



NOTICIAS

Jueves, 21 de noviembre de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

PORTADA

LA REALIDAD DEL SECTOR PRIMARIO Y EL RELEVO GENERACIONAL EN LA SEGUNDA CITA DE LAS JORNADAS CONECTA CANARIAS-EUROPA

Astrid Pérez: “Expertos del Gobierno estatal y regional han puesto sobre la mesa la inspección fronteriza, las cláusulas espejo o la circularidad del sector primario en este segundo día donde también hemos escuchado interesantes testimonios de trabajadoras rurales”

Las Jornadas Conecta Canarias-Europa celebraron este miércoles 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

segunda cita en el Parlamento de Canarias. Durante esta segunda edición, dedicadas a conocer en profundidad los retos y desafíos del sector primario, ha acogido ponencias de expertos como Pedro Luis Rodríguez, economista y técnico de la consejería de Transición Ecológica y Energía del Gobierno de Canarias, que ha hablado sobre la circularidad en el sector primario. Tras él, intervino de forma online el Director General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, Valentín Almansa de Lara, con una charla sobre la inspección fronteriza y las cláusulas espejo.



Durante la primera parte de la jornada también se trató la situación laboral en el sector primario y sus especificidades con el director técnico de Coagrisan, la Cooperativa Agrícola de San Nicolás.

La segunda parte estuvo protagonizada por la figura de la mujer en el sector con los testimonios de la pescadora profesional y patrona de barco Carmen Soto Barreta, en una entrevista a cargo de la periodista Estíbaliz Pérez, que dio paso a un encuentro a dos bandas sobre el legado del campo, con Ana María Gil Vega y su hija, Belén Mendoza Gil. Ganaderas, queseras artesanales y cuarta generación de una de las últimas familias que practican la trashumancia en las islas.

El broche final de las Jornadas Conecta Canarias-Europa dedicadas a los retos y desafíos del sector primario lo puso la mesa-coloquio con los representantes de los Grupos Parlamentarios, con la intervención de los diputados Juan Manuel García Casañas, Francisco Linares, Manuel Fumero, Luis Campos, Jesús Ramos y Raúl Acosta.

Canarias7

PORTADA

UN QUESO MEZCLA BAJO LOS RISCOS DE AMURGA CONQUISTA EL MUNDO

Antonio y Verónica ven clave en el premio a su semicurado de cabra y oveja la calidad de la leche, de animales que viven y pastan libres



Estaba escrito que el queso Amurga saliera con premio de Portugal, sede este año de la World Cheese Awards. Verónica Naranjo Ríos, que gestiona la quesería junto a su marido, Antonio Suárez Perdomo, se había inscrito para cinco de las categorías, pero se le fue el baifo, no sabe por qué, y solo entregó cuatro. La alertaron y pudo aportar a

tiempo el que faltaba. Le llegó incluso a contar la anécdota a su hermana. «¿Quién sabe si ese es el que se lleva el premio, Gladis?». Sus palabras no pudieron ser más premonitorias. El semicurado mezcla, el que entregó a última hora por despiste, se llevó la medalla Super Oro del concurso, la que lo convierte en el mejor de su categoría en el mundo. De los grancanarios solo otro queso de Gáldar, La Caldera, mereció otra medalla Super Oro.

Si el jurado supiera de dónde sale este queso y el esfuerzo y compromiso de la familia y trabajadores que lo producen seguramente le habrían dado si cabe dos super oros. No deja de ser curioso que un queso nacido en las faldas de los remotos riscos de Amurga, al final de cinco kilómetros de un camino de tierra y rodeado de varias peñas donde no hay ni suministro eléctrico ni cobertura de móvil haya conquistado los paladares más exigentes trasladados a Viseu, en Portugal, y lo haya hecho, además, frente a 4.000 quesos de 40 países diferentes.

«La calidad de la leche». Ahí está la clave del éxito para Antonio. Es una leche que dan 1.700 cabras y 300 ovejas que pastan libres por las laderas que rodean a esta explotación, unas instalaciones que antaño pertenecieron a su familia, que estaban abandonadas y que este matrimonio recuperó hace dos años, tras trasladarse desde Bahía Feliz.

Pero Verónica aporta otra clave. La proporción de las dos leches, justo a la mitad, 50-50, en el semicurado mezcla. «Lo llevamos a rajatabla». Le consta que no todos los queseros lo hacen así. «Te dicen que es mezcla, pero ¿qué mezcla tiene?», pregunta en voz alta. En concreto, este que ganó tenía una maduración de entre dos meses y medio y tres. Y antes

de mandarlo a Portugal le había confesado a Antonio que sabía especial. «Es de esos que está tan semicurada mezcla rico que no puedes dejar de comértelo», subraya Verónica.

«Estamos muy ilusionados, no nos lo esperábamos», admitía este miércoles en su granja en el barranco de Los Ahogados, en San Bartolomé de Tirajana, bajo el imponente macizo de Amurga. Desde que se llevaron el premio no han parado de recibir llamadas de felicitación y para interesarse por dónde se puede comprar este queso ganador. «Creo que este Super Oro me ha adelantado cinco años de ferias, pero lo importante aquí es seguir cuidando la calidad del producto, como hacemos nosotros, y acercárselo al cliente; porque de qué me sirve una medalla si después la gente no me sigue comprando», reflexiona.

Verónica sabe de lo que habla. Lleva 20 años en la quesería junto a Antonio, pero durante todo este tiempo han vendido su producción a un mayorista. Existían, su trabajo era premiado, pero nadie los conocía. Hasta que hace poco decidieron emprender un camino propio y abrir incluso una tienda en San Fernando de Maspalomas, en el Eurocenter, donde venden sus productos directamente al cliente. Sus quesos salen al mercado bajo dos marcas, La Cazuela, para los de cabra, y Amurga, para los que son mezcla.

Por eso confía en que este Super Oro le permita ganar terreno en una tarea de promoción en la que lleva embarcada un año y que ya le ha llevado por varias ferias. En el marco de esta misma apuesta por darse a conocer se inscribe precisamente su decisión de presentarse por primera vez al World Cheese Awards. Optó con un cabra curado con

pimentón, otro de cabra curado con gofio, un semicurado cabra, un añejo mezcla y el semicurado mezcla.

A priori podría dar la sensación de que Antonio y Verónica llegaron y besaron el santo, pero no es así. Detrás de este premio no solo hay años de esfuerzo y sacrificio de una familia entera, compuesta en este caso por el matrimonio y tres hijos, dos mellizos de 12 años y una niña de 11, sino también, en el caso de Antonio, de 69 años, una vida dedicada a la ganadería.

Señala a las crestas de Amurga y tira de memoria. «Con 10 años mi padre me mandaba a ordeñar las 80 cabras que tenía en esos montes». Salía de Aldea Blanca, también en San Bartolomé de Tirajana, de donde es la familia. Iba en burro a la cueva de La Mesilla, a más de dos horas de camino, las ordeñaba a mano, hacía el queso y vuelta a casa. Lo hacía en las épocas de poca leche, cuando el ganado no daba para vivir y su padre y sus hermanos mayores se ganaban el pan de la familia en otros oficios complementarios.

Aquellas experiencias le conectaron tanto con esta tierra y con la ganadería que Antonio, que había logrado una plaza de fontanero en el Ayuntamiento de Mogán, se pilló una excedencia hace 30 años y se reincorporó al mundo al que siempre perteneció. Eso explica que no le dé pereza levantarse a diario a las 5 de la mañana y que se presente de madrugada en su granja de unos 7.000 metros cuadrados para tenerlo todo listo cuando a las 8 les lleguen sus 9 trabajadores, 6 hombres y 3 mujeres.

Aparte de al ordeño, Antonio y sus empleados dedican parte de la mañana a perderse por las laderas buscando cabras recién paridas. Es época de partos y eso les lleva tiempo. Por eso ahora es más floja en la producción de leche y queso. Sacan ciento y pico kilos diarios, pero en los momentos fuertes se ponen en 250 o 300. Amurga ya puso una pica en Flandes en su primer asalto. En 2024 lleva tres premios, uno mundial, otro regional y otro insular. Vendrán más.

ADJUDICADO AL FIN EL INVERNADERO DE LA GRANJA EXPERIMENTAL

Se invertirá por el Cabildo cerca de 397.700 euros



En 2025 habrá de nuevo un invernadero de amplias dimensiones en la Granja Agrícola en Tahíche. Se ha adjudicado la instalación por el Cabildo, por cerca de 397.700 euros.

El invernadero, ocupando finalmente 1.760 metros cuadrados, valdrá para la multiplicación de especies con potencial agrícola en la isla. Se pretende que en la nueva infraestructura se lleven reproducciones de especies vegetativas y frutales.

Se aprovechará parte del espacio del antiguo invernadero, desmontado algunos años atrás.

La presencia de esta infraestructura se intentó cuadrar en 2023, sin éxito, teniéndose que hacer una revisión al alza del presupuesto establecido.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

EL INPA-CSIC ABORDA LOS EFECTOS DE LAS CENIZAS DEL VOLCÁN EN CULTIVOS DE PLATANERA

El curso será impartido por expertos del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología-Consejo Superior de Investigaciones Científicas en el Museo Arqueológico Benahorita



Los efectos de las cenizas del volcán Tajogaite en cultivos de platanera será abordado en un curso impartido por expertos del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC) en el Museo Arqueológico Benahorita, en Llanos de Aridane, en marco de la colaboración científico-técnica entre Cabildo de La Palma y el citado

organismo.

El curso está organizado por el Servicio de Agricultura, Ganadería, Pesca, Soberanía Alimentaria y Bienestar Animal del Cabildo de La Palma.

Tendrá lugar el próximo 28 de noviembre, a partir de las 17.00 horas, a cargo de Jana Alonso Lorenzo y María Mercedes Hernández González.

También se llevará a cabo una evaluación nutri-química de frutos ecológicos.



PORTADA

LA FLOR DE SAL DE SALINAS DEL CARMEN, ELEGIDA LA MEJOR DE CANARIAS

La sal marina Flor de Sal de Salinas del Carmen de Fuerteventura ha sido elegida la mejor de Canarias en el Concurso Oficial Agrocanarias 2024, que organiza el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria en colaboración con el Cabildo de La Palma

Esta producción, extraída de manera tradicional en el paisaje de la costa de Antigua declarado Bien de Interés Cultural, se ha alzado asimismo con la distinción especial del jurado a la Mejor Sal Ecológica de Canarias 2024, según ha informado la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca



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

y Soberanía Alimentaria.



El galardón para la Mejor Innovación, Imagen y Presentación 2024 ha recaído en la Flor de Sal de Salinas Tenefé, de Gran Canaria.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Luis Arráez Guadalupe, han presidido este martes el acto de lectura del fallo del jurado del concurso, que en esta edición contó con la participación de doce producciones, seis de Gran Canaria, dos de La Palma, dos de Lanzarote y dos de Fuerteventura.

Cata ciega

Durante el desarrollo del concurso, celebrado el pasado mes de octubre en el Hotel Meliá La Palma de Puerto Naos, un panel de cata compuesto por once catadoras y catadores, especialistas en el análisis de productos agroalimentarios se encargó de puntuar bajo criterios técnicos y mediante el sistema de cata ciega, es decir, sin conocer qué producción están valorando, las cualidades de las distintas sales participantes.

De esta forma, en la categoría de 'Sal Marina Virgen' se entregaron tres premios: una gran medalla de oro para la producción de Salinas del Janubio SL en Lanzarote; una medalla de oro para Salinas 4 Picos, de Gran Canaria y una plata para Salinas Bocacangrejo, también en Gran Canaria.

En la categoría 'Flor de Sal', la medalla de oro se concedió a Salinas de Janubio, de Lanzarote, mientras que Salinas de Fuencaliente, de La Palma, recibió una medalla de plata.

La producción anual de sal alcanza las 2.600 toneladas

El consejero del área, Narvay Quintero, ha señalado que la principal finalidad de este certamen es valorar las producciones del archipiélago y a las empresas productoras, así como reconocer su calidad y características únicas a través de unos galardones que constituyen un aliciente para los consumidores en su decisión de compra, reforzando e impulsando la comercialización de los productos que los reciben.

Asimismo, ha enfatizado que la producción anual de sal en Canarias alcanza las 2.600 toneladas y es un producto que forma parte de la historia, cultura, paisaje y tradición, cuya comercialización se ha extendido fuera de las islas.

Hasta la próxima edición del concurso, las empresas premiadas podrán exhibir en los envases de los productos galardonados la correspondiente etiqueta acreditativa del premio obtenido.

Además, las etiquetas o envases de las producciones galardonadas se

expondrán tanto en las instalaciones del ICCA como en las actividades de promoción que organiza dicha entidad.



Canarias Noticias

PORTADA

LOS QUESOS CANARIOS OBTIENEN UN TOTAL DE 49 PREMIOS EN EL WORLD CHEESE AWARDS 2024

Dos super oros, tres oros, 19 platas y 25 bronces completan el medallero canario en la cita más prestigiosa del sector quesero a nivel mundial



Los quesos canarios han obtenido un total de 49 premios el World Cheese Awards, el certamen internacional más prestigioso del sector, en el que las producciones del Archipiélago han cosechado dos super oros, tres oros, 19 platas y 25 bronces. En esta 36ª edición de la competición, que se celebró del 14 al 17 de noviembre en la ciudad portuguesa de Viseu, compitieron un total de 4.786 quesos de 47 países.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, felicitó a "los productores y

productoras canarias por su profesionalidad y saber hacer, responsables de la calidad y singularidad de nuestras producciones, que se encuentran entre las mejores del mundo como demuestran los reconocimientos alcanzados en esta cita de referencia”.

En cuanto a la distribución de galardones por islas, Gran Canaria resultó ser la más premiada con un total de 17 medallas, seguida con 11 por Lanzarote y Tenerife con 13 metales. A continuación, cinco medallas fueron para los quesos de Fuerteventura, dos para los de La Palma y una medalla para una producción de El Hierro.

Las dos elaboraciones del archipiélago reconocidas con un super oro proceden de Gran Canaria: el semicurado de oveja y cabra de Quesos Amurga, de Antonio Alejandro Suárez Perdomo; así como el curado de oveja de Quesos La Caldera, elaborado por Francisco Javier González Ramos.

Por otra parte, las medallas de oro recayeron en la variedad de cabra tierno ahumado de Quesería El Faro, en Lanzarote; el semicurado puro de cabra con orégano de Quesería El Guanche, en Tenerife; y el queso Campo de Guía Curado de Cabra de José Juan Gil Mendoza, de Gran Canaria.

En cuanto a las medallas de plata, las producciones reconocidas fueron el Aborigen semicurado agroecológico, de Jennifer Santos Cabrera, de Tenerife; el Maxorata curado pimentón de Grupo de Ganaderos de Fuerteventura; el curado de cabra de mezcla de oveja y cabra de Quesería artesanal Guedes, de Gran Canaria; la elaboración Guatisea

semicurado de Quesería Montaña Blanca, en Lanzarote; el curado de cabra Era del Cardón de Luis Martell Perdomo, de Gran Canaria: Las Cuevas 8 Meses, de Félix Alberto Gil Rodríguez, de La Palma; el Añejo de Quesos frescos Lomo Gallego; así como el añejo de mezcla de Quesos San Mateo, ambos de Gran Canaria.

También fueron distinguidas con medalla de plata las elaboraciones Alegranza, Vulcano, Bodega de Oveja y Don Nicolás, de Finca de Uga, en Lanzarote; el curado puro de leche de cabra, el añejo puro de leche de cabra, el semicurado puro de cabra con pimentón y el viejo puro de cabra con gofio de Quesería El Guanche, en Tenerife; así como el semicurado de cabra con canela, el de cabra curado con gofio, y el curado con gofio de vaca y cabra, todos ellos de Quesería Montesdeoca, en Tenerife.

Por último los productos con medalla de bronce en Gran Canaria fueron el Cortijo de Caideros Media Flor de Guía, de Cristóbal Moreno Díaz; el pasteurizado curado de mezcla de Quesos de Naranja, elaborado por Ganaranjo; el curado de vaca de Quesos del Rosario, producido por Macarena Rosario Expósito; el pasteurizado curado de mezcla de Finca Fuente Morales, de Juan Suárez e Hijos; el añejo de cabra de La Era del Cardón, de Luis Martel Perdoma; el curado de cabra de Quesos La Pastora, de Familia Pernía Aguilar; el curado de vaca de Los Castañeros, de Juan José Arencibia Quintana; el añejo de cabra, el semicurado pimentón de cabra de Quesos San Mateo y el Volcania semicurado pimentón de cabra.

Las elaboraciones tinerfeñas con bronce fueron el Almogrote Cilantro y

el queso de cabra oveja curado gofio, de Quesería Montesdeoca; así como el curado puro de cabra ahumado y el viejo puro de cabra con pimentón, de Quesería El Guanche.

Mientras, en Fuerteventura consiguieron el bronce el Maxorata semicurado pimentón majorero DOP, el Selectum Curado pimentón, así como las elaboraciones semicurado al gofio y el tierno ahumado de El Tofio, elaborados por Grupo de Ganaderos de Fuerteventura.

Con este mismo metal se alzaron los quesos de Lanzarote Rojillo y Bodega de Cabra y Oveja, de Finca de Uga; las elaboraciones de cabra curado pimentón y de cabra semicurado gofio, de Quesería El Faro; y el Guatisea semicurado untado con pimentón, de Quesería Montaña Blanca.

Finalmente, el queso Granja Las Cuevas Pimentón, de Félix Alberto Gil Rodríguez, en La Palma; así como el Queso Herreño tierno ahumado, de SCL Ganaderos de El Hierro completaron, también con un bronce, el medallero canario.

El listado completo de quesos premiados puede consultarse en la página web: <https://gff.co.uk/directory/?type=product>

World Cheese Awards 2024

En la 36ª edición de la World Cheese Awards compitieron un total de 4.786 quesos, de ellos 894 han conseguido medalla de bronce, 694 plata, 308 oro y 104 superoro. En esta ocasión el campeón mundial fue el queso Tradicional de Solheira, Quijo de Ovelha Amanteigado de Quinta

Pomar. España cosechó en el certamen un total de 654 medallas, 25 superoros, 95 oros, 231 platas y 303 bronces.

El jurado estuvo compuesto por 240 profesionales de la industria quesera que, mediante una cata ciega, valoraron las características organolépticas de cada muestra. Los quesos que obtuvieron un reconocimiento de super oro, pasaron a la semifinal, donde un jurado de catorce catadores designó finalmente a los que se alzaron con las máximas distinciones.



PORTADA

EN PLENA EMERGENCIA HÍDRICA, EL CABILDO APENAS HA EJECUTADO 7 DE CADA 100 EUROS COMPROMETIDOS CON LOS AGRICULTORES DE TENERIFE

Los datos oficiales a 31 de octubre indican que el nivel de ejecución de las inversiones del Consejo Insular de Aguas apenas alcanza el 7,36% de los 42,7 millones de euros planteados por el grupo de gobierno que preside Rosa Dávila



El presidente del Grupo Socialista, Pedro Martín, ha reclamado a la presidenta insular, Rosa Dávila, que, más allá de lanzar titulares, actúe y que la ha recordado que prorrogar tres meses más la declaración de emergencia hídrica no sirve de nada ante la incapacidad del grupo de gobierno para poner en marcha soluciones reales a los problemas del campo

En plena situación de emergencia hídrica, los datos de ejecución de la inversión en obras se encuentran solo en el 7,36% del presupuesto que para este capítulo tiene el Consejo Insular de Aguas de Tenerife (CIATF), según la respuesta ofrecida al Grupo Socialista por el grupo de gobierno, que había sido solicitada por escrito. Esta cifra se refiere a 31 de octubre de 2024.

En cuanto al presupuesto total del CIATF, la situación apenas mejora, ya que, de un total de 91,5 millones de euros, la cantidad ejecutada se encuentra apenas en 30,3 millones de euros, lo que supone un 33,14%, según las cifras ofrecidas por el área que dirige la consejera Blanca Pérez.

Esta cifra se produce cuando se ha cumplido el fin de los seis meses de emergencia hídrica para la que pidió apoyo la presidenta del Cabildo, Rosa Dávila, que ha anunciado una prórroga de esta situación, a pesar del bajo nivel real de ejecución del presupuesto y de haber contado con el respaldo de los diferentes grupos políticos. Entre ellos el del Grupo Socialista, mayoritario en la corporación insular, según ha recordado su presidente, Pedro Martín. A pesar de los datos oficiales del propio Cabildo, su presidenta asegura que "se han puesto en marcha todas las medidas" previstas y que "es una prioridad estratégica", al contrario de

lo que expresan las cifras.

El pasado mes de febrero, el propio Pedro Martín presentó el plan de emergencia del PSOE de Tenerife para añadir al sistema 40.000 metros cúbicos diarios de agua de riego para el sector primario con una inversión de más de 65 millones de euros, así como el uso de desaladoras portátiles, como las instaladas en el mandato anterior, para solucionar los problemas más inmediatos, además de una línea de ayudas a los municipios para reducir las fugas en el sistema de tuberías y otra para el plan de impermeabilización de las balsas de Tenerife.

Todas ellas fueron aceptadas e incluidas en un pleno celebrado por el Cabildo y en el que se abordó la declaración de la emergencia hídrica. A pesar de los anuncios, lo ejecutado hasta la fecha en inversiones apenas supera los tres millones de euros.

La propuesta socialista pasaba por la construcción de las desaladoras comarcales del Nordeste, que iría ubicada en el municipio de San Cristóbal de La Laguna, y del Valle de Güímar. Ambas supondrían 40 millones de euros de inversión y 40.000 metros cúbicos adicionales.

Todo ello sin olvidar la ampliación de las depuradoras de Fonsalía y Granadilla de Abona para el impulso de agua regenerada en el oeste y el sur de Tenerife.

Mientras se realizaban las obras, Pedro Martín había pedido que se recuperara la desaladora portátil que se instaló en Güímar en el pasado mandato. Junto a ellas se tendría que haber puesto en marcha la

depuradora de la Isla Baja. Este proyecto es fundamental para una zona de Tenerife que es la que precisa una mayor cantidad de agua para el sector primario.

En la Isla Baja, además, se preveía la conducción entre el Valle de la Orotava y la zona agrícola.

Además de estas obras, el expresidente insular defendió la conveniencia de un plan plurianual para seguir impermeabilizando las balsas de la Isla, que encontró con grandes pérdidas de agua al llegar al gobierno insular. De estas, cuatro se dejaron concluidas (Tegueste, San Juan de la Rambla, Montaña de Taco en Buenavista del Norte, y El Saltadero en Granadilla) y una en marcha, la del barranco de Benijos.

A este objetivo se destinarían entre cuatro y seis millones de euros en un plan plurianual de actuaciones.

Pedro Martín también recordó que en su mandato se concluyó la primera auditoría sobre la situación de los doce municipios que tienen la gestión directa de este recurso. Los datos eran preocupantes: se halló la existencia de grandes mermas y, por esa razón, se dedicaron inversiones en el mandato pasado.

EL CABILDO DE LA PALMA QUIERE PONER 'LA PICA' EN (...) EMIRATOS ÁRABES

El Cabildo de La Palma escruta una salida para la 'pica' del sector platanero, situando aquella fruta que no encuentra lugar en el mercado en los Emiratos Árabes. Poner una pica en Abu Dabi, en lugar de en Flandes, se perfila como una solución a esta problemática, tal y como adelantó el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alberto Paz, esta mañana en los micrófonos de 7.7 Radio La Palma



Los contactos entre el Cabildo – Sodepal y una comercializadora internacional vinculada a los Emiratos pueden empezar a dar sus primeros frutos próximamente si se cierran los preacuerdos con hasta 23 productos de La Palma en el marco de la feria que se celebra este fin de semana en Abu Dabi, donde acudirá el consejero, tal y como confirmó en la emisora 7.7.

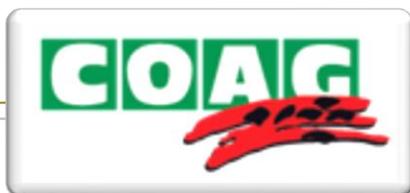
“Llevamos un tiempo trabajando con Emiratos. Hay unos 23 productos

de la Isla que han firmado un preacuerdo con una comercializadora en estos países”, indicó Paz, quien añadió que también hay otra serie de proyectos vinculados con la investigación que estudian realizar en La Palma.

Si bien, “la guinda del pastel”, estaría en el proyecto del aprovechamiento del plátano. La estimación con la que cuentan inicialmente es de 6 millones de kilos, “pero podríamos llegar a los 20”.

Una empresa, en Huelva, se encargaría de liofilizar el plátano para posteriormente trasladarlo a los Emiratos. Alberto Paz indicó que el proyecto está avanzado y prevé que a la vuelta de la feria se pueda sentar con las cooperativas para abordarlo.

“Estoy seguro de que las cooperativas nos van a apoyar (...) Si no lo hacen, tomaremos decisiones desde el Cabildo y lo haremos por nuestra cuenta si hace falta”, señaló el consejero, que confía que de todo ir según lo previsto, a mediados de 2025 podría ponerse en marcha.



PORTADA

DANAS Y MERCOSUR HIPOTECAN EL FUTURO DE LOS CITRICULTORES ESPAÑOLES

Durante el Observatorio de cítricos de la Unión Europea, celebrado ayer



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 Bruselas, COAG ha alertado de los impactos en el sector cítrico del acuerdo que la UE pretende cerrar en breve con los países del MERCOSUR. Las importaciones de cítricos transformados de Brasil y Argentina se verían muy beneficiadas por un posible acuerdo. La liberalización arancelaria facilitaría su acceso al mercado comunitario en detrimento de los envíos a la industria de nuestra producción



Para la campaña 2024/2025, se observa una caída adicional del rendimiento por hectárea debido, entre otros, a la incidencia de las plagas y enfermedades y a los efectos del cambio climático.

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha trasladado en el Observatorio de cítricos de la Unión Europea, celebrado ayer en Bruselas, su elevada preocupación por el posible cierre del acuerdo UE – Mercosur y el impacto sobre las personas productoras en la UE. Las importaciones de cítricos transformados de Brasil y Argentina se verían muy beneficiadas por un posible acuerdo, por la liberalización arancelaria que facilitaría su acceso al mercado comunitario, en detrimento de los envíos a la industria de nuestra producción. Si bien los efectos directos podrían notarse menos en el mercado de fresco, los desajustes del ya problemático destino industrial

afectarían, en conjunto, a la rentabilidad de nuestras explotaciones cítricas.

COAG también ha criticado el reparto del valor en la cadena cítrica. La organización entiende que no se trata de que el consumidor pague más en el lineal, ya que hay margen suficiente en la cadena para repartir a todos aquellos operadores que suman valor y que las personas del sector productor puedan seguir viviendo de su trabajo. Sin embargo, las empresas de la distribución europeas obtienen grandes beneficios a costa de todo aquel que aporta valor en la cadena, especialmente del citricultor. "Por ejemplo, mientras en los lineales de la gran distribución en Bruselas podemos encontrar limón español a 3,18 €/kg, esos mismos cítricos nos los están pagando a 40-50 cts/kg en el campo", ha señalado Pedro Gomáriz, responsable del sector cítrico de COAG.

En la sesión también se ha puesto de relieve el mayor control que están acaparando los fondos de inversión y las grandes empresas transnacionales en el sector cítrico europeo y español. Cuatro de los diez principales operadores de cítricos en España están controlados por fondos de inversión. "Se está produciendo una concentración empresarial que prioriza la rentabilidad frente a la comercialización del producto originario de nuestro país", ha señalado Gomáriz. "Nos preocupa que nuestro futuro pueda depender más y más de los beneficios de cuatro grandes empresas, que vienen a marcar el devenir de las explotaciones de los citricultores y las citricultoras. Las autoridades deben adoptar medidas regulatorias que impidan que estos conglomerados empresariales y fondos de inversión destrocen nuestro modelo de citricultura ligado al territorio".

En cuanto a la actual campaña 2024/25, se prevé una reducción de producción del orden del 9% respecto a la media de las últimas 5 campañas, superando el 20% en el caso de los limones, a pesar del aumento del número de árboles plantados en los últimos años. Sin embargo, se está produciendo una caída adicional del rendimiento por hectárea en las explotaciones y del producto destinado al mercado en fresco, que será más aguda en los próximos años, debido a la incidencia de las plagas y enfermedades, a la escasez de recursos hídricos y a los efectos del cambio climático, que provocan hechos tan graves como la trágica DANA en Valencia y en otras zonas de España, para los que también se ha reclamado especial atención durante la reunión.

INFONORTE
diaital.com

PORTADA

EL AYUNTAMIENTO LANZA EL PROGRAMA DE FOMENTO DEL EMPLEO AGRARIO 2024 'SENDEROS Y VÍAS DE ARUCAS'

15 trabajadores del sector agrícola mejorarán las vías rurales del municipio durante tres meses



El Ayuntamiento de Arucas ha puesto en marcha el Programa de Fomento del Empleo Agrario 2024 (PFEA), denominado "Senderos y Vías de Arucas, 2024". Este proyecto ha permitido la contratación de 15 trabajadores del sector agrícola, quienes, durante tres meses, realizarán labores de mantenimiento y recuperación de las vías que conectan con explotaciones agrícolas y ganaderas del municipio.

La iniciativa fue presentada el 1 de noviembre por el alcalde de Arucas y el concejal de Promoción Económica, quienes destacaron la importancia de esta labor para la mejora de los senderos rurales y vías de comunicación. El proyecto cuenta con una subvención de 87.401,57 euros otorgada por la Dirección Provincial del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE), que cubre los costes salariales y de Seguridad Social de los trabajadores. El Ayuntamiento complementa esta financiación con 2.685,09 euros para materiales, vestuario y diferencias salariales.

El PFEA no solo fomenta la inserción laboral en los meses de menor actividad agrícola, sino que también contribuye a garantizar el tránsito seguro de productos agropecuarios, dinamizando el turismo y el deporte en los senderos acondicionados. Además, el proyecto promueve el desarrollo sostenible del mundo rural y facilita la incorporación al mercado laboral de personas del sector agrícola, fortaleciendo la economía local.

Con esta acción, el Ayuntamiento de Arucas refuerza su compromiso con las políticas activas de empleo y el desarrollo económico, reconociendo el valor de estos trabajadores en la mejora y sostenibilidad

del entorno rural del municipio.



PORTADA

AGROCANARIAS PREMIA LAS MEJORES SALES DE CANARIAS

La Flor de Sal de Salinas del Carmen, en Fuerteventura, la mejor de todo el Archipiélago



Flor de Sal de Salinas del Carmen, en Fuerteventura, elaborada por PROASUR Cultural Management SL, ha sido elegida como la Mejor Sal marina de Canarias en el Concurso Oficial Agrocanarias 2024, certamen organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), en colaboración con el Cabildo de La Palma, para promocionar estas producciones de calidad diferenciada de las islas.

Esta producción, extraída de manera tradicional en el paisaje de la costa de Antigua declarado Bien de Interés Cultural, se alzó asimismo con la distinción especial del jurado a la Mejor Sal Ecológica de Canarias 2024,



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

mientras que el galardón para la Mejor Innovación, Imagen y Presentación 2024 recayó en la Flor de Sal de Salinas Tenefé, de Gran Canaria, elaborada por BRC Infraestructuras Hidráulicas SL.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Luis Arráez Guadalupe, presidieron hoy martes, 19 de noviembre, el acto de lectura del fallo del jurado del concurso, que en esta edición contó con la participación de doce producciones, seis de ellas de Gran Canaria, dos de La Palma, dos de Lanzarote y dos de Fuerteventura.

Durante el desarrollo del concurso, celebrado el pasado mes de octubre en el Hotel Meliá La Palma de Puerto Naos, un panel de cata compuesto por once catadoras y catadores, especialistas en el análisis de productos agroalimentarios se encargó de puntuar bajo criterios técnicos y mediante el sistema de cata ciega, es decir, sin conocer qué producción están valorando, las cualidades de las distintas sales participantes.

De esta forma, en la categoría de 'Sal Marina Virgen' se entregaron tres premios: una gran medalla de oro para la producción de Salinas del Janubio SL en Lanzarote; una medalla de oro para Salinas 4 Picos, de Gran Canaria, producto elaborado por Juan Antonio Viera Herrera; y una plata para Salinas Bocacangrejo, en Gran Canaria, de Martell Lozano SL.

En la categoría 'Flor de Sal', la medalla de oro se concedió a Salinas de Janubio, de Lanzarote, mientras que Salinas de Fuencaliente, de La Palma, recibió una medalla de plata.

El consejero del Área, Narvay Quintero, señaló que la principal finalidad de este certamen es poner en valor estas producciones del archipiélago y a las empresas productoras, así como reconocer su calidad y características únicas a través de unos galardones que constituyen un aliciente para los consumidores en su decisión de compra, reforzando e impulsando la comercialización de los productos que los reciben.

Asimismo, el titular del departamento recordó que la producción anual de sal en Canarias alcanza las 2.600 toneladas, y destacó su valor como producto que forma parte de la historia, cultura, paisaje y tradición de Canarias y cuya comercialización se ha extendido fuera de las islas.

Hasta la próxima edición del concurso, las empresas premiadas podrán exhibir en los envases de los productos galardonados la correspondiente etiqueta acreditativa del premio obtenido. Además, las etiquetas o envases de las producciones galardonadas se expondrán tanto en las instalaciones del ICCA como en las actividades de promoción que organiza el Instituto.

Salinas del Carmen

La sal de Salinas del Carmen es una producción de origen natural y de color blanco brillante que posee la cualidad de ser una de las sales más bajas en cloruro de sodio del mercado, además de ser rica en oligoelementos como magnesio, zinc o calcio, lo que la convierte en un producto más saludable que la sal de mesa procesada.

Su proceso de extracción es único ya que en este espacio la captación del agua del mar se produce como consecuencia del impacto de las olas

contra las rocas, lo que genera una espuma con alta concentración de sal que se almacena en el saltadero.

Posteriormente el agua se conduce a los cocederos en un proceso absolutamente natural donde solo interviene la marea, el viento y la gravedad. Al alcanzar la temperatura adecuada, el salinero canaliza el agua hacia los tajos donde, por efecto del sol, se evapora lentamente y la sal se va depositando en el fondo.

Desde hace siglos, este mismo proceso artesanal se repite sin modificaciones para obtener un producto que conserva todas sus cualidades naturales, con un sabor suave y sin amargor ni rastro de sequedad en el paladar, puesto que no contiene aditivos.

Salinas de Janubio celebra con orgullo un nuevo logro en su trayectoria, tras haber sido galardonada, con dos premios en el Concurso Oficial Agrocanarias 2024, que este año se celebró en la isla de La Palma.

Estos premios reafirman el compromiso de la empresa con la excelencia, la sostenibilidad y la tradición en la producción de sal marina.

En la categoría de Sal Marina Virgen, Salinas de Janubio recibió la Gran Medalla de Oro, destacando por la calidad excepcional de su sal marina artesanal.

Además, en la categoría de Flor de Sal, la empresa fue galardonada con la Medalla de Oro, reconociendo la excelencia de su calidad de Flor de Sal, un producto que combina tradición y respeto por el medio

ambiente.

Estos reconocimientos no solo reflejan la dedicación de Salinas de Janubio por mantener los métodos tradicionales de producción artesanal, sino también su capacidad para innovar y adaptarse a las exigencias del mercado moderno.

La Flor de Sal y la Sal Marina Natural de Salinas de Janubio son productos únicos que encarnan la riqueza cultural y paisajística de Lanzarote.

"Este reconocimiento es un testimonio del esfuerzo y dedicación de todo nuestro equipo, desde los salineros hasta quienes hacen posible que nuestros productos lleguen al mundo.

Estamos profundamente agradecidos al jurado de Agrocanarias, al ICCA y a todos nuestros clientes y colaboradores que valoran el trabajo artesanal y la calidad de nuestros productos", comentó Carlos Padrón, administrador de Salinas de Janubio.

Los premios obtenidos reafirman la posición de Salinas de Janubio como un referente en la producción de sal marina en Canarias y en el ámbito internacional, destacando el valor del patrimonio y las tradiciones de la isla de Lanzarote.

Las sales participantes en el certamen son analizadas por el panel de cata por medio de un examen organoléptico, en el que se emplean todos los sentidos. A nivel visual se considera principalmente su color,

sea blanco o de otra tonalidad mientras que, al tacto, se analiza tanto a nivel de consistencia como de granulometría.

Finalmente, en la fase olfativa se aprecia si el producto conserva matices marinos, así como que no haya absorbido olores derivados, por ejemplo, de su almacenamiento. Ya en boca, en la Flor de Sal se valora su rápida disolución, mientras que la Sal Marina tiene una mayor permanencia de salado y una disolución más larga.



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

V. Anuncios. - A. Contratación del Sector Público

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Anuncio de formalización de contratos de: Junta de Contratación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Objeto: Suministros de equipos de protección individual para uso de los inspectores de pesca marítima.

Expediente: 2024/SS10005.

<https://www.boe.es/boe/dias/2024/11/21/pdfs/BOE-B-2024-42482.pdf>

CABILDO DE LANZAROTE

Subvenciones para gastos de funcionamiento en explotaciones ganaderas (línea 2), anualidad 2024

https://www.cabildodelanzarote.com/servicio-insular-agrario/ayudas-y-subsidios/-/asset_publisher/ezdwZ3MxjWUV/content/id/1575154