



# NOTICIAS

Miércoles, 28 de agosto de 2024

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

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



**PORTADA**

### **SANTA CRUZ TOMA MEDIDAS PARA PROTEGER LAS VARIETADES AGRÍCOLAS DE TAGANANA**

El Ayuntamiento desarrollará un proyecto para identificar y preservar la riqueza biológica de esta zona de Anaga



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

Santa Cruz de Tenerife toma medidas para proteger las variedades agrícolas de Taganana. El Ayuntamiento chicharrero, a través de la Fundación Santa Cruz Sostenible, desarrollará, hasta final de año, un novedoso proyecto "para identificar y preservar la riqueza biológica y etnográfica" de esta zona del municipio, situada en Anaga, y para "tomar decisiones sobre la producción y el consumo".

Esta iniciativa forma parte de los Presupuestos Participativos de la capital tinerfeña, por lo que se trata de una propuesta ciudadana que ha sido aceptada por el Consistorio para llevarla a cabo. En concreto, se denomina Actuaciones para la Prospección, Recolección y Conservación de Variedades Agrícolas Tradicionales de Taganana, y fue presentada por la Asociación de Vecinos Voz del Valle de Taganana.

El alcalde de Santa Cruz y presidente del Patronato de la Fundación Santa Cruz Sostenible, el nacionalista José Manuel Bermúdez, destaca que el Ayuntamiento está involucrado en cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, "que pasan por actuaciones de este tipo, que buscan rescatar y proteger los recursos patrimoniales agrícolas de esta zona, que es Reserva de la Biosfera desde el año 2015, y, por tanto, promover un modelo de desarrollo sostenible".

El concejal de Sostenibilidad Ambiental y vicepresidente del Patronato de la Fundación Santa Cruz Sostenible, Carlos Tarife, del PP, explica que para la ejecución de este proyecto se ha tenido en cuenta a los agricultores y empresas agrícolas de la zona, "que son los grandes conocedores, por tradición, de los recursos del Valle de Taganana". "Es nuestro deber preservar el entorno de este enclave, que es el gran

pulmón de Santa Cruz", agrega.

Por su parte, el director de la Fundación Santa Cruz Sostenible, Diego Broock, comenta que este proyecto incluye acciones específicas para dar a conocer el manejo y conservación de las distintas variedades agrícolas que son fundamentales para lograr la sostenibilidad socioeconómica y ambiental de Taganana, "un enclave donde la riqueza de la biodiversidad cultivada es de las más altas del territorio nacional".

La propuesta ciudadana, que ahora ejecutará el Ayuntamiento a través de los Presupuestos Participativos, propone la caracterización y recuperación de las variedades hortícolas y frutales tradicionales de Taganana, con el fin de encontrar las soluciones más adecuadas al uso y la conservación de los recursos naturales. "Se busca disminuir la erosión de las variedades tradicionales y fomentar la economía local, promoviendo la producción y el consumo de alimentos saludables y sostenibles".

**LA PROVINCIA**

INADJUDICADO

LA PROVINCIA

**PORTADA**

## **COMPRAR AGUACATES Y MANGOS EN MOGÁN A UN PRECIO APTO PARA LOS BOLSILLOS ES POSIBLE**

La organización calcula que el aguacate se ofrecerá entre los cuatro y los cinco euros el kilo, mientras que el mango oscilará entre los 2,5 y los



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

tres euros



Con el precio que tiene el aguacate en las diferentes superficies comerciales, que no baja de los ocho euros el kilo en el lugar más económico, y el mango, sobre los cinco euros, la VII Feria del Mango y Aguacate de Verano de Mogán será este domingo, día 1 de septiembre, una cita obligada para miles de personas que gustan tener en sus mesas estos dos apetecibles frutos, que son muy demandados.

La feria, que este año tiene como nuevo espacio la Explanada del Castillete del Puerto de Mogán, contará con 16 puestos de agricultores que ofrecerán a los visitantes cerca de 5.000 kilos de aguacate y 3.000 de mangos a un precio más económico al ofertado en las grandes cadenas de alimentación y a la vez un poco más caro de lo que el agricultor se lo vende al intermediario.

La organización calcula que el aguacate se ofrecerá entre los cuatro y los cinco euros el kilo, mientras que el mango oscilará entre los 2,5 y los tres euros. El horario de la feria es de 10.00 a 14.00 horas, que funcionará como una cuenta atrás hasta acabar con la cosecha del día.

La concejala de Presidencia, Tania Alonso, y el edil de Agricultura, Neftalí Sabina, presentaron ayer esta nueva edición. Alonso recordó que estos

dos frutos son casi exclusivos del municipio. «Hablamos de que aquí tenemos más de 10 variedades de mangos y 14 de aguacate», explicó, a la vez que hizo una invitación abierta a visitar la feria, «que este año se celebra en esta pequeña Venecia, el casco marinero y junto a la playa».

Por su parte, Sabina afirmó que es la primera vez que en esta feria de verano hay más aguacate que mango. «Se cree que sea por el invierno tan caluroso que hemos tenido y que ha florecido más, y ha beneficiado más al aguacate que al mango, que es una fruta que necesita más frío para poder florecer y sacar el fruto», expuso.

### Artesanía y música

Ambos ediles se mostraron convencidos de que este año podrán superar las 10.000 personas «porque es una feria con formato agrícola que se ha ido consolidando año tras año».

También se refirieron a esta nueva ubicación. «Lo que queremos con este espacio es que, aparte de tener una mayor amplitud para el desarrollo del evento, que el visitante participe y que se lleve una experiencia única en todos los sentidos, porque el paseo por las calles del puerto moganero traslada a muchos a la ciudad italiana».

Además de los 16 puestos de agricultores que se reparten por la Explanada del Castillete, que es el espacio donde se celebra el mercadillo todos los viernes, también habrá otros 22 stands de productos agroalimentarios de la zona, como miel, quesos, mermeladas, pan, aceite de oliva y dulces, entre otros. La artesanía también estará presente en

esta séptima edición, con varios artesanos y artesanas, «que hemos organizado para que no repitan los artículos que elaboran», subrayó Neftalí Sabina.

La gastronomía es otro de los reclamos de esta séptima edición. Once puestos de restauración del municipio ofrecerán al público raciones, tapas y pinchos, además de bebidas. Algunos de ellos tendrán como ingredientes principales en su oferta el mango y el aguacate, que se podrán degustar también en helado.

### Zonas de aparcamientos

La organización informó que esta nueva ubicación de la feria traerá cambios en el tráfico. La calle principal en dirección a la playa estará cerrada y se han habilitado zonas de aparcamientos en la parcela ubicada en la trasera del colegio y la que habitualmente utiliza la empresa Global para sus guaguas. Ambos espacios estarán señalizados para facilitar la movilidad de las personas que visiten el evento.

La Parranda El Mejunje y el Mariachi Peleón, con la voz de Yamilei Cruz al frente, ambientarán la feria. La música sonará desde las 11.30 de la mañana hasta la finalización de la jornada.

El alumnado y profesorado del Pfae 'Vinos y Salas', dedicado a formar en el municipio a profesionales para atender la demanda de personal cualificado del sector de la restauración, también tendrán su protagonismo en este mercado, ofreciendo degustaciones.

El Cabildo de Gran Canaria y la entidad Cajasiete también colaboran con

el Ayuntamiento de Mogán para la celebración de la Feria del Mango y el Aguacate de Verano del municipio sureño.

### El cambio climático no perdona

Mogán produce en la actualidad más de una decena de variedades de aguacate. Pero el cambio climático está afectando a la producción de este fruto en el municipio. Antonio Bello, ingeniero agrónomo del Ayuntamiento, explica que a partir de los 250 o 300 metros, «llevamos años con temperaturas de 40 grados durante cuatro o cinco días, suficiente tiempo para quemar la cosecha», mientras que los que están por debajo de la cota de los 200, «aunque se meta el calor, tiene la influencia de la brisa marina». Bello asegura que la variedad que más se da en verano es la Antillana, que tiene su origen en los indios del municipio que regresaron trayendo semillas y que con el tiempo se fueron cruzando de forma natural. El ingeniero también afirma que el mango ha ido ganando hectáreas en el municipio.

**Diario de Avisos**  
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

**PORTADA**

## **SANTA CRUZ IDENTIFICA Y CONSERVA LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS DE TAGANANA**

La Fundación Santa Cruz Sostenible desarrolla un proyecto para preservar la riqueza biológica y etnográfica de esta zona



El Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, a través de la Fundación Santa Cruz Sostenible y el área de Sostenibilidad Ambiental, informó ayer de que ha puesto en marcha, mediante los presupuestos participativos de 2023-2024, el proyecto denominado Actuaciones para la Prospección, Recolección y Conservación de las Variedades Agrícolas Tradicionales de Taganana.

Su objetivo pasa por preservar y conservar la riqueza biológica y etnográfica de esta zona del municipio, así como para que los agentes interesados puedan tomar decisiones sobre la producción, el consumo, desarrollo y consolidación de una estrategia de uso.

El alcalde de Santa Cruz y presidente del Patronato de la Fundación Santa Cruz Sostenible, José Manuel Bermúdez, señaló que “el consistorio está involucrado en cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, que pasan por actuaciones de este tipo, que buscan rescatar y proteger los recursos patrimoniales agrícolas de esta zona, que es Reserva de la Biosfera desde el año 2015, y, por tanto, promover un modelo de desarrollo sostenible”.

Mientras, el concejal de Sostenibilidad Ambiental y vicepresidente del Patronato de la Fundación Santa Cruz Sostenible, Carlos Tarife, explicó

que, “para este proyecto, se ha tenido en cuenta a los agricultores y empresas agrícolas de la zona, que son los grandes conocedores, por tradición, de los recursos del Valle de Taganana”. Además, enfatizó que “es nuestro deber preservar el entorno de este enclave, que es el gran pulmón de Santa Cruz”.

Por su parte, el director de la Fundación Santa Cruz Sostenible, Diego Broock, señaló que, “dentro de este proyecto, se incluyen acciones específicas para dar a conocer el manejo y conservación de las distintas variedades agrícolas que son fundamentales para lograr la sostenibilidad socioeconómica y ambiental de Taganana, un enclave donde la riqueza de la biodiversidad cultivada es de las más altas del territorio nacional”.

### Compromiso

Desde el Consistorio capitalino, destacan que este proyecto representa un compromiso claro y firme del ayuntamiento con la preservación de su patrimonio agrícola y natural. A través de este tipo de iniciativas, asegura, no solo se garantiza la conservación de las variedades tradicionales de Taganana, sino que también se impulsa un desarrollo sostenible que beneficia a toda la comunidad. Con la participación activa de agricultores locales y el respaldo institucional, se sientan las bases para un futuro más verde y sostenible para Santa Cruz de Tenerife, indicaron.

## EL ENOTURISMO: UNA OPORTUNIDAD IRREPETIBLE PARA CANARIAS

En un contexto global donde el turismo busca satisfacer la demanda de experiencias auténticas y enriquecedoras, el enoturismo emerge como una oportunidad de oro



A través de una estrategia bien delineada, basada en cinco pilares fundamentales, Gabriel Santos García, subdirector de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna, propone una visión que integra identidad, territorio, oferta, formación y promoción para fortalecer el enoturismo en el archipiélago.

En este sentido, el primer pilar de esta estrategia se centra en la creación de una identidad sólida para el enoturismo. «Necesitamos formalizar, sistematizar y certificar el sector en Canarias», explica Santos, señalando la importancia de establecer una identidad reconocible y respetada que

refleje la esencia de la experiencia enoturística. En segundo lugar, el enfoque del territorio es crucial, para comprender y representar la diversidad de agentes enoturísticos, valorizando las características únicas de cada isla en una red integrada de itinerarios y experiencias.

El tercer pilar, la oferta, pone de relieve la necesidad de innovar y promover alianzas que difundan las mejores prácticas en la actividad. Según Santos, «es fundamental reconocer y promover la innovación en la oferta integradas del enoturismo en el archipiélago, desarrollando alianzas estratégicas con la actividad turística que impulsen la competitividad». Este enfoque se complementa con el cuarto pilar: la formación de los agentes involucrados. Potenciar su conocimiento en áreas técnicas como la enología, el turismo, la gastronomía, la cultura y la historia es clave para ofrecer una experiencia completa y de alta calidad.

Finalmente, la promoción del sector cierra esta estrategia integral. «El enoturismo tiene que convertirse en un componente de la oferta turística de Canarias, que explote el valor sinérgico de las actividades asociadas, con un enfoque tanto en la difusión nacional como internacional», apunta Santos, destacando la importancia de crear demanda a través de acciones creativas e innovadoras.

### Los desafíos

Este objetivo, sin embargo, enfrenta desafíos considerables. En España, y particularmente en Canarias, el enoturismo aún lidia con obstáculos importantes derivados de la falta de regulación y profesionalización del sector, según señala Santos. Entre estos retos destaca la ausencia de una

Clasificación Nacional de Actividad Económica (CNAE) específica para el enoturismo, así como la escasez de puestos profesionales en bodegas y empresas de servicios. Esta situación se ve agravada por la limitada disposición para invertir en formación especializada y la necesidad urgente de mejorar las condiciones laborales para retener al personal cualificado.

A pesar de estos retos, la evolución del enoturismo en Canarias se ha consolidado como un componente cada vez más interesante de la oferta turística, con un gasto promedio de 26 euros por experiencia en 2022, superando la media nacional. Este crecimiento no es un fenómeno pasajero, sino una tendencia que refleja un cambio en las preferencias de los turistas que nos visitan, quienes buscan una conexión genuina con el archipiélago.

Santos subraya que el éxito del enoturismo en Canarias radica en la creación de una experiencia integral que combine gastronomía, cultura y naturaleza. «Debemos ir más allá de las tradicionales catas y visitas a bodegas», afirma. El archipiélago canario, con su singularidad geográfica y climática, ofrece una experiencia inigualable, lo que la convierte en un destino enoturístico de primer orden.

Además de sus beneficios económicos, el enoturismo desempeña un papel fundamental en la sostenibilidad del sector agrario y en la preservación del patrimonio cultural y natural de las islas, con un impacto especialmente positivo en las áreas rurales y en aquellos territorios afectados por el desafío demográfico. «Al atraer visitantes que valoran la autenticidad, se contribuye a la conservación de las tradiciones

vitivinícolas y se fomenta un desarrollo turístico que respeta tanto el medio ambiente como a las comunidades locales», explica Santos.

La Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y la Universidad de La Laguna ha sido un motor clave en impulsar esta visión, colaborando estrechamente con profesionales, empresarios y administraciones para crear un ecosistema enoturístico que capture la esencia de las islas. Aunque aún queda mucho por hacer, los resultados comienzan a ser visibles. El desafío ahora es mantener este impulso, lo cual requiere inversiones en infraestructura, promoción, formación y capacitación, garantizando que el enoturismo se consolide como un componente esencial de la oferta turística de Canarias.



**CANARIAS**

## **SIN AGUA EN LOS CHORROS DE EPINA**

La poca lluvia caída en La Gomera ha dejado sin agua una de los chorros más visitados y legendarios de Canarias, los Chorros de Epina



La sequía ha dejado sin agua uno de los chorros más visitados y legendarios de Canarias. Los Chorros de Epina, en La Gomera, están secos, una consecuencia más de la escasa lluvia caída en la isla en el último año.

Una decepción para las decenas de turistas y visitantes de la Isla que llegan cada día a esta fuente rodeada de una leyenda que atribuye propiedades curativo-amorosas, un reclamo que da dinamismo a la zona y forma parte del legado cultural gomero.

Epina es un pequeño caserío perteneciente al municipio de Vallehermoso, al noroeste de la isla de La Gomera. Un conjunto de pocas casas que permanece vinculado a la agricultura, con unos cuantos terrenos cultivados de papas, uvas y millo.

Justo en el límite noroeste del Parque Nacional de Garajonay y el monumento Natural Lomo del Carretón, a unos metros por encima del caserío, se llega hasta los legendarios Chorros de Epina, una fuente de agua con siete caños a la que rodea el mito y que ha tenido un papel importante en la cultura y también en la economía de la isla.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/1x2mWakU9ec>.

## ÉXITO DE LA JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS DE LAS BODEGAS DE CANARY WINE “DESCORCHA CANARIAS”

El evento, celebrado el pasado sábado 24 de agosto, se convirtió en una experiencia enoturística perfecta para los amantes del vino y la cultura



AVIBO, Órgano de Gestión de la DOP Islas Canarias – Canary Wine llevó a cabo, el pasado sábado 24 de agosto, una jornada de puertas abiertas en la isla de Tenerife, bajo el sugerente nombre de "Descorcha Canarias", en la que se pudieron visitar cuatro bodegas adscritas a esta denominación de origen de vinos, permitiendo acercar las bodegas locales a los wine lovers descubriendo en primera persona la rica historia y las cualidades que hacen únicos en el mundo a los Canary Wine.

Las cuatro bodegas participantes - Bodegas Viñátigo, Bodega Piedra Fluida, Bodegas El Lomo y Bodegas El Sitio - dieron comienzo a la jornada de puertas abiertas con una visita a los viñedos, donde los asistentes pudieron conocer de cerca el meticuloso cultivo de la vid en

nuestras islas. A continuación, en un tour guiado por propietarios, gerentes y enólogos de las bodegas, los visitantes entraron a las salas de fermentación, salas que les mostraron los secretos de la transformación de la uva en vino, compartiendo con sus elaboradores no solo el conocimiento y pasión por el vino, sino todo el proceso de elaboración del vino, desde la viña hasta la botella.

El punto álgido de la jornada fue, como era previsible, la cata de vinos en la que cada una de las bodegas participantes dio a conocer sus elaboraciones acompañadas de un maridaje que realzó y puso en valor unos vinos únicos como son los Canary Wine.

### Éxito de participación

Con la práctica totalidad de las entradas vendidas y más de 200 asistentes al evento, esta segunda edición de "Descorcha Canarias" ha sido, en palabras de Juan Jesús Méndez Siverio, presidente de la DOP Islas Canarias- Canary Wine y propietario de Bodegas Viñátigo, "un rotundo éxito".

Juan Jesús Méndez, indicó que, "Descorcha Canarias es una jornada de puertas abiertas en la que el público puede conocer por dentro las bodegas y acercarse tanto a los viñedos como a las personas que hay detrás, poniendo cara a quienes elaboramos y trabajamos en el sector vitivinícola del archipiélago". Para Méndez, "esta es una propuesta que vincula la gastronomía y la cultura con el arte que, al fin y al cabo, es lo mismo que el vino".

Todas las bodegas participantes coincidieron en valorar como muy

positiva la jornada, puesto que este tipo de iniciativas son sumamente interesantes al convertir al visitante en amigo y, al tiempo, en prescriptor de las bondades del vino canario.

### Maridajes y música

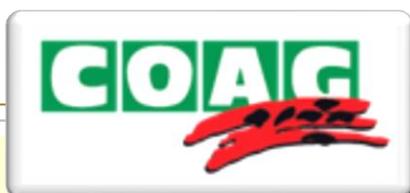
Los asistentes a Bodegas El Sitio, en Tacoronte, pudieron disfrutar de algunas tapas y deleitarse con el maestro cortador de pata asada. Para acompañarlas, se cataron los vinos: Orchilla (Vijariego blanco), Forastera (Forastera Gomera), Vino Tinto La Finca y El Sitio Vijariego Negro. Todo ello amenizado con los sonidos del Grupo Parranda Canaria.

El equipo de Bodega El Lomo, en Tegueste, ofertó un recorrido en varias etapas, combinando en cada parada el maridaje, la música e, incluso, el humor con Juan A. Cabrera. Los asistentes disfrutaron de una selección de tapas elaboradas por el Restaurante La Bola de Jorge Bosch acompañadas de una copa de los vinos: Rosame (vino rosado), 4 Lías, Disparate (vino tinto de maceración carbónica) y El Lomo Vendimia Seleccionada, amenizado todo con la música en vivo del Grupo Son de Ley.

En Bodegas Viñátigo, ubicada en La Guancha, el Catering Al Lío ofreció una selección de tapas a los visitantes. Viñátigo, por su parte, realizó una cata de cuatro vinos: Ensamblaje Blanco, Ensamblaje Tinto, Viñátigo Listán Negro y el Vino de Parcela Camino de La Peña. Todo acompañado de la música en vivo de Standard Jazz Quartet.

En el caso de la Bodega Piedra Fluida, situada en La Orotava, los asistentes disfrutaron de una selección de tapas creadas por el

Restaurante La Concepción y cuatro vinos diferentes: Frontones, Magec, Piedra Fluida Listán Negro y Piedra Fluida Blanco. La creatividad fluyó en forma del taller de pintura organizado por Art Muse, donde los participantes se sumergieron en el mundo de los colores y las texturas.



**PORTADA**

## **VENDIMIA 2024 / LAS EXISTENCIAS DE VINO EN EL INICIO DE CAMPAÑA (-17%) NO JUSTIFICAN LOS PRECIOS DE LA UVA PUBLICADOS**

Además, sube el consumo y las exportaciones en el interanual de junio de 2023 a junio de 2024. COAG pide a los grandes grupos bodegueros que marcan tendencia que no especulen con las cotizaciones y paguen precios rentables a los viticultores. Las previsiones de vendimia recuperan niveles de normalidad tras la peor cosecha de los últimos 20 años en 2023 por los efectos de la sequía



Las existencias de vino en el enlace de campaña no justifican los precios



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

publicados ni para tintos ni para blancos, al situarse un 17% por debajo de la cantidad almacenada en las dos últimas campañas. Los datos oficiales recogidos por el Departamento de Agricultura de COAG anotan unas existencias a 31 de julio de 2024 de 32,1 M de hectólitros, frente a los 37,6 de 2023 y los 37,4 de 2022.

A todo ello hay que unir una tendencia al alza del consumo interno (+0,7% interanual respecto a junio de 2023) y un aumento de las exportaciones del 1%, fundamentalmente en los países de la UE. “Desde COAG pedimos a los grandes grupos bodegueros de referencia que no especulen con las cotizaciones en el inicio de la campaña y paguen precios rentables a los viticultores. Los fundamentos del mercado de oferta y demanda no justifican para nada precios de las tintas por debajo de los del año anterior y en blancos las ligeras subidas anunciadas se quedan muy cortas ante el tirón de la demanda por el significativo aumento del consumo a nivel global de estas variedades”, ha subrayado Joaquín Vizcaíno, responsable del sector vitivinícola de COAG.

COAG recuerda a los viticultores que el precio de las uvas entregadas a las bodegas debe cubrir sus costes de producción, tal y como recoge la Ley de mejora de la Cadena Alimentaria. En este sentido, esta organización demanda a la AICA que extreme la vigilancia en el cumplimiento de la legalidad de los contratos de compra-venta de uva y sancionen a los operadores que incumplan. “Para ello, solicitamos que se refuerce el programa de control específico para el sector vitivinícola para verificar que no se destruye valor en la cadena”, ha apuntado Vizcaíno.

Las estimaciones de producción publicadas para la vendimia 2024 hablan de una cosecha de 39,7 M hl, es decir un 20% superior respecto a la campaña 23/24, (la más baja de los últimos 20 años por sequía) e inferior a la media de la última década, 43M de hectólitros. El incremento sería más apreciable en Castilla La Mancha y en Extremadura, mientras que en las zonas productoras de Cataluña, Comunidad Valenciana, Aragón y Región de Murcia la falta de lluvias y la asimetría de la misma influirá en que se produzca igual o menos que en la anterior campaña. Andalucía y La Rioja tienen viñedos en un estado más óptimo por lo que se espera que alcancen la producción de la campaña anterior o se incrementen ligeramente.



**PORTADA**

## **AGRICULTURA ES MUCHO MÁS**

Aprovecha los subproductos ganaderos. Los residuos como estiércoles y purines pueden ser valiosos para la fertilización y control de plagas en cultivos de Gran Canaria

Accede al censo de explotaciones con subproductos disponibles gratuitamente: <https://bit.ly/coagfom>.

Acción impulsada por Gran Canaria Sector Primario en el marco del Programa Agricultura es Mucho Más ejecutado por 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

# Agricultura es mucho más

ASESORAMIENTO INTEGRAL  
POR LA SOSTENIBILIDAD



# 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

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

2749 Secretaria General Técnica.- Resolución de 7 de agosto de 2024, por la que se convoca, por el procedimiento de libre designación, la provisión del puesto de trabajo n.º 11027610, denominado Secretaría, adscrito al Área Jurídico Administrativa en el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2024/169/2749.html>

2750 Secretaria General Técnica.- Resolución de 7 de agosto de 2024, por la que se convoca, por el procedimiento de libre designación, la provisión del puesto de trabajo n.º 18898, denominado Secretaria/o, adscrito a la Unidad de Apoyo en el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2024/169/2750.html>

2751 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Resolución de 16 de agosto de 2024, del Director, por la que se convoca para el año 2024 la subvención destinada a la agricultura ecológica, compromisos de gestión agroambientales en agricultura ecológica (6503), prevista en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PEPAC) para el periodo 2023-2027, y se aprueban las bases reguladoras de la concesión de la misma.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2024/169/2751.html>

2758 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Extracto de la Resolución de 16 de agosto de 2024, del Director, por la que se convoca para el año 2024 la subvención destinada a la agricultura ecológica, compromisos de gestión agroambientales en agricultura ecológica (6503), prevista en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PEPAC) para el periodo 2023-2027, y se aprueban las bases reguladoras de la concesión de la misma.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2024/169/2758.html>

### **BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS**

<https://www.boplaspalmas.net/nbop2/index.php>

### **EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**

-Convocatoria de Subvenciones para el Mantenimiento y la Recría de determinadas Especies Ganaderas, periodo 2024-2027

### **BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**

Real Decreto 840/2024, de 27 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 1051/2022, de 27 de diciembre, por el que se establecen normas para la nutrición sostenible en los suelos agrarios.

[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-17371](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-17371)