



# NOTICIAS

Viernes, 9 de agosto de 2024

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

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



**PORTADA**

**EL PSOE CRITICA QUE EL CAMPO NO TENGA MÁS AGUA DISPONIBLE EN TRES MESES DE EMERGENCIA**

Parrilla asegura que las promesas del Gobierno tinerfeño «se quedan en 'aguas de borrajas'»



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 PSOE en Tenerife denuncia que la «grave» situación de sequía en Tenerife y la consecuente declaración de emergencia hídrica «no se está viendo correspondida», según su consejero Javier Parrilla, «con un aumento del agua dispone para la agricultura, en contra de lo que estaba previsto por el anterior Gobierno socialista cuando prestó su apoyo al grupo de gobierno que preside Rosa Dávila».

Parrilla considera que «este es un ejemplo más de los anuncios promocionales de la presidenta frente a la situación por la que pasan los agricultores de Tenerife, que ven cómo se quedan en agua de borrajas». «El Cabildo de Tenerife no ha puesto ni un solo metro cúbico más de agua para el sector primario desde que declaró la emergencia hídrica y su previsión es que este año haya disponibles únicamente 24 millones de metros cúbicos, muy por debajo de los más de 30 millones que había planificado el anterior grupo de Gobierno del PSOE, presidido por Pedro Martín, gracias a la ampliación de la depuradora de Adeje-Arona», defendió el consejero, que fue responsable del sector primario en el pasado mandato.

Parrilla recuerda que el apoyo del Grupo Socialista a la declaración de emergencia hídrica estaba condicionado a la adopción de medidas urgentes para suministrar agua para el sector agrícola. Entre las obras más importantes estaban las desaladoras portátiles que permiten poner a disposición del sector agrícola agua para riego de manera relativamente rápida a un coste razonablemente bajo. El pasado mes de febrero, el PSOE presentó un plan de choque para poner a disposición del sector agrícola 40.000 metros cúbicos diarios más de agua, con una inversión de 65 millones de euros, un plan que fue presentado por el

presidente del grupo y secretario general, Pedro Martín. Poco después, el Cabildo anunciaba su intención de declarar la situación de emergencia hídrica que, sin embargo, según Parilla, «no fue adoptada hasta tres meses más tarde». «Entre las obras que fueron incluidas por el Cabildo en su plan de choque se encontraba las propuestas por los socialistas, especialmente las desaladoras portátiles», aclara Parrilla.

## **EL SECTOR AGRÍCOLA, LA CULTURA, EL OCIO Y LA HOSTELERÍA LIDERAN EL AUMENTO DE LAS CONTRATACIONES EN VERANO SEGÚN EUROFIRMS GROUP**

Según datos de la primera multinacional española de gestión de talento, la búsqueda de peones para el sector agrícola registra incrementos de hasta el 93% / En verano, los siguientes perfiles más demandados serían los profesionales de servicios de correos y los trabajadores del sector de la cultura y el ocio / Por provincias, Toledo (108%), Navarra (103%) y Ciudad Real (80%) son las que experimentan un mayor aumento de las contrataciones durante la época estival



El verano es una de las épocas más dinámicas en cuanto a la contratación de personal en España, especialmente en aquellas actividades vinculadas al sector agrícola, la cultura, el ocio y la hostelería,

según revela un análisis elaborado por Eurofirms Group, primera multinacional española de gestión de talento.

Entre los puestos de trabajo más demandados destacan los de peón agrícola general (93%) y peón agrícola en huertas, invernaderos, viveros y jardines (43%), los empleados del servicio de correos (92%) y los técnicos y profesionales de apoyo de actividades culturales y artísticas (41%). La siembra y la recogida de alimentos, los servicios de correos y la celebración de un mayor número de eventos culturales, como pueden ser conciertos, festivales o espectáculos, explican el aumento de las contrataciones para estos perfiles.

Todas las actividades ligadas al sector turístico también aglutinan una gran cantidad de contrataciones durante la época estival. Por volumen, veranos de años anteriores -concretamente 2019, 2022 y 2023- se firmaron más de 650.000 contratos de personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares, más de 200.000 de peones agrícolas generales y más de 150.000 de monitores de actividades recreativas y de entretenimiento.

Según Eloi Tarrés, director de market intelligence, de Eurofirms Group, "el periodo estival sigue siendo crucial para la economía española. El aumento de las contrataciones en verano ofrece a estos profesionales una oportunidad para aumentar su experiencia laboral, sus ingresos, desarrollar habilidades fundamentales para su futuro y, en ocasiones, un puesto de trabajo de manera permanente. Además, el impacto de las contrataciones en este período impacta notablemente en la economía local y reduce la tasa de desempleo, aunque sea de manera temporal".

## Toledo, líder de contratación en verano

Según los datos de Eurofirms Group, por provincias, Toledo lidera el aumento de las contrataciones durante el verano, con un 108% en comparación con el volumen de contratación habitual en la región. Le sigue de cerca Navarra (103%). Por su parte, Ciudad Real (80%), Murcia (56%) y Huelva (42%) completan el top 5 de provincias que experimentan un mayor aumento de las contrataciones en la época estival.

Por el contrario, la que menor incremento registran durante este período es Almería, con tan solo un 8%. Registran datos similares otras provincias como Cuenca (9%), Madrid (11%), Lugo (11%) y Segovia (12%).

## Sobre Eurofirms Group

Eurofirms Group somos la 1ª multinacional española de gestión del talento. Desde nuestros orígenes en 1991, nuestra misión es ayudar a las personas a encontrar trabajo y a las empresas a encontrar personas, poniendo en práctica un enfoque sencillo que lo cambia todo: People first.

En Eurofirms, las personas y su bienestar son el epicentro de nuestra cultura, nuestra prioridad. En base a nuestro modelo de liderazgo por valores, buscamos el mejor encaje cultural entre candidatos y empresa. Contamos con presencia internacional y una red de más de 150 oficinas en España, Portugal, Italia, Francia, Chile, Brasil y Perú, desde donde ofrecemos nuestras soluciones de trabajo temporal, selección de personal, outsourcing y desarrollo de personas en la mayoría de sectores. A través de nuestra fundación, promovemos la incorporación de personas con discapacidad para crear una sociedad más justa y

equitativa, donde las capacidades se sitúen por encima de cualquier limitación. Porque poner a las personas primero lo cambia todo.

Eurofirms Group, Claire Joster, CornerJob y Fundación Eurofirms son las marcas que forman parte de Eurofirms Group, a través de las cuales ofrece los servicios de trabajo temporal, selección de personal, consultoría y headhunting, externalización, formación y desarrollo, outplacement e incorporación de la discapacidad.

Puedes descargarte el White paper completo aquí:

<https://www.eurofirmsgroup.com/estudios/informe-sobre-el-empleo-en-los-sectores-punteros-del-verano/>.

**LA PROVINCIA**

DIARIO DE LAS ISLAS

**PORTADA**

## UNA SEQUÍA DE CINCO AÑOS DEJA SIN AGUA LAS GRANDES PRESAS DE GRAN CANARIA

Chira, Las Niñas, Soria, Fataga, La Sorrueda o Ayaguales están vacías o con cantidades mínimas



La sequía de los últimos cinco años en Gran Canaria ha dejado los embalses públicos al 9,23% de su capacidad total, una cifra que se reduciría hasta el 4,14% si a las siete presas del Cabildo se le sumara la semiprivada de Soria, ahora totalmente vacía por las obras de la central hidroeléctrica de Salto de Chira. La última medición del Consejo Insular de Aguas de Gran Canaria, realizada el pasado 31 de julio, también ha desvelado que las reservas de agua de titularidad pública ya están por debajo de la barrera del millón de metros cúbicos, concretamente 977.373 metros.

La falta de grandes lluvias desde el invierno de 2020-2021, una larga sequía únicamente atenuada por el medio millón de metros cúbicos que aportó la tormenta tropical Hermine en septiembre de 2022, ha ido disminuyendo las reservas de las principales presas de la Cumbre, especialmente las situadas en la mitad sur de Gran Canaria.

Los embalses de Soria y Fataga están totalmente vacíos, mientras que los de Chira, Las Niñas, La Sorrueda o Ayagaures almacenan cantidades residuales o irrelevantes. Los efectos de la sequía no son mucho mejores en las dos presas del Cabildo en el norte de la isla, La Candelaria y El Vaquero, como tampoco las situadas en la cuenca de La Aldea -Siberio, El Parralillo y Caidero de Las Niñas- o en el barranco de Coruña en Artenara -Las Hoyas, Lugarejos y Los Pérez-, que también tienen sus reservas al mínimo.

La situación más crítica en las últimas décadas se había registrado en el mes de noviembre de 2020, cuando el agua almacenada en las siete presas del Cabildo y en Soria descendió hasta los 1,32 millones de

metros cúbicos, el 13% de la capacidad total. Aquellas malas cifras de hace cuatro años ya son peores desde el pasado mes de abril, cuando las reservas bajaron a 1,26 millones de metros cúbicos.

Actualmente, según los datos del Consejo Insular de Aguas, las reservas de la presa de Chira se limitan a 129.053 metros cúbicos, los que significa que está al 2,29% de su capacidad. Al igual que el gran embalse de Soria, que se empezó a vaciar desde hace dos años, se está preparando para las obras de la central energética de Salto de Chira, por lo que ambas, según las previsiones, se llenarán antes de 2027 del agua potabilizada que se bombeará desde la planta desaladora de Santa Águeda.

De las demás infraestructuras del Cabildo, la que almacena más agua es el embalse de La Gambuesa, con 560.745 metros cúbicos, lo que representa el 41,58% de su volumen total. Unida a ella, formando un conjunto hidrológico en el barranco que desemboca en Maspalomas, se ubica la presa de Ayagaures, ahora con solo 60.637 metros cúbicos, el 3,28%.

El Mulato, en la cuenca de Mogán, dispone de 197,141 metros cúbicos, al 25,95% de su capacidad, mientras que la presa de Fataga está completamente vacía desde el pasado mes de mayo. En el norte, entre Artenara y La Aldea, el embalse de La Candelaria almacena 26.214 metros cúbicos, el 6,60%, mientras que El Vaquero solo tienen 3.583 metros, el 1,34%.

Las siete presas del Cabildo desembalsaron el pasado mes de julio

91.746 metros cúbicos, pues llegaron al inicio del verano con poco más de un millón de metros cúbicos, y el 10,10% de su volumen total. Aparte de las salidas para el riego agrícola, una parte de las pérdidas de agua se produce por la evaporación, que se agudiza por el aumento de las temperaturas en las olas de calor.

### Preocupación

Aunque la situación es preocupante para los agricultores que utilizan esas aguas de lluvia en las cuencas de San Bartolomé de Tirajana o Mogán, desde el gobierno del Cabildo se resta gravedad a la situación porque el consumo humano está asegurado con las plantas desaladoras y el agrícola con las estaciones depuradoras.

Las redes hidráulicas, públicas y privadas, ya tienen capacidad para transportar agua regenerada hasta las plantaciones agrícolas del sureste y del sur, mientras que en La Aldea disponen de una estación desaladora en el caso de que se agoten las reservas en sus tres embalses.

Las presas de Gran Canaria, de hecho, han resistido estos casi cinco años de sequía con las lluvias recogidas en los meses de enero y febrero de 2021. Durante esas precipitaciones entraron 2,47 millones de metros cúbicos y el volumen de las presas del Cabildo aumentó hasta un total de 3,84 millones de metros cúbicos, el 37% de la capacidad, con Chira al 27%, La Gambuesa al 91%, Candelaria al 63%, Fataga al 49%, Vaquero al 70%, El Mulato al 77% y Soria al 12%. En el norte de la isla sí ha llovido desde entonces, pero la poca agua que queda en las presas del sur procede de esas lluvias de 2021.

4,14%

Volumen si se incluye Soria

Las presas del Cabildo estarían a poco más del 4% de su capacidad si se contabiliza el embalse de Soria, como se hacía hasta que se empezó su vaciado por las obras de Salto de Chira.

120

Metros de muro

Soria es la mayor presa de la isla y, en teoría, tiene tanta capacidad como el resto juntas, unos 32 millones de metros cúbicos. En marzo de 2011 alcanzó su máximo histórico, 13 millones.

2020

Anterior sequía

Hay que remontarse a noviembre de 2020 para encontrar unos registros tan bajos de agua embalsada, aunque sin llegar a las cifras actuales. Ese invierno llovió y se frenó la sequía.

500 M

Últimas grandes lluvias

El paso de la tormenta tropical Hermine dejó unos 500.000 metros cúbicos en las presas del Cabildo y elevó en unos cinco metros la altura en los tres grandes embalses de La Aldea.

## **ASÍ ES EL 'TUFO DEL VINO', EL ASESINO SILENCIOSO QUE MÁS VIDAS SE COBRA EN LAS BODEGAS ESPAÑOLAS: "SIEMPRE SE LE HA TENIDO MIEDO"**

El 'tufo' es el dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) que se crea de forma natural

durante la fermentación alcohólica de la uva, el mayor enemigo de los bodegueros / Es muy peligroso porque al ser inodoro, las personas no lo detectan y produce una rápida pérdida de consciencia llegando a provocar la muerte



El arranque de la siempre alegre vendimia en Castilla-La Mancha se ha visto empañado por la muerte en accidente laboral de un joven trabajador en unas bodegas de Valdepeñas (Ciudad Real). Un suceso que ha vuelto a poner de triste actualidad el tradicionalmente conocido -y temible- 'tufo del vino', el gas tóxico que se crea de forma natural durante la fermentación alcohólica de la uva. Un "asesino silencioso"; enemigo número uno de las bodegas y que, aunque no existen registros, se ha cobrado numerosas vidas en el sector desde tiempos inmemoriales, explica a El Periódico de España, de Prensa Ibérica, Rafael Muñoz Gómez-Pimpollo, responsable sectorial de CCOO-Industria de Ciudad Real.

"Ha sido algo de lo que siempre se ha hablado en el sector. Mi padre, jornalero, tiene 92 años y ha trabajado 'tres cuartos de hora' en bodega y sabe perfectamente que cuando entrabas en época de fermentación del mosto para convertirse en vino, a bodegas no se podía ir en solitario porque daba el 'tufo'. Siempre se ha hablado de que han sacado a gente de las tinajas... Siempre se le ha tenido miedo", cuenta Gómez-Pimpollo.

Como se ha comentado, el "tufo del vino" es como conoce en la industria al gas que se produce de forma natural durante el proceso de la fermentación alcohólica en el cual los azúcares de la uva, en presencia de levaduras, se transforman en alcohol etílico (etanol), generando grandes cantidades de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub> o anhídrido carbónico). Es muy necesario en enología, porque ayuda a controlar los niveles de oxígeno, protege el líquido y es responsable, en buena medida, de la maceración carbónica del caldo. Pero es muy peligroso

### Un gas tóxico

Desde Valdepeñas, donde tuvo lugar la muerte del trabajador, en la noche del martes y con tan solo 27 años, el responsable sindical de CCOO describe los pormenores de un proceso habitual y que puede resultar letal sin las debidas precauciones.

"Hay vinos a los que se le meten unos carbónicos que en las bodegas se pueden utilizar para dos cosas: bien para limpiar o desinfectar el tanque o porque el vino lo voy a hacer frisante, de los que llevan un poquito de burbuja, y le metemos anhídrido carbónico. ¿Qué pasa?. Cuando lo metes al depósito, al fin y al cabo, es un gas. Parte del gas sube para arriba, aunque se quede integrado en el vino, y esto lo que te produce es que lo inhalas y te deja sin oxígeno", señala.

### Pérdida de consciencia

Si el trabajador inhala el gas, las consecuencias son inmediatas. El 'tufo' en sí mismo no es venenoso, pero la peligrosidad radica en que en que desplaza al oxígeno, produciendo una rápida pérdida de la consciencia y, si no se produce un rescate inmediato, la muerte, bien por caídas o

por asfixia, pormenorizan distintos manuales de salud laboral.

Así lo detalla, por ejemplo, un reciente documento -'Medidas básicas para la prevención de accidentes por tufo'-, del Instituto de Seguridad y Salud Laborales (OSALAN) del Gobierno Vasco que, la pasada primavera, puso en marcha una campaña de prevención de accidentes en bodegas, sidrerías, cerveceras y txakolineras. Precisamente en octubre de 2023, dos hombres fallecieron en una bodega de Lanciego (Álava) por este gas que en altas concentraciones puede ser mortal.

### Fallo del corazón

El documento del OSALAN reseña cómo son los tiempos en los que se van produciendo los fallos en los principales órganos (tras la inhalación del gas). En menos de minuto y medio, se produce la pérdida de conocimiento: en los siguientes tres minutos se produce el fallo del corazón y, posteriormente, el cerebro sufre una lesión irreversible que provoca la muerte.

Además, en muchos de los casos de accidentes por 'tufo' -precisa el documento- hay más de una víctima, ya que las personas que trabajan (junto a la víctima) se introducen en la zona de peligro para realizar el rescate sin los equipos adecuados y también fallecen asfixiadas (el 60% de los accidentes mortales en espacios confinados son sufridos por las personas que realizan el rescate).

### Tareas de riesgo

El olor del 'tufo' no se aprecia en el aire, así que no puede ser descubierto sin usar equipos específicos para la detección de gases. Los

depósitos donde se puede generar el riesgo de asfixia es donde se realiza la fermentación alcohólica. El gas se va acumulando sobre la superficie del producto y puede producirse un accidente al inspeccionar visualmente cómo va la fermentación o realizar alguna tarea en la parte superior de los depósitos, relata el documento del OSALAN.

El pisado de uva, que ahora solo se realiza de forma ocasional (en fiestas o eventos turísticos) o en bodegas muy pequeñas o las labores en las aberturas superiores de las cubas o depósitos, son tareas de riesgo. Para minimizarlo, el manual desgrana medidas preventivas, desde el diseño de instalaciones y equipos, hasta el uso de equipos de detección de CO2 individual y el uso de equipos de rescate, así mismo, se hace hincapié en el desarrollo de protocolos de trabajo seguro.

#### La seguridad

Si se habla de seguridad, desde el punto de vista preventivo, para evitar este tipo de accidentes, desde Valdepeñas Rafael Muñoz Gómez-Pimpollo señala que lo más habitual es que el trabajador vaya siempre acompañado. "Uno hace el trabajo y el otro se queda separado, por decirlo de alguna manera, para que no se vea afectado", aclara.

CCOO pide "que se extremen siempre las medidas de seguridad, que se cumple con la ley de prevención de riesgos laborales"

En el caso del suceso de Valdepeñas, la información que maneja el sindicato CCOO es que el joven fallecido "abrió el depósito por arriba y le dio todo el anhídrico carbónico, lo que te deja completamente sin oxígeno". Por suerte, dice el representante sindical de Ciudad Real, los casos que se producen son cada vez más aislados, pero "pedimos que

se extremen siempre las medidas de seguridad, que se cumple con la ley de prevención de riesgos laborales y que, en este tipo de procesos, se vaya siempre con acompañamiento".

### Un riesgo evitable

Hay veces, continúa, que ha habido 'tufo' "pero ya no está ni en las tinajas, ni en el tanque. Solo hay los restos de fermentación del vino, lo que pasa es que se entra a limpiar el tanque. Ahí, existe la obligación también de ir acompañado, pero la ventaja es que, dos o tres días antes de limpiar, abro y dejo que ventile", abunda Gómez-Pimpollo.

En el caso de las bodegas de Valdepeñas, asegura que "algo falló. Evitable es. Es inadmisibile que a estas alturas siga pasando algo así, porque no es un riesgo desconocido. Llevamos 5.000 años, que se sepa, haciendo vino". Este diario se ha puesto en contacto con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, que defiende los intereses de agricultores, productores y comercializadores, para conocer qué protocolos de seguridad aplican las bodegas para evitar este tipo de accidentes, pero no ha obtenido respuesta.

En la bodega de Valdepeñas, a pesar de la asistencia de una UVI móvil, que trató de reanimar al joven trabajador tras inhalar el 'tufo del vino', el empleado falleció. El sindicato CCOO ha mostrado su "profundo dolor, y también su indignación y su rabia". Pide el "máximo rigor" tanto en la determinación de las causas del siniestro como, en su caso, en la exigencia de responsabilidades y ha avanzado que presentará la correspondiente denuncia ante la Inspección de Trabajo, y seguirá "con la máxima atención" sus actuaciones investigadoras y sus resoluciones.

## EL SECTOR AGRÍCOLA, LA CULTURA, EL OCIO Y LA HOSTELERÍA LIDERAN EL AUMENTO DE LAS CONTRATACIONES EN VERANO SEGÚN EUROFIRMS GROUP

Según datos de la primera multinacional española de gestión de talento, la búsqueda de peones para el sector agrícola registra incrementos de hasta el 93% / En verano, los siguientes perfiles más demandados serían los profesionales de servicios de correos y los trabajadores del sector de la cultura y el ocio / Por provincias, Toledo (108%), Navarra (103%) y Ciudad Real (80%) son las que experimentan un mayor aumento de las contrataciones durante la época estival



El verano es una de las épocas más dinámicas en cuanto a la contratación de personal en España, especialmente en aquellas actividades vinculadas al sector agrícola, la cultura, el ocio y la hostelería, según revela un análisis elaborado por Eurofirms Group, primera multinacional española de gestión de talento.

Entre los puestos de trabajo más demandados destacan los de peón agrícola general (93%) y peón agrícola en huertas, invernaderos, viveros y jardines (43%), los empleados del servicio de correos (92%) y los técnicos y profesionales de apoyo de actividades culturales y artísticas

(41%). La siembra y la recogida de alimentos, los servicios de correos y la celebración de un mayor número de eventos culturales, como pueden ser conciertos, festivales o espectáculos, explican el aumento de las contrataciones para estos perfiles.

Todas las actividades ligadas al sector turístico también aglutinan una gran cantidad de contrataciones durante la época estival. Por volumen, veranos de años anteriores -concretamente 2019, 2022 y 2023- se firmaron más de 650.000 contratos de personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares, más de 200.000 de peones agrícolas generales y más de 150.000 de monitores de actividades recreativas y de entretenimiento.

Según Eloi Tarrés, director de market intelligence, de Eurofirms Group, "el periodo estival sigue siendo crucial para la economía española. El aumento de las contrataciones en verano ofrece a estos profesionales una oportunidad para aumentar su experiencia laboral, sus ingresos, desarrollar habilidades fundamentales para su futuro y, en ocasiones, un puesto de trabajo de manera permanente. Además, el impacto de las contrataciones en este período impacta notablemente en la economía local y reduce la tasa de desempleo, aunque sea de manera temporal".

### Toledo, líder de contratación en verano

Según los datos de Eurofirms Group, por provincias, Toledo lidera el aumento de las contrataciones durante el verano, con un 108% en comparación con el volumen de contratación habitual en la región. Le sigue de cerca Navarra (103%). Por su parte, Ciudad Real (80%), Murcia (56%) y Huelva (42%) completan el top 5 de provincias que experimentan

un mayor aumento de las contrataciones en la época estival.

Por el contrario, la que menor incremento registran durante este período es Almería, con tan solo un 8%. Registran datos similares otras provincias como Cuenca (9%), Madrid (11%), Lugo (11%) y Segovia (12%).

### Sobre Eurofirms Group

Eurofirms Group somos la 1ª multinacional española de gestión del talento. Desde nuestros orígenes en 1991, nuestra misión es ayudar a las personas a encontrar trabajo y a las empresas a encontrar personas, poniendo en práctica un enfoque sencillo que lo cambia todo: People first.

En Eurofirms, las personas y su bienestar son el epicentro de nuestra cultura, nuestra prioridad. En base a nuestro modelo de liderazgo por valores, buscamos el mejor encaje cultural entre candidatos y empresa. Contamos con presencia internacional y una red de más de 150 oficinas en España, Portugal, Italia, Francia, Chile, Brasil y Perú, desde donde ofrecemos nuestras soluciones de trabajo temporal, selección de personal, outsourcing y desarrollo de personas en la mayoría de sectores. A través de nuestra fundación, promovemos la incorporación de personas con discapacidad para crear una sociedad más justa y equitativa, donde las capacidades se sitúen por encima de cualquier limitación. Porque poner a las personas primero lo cambia todo.

Eurofirms Group, Claire Joster, CornerJob y Fundación Eurofirms son las marcas que forman parte de Eurofirms Group, a través de las cuales ofrece los servicios de trabajo temporal, selección de personal,

consultoría y headhunting, externalización, formación y desarrollo, outplacement e incorporación de la discapacidad.

Puedes descargarte el White paper completo aquí:

<https://www.eurofirmgroup.com/estudios/informe-sobre-el-empleo-en-los-sectores-punteros-del-verano/>.



**PORTADA**

## **EL GOBIERNO DE CANARIAS LIDERA UN PROYECTO PARA MEJORAR EL POTENCIAL PRODUCTIVO DE VARIEDADES DE VID**

A través de esta investigación, el ICIA en colaboración con los Cabildos, los Consejos Reguladores de las DOP de Vinos de las islas, el IFAPA y el IMIDA trabaja en la identificación y saneamiento de variedades minoritarias que distingan a los vinos canarios y que responden mejor en un contexto de cambio climático, además de la implementación de técnicas agroecológicas que mejoran la fertilidad de los suelos, como el uso de hongos beneficiosos



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), ha puesto en marcha el proyecto Recuperación de la biodiversidad del género Vitis mediante el rescate de variedades minoritarias capaces de diferenciar los vinos canarios, con el objetivo de recuperar y mejorar el potencial productivo de variedades de vid que confieren características diferenciales a estas elaboraciones mediante su desarrollo en condiciones de cultivo agroecológicas.

En este proyecto CAIA (aprobado por el Consejo Asesor de Investigaciones Agrarias), liderado por el ICIA y financiado con fondos propios de la Comunidad Autónoma, participan asimismo las once Denominaciones de Origen de vinos de Canarias, así como los Cabildos de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Lanzarote, La Gomera y El Hierro, además del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) y el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA).

La iniciativa busca mantener el rico patrimonio vitivinícola de las islas evitando la desaparición de aquellos varietales antiguos considerados mejor adaptados a las condiciones ambientales locales pero que han ido perdiendo protagonismo con el paso del tiempo a favor de otros, mayoritarios en la elaboración de los vinos, como el Listán Blanco, el Listán Negro o la Malvasía Volcánica, que ocupan casi el 74% de la superficie cultivada en el archipiélago. Con este fin, a lo largo de 2023 el equipo investigador del proyecto seleccionó las variedades más interesantes desde el punto de vista agronómico y enológico en colaboración con el resto de agentes que forman parte del estudio.

En esta fase del proyecto, el consejero del área, Narvay Quintero, ha acompañado a la investigadora del ICIA responsable de este programa, Alejandra Lazzaro y al técnico de la DOP de El Hierro, Alfredo Hernández, durante una jornada de trabajo en la isla del Meridiano dirigida a obtener muestras de suelos vitícolas donde se encuentran pies antiguos de variedades minoritarias de vid para obtener microorganismos beneficiosos, concretamente hongos formadores de micorrizas, que posteriormente se multiplicarán para su inoculación en el material saneado.

Durante la jornada, el titular del departamento explicó que tras el paso de la plaga de la filoxera por Europa algunas de las variedades de vid introducidas en las islas en el siglo XV desaparecieron de sus lugares de origen, conservándose solo en lugares concretos de las Islas Canarias. "Durante estos quinientos años se han producido mutaciones y cruzamientos, dando origen a variedades originarias, lo que unido a la gran diversidad de microclimas y suelos donde se cultiva el viñedo, da lugar al rico patrimonio varietal de nuestro archipiélago", destacó Quintero.

"Por otra parte, el cambio climático pone a Canarias, al igual que a otras regiones europeas, en grave riesgo de desertización; y las medidas para luchar contra esta situación en el sector agrario pasan por conseguir aumentar la biodiversidad de los cultivos, optar por variedades que responden mejor ante el cambio climático, y adoptar manejos que potencien los procesos ecológicos", agregó.

En la siguiente fase de este estudio a dicho material vegetal se le

inocularán dichas poblaciones de hongos, unos microorganismos benéficos y presentes de forma natural en los suelos que, según demuestran diversos estudios científicos, establecen una relación simbiótica con las raíces de las plantas, de manera que ambos organismos se benefician mutuamente, consiguiéndose así mejorar la fertilidad de los suelos. El material se conservará en invernaderos antes de ser trasplantado a parcelas que previamente habrán sido preparadas para el cultivo según principios agroecológicos y se someterán a un seguimiento minucioso para evaluar los distintos indicadores que reflejan la salud del suelo y de la biodiversidad ambiental.

### Colección del ICIA

La Finca Isamar del ICIA, localizada en Valle de Guerra, cuenta con una colección de vid que comprende unas 50 variedades, de las cuales más de la mitad son minoritarias y representan a todas las islas donde este cultivo está presente. Estudios previos han permitido la caracterización ampelográfica, molecular, agronómica y enológica de 35 de esas variedades presentes, de las cuales 22 forman parte de la lista de variedades autorizadas y recomendadas para Canarias.

### Importancia del cultivo

La viña constituye una parte importante del paisaje canario. Ocupa en las islas más de 6.000 hectáreas y es el segundo cultivo que más terreno cubre tras la platanera (8.000 ha), representando el 15,8 % de la superficie cultivada en el archipiélago. En Lanzarote y La Gomera es el primero en extensión y más del 90% de la superficie cultivada se encuentra en Tenerife, Lanzarote y La Palma.

### CANARIAS TIENE PAPA 'DEL PAÍS' SUFICIENTE PARA ATENDER TODO EL MERCADO LOCAL HASTA OCTUBRE

La cosecha veraniega, la más potente en las islas, alcanza los 11 millones de kilos, el doble de la misma etapa en 2023; para que la papa fresca de las islas se venda toda antes de noviembre es crucial que no se oferte la importada



Canarias este año 2024 sí tiene papa del país suficiente de la cosecha temprana, la más importante y con recolección del tubérculo entre finales de la primavera e inicios del verano, para atender en condiciones razonables de precio final (al consumidor), según aseguran los propios agricultores isleños, la demanda potencial de este tubérculo existente en las islas hasta octubre próximo; esto es, sin necesidad de que se traiga de fuera o llegue a los estantes de los supermercados canarios papa menos fresca con origen en otros países, tanto europeos, como es el caso de Reino Unido, como del norte de África, ahora sobre todo de Egipto.

Con origen en este último país, hoy se sigue vendiendo papa en Canarias, aunque es verdad que la oferta, y con ello esta competencia, ha descendido de forma notable. La papa israelí también se ha reducido y, por ahora, casi ha desaparecido, sobre todo por la decisión de la cadena Mercadona de apostar en la temporada mayor de Canarias por el producto local.

Aunque en estos momentos hay menor presencia del tubérculo de fuera, si se compara con lo ocurrido en meses de invierno y primavera de este mismo año en Canarias, entonces con producción local más limitada (es lo habitual en ese periodo), los agricultores locales no las tienen todas consigo y sí sostienen dos aspectos relacionados con el mercado local: primero, que la producción actual de papa del país (la de consumo), unos 11 millones de kilos de la cosecha de temprana (el doble que en el mismo periodo de 2023, con peores condiciones meteorológicas, sequía pronunciada e impacto superior de la polilla guatemalteca), es suficiente para cubrir la demanda en las islas hasta el mes de octubre próximo, lo que quiere decir que no es necesario traerla de fuera si se quiere dar prioridad a la salida de la propia, de calidad, más fresca y de cercanía, a la vez que se evita que su venta se alargue en el tiempo. Y segundo aspecto: si se frena la importación y su competencia en los lineales este verano y a principios de otoño, se podrá sacar toda la papa del país en cuatro meses, con precios percibidos por los cosecheros de entre 0,90 euros por kilo, los del principio de la campaña, y de 0,70, los de ahora, siempre como promedio y sin contabilizar la ayuda del programa Posei a la comercialización (una media de 0,13 euros por kilo, a la que se une la de superficie cultivada. La ficha total por año es de 7,4 millones de euros). Esto, aseguran, se puede lograr con valores de

transacción finales más o menos aceptables para el consumidor.

En el mercado central al por mayor de Tenerife, Mercatenerife, los precios de la papa blanca más recogida en las islas, las variedades recara, cara y druid, oscilaron este jueves, 8 de agosto de 2024, entre los 1,10 euros por kilo, valor menor, y los 1,30, el máximo.

### Los problemas de siempre siguen restando oferta propia

En cambio, si el mercado sigue ofreciendo papa de Egipto y algo de Israel, que aún hay en las islas, y además se importa producción británica de este verano, la comercialización del tubérculo local se puede demorar mucho y la compra de la papa propia aún almacenada se tendrá que producir con precios a la baja, lo que implicará pérdida de renta agrícola.

Así las cosas, el agricultor de papas y portavoz de la Cooperativa Agrícola Valle de La Orotava (una entidad productiva del norte de Tenerife que es agrupación de productores de papas y organización de productores de frutas y hortalizas -OPFH-), Octavio Dóniz, plantea varias cuestiones negativas que se siguen dando en esta actividad agrícola en las islas, problemas que se pueden considerar ya estructurales en el campo isleño para este cultivo, a saber:

-Este año casi no ha habido agua para riego, ni para los de emergencia, con calidad muy mala, cara y sin oferta del recurso hídrico por parte del Cabildo de Tenerife, a través de su empresa Balten (pese a la declaración de la emergencia hídrica).

-Tampoco se ha solucionado, y ya son años así, demasiados, el problema de sanidad vegetal que ocasiona la polilla guatemalteca (en la cosecha de temprana de este 2024, ha mermado la producción una media del

15%).

-Fallan las estructuras y los sistemas de riego localizados y más eficientes, que alcanzan pocas parcelas en las zonas de secano tradicionales de la parte alta, las pocas veces que hay agua a esas altitudes. Lo mismo pasa en las áreas bajas, las de costa, sin posibilidad, o es muy escasa, de compra de agua.

-Cada vez hay menos agricultores, por la escasa rentabilidad del cultivo y por la ausencia de relevo generacional.

Estos inconvenientes siguen sin resolverse a día de hoy, reconoce Dóniz, que lleva en esta actividad agrícola más de 30 años. El portavoz de la reseñada cooperativa pone un ejemplo claro de cuál es la situación: este año, para la recolección de primavera-verano, la más importante en las islas, "nuestra entidad solo ha recibido papa de 50 productores, por los casi 90 de 2023". Los asociados sí están en 82 personas físicas o jurídicas en la Cooperativa Agrícola Valle de La Orotava.

Esto es así porque ha habido abandono de explotaciones, sobre todo por parte de los cosecheros con superficies pequeñas, de menos de una hectárea, que, si acaso cultivan, lo hacen para autoconsumo. Los malos resultados de la campaña de 2023 y los precios de recogida a veces poco remunerativos, reconoce, han espantado a muchos pequeños agricultores de las medianías del norte de Tenerife.

Dóniz también recuerda que su cooperativa hoy gestiona, solo de la campaña de verano, 1,5 millones de kilos, la mitad de la cifra de tres millones antes habitual. El norte de Tenerife oferta este año unos tres millones de kilos, cuando antes llegaba a seis, y los 11 millones de kilos

actuales de la cosecha canaria de temprana se completan con unos cinco en Gran Canaria, que ya supera a Tenerife; 1,5 en La Palma, y 1,5 gestionados por pequeños operadores en las islas, los que llaman gangocheros. De ahí salen los 11 millones de kilos.

### Los precios de compra, una crítica habitual del agricultor

La papa del país de la cosecha temprana, la conocida como de verano, se pagó al agricultor en mayo-junio a un valor récord, para esta etapa y año, de un euro por kilo, sobre todo las variedades de blanca recara, cara y druid, las más sembradas. Esto fue cuando se empezó a cavar. Ya con la recolección más intensa, las entregas a la cooperativa se hicieron a 0,90 euros por kilo, y más tarde hasta a 0,70.

En la actualidad, hay operadores con papa bloqueada, hasta medio millón de kilos en Tenerife, debido a que se negociaron a algo más de un euro por kilo y ahora se quieren pagar a bastante menos por la OPFH de referencia de esa cooperativa. Este no es el caso de la entidad Valle de La Orotava. Los productores locales mantienen sus quejas por los bajos precios percibidos en primera transacción.

Con el fin de incentivar el consumo de papa del país en las islas, en la temporada con más oferta local, la Consejería de Agricultura ha vuelto a diseñar una campaña publicitaria con el lema Mándate una papa, pero que sea canaria. Esta promoción, según se recoge en una nota oficial, "pretende generar conciencia entre la población sobre la importancia de consumir este producto de cercanía", que "sufre la competencia de las producciones importadas". Se trata de recalcar "sus principales atributos: la calidad y frescura", y de recordar "su vínculo con la tradición culinaria

y la cultura canarias”.

La iniciativa, financiada por la empresa pública GMR Canarias, se desarrollará del 29 de julio al 27 de agosto en medios digitales y soportes de publicidad exterior, que son los considerados como más afines al público al que se dirige, personas de 25 años o más, aquellas con mayor capacidad de compra. Consta de un vídeo de 31 segundos de duración y banners en distintos formatos.

A ese anuncio de la Consejería de Agricultura, se añade otro realizado por el propio consejero canario, Narvay Quintero, que el martes 6 de agosto pasado, en una reunión con representantes de asociaciones de olivicultores de las islas, aseguró que el Gobierno de Canarias ya trabaja en la convocatoria de una ayuda directa a los productores agrícolas para paliar los efectos de la sequía, medida de apoyo que incluirá el olivar, junto con otros cultivos, entre ellos, sin duda, la papa.

## **EL PSOE ACUSA AL CABILDO DE TENERIFE DE NO PRODUCIR NI UN METRO CÚBICO MÁS DE AGUA PESE A LA SEQUÍA**

Los socialistas explican que la previsión para el sector primario es que este año haya disponibles 24 millones de metros cúbicos, “muy por debajo de los más de 30 millones que había planificado el anterior grupo de gobierno”

El PSOE de Tenerife ha acusado este jueves al Cabildo de no producir ni un metro cúbico más de agua pese a la sequía. “La grave situación de sequía en Tenerife, y la consecuente declaración de emergencia hídrica,

no se está viendo correspondida con un aumento del agua dispone para la agricultura, en contra de lo que estaba previsto por el anterior gobierno socialista y por el Grupo Socialista cuando prestó su apoyo al grupo de gobierno que preside Rosa Dávila”, explica el consejero socialista Javier Parrilla.



El socialista considera que este es un ejemplo más de los “anuncios promocionales” de la presidenta frente a la situación por la que pasan los agricultores de Tenerife, que ven como los anuncios se quedan en “agua de borrajas”.

“El Cabildo de Tenerife no ha puesto ni un solo metro cúbico más de agua para el sector primario desde que declaró la emergencia hídrica y su previsión es que este año haya disponibles, únicamente, 24 millones de metros cúbicos, muy por debajo de los más de 30 millones que había planificado el anterior grupo de gobierno del PSOE, presidido por Pedro Martín, gracias a la ampliación de la EDAR Adeje-Arona”, inciden los socialistas.

Parrilla recuerda que el apoyo del Grupo Socialista a la declaración de emergencia hídrica estaba condicionado a la adopción de medidas urgentes para suministrar agua para el sector agrícola. Entre las obras más más importantes estaban las desaladoras portátiles que permiten

poner a disposición del sector agrícola agua para riego de manera relativamente rápida a un coste razonablemente bajo.

El pasado mes de febrero, el PSOE presentó un plan de choque para poner a disposición del sector agrícola 40.000 metros cúbicos diarios más de agua, con una inversión de 65 millones de euros. Poco después, alegan que el Cabildo anunciaba su intención de declarar la situación de emergencia hídrica que, sin embargo, no fue adoptada hasta tres meses más tarde.

Entre las obras que fueron incluidas por el Cabildo en su plan de choque se encontraba las propuestas por los socialistas, especialmente las desaladoras portátiles.

Sin embargo, "los continuos retrasos y la dilación de las medidas han hecho que, en los últimos días, tanto la presidenta insular como la consejera Blanca Pérez hayan asegurado que el agua disponible para este verano será de 24 millones de metros cúbicos, muy por debajo de lo que preveía el anterior gobierno socialista por la ampliación de la EDAR Adeje-Arona de 15 mil a 40 m<sup>3</sup> día, que tenía previsto su finalización en diciembre de 2023", afirma.

El PSOE recuerda que las balsas de la Isla se encuentran en estos momentos en apenas un 32% de su capacidad con apenas un millón y medio de metros de metros cúbicos disponibles, "una situación crítica a la que la lentitud del gobierno insular y de la consejera Blanca Pérez no ha hecho sino empeorar y colocar a los agricultores ante una situación crítica, además de comprometer el agua disponible para consumo

humano”.



**PORTADA**

## **EL GOBIERNO DE CANARIAS LIDERA UN PROYECTO PARA MEJORAR EL POTENCIAL PRODUCTIVO DE VARIEDADES DE VID QUE DIFERENCIAN A LOS VINOS CANARIOS**

A través de esta investigación, el ICIA en colaboración con los Cabildos, los Consejos Reguladores de las DOP de Vinos de las islas, el IFAPA y el IMIDA trabaja en la identificación y saneamiento de variedades minoritarias que distinguen a los vinos canarios y que responden mejor en un contexto de cambio climático, además de la implementación de técnicas agroecológicas que mejoran la fertilidad de los suelos, como el uso de hongos beneficiosos



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), ha puesto en marcha el proyecto



**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

Recuperación de la biodiversidad del género Vitis mediante el rescate de variedades minoritarias capaces de diferenciar los vinos canarios, con el objetivo de recuperar y mejorar el potencial productivo de variedades de vid que confieren características diferenciales a estas elaboraciones mediante su desarrollo en condiciones de cultivo agroecológicas.

En este proyecto CAIA (aprobado por el Consejo Asesor de Investigaciones Agrarias), liderado por el ICIA y financiado con fondos propios de la Comunidad Autónoma, participan asimismo las once Denominaciones de Origen de vinos de Canarias, así como los Cabildos de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Lanzarote, La Gomera y El Hierro, además del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) y el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA).

La iniciativa busca mantener el rico patrimonio vitivinícola de las islas evitando la desaparición de aquellos varietales antiguos considerados mejor adaptados a las condiciones ambientales locales pero que han ido perdiendo protagonismo con el paso del tiempo a favor de otros, mayoritarios en la elaboración de los vinos, como el Listán Blanco, el Listán Negro o la Malvasía Volcánica, que ocupan casi el 74% de la superficie cultivada en el archipiélago. Con este fin, a lo largo de 2023 el equipo investigador del proyecto seleccionó las variedades más interesantes desde el punto de vista agronómico y enológico en colaboración con el resto de agentes que forman parte del estudio.

En esta fase del proyecto, el consejero del área, Narvay Quintero, ha acompañado a la investigadora del ICIA responsable de este programa,

Alejandra Lazzaro y al técnico de la DOP de El Hierro, Alfredo Hernández, durante una jornada de trabajo en la isla del Meridiano dirigida a obtener muestras de suelos vitícolas donde se encuentran pies antiguos de variedades minoritarias de vid para obtener microorganismos beneficiosos, concretamente hongos formadores de micorrizas, que posteriormente se multiplicarán para su inoculación en el material saneado.

Durante la jornada, el titular del departamento explicó que tras el paso de la plaga de la filoxera por Europa algunas de las variedades de vid introducidas en las islas en el siglo XV desaparecieron de sus lugares de origen, conservándose solo en lugares concretos de las Islas Canarias. “Durante estos quinientos años se han producido mutaciones y cruzamientos, dando origen a variedades originarias, lo que unido a la gran diversidad de microclimas y suelos donde se cultiva el viñedo, da lugar al rico patrimonio varietal de nuestro archipiélago”, destacó Quintero.

“Por otra parte, el cambio climático pone a Canarias, al igual que a otras regiones europeas, en grave riesgo de desertización; y las medidas para luchar contra esta situación en el sector agrario pasan por conseguir aumentar la biodiversidad de los cultivos, optar por variedades que responden mejor ante el cambio climático, y adoptar manejos que potencien los procesos ecológicos”, agregó.

En la siguiente fase de este estudio a dicho material vegetal se le inocularán dichas poblaciones de hongos, unos microorganismos benéficos y presentes de forma natural en los suelos que, según

demuestran diversos estudios científicos, establecen una relación simbiótica con las raíces de las plantas, de manera que ambos organismos se benefician mutuamente, consiguiéndose así mejorar la fertilidad de los suelos. El material se conservará en invernaderos antes de ser trasplantado a parcelas que previamente habrán sido preparadas para el cultivo según principios agroecológicos y se someterán a un seguimiento minucioso para evaluar los distintos indicadores que reflejan la salud del suelo y de la biodiversidad ambiental.

### Colección del ICIA

La Finca Isamar del ICIA, localizada en Valle de Guerra, cuenta con una colección de vid que comprende unas 50 variedades, de las cuales más de la mitad son minoritarias y representan a todas las islas donde este cultivo está presente. Estudios previos han permitido la caracterización ampelográfica, molecular, agronómica y enológica de 35 de esas variedades presentes, de las cuales 22 forman parte de la lista de variedades autorizadas y recomendadas para Canarias.

### Importancia del cultivo

La viña constituye una parte importante del paisaje canario. Ocupa en las islas más de 6.000 hectáreas y es el segundo cultivo que más terreno cubre tras la platanera (8.000 ha), representando el 15,8 % de la superficie cultivada en el archipiélago. En Lanzarote y La Gomera es el primero en extensión y más del 90% de la superficie cultivada se encuentra en Tenerife, Lanzarote y La Palma.

## **EL CABILDO NO ESTÁ PRODUCIENDO NI UN METRO CÚBICO MÁS DE AGUA PARA EL CAMPO, A PESAR DE LA SITUACIÓN CRÍTICA DE LA AGRICULTURA Y DE LA EMERGENCIA HÍDRICA**

El consejero socialista en el Cabildo de Tenerife, Javier Parrilla, ha lamentado que la previsión del gobierno insular que preside Rosa Dávila solo prevea suministrar 24 millones de metros cúbicos de agua al sector agrícola



La grave situación de sequía en Tenerife, y la consecuente declaración de emergencia hídrica, no se está viendo correspondida con un aumento del agua dispone para la agricultura, en contra de lo que estaba previsto por el anterior gobierno socialista y por el Grupo Socialista cuando prestó su apoyo al grupo de gobierno que preside Rosa Dávila, tal y como ha explicado el consejero socialista Javier Parrilla.

Javier Parrilla considera que este es un ejemplo más de los anuncios

promocionales de la presidenta frente a la situación por la que pasan los agricultores de Tenerife, que ven como los anuncios se quedan en “agua de borrajas”.

El Cabildo de Tenerife no ha puesto ni un solo metro cúbico más de agua para el sector primario desde que declaró la emergencia hídrica y su previsión es que este año haya disponibles, únicamente, 24 millones de metros cúbicos, muy por debajo de los más de 30 millones que había planificado el anterior grupo de gobierno del PSOE, presidido por Pedro Martín, gracias a la ampliación de la EDAR Adeje-Arona.

Parrilla recuerda que el apoyo del Grupo Socialista a la declaración de emergencia hídrica estaba condicionado a la adopción de medidas urgentes para suministrar agua para el sector agrícola. Entre las obras más importantes estaban las desaladoras portátiles que permiten poner a disposición del sector agrícola agua para riego de manera relativamente rápida a un coste razonablemente bajo.

El pasado mes de febrero, el PSOE presentó un plan de choque para poner a disposición del sector agrícola 40.000 metros cúbicos diarios más de agua, con una inversión de 65 millones de euros, un plan que fue presentado por el presidente del grupo y secretario general, Pedro Martín. Poco después, el Cabildo anunciaba su intención de declarar la situación de emergencia hídrica que, sin embargo, no fue adoptada hasta tres meses más tarde.

Entre las obras que fueron incluidas por el Cabildo en su plan de choque se encontraba las propuestas por los socialistas, especialmente las

desaladoras portátiles.

Sin embargo, los continuos retrasos y la dilación de las medidas han hecho que, en los últimos días, tanto la presidenta insular como la consejera Blanca Pérez hayan asegurado que el agua disponible para este verano será de 24 millones de metros cúbicos, muy por debajo de lo que preveía el anterior gobierno socialista por la ampliación de la EDAR Adeje-Arona de 15 mil a 40 m<sup>3</sup> día, que tenía previsto su finalización en diciembre de 2023.

Las balsas de la Isla se encuentran en estos momentos en apenas un 32% de su capacidad con apenas un millón y medio de metros de metros cúbicos disponibles, una situación crítica a la que la lentitud del gobierno insular y de la consejera Blanca Pérez no ha hecho sino empeorar y colocar a los agricultores ante una situación crítica, además de comprometer el agua disponible para consumo humano.

**INFONORTE**  
digital.com 

**PORTADA**

## **LA FERIA KM.0 ESTARÁ PRESENTE EN LAS FIESTAS DE FONTANALES**

La feria pondrá a disposición transporte desde Las Palmas de Gran Canaria, concretamente la Fuente Luminosa, hasta la entrada de la feria



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 17 y 18 de agosto, de 9.00 a 14.00 horas, en la Explanada del Colegio de Fontanales se dispondrá la Feria KM.0. La feria contará con 50 productores de la isla y una amplia presencia de las queserías artesanales del municipio.

“La Feria KM.0 es una tradición dentro de las fiestas de Fontanales. Es una forma de dar a conocer los excelentes productos con los que contamos en la Villa de Moya y esta es una forma que siempre congrega a un gran número de visitantes”, resalta el alcalde Raúl Afonso.

La feria pondrá a disposición transporte desde Las Palmas de Gran Canaria, concretamente la Fuente Luminosa, hasta la entrada de la feria. El transporte partirá a las 9.00 horas y el regreso será a las 14.00 horas, y tiene un coste de 3€ ida y vuelta. Se puede reservar en la página web de la feria.

## LA PRODUCCIÓN DE LA UVA CAE EN TORNO A UN 70% RESPECTO A 2023

En lo relativo al precio, el kilo de uva ha subido uno 20 céntimos



Se confirma lo que muchos preveían con la cantidad de uva que se recogerá este año, que, aunque la vendimia no ha finalizado, los números empiezan a cerrarse y se prevé que este 2024 la producción de la uva caiga alrededor del 70% respecto al año anterior.

Aunque todavía se sigue recogiendo la fruta, a estas alturas de agosto la malvasía, tipo de uva que supone el 70% de la producción total en Lanzarote ya está recogida en casi su totalidad, y los datos están muy alejados a los del año pasado. En estos momentos la uva que se está recogiendo en la uva negra.

A pesar de que la cantidad ha disminuido, la calidad no lo ha hecho. En lo relativo al precio, el kilo de uva ha subido uno 20 céntimos. Una nueva realidad con menos racimos que desde la bodega Bermejós creen que,

el próximo año no cambiará mucho la situación.

Y piden que se controle la calidad del agua que se está usando para regar la vid, ya que asegura que el agua salada se filtra.

Sin embargo, y con todo este panorama, aparentemente negativo, la cantidad de uva recogida este año, que ya supera el millón de uvas, se acerca a los datos de 2020, cuando se recogió 1,3 millones de kilos. 2016 fue el año en el que se registró la vendimia más baja con 695.571 kilos de uvas recogidos.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/KfoOekituvE>.

## **PROYECTO PARA MEJORAR EL POTENCIAL PRODUCTIVO DE LA VID QUE DIFERENCIA A LOS VINOS CANARIOS**

Elaborado por el ICIA en colaboración con los Cabildos, los Consejos Reguladores de las DOP de Vinos de las islas, el IFAPA y el IMIDA



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), ha puesto en marcha el proyecto

Recuperación de la biodiversidad del género Vitis mediante el rescate de variedades minoritarias capaces de diferenciar los vinos canarios, con el objetivo de recuperar y mejorar el potencial productivo de variedades de vid que confieren características diferenciales a estas elaboraciones mediante su desarrollo en condiciones de cultivo agroecológicas.

En este proyecto CAIA (aprobado por el Consejo Asesor de Investigaciones Agrarias), liderado por el ICIA y financiado con fondos propios de la Comunidad Autónoma, participan asimismo las once Denominaciones de Origen de vinos de Canarias, así como los Cabildos de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Lanzarote, La Gomera y El Hierro, además del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) y el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA).

La iniciativa busca mantener el rico patrimonio vitivinícola de las islas evitando la desaparición de aquellos varietales antiguos considerados mejor adaptados a las condiciones ambientales locales pero que han ido perdiendo protagonismo con el paso del tiempo a favor de otros, mayoritarios en la elaboración de los vinos, como el Listán Blanco, el Listán Negro o la Malvasía Volcánica, que ocupan casi el 74% de la superficie cultivada en el archipiélago. Con este fin, a lo largo de 2023 el equipo investigador del proyecto seleccionó las variedades más interesantes desde el punto de vista agronómico y enológico en colaboración con el resto de agentes que forman parte del estudio.

En esta fase del proyecto, el consejero del área, Narvay Quintero, ha acompañado a la investigadora del ICIA responsable de este programa,

Alejandra Lazzaro y al técnico de la DOP de El Hierro, Alfredo Hernández, durante una jornada de trabajo en la isla del Meridiano dirigida a obtener muestras de suelos vitícolas donde se encuentran pies antiguos de variedades minoritarias de vid para obtener microorganismos beneficiosos, concretamente hongos formadores de micorrizas, que posteriormente se multiplicarán para su inoculación en el material saneado.

Durante la jornada, el titular del departamento explicó que tras el paso de la plaga de la filoxera por Europa algunas de las variedades de vid introducidas en las islas en el siglo XV desaparecieron de sus lugares de origen, conservándose solo en lugares concretos de las Islas Canarias. "Durante estos quinientos años se han producido mutaciones y cruzamientos, dando origen a variedades originarias, lo que unido a la gran diversidad de microclimas y suelos donde se cultiva el viñedo, da lugar al rico patrimonio varietal de nuestro archipiélago", destacó Quintero.

"Por otra parte, el cambio climático pone a Canarias, al igual que a otras regiones europeas, en grave riesgo de desertización; y las medidas para luchar contra esta situación en el sector agrario pasan por conseguir aumentar la biodiversidad de los cultivos, optar por variedades que responden mejor ante el cambio climático, y adoptar manejos que potencien los procesos ecológicos", agregó.

En la siguiente fase de este estudio a dicho material vegetal se le inocularán dichas poblaciones de hongos, unos microorganismos benéficos y presentes de forma natural en los suelos que, según

demuestran diversos estudios científicos, establecen una relación simbiótica con las raíces de las plantas, de manera que ambos organismos se benefician mutuamente, consiguiéndose así mejorar la fertilidad de los suelos. El material se conservará en invernaderos antes de ser trasplantado a parcelas que previamente habrán sido preparadas para el cultivo según principios agroecológicos y se someterán a un seguimiento minucioso para evaluar los distintos indicadores que reflejan la salud del suelo y de la biodiversidad ambiental.

### Colección del ICIA

La Finca Isamar del ICIA, localizada en Valle de Guerra, cuenta con una colección de vid que comprende unas 50 variedades, de las cuales más de la mitad son minoritarias y representan a todas las islas donde este cultivo está presente. Estudios previos han permitido la caracterización ampelográfica, molecular, agronómica y enológica de 35 de esas variedades presentes, de las cuales 22 forman parte de la lista de variedades autorizadas y recomendadas para Canarias.

### Importancia del cultivo

La viña constituye una parte importante del paisaje canario. Ocupa en las islas más de 6.000 hectáreas y es el segundo cultivo que más terreno cubre tras la platanera (8.000 ha), representando el 15,8 % de la superficie cultivada en el archipiélago. En Lanzarote y La Gomera es el primero en extensión y más del 90% de la superficie cultivada se encuentra en Tenerife, Lanzarote y La Palma.

### **GOBIERNO DE CANARIAS**

Resolución VCSP de 07/08/2024 por la que se conceden definitivamente las subvenciones destinadas a las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas, convocadas para 2024 por Orden de 11 de diciembre de 2023

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/46ad9be0-6b0c-4504-98cc-b13550aca41a>

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

2532 ORDEN de 31 de julio de 2024, por la que se aprueban las bases reguladoras que han de regir la concesión de subvenciones para la "Transición verde", cofinanciadas en el ámbito del programa FEDER Canarias 2021-2027.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2024/157/2532.html>

### **CABILDO DE TENERIFE**

Resolución de la convocatoria de subvenciones con destino a la alimentación complementaria de las abejas de la isla de Tenerife, ejercicio 2024.

<https://acortar.link/gMHE6g>