



NOTICIAS

Domingo, 15 de septiembre de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

“HABIENDO TIESTO Y MOLINO PRONTO HAY GOFIO HABIENDO TRIGO”: EL MOLINO DE ANA Y LA TRADICIÓN DEL GOFIO EN CANARIAS

En la zona de La Piedad, en La Orotava, se encuentra el molino que su propietaria cuida de manera especial



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

“Habiendo tiesto y molino pronto hay gofio habiendo trigo”. Este refrán canario nos evoca un pasado vinculado al campo y a los productos que por aquel entonces formaban parte de una dieta canaria que llenó muchos estómagos en tiempos difíciles. Este alimento de alto valor nutritivo pasó luego a convertirse en nuestro desayuno diario.

Aún recuerdo llenar mi escudilla de gofio de mezcla de trigo y millo, antes de ir al colegio y como era una niña “de buen comer”, me servía una y otra vez para disfrutar de lo que llamábamos golondrones, que no era otra cosa que los grumos que formaban al mezclarse con la leche, siempre de vaca, previamente hervida porque venía casi directamente de las ubres de “Lola”, una vaca que tenía mi abuelo en la gañanía de la Hacienda de San Nicolás con aquellos grandes ojos tan expresivos que no he podido olvidar.

Hoy en día pocos niños incluyen este gran alimento en su dieta diaria y lo sustituyen, lamentablemente, por cereales más americanizados envasados en cajas de sorpresas multicolores cuya composición se aleja bastante de los requisitos y recomendaciones nutricionales. Pero más que hablarles de alimentos en peligro de extinción, me centraré hoy en un lugar especial situado en el municipio de La Orotava donde un día, no hace demasiados años, se molía el cereal para hacer gofio y hoy se ha transformado en un espacio “donde se muele cultura”, como afirmaba Isidoro Sánchez en la presentación del libro “El Molino de Ana” del que es coautor junto con Manuel Méndez.

En la zona de La Piedad, cerca de la Plaza de la Cruz Verde se encuentra el molino que su propietaria, Ana Hernández, cuida de manera especial

ya que, como ella misma nos cuenta, “es lo único que me queda de mi padre”. Empezó a darle el valor que realmente tenía cuando lo acompañaba casi a diario desde Santa Cruz para regar con mimo sus plantas. El cariño por las piedras que forman ese acueducto y cubo se transformó tras su fallecimiento con 98 años, en responsabilidad por mantener vivo ese legado. A Ana no le preocupa lo que sus hijos hagan en el futuro con esa instalación, ella se centra de manera enérgica en darle hoy un uso correcto para evitar su deterioro. Ese uso pasa por organizar diferentes eventos culturales, desde conciertos, exposiciones, presentación de libros y otros encuentros como el celebrado ayer sábado en homenaje al historiador Nicolás Lemus, fallecido recientemente. La próxima cita en la agenda cultural del Molino de Ana, tendrá lugar el próximo día 28 con la participación de Juan Cruz que presentará allí su último libro: Mil doscientos pasos.

“Esta iniciativa surge de la propuesta de un grupo de amigos que nos reuníamos allí y vieron la posibilidad de abrir esta instalación para que todo el mundo pudiera disfrutar de este entorno único, pero a través de una actividad cultural que va más allá del valor del edificio en sí. Uno de los grandes impulsores de esta idea ha sido Isidoro Sánchez que desde el primer momento vio las posibilidades de este lugar es un gran conocedor de la historia de los molinos de agua de La Orotava”, destaca Ana.

Su aspiración es crear una asociación sin ánimo de lucro para poder seguir desarrollando las actividades culturales y darle quizás otro uso también divulgativo. “Me encantaría poder organizar también visitas de escolares porque ellos son la semilla del futuro y es muy triste que no

conozcan nuestras tradiciones y nuestra historia. Es necesario dar el valor patrimonial que se merecen este tipo de instalaciones, la mayoría de ellas muy deterioradas”.

Lejos de ser un lugar frío y sin alma, este molino transformado en espacio cultural es un sitio acogedor con muebles que mantienen presente la tradición ebanista de La Orotava. Plagado de detalles, entrar allí es detener el tiempo y rescatar, si cerramos los ojos, el sonido del agua que discurría por su acueducto hasta llegar al cubo donde se vertía el agua facilitando el movimiento de la maquinaria de molienda.

Los molinos de agua eran unas infraestructuras donde se molía el cereal para obtener primero harina para hacer pan y más tarde gofio. El origen de La Orotava está estrechamente ligado a los 13 molinos y sus acueductos que, aprovechando la fuerza del agua por la pendiente procedente de los nacientes de Aguamansa, generaban la energía necesaria para desarrollar todo el proceso de moler el grano tostado. Precisamente es el Molino de Ana el de mayor altura.

Hoy en día mantienen su actividad únicamente dos de ellos; el Molino de Chano de principios del siglo XVI y La Máquina de 1634, sustituyendo ya la energía del agua por eléctrica en 1960. El primero de ellos mantiene la antigua maquinaria de tueste y de molienda en perfecto estado de conservación y de funcionamiento. El segundo recibe su nombre por ser el primero en adaptar una turbina al mecanismo tradicional.

Estas infraestructuras forman parte del Bien de Interés Cultural (BIC) denominado Acueducto de los Molinos, que tiene categoría de Sitio

Etnológico desde 2006 y aparecen en la Guía de Turismo Industrial de España, que edita la Asociación de Operadores de Turismo Industrial.

Son numerosas las publicaciones sobre los molinos de agua. La última de ellas vio la luz el pasado mes bajo el título: Pasado y presente de los molinos de agua de La Orotava. Tal y como indican sus autores, José Fernández y Nicolás Elórtegui, se trata de disponer de una secuencia de la vida de los diez molinos existentes en diferentes estados de conservación partiendo de un estudio realizado en 1985 hace casi cuarenta años. Con este material se ha hecho un pequeño estudio gráfico del pasado y presente de cada uno de ellos donde se puede observar los cambios de las calles, edificios y personas que se han producido en el último siglo.

La Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, en 1968 ya consideraba que la evolución y desarrollo de los pueblos reposa sobre su tradición cultural y los bienes y las edificaciones son parte de su personalidad. Por tanto, resulta indispensable conservarlos "de modo que los pueblos se compenetren de su significado y mensaje y así fortalezcan la conciencia de su propia dignidad".

Estas afirmaciones al igual que todos los libros y estudios que se realizan sobre la arquitectura, tradiciones y en este caso, los molinos de La Orotava, no se pueden quedar en simples palabras plasmadas en papel o en la red para que de vez en cuando alguien lo consulte. Hay que tomar conciencia para mantener lo poco o mucho que nos queda en pie porque son el testimonio vivo de nuestra historia. Podemos escribir

sobre las personas que significaron mucho en determinada época porque es la única manera de rendirles homenaje y recordarlas para mantenerlas vivas, pero no ocurre lo mismo con las construcciones y edificios históricos. Esas infraestructuras se mantienen aún en pie a pesar de los siglos y podemos tocar sus muros o recorrer sus rincones, reviviendo así quienes fuimos ayer.

El ejemplo de Ana, que ha sabido darle una segunda vida a su molino, debe hacernos reflexionar, tanto a las administraciones como a propietarios de este tipo de edificaciones, sobre el tesoro que tenemos en nuestras manos y nuestro deber de conservar ese legado y honrar así a quienes se esforzaron con su ingenio y destreza en ponerlos en pie.

A la izquierda, Ana Hernández, junto a Isidoro Sánchez (izquierda) y Manuel Méndez en el molino que Ana ha convertido en centro cultural en La Orotava. En el resto de imágenes, interior y exterior de este molino que es un viaje al pasado de Tenerife.

Canarias7

PORTADA

EL CABILDO LICITA LA CUBRICIÓN DEL MERCADO AGRÍCOLA DE SAN FERNANDO DE MASPALOMAS

El proyecto propone una estructura metálica sin cerramiento, abierta y

diáfana, que cubra el área deportiva y quede a la altura del polideportivo cercano



La Consejería de Soberanía Alimentaria del Cabildo ha sacado a concurso la cubrición del Mercado Agrícola y la cancha deportiva en San Fernando de Maspalomas, en San Bartolomé de Tirajana, entre las calles San Mateo y avenida de Tunte, con un presupuesto de licitación de poco más de 873.000 euros y un plazo de ejecución de seis meses una vez que se ponga en marcha la obra.

El proyecto sale a concurso después de haber sido mejorado por este departamento del Cabildo ya que el redactado en 2020 por la oficina técnica del Consistorio sureño estaba incompleto y carecía de aspectos preceptivos como la justificación del cálculo estructural, los estudios geotécnicos, los cerramientos laterales y las instalaciones de alumbrado y saneamiento.

El área a cubrir es una zona de canchas deportivas al aire libre que limitan al norte con el polideportivo. La altura de su cubierta es la referencia para la de este proyecto.

El nuevo proyecto dimensiona y calcula, según las necesidades reales,

una estructura metálica, compuesta por una serie de pórticos a dos aguas y una cubierta de chapa galvanizada, que haga la función de mercado agrícola y cubra el área deportiva, incluyendo futuras cargas destinadas a la instalación de placas solares con una pasarela de mantenimiento.

Ahora la estructura no llevará ningún tipo de cerramiento, será totalmente abierta y diáfana, simplemente delimitada por el vallado del límite de la propiedad y puertas de acceso. Además, el proyecto incluye la instalación de alumbrado y se dejan unas tomas de enchufes para los puestos del mercado agrícola, así como una alimentación para una puerta motorizada para los vehículos.

La superficie útil para uso deportivo se estima en 1.184 metros cuadrados y la de los 44 puestos del mercado tiene distintos tamaños y oscila entre los 126 metros cuadrados que tenían los puestos 12 a 17, los más grandes, y los 10,50 de que dispondrían los numerados del 18 al 22 y del 29 al 33, los más pequeños. También habría puestos de 115,50, de 59 y de 49,20 metros cuadrados. El cuadro de superficies previsto reserva asimismo 823,80 metros cuadrados para la circulación peatonal por el recinto.

Ahora está en el colegio Marcial Franco

El Mercado de San Fernando de Maspalomas se inauguró en mayo de 2009 para potenciar el sector primario del municipio y la viabilidad de las pequeñas explotaciones agrarias de la isla mediante la venta directa de sus productos. Cuenta con 22 puestos, de los que nueve son del municipio. En él, agricultores y ganaderos de toda la isla tienen la

oportunidad de vender de forma directa sus productos frescos y de calidad a precios competitivos.

En la actualidad se celebra cada 15 días, siempre en domingo, en horario de 08.00 a 13.30 horas. Primero estuvo en la explanada del aparcamiento ante el Centro de Estancias Diurnas y en agosto pasado abrió sus puertas, provisionalmente, en el colegio Marcial Franco.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

CANARIAS CIERRA EL VERANO CON MÁS DESTRUCCIÓN DE PLÁTANO Y YA SUMA EN EL AÑO UNA 'PICA' APROBADA DE 13 MILLONES DE KILOS

Las marcas semanales de corte de fruta siguen por encima de los ocho millones de kilos y el mercado peninsular, algo recuperado, solo admite en torno a siete; Asprocan por fin logra colocar cantidades sobrantes en los Bancos de Alimentos



El plátano de Canarias sigue sobrando por casi todos los sitios. Hay más

de la cuenta en las islas, donde se produce y poco se hace por ahora para frenar ese exceso (aunque se está pendiente de una nueva regulación autonómica que corrija ese defecto, en manos del consejero Narvay Quintero), y además es tanto que su prácticamente único mercado fuera del archipiélago se ve incapaz de asumirlo (por diversas razones, entre ellas la competencia de la banana) a precios remunerativos para el agricultor local.

Por ese motivo, la semana que viene habrá de nuevo pica, con 600.000 kilos inutilizados, retirados del mercado, siete millones entre agosto y septiembre de este verano. En lo que va de año, ya son 13,2 los millones de kilos destruidos en Canarias, según los partes de solicitud de retiradas de fruta y las autorizaciones confirmadas por la Consejería de Agricultura.

El desajuste entre oferta y demanda (Canarias está cortando 8,5 millones de fruta a la semana, y así se prevé que siga, y el mercado solo aconseja el envío de unos siete, con lo que sobra el 18% de lo producido) conduce a la pica, a la destrucción de plátano en las islas, en su mayoría, y de esta manera, se evitan pérdidas a veces descomunales a los cosecheros canarios (algunos incluso llegan a deberle al empaquetado por esas transacciones fallidas) y estos terminan por asumir como mal menor el cobro al menos de la ayuda directa de la UE, en torno a 0,33 euros por kilo.

Pero resulta que, por el camino, antes, en un ciclo vegetativo de un año, ha habido un gasto de muchos recursos de producción que termina siendo inútil: abonos, agua, mano de obra... Aquí está la parte más

insostenible de esa solución imperfecta.

Península y Baleares, los lugares de destino de la fruta canaria, por ahora no garantizan, aunque se anotan mejorías, el retorno en precio que necesita el productor canario para evitar pérdidas (el coste de producción por kilo de plátano oscila entre los 0,70 y los 0,80 euros). La prueba de que hay mucho sobrante en Península es que quedan partidas de las expedidas desde las islas sin colocar y muchas de ellas, por esta razón, son servidas a organizaciones sociales como los Bancos de Alimentos, que, en estos momentos y por primera vez en casi siete semanas de este verano, empiezan a captar esa fruta para la acción solidaria.

Como ha sido habitual en estos meses de agosto y septiembre, la semana que entra, la del 16 al 22 de septiembre, también habrá pica en Canarias, pero algo menos, 600.000 kilos, según la cantidad aprobada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias. La semana anterior, del 9 al 15, se solicitaron 800.000 kilos. Se trata de una oferta de fruta isleña que no viajará al mercado peninsular o balear porque así lo aconseja la coyuntura de precios en primera transacción, en verde (nada tiene que ver con el valor de compra de este mismo producto por el consumidor final, en amarillo).

Con esta nueva pica, la destrucción, retirada o inutilización de plátano pedida por la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) y autorizada por la Consejería en siete semanas de este verano, cuatro de agosto y tres de septiembre, llega a los siete

millones de kilos, cifra absoluta que resulta de la suma de las picas tramitadas en ese mismo periodo, lo que incluye las retiradas de fruta que son obligatorias y otras voluntarias. En lo que va de año, contabilizadas las picas aprobadas en el invierno de este año, con hasta seis semanas, Canarias suma 13,2 millones de kilos solicitados para su inutilización.

La pica final realizada, que es la considerada real, la valida la Consejería de Agricultura y suele ser menor que la total solicitada, pero esos registros los suele aportar Asprocan en el balance que hace de la comercialización del plátano al término de cada año natural, en torno al primer trimestre de 2025 para el caso de 2024. En 2023, esa cifra, la pica real, alcanzó los 26,5 millones de kilos, la segunda más elevada en la historia de este cultivo en Canarias.

El cultivo de la fruta dominante 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 (solo 6.462 si se considera la lista de perceptores del primer pago de la ayuda UE del año 2023), 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 principales en que esa fruta se cultiva sobre todo para mandar fuera. Es testimonial su presencia en Fuerteventura y Lanzarote, y nula

en 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 la portuguesa, pues los envíos fuera de esos destinos no supusieron ni un millón de kilos en 2023, sin contar los 7,5 millones que de la pica se metieron en Marruecos ese mismo año.

El reparto de la producción entre islas y OPP

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 en las islas.

Por organizaciones de productores de plátanos, las OPP, seis en las islas,

la dominadora es Coplaca (entidad que además participa en 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%).



PORTADA

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

El Ayuntamiento de La Frontera y el Gobierno de Canarias organizan este encuentro con el propósito de destacar el valor de su cultivo en El Hierro y la calidad de esta fruta, promoviendo su consumo



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,



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

promoviendo su consumo.

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.



PORTADA

VALIDO ADVIERTE AL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE QUE LA MERMA DE LAS AYUDAS DEL POSEI AGRAVA LA CRISIS DEL SECTOR PRIMARIO EN LAS ISLAS

"Si se mantiene esta situación de precariedad en la gestión del POSEI, el sector primario se arriesga a ser insostenible", asegura Cristina Valido

La portavoz de Coalición Canaria pregunta al ministro Planas por las medidas previstas para mejorar la asignación a los productores isleños



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

La portavoz de Coalición Canaria en el Congreso de los Diputados, Cristina Valido, ha trasladado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España la preocupación del sector primario de las islas por la merma sufrida en la dotación económica asignada por la Unión Europea al Programa de Opciones Específicas (POSEI) para compensar la incidencia de la lejanía y la insularidad del archipiélago respecto al mercado continental.



Por este motivo, Cristina Valido ha presentado una pregunta por escrito en el Congreso dirigida al ministro Luis Planas para saber si el Gobierno estatal tiene previsto "cumplir con el Régimen Económico y Fiscal (REF)" y tramitar "en la forma necesaria" la transferencia del total del POSEI adicional por una cuantía que asciende a 37,5 millones de euros. En su iniciativa parlamentaria, la portavoz de Coalición Canaria advierte al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de que "si no se cumple con lo establecido en el REF canario se agravará aún más la actual situación de crisis que sufre el sector primario en las islas". "Si se mantiene la situación de precariedad en la gestión de los fondos del POSEI", indica Valido, "en Canarias corremos un serio riesgo de que las actividades productivas del sector primario sean ya insostenibles".

En este escenario, la diputada nacionalista recuerda que en diciembre

del año 2022 el anterior Gobierno de Canarias anunció la aprobación por parte de la Comisión Europea del incremento de la ficha financiera del POSEI para las producciones agrarias de las islas. Una actuación de la Comisión Europea, indica Valido, que en realidad se traducía en el aumento de la financiación del POSEI adicional para las campañas anuales correspondientes a 2022 y 2023, y cuyas aportaciones deberá sufragar el Gobierno de España. “No se nos puede olvidar que desde el Parlamento de Canarias se aplaudió esta iniciativa, que ya se había implementado en la campaña correspondiente al año 2022, entendiéndose que contribuiría a impulsar el sector agrario de las islas en la situación de crisis desde aquel momento”, recuerda la diputada.

En este sentido, Valido explica que las ayudas económicas del POSEI son abonadas a campaña pasada, de forma que los incrementos de la temporada del año 2022 se abonarían en 2023. De la misma forma, los de la campaña de 2023 deben ser ejecutados en el actual 2024. “Pero la realidad ahora es otra”, señala la portavoz de Coalición Canaria, “porque ante la prórroga impuesta de los Presupuestos Generales del Estado 2024 solo transferirá 21 millones de euros a la comunidad autónoma de Canarias, que es la cuantía ordinaria del POSEI, lo que supondrá una merma para el sector agrícola y ganadero de las islas y cuando el sector primario las necesita con carácter de emergencia”.

Ante este riesgo, y una vez logrado el apoyo unánime del Parlamento canario a esta iniciativa vinculada con el POSEI, Valido pregunta al ministro Planas si su departamento “entiende que, de no cumplir con lo establecido en el REF, se agravará aún más la crisis actual que sufre el sector en Canarias” e incide en la necesidad de los productores agrícolas

y ganaderos del archipiélago de conocer “cuándo cumplirá el Gobierno de España con el REF para tramitar, en la forma necesaria, la transferencia del total económico asignado al POSEI adicional, que supone 37,5 millones de euros, como ha pedido el Parlamento canario en su iniciativa aprobada por unanimidad el 25 de junio de 2024”.

