



# NOTICIAS

Domingo, 18 de agosto de 2024

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

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

**canariasahora**

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

**PORTADA**

**CANARIAS DESTRUYE OTRO MILLÓN DE KILOS DE PLÁTANO, PERO EL PRECIO AL CONSUMIDOR LOCAL NO BAJA DE DOS EUROS**

La Consejería autorizará este lunes la retirada del mercado o 'pica' de esa cantidad total, volumen similar al de las dos semanas precedentes. Parte de la fruta se inutiliza por el fortísimo desajuste entre demanda exterior y oferta isleña

La crisis de precios que afecta actualmente al plátano de Canarias (la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

principal producción agraria de las islas) en Península y Baleares parece que va para largo: durará más tiempo, y esto seguro, que el deseado por el cosechero local, que ya se comió una muy dura en 2023.



Las fincas isleñas están dando mucha fruta en este periodo, en lo que tiene bastante que ver, aunque no sea el único factor a considerar, las altas temperaturas y todo el fenómeno relacionado con el calentamiento de la atmósfera. Nada que sea nuevo en el resto de España.

Pero es que en las islas ya son tres semanas acumuladas sin opciones de vender fuera de Canarias, con valores de transacción en verde que sean remunerativos para el agricultor platanero local, toda la oferta semanal alcanzada en las islas, que es justo la identificada como marca semanal de corte, la que luego se lleva, en circunstancias normales, al empaquetado y se embarca a Península.

Para la semana que entra, la número 34, esa marca llega a 7,5 millones de kilos, según entidades pertenecientes a Asprocan y lo confirmado por la Consejería de Agricultura. Asprocan es la entidad sin ánimo de lucro que reúne a las seis organizaciones de productores de plátanos (OPP) que hay en las islas.

Pero ese umbral de kilos, el de 7,5 millones, no será al final el que se

expida hacia puertos del resto de España. Nada de eso. En este agosto, el mercado de la fruta canaria por excelencia se ha encogido muchísimo, lo que no deja de ser habitual, y solo es capaz de atender, y además en muy malas condiciones de precios para el productor, en torno a cinco millones de kilos semanales.

Mientras Canarias no deja de destruir o tirar a la basura cantidades ingentes de fruta, la gran distribución minorista (en amarillo) radicada en las islas mantiene el precio de venta al público del plátano de calidad por encima de los dos euros el kilo, lo habitual en estas tres semanas con pica, con plátano a la basura.

Por aquella razón descrita, una vez más y para evitar que los costes de empaquetado y de envío a los maduradores (el transporte marítimo y por carretera) en Península y Baleares no puedan ser satisfechos a través del precio percibido en primera transacción (en verde), se decide que parte de la fruta, la que excede la demanda potencial, se quede en tierra, en las islas.

En la semana 34, la del lunes 19 al domingo 25 de agosto, otro millón de kilos (con una parte de retirada obligatoria, unos 750.000 kilos, y otra voluntaria, más o menos el resto) se destruirá o se convertirá en pica, lo que significa que no se comercializará ni fuera ni en casa, en el mercado local, y solo podrá destinarse a insumo alimentario para el ganado o sencillamente se gestionará como un residuo no peligroso más, sin descartar otras opciones. La aportación al Banco de Alimentos o a otras acciones de beneficencia suele ser la otra salida de ese alimento sobrante, pero la primera de las señaladas ahora se halla cerrada.

Aparte de esa pica total, se ha decidido, por segunda semana consecutiva, proceder a la retención en finca de casi 700.000 kilos de plátano (en verde), lo que implica que de la oferta disponible para exportar solo se emplearán 5,8 millones de kilos. Los envíos a Península llegarán, por lo tanto, a 5,8 millones de kilos, tras ese recorte o pica y la anunciada retención en finca (un problema sobre todo para las zonas de cultivo con calidades de segunda y tercera clase, que tienen la producción máxima en estas fechas y pueden terminar macheteando el plátano en la misma explotación y entonces ya no cobran ni la ayuda directa de la UE, los 0,30 euros por kilo).

La fruta en verde que se destruya tras pasar por el empaquetado, el millón de kilos previsto, siempre que la cantidad de voluntaria entre en la retirada final de fruta, sí cobrará la ayuda directa de la UE, en torno a los ya señalados 0,30 euros por kilo.

Hay que decir que esta es la tercera semana de agosto con pica en Canarias, y ya son en torno a tres millones de kilos acumulados debido a estas decisiones comerciales. Pero, ojo, esto no es nada: en 2023, la pica real alcanzó la cifra de 26 millones de kilos, sí, 26 millones.

Otra vez, y ya son tres encadenadas, toca destrucción de fruta en las islas. Ahora será en la semana 34, la que se inaugura en breve, pero antes fueron la 33 y la 32, los tres periodos consecutivos con inutilización o destrucción de fruta, de alimento, que ha habido este 2024, principalmente debido al colapso o derrumbe del principal y casi único mercado del plátano de Canarias (siempre con menos demanda en agosto e incapaz de asumir toda la oferta existente en las islas); a la

competencia extrema de la fruta de temporada en Península, de manera especial la de hueso, y a la sempiterna, desde hace ya algunos años, amenaza competidora de la banana, el plátano con origen en Centroamérica y África que llega a España, con la excepción de Canarias, y se lo pone cada vez más difícil a la fruta cosechada en las islas. Algunos cosecheros confían en que esta dinámica negativa se corrija a partir de mediados de septiembre, con el inicio del curso escolar 2024-25, otro clásico.

En estos momentos, la cuota de mercado de la banana y la del plátano en Península y Baleares se puede decir que están a la par (al 50%), según las estadísticas sobre importación y expedición de esos dos géneros alimentarios en España servidas por Aduanas de la Administración estatal.

### Variables del cultivo de la fruta más popular en las islas

El plátano es el principal cultivo de exportación en Canarias, tras el fallecimiento con mucho sufrimiento y de forma escalonada del tomate que se mandaba al Reino Unido y Holanda. Hay unos 7.400 agricultores plataneros, algo menos si el cálculo se realiza según los beneficiarios de la ayuda del Posei, y se hallan en explotación unas 8.629 hectáreas, según datos oficiales de 2022 reconocidos por Asprocan.

Este cultivo contribuye a la definición de un paisaje singular en las cinco islas en que esa fruta se cultiva sobre todo para mandar fuera, todas menos Fuerteventura, Lanzarote y La Graciosa.

Todo el plátano que se comercializa en Canarias y desde las islas tiene

una calidad garantizada a través de la indicación geográfica protegida (IGP) Plátano de Canarias, con parte de la oferta además amparada por la denominación de origen protegida (DOP) Agricultura Ecológica.

El plátano que se produce en las islas (en ejercicios normales con una producción en torno a las 400.000 toneladas/año) accede a una ayuda directa anual de la UE con ficha financiera de 141,1 millones de euros que se regula dentro del programa Posei, a los que se unen 20 millones al año en ayuda estatal al transporte de mercancías, desde 2023 y prorrogada este año.

Esta fruta tropical tiene casi como único mercado el de Península, la española y portuguesa, pues los envíos fuera de esos destinos no supusieron ni un millón de kilos en el año 2022.

#### El reparto de la producción en las cinco islas

Tenerife sigue liderando el cultivo del plátano en Canarias, con el 46,4% de toda la producción en 2023 (50,3% en 2022) y 30 millones de kilos más en 2023 frente a 2022, por delante de La Palma (29,7%, antes 22,1%), Gran Canaria (22%, antes 25,6%), La Gomera (1,1%, antes 1,2%) y El Hierro, sin cambios y con el 0,8%. En 2023 se comercializaron 467 millones de kilos, cifra récord.

Por organizaciones de productores de plátano, las OPP, seis en las islas, la dominadora es Coplaca (entidad que además controla Eurobanan, firma que también importa y vende banana en España y Portugal, los mercados casi exclusivos de Canarias), con el 31,29% de la producción comercializada e inutilizada en 2023, de los 467 millones de kilos totales;

seguida de Cupalma (17,82%), Europlátano (16,15%), Llanos de Sardina (12,56%), Plátanos de Canarias (11,41%) y Agriten (10,82%).



Canarias Noticias

PORTADA

## VENDIMIA TRADICIONAL EN LA GERIA

Cientos de residentes y turistas participan de la vendimia tradicional de tributo al sector vitivinícola. Viticultores y bodegueros destacan el protagonismo del camello en el desarrollo de la agricultura de Lanzarote



La representación de cómo era la recogida de la uva en La Geria y el proceso de elaboración del vino antes de la llegada de la tecnificación es una rutina rica en imágenes y muy atractiva para los cientos de residentes y turistas de Lanzarote que cada 15 de agosto visitan Bodega La Geria con la finalidad de participar de la vendimia tradicional, pero sobre todo su interpretación a lo largo de los años se convierte en un acto de puesta en valor de ese paisaje protegido construido a pulso y sacrificio por el hombre con la ayuda del camello, es el espíritu de la celebración de las Fiestas de La Caridad que comparten el Ayuntamiento

de Yaiza, Bodegas La Geria y el sector vitivinícola que este jueves propiciaron un nuevo encuentro alrededor de ese conjunto de bienes culturales acumulados por herencia.

Vecinos, vecinas y turistas llegados desde distintos puntos de España y el mundo disfrutaron de la vendimia tradicional, de bajar a la finca contigua a Bodega La Geria al lado de Blanca y Micaela, las dos camellas partícipes de la jornada, y de ver cómo se cargaba la uva en las cajas de vendimia para luego pesarla y proceder a su pisado para la obtención del mosto en el viejo lagar de la antiquísima bodega. "Es muy interesante, es algo típico y tradicional de la Isla que debéis representar vosotros para los que somos de fuera lo podemos ver", apuntaba encantada una turista de la Península.

El alcalde de Yaiza, Óscar Noda, se une a las voces de viticultores y bodegueros que durante el Día Grande de La Caridad destacaron el protagonismo del camello en el desarrollo del sector primario de Lanzarote: "La Geria es el mejor ejemplo de trabajo, ingenio y solidaridad, pero no podemos olvidar que el hombre tuvo en el camello su mejor aliado, una figura imprescindible en el renacer de la agricultura, en los trabajos de labranza y en la recogida de la uva en la Isla".

Por su parte, el concejal de Cultura y Turismo de Yaiza, Daniel Medina, recordaba que "todo este paisaje singular de La Geria y el trabajo de hombres y mujeres que trabajan el campo y en los centros de elaboración de vino, no solo honran a Lanzarote con su esfuerzo, sino que dan a conocer la Isla y uno de sus grandes potenciales turísticos, la calidad de sus vinos, obteniendo premios de prestigio internacional".

El director de Bodega La Geria, Ramón Melián, recordó “el duro trabajo y sacrificio que representaba la agricultura, y en este caso la viticultura, donde antiguamente todos los trabajos eran manuales”. La producción del campo depende además de la climatología, y si en 2023 la vendimia en Lanzarote arrojó un balance de 3,5 millones de kilos de uva, con un pasado invierno de muy poca lluvia, la estimación más optimista cuando finalice la vendimia actual es de 1,4 millones de kilos, siendo demasiado optimistas.

La vendimia tradicional estuvo animada en horas de la mañana y mediodía por la parranda El Golpito, mientras que por la tarde, después de la misa oficiada en la ermita de La Geria por los sacerdotes Jonathan Almeida y Javier Sánchez, la Agrupación Folklórica Rubicón de Yaiza hizo su ofrenda tradicional con la actuación de sus cuerpos de toque y baile en la fachada del templo ante la asistencia de decenas de fieles y acompañantes que se acercaron para honrar a la Virgen de La Caridad con la petición especial de más lluvias y mejores cosechas.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/vp-J68sx-9w>.

## **FONTANALES DE MOYA ACOGE LA 23 EDICIÓN DE LA FERIA KM0 CON GRAN ÉXITO DE PÚBLICO**

El director de Industria acude a la inauguración de este evento que cuenta con el apoyo del programa Gran Canaria Me Gusta del Cabildo Insular

La 23 edición de la Feria Km 0 Gran Canaria recalca este fin de semana



**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 la Explanada del Colegio de Fontanales (Villa de Moya), donde desde su apertura hoy a las 09:00 horas se podía confirmar de nuevo el gran éxito de público que hasta las 14:00 horas -también mañana domingo- tiene ganas de comprar producto fresco, local, directamente de manos de los 50 productores que participan en esta ocasión llegados de 16 municipios de la Isla, y conocer muchas iniciativas novedosas e interesantes en el sector agroalimentario.



Y es que, la Feria Km.0 Gran Canaria -que hoy ha visitado el director de Industria y Comercio de la consejería de Desarrollo Económico, Juan Manuel Gabella junto al alcalde del municipio de Moya, Raúl Afonso- tiene como objetivos dinamizar la economía local, visibilizar y promover el consumo de productos locales, fomentar los hábitos sostenibles y apoyar a los que ayudan a preservar el paisaje.

“Para el Cabildo es muy importante apoyar estas iniciativas porque acercan el producto local a la ciudadanía y ayudan a todos los productores a dar salida a sus productos sin intermediarios”, explicó el propio Gabella, a quien la propia cooperativa BioCanarias le hacía llegar su satisfacción “porque esto les permite tener mucha visibilidad y les da libertad para establecer sus precios, según ellos mismos me han

explicado". "Desde Gran Canaria Me Gusta, vamos a seguir impulsando estas iniciativas con el objetivo final de hacer rentable el campo", concluía el director general.

Como en ediciones anteriores, la Feria Km.0 Gran Canaria en Fontanales (Villa de Moya) forma parte del programa de actos de las Fiestas de San Bartolomé y se desarrolla bajo una gran superficie formada por más de 1.200 paraguas de colores que dan sombra a expositores y visitantes, así como un enorme colorido al evento.

Mañana todavía se puede contar con el servicio de transporte directo que sale los días desde la Fuente Luminosa (Las Palmas de Gran Canaria). Los interesados deben inscribirse a través de la web de la feria: [www.km0grancanaria.com](http://www.km0grancanaria.com).

La Feria Km.0 Gran Canaria – Fontanales (Villa de Moya) es posible gracias al Ayuntamiento de la Villa de Moya, Consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, Cámara de Comercio de Gran Canaria, Turismo de Gran Canaria, Cajasiete y Gran Canaria Mosaico.