



NOTICIAS

Martes, 20 de agosto de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

250.00 EUROS PARA RESPALDAR A LOS AGRICULTORES AFECTADOS POR EL FUEGO

La subvención del área insular del Sector Primario está destinada a apoyar a las explotaciones agrarias de 10 municipios de la Isla



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 Área insular de Sector Primario, a través del Servicio Administrativo de Agricultura, Ganadería y Pesca, publicó este lunes en el Boletín Oficial de la Provincia (BOP) el anuncio de la subvención de 250.000 euros a organizaciones, colectivos y autónomos de diez municipios de Tenerife afectados por el gran incendio del año pasado que, tras comenzar el 15 de agosto en la zona alta entre Arafo y Candelaria, quemó 13.000 hectáreas en la Corona Forestal de la Isla hasta ser extinguido el 10 de noviembre. El objeto es la restauración del paisaje agrario con la recuperación de maquinaria y equipamientos, así como la reposición de árboles frutales propios de las medianías como son los castaños, almendros o manzanos.

El Consejo de Gobierno Insular acordó el pasado día 7 aprobar las bases de las ayudas para el apoyo a la restauración y conservación de los sistemas agrarios afectados por el incendio de agosto mediante la reparación de los daños producidos. Serán dos las líneas de subvención en régimen de concurrencia no competitiva que irán destinadas a los titulares de las parcelas agrícolas afectadas por el fuego en los municipios de Arafo, Candelaria, El Rosario, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Orotava y Los Realejos.

Costear la compra

En concreto, la propuesta es costear la compra y reposición de los frutales templados quemados en el incendio, así como apoyar la restauración y conservación de los sistemas agrarios afectados por el fuego forestal. El plazo para presentar las solicitudes es de 20 días hábiles a partir de la publicación en el Boletín. Los frutales templados

son árboles de hoja caduca con semilla de hueso o pepita del cual se recolecta la fruta. Necesitan cubrir unos requerimientos de frío invernal dependientes de la especie y variedad para desarrollarse y producir.

El Cabildo de Tenerife determinará la cantidad de ayuda que recibirá cada solicitante en función de los daños que hayan declarado. Estos serán verificados por el Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural mediante una inspección de las parcelas afectadas. Los resultados de esta inspección se recogerán en un acta.

Para calcular los daños, se utilizarán como referencia los precios establecidos en los Baremos Estándar de Costes Unitarios (BECUS) publicados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, vigentes en el momento de la convocatoria de la ayuda. Si el crédito disponible es suficiente para cubrir todas las solicitudes se pagará la cantidad completa indicada en el Acta de Inspección Inicial o Final. Si no es suficiente, la cantidad a recibir se reducirá proporcionalmente para asegurar un reparto equitativo entre todos los solicitantes.

Las líneas de ayuda disponibles son dos. Por un lado, la 1 se ocupa de la reparación y restauración de daños en instalaciones, estructuras y maquinaria agrícola. Su objetivo es financiar la compra, instalación o restauración de las instalaciones, estructuras y maquinaria agrícola dañadas por el incendio. Está dotada con un total de 230.000 euros.

Mientras, la línea 2 abordará la reposición de árboles frutales templados quemados. Estará destinada a cubrir los costos de adquisición y

reposición de los ejemplares que fueron destruidos por el fuego forestal. En este caso la inyección económica es de 20.000 euros. Ambas subvenciones son compatibles entre sí, lo que significa que los solicitantes pueden optar por ambas iniciativas insulares.

Los terrenos que reciban la aportación económica insular deben tener como característica el tratarse de una superficie continua inscrita en el denominado Sistema de Información Geográfica de parcelas agrícolas (SIGPAC). Este es un registro público de carácter administrativo dependiente del Fondo Español de Garantía Agraria y de las consejerías autonómicas con competencias

Los interesados pueden presentar sus solicitudes en las Agencia de Extensión Agraria de Tejina, Tacoronte, La Orotava, Icod de los Vinos, Buenavista de Norte, Guía de Isora, Valle San Lorenzo, Granadilla de Abona, Fasnia y Güímar.

DESDE LA FRUTA LITCHI, DE CHINA HASTA LOS NÍSPEROS VENEZOLANOS: FRUTAS EXÓTICAS DE TODO EL MUNDO A UN PASO EN BAJAMAR

La Cosma, una finca situada en La Laguna, posee la mayor variedad de Canarias de árboles de frutas tropicales y subtropicales, desde la baya de agua y el caimito a la guanábana

Para conseguir un árbol que produzca el longan, fruta que procede de China, basta con conducir hasta la avenida Club Náutico de Bajamar. Si se prefiere conseguir el del mamey, que proviene de México, el recorrido

es el mismo. O si se prefiere una mata de la guanábana, igual.



Tan solo hay que hacer una visita al vivero de La Cosma, una finca única en las Islas que ocupa una hectárea con vistas privilegiadas a la costa de La Laguna. No existe otro espacio en Tenerife ni en Canarias en el que se produzcan frutales tropicales y subtropicales de todo el mundo con nombres y formas tan raras que la mayoría de isleños no los han escuchado ni visto en su vida, exactamente 85 especies distintas.

Adentrarse en este espacio es una experiencia exótica, casi mágica. Los árboles y hojas verdes que desde fuera pueden parecer corrientes se transforman al acercarse y observar que tras ellas se esconden flores y frutas que parecen esculpidas con una imaginación sin límites. El vivero se llena de colores, formas y, sobre todo, sabores únicos. Para entender el dulzor de la lucuma o las pequeñas pinceladas de acidez del mameyito, según Sheila Rodríguez, gerente del vivero, «hay que probarlas pues son sabores especiales que no sabría explicar». Y en este vivero se pueden probar –a veces organiza degustaciones– aunque su única actividad es ofrecer los árboles para plantarlos luego y obtener estas exquisiteces tan especiales.

Esta ONU tinerfeña de las frutas exóticas la inició Miguel González en

1992. Agricultor originario de Tejina, también en La Laguna, a sus 70 años sigue dedicado a la tierra y a su vivero. Su amor por el campo y el cultivo –no se podría usar otra palabra que no fuera amor por la dedicación con la que lo ha trabajado– comenzó desde pequeño mientras ayudaba a sus padres a sacar adelante los cultivos de hortalizas. González apostó por ir más allá e innovar en el mundo de la agricultura. Así, introdujo las primeras papayas de la Isla de la variedad Maradol.

Lo que comenzó como un proyecto personal ha crecido y se ha transformado en un gran espacio en el que el paladar vibra ante sabores y texturas desconocidas para muchos canarios: la baya de agua, el cacao, el caimito, la carambola, la fruta milagro, el guayabito púrpura, el icaquillo, el noni, la fruta de Jack, la pitanga, el zapote blanco o negro, la uchuba, la raimondia...

Quienes optan por hacer una visita a La Cosma pueden decidir por un lado el árbol ya crecido. «En ese caso, la persona sabe que tendrá frutos al año siguiente», explica Sheila Rodríguez. La otra opción es uno más pequeño para quienes tienen más paciencia y pueden esperar un poco más antes de servir estos postres naturales. Sheila subraya la dedicación y atención que le presta el personal a cada persona que visita la finca. Entiende que es necesario aclarar todas las dudas que la gente se plantee. «Si vieras una lucuma no te animarías a comprarla, por ejemplo. Lo importante dar a probar las frutas y explicar su procedencia y cualidades para que quienes están interesados en un nuevo alimento sepan lo que van a comprar», detalla.

Los precios son muy variados y oscilan entre los 10,04 euros del achiote

(originario de Filipinas) y los 40,99 euros del mamey colorado (que proviene de América Central). Pero la experiencia del vivero no se queda solo en la compra de uno de estos árboles, sino que también ofrece degustaciones.

Sheila informa de que suelen ser los sábados, «aunque siempre avisamos antes por nuestras redes sociales». En estos pequeños eventos se pone a disposición de los visitantes una mesa con la fruta –tal cual se obtiene del árbol –sin ningún tipo de aditivo para que quienes la prueban por primera vez perciban las propiedades de la fruta en toda su dimensión. En algunos casos congelan algunas de las piezas y la ofrecen también como batidos, pero estos no requieren ni una pizca de azúcar. Es lo que pasa con el mamey, que como aclara la gerente es una de las frutas con más grados brix, una medida que se utiliza para medir el azúcar disuelto (un grado brix es 1 gramo de sacarosa en 100 gramos de solución).

Otro ejemplo de las degustaciones la protagonizó, precisamente, el mamey colorado. Esta fruta consiste en una pieza en forma de gran gota que ocupa el tamaño de una mano. En su interior tiene una pipa que abarca una superficie importante y es de un color naranja que recuerda al color de los últimos rayos de un sol de verano. Para explicar el sabor, Sheila Rodríguez lo compara con el dátil, pero se nota que es una comparación no del todo exacta y antes que tener que explicarlo prefiere darlo a probar porque sería injusto limitarse a decir que tiene un toque dulce y una textura carnosa.

El vivero también es un viaje a la infancia. Muchos de los visitantes provienen de países como Venezuela y se transportan al ver las frutas

que comían cuando eran niños. Destacan, por ejemplo, los nísperos venezolanos, que no tienen nada que ver con los que se comen en las Islas; cambian su aspecto dulce, pequeño y naranja, por uno canelo, casi beige, y un mayor tamaño. Cuba, China, México, Ghana... Frutas de decenas de países tienen representación aquí.

La tierra de Canarias mejora aún más los sabores. Esta afirmación tiene su justificación. En las Islas los microclimas, los inviernos cada vez más cortos, la calidad de la tierra y del agua son elementos clave para que estas frutas se den. A esto hay que añadir que «aquí la fruta crece más despacio en el árbol», según Sheila Rodríguez. Esto se traduce en una mayor absorción de nutrientes, más grados brix y un sabor más intenso. «Hay personas de Cuba que aseguran que la chirimoya de nuestros árboles está más buena que la que comen en su país».

El vivero de Bajamar es un verdadero paraíso también para los cocineros que ven en las frutas exóticas una oportunidad para servir postres de una calidad gastronómica inigualable. Así, La Cosma ha sido la encargada de suministrar a grandes chefs como Juan Carlos Clemente o Diana Marcelino, grandes exponentes de la cocina canaria-. En el caso de Marcelino, la tinerfeña creó un postre para el que empleó canistel y mamey. El resultado fue una joya dulce que Sheila Rodríguez reconoce haber probado y disfrutado.

Estas frutas ofrecen propiedades que alteran incluso la forma de degustar los sabores. Es el caso de la fruta milagro, originaria de Ghana (África), una baya roja que tiene una cualidad que la hace especial. Contiene una proteína llamada miraculina, que bloquea la percepción

del ácido en la lengua, por lo que dulcifica los sabores ácidos amargos. Su nombre no es para menos. Los beneficios más notables que aporta incluyen la capacidad para controlar los síntomas de la diabetes, mejorar el sistema inmunológico, la salud de la visión y prevenir enfermedades crónicas.

El futuro de las frutas exóticas en las Islas es bastante prometedor. En la actualidad existe mucha demanda, pero poca oferta. De hecho, para adquirir estos productos es necesario buscar a agricultores concretos que vendan su cosecha y esta, además, vuela porque enseguida consiguen ponerla toda en el mercado. Por su parte, en las grandes superficies la variedad de fruta se mantiene en los típicos kiwis, manzanas, plátanos o papayas y es complicado salirse de esa tradicional lista de la compra, aunque para Sheila Rodríguez puede que sea cuestión de tiempo que esto cambie. Por el momento habrá que conformarse con mercadillos concretos que apuestan por productos diferentes.

EL SECTOR AGROALIMENTARIO CONSOLIDA SU RÉCORD DE VENTAS AL EXTERIOR Y TIRA DE LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS (*)

La caída del 2,4% del total de exportaciones en el primer semestre del año contrasta con la subida del 6,2% de los productos alimentarios



Después de un 2023 de récord, el sector agroalimentario español (que incluye desde frutas, pescado y verduras frescos hasta lácteos, vino, embutidos y aceites) consolida este 2024 su buen ritmo exportador, en un momento en el que, sin embargo, el conjunto de las ventas de empresas españolas al exterior acumula varios meses de caída. El impulso del sector es tal, que fue el que más creció en el primer semestre de este año, con un aumento acumulado del 6,2%, cuando el global exportador de las empresas españolas disminuyó en ese mismo periodo un 2,4%, según el Informe Mensual de Comercio Exterior, que ha hecho público este lunes el Ministerio de Economía.

The logo for EL TIME.es features the text 'EL TIME.es' in a bold, serif font. A small graphic of a bull's head is positioned between the words 'EL' and 'TIME'. The '.es' is in a smaller font size at the end.

PORTADA

EL MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE PUNTAGORDA CELEBRA SU XXII ANIVERSARIO

El Mercadillo del Agricultor de Puntagorda, referente de sostenibilidad agraria y alimentaria en la isla de La Palma, cumple este domingo su XXII aniversario, una conmemoración que permite hacer balance de "un largo recorrido de esfuerzo y tesón que ha consolidado este recurso municipal, con una media de 12.000 visitas anuales"

Así lo explica el alcalde del Ayuntamiento de Puntagorda, Vicente Rodríguez, quien quiso agradecer "la tenacidad y el empeño de las familias que comercializan sus producciones agrarias, ganaderas y

artesanales en el Mercadillo del Agricultor, lugar de visita obligada para turistas y residentes que pasan a lo largo de todo el año por la comarca noreste de La Palma". La celebración de este XXII aniversario este domingo 25 de agosto arrancará a las 11:00 horas con la apertura de las puertas del mismo. A las 12 horas comenzaran las actividades infantiles con el taller de pintura en tela impartido por la artesana Carmen Nieves Camacho y a su vez habrá pintacaras y globoflexia a cargo de Tabayzu. Por otra parte, a las 12:30 comenzara la actuación musical del Grupo Habana. A su vez, y durante toda la jornada, Ron Aldea y el Ciclo de Grado Medio de Gastronomía del IES Puntagorda, realizaran un maridaje/degustación para todos los presentes.



El Mercadillo cumple 22 años de una trayectoria de reconocido prestigio, en la que figura el premio de 'Gestión Sostenible' del Consorcio de la Reserva de la Biosfera de La Palma, y la certificación de la Biosphere Discover, otorgada por el Instituto de Turismo Responsable (ITR), entidad asociada a la UNESCO y a la Organización Mundial de Turismo (OMT), además de ser miembro del Consejo de Acreditación en Turismo Sostenible (STSC) de las Naciones Unidas.

El alcalde de Puntagorda, Vicente Rodríguez, quiso recordar que “los reconocimientos al Mercadillo del Agricultor de Puntagorda permiten dimensionar la trayectoria de más de tres lustros años de trabajo por parte de los agricultores, ganaderos, comerciantes, reposteros y artesanos que forman parte de este proyecto en favor de los principios de desarrollo sostenible y en defensa de nuestras medianías”.

El Ayuntamiento de Puntagorda, que mantiene intacta su línea de trabajo para la potenciación y apoyo a la producción agraria ecológica, firmó la adhesión de esta instalación, con una media de 4.000 visitas mensuales, al Club de Producto Turístico Reservas de la Biosfera Españolas, con garantías de seguridad alimentaria y con una amplia oferta de artículos artesanales.

PEDRO PIQUERAS PRESENTA LAS SEGUNDAS JORNADAS SOBRE LA MALVASÍA DE FUENCALIENTE

Ayer domingo 18 de agosto se celebraron las "Segundas Jornadas sobre La Malvasía de Fuencaliente" organizadas por el Ayuntamiento de Fuencaliente de La Palma, en las que actuó como presentador de las mismas el periodista Pedro Piqueras



Entre los 4 ponentes invitados se encontraba el director del Área de Medioambiente del ITER, Nemesio M. Pérez, cuya conferencia versó sobre "La importancia del terroir o terroir en el Malvasía de Fuencaliente". El concepto de terroir es fundamental en la viticultura y la enología, y hace referencia a la influencia que el entorno físico y geográfico de un viñedo tiene en las características del vino.

La ponencia se centró en las características del suelo volcánico, uno de los cuatro factores que abarca el terroir (clima, suelo, topografía y tradición y prácticas vitivinícolas), más concretamente sobre el potencial uso y aplicación de la sistemática de isótopos de estroncio para la trazabilidad de los caldos canarios con el objetivo de certificar su autenticidad y su origen geográfico con la finalidad de proteger a los productores y consumidores de potenciales fraudes.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

LA PROVINCIA DE LAS ISLAS

PORTADA

LA FERIA KM.0 EN FONTANALES RECIBE A 6.000 VISITANTES

La actividad está enmarcada en las fiestas de Fontanales y se celebró este fin de semana en la explanada del colegio y recibió a más de 6.000 personas que no dudaron en acudir a conocer los productos y productores locales / "La Feria KM.0 se ha convertido en una tradición dentro de las fiestas y una muestra es los datos de visitantes que nos regala año tras año", resalta el alcalde, Raúl Afonso



Fontanales está en fiestas desde el pasado miércoles cuando tuvo lugar el tradicional pregón de mano de Raúl Arencibia y este fin de semana acogió uno de sus platos fuertes, la Feria KM.0. La feria es un escaparate de promoción para los productores y productos locales de Gran Canaria llegando a un gran número de personas dando valor a productos sostenibles y de calidad que no están sometidos a largos trayectos y que ayudan al desarrollo de la economía local.

Con estas premisas la Feria KM.0 se ha convertido en una cita obligatoria dentro de las fiestas siendo un escaparate para los grandes productos con los que cuenta en el municipio, destacando especialmente las queserías de Fontanales. Este año la feria ha recibido un total de 6.000 visitantes, que no han dudado en llegar hasta Fontanales para visitarla y conocer las virtudes de un lugar que atrapa con su magia, Fontanales, sirviendo también para dinamizar la economía local.

"Los datos de visitantes a la Feria KM.0 han sido espectaculares. Ha sido un fin de semana de un intenso calor, pero no ha frenado a nadie. Nosotros desde el Ayuntamiento siempre ponemos en valor este tipo de iniciativas sabiendo la importancia que tiene para los comercios y los comerciantes. En la Villa de Moya contamos con una gran riqueza de productos de KM.0 y este es un gran escaparate para todos ellos", destaca el alcalde, Raúl Afonso.

Una feria que se impulsa desde la concejalía de Desarrollo Local del Ayuntamiento. "Nosotros estamos en contacto directo con los comercios del municipio y atendemos sus peticiones. La Feria KM.0 es una iniciativa con la que buscamos dar a conocer todas las virtudes con las que cuenta nuestro municipio como son las queserías, los bizcochos, los suspiros o la miel, entre otros muchos", destaca la concejala del área, Belén Rivero.

Una Feria KM.0 que estuvo acompañada de la solemne función religiosa del '50 aniversario de la Iglesia nueva'. Una construcción que arrancó en 1964 con la puesta de la primera piedra y que se alargó hasta el 18 de agosto de 1974 cuando se realizó la solemne procesión del traslado del Santísimo y tuvo lugar la inauguración de la misma. Un templo que es reflejo de la generosidad, el coraje y el esfuerzo de todos los vecinos de Fontanales.

Una vez concluido este primer fin de semana de fiestas los vecinos comienzan a preparar las ropas tradicionales canarias y la ofrenda al santo y es que este jueves, 22 de agosto, se celebra la tradicional romería - ofrenda a San Bartolomé con carretas y agrupaciones folclóricas que estará presentada por el periodista Ezequiel López. Una vez concluida la ofrenda se celebrará el tradicional baile de taifas con la parranda Amigos de Tejeda.

Las fiestas llegarán a su conclusión por todo lo alto el sábado, 24 de agosto, con la celebración de la festividad de San Bartolomé. Es así como durante la mañana tendrá lugar la degustación de quesos típicos de Fontanales, una muestra de artesanía y productos típicos y folklore. Mientras, por la tarde, el fin de fiesta llegará de la mano de

FONTANALES 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 recala este fin de semana 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.

La Feria Km.0 Gran Canaria – Fontanales (Villa de Moya) es posible



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

gracias al 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, Cajasieta y Gran Canaria Mosaico.

EL CABILDO IMPULSA LA CAMPAÑA 'AGUACATES DE TENERIFE. ES AGUACATE DE CANARIAS'"

El consejero de Sector Primario, Valentín González, explica que esta iniciativa tiene como objetivo "concienciar a los consumidores sobre la importancia de conocer la procedencia certificada de los productos que compran"



El Cabildo de Tenerife, a través del área de Sector Primario, que dirige Valentín González, impulsa la campaña 'Aguacates de Tenerife. Es Aguacate de Canarias', una iniciativa que persigue "concienciar a los consumidores sobre la importancia de conocer la procedencia, debidamente certificada, a la hora de comprar un producto agrícola".

Valentín González explica que "con esta nueva campaña pretendemos promover el consumo de aguacate local, su producción y comercialización, para que no se compre aguacate que no esté en los canales oficiales de distribución, donde no se garantice la trazabilidad del producto, como medida que sirva para regular el precio y la calidad del mismo".

Esta iniciativa es la continuidad de una campaña que se lanzó en los meses de diciembre de 2023 y enero de 2024, cuyos resultados fueron "muy positivos, ya que se redujo el número de denuncias y el número de incursiones a fincas de aguacates".

El consejero de Sector Primario considera que "es importante recordar que la producción de aguacates en Tenerife se concentra, principalmente, entre los meses de septiembre y junio, mientras que solo la variedad 'Reed' (aún minoritaria en las islas) se produce en los meses de verano".

En esta campaña se incluyen aspectos como que las empresas distribuidoras y comercializadoras tienen la obligación de incluir en los canales comerciales los aguacates en las mejores condiciones para su consumo, en el estado óptimo de madurez, evitando así adquirir producto que haya sido recogido antes de tiempo o que no cumpla con los plazos de seguridad de aplicación de productos fitosanitarios.



PORTADA

EL MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE PUNTAGORDA CELEBRA SU XXII ANIVERSARIO

El Mercadillo del Agricultor de Puntagorda, referente de sostenibilidad agraria y alimentaria en la isla de La Palma, cumple este domingo su



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

XXII aniversario, una conmemoración que permite hacer balance de “un largo recorrido de esfuerzo y tesón que ha consolidado este recurso municipal, con una media de 12.000 visitas anuales”



Así lo explica el alcalde del Ayuntamiento de Puntagorda, Vicente Rodríguez, quien quiso agradecer “la tenacidad y el empeño de las familias que comercializan sus producciones agrarias, ganaderas y artesanales en el Mercadillo del Agricultor, lugar de visita obligada para turistas y residentes que pasan a lo largo de todo el año por la comarca noreste de La Palma”. La celebración de este XXII aniversario este domingo 25 de agosto arrancará a las 11:00 horas con la apertura de las puertas del mismo. A las 12 horas comenzaran las actividades infantiles con el taller de pintura en tela impartido por la artesana Carmen Nieves Camacho y a su vez habrá pintacaras y globoflexia a cargo de Tabayzu. Por otra parte, a las 12:30 comenzara la actuación musical del Grupo Habana. A su vez, y durante toda la jornada, Ron Aldea y el Ciclo de Grado Medio de Gastronomía del IES Puntagorda, realizaran un maridaje/degustación para todos los presentes.

El Mercadillo cumple 22 años de una trayectoria de reconocido prestigio, en la que figura el premio de ‘Gestión Sostenible’ del Consorcio de la Reserva de la Biosfera de La Palma, y la certificación de la Biosphere Discover, otorgada por el Instituto de Turismo Responsable (ITR), entidad

asociada a la UNESCO y a la Organización Mundial de Turismo (OMT), además de ser miembro del Consejo de Acreditación en Turismo Sostenible (STSC) de las Naciones Unidas.

El alcalde de Puntagorda, Vicente Rodríguez, quiso recordar que “los reconocimientos al Mercadillo del Agricultor de Puntagorda permiten dimensionar la trayectoria de más de tres lustros años de trabajo por parte de los agricultores, ganaderos, comerciantes, reposteros y artesanos que forman parte de este proyecto en favor de los principios de desarrollo sostenible y en defensa de nuestras medianías”.

El Ayuntamiento de Puntagorda, que mantiene intacta su línea de trabajo para la potenciación y apoyo a la producción agraria ecológica, firmó la adhesión de esta instalación, con una media de 4.000 visitas mensuales, al Club de Producto Turístico Reservas de la Biosfera Españolas, con garantías de seguridad alimentaria y con una amplia oferta de artículos artesanales.

INFONORTE
digital.com

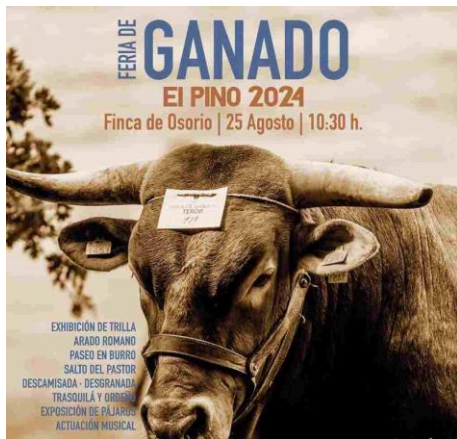
PORTADA

LA FERIA DE GANADO DEL PINO 2024 CONVOCA A GANADEROS DE TODA LA ISLA EL PRÓXIMO DOMINGO

Abierta la inscripción para ganaderos/as hasta el 21 de agosto



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 Ayuntamiento de Teror, a través de su Concejalía de Desarrollo Rural, que dirige la edil Irene Ortega, ha abierto la convocatoria dirigida a ganaderos/as de Gran Canaria, para participar en la tradicional Feria de Ganado de la Fiesta del Pino 2024, que tendrá lugar el domingo 25 de agosto en la Finca de Osorio.

Para participar en la Feria de Ganado y optar a las ayudas para el transporte y a los premios, los/as participantes podrán inscribir al ganado hasta el miércoles 21 de agosto de 2024, tanto de manera presencial, en la Oficina de Atención Ciudadana (Registro Municipal) del Ayuntamiento de Teror, o de manera telemática.

La Feria del Pino acogerá un máximo total de 400 cabezas de ganado, repartidas de la 150 de ganado bovino, 100 plazas de ganado caprino, 100 de ovino, y 50 plazas de equino. No podrán participar animales menores de 6 meses de edad. La recepción del ganado se realizará entre las 7:00 y las 10.00 horas. La exposición de animales permanecerá abierta al público desde las 10:30 a las 15:00 horas, con exhibiciones tradicionales de arado romano, trilla con caballos y vacas, trasquila, actuación musical y entrega de reconocimientos. A las 13:30 horas se

dará a conocer la relación de animales premiados.

Desde las 7:00 hasta las 10.30 horas, tendrá lugar la recepción del ganado inscrito en las instalaciones de La Finca de Osorio. El ganado participante deberá estar en el Recinto Ferial antes de las 10.30 horas, del día 25 de agosto de 2024, en caso contrario, se perderá el derecho de participación. No obstante, en caso de fuerza mayor debidamente acreditada y apreciada por esta Administración y previa comunicación del ganadero/a participante afectado/a, se podrá acordar la entrada al recinto posterior a la hora de cierre, siempre y cuando, el jurado no haya comenzado con la valoración de animales. A las 13.30 horas, aproximadamente, se hará pública la relación de animales premiados.

Subvenciones y premios

Se subvencionará con prestaciones económicas a los/as participantes para las ayudas al transporte de los animales asistentes al evento, con un máximo de 4 cabezas de ganado bovino, 4 cabezas de ganado bovino extranjero, 8 cabezas de ganado caprino y ovino, en total y, 2 cabezas de ganado equino. Estas ayudas se asignarán en función del orden de llegada a la Feria, que será verificado por la Organización en el punto de recepción habilitado al efecto por lo que, se otorgarán hasta que finalice el crédito presupuestario asignado a este tipo de prestaciones según el orden de llegada (4.000 euros)

Las ayudas al transporte se concederán, exclusivamente, al titular de la explotación ganadera, independiente del responsable que asista a la Feria. Para el Ganado Bovino se concederá 25 euros por animal (máximo 200 €). Para Ganado Caprino y Ovino, 10 euros (máximo 80 €); y para

Ganado Equino, 10 euros (máximo 20 €)

El Ayuntamiento de Teror entregará este año un total de 8.000 en premios, incrementando en casi 3.000 € la cuantía de 2023. Los trofeos y premios establecidos por la Concejalía de Desarrollo Rural, se dividen por categoría entre las distintas modalidades de ganado Bovino del País, Bovino Extranjero, Caprino y Ovino, Equino y Mular.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales

