



NOTICIAS

Sábado, 1 de marzo de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

PORTADA

UNA RUTA VOLCÁNICA POR LA AGRICULTURA HEROICA DE LANZAROTE

Junto a la viticultora ecológica Ascensión Robayna, nos embarcaremos en un viaje único por los ecosistemas agrarios singulares de esta isla



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

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

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

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

La agricultura ecológica en Lanzarote es sinónimo de tradición, resistencia e ingenio. En un paisaje moldeado por las erupciones volcánicas y la lava, la adaptación ha sido clave para lograr una agricultura próspera. A lo largo de los siglos, generaciones de agricultores han convertido un entorno aparentemente hostil en campos fértiles gracias a la inteligencia y el conocimiento transmitido de padres a hijos.

De la mano de Ascensión Robayna, viticultora ecológica y miembro de la Sociedad Agraria de Transformación de El Jable, SAT El Jable, nos adentraremos en una travesía cuyo objetivo es conocer más profundamente los ecosistemas agrarios singulares de Lanzarote, aquellos que mantienen su corazón orgánico, y la importancia de su preservación: «La evolución de la agricultura ecológica en la isla ha sido positiva. En los últimos años, la viticultura, los granos o las batatas han sumado hectáreas de cultivo ecológico».

Una agricultura llena de contrastes

A primera vista, Lanzarote puede parecer un territorio inhóspito para la agricultura. Su clima árido, con escasas lluvias, vientos intensos y frecuentes calimas, podría hacer pensar que el cultivo en la isla es inviable. Sin embargo, la extraordinaria capacidad de adaptación de sus agricultores y agricultoras ha transformado el paisaje en un mosaico agrícola que desafía la lógica. Ascensión destaca el valor de los sistemas de cultivo autóctonos, una herencia que, según sus palabras, «estamos obligados a conservar, ya que encierran valiosos conocimientos de adaptación». Además, recalca que estas prácticas son candidatas para formar parte del Patrimonio Agrícola Mundial.

Estos sistemas de cultivo están especialmente adaptados al territorio insular buscando aprovechar tanto los suelos volcánicos -resultado de las sucesivas erupciones que han forjado el carácter de Lanzarote- como los suelos organógenos de origen marino presentes en el corredor de El Jable, que se extiende desde la bahía de Pinedo, en Famara, hasta Playa Honda. La viticultora afirma que son justamente estos suelos, cubiertos ya sea por ceniza volcánica o por la fina arena de origen marino de El Jable, los que explican buena parte del «milagro de la agricultura en la isla».

En este contexto, el arenado o enarenado se presenta como otra muestra de ingenio y adaptación, fruto de la estrecha relación entre los agricultores y su entorno. Lejos de constituir un sistema artificial, este método reproduce de manera consciente y respetuosa los procesos naturales que la isla ha experimentado tras cada erupción. Al cubrir manualmente el suelo con una fina capa de ceniza volcánica o rofe, se logra conservar la humedad y evitar la evaporación, favoreciendo así el desarrollo de los cultivos. «Enarenados y viñedos históricos cultivados en estricto secano han dado fama a granos, vinos, batatas, papas y un selecto conjunto de alimentos de extraordinaria calidad», añade Ascensión.

A través de esta ruta, Ascensión Robayna nos invita a descubrir el patrimonio agrario de la isla de Lanzarote, así como la belleza que esconde esta naturaleza sobria que debe protegerse. Inspirada por sus raíces, este recorrido también nos acerca a su hogar y a su pasión por la tierra: «Está en mi naturaleza y en mi procedencia», confiesa y es que Ascensión nació en Montaña Blanca, un pequeño pueblo cercano a la

zona vitivinícola de Masdache, en el seno de una familia de viticultores.

Antes de iniciar este recorrido, Ascensión recomienda la lectura de La cultura del volcán, del arqueólogo José de León, un libro que profundiza en la transformación de Lanzarote tras las erupciones volcánicas. A través de su historia, descubriremos cómo sus habitantes idearon formas únicas de adaptación, dejando un valioso legado cultural y agrario que aún perdura.

La ruta

Nuestra ruta comienza con una mañana en La Geria, uno de los lugares más emblemáticos y singulares de la isla, donde los viñedos emergen protegidos por semicírculos de piedra volcánica que los resguardan del viento. Una vez allí, la viticultora nos invita a realizar una parada en la ermita de La Caridad y un breve paseo por alguno de los senderos establecidos, lo que nos permitirá conectar con la historia de la zona, observar la inmensidad de este paisaje cultural y entender la necesidad de conservar esta obra colectiva de la naturaleza.

Siguiendo nuestro camino, nos dirigiremos a la Casa-Museo del Campesino, donde nos espera la oportunidad de degustar un vino ecológico. Situada en el municipio de San Bartolomé, esta obra diseñada por César Manrique rinde homenaje a la tradición agrícola de Lanzarote.

Continuamos hacia Soo, en el municipio de Teguiise, pero antes pasaremos por los pueblos de Mozaga, Tao y Muñique, pudiendo observar algunos enarenados y parte de El Jable de Arriba donde se producen batatas. Una parada imprescindible es la Tienda de Lourdes,

ubicada en Soo, comenta la viticultora: «Aquí se pueden adquirir batatas ecológicas producidas por los agricultores y agricultoras de la SAT El Jable, algo de grano y una papaya cultivada de forma ecológica, a una cortísima distancia de este punto de venta».

Para el almuerzo, Ascensión nos recomienda visitar el Restaurante Dunas de Famara y dejarnos llevar por el producto de la zona: «Hay que probar, sin duda, la ensaladilla de batatas ecológicas, un pescado local y un vino Diego ecológico». Desde este enclave privilegiado, las vistas hacia la playa de Famara y La Graciosa nos recuerdan la singularidad del paisaje lanzaroteño.

Al caer la tarde, la ruta nos lleva de regreso al pueblo de Soo, bordeando El Jable y entendiendo la importancia de este «río seco» en la agricultura y la historia de la isla. Podríamos realizar una última parada en Munsoo, un restaurante slow food donde los productos de kilómetro cero son los protagonistas: «Aquí, con los pies en jable, nos dejaríamos aconsejar por los hermanos mellizos, Luna y Alex», aconseja la viticultora.

«Cada alimento debería poder contar la historia del lugar del que viene y cómo se ha producido, así como quienes lo han cultivado. Una batata agroecológica de Lanzarote, por ejemplo, debe tener detrás el esfuerzo colectivo, la conservación de los suelos y de los ecosistemas singulares de cultivo», afirma Ascensión Robayna y asegura que los precios justos son necesarios para ejecutar esta ecuación. El respeto por la tierra y quienes la trabajan se refleja en cada alimento que consumimos: «Comer es sin duda un acto de responsabilidad con la tierra que se visita y con quienes la cultivan», explica la viticultora.

En Lanzarote, la agricultura es un testimonio vivo de esfuerzo e ingenio, capaz de desafiar los límites impuestos por la naturaleza. Esta ruta no solo nos acerca a su historia, sino que nos invita a mirar con otros ojos el trabajo silencioso de quienes cultivan la tierra con respeto, asegurando que su legado perdure en el tiempo.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

EL PLÁTANO SE SACUDE SUS MALES: LA FRUTA CANARIA YA LOGRA PRECIOS REMUNERATIVOS EN LA PENÍNSULA

En la penúltima semana de febrero, tras alzas continuas desde enero, la fruta logra cotizaciones en primera transacción que, abonados los costes de comercialización, permitirán liquidar al cosechero medias de 0,85 euros por kilo, por encima de sus gastos agrícolas y con ganancias antes de la ayuda directa



El plátano canario por fin se adelanta en el marcador. Le ha costado, tras casi dos años con precios medios de ruina (2023 y 2024), pero ya, según las cotizaciones registradas por la fruta isleña en su principal y

casi único mercado, el de la Península (en primera transacción al por mayor y en verde: la venta al madurador), el precio medio en origen, el que se liquidará al cosechero local, se halla en los 0,85 euros por kilo, según datos del Ministerio de Agricultura para la semana ocho de este año, la que corresponde a los días del 17 al 22 de febrero pasado. Ese umbral es 14 céntimos superior al de la semana precedente, la del 10 al 16 de febrero, entonces con un promedio de 0,71 euros por kilo.

Hasta hace nada, en torno a cuatro o cinco semana atrás, el valor monetario percibido por el cosechero de las islas se encontraba, solo para las mejores calidades, en una horquilla entre los 0,45 y 0,50 euros por kilo, valores que no cubrían los costes de producción de la platanera canaria.

Con aquel nivel promedio, el que luego se liquidará al agricultor platanero, ya este puede cubrir sus costes de producción agrícola y empezar a obtener un rendimiento bruto por la vía del precio de mercado, antes incluso del cobro de la ayuda directa que la Unión Europea (UE) abona con cargo al programa Posei, que es un máximo de 0,33 euros por kilo comercializado para una producción anual de 420 millones de kilos en toda Canarias, para lo que es necesario disponer de 141,1 millones de euros al año.

Ya era hora. Muchos agricultores locales, con esta buena coyuntura de precios medios en la Península, que además proyectan mantenerse al alza, ahora sí pueden secarse el sudor ocasionado por la mala respuesta prolongada de su principal mercado de expedición y por ello ya respiran más tranquilos. Pero ¿hasta cuándo?

La situación actual, en la que además se espera la aprobación definitiva del nuevo decreto regulador del Gobierno de Canarias sobre el reparto de la ayuda directa del plátano (concebido, entre otras funciones, para frenar el crecimiento de la oferta de fruta), se explica, según reconocen varios analistas, a que el corte semanal de fruta en las islas se ha reducido de forma notable, por debajo de los ocho millones a la semana e incluso de los siete, lo que significa mucha menos fruta embarcada, a lo que se ha unido la escasez de banana en los mismos mercados del resto del país, el llamado plátano dólar, que compite con la fruta isleña y que el año pasado ya se comió con claridad la mitad de la cuota de mercado de esta fruta en España (excluidas las islas).

Para la semana que entra, con los carnavales y un festivo, la marca de expedición es algo superior a seis millones de kilos, mientras que para la siguiente (son la 10 y la 11) se espera otra vez estar en el entorno de los siete millones.

La coyuntura actual, con precios al alza, incluso ya alcanzando valores que son remunerativos para el agricultor canario, se produce, tal y como ha detallado Sergio Rodríguez, portavoz de la organización profesional agraria Palca-Unión de Uniones, por la notable tendencia creciente que, desde inicios de 2025, ha mostrado el plátano de las islas en su casi único mercado.

Su cotización promedio en verde y al por mayor ha llegado a ser en la segunda mitad de este febrero hasta el 87,6% superior a la media de los últimos cinco años en este mismo periodo. "Por fortuna -resalta la misma fuente-, esos precios alivian la presión que durante dos años han sentido

los productores isleños, entre los que hay algunos al borde de la desaparición tras acumular dos años seguidos luchando contra los bajos precios de la fruta”.

SAN GREGORIO PONE EL BROCHE DE ORO A LAS I JORNADAS DEL BERRO DE TELDE

San Gregorio ha vuelto a experimentar este sábado una mañana llena de vida y alegría en el día grande de las I Jornadas del Berro, un proyecto impulsado por la Concejalía de Sector Primario, que dirige María Calderín, en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria y la Zona Comercial Abierta de San Gregorio, para poner en valor la hortaliza de hoja verde cultivada en suelo agrícola local y que está tan arraigada a la cocina tradicional canaria



Cientos de familias de Telde y de otros municipios acudieron a la Avenida de la Constitución para vivir una jornada cargada de iniciativas.

Los más pequeños de la casa pudieron divertirse con castillos hinchables, globoflexia y pintacaras. También se instaló un pequeño mercado agrícola, donde se pudo encontrar más de 700 kilos de verdura y hortalizas, entre berros, zanahorias, calabazas, papas, habichuelas, judías y otros. Las casetas las ocuparon agricultores del berro locales, así como miembros de Cosecha Directa, Bodega Señoría de Cabrera, Bodega Hinojo y Quesos Lomo Gallego.

Potaje de berros para almorzar

A mediodía, la Parranda la Polvajera pondría el ritmo a la jornada con su música popular canaria, contagiando de risas y buen ambiente la feria. Para rematar, se ofrecieron hasta 250 raciones de potaje de berros que no dejó indiferentes. Para quien le gusta acompañarlo con gofio, Molino de Fuego, con más de 120 años de historia en Telde, puso el oro molido canario.

Como llevaban haciendo desde el pasado jueves, 27 de febrero, los locales de restauración Oasis Chill Out, Cafetería La Canela, Pastelería Ojeda, Antequera, Café Manhattan, La Tunera y La Unión también pusieron en sus cartas productos donde el ingrediente estrella ha sido el berro teldense.

Éxito rotundo

María Calderín celebra el éxito que han tenido las I Jornadas del Berro y adelanta que el objetivo del área municipal que dirige es que el evento se consolide en la ciudad y se convierta en un habitual en el calendario anual de Telde y Gran Canaria.

La concejala destaca la importancia de este tipo de jornadas para potenciar y reivindicar el producto local. "Telde es ahora mismo una de las principales despensas del berro en Gran Canaria y eso hay que cuidarlo y ponerlo en valor", asegura la edil. Además, explica que, durante el evento, que comenzó el pasado martes, 25 de febrero, con una visita guiada a las barreras de La Solana, se ha tratado de exponer este cultivo como una nueva oportunidad de empleo en el municipio.

INFONORTE
diaital.com

PORTADA

FIRGAS SE COME A BOCADOS LA FERIA EUROPEA DEL QUESO

La apertura de este esperado evento en Canarias, organizado por la Mancomunidad Norte de Gran Canaria y el Ayuntamiento de la Villa, volvió a desatar la locura entre los devotos del queso



Aunque muchos lo vaticinaban, la veneración existente por el queso en Canarias no deja sorprender. Y no hay mejor termómetro que la fiesta que año a año honra a los mejores cuajos del continente: la Feria Europea del Queso. El municipio grancanario de Firgas está siendo este

fin de semana el encargado de acoger este esperado evento en el que se están exhibiendo los productos que elaboran 38 queserías de las Islas, Península y Baleares, Portugal e Italia.

A las 10 de la mañana se abrían las puertas de una Feria que este 2025 cumple su octava edición con la organización de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y el Ayuntamiento de la Villa de Firgas, y en colaboración con el Cabildo de la isla y el Gobierno regional. Ya antes de la llegada de las autoridades para la inauguración oficial, muchos entusiastas del queso, abrigo en mano e incluso con toque carnavalero, ya recorrían el medio centenar de expositores que se han distribuido en el entorno de la plaza de San Roque. Algunos, repetidores y previsores que "salieron con tiempo de casa" para llegar a esta Feria "en la que se consiguen quesos únicos y más especiales". Fue el caso de Salva, que asistió por tercer año consecutivo acompañado de su mujer e hija desde Gáldar y quien "tuvo que tener algo de paciencia para llegar" a la Villa. Pero, "mereció la pena la espera", ya que viniendo aquí consiguió que "la niña pruebe otro tipo de queso porque no es de muy buen comer", dijo entre risas. Él fue uno de los miles de participantes en el primer día de esta Feria, enmarcada en la European Cheese Route, que echó a rodar tras la tradicional foto de familia.

A la inauguración acudieron el presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, Teodoro Sosa; el alcalde de Firgas, Alexis Henríquez; el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, la consejera de Sanidad del Gobierno de Canarias, Esther Monzón; y el presidente de la Asociación de la Ruta Europea del Queso y alcalde de Serrada, César López.

Todos coincidieron en resaltar la importancia de este evento, que cobra especial relevancia "cuando se celebra en una comunidad autónoma que lidera el consumo de queso de toda España". Y así se palpó a las pocas horas de arrancar cuando algunas de las queserías tuvieron que colgar el cartel de "fin de existencias". Sosa recordaba que una Feria de esta índole supone que "se promocione aún más el nombre de Gran Canaria y su vinculación con el queso". E indicaba que también repercute en toda la Comarca, puesto que "este fin de semana el resto de municipios del Norte de la isla aprovecharán el tirón de esta fiesta".

El alcalde de Firgas aprovechaba para mostrar su convencimiento de que esta cita "volverá a ser todo un éxito y quiso agradecer la colaboración de las instituciones allí presentes y de las entidades patrocinadoras, así como de todos los artesanos participantes en la Feria, el personal de seguridad y protección civil". Además, animaba a todos los asistentes a consumir "producto local y así comprometerse y proteger la producción de nuestras queserías".

Por su parte, el presidente del Cabildo de Gran Canaria recordaba la implicación que "cada año tiene la institución con esta Feria, un evento que muestra la identidad de nuestro pueblo en el exterior, dignifica el oficio de los queseros y queseras, reconoce el valor de unos quesos con gran proyección internacional e impulsa un sector que sufre continuos embates como la inflación".

En este sentido, la consejera de Sanidad del Gobierno de Canarias defendió la tarea de las administraciones públicas de "dar a conocer las bondades de unos de los productos que más sabor dan a las mesas de

los isleños y del que se quedan absolutamente prendados los turistas que nos visitan". "Sin duda, el queso canario es uno de nuestros principales reclamos y eso deben cuidarlo las instituciones".

Mientras, el presidente de la Asociación de la Ruta Europea del Queso invitaba a la participación de la que es "la primera Feria de todas las que se celebrarán este año en España". César López apuntó que esta cita congrega en cada edición a "un sinfín de paladares exigentes, que disfrutan de la tradición de los quesos de la Ruta Europea". "Es importante promocionar esta cultura quesera, dar a conocer que en España se producen quesos de alto valor como son los canarios", concluyó

El primer día de Feria estuvo amenizado por la música de Los Paperos y de Idel El Mulatico. Y, además de poderse adquirir otros productos de kilómetro 0, se celebraron catas y degustaciones que permitieron conocer el proceso de elaboración del queso o los entresijos que esconde el oficio.

Los protagonistas de los dos días de Feria serán los quesos frescos, curados y semicurados de vaca, cabra y oveja, además de los de Flor y Media Flor. Y se exhibirán en el entorno de la Plaza de San Roque en 50 expositores que, como cada año, reafirmarán su compromiso con la sostenibilidad y con los alimentos de kilómetro 0, ya que también ofrecerán otros productos de la gastronomía de la isla como vinos o dulces artesanos. Del total de carpas, habrá una destinada a la organización, Gran Canaria Recicla y al Colegio de Veterinarios. Y también contarán con participación la Asociación de Queseros de Gran

Canaria, ASOQUEGRAN, y los Productores del Queso del Noroeste, PROQUENOR.

Este domingo la Feria abrirá sus puertas de 10 a 15 horas y estará amenizada por la actuación musical del grupo Jaleo. Además de la propuesta gastronómica que brindarán los stands participantes en la Feria, también se podrá disfrutar de la oferta de restauración de los locales de la Villa, que prevén una gran afluencia de público, ya que estos días suponen un gran revulsivo para el comercio local, también para los municipios colindantes.

La expectación que cada año genera esta cita, que ya ha pasado por Guía, Teror, Tejeda, Moya, Artenara y Valleseco, es máxima. Por eso, se ha organizado un completo dispositivo de transporte, aparcamiento y seguridad para evitar que se colapsen los accesos al municipio mientras se prolongue esta Feria que convertirá a Firgas en capital continental del queso. Es por ello que la organización ha reforzado los medios de Policía Local y Protección Civil. También ha habilitado espacios de aparcamiento y para potenciar el uso del transporte público e intensificar las conexiones con los diferentes municipios de Gran Canaria, Global reforzará, según demanda, las líneas 204 y 211.

Enlace al video de la noticia: <https://vimeo.com/1061711817>.