



COAG

Canarias

NOTICIAS

Sábado, 06 de julio de 2024



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

UN PROYECTO FOMENTA EL CULTIVO DE LA ALMENDRA PARA EVITAR LOS INCENDIOS

El objetivo de Transición Ecológica es conservar este tipo de cultivos de la comarca noroeste de la isla de La Palma

La Consejería de Transición Ecológica ha presentado el proyecto ‘Una almendra Bonita’ para la comercialización de almendras cosechadas en La Palma, con el objetivo de valorizar y conservar este tipo de cultivos de la comarca noroeste de la isla que, además, ayudan a combatir la virulencia de los incendios forestales.



COAG
Canarias

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

Dicho proyecto, con un presupuesto inicial de 800.00 euros, se incluye dentro de las acciones a desarrollar en el proyecto destinado a la valorización agraria frente a los incendios forestales en La Palma.

La campaña consiste en la comercialización de almendra palmera en la cadena de supermercados Spar de la isla en un formato de tarro de cristal de 100 gramos, aunque tanto la Consejería como la distribuidora confían en ampliar la venta de distintos productos elaborados a partir de este cultivo.

Según explicó el consejero responsable del área, Mariano Hernández Zapata, este proyecto agroforestal ha sido encargado a la empresa pública GMR Canarias para «proteger los montes palmeros y fomentar la agricultura local, con un cultivo que se había abandonado, promocionando así los productos de la isla derivados de cultivos sostenibles».

Zapata ha adelantado que el presupuesto para la campaña 'Una Almendra Bonita' será ampliado con otros 200.000 euros, alcanzando así un total superior al millón, para la protección y mejora de las zonas de interfaz urbano forestal y montes evitando el abandono de los campos de cultivo.

Además, ha recordado que la consejería se encuentra inmersa en la elaboración de una futura Ley de Montes «que tendrá un apartado fundamental para recuperar el atractivo del cultivo del monte canario, que históricamente ha sido protegido por los agricultores».

El director general de SPAR La Palma, José Gabriel Barreto, ha asegurado que en los últimos años «no ha habido prácticamente producción de almendra en La Palma para venir al mundo de la gran distribución, y con este proyecto trataremos de recuperar la comercialización de un producto histórico que antes se vendía a granel».

A partir de este viernes, los supermercados SPAR venderán en un envase atractivo, un tarro de cristal de 100 gramos, identificado como almendra específicamente de La Palma que será una producción limitada, según ha señalado el director general de la cadena de supermercados.

Para la comercialización de este fruto seco, con tanta tradición en la isla, se ha presentado un vídeo promocional y se han diseñado varios expositores que se colocarán en diferentes supermercados de la cadena SPAR, empresa colaboradora con el proyecto, y que serán distribuidos por varias comarcas.

Los expositores han sido contruidos a partir de troncos quemados en el último gran incendio forestal ocurrido en el archipiélago, con el objeto de sensibilizar a los ciudadanos sobre la problemática de los incendios forestales y sus daños en el monte y en los pueblos cercanos.



PORTADA

LA PALMA PARTICIPA EN LA ELABORACIÓN DE UN MAPA GASTRONÓMICO NACIONAL CON OTROS 25 DESTINOS



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



Productores del sector agrario de La Palma, además de técnicos de Sodepal y de la Consejería de Turismo del Cabildo de La Palma, han participado en unas jornadas sobre la elaboración de un mapa gastronómico a nivel nacional, en el que se incluyen los miembros de la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico.

Esta acción se incluye en el marco del proyecto Experiencias Gastronómicas del Sector Primario e incluye a los 26 destinos pertenecientes a Saborea España, entre los que se encuentra La Palma. En este marco, participan las consejerías de Turismo y Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Cabildo insular, además de Sodepal.

El Mapa Gastronómico documenta los platos tradicionales emblemáticos y los productos agrícolas y alimenticios locales, además de tener en cuenta las recetas tradicionales de cada destino.

Esta reunión de trabajo estuvo dirigida por el gerente de Saborea España, Lluís Pujol, y por la directora de este proyecto, Emma Pla. A

propósito, Pujol señaló que “trabajando todos juntos, turismo y sector primario, es más fácil avanzar en este camino de la excelencia de la gastronomía auténtica, con personalidad”.

En la misma línea, la consejera de Promoción Económica, Miriam Perestelo, ha defendido “la importancia de nuestra gastronomía, tanto de productores como de restauradores y profesionales del sector, también como reclamo turístico”, para lo que es “fundamental lograr un posicionamiento a nivel nacional”.

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

PORTADA

TENERIFE SUR

LA EMERGENCIA HÍDRICA ACELERA LAS OBRAS EN EL SUR DE TENERIFE PARA GENERAR AGUA

El Cabildo intensifica las acciones para aumentar la desalación y depuración para destinar gran parte del caudal a la agricultura; hasta cuatro estaciones incrementarán su producción

La situación de emergencia hídrica, tras casi una década de sequía, y la previsión de un largo verano que, según la Aemet, será más caluroso de lo normal, obligan a adoptar medidas extraordinarias, entre ellas, reforzar la apuesta por la desalación y depuración.

Tras el aldabonazo, a principios de junio, de las organizaciones profesionales agrarias, que denunciaron las “alarmantes” pérdidas en las conducciones públicas de abasto de Tenerife -Asaga denunció que hay ayuntamientos que pierden hasta el 60% del caudal-, el Cabildo ha intensificado las acciones para calmar la sed del campo isleño a corto y medio plazo, con medidas como la puesta en marcha de obras en cuatro estaciones del Sur para incorporar 12.000 metros cúbicos más de agua al día, de los que el 80% se destinarán a uso agrícola.

Se trata de producir agua de manera industrial, tanto de mar desalinizada o depurada regenerada. Para ello, se acometerán trabajos de emergencia, calculados en seis millones de euros, que aumentarán la capacidad de generación de las estaciones desaladoras de Granadilla, Oeste y la planta portátil del Valle de Güímar, además de la depuradora de aguas residuales de Los Letrados (Granadilla). La declaración de emergencia hídrica en la Isla, activada por el Cabildo el 29 de mayo, permite que estas medidas, incluidas en el Plan Hidrológico de Tenerife 2021-2027, se adelanten y las obras puedan ejecutarse de “forma inmediata”.

Además, la Institución insular ha anunciado la construcción de un depósito de agua potable en Las Zocas (San Miguel), en un plazo de 12 meses, para garantizar el suministro de La Aldea, Llano del Camello, Las Chafiras, Guargacho, Amarilla Golf y Golf del Sur. El depósito, con capacidad para 5.000 metros cúbicos, recibirá aportes de agua desalada de “gran calidad”, lo que evitará consumir aguas subterráneas.

Por otra parte, avanzan los trabajos de la depuradora comarcal de Montaña Reverón, en Valle San Lorenzo (Arona), así como la red de colectores, impulsiones y el emisario terrestre que ejecuta la empresa pública Acuaes. Una vez finalizadas las obras, en 2025, se pondrá a disposición del sector agrícola 24.275 metros cúbicos de agua al día para riego, equivalente a 10 piscinas olímpicas.

Representantes del Cabildo y del Ayuntamiento de Arona se reunieron ayer para coordinar las actuaciones. Blanca Pérez, consejera insular de Medio Natural, subrayó que se trata de obras de interés general del Estado que tienen como fin "el tratamiento de aguas residuales urbanas y la regeneración de las residuales depuradas para su reutilización para el riego agrícola y la red de conducciones de las aguas de la estación depuradora y el vertido cero".

La alcaldesa de Arona, Fátima Lemes, destacó que "es necesario que estemos al día con la obra de saneamiento y canalización, que debería haberse tratado hace mucho tiempo". Por su parte, la primera teniente de alcalde y concejala de Medio Ambiente, Clari Pérez, informó que se ha acordado la creación de una comisión de seguimiento para analizar la evolución de las obras.

Canarias7

PORTADA

LA RED DE REGADÍO DE TEGUISE Y TINAJO, A EXPENSAS DEL IMPACTO AMBIENTAL



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 estudio ya se encuentra en fase de exposición pública. Se invertirán 24,4 millones de euros

La Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria; entidad dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; ha publicado esta semana el documento a que prospere el estudio de impacto ambiental. En información pública hasta comienzos de agosto, una vez validado el documento, será posible licitar la concreción de la nueva red de regadío de Teguiise y Tinajo, con un presupuesto finalista de 24,4 millones de euros.

La iniciativa viene promovida por la Sociedad Mercantil Estatal de Infraestructuras Agrarias. Este organismo fue el impulsor del acuerdo suscrito en marzo, con presencia en la isla del ministro Luis Planas; refrendado en junio, con la firma del presidente cabildicio, Oswaldo Betancort. El 80% de la financiación es estatal, aportándose el 20% restante por administraciones de la isla.

La iniciativa, en un plazo de ejecución de año y medio a partir de la adjudicación, da prioridad a la presencia de una planta desaladora por ósmosis inversa, alimentada por un aerogenerador y vinculada a una estación de bombeo. Y habrá una balsa con 38.000 metros cúbicos de capacidad y un depósito para 4.750 metros cúbicos de agua. También contadores de telemedidas.

La intención principal de la propuesta, con opciones de estar lista para finales de 2026, permitirá la modernización de 300 hectáreas, principalmente de cultivos hortícolas de Tinajo y Teguiise. Beneficiará a

667 regantes.

¿ACEITUNAS DE FUERTEVENTURA ESTE AÑO? NI PARA ECHARLE A LA ENSALADA

Aceite de oliva virgen · De unos 350.000 kilos en 2023, los olivaderos mayoreros pasan este año al primer cero de sus cosechas, confirma Olivafuer. La asociación aglutina a 210 agricultores y solicita al Gobierno de Canarias ayuda para hacer frente a los costes de un año sin recolección. «El olivo pide agua y cuidados igual, dé o no dé aceitunas», defiende Armando Melián

En 2023, los olivaderos de Fuerteventura empezaron a coger aceitunas en agosto y no pararon hasta entrado diciembre. En total, la cosecha se cerró excepcionalmente con unos 350.000 kilos, diez veces más que otros años. En 2024, los olivos están limpios de aceitunas. Armando Melián, presidente de Olivafuer, la Asociación de Productores de Aceite de Oliva de Fuerteventura, apunta a la vecería y a la falta de horas de frío que requiere el olivo en invierno para echar flores.

Es jueves de julio por la tarde en la finca Meguez, en Casillas de Morales, en el municipio de Antigua. Armando Melián Hernández enseña las filas de olivos y olivos sin una triste aceituna. En total, son unos 1.200 ejemplares. «Es el primer cero del cultivo de la aceituna, y por tanto de la elaboración del aceite, en Fuerteventura», confirma.

Armando Melián Hernández, presidente de Olivafuer desde hace dos meses, durante años vicepresidente de la asociación de productores.

Armando Melián Hernández, presidente de Olivafuer desde hace dos meses, durante años vicepresidente de la asociación de productores.

Javier Melián / Acfi Press

La historia del aceite virgen majorero es relativamente corta, pero ha dado pasos de gigante y de sabor en pocos años, ganando concursos a nivel regional. El Cabildo de Fuerteventura empezó, hace unos 30 años, a vender a bajo coste olivos para su implantación, a lo que los agricultores se sumaron entusiasmados desde casi todos los municipios.

«Ni tantos kilos fueron normales en 2023, cuando las almazaras del Cabildo y de particulares no pararon de trabajar, como tampoco es muy normal que sin cosecha este año 2024, aunque el cambio climático está trastocando todo. Muchos hablan de la vecería, es decir que el árbol que da muchas aceitunas un año, se resiente y al año siguiente no da tanto».

Aguas y cuidados igual, a pesar de cosecha cero

Por lo menos, la falta de aceituna es común en Fuerteventura a Lanzarote y Gran Canaria, asegura Armando Melián, donde tampoco el frío dejó sentir sus rigores sobre el campo. «No hubo flor y, al no haber flor, tampoco lógicamente aceituna».

La cosecha de 2023 arrojó unos 35.000 litros de aceite oliva virgen, a razón de diez kilos de aceituna molturadas para conseguir un litro de aceite. Casi todo está vendido desde hace meses para dar el sabor ligeramente picante, con aromas afrutados, a ensaladas, desayunos,

carnes y queso de cabra fresco.

El cambio climático, que dejó sin frío a los olivos durante el ya de por sí testimonial invierno majorero, nada influye sobre los costes de su cultivos. Es decir, como resume Melián Hernández, «el olivo necesita agua y cuidados igual». Por eso, desde Olivafuer se está peleando con el Gobierno de Canarias para que compense los gastos de un año sin cosecha a los productores con registro sanitario y marca comercial. «Al no haber aceite, no vamos a poder recuperar la inversión».

Cosecha de aceite de oliva virgen vendida y a buen precio

En el caso del presidente de Olivafuer, su olivar propio se reparte entre los 400 ejemplares de Tiscamanita, en el municipio de Tuineje, y otros pocos más en el Valle de La Lajita, en el municipio de Pájara. El mayor se localiza en la finca Meguez, en Casillas del Ángel, con 1.200 ejemplares que gestiona desde hace años. «Son olivares de personas que, por edad o por razones laborales, no podían ocuparse de ellos o desconocían cómo comercializar el aceite». Entre propios y alquilados, suman unos 3.500.

Ramas de olivos limpias de aceitunas.

Ramas de olivos limpias de aceitunas. Javier Melián / Acfi Press

En 2023, esos olivos dieron unos 50.000 kilos de aceituna, lo que hace unos 5.000 litros de aceite virgen comercializado bajo la marca Canary Oil. Desde hace dos meses, tiene vendida su producción. «No me queda ni gota de aceite. Se ha vendido muy bien el aceite de oliva virgen majorero. Y, como yo, casi todos nuestros asociados de Olivafuer».

Precios altos del aceite de fuera

La subida de precios del aceite de oliva procedente de Andalucía y otros lugares de la península ibérica también jugó a favor del aceite majorero. «Al haber poca diferencia de dinero entre el aceite de fuera y el de Fuerteventura, la gente se inclinó por el producto local y realmente hemos vendido mucho y bien»

Síguenos en el canal de Whatsapp de Gastronomía de CANARIAS7

Olivafuer surgió en 2011, en concreto el 9 de junio. Desde entonces, su presidente fue Pepe Santana, uno de los productores pioneros de Fuerteventura, cuyos olivos también crecen en Tiscamanita. En 2018, llegó a 80 socios y 80 hectáreas de olivar. Hace dos meses, ya con 210 asociados, el hasta entonces vicepresidente Armando Melián cogió el relevo, desde luego no en el mejor momento del sector.



EL ÓRGANO DE CONTROL DE LA IGP PLÁTANO DE CANARIAS, QUE GESTIONA ASPROCAN, SUSPENDE TEMPORALMENTE A UN MADURADOR DE ALICANTE

La entidad que agrupa a seis organizaciones de productores y es la gestora de la IGP Plátano de Canarias comunica la decisión por supuestas irregularidades; la prohibición afecta del 20 de junio hasta el 30 de agosto a Bonnysa Agroalimentaria, que tiene plátano en Tenerife. La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), que agrupa a las seis entidades tipo OPP que operan en las islas y a su vez es la gestora del distintivo de calidad indicación geográfica protegida (IGP) Plátano de Canarias, ha comunicado la decisión del órgano de control de la reseñada IGP de suspender de forma temporal la actividad de maduración de esta fruta isleña con calidad certificada por parte de la empresa Bonnysa Agroalimentaria, SA, una sociedad mercantil con sede social en Alicante, donde realiza la maduración, y con filiales en otras partes de España, entre ellas la isla de Tenerife, con la SAT Bonnysa. Es, según las fuentes consultadas, la primera vez que una medida de ese tipo con tanta duración se adopta con un madurador en Península.

Esa sociedad mercantil produce y comercializa plátano de Canarias (al menos el que recolecta la SAT Bonnysa en Tenerife), en este caso dentro de la OPP Europlátano, a la que pertenece Bonnysa Agroalimentaria

desde el 1 de enero de 2021, según consta en una información oficial servida por la citada OPP. En esa provincia peninsular, maduran plátano tanto Bonnysa, en sus cámaras, como la propia OPP Europlátano, que también tiene instalaciones propias, entre otras ofertas presentes.

La decisión adoptada por el órgano de control de la reseñada IGP que gestiona Asprocan, en su condición de aquel como ente que debe velar por el uso correcto de la marca IGP Plátano de Canarias, en aplicación del reglamento de gestión de ese distintivo alimentario de la UE, se adoptó hace varias semanas y supone la prohibición temporal de la autorización para la maduración de la fruta IGP Plátano de Canarias desde el 20 de junio pasado hasta el 30 de agosto de este mismo año. La razón de tal suspensión supuestamente tiene que ver con problemas detectados en la comercialización de esa fruta canaria desde instalaciones de maduración radicadas en la provincia de Alicante propiedad de Bonnysa Agroalimentaria.

Consultada la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias acerca de esta suspensión temporal, fuentes del gabinete de prensa se limitaron este viernes a señalar que "estamos colaborando con la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana en esta cuestión, recabando toda la información", lo que demuestra que hay un proceso abierto y este forma parte de la inspección realizada por los servicios adscritos a la Comunitat Valenciana, al tratarse de una localidad de Alicante, que han sido los que han dado la voz de alarma. La Consejería canaria además afirmó que "no podemos ofrecer más información por el momento porque pueda afectar al desarrollo de estas

actuaciones”.

Asprocan da explicaciones de lo sucedido

Sobre este mismo particular, Asprocan, que es la entidad gestora de la IGP Plátano de Canarias, ha indicado este viernes, a petición de este medio digital, que “la suspensión de certificación ha sido comunicada a Asprocan por parte de la entidad de certificación que realiza el control (la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la IGP Plátano de Canarias) a este operador. Según la comunicación recibida, se trata de una suspensión temporal. Entendemos que son no conformidades detectadas en los procesos habituales y rutinarios de control. Los motivos de la suspensión no se especifican en la comunicación que la entidad de certificación ha trasladado a Asprocan”, indican.

Además, añade esta asociación que “las inspecciones o auditorías se han realizado en Alicante al estar ubicadas allí las instalaciones de maduración correspondientes a este operador. Dichas inspecciones, auditorías o peticiones de información que han motivado la suspensión temporal del certificado de este operador han sido realizadas por una entidad de certificación acreditada que tiene delegado el control de la IGP por parte de la autoridad competente”. También informa de que “ha habido suspensiones temporales de certificado anteriormente que se han resuelto en menos de 48 horas. En este caso, la mayor temporalidad ha llevado a dicha publicación para información de los operadores”.

Anuncio de la suspensión.

Asprocan explica que como “órgano de gestión de la IGP Plátano de Canarias ha informado al ICCA y a la Consejería de Agricultura de la

suspensión del certificado”, lo que “no implica sanción económica”. Esta “suspensión temporal se limita únicamente al operador de maduración en Alicante, no afectando al operador productor que nos indica [SAT Bonnysa] ni a la OPP que nos indica [Europlátano]”.

La información del problema con Bonnysa Agroalimentaria en relación con la comercialización de plátano de Canarias se conoce a través de una información oficial de la propia Asprocan publicada en el Tablón de anuncios de su sitio web con fecha de 27 de junio, bastantes días más tarde del de inicio de la suspensión de la autorización, el 20 de junio pasado.

Fuentes del sector platanero preguntadas sobre este mismo problema, han incidido en que esas supuestas irregularidades se conocían desde hacía meses, tras las inspecciones realizadas por la Generalitat Valenciana cuyo resultado fue conocido luego por el gestor de la marca IGP Plátano de Canarias, Asprocan, y por la propia Consejería de Agricultura canaria. También sostienen que el supuesto incumplimiento debió ser grave porque es la primera vez, desde la puesta en marcha de la IGP, que se suspende la autorización de maduración por tanto tiempo a un comercializador al por mayor de plátano de Canarias en Península.

Bonnysa Agroalimentaria, SA, es la sociedad matriz, entre otras, de la SAT Bonnysa, una entidad productora y comercializadora de plátano canario dentro de la OPP Europlátano y con sede e instalaciones en Granadilla de Abona. Esta firma agrícola, tras la crisis del tomate de exportación en Canarias, de manera más profunda en el sur de Tenerife, adoptó como línea estratégica la entrada en el cultivo del plátano, lo

que hizo con la preparación y puesta en explotación de fincas en la zona meridional de la isla.



PORTADA

LA INICIATIVA BANCO INSULAR DE TIERRAS EN LA GOMERA COMIENZA A DAR SUS PRIMEROS FRUTOS

Actualmente, el Banco Insular de Tierras dispone de más de treinta terrenos en oferta

Informa. Jacobo González / Raúl Montesino

A finales del año pasado se puso en marcha el Banco de Tierras de La Gomera. Un proyecto que nació para fomentar el aprovechamiento de terrenos abandonados en la isla. Una de esas personas beneficiadas ha sido, Carmen Delia Mesa.

La vida de Carmen Delia siempre ha estado ligada al campo. Hija de agricultores, ha conseguido, de forma gratuita, un terreno donde cultivar gracias al Banco de Tierras de La Gomera.

Se trata de un proyecto que nació a finales de 2023 para dar futuro a parcelas agrícolas en desuso.

Iniciativa por la agricultura

Una iniciativa que beneficia a propietarios y productores. Actualmente, el Banco Insular de Tierras dispone de más de treinta terrenos en oferta, esperando a que personas como ella, quieran aprovecharlos.



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

En definitiva, el trabajo del Banco Insular de Tierras de La Gomera continúa con la prestación de asistencia técnica a los productores, dinamizando mediaciones y buscando la participación de nuevos usuarios. Así, el reto para los próximos meses es conseguir nuevos terrenos para aumentar la oferta, al tiempo que ampliar la demanda.

ABC CANARIAS

PORTADA

EL SECTOR VITIVINÍCOLA DESCORCHA LA INNOVACIÓN PARA SOBREVIVIR AL CAMBIO CLIMÁTICO

Técnicas de eficiencia hídrica, recuperación de antiguas variedades, selección clonal, desembarco de la IA... la industria despliega un arsenal tecnológico para afrontar una batalla decisiva

Las gotas de innovación que plantan cara a la sequía en el campo español

El sector vitivinícola descorcha la innovación para sobrevivir al cambio climático

Las altas temperaturas, los periodos prolongados de sequía y los fenómenos meteorológicos extremos, como las lluvias torrenciales o el granizo, se han convertido en un quebradero de cabeza para el sector vitivinícola. La alteración en los patrones de maduración de la uva derivada del calentamiento global provoca la obtención de frutos con

una concentración de azúcares más elevada, aumentando el grado alcohólico de los caldos, lo que incide en su calidad. El impacto del cambio climático sobre uno de los cultivos estrella de nuestro país tiene en vilo a todos los agentes económicos implicados en la cadena de valor, que ya trabajan para adaptarse a la situación. Desde mantenimiento del suelo con cubierta vegetal hasta prácticas de eficiencia en el manejo del riego o recuperación de variedades antiguas, el reto de afrontar las condiciones actuales no pasa por una única solución, sino por la investigación de diversas alternativas y la adopción de las que resulten más convenientes en cada caso.

A pie de viña la preocupación está a la orden del día. Uno de los efectos de la crisis climática es el adelanto de la fecha de la vendimia. «En la última década se ha notado bastante. Antes comenzaba a finales de septiembre o principios de octubre, mientras que ahora se está generalizando en la segunda quincena de agosto», comenta el responsable técnico del sector vitivinícola de la organización agraria Asaja, Jose Ugarrío, que añade que, como parte del proceso de adecuación realizado desde el campo, hay agricultores que, para compensar el repunte térmico, optan por la plantación de viña en latitudes donde era muy residual.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación prevé cerrar la campaña vitivinícola 2023/2024 con 32 millones de hectolitros de vino y mosto, un 21% menos respecto a la anterior y un 25% inferior comparado con el promedio de las últimas cinco campañas, debido a la larga sequía. A la tendencia a la baja de la producción nacional se suma

que, de cara a los años venideros, las perspectivas son poco halagüeñas. Un reciente estudio publicado en la revista *Reviews Earth & Environment* advierte de que un incremento en la temperatura del planeta por encima de los 2°C haría inviables un 90% de las regiones vinícolas costeras y de tierras bajas de España, Italia, Grecia y el sur de California para finales de este siglo como consecuencia de la acusada falta de precipitaciones y la frecuencia de las olas de calor. «El agricultor es consciente de que si no se adapta a la nueva realidad, quedará fuera del sistema productivo», sintetiza Ugarrío, de Asaja. Por este motivo, el colectivo lleva a cabo prácticas acordes a las circunstancias de nuestro tiempo.

Ante la escasez de recursos hídricos, por ejemplo, se buscan fórmulas para maximizar la eficiencia. «El viñedo en su totalidad tiene riego de baja frecuencia. Se hacen estudios del tipo de suelo y, en función de eso, para aprovechar aún más el agua se determina la cantidad de litros precisada en una hora. También se entierran en el terreno los ramales portagoteros para que la evaporación sea mínima», detalla Ugarrío. Si bien los costes exceden a los del riego por gravedad empleado antaño, la transición no era opcional porque de ella dependía la factibilidad de la actividad. Desde Asaja hacen un balance favorable del nivel de innovación del sector español, aunque lamentan la oportunidad perdida con los fondos Next Generation, que «se han difuminado en otros estamentos y no han llegado directamente al agricultor». Piden, en este sentido, una mayor implicación de las administraciones.

Además de las actuaciones en torno al manejo del riego, entre las estrategias orientadas a lograr una producción de calidad en viñedos ya existentes se incluye el mantenimiento del suelo con cubierta vegetal.

«A pesar de que hay cierta competencia de las plantas herbáceas con la vid por el agua, es una herramienta de protección contra la erosión y la escorrentía. Que no sea tierra arada, sino suelo estable es muy positivo para el cultivo y el medioambiente, sobre todo en un contexto de diversidad extrema de comportamiento del clima como el que estamos viviendo», explica José Miguel Martínez Zapater, director del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV), instituto mixto del CSIC, Universidad de La Rioja y el Gobierno de la Rioja. Subraya la importancia de que la cubierta, que ayuda a disminuir el efecto invernadero a través de su capacidad como sumidero para fijar CO₂ atmosférico, se ajuste a las condiciones climáticas y a los suelos de cada zona. En el marco de proyectos europeos como Vitisad, en el que ha participado el Gobierno de la Rioja a través de investigadores del ICVV, se estudian aspectos como la influencia de las fechas de poda en los estados fenológicos de la vid.

Otra de las técnicas aplicadas son los acolchados orgánicos, que consisten en la cobertura del suelo alrededor de las plantas de vid con materiales como paja, compost u hojas, que ayudan a conservar la humedad y reducir los requerimientos de riego.

Adaptación

Para futuras replantaciones, con una visión a medio y largo plazo, también existen distintas opciones encaminadas a adaptarse a las condiciones climáticas. Martínez Zapater indica que hay muchos ensayos orientados a ampliar la diversidad de los portainjertos utilizados, esenciales para la captación del agua, así como a la selección clonal, que permite mejorar variedades que ya están establecidas en el mercado.

«En España es muy importante la variedad Tempranillo y Garnacha. Si queremos que sigan dando lugar a buenas producciones y vinos de calidad, necesitamos que se adapten poco a poco a las nuevas condiciones, es decir, a tener menos agua disponible, a las olas de calor, a madurar con temperaturas más altas... Esto requiere mejorar las variedades sin que cambien sus características básicas y para eso sirve la selección clonal», expone. Los avances conseguidos en las tecnologías de secuenciación de genomas y de caracterización de marcadores moleculares están contribuyendo a dicho fin.

La Red Vitis Climadapt, en la que participan entidades públicas de I+D+i de quince comunidades autónomas y cuenta con la colaboración de viveros, bodegas, denominaciones de origen, así como fundaciones y asociaciones que aportan la visión del sector privado, tiene entre sus líneas de trabajo los programas de selección clonal, que se han llevado a cabo en Andalucía, Castilla y León, Extremadura, Galicia, Madrid, Navarra, Rioja y Valencia.

Desde la industria se investiga, asimismo, en la recuperación de variedades antiguas. «Algunas quedaron desfasadas porque no llegaban a madurar en los ciclos de cultivo que había anteriormente y ahora, con mayores temperaturas, maduran más rápido», comenta el director del ICVV. De acuerdo al Registro de variedades comerciales en el registro de variedades comerciales de vid, en 2002 eran 151 y ahora han alcanzado ya las 244.

Familia Luis Cañas es uno de los actores españoles situados en primera línea de la recuperación varietal, área en la que atesoran una década de

experiencia. Se trata de una labor muy exhaustiva, que consiste en localizar en los viñedos antiguos cepas de variedad desconocida o que siendo conocidas tienen alguna singularidad. «En la agricultura industrial se han descartado variedades en beneficio de unas pocas que eran las más adecuadas según los criterios productivos, lo que ha provocado que queden solo cuatro o cinco clones de algunas variedades. En España hay un cultivo enorme de Tempranillo, pero un porcentaje altísimo es de un puñado de clones, situación que representa una amenaza porque cualquier desajuste derivado del clima o de las plagas puede perjudicar la permanencia de dicho cultivo al no haber variabilidad genética», subrayan desde la empresa, que ha detectado 55 variedades en sus viñas viejas, algunas de las cuales destacan por su adaptabilidad al cambio de condiciones climáticas.

Familia Luis Cañas realiza un exhaustivo trabajo de recuperación varietal y ya ha detectado 55 en sus viñas viejas

El grupo bodeguero Alma Carraovejas lidera LowpHWine, un proyecto de I+D+i que contempla los factores que pueden ayudar a controlar la subida de pH o minimizar la pérdida de acidez en vinos. «En viñedo tenemos en cuenta la influencia del varietal, considerando tanto la caracterización de variedades relictas (se dejaron de utilizar por dar escaso rendimiento o no madurar suficiente) como la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva, así como la contribución de los microorganismos del suelo en aspectos como la toma de potasio por la planta o la influencia de fertilización orgánica sobre el suelo y los equilibrios ácidos del fruto», asegura Eva Navascués, directora de I+D+i de la compañía. Durante la elaboración del vino, se enfocan en la

caracterización y selección de especies de levaduras capaces de generar acidez durante la fermentación alcohólica, aspecto que vertebra el proyecto como línea troncal.

Más allá de esta iniciativa, las variaciones asociadas al cambio climático han hecho modificar el planteamiento general de su viñedo. «Buscando viñedos con orientación norte, cambiando los sistemas de conducción del viñedo, de la espaldera dirigida, más expuesta a la insolación, a la conducción en vaso», sintetiza. A medio plazo, están ensayando nuevos portainjertos de vid, más adaptados a la sequía. «Hemos plantado bancos de biotipos de Tempranillo y Verdejo, procedentes de viñedos viejos, con el fin de buscar nuevos clones con aptitudes interesantes que nos ayuden a paliar el efecto del cambio climático», detalla.

Despliegue tecnológico

En un momento de eclosión de la inteligencia artificial, Navascués señala que en el sector permite la correlación simultánea de multitud de variables que de otra manera no podrían ser procesadas. «La empleamos –aclara– para determinar con antelación a la cosecha el rendimiento de uva producida. En los algoritmos intervienen variables y predicciones meteorológicas, histórico de las parcelas e índices agronómicos obtenidos a partir de imágenes de satélite».

José Luis Benítez, director general de la Federación Española del Vino, pone en valor las ventajas que las nuevas tecnologías aportan al sector y que comprenden el uso de drones, el conocimiento en tiempo real, mediante imágenes, del estrés hídrico de la planta... Beneficios que redundan, por un lado, en la utilización más razonable de los recursos

y, por otro, en la predictibilidad a la hora de aplicar tratamientos fitosanitarios, por ejemplo. «Este tipo de soluciones se aplican en la actualidad e irán a más», afirma Benítez. Las grandes empresas, que cuentan con personal especializado, son las más concienciadas con la necesidad de incorporar la innovación, si bien Benítez matiza que hoy en día se ofrecen soluciones adaptables a tamaños pequeños, por lo que no es tanto una barrera económica, sino una insuficiente difusión del conocimiento.

Entre las asignaturas pendientes, señala que, debido a la atomización del sector, muchas veces falta coordinación. «Desde la Federación hicimos en 2018 un plan de adaptación del viñedo al cambio climático, que estamos actualizando para compartirlo con las administraciones públicas en septiembre. El propósito es poner negro sobre blanco los problemas, cuantificar cómo se puede ayudar y dar ideas de medidas específicas que se canalicen a través de mecanismos existentes como la Intervención Sectorial del Vino», dice el director de la Federación, que afirma que mantienen un diálogo fluido con los organismos públicos.

Desde el sector privado, Grupo Agrovín ha diseñado tecnologías para minimizar los estragos del clima en este emblema de la 'marca España'. Uno de sus sistemas, bautizado como Ultrawine Perseo, usa ultrasonidos de alta potencia y baja frecuencia para sacar el máximo potencial aromático y fenólico de la uva sin incrementar las temperaturas ni la presión. Su aplicación, además, anula los efectos en el desfase de la madurez de la uva provocados por el cambio climático, controlando el grado alcohólico y favoreciendo la calidad de la uva. Hasta ahora, más de 20 millones de litros de vino se han producido con esta tecnología,

tanto en bodegas nacionales como internacionales. Comparado con el método tradicional de maceración, reduce hasta la mitad el tiempo y proporciona ahorros energéticos del 15%.

Imagen - Ultrawine Perseo usa ultrasonidos de alta potencia y baja frecuencia para lograr elaboraciones de calidad partiendo de uvas con déficit de maduración

SOLUCIÓN PARA RESPONDER AL ESTRÉS TÉRMICO DE LA VID

Ultrawine Perseo usa ultrasonidos de alta potencia y baja frecuencia para lograr elaboraciones de calidad partiendo de uvas con déficit de maduración

El compromiso con la sostenibilidad no tiene marcha atrás. Bien lo saben en la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), asociación sin ánimo de lucro que impulsa la innovación como herramienta de mejora del sector, poniendo de acuerdo a entidades académicas y de investigación con bodegas, productores y otras organizaciones para que pidan proyectos consorciados de I+D.

Uno de sus proyectos es Smartwinery, que involucra a la Universidad de Murcia, Productos Agrovin y Neuropublic. «Se basa en establecer una planta piloto que incorpore, a pequeña escala, tecnologías innovadoras en enología para que las vean los productores y puedan reescalarlas en sus procesos», sintetiza Mario de la Fuente, gerente de la PTV. Como botón de muestra del despliegue que se efectuará, cabe citar la sensórica aplicada al remontado (durante la fermentación, operación mediante la que se extrae el líquido por la parte inferior de un depósito y se añade

por la superior) para avisar a los profesionales del nivel de oxígeno en el mosto y del momento en que se ha de realizar. También se probará un sistema informático que monitoriza distintas variables durante la fermentación y las analiza para la toma de decisiones.

El proyecto Novaterra, que tiene entre sus socios a la Plataforma Tecnológica del Vino, se apoya en la innovación para reducir el uso de fitosanitarios en plantaciones de viña

El proyecto Novaterra, que tiene entre sus socios a la Plataforma Tecnológica del Vino, se apoya en la innovación para reducir el uso de fitosanitarios en plantaciones de viña ABC

De las siete áreas de trabajo de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), la de sostenibilidad y cambio climático es una de las que, año tras año, más proyectos mueve. Entre los que están a punto de concluir (en septiembre) destaca Novaterra, que trata de optimizar el uso de fitosanitarios en viñedo y en olivo. «Con tecnología como las imágenes satelitales, se elaboran mapas con índices NDVI que muestran el estado de la vegetación y el viñedo. Esa información se envía al tractor para que dé a cada planta la dosis que necesita», explica Mario de la Fuente. Los ensayos demuestran que con esta metodología se ahorra, de media, entre un 33% y 50% de producto, de agua y de energía para hacer el mismo tratamiento con la misma eficacia.

El sector del vino, uno de los estandartes españoles por excelencia, brinda por la innovación para blindar su futuro en un entorno desafiante marcado por el cambio climático.

LA PALMA PARTICIPA EN LA ELABORACIÓN DE UN MAPA GASTRONÓMICO NACIONAL CON OTROS 25 DESTINOS

Productores del sector agrario de La Palma, además de técnicos de Sodepal y de la Consejería de Turismo del Cabildo de La Palma, han participado en unas jornadas sobre la elaboración de un mapa gastronómico a nivel nacional, en el que se incluyen los miembros de la Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico.

Esta acción se incluye en el marco del proyecto Experiencias Gastronómicas del Sector Primario e incluye a los 26 destinos pertenecientes a Saborea España, entre los que se encuentra La Palma. En este marco, participan las consejerías de Turismo y Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Cabildo insular, además de Sodepal.

El Mapa Gastronómico documenta los platos tradicionales emblemáticos y los productos agrícolas y alimenticios locales, además de tener en cuenta las recetas tradicionales de cada destino.

Esta reunión de trabajo estuvo dirigida por el gerente de Saborea España, Lluís Pujol, y por la directora de este proyecto, Emma Pla. A

propósito, Pujol señaló que “trabajando todos juntos, turismo y sector primario, es más fácil avanzar en este camino de la excelencia de la gastronomía auténtica, con personalidad”.

En la misma línea, la consejera de Promoción Económica, Miriam Perestelo, ha defendido “la importancia de nuestra gastronomía, tanto de productores como de restauradores y profesionales del sector, también como reclamo turístico”, para lo que es “fundamental lograr un posicionamiento a nivel nacional”.



PORTADA

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA, NARVAY QUINTERO, ANUNCIA INSPECCIONES A LA IMPORTACIÓN DE PAPAS

El consejero Narvay Quintero ha denunciado la situación que muchos agricultores del archipiélago sufren a diario, vendiendo a pérdidas

El consejero Narvay Quintero ha denunciado la situación que muchos agricultores del archipiélago sufren a diario, vendiendo a pérdidas

Un mercado ruinoso para los productores. Durante los últimos días, venimos denunciando varios casos de agricultores canarios que aglutinan varias toneladas de sus cultivos sin poder darles salida. Todo, por los bajos precios que les ofrecen los comerciantes y las superficies.

Dinero que no cubre, ni mucho menos, los costes de producción, suministros y mano de obra. El sector primario denuncia importación de papas de manera irregular, por ello, desde la Consejería de Agricultura se han anunciado exhaustivos controles desde este próximo lunes, 8 de julio, para vigilar la importación de producto de manera irregular.

La medida la confirmaba esta mañana el consejero, Narvay Quintero, en Herrera en COPE Canarias con la intención de ayudar a los productores de papas del país: "Desgraciadamente, las condiciones del mercado son las que son y no se pueden cambiar. Pero sí se puede controlar. Hay normas, leyes de calidad y trazabilidad de la papa que se han de cumplir. Y vamos a exigir al máximo".

El consejero, además, se solidarizaba con la sensación que viven miles de productores en el mercado: "Todos queremos unos precios baratos en las superficies, pero cuando compramos papa a 80 céntimos el kilo, lo que estamos haciendo es matar el trabajo del agricultor. Probablemente no hoy, pero ese productor solo cubrirá gastos, no tendrá ningún beneficio y la mano de obra saldrá de su bolsillo. Acabará por cerrar su actividad".

El Periódico de Canarias

PORTADA

EL CABILDO Y EL AYUNTAMIENTO DE ARONA COORDINAN LAS ACTUACIONES PARA LA MEJORA DE LAS AGUAS EN LA COMARCA SUR



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

Los trabajos de la depuradora de Montaña Reverón y los colectores e impulsiones complementarias que ejecuta Acuaes en Arona suponen una inversión de 78 millones de euros

6 de julio de 2024. El Cabildo de Tenerife y el Ayuntamiento de Arona han mantenido un encuentro para conocer el estado de las obras de depuración y reutilización en Arona Este y San Miguel y la red de colectores, impulsiones y emisario terrestre complementarias que se están ejecutando en la actualidad y cuya inversión ronda los 78 millones de euros. Las actuaciones, encomendadas a Aguas de las Cuencas de España (Acuaes), están cofinanciada con la ayuda del Fondo Europeo de Desarrollo Regional FEDER 2014-2020, dentro del Programa Operativo Plurirregional de España (POPE) y la previsión es que estén finalizadas durante el próximo año. La reunión contó con la presencia de la consejera de Medio Natural, Sostenibilidad y Seguridad y Emergencias, Blanca Pérez; la alcaldesa de Arona, Fátima Lemes; la primera teniente de alcalde y concejala de Medio Ambiente, Sostenibilidad y Servicios Públicos, Clari Pérez; el gerente del Consejo Insular de Aguas de Tenerife, Javier Davara, así como varios concejales del consistorio sureño y representantes de Canaragua y Acuaes y técnicos de ambas Administraciones.

Blanca Pérez explica que "se tratan de obras de interés general del Estado que tienen como objetivo el tratamiento de aguas residuales urbanas, así como la regeneración de aguas residuales depuradas para permitir su reutilización para el riego agrícola y la red de conducciones de las aguas a la EDAR y el vertido cero", al tiempo que señala que se

ha acordado la creación de una comisión mesa de seguimiento sobre los trabajos constructivos. "Las dos obras están a cargo de Acuaes y son de suma importancia para el tratamiento adecuado de las aguas residuales en la zona en los municipios de Arona, San Miguel de Abona y Vilaflor. Estas infraestructuras permiten recoger y tratar aguas residuales para su regeneración y emplearla con fines agrícolas", explica Pérez.

La alcaldesa de Arona, Fátima Lemes, destacó que "el seguimiento de estas actuaciones tan importantes para el municipio es fundamental, por eso agradecemos al Cabildo y a todos los participantes este encuentro porque es necesario que estemos al día con la obra de saneamiento y canalización en Arona. Es una cuestión que afecta a todos y debería haberse tratado hace mucho tiempo." Por su parte, la primera teniente de alcalde y concejala de Medio Ambiente, Sostenibilidad y Servicios Públicos, Clari Pérez, señaló que "valoramos muy positivamente la reunión porque nos permite seguir trabajando de manera muy estrecha con el Cabildo. Hemos abordado las obras de instalación de los grandes colectores para poder acabar con los problemas de saneamiento que tenemos en Arona con todos los agentes que estamos involucrados: Ayuntamiento, Cabildo, Consejo Insular de Aguas, la empresa adjudicataria y la contrata que está haciendo la obra. También se ha acordado crear como una comisión de seguimiento para seguir analizando la marcha de estas obras".

Durante la reunión también se abordó el convenio entre el Consejo Insular de Aguas de Tenerife y los ayuntamientos de Arona y San Miguel

mediante el cual se gestionará todo el sistema, esto es, la depuradora, los colectores y las estaciones de bombeo. Dicha gestión se realizará por parte del Consejo Insular de Aguas una vez que estén finalizadas las obras, previsiblemente, a finales de 2025. Una vez concluidos los trabajos de la Estación Depuradora de Aguas Residuales Comarcal de Montaña Reverón -ubicada en el complejo hidráulico de Valle San Lorenzo- y la nueva red de colectores, impulsiones y emisario terrestre complementaria, se podrá poner a disposición del sector agrícola unos 24.275 metros cúbicos de agua al día de riego (el equivalente a 10 piscinas olímpicas). Los proyectos garantizarán el agua tratada a toda la medianía de esta parte del sur de la Isla, ya que los vertidos se impulsarán a la EDAR Montaña Reverón a través de estaciones de bombeo de aguas residuales de Guaza, Las Galletas, Palm-mar, Malpaso, Costa del Silencio, Golf del Sur, Lomo San Blas y Tamaide. De esta forma, se evitarán los vertidos al mar y se depurará el agua para el riego agrícola.