



# NOTICIAS

Domingo, 2 de febrero de 2025

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

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



**PORTADA**

**LA OFICINA DEL REGANTE (\*)**



La escasez de agua es por hoy uno de los principales problemas a los que se enfrenta el agricultor en la difícil tarea que supone vivir del campo. Hablábamos hace un par de semanas de las alternativas que



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

están sobre la mesa en la zona de la Isla Baja y en concreto del proyecto de depuración previsto para aliviar el problema. Mientras seguimos esperando conviene reflexionar sobre el uso correcto del agua en las fincas y su optimización. A veces por costumbre o por desconocimiento se pierde este valioso recurso y por ello no está de más conocer las posibilidades que ofrece la oficina del regante creada en 2020 cuya sede se encuentra en Garachico.

## CRECE EL CONSUMO DE HUEVOS, PERO NO HAY SUELO PARA MÁS GALLINAS EN CANARIAS (\*)

La falta de terreno y la «excesiva» burocracia reducen el número de granjas en las Islas a pesar de ser una de las regiones donde más se compra este producto



El huevo es uno de los alimentos clave de la dieta canaria, pero el escaso suelo y los «estrictos» requisitos para poner en marcha las granjas de gallinas impiden el autoabastecimiento. Y mientras, la demanda sigue creciendo. Cada vez se come más huevos, en 2019 el consumo per cápita de la región fue de 121 y en la actualidad esa cifra alcanza los 140 por persona. El dato es uno de los más altos de España e incluso está por encima de la media nacional, que llega a los 137 huevos.

## **BRENDA RODRÍGUEZ Y EL AUGE DEL QUESO DE CABRA PALMERA: UNA DELICIA GLOBAL**

“A las 6 de la mañana ya están las máquinas arrancadas; se debe bajar antes para dar de comer a las cabras”. Así relata en el programa ‘Isla Viva’ de El Time TV Brenda Rodríguez cómo es su día a día. “Un horario que no le hace mucha ilusión” confiesa, aunque añade que “el día tiene las horas de día que tiene y tenemos que levantarnos temprano para que dé tiempo de soltarlas y recogerlas antes de que se haga de noche”



Aparte de ganadera y quesera al frente de la granja Los Tumbitos, Brenda Rodríguez es también la presidenta de la Asociación de Criadores de Cabra Palmera y trabaja incansablemente para preservar una de las joyas gastronómicas de la región. “Yo también soy tiquismiquis para el trato de las cabras. Soy un poco delicada con lo que es su alimentación” añade.

La cabra palmera se diferencia de las demás razas europeas porque “son cabras adaptadas al territorio. Son fuertes, cabras rústicas, con patas

aplomadas, con ubres recogidas” señala, añadiendo que “son las que marcan la diferencia en el queso de cabra que se elabora en su granja”.

El pastoreo de estas cabras también forma parte de una característica que marcará esa diferencia en el queso. “Son cabras que no están para ser sedentarias; tienen que salir a matar el nervio” explica alegremente Brenda mientras describe que para ella esta acción de pastorear la obliga a ejercitar su cuerpo en la medida que desconecta con el estrés del día a día. “Aprovecho para hacer ejercicio y no ser sedentaria yo también” añade jocosamente.

El dedicarse a la ganadería y la agricultura ha sido un oficio que se ha aprendido de generación en generación, sin embargo, a día de hoy, hay determinados avances tecnológicos que le permiten optimizar los tiempos en el proceso de la elaboración. “Mi padre cuajaba en bidones de aluminio; ahora tengo una cuba que mantiene la temperatura con la que sale la leche de la ubre” aunque añade que estas técnicas también reflejan la calidad del queso.

### Los quesos de cabra palmera de Brenda

“La leche se cuaja, se corta y separa el suero de la cuajada. Luego, rellenamos los moldes manualmente, sin recurrir a máquinas que podrían restarle ese toque especial”, explica Rodríguez. A pesar de la posibilidad de automatizar el proceso, Brenda insiste en que el sabor y la textura de su queso dependen del trabajo artesanal, una cualidad que los consumidores más conocedores pueden percibir. “Cuando mi padre prensaba el queso, la gente se daba cuenta. Ese queso no lo hiciste tú; y lo había prensado mi padre” cuenta Brenda.

En el proceso se ha destacado el papel crucial que juegan factores naturales, como el clima, en la elaboración del queso ahumado. En su proceso artesanal, el viento y la combustión del pinillo influyen en la intensidad del ahumado, dando como resultado un producto único en cada tanda.

Brenda explica el proceso de maduración de sus quesos, resaltando el uso exclusivo de la sal de las Salinas de Teneguía para garantizar el sabor más puro y auténtico. "Cada queso lleva el sello de nuestra tradición, desde la materia prima hasta el proceso de ahumado".

Rodríguez también está expandiendo su gama de productos. Además del queso, ha incorporado mantequilla de cabra y tiene planes de elaborar yogur y kéfir. "El yogur, a diferencia del queso, tiene menos pérdida en el proceso de elaboración y puede ser una alternativa rentable", afirmó.

No obstante, Brenda también denunció la competencia desleal en el sector, mencionando que muchos restaurantes venden quesos industriales como si fueran locales. "La peor competencia que tenemos aquí son los propios restauradores. Están los que apuestan por el producto local, y luego están los que venden gato por liebre. Es importante que los consumidores sepan de dónde viene realmente el producto". advirtió.

Mientras conversábamos con Brenda, fuimos testigos de su reacción al ver las sensaciones de los diferentes paladares del mundo al degustar su queso, en una de las ferias gastronómicas más importante del país,

Madrid Fusión, en la que La Palma a través del proyecto "Saborea La Palma", impulsado por la empresa pública Sodepal, ha podido mostrar al mundo las bondades de la gastronomía de la isla.

Al preguntarle cómo describiría ella su propio queso subrayó "la esencia artesanal del producto". "Cada queso es único. Aunque todos los elaboramos de manera similar, los quesos de La Palma son distintos a cualquier otro en el mundo. Es un queso que está mimado, las cosas como son, porque mis animales están mimados. Son quesos hechos con cariño, con técnicas tradicionales y con una intensidad de sabor que nos recuerda a los quesos de antes, no a los productos industrializados y más 'light'" explica

Brenda concluye la entrevista afirmando que "más allá de todos los premios que se ha podido llevar su queso, el mejor premio es la gente" lanzando un mensaje a la población, a los jóvenes y al futuro relevo generacional: "aunque hacer queso no me gusta, le pongo empeño y voluntad. Para aquellos que desean dedicarse a este sector, la perseverancia es la clave del éxito. Nada de lo que tengo ha sido fácil, todo ha sido fruto de mil peleas y batallas. Pero si realmente lo quieres y te esfuerzas, lo lograrás, quizás no hoy ni mañana, pero llegará".

Enlace al video de la noticia: [https://youtu.be/\\_Un94C3VudQ](https://youtu.be/_Un94C3VudQ).

### LA ANUNCIADA RECUPERACIÓN DEL PLÁTANO SIGUE EN VEREMOS: LAS COTIZACIONES DE ENERO TAMPOCO CUBREN COSTES

La liquidación media al cosechero en las tres últimas semanas del mes, según el Ministerio, crecerá apenas en cinco céntimos por kilo, hasta los 0,53, un valor aún muy lejos de la horquilla 0,70-0,80, por encima de la que se cubren los costes agrícolas antes de la ayuda



La espera ya se hace larga, por no decir larguísima, o es sencillamente extenuante para los productores canarios de plátanos, que, una vez más (están así prácticamente desde hace dos años -2023 y 2024-, con contadísimas excepciones), sufren en sus propias carnes que las proclamas optimistas de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) acerca del cambio de tendencia en las cotizaciones de la fruta isleña en la Península no terminan de consolidarse, de llegar o aterrizar, de hacerse realidad.

Este mes de enero, el primero de 2025 (el año supuestamente del

cambio), se puede decir que incide en el mismo calvario; esto es, la imposibilidad, salvo para unos tres meses del año pasado, de que los agricultores canarios puedan cubrir costes de producción agrícolas o estar muy cerca de hacerlo, siempre antes del abono de la ayuda de la Unión Europea (UE) integrada en el programa Posei (0,33 euros por kilo al año para 420 millones de kilos de fruta comercializada), con las liquidaciones finales que reciben de sus cooperativas u otras entidades comercializadoras, lo que concede o da el mercado puro y duro y luego llega a las cuentas bancarias de los titulares de las explotaciones.

Según los datos oficiales servidos de forma puntual y por semana por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), tras la debacle de precios de la fruta sobre todo a partir de julio pasado (se venía de unos pocos meses buenos), todo sigue más o menos igual o con cambios nada determinantes. Eso sí, hubo un pequeño incremento del precio abonado en origen, el que se proyecta y luego recibe el cosechero de las islas, con cinco céntimos más por kilo, pero las medias, pese a ese pequeño empujón, estuvieron en 0,48 euros por kilo la segunda semana de enero pasado; 0,53, la tercera, y vuelta atrás en la cuarta, con 0,52. En relación con los valores de diciembre y meses precedentes a ese, el segundo mal año encadenado, el de 2024, se aprecia una ligera recuperación que, en términos medios, puede rondar los 15 céntimos por kilo, en el buen camino pero tremendamente lejos de los niveles que hay que superar para no entrar en pérdidas, por encima de los 0,70-0,80 euros por kilo.

Es verdad que esas cotizaciones de enero pasado, algo mejores que los promedios de meses precedentes, siguen siendo ridículas si a lo que

aspira el plátano canario es a cubrir costes de producción a través del mercado; es decir, con el precio de venta en primera transacción y en verde en la Península (tras descontar, claro, los gastos de comercialización y otros), casi su único mercado en la UE. Esto es algo que, al menos según las liquidaciones promedios servidas por distintas entidades expedidoras de fruta desde las islas y esas variables publicadas por el propio MAPA, lleva mucho tiempo sin conseguirse: en 2023, nada de nada, un año muy malo, para borrar del mapa, y en 2024, también malo, casi lo mismo, salvo para tres meses que fueron la excepción que confirma la regla. Solo hubo un oasis de precios en la primavera del ejercicio pasado.

Las cotizaciones que se siguen dando para la fruta canaria en la Península, donde este alimento perecedero compite con la banana (la fruta importada desde terceros países ya controla prácticamente la mitad del mercado), no son suficientes para que el agricultor isleño, siempre en términos medios, deje de perder dinero, y solo en algunos casos puede obtener un rendimiento por la actividad agrícola, eminentemente exportadora, si, obteniendo liquidaciones cercanas a 0,70-0,80 euros por kilo de la venta o el mercado, se le suma la ayuda directa de la UE, la del Posei, que en 2024 será de unos 0,31 euros por kilo (hay de nuevo prorrateo por haberse superado los 420 millones de kilos comercializados al año).

Sin el cobro de ese subsidio, pocos le ganan dinero al plátano hoy en Canarias, y ya son muchos meses con esa lacra, que tiene y mayor incidencia en las explotaciones tradicionales, las pequeñas o medianas que suelen estar ubicadas en zonas con peor rendimiento y más costes

de producción.

Ante este dilema, ya larvado, Canarias espera que la Consejería de Agricultura eleve al Consejo de Gobierno y este apruebe el nuevo decreto que regulará el reparto de la ayuda total de 141,1 millones de euros al año incluida en el programa Posei y financiada en su totalidad por la UE, a lo que el consejero Narvay Quintero ya le ha puesto fecha: finales de febrero o inicios de marzo del año en curso. La Consejería lleva más de un año con este proceso (y cuenta con el máximo apoyo político en el Parlamento de Canarias y uno muy amplio dentro del sector agrícola local), contado desde que se decidió a adoptar medidas administrativas (aún sin llevar al BOC) para controlar la oferta de plátano en las islas y contribuir así a un mejor comportamiento de los precios, una cuestión explicitada con meridiana claridad por Quintero en diciembre de 2023, entonces en lo más hondo de la potente crisis de precios y de sobreoferta de plátano de 2024, con nada menos que 467 millones de kilos comercializados, cifra récord histórico en el archipiélago.

#### Los primeros avances sobre cómo fue la campaña de 2024

Canarias, según los primeros avances institucionales de datos relacionados con la producción comercializada de plátano en 2024, envió a la Península y otros mercados internacionales, entre ellos el de Marruecos (mercado solo de desahogo de oferta), unos 375 millones de kilos, lo que supone en torno a 21 millones menos que el total del año 2023, cuando esta cifra, ahora sí oficial, alcanzó los 396 millones de kilos.

A esa partida total de salida de fruta desde las islas, con la principal

cantidad a casi el único mercado del plátano en el exterior, el del resto de España, hay que añadir la oferta que se comercializó en el mercado interior, en el archipiélago canario, cifra que se avanza en unos 38 millones de kilos, por los 44 millones registrados en 2023. También en este segmento se aprecia una reducción considerable, como además ocurre con la pica final (la inutilización de fruta o retirada del mercado), que se apunta estará en torno a los 10 millones de kilos reales; o sea, menos de la mitad del umbral existente en 2023, en 26,5 millones, una cifra elevadísima y la segunda marca histórica mayor para el plátano de Canarias.

Con todas estas aportaciones, se tiene que el volumen total comercializado, que siempre incluye los kilos de la pica, se hallará en 2024 (aún se está pendiente del registro oficial) entre los 420 y los 425 millones de kilos, mucho menos que el dato oficial de 2023, en 467 millones de kilos (récord histórico para el plátano en las islas), y unos 40 millones más que lo adelantado para 2024. En ese más bajo nivel de producción comercializada, si se confirma la variable, tiene mucho que ver la pérdida de fruta por el temporal de viento de diciembre pasado.

---

**(\*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales**