masiva de visitantes ya que miles de personas se acercaron a este pago galdense, que disfrutó de una temperatura cálida, en un día que volvió a reunir las tradiciones ancestrales y el modo de vida único de los Altos

de Gáldar.

La jornada comenzó desde temprana hora con el traslado del ganado desde El Cortijo de Los Nogales hasta el antiguo campo de fútbol de Caideros, donde tuvo lugar la 'trasquila' de 250 ovejas de raza canaria, que dejaron más de mil kilos de lana.

Esta celebración tiene por objetivo recuperar las tradicionales reuniones de pastores que se daban antaño en las puertas del verano, cuando los ganaderos se citaban para ayudarse unos a otros para la trasquilada de sus ganados. Esa tradición, que ha ido quedando relegada a un reducido grupo de pastores, es la que se trata de poner en valor y mantener a través de esta cita anual.

En esta edición no faltó tampoco el homenaje a las gentes del lugar con el reconocimiento a María Mateo y Antonio García, que se llevó a cabo en la plaza de San José de Caideros, en la que actuaron Facaracas, Asociación y Grupo de Bailes Tradicionales La Pioná, 8 Orillas y Yeray Rodríguez, ofreciendo un gran espectáculo de música canaria que llenó la plaza durante toda la jornada.

Además, se pudo disfrutar de talleres del proceso para el tratamiento y preparación de la lana, muestra del silbo, talleres de elaboración de quesos, exhibición de deportes autóctonos o trilla con caballos, además de exposiciones de perros, de guías de conservación de cuevas y casas tradicionales, de marcas del ganado o de cencerras, entre otras muchas actividades.



La jornada contó también con una muestra de artesanía y tampoco faltó la tradicional degustación de sancocho canario con pella de gofio y mojo, plátanos y tortillas con miel.

Teodoro Sosa, alcalde de Gáldar, dio las gracias a todos los asistentes a la Fiesta de la Lana y a todos los colaboradores que participan para hacer posible esta fiesta, especialmente a la Asociación Cultural y Vecinal Montaña el Agua. «Es un día de homenaje, pero tenemos que ser conscientes del trabajo enorme que se hace durante todo el año en nuestros Altos de Gáldar. Es un orgullo para toda Gáldar que Caideros esté lleno de gente, dinamizamos la economía, promocionamos nuestra cultura y hacemos que se conozca el trabajo sacrificado que durante todo el año hacen nuestros agricultores y ganaderos», indicó el primer edil.

Además, el alcalde celebró que «este año la alegría ha sido doble por la declaración de Fiesta de Interés Turístico Regional y lo hemos notado con una aún mayor afluencia de visitantes», concluyó.

AL MENOS 1.200 VITICULTORES OPTARÁN A LAS AYUDAS OFICIALES DE 2024

Por hectárea sin seguro se pagarán 2.310 euros y por asegurada se darán 2.530 euros. El plazo para tramitar vencerá en julio

A mitad de mes, dentro de los parámetros habituales, se estrenó el plazo para que los viticultores canarios opten a las ayudas oficiales, con aval de Unión Europea (UE), Estado y Gobierno canario. En el particular



insular, según fuentes del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote, se espera el registro de al menos 1.200 peticionarios con amplias opciones de ver aceptada su demanda.



Por hectárea de viñedo con seguro tendrá derecho el reclamante a percibir la suma en conjunto de 2.530 euros; mientras que por hectárea de cultivo sin asegurar se tendrá derecho al cobro de 2.310 euros. Es decir, los mismos valores que en la campaña de 2023 y por encima de las campañas precedentes. Y como suele ser habitual, recibirán los reclamantes el dinero por fases.

Hasta mediados de julio venidero se contempla que esté operativo el periodo oficial dispuesto para registrar documentos para optar a las ayudas dispuestas.

La previsión de al menos 1.200 peticiones individualizadas se sustenta en las demandas tramitadas en 2020, 2021, 2022 y 2023, con valores siempre muy por arriba del millar de demandantes.

Una parte de la cantidad total a repartir, destinada a la protección de un mínimo de 1.500 hectáreas de cultivos en la isla dedicados a la vid, se repartirá sobre mediados de 2025. En estas fechas, precisamente, se

espera que durante junio cobren forma los primeros abonos de la campaña de 2023, con fondos que se aportan de modo íntegro por la UE.

El resto de la cantidad, con fondos aportados por Ejecutivo canario y Estado, es muy probable que se pague entre finales de 2025 y el arranque de 2026; vistos los últimos precedentes.

Los trámites principalmente se pueden gestionar a través del Consejo Regulador, en su sede central estrenada al inicio de 2022 en dependencias del Monumento al Campesino, en buena medida por la habitual implicación del personal de la entidad en que se beneficien de las ayudas un número amplio de cultivadores de los siete municipios. También cabe este año la posibilidad de que los viticultores efectúen las gestiones de manera individual, si bien volverá a ser los menos los que se decantarán por esta posibilidad, vistos los antecedentes de los ejercicios previos.

Registro, sin actualizar aún

El número de viticultores podría ser mayor que el señalado en caso de que el Gobierno de Canarias complete el proceso de actualización del registro vitícola. Hay aún varias decenas de cultivadores lanzaroteños que llevan años a la espera que se solventen los desfases burocráticos existentes.

SIN CARNE DE CABRA EN FUERTEVENTURA, QUE SE TRAE HASTA DE LA PENÍNSULA

El sector opta por la elaboración de queso, que se vende a mejor precio



que el kilo de carne | El consejero Matías Peña anuncia una nueva línea de subvenciones a la recría ganadera para hacer frente al problema de la falta de cabras | Sólo los carniceros que también son ganaderos tienen asegurado el abastecimiento a sus clientes



Ni para un puchero, ni para hacerla en salsa, ni mucho menos para un tostador, «ya no hay cabras para carne» confirma Matías Peña, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura y ganadero de toda la vida. A la hora de elegir, el sector primario prefiere destinar la cabaña a la elaboración del queso que vender la carne.

Al queso, a unos diez euros el kilo de fresco y más si semicurado, el ganadero le saca más rentabilidad. «El sector vende todo el queso que tiene y a buenos precios», corrobora Peña. Por eso, si destinan animales a la venta de carne «sólo son las cabras que ya no dan leche».

La dedicación a la elaboración del queso ha obligado a que la demanda de carne de cabra se cubra en Fuerteventura con el producto de fuera, de otras islas y hasta de la Península. En algunos supermercados, «dicen que es carne de cabra de Canarias y es de otros lugares».

No es sólo por la dedicación del ganado a la elaboración del queso,

añade el consejero insular, también es por la demanda de carne de baifo. «Al sacrificarlos, acabas con la posibilidad de aumentar la cabaña».

Menor incidencia tiene la competencia por la compra de leche de cabra por parte de empresas ganaderas industriales de Lanzarote y Gran Canaria, da fe Matías Peña. «Y por la misma razón es más rentable dedicar los animales a la elaboración del queso. El litro de leche no lo pagan tan bien como el kilo de queso. Con siete litros de leche, se elabora un queso que luego se vende a diez o doce euros el kilo».

Ante este panorama, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca anuncia una línea nueva de subvenciones para la recría ganadera. «Aún estamos elaborando las bases, pero algo tenemos que hacer porque ya no hay cabras casi en Fuerteventura. Lo mismo pasa en Gran Canaria, a donde fuimos el fin de semana pasada a una feria y el sector grancanario nos decía lo mismo».

Las carnicerías regentadas por ganaderos, sí asegurada la carne de cabra
Sin embargo, los ganaderos que se dedican a la venta de carne en el mercado municipal de Puerto del Rosario (reubicados por obras de modernización en el supermercado Macario) tienen carne de cabra. Juan Vera, que tiene la explotación en la cercana Zurita, ofrece de todo. «Hoy tengo cabrito, cerdo y por supuesto carne de cabra».

Maximino Robayna, más de medio siglo vendiendo carne en el mercado capitalino desde su ganadería situada en Betancuria, primero pregunta quién dice eso de que no se encuentra carne de cabra de Fuerteventura y luego confirma que tiene sí, pero no suficiente para todos los clientes.



«Pero no es por el queso, es porque la gente se ha ido aburriendo de la ganadería por los precios de los piensos y ganaderos, ganaderos de verdad, ya quedamos pocos. Otra cosa es comprar un ganado de cabras y tenerlas, pero ganaderos no quedamos muchos».



PORTADA

LOS PRODUCTOS DE LA PALMA SE PROMOCIONAN EN LA FERIA SALIMAT ABANCA DE GALICIA

El Cabildo de La Palma, a través del proyecto Saborea La Palma, de la empresa pública Sodepal, promociona los productos de la Isla en el Salón de Alimentación del Atlántico, Salimat Abanca, que se desarrolla en Galicia del 30 de mayo al 2 de junio



La consejera delegada de Sodepal, Miriam Perestelo, destaca que “La Palma cuenta con unos productos de primer nivel, algo que conseguimos gracias a la estrecha y necesaria colaboración entre el sector primario de nuestra Isla, que genera productos de gran riqueza



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

gracias al continuo trabajo, compromiso y esfuerzos de nuestros profesionales y el talento gastronómico de otras entidades y empresas que convierten esa materia prima en productos que marca la diferencia”.

En este sentido, Miriam Perestelo indica que este nuevo encuentro entre profesionales del sector es fundamental para continuar promocionando la gastronomía de La Palma, que es un importante atractivo turístico.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca, Bienestar Animal y Soberanía Alimentaria, Alberto Paz, estará presente en esta muestra en la que La Palma estará representada a través de 12 entidades vinculadas con la gastronomía insular.

La Palma estará representada, en la zona gastro, a través de las entidades Criadores de Cabra Palmera, Mojos Regina, Veganorte, Palmojo, Mojos Sicilia, Mojos Virginia, Ron Aldea, Delicias de la Huerta, Cerveza Isla Verde, Salinas de Teneguía, Piedra Jurada y la Central Hortofrutícola.

Por otro lado, en la zona turística, destacarán dos proyectos turístico-gastronómico que reflejan el espíritu de sostenibilidad y autenticidad de La Palma, como son la Ecofinca Tacande, un espacio ecológico que combina la producción agrícola con experiencias turísticas únicas, y Vino y Tierra, una iniciativa que fusiona la viticultura con el turismo, ofreciendo experiencias enológicas inmersivas.

Además, durante la feria, Saborea La Palma realizará una presentación de destino ante 34 turoperadores con el objetivo de promover la Isla como un destino turístico y gastronómico de primer nivel. Esta



presentación será una oportunidad para mostrar la diversidad y calidad de los productos palmeros, así como las experiencias únicas que ofrece La Palma a sus visitantes.

(*): 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