



NOTICIAS

Martes, 11 de marzo de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

PORTADA

LA AGRICULTURA SIN LABRANZA, CLAVE EN LA LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO

Este tipo de sistema agrícola protege los suelos vulnerables y los convierte en sumideros de carbono, concluye un estudio



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

Labrar o no labrar, esa es la cuestión. La agricultura sin labranza ha sido ampliamente promovida como una estrategia de gestión sostenible para reducir la degradación del suelo, mejorar su capacidad de almacenamiento de carbono y, por extensión, luchar contra el cambio climático. Pero, ¿qué hay de cierto en esta afirmación? Un grupo de investigadores chinos ha querido responder a esa pregunta.

El estudio, publicado en 'Ecological Processes' analizó los efectos de la agricultura sin labranza en el contenido total de carbono del suelo en un ecosistema agrícola semiárido con suelos arenosos, similar al que existe zonas del levante y el sur de España. Los resultados muestran un impacto positivo en la captación de carbono del suelo en comparación con la labranza convencional.

La investigación, realizada en la región semidesértica de Horqin, en China, comparó la agricultura sin labranza con la convencional en campos de *Cyperus esculentus*, llamada comúnmente juncia avellanada, una planta resistente a la sequía y de rápido crecimiento conocida por su sistema de raíces profundas que produce el tubérculo comestible conocido como chufa.

Durante el período de estudio, los suelos bajo agricultura sin labranza mostraron un incremento significativo en el contenido de carbono total, lo que sugiere una mayor capacidad de 'secuestro' de carbono en estos sistemas.

Los autores identificaron tres mecanismos principales que explican este fenómeno. En primer lugar, la agricultura sin labranza promueve una

mayor fotosíntesis y crecimiento de biomasa en las plantas, lo que propicia una mayor cantidad de carbono disuelto orgánico derivado de las raíces.

En segundo lugar, la agricultura sin labranza favorece la inmovilización del carbono en la biomasa microbiana del suelo al aumentar la eficiencia del uso del carbono por parte de los microorganismos. Finalmente, la agricultura sin labranza propicia un cambio en la comunidad bacteriana del suelo, favoreciendo la presencia de especies oligotróficas, lo que mejora la estabilidad y recalcitrancia (permanencia) del carbono orgánico del suelo.

Beneficios agronómicos importantes

Uno de los hallazgos más relevantes del estudio fue la alteración en la composición de la comunidad bacteriana del suelo. Se observó un aumento en la proporción de bacterias oligotróficas, como las Acidobacteria y Actinobacteria, mientras que disminuyeron las copiotróficas, como las Proteobacteria y Firmicutes.

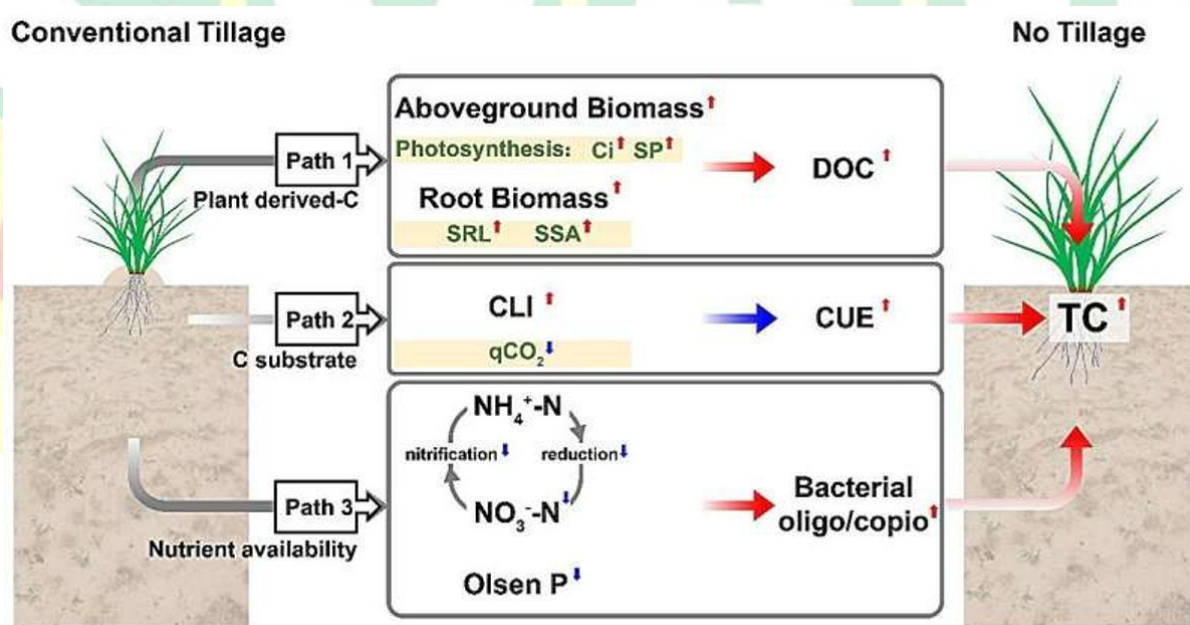
Este cambio sugiere que la agricultura sin labranza reduce la disponibilidad de nutrientes en el suelo, favoreciendo bacterias adaptadas a ambientes con menor concentración de carbono disponible, lo que contribuye a una mayor estabilidad del carbono orgánico.

Además, se detectó un aumento en la eficiencia del uso del carbono por parte de la biomasa microbiana bajo agricultura sin labranza. Esto implica que una mayor proporción del carbono absorbido por los microorganismos se convierte en biomasa estable en lugar de ser

liberado como CO₂, lo que contribuye a la conservación del carbono en el suelo.

Más allá del secuestro de carbono, la agricultura sin labranza ofrece otros beneficios agronómicos importantes. La mejora en la estructura del suelo y en su capacidad de retención de humedad favorece el crecimiento de las raíces, lo que a su vez incrementa la productividad de los cultivos.

En el estudio, los cultivos bajo agricultura sin labranza mostraron un aumento en la biomasa aérea y en la longitud y densidad radicular en comparación con los suelos manejados con labranza convencional.



A pesar de estos beneficios, los investigadores advirtieron que la adopción de la agricultura sin labranza podría requerir ajustes en la fertilización y en el manejo de nutrientes, dado que la menor disponibilidad de nitrógeno y fósforo puede afectar la productividad a

largo plazo.

Sin embargo, consideran que esta práctica es una herramienta prometedora para mitigar la degradación del suelo y mejorar el almacenamiento de carbono en sistemas agrícolas con suelos arenosos. Su conclusión es que la agricultura sin labranza emerge como una estrategia dual: protege los suelos vulnerables y los convierte en sumideros de carbono.

Prácticas agrícolas sostenibles

El estudio aporta evidencia clave sobre el potencial de la agricultura sin labranza para mejorar la capacidad de los suelos arenosos en la captura de carbono, lo que podría jugar un papel importante en estrategias globales de mitigación del cambio climático.

Si bien los beneficios de la agricultura sin labranza habían sido documentados anteriormente en suelos de textura media y fina, esta investigación demuestra que también puede ser eficaz en ecosistemas de suelos arenosos, donde la estabilidad del carbono es más difícil de mantener.

Los autores concluyen que el estudio proporciona una base sólida para la optimización de las prácticas de labranza, permitiendo diseñar estrategias que no solo mejoren la productividad agrícola, sino que también contribuyan a la mitigación de emisiones de carbono a la atmósfera.

La aplicación de la agricultura sin labranza, según las conclusiones de la

investigación, podría ser clave en regiones semiáridas y desérticas propensas a la desertificación y pérdida de fertilidad del suelo.

El trabajo se suma a la creciente evidencia de que las prácticas agrícolas sostenibles pueden desempeñar un papel fundamental en la lucha contra el cambio climático, destacando la importancia de seguir explorando formas de mejorar el almacenamiento de carbono en los suelos y promover una agricultura más resiliente y ambientalmente responsable."

En ecosistemas donde la agregación del suelo es pobre, la agricultura sin labranza ofrece una ventaja única al mejorar la fotosíntesis, la biomasa vegetal y la estabilidad del carbono orgánico", señalan los autores. Además, "la reducción de nutrientes disponibles bajo agricultura sin labranza no compromete la productividad, ya que *Cyperus esculentus* es altamente resistente a condiciones áridas", añaden.

Canarias7

PORTADA

EL QUESO EN FLOR BRILLA EN SU MARIDAJE CON UNA DE LAS BEBIDAS MÁS POPULARES DE JAPÓN

La Asociación de la Ruta Europea del Queso, en colaboración con la embajada de Japón en Madrid, organiza una cata de diferentes quesos con sake



Este lunes ha tenido lugar en la residencia del embajador de España en Madrid una cata de diferentes quesos pertenecientes a la Asociación de la Ruta Europea del Queso maridados con diferentes sakes artesanales traídos desde Japón para la ocasión.

Este acto se organiza por primera vez, con el objetivo de maridar dos productos de amplia tradición milenaria artesanal en Japón y España, como son el sake y el queso.

Han asistido al evento el embajador de Japón en España Takahiro Nakamae y una amplia representación de los municipios pertenecientes a la Asociación de la Ruta Europea, junto a la representación comercial de la embajada de Japón y prensa especializada. La delegación de la Mancomunidad del Norte ha estado presidida por el presidente, Teodoro Sosa, acompañado por el gerente, Alejandro Peñafiel, junto a la presidenta de Asoquegran, Mari Carmen Pérez

La cata del queso del norte de Gran Canaria fue impartida por el maestro quesero y técnico del Gobierno de Canarias, Isidoro Jiménez, quien realizó una explicación detallada a los asistentes del queso que fue traído desde la isla para la ocasión.

Destacando que el queso de flor maridado era de oveja canaria, con una maduración aproximada de dos meses, con un sabor muy exclusivo, de textura cremosa y fundente, perteneciente a la DO del queso de media flor de Guía, producido en el Norte de Gran Canaria (quesería La Caldera), que cuenta con una amplia tradición de pastoreo trashumante, siendo una señal de identidad de nuestra Comarca.

El sake es el licor japonés por excelencia, es una bebida fermentada elaborada con arroz, agua, levadura y hongo koji. Este aguardiente es una bebida con gran calado y significado cultural y simbólico en el país nipón. Suele tomarse entre comidas, como aperitivo, con el té o mientras se degusta un buen sushi y ahora, también, con quesos artesanales españoles.



Canarias Noticias

PORTADA

MUJERES RURALES Y DEL VINO: CUATRO EDICIONES FORTALECIENDO LA VISIBILIDAD DEL TALENTO FEMENINO EN EL SECTOR PRIMARIO

En el marco del Día Internacional de la Mujer, la tarde del pasado 8 de



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

marzo, la Bodega Los Lirios fue escenario de la cuarta edición del evento Mujeres Rurales y del Vino. Esta iniciativa, respaldada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Gran Canaria, la Ruta del Vino de Gran Canaria y la Asociación de Queseros Artesanos de Gran Canaria (Asoquegran), se ha consolidado como el principal foro enológico femenino de la isla



El encuentro reunió a una veintena de mujeres con desempeños vinculados a la cadena de valor agroalimentaria y la difusión de su cultura, incluyendo bodegueras, viticultoras, queseras, catadoras y sumilleres, así como distribuidoras, profesionales del enoturismo, docentes y divulgadoras de productos agroalimentarios locales. Además, contó con la asistencia de un nutrido público que tuvo la oportunidad de intervenir en el debate, plantear preguntas y compartir reflexiones, enriqueciendo así el intercambio de ideas y experiencias.

El objetivo principal de este evento fue dar visibilidad al papel fundamental de la mujer en el desarrollo socioeconómico del medio rural, al tiempo que se generó un espacio de diálogo abierto sobre los desafíos y oportunidades que enfrentan en sus respectivos sectores.

Para iniciar la mesa redonda de esta edición, se presentaron los datos

más recientes sobre la participación femenina en el sector vitivinícola de Gran Canaria, que sirvieron como punto de partida para el debate. Actualmente, las mujeres representan el 17,06% del total de viticultores inscritos en el registro de viñedos, con 51 de las 299 inscripciones. En el ámbito bodeguero, su presencia es algo mayor, con 12 mujeres desempeñando roles clave como bodegueras, enólogas y gerentes en un total de 44 bodegas, lo que equivale al 27,27%. Además, en el panel de cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria, su participación es notable, con 8 mujeres entre sus 14 miembros, alcanzando un 57,14%. Estos datos reflejan avances en la presencia femenina en el sector, aunque también evidencian la necesidad de seguir promoviendo la equidad y el acceso de las mujeres a roles de mayor liderazgo y toma de decisiones.

Durante la mesa redonda, se abordaron temas como la gestión de explotaciones agroganaderas por parte de mujeres, el acceso a la tierra, la soberanía alimentaria y la necesidad de un mayor reconocimiento y apoyo institucional. La interacción con el público enriqueció la conversación, aportando diferentes perspectivas y permitiendo profundizar en los retos y oportunidades del sector desde diversas experiencias personales y profesionales.

Como parte de la programación, se llevó a cabo una cata guiada de vinos y quesos de Gran Canaria elaborados por mujeres, dirigida por Josefina Rojas, miembro del Comité de Cata de la D.O. Vinos de Gran Canaria, y Macarena Rosario, gerente de la Quesería Artesanal del Rosario y miembro de Asoquegran. Esta actividad permitió destacar la calidad y singularidad de los productos locales, así como poner en valor

el papel de la mujer en la producción agroalimentaria de la isla.

A través de este tipo de iniciativas, Mujeres Rurales y del Vino continúa consolidándose como un espacio clave para visibilizar, reivindicar y fortalecer la participación de las mujeres en el sector primario de Gran Canaria. Con su trabajo y liderazgo, contribuyen de manera decisiva al desarrollo económico y social del territorio, impulsando un modelo más equitativo y sostenible para las generaciones futuras.

INFONORTE
digital.com

PORTADA

EL QUESO DE FLOR BRILLA CON SU MARIDAJE CON SAKE

La Asociación de la Ruta Europea del Queso, en colaboración con la embajada de Japón en Madrid, organiza una cata de diferentes quesos con sake



En la residencia del embajador de España en Madrid ha tenido lugar una cata de diferentes quesos pertenecientes a la Asociación de la Ruta Europea del Queso maridados con diferentes sakes artesanales traídos desde Japón para la ocasión.

A este acto, que se organiza por primera vez, con el objetivo de maridar dos productos de amplia tradición milenaria artesanal en Japón y España, como son el sake y el queso.

Han asistió el embajador de Japón en España Takahiro Nakamae y una amplia representación de los municipios pertenecientes a la Asociación de la Ruta Europea, junto a la representación comercial de la embajada de Japón y prensa especializada. La delegación de la Mancomunidad del Norte ha estado presidida por el Presidente de la Mancomunidad, Teodoro Sosa, acompañado por el Gerente de la Mancomunidad, Alejandro Peñafiel, junto a la Presidenta de Asoquegran, Mari Carmen Pérez

La cata del queso del norte de Gran Canaria fue impartida por el maestro quesero y técnico del Gobierno de Canarias, Isidoro Jiménez, quien realizó una explicación detallada a los asistentes del queso que fue traído desde Gran Canaria para la ocasión.

Destacando que el queso de flor maridado era de oveja canaria, con una maduración aproximada de dos meses, con un sabor muy exclusivo, de textura cremosa y fundente, perteneciente a la DO del queso de media flor de Guía, producido en el Norte de Gran Canaria (quesería La Caldera), que cuenta con una amplia tradición de pastoreo trashumante, siendo una señal de identidad de nuestra Comarca.

El sake es el licor japonés por excelencia, es una bebida fermentada elaborada con arroz, agua, levadura y hongo koji. Este aguardiente es una bebida con gran calado y significado cultural y simbólico en el país

nipón. Suele tomarse entre comidas, como aperitivo, con el té o mientras se degusta un buen sushi y ahora, también, con quesos artesanales españoles.



GOBIERNO DE CANARIAS

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ENERGÍA DE CONCESIÓN PROVISIONAL DE SUBVENCIONES DERIVADAS DEL REAL DECRETO 477/2021, DE 29 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULAN LOS PROGRAMAS DE INCENTIVOS LIGADOS AL AUTOCONSUMO Y AL ALMACENAMIENTO CON FUENTES DE ENERGÍA RENOVABLES, ASÍ COMO IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS RENOVABLES TÉRMICOS EN EL SECTOR RESIDENCIAL, EN EL MARCO DEL PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA (PRTR)

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/5cefef5e-b8c9-4e73-83f2-038175c6f16b>

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ENERGÍA DE CONCESIÓN PROVISIONAL DE SUBVENCIONES DERIVADAS DEL REAL DECRETO 477/2021, DE 29 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULAN LOS PROGRAMAS DE INCENTIVOS LIGADOS AL AUTOCONSUMO Y AL ALMACENAMIENTO CON FUENTES DE ENERGÍA RENOVABLES, ASÍ COMO IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS RENOVABLES TÉRMICOS EN EL SECTOR RESIDENCIAL, EN EL MARCO DEL PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA (PRTR).

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/44ece38b-1dd2-4d4e-9812-5b8536f387c2>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Orden APA/229/2025, de 10 de marzo, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-4756

Extracto de la Orden de 6 de marzo de 2025, por la que se convoca para el año 2025 la concesión de ayudas a sindicatos de trabajadores del sector agroalimentario para el desarrollo de sus actividades de colaboración y representación ante la Administración General del Estado, la Unión Europea e Instituciones Internacionales, y para la realización de proyectos de especial interés para el desarrollo y mejora de los trabajadores del citado sector

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-8898