



COAG

Canarias

NOTICIAS

Sábado, 14 de septiembre de 2024



Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



CANARIAS 24 HORAS.COM

PORTADA

TEGUESTE REIVINDICA LA FRESCURA DE SU KILÓMETRO CERO CON DEGUSTACIONES Y LA EXPOSICIÓN 'MANJARES DEL MERCADO'

El Mercado del Agricultor y Artesano de la Villa, que nació en 2004, celebra sus dos décadas de historia mostrando la riqueza de sus productos locales

'Manjares del Mercado' se enmarca dentro del plan de valorización gastronómica MERKAGASTROARTE, que cuenta con el patrocinio de



COAG
Canarias

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

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

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

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

GMR Canarias y la colaboración del Ayuntamiento de Tegueste.

El Mercado del Agricultor y Artesano de la Villa de Tegueste, que nació en 2004, celebra sus dos décadas de historia con degustaciones de productos locales, talleres abiertos al público y la exposición 'Manjares del Mercado', actividades para toda la familia que arrancan el próximo domingo, 22 de septiembre, y que se prolongarán hasta el mes de diciembre.

Los talleres de valorización de producto local tendrán lugar el tercer domingo de cada mes, de 11:00h a 13:00h, con catas de frutas y verduras de kilómetro 0, recolectadas en su óptimo estado de maduración y con todas sus propiedades organolépticas. También habrá degustaciones de otros productos agroalimentarios, algunos con certificación de calidad diferenciada (DOP, IGP o Garantía de Calidad, etc.).

Esta acción se completa con la exposición 'Manjares del Mercado', que se podrá visitar en las instalaciones del Mercadillo del Agricultor, y contribuirá a la valorización y visibilización del producto local de Tegueste. Paneles informativos en una estructura que simula un mercado tradicional darán a conocer las características del paisaje agropecuario de la Villa, la riqueza de sus productos tanto primarios como elaborados y las claves de su gastronomía local.

'Manjares del Mercado' se enmarca en el plan de valorización gastronómica MERKAGASTROARTE, que cuenta con el patrocinio de GMR Canarias y la colaboración del Ayuntamiento de Tegueste. "Con ello se pone en valor al sector primario y a las personas que, cada fin

de semana, ofrecen con ilusión sus productos de kilómetro cero", explicó la presidenta de la Asociación Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste, Nieves Rebenaque.

La alcaldesa de la Villa, Ana Rosa Mena, indicó que "la historia de Tegueste no puede entenderse sin el vínculo que ha mantenido con su paisaje agropecuario" y destacó "la frescura y calidad de sus productos de cercanía, cada vez más demandados por la población local y también por la visitante, que busca en Tegueste una experiencia auténtica y el disfrute de los cinco sentidos".

El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR), Juan Antonio Alonso, subrayó "el apoyo del Gobierno de Canarias a través de esta empresa pública adscrita a la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria con este tipo de iniciativas que son una celebración de lo que somos y reivindican la riqueza de los productos autóctonos del Archipiélago, creando nuevas oportunidades de comercialización y difusión".

Por su parte, la concejala de Desarrollo Local de Tegueste, Maura Martel, manifestó que "el Mercadillo es uno de los puntos de abastecimiento de la producción anual, convirtiéndose en una de las piezas más relevantes del desarrollo local. Este espacio de encuentro entre personas productoras y consumidoras aglutina numerosos puestos de venta y una clientela cada vez más numerosa".

Los talleres de valorización del producto local tienen aforo limitado (24 personas y con inscripción previa a través del código QR que aparece

en el cartel anunciador o en la web www.MercadillodeTegueste.es y redes sociales del Mercadillo). Las catas se celebrarán los siguientes domingos: 22 de septiembre, 20 de octubre, 17 de noviembre y 22 de diciembre, con horario de 11:00h a 13:00h.

20 años de historia

Desde su apertura en 2004, el Mercadillo ha mejorado y ampliado sus instalaciones, convirtiéndose en un lugar excepcional para la realización de actividades socioculturales, formativas y gastronómicas, relacionadas con los productos locales y la importancia de su consumo. El origen del Mercadillo, su evolución y papel en el desarrollo del municipio serán temáticas de relevancia en algunos de la exposición.

Los asistentes tendrán la oportunidad de catar algunos de los productos hortofrutícolas de temporada que se encuentra en la oferta del mercado. También estarán presentes otros productos con calidad diferenciada (Miel de Tenerife, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal Marina, Gofio y Papas Antiguas de Canarias). Al finalizar las sesiones, los participantes podrán optar a lotes de productos relacionados con los talleres mediante un sorteo, y así alargar el buen sabor de boca.

LA FRONTERA ACOGERÁ LOS DÍAS 20 Y 21 DE SEPTIEMBRE LA II FERIA DE LA PIÑA

El municipio herreño de La Frontera acogerá los días 20 y 21 de septiembre la segunda edición de la Feria de La Piña, un escaparate para destacar el valor de su cultivo en El Hierro y la calidad de esta fruta, promoviendo su consumo



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



Se trata de un evento coorganizado por el Ayuntamiento de La Frontera y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, a través de la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), que cuenta con la colaboración del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), del Cabildo de El Hierro y de productores de la isla.

El propósito de esta iniciativa es apoyar e impulsar un cultivo emblemático en la isla del Meridiano y motor económico desde los años ochenta. Así lo explicaron hoy el consejero del área y presidente de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Narvay Quintero, y el alcalde de La Frontera, Pablo Rodríguez; en el acto de presentación de esta cita, en el que participaron también el consejero insular de Medio Rural y Marino, David Cabrera; el consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), Juan Antonio Alonso; el concejal de Desarrollo Local y Agricultura, Marcos Casañas; así como los representantes de la Cooperativa del Campo de Frontera, Fabio Toledo Betancourth, y de S.A.T Frutas de El Hierro, Thomas Statezni.

El alcalde de La Frontera, Pablo Rodríguez, señaló que este encuentro se concibe como un punto de encuentro para productores, empresas y ciudadanía y destacó que este cultivo no solo proporciona empleo a numerosas familias del municipio, sino que también contribuye al

mantenimiento de la actividad agrícola. "La Frontera se caracteriza por ser pionera y un referente en el cultivo de la piña tropical en Canarias y en España; son cuarenta años dedicados a esta producción que han contribuido al paisaje y a la economía del Valle de El Golfo", remarcó.

Por su parte, Narvay Quintero recordó que esta iniciativa sigue la estrategia planteada desde su Consejería en el marco del Proyecto de Recuperación de Piña Tropical de El Hierro. "Hace unos meses anunciamos la inversión de 500.000 euros en los dos próximos años dirigidos a la compra de 280.000 plantas ya saneadas y seleccionadas de la variedad Roja Española para su puesta en producción en la isla, mientras avanzamos en los trabajos de control de plagas y enfermedades que tanto han mermado la producción en los últimos años, y de desinfección de los suelos".

Asimismo, el consejero insular David Cabrera destacó la colaboración del Cabildo de El Hierro con esta II Feria de la Piña, ya que se trata de "un producto estratégico para la isla desde que llegó al valle de El Golfo después de los años 70. Es un cultivo que forma parte de nuestro paisaje y economía y, aunque ha tenido algunas dificultades en los últimos años por sobrecostes de la producción y por normativa en cuanto a productos fitosanitarios, estamos trabajando de manera conjunta con las entidades de la isla para que los productores puedan compensar esos sobrecostes a través de diferentes líneas de apoyo."

La II Feria de la Piña se engloba también en el marco de la iniciativa "Crecer Juntos" del Gobierno de Canarias, donde el sector turístico y el sector primario trabajan de forma coordinada para defender el producto

local como elemento clave para convertir el Archipiélago en destino gastronómico de primer nivel, bajo el paraguas de la marca "Volcanic Xperience".

II Feria de la Piña de La Frontera

Con el fin de visibilizar y promocionar este producto, la II Feria de la Piña comprende un amplio programa de actividades que tendrán lugar en la plaza Benito Padrón de La Frontera, el viernes 20 y el sábado 21 de septiembre.

Así, durante dos jornadas, el encuentro contará con distintos stands de venta de estas producciones y ofrecerá distintas propuestas gastronómicas, técnicas y de ocio entre las que destacan demostraciones de cocina en directo, maridajes con vinos de la Denominación de Origen Protegida (DOP) de El Hierro, pasando por ponencias que abordarán asuntos de interés agrario y científico vinculados fundamentalmente al control de plagas y enfermedades en este cultivo mediante distintos sistemas y a la desinfección de suelos. También se ofrecerán charlas sobre sus propiedades como alimento, proyecciones audiovisuales sobre el origen y la importancia del cultivo, actuaciones musicales, un concurso de postres, etc.

Programación

Viernes, 20 de septiembre

16:00 h. Inauguración feria / Visita stands / Presentación proyecto recuperación producción piña tropical en la isla de El Hierro

16:30 h. Ponencia: "Prospección, selección, identificación, propagación y caracterización del material vegetal de Roja Española de El Hierro". MJ

Grajal, J. Cabrera (ICIA), R. Padrón (Cab. El Hierro)

16:50 h. Ponencia: "Actuaciones llevadas a cabo por la Dir. General de Agricultura para la propagación masiva de roja española por cultivo in vitro. Resultados de los análisis de plantas en el LS". C. Otazo, A. Espino (DGA)

17:10 h. Ponencia: "Actuaciones para el control de la *Dysmicoccus brevipes* "Cochinilla algodonosa de la piña tropical". E. Hernández (ICIA)

17:30-18:30 h. Showcooking con degustaciones gratuitas hasta finalización de existencias

18:30 h. Ponencia: "Alternativas para el control fitosanitario en piña tropical: Productos

fitosanitarios y otros medios de defensa fitosanitaria". N. Machín (DGA)

18:45 h. Ponencia: "Ensayos de desinfección de suelos antes de la plantación". C. Otazo (DGA)

19:00 h. Ponencia: "Efectos de la desinfección del suelo al inicio de la plantación sobre la dinámica de la microbiota del suelo durante el cultivo de piña tropical". F. Laich, M. González (ICIA)

19:15 h. Ponencia: "Búsqueda de artrópodos controladores de *Dysmicoccus brevipes* Cochinilla algodonosa de la piña tropical en la mesofauna nativa de las áreas agrícolas de La Frontera". M. Quintana (ICIA)

19:30 h: Debate/Coloquio

20:30 - 21:30 h. Maridaje de vinos de la DO El Hierro con productos que contengan piña (Plazas limitadas. Inscripción según orden de llegada)

21:30h Actuación musical: Banda "Escuela de calor"

Sábado, 21 de septiembre

10:00h Charla "El cultivo de la piña tropical en Canarias con especial

referencia a El Hierro: Historia y Proceso de Producción". J. Cabrera (ICIA)

11:30h Emisión vídeo reportaje de la historia de la Piña y actualidad

12:00h Presentación del proyecto GOTRAZCAN. S. Dionis (ITC) G. Lobo (ICIA)

12:30h Charla "Características y cualidades de la Piña como alimento". Sixto Sánchez

14:00h Showcooking con degustaciones gratuitas hasta finalización de existencias

15:30h I Concurso de postres con Piña, por parte de profesionales (Jurado Popular)

17:00h Reemisión vídeo reportaje de la historia de la Piña y actualidad

17:30h Mesa Redonda: "Primeros productores de Piña en la isla de El Hierro"

19:30 h. Demostración de coctelería con Piña con degustaciones gratuitas

21:30 h. Clausura de la feria y actuación del versador Yeray Rodríguez y sus músicos.

EL APURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

PORTADA

UNA NUEVA CRISIS DE PRECIOS REÚNE A ASPA CON LAS COOPERATIVAS PLATANERAS DE LA PALMA

La Asociación Palmera de Agricultores (ASPA) mantuvo recientemente una primera reunión de trabajo con representantes del sector platanero,



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 este caso las Cooperativas Agusa, Covalle, Cupalma, La Prosperidad, Teneguía y Volcán de San Juan, para abordar "la producción histórica de plátano de Canarias en la pasada campaña agrícola, el incremento de la destrucción de fruta y como consecuencia la baja rentabilidad que está provocando que los profesionales del sector estén replanteándose su futuro"



Indican en una nota de prensa que "con esta peligrosa deriva de inestabilidad acentuada en la pasada campaña, las entidades del sector hemos de asumir que sin mano de obra profesional bien remunerada el sector se volverá cada vez más insostenible y debemos adoptar las medidas oportunas que garanticen rentabilidad y evitar su salida hacia otras alternativas laborales".

Entre los asuntos tratados y acuerdos alcanzados sobre los que hay consenso y se considera, no admite dilación se encuentran:

- La revisión de los estatutos de ASPROCAN (Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias) para que sus acuerdos no precisen unanimidad de sus seis miembros.
- Un estudio para un implantar un modelo alternativo al actual sistema de retirada de fruta (más conocido como pica) al objeto de reducir sus costes de gestión y su afección al medio ambiente.

- . Y en relación con las explotaciones sepultadas o que no se han podido poner en producción por la erupción volcánica, la necesidad de que continúen las compensaciones por pérdida de renta hasta su recuperación total.

“ASPA, en las circunstancias actuales y en adelante, trata de acercar posturas con todas las Organizaciones de Productores y cuyas diferencias nos están impidiendo centrarnos en los objetivos lógicos a alcanzar en una actividad comercial de éxito”.

