

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font, with 'Canarias' written in a smaller, red, cursive font below it. A red, stylized graphic element resembling a flame or a brushstroke is positioned to the right of the text.

Canarias

# NOTICIAS

Lunes, 3 de marzo de 2025

## Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

### Canarias7

PORTADA

### LOS PASTORES QUE EVITAN INCENDIOS COBRARÁN EL 53% DEL DINERO RESERVADO

Las 36 familias ganaderas a las que se asignó en 2024 la descarga de combustible forestal en montes públicos y cauces de barrancos percibirán 63.867 euros de los 120.299 destinados por el Cabildo de Gran Canaria a esta medida

Del presupuesto reservado al dinero que se pagará realmente va un trecho en la campaña de pastoreo remunerado que financia la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo para que los rebaños de cabras y ovejas

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font, with 'Canarias' written in a smaller, red, cursive font below it. A red, stylized graphic element resembling a flame or a brushstroke is positioned to the right of the text.

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

ayuden a prevenir los incendios forestales reduciendo el combustible de aquellos montes y cauces públicos seleccionados por su valor estratégico para evitar la propagación del fuego.



En concreto, las 36 familias ganaderas que se encargaron de limpiar 45 lotes de terreno en 2024 se repartirán al final un total de 63.867,43 euros, el 53% de la partida destinada para ellos, que era de 120.299,20 euros.

¿A qué obedece esa diferencia? Por un lado, a que el importe máximo nunca se cumple: en 2024 salieron a concurso 55 lotes de suelo, pero sólo se contrató el pastoreo remunerado de 45. Por otro, es consecuencia de los factores de reducción del importe asignado a cada uno, en particular el grado de eliminación del combustible forestal o la temporada del año en la que se participa.

El concurso encomendado a Gesplan se resolvió el pasado agosto y de las 36 familias ganaderas adjudicatarias, todas con rebaños propios y en la mayoría de casos también con queserías artesanales, 22 están encabezadas por pastores y 14 por pastoras.

Uno de ellos hizo su labor en tres lotes de terreno, otros ocho se

encargaron de limpiar de vegetación dos franjas y 27 asumieron la responsabilidad de evitar que los incendios forestales se pudiesen propagar por la vegetación de una determinada parcela.

¿Quiénes son las personas que acometen esta labor junto a sus rebaños? Sobre todo, los últimos representantes del pastoreo tradicional, hijos de la trashumancia y herederos y nuevos ejemplos de una de las profesiones más sacrificadas, entre otros motivos porque el ganado no entiende de vacaciones ni días libres. Entre ellos y ellas hay algunos parentescos y todos se conocen.

Ruymán Mena, Ramón Mayor, Felipe Mendoza, Cristóbal Moreno, Sonia Mayor, José Mendoza, Natalia Mayor y Juan Medina son algunos de sus nombres, pero también forman parte de ese selecto elenco David Hernández, José Guerra, Francisco Díaz, Ismael García, Santiago Suárez, Daniel Moreno y Antonio García.

El listado de pastoras lo completan Inmaculada Morales, María Mayor, María Rodríguez, Elisabet Moreno, Coralía González, Dolores Pérez, Yolanda Arencibia, Yaritza Rodríguez, Benedicta González, Manuela Aristizábal e Idaira Hernández.

El de pastores incluye también a Francisco Ramírez, Saúl Medina, José Suárez, Enrique Naranjo y José Vera.

Para favorecer que se pastoree antes de la época de incendios, quienes participan antes del verano optan al 100% del presupuesto reservado para cada lote, mientras que quienes lo hacen en la segunda

convocatoria, antes del 31 de octubre sólo pueden recibir el 80% si cumplen todos los objetivos marcados, cosa harto difícil.

Sólo 13 de las 36 familias ganaderas que participaron en la tercera campaña de Gran Canaria Pastorea lo hicieron en la primera, antes del 30 de junio. Las otras 23 lo hicieron en la segunda.

El pago por su labor se hace mediante contrato y no mediante subvención y así como hay pastores que cubren mucho terreno con sus rebaños, también hay otros que por diferentes circunstancias no pastorean sus lotes en su totalidad y algunos que, por otras circunstancias o porque pastorean superficies pequeñas, prefieren no cobrar.

El importe oscila entre 40 y 180 euros por hectárea como máximo, en función del tipo de vegetación o de si está en una zona estratégica. Un cañaveral en un barranco se paga a 180 y pastos fuera de zona estratégica se pagan a 40. En total en 2024 se pastorearon así 1.681,19 hectáreas.



**PORTADA**

## **PILAR CARBALLO, UNA DE LAS 6 MUJERES RECONOCIDAS POR LA GUÍA REPSOL**

La Guía Repsol reconoce la labor de Pilar Carballo y otras cinco mujeres



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

de Tenerife al frente del sector primario



La agroganadera, Pilar Carballo, y otras cinco mujeres de Tenerife han sido homenajeadas por la Guía Repsol como ejemplo de producción sostenible en el mundo rural.

Una distinción que describe como «un orgullo, como mujer del sector primario. Hemos estado muchos años invisibilizadas, un trabajo que no se ve».

Junto con Pilar Carballo han recibido esta mención; la agricultora, Dulce Acevedo de la Finca La Calabacera; la enóloga, Carmen Gloria Ferrera, de Bodegas Ferrera; la viticultora, Fátima Hernández de Bodega Loher; la ganadera, Mary Tovar, de la quesería «El Isoriano»; y la apicultora, Nieves Estévez, mieles «Giovanni».

La Guía Repsol ha querido destacar la labor de la mujer del campo por el Día de la Mujer el próximo 8 de marzo y con motivo los Premios Sol Sostenible que se entregarán el 17 de marzo en Tenerife.

La mujer en el campo

Recuerda que ya la Organización de las Naciones Unidas para la

Alimentación y la Agricultura, FAO, el 50% de la producción de alimentos está en manos de mujeres. En Canarias, representan el 29% del sector agrario.

En la parte alta de Arafo, la Finca Ecológica La Jara, cultiva frutas y verduras de temporada. 40 familias demandan todas las semanas estos productos frescos. Un trabajo cooperativo, Carballo colabora con otros productores locales para distribuirlos entre sus clientes.

Sin forzar la tierra, dejando pasar las estaciones, y aprovechando sus peculiaridades. Las bondades de la lluvia y el sol de cada periodo del año. Son elementos esenciales para cuidar cada plantación.

Los huevos frescos de sus 250 gallinas forman parte de esta oferta, al igual que las madres ovejas. corderos. 30 forman esta última familia, convirtiéndose en ejemplo de sostenibilidad con el medio natural.

#### Proyectos en marcha

Pilar Carballo ha emprendido la recuperación de la oveja palmera con el apoyo del Gobierno de Canarias. Ha empezado con 6 ejemplares, en el archipiélago solo quedan 200.

Otras iniciativas propias en marcha, es el amadrinamiento de oveja canaria de pelo. En peligro de extinción, con esta colaboración, se contribuye a dar valor a esta especie con una visita a la Finca, para conocer su trabajo.

Bajo la filosofía, «de la granja a la mesa», Carballo, insiste en que «su

interés es que todos los productos lleguen directamente al consumidor, sin intermediarios».

### Educar y promocionar

En su afán por despertar interés en las nuevas generaciones y evitar el abandono de los terrenos agrícolas. Pilar Carballo ofrece charlas bajo la teoría de las 3 D: Diversificar con los productos; Diferenciarse y Dignificar el sector.

Son aspectos en los que centra Carballo su trabajo. También colabora con la consejería de Educación del Gobierno de Canarias, ofreciendo la finca como espacio de prácticas para estudiantes universitarios y proyectos de fin de carrera.

En 2024, le concedieron el Premio A Mujer Profesional Autónoma de CaixaBank en Canarias, y hace tres años, recibió el Premio a la Mujer Rural Canaria, de la consejería de Agricultura de la comunidad autónoma.

**INFONORTE**  
digital.com

**PORTADA**

## **FIRGAS SE ZAMPA MILES DE KILOS DE LOS MEJORES QUESOS EUROPEOS**

Los consumidores, locales y turistas, no dieron respiro a las queserías,



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

que agotaron sus existencias en muy pocas horas



La tufofilia se despertó en Firgas este fin de semana. Lo visto en la Villa durante la Feria Europea hizo honor a este nuevo término que tan de moda se ha puesto para calificar a los adictos al queso. La cita con los mejores y sabrosos cuajos del continente superó, una edición más, todas las expectativas. Y, como si de una competición deportiva se tratase, rompió todas las marcas. Más de 35.000 personas salivaron durante las dos jornadas de Feria con los sabores y matices de los quesos europeos que se exhibieron en el medio centenar de expositores ubicados en pleno corazón del municipio.

La lluvia prevista para este domingo, que sorprendió durante la jornada y obligó a adelantar algo la clausura, no impidió que los 5.000 kilos de queso que se despacharon convirtieran a Firgas en un verdadero mercado de abastos. La octava edición de este evento, organizado por la Mancomunidad del Norte en colaboración con el Ayuntamiento anfitrión, dejó patente que Gran Canaria sabe a queso, no sólo a los de piel de pimentón o gofio, sino también a mozzarella, a los recubiertos con manteca de cerdo o romero y a los portugueses que se asemejan a los de Flor, entre otros muchos.

Si Firgas tiene una parada ineludible es la Plaza de San Roque, desde

donde se contempla una de las vistas más sublimes del norte de la isla y en la que este pasado sábado y domingo se organizó una Feria que volvió a demostrar la proyección internacional del queso, sobre todo del canario. Los asistentes entraron casi en avalancha el primer día de la fiesta y recorrieron el recinto de aquí para allá cargados con "cartuchos", moviendo bien la mandíbula. "Aquí hay que venir con la barriga vacía y con ganas de probar", no dudaba en reconocer Rafael, "un fijo" de este evento al que no le importó tardar "más de la cuenta" en llegar al municipio y "aparcar un poco lejos". Mereció la pena recorrer la distancia porque, acompañado de su hija, llenó su bolsa con una buena cuña de Los Castañeros, uno de sus quesos habituales, pero también de todo un descubrimiento para esta familia moganera: "una rica burrata italiana con infusión de trufa".

El sabor italiano a esta Feria llegó desde Gran Canaria de la mano de Paolí Mozzarella, que fusiona la tradicional quesería italiana con el sabor de la leche de vaca canaria. Llevar al paladar sus productos no es tarea sencilla a no ser por su adquisición "bajo pedido", en algunas ferias o como parte de la carta de una decena de restaurantes de la isla. El amor por darle forma al queso le viene a Simone Paoella, su propietario, de una herencia familiar que atesora más de un siglo creando verdaderas joyas lácteas en el país transalpino. "El salto al Archipiélago ha sido todo un reto con el añadido de utilizar como ingrediente protagonista la leche de las vacas canarias", indicó. Con el negocio son "relativamente nuevos", ya que hace tres años que elaboran unas mozzarellas o requesones que sorprenden, incluso, a los propios napolitanos residentes como Piero. "Ni en Italia he comido una búfala tan buena", aseguraba este asistente a la Feria a la vez que revelaba, casi como secreto de estado, que la

mejor forma de disfrutarla es “con un buen pesto”.

Los menos previsores se quedaron sin poder adquirir o probar algunos de los quesos de las 38 explotaciones que acudieron a esta cita, que también contó con el apoyo del Cabildo de Gran Canaria y el Gobierno regional. Y es que el domingo algunos de los artesanos llegados de otros puntos del país se vieron obligados a cerrar sus expositores al haber liquidado todas sus existencias. “Aquí, o vienes el sábado, o te quedas mirando para el techo”, bromeaba Josefa, que sus más de 80 años no le impidieron asistir a una Feria que estuvo amenizada por la música de Los Paperos, Jaleo e Idel El Mulatico. Esta vecina de Jinámar admitía ignorar el significado del moderno término turofilia, aunque al descubrirlo confesaba ser “una turófila hasta la coronilla”, sobre todo del queso tierno, que le “viene bien para sus huesitos”.

La Feria Europea, que también vio desfilar por sus pasillos a políticos, autoridades, cocineros y críticos gastronómicos, mostró a Josefa todo un mundo quesero desconocido para ella porque, según indicaba entre risas, “el queso amarillo del sándwich ya no se lleva”. Así, aunque pudiera parecer que en este sector ya no hay lugar para sorprender a las papilas gustativas, la oferta cubrió la demanda en cuanto a sabores, aromas, formas y texturas. Se pudieron probar cuajos con regusto a tuno indio como los de la quesería grancanaria Tasartesano, que acudió con más de un centenar de kilos; otros con forma cuadrada y anaranjados llegados desde Mahón; también el ya habitual en este evento pastís de mató, un queso catalán tipo flan elaborado con leche de cabra payoya; o la golosina del queso de flor de Portugal, algo más dulce que el de Guía. De este modo, y como embajadores de Canarias, hubo muestras

de todas las Islas, salvo Fuerteventura. Y, además de Italia y Portugal, también se exhibieron quesos de Cataluña, Castilla y León, País Vasco, Baleares, Extremadura y Andalucía.

La mayoría de los vendedores, conocedores del éxito de las anteriores ediciones, eran repetidores. Aunque, algunas queserías, "al ser pequeñas", no pudieron traer grandes cantidades de queso. Con todo, ya lo vaticinaban y "no es osado decir que este fin de semana Firgas ha sido capital continental del queso", celebraba el alcalde, Alexis Henríquez, acompañado del presidente de la Mancomunidad del Norte, Teodoro Sosa. Precisamente, en estos días de Feria, el municipio ha visto "cómo se multiplicaba casi por cuatro su población gracias a turistas y locales" y esto no sólo ha beneficiado a Firgas, "también al resto de la comarca y a la isla", manifestaba.

Algunos iban sólo por curiosar, pero finalmente abandonaron la Feria con las manos repletas. Fue el caso de Germán, el dueño de un pequeño bar en Valleseco, que llenó sus bolsas con verduras de kilómetro 0 "para sus potajes de berros y un buen pedazo de queso porque sin él no saben igual". Este hostelero defendía que, del mismo modo que a su sector, "hay que apoyar a las maestras y maestros queseros de la isla que trabajan para sostener un oficio que nos da de comer en todos los sentidos". Y añadía que él, de primera mano, conoce el sacrificio que implica dedicarse al campo, ya que "también tiene un pequeño huerto en el que recoge sus papas y naranjas".

Pero si, al contrario que a este ciudadano, a algún amante del queso se le escapaban los secretos de este trabajo artesanal, pudieron ahondar

en ellos gracias a las catas impartidas por expertos en las que se terminó de conquistar a los paladares más contenidos con quesos de leche de vaca, cabra, oveja o mezcla; curados, semicurados y frescos; de ganado trashumante o de establo; y reconocidos en numerosos certámenes como los World Cheese Award.



### **GOBIERNO DE CANARIAS**

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario sobre revocación parcial de la Resolución de 16.12.24 por la que se conceden las ayudas de Estado POSEI campaña 2023

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/38016ac0-6114-4fda-948c-b339ee5b17aa>

### **BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE**

<https://www.bopsantacruzdetenerife.es/bopsc2/index.php>

### **CABILDO INSULAR DE TENERIFE**

- Anuncio relativo a la aprobación por el Consejo de Gobierno Insular del Cabildo Insular de Tenerife, en sesión ordinaria celebrada el día 19 de febrero de 2025, de las Bases reguladoras de las "Subvenciones a las asociaciones de criadores para la recuperación y mejora de las razas ganaderas autóctonas, ejercicio 2025"
- Anuncio relativo a la delegación de competencias acordada por el Consejo de Gobierno Insular del Cabildo de Tenerife, en sesión ordinaria celebrada el 19 de febrero de 2025, con el número AC0000025368, con motivo de la aprobación de las Bases y convocatoria de "Subvenciones a las asociaciones de

criadores para la recuperación y mejora de las razas ganaderas autóctonas, ejercicio 2025" (Exp. E2025001503)

- Extracto de la convocatoria de las subvenciones a las asociaciones de criadores para la recuperación y mejora de las razas ganaderas autóctonas, ejercicio 2025

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

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

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

- Bases reguladoras para la selección de empresas y expositores participantes durante la celebración de la feria del sector primario y del XXXII concurso exposición de ganado, año 2025

- Convocatoria de subvenciones para el periodo 2025-2026 para instalaciones en nuevas explotaciones vitivinícolas en Gran Canaria

### **CABILDO DE TENERIFE**

Anuncio relativo al requerimiento de subsanación de la documentación justificativa de la subvención a las Asociaciones de Criadores de Razas, ejercicio 2024

<https://acortar.link/VaXEnK>