



NOTICIAS

Miércoles, 26 de febrero de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

Canarias7

PORTADA

LA SOLANA, EL PARAÍSO DEL BERRO

Francisco Verde y Roxana Orellana explotan en las laderas de este barrio de Telde casi 100 tajos de la mayor berrera de la isla. Con motivo de la Jornadas del Berro se efectuó una visita guiada



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

Telde se ha convertido en el municipio con mayor producción de berros de Gran Canaria, una circunstancia que el consistorio teldense quiere explotar y poner en valor. María González Calderín, concejala de Sector Primario del Ayuntamiento de Telde, se ha empeñado en impulsarlo y esta semana se celebran las primeras Jornadas del Berro, con diferentes actividades.

Que el berro tenga ese enorme protagonismo en Telde lo tienen sus agricultores, y entre ellos la pareja formada por Francisco Verde y Roxana Orellana, que han hecho del barrio de La Solana el auténtico paraíso del berro en la isla. Dentro de estas Jornadas del Berro, este martes se efectuó una visita guiada a su finca, la de mayor producción de la isla con una media de 20.000 kilos mensuales, en el Lomo del Rayo.

Un nutrido grupo de personas, entre ellos hosteleros y estudiantes de gastronomía, así como representantes de distintas instituciones como los concejales de gobierno de Telde Iván Sánchez y Juan Francisco Jiménez; el director general de Sector Primario, Soberanía Alimenticia y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria, Alejandro Báez; y el coordinador insular de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía, Kevin Pérez; junto a técnicos de extensión agraria del Cabildo disfrutaron de una mañana diferente, en la que muchos de ellos descubrieron un lugar único.

Francisco y Roxana explicaron la ardua labor diaria para sacar adelante su producción, con más de 100 tajos, pequeños estanques en los que la planta crece en un entorno acuático en ciclos de cosecha entre 18 y 25 días. Francisco Verde lleva desde niño rodeado de berros. Al final hizo

una demostración de la recogida manual que realizan en la finca y su destreza es tal que podría hacerla con los ojos cerrados. En 2014, Francisco se animó a sacar esta finca adelante y puso toda su experiencia y empeño en ello, así como la del legado de toda una estirpe familiar que ha vivido de los berros, la de los Verde de La Solana. Junto a su pareja, Roxana Orellana, han logrado impulsar un cultivo que había entrado en decadencia en la isla de Gran Canaria.

«Es una producción rápida, pero muy laboriosa porque cada vez que recolectas hay que quitar los troncos, limpiar, dejar las piscinas bien estabilizadas y proceder a plantar», explicaba Roxana a un grupo de visitantes que no paraban de preguntar y curiosear, asombrados por el entorno. El berro no se cultiva con semillas ni se mete en la tierra. Se usan gajos que se colocan en el agua y en una semana enraízan.

Ahora surgen en otras latitudes nuevos cultivos del berro, como el hidropónico, pero es demasiado costoso. Roxana y Francisco destacaron ante las instituciones presentes que su lucha ahora es poder ellos mismos efectuar el empaquetado de sus berros, desde que salen de las berreras, e ir directamente a los supermercados para su venta.

«Queremos instalar un nuevo empaquetado 'flow pack' en el que se vea en su totalidad el producto, y ya tenemos un almacén para ello, pero en este largo proceso estamos pendientes aún de una autorización», destacaron.

Distintos técnicos de extensión agraria del Cabildo vieron en primera persona las peculiaridades de este cultivo, en el que el agua es el factor primordial, lo que lo hace muy costoso. «La finca está emplazada en una

ladera y el agua circula en un circuito permanente que exige su bombeo. No sirve cualquier agua, debe ser de calidad, y la nuestra proviene de pozos», afirman.

Desde lo alto de las berreras se divisa el fondo del barranco de San Roque y unos tajos llenos de berros en una imagen que cautiva al visitante. Francisco y Roxana siguen trabajando duro por fomentar el berro, a la espera de que la zona se pueda convertir en un oasis de futuro y en un acicate para que otros se animen también a plantar. Telde presume de berros, en una semana muy especial para este vegetal.



Canarias Noticias

PORTADA

LA RUTA EUROPEA DEL QUESO YA PASA POR FIRGAS

La placa de la Ruta Europea del Queso ya luce en Firgas. La distinción, que reconoce a la Villa como miembro de este proyecto, ha quedado descubierta en el acceso al municipio. Los encargados de destaparla han sido el presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, Teodoro Sosa, el alcalde norteño, Alexis Henríquez, y el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo

Se trata de un reconocimiento que otorga la Asociación que lidera esta iniciativa y de la que forma parte la entidad supramunicipal desde 2018. Actualmente, dicho colectivo lo conforman 19 municipios queseros de

nueve regiones europeas y su principal finalidad es la de dinamizar los territorios rurales que tienen este producto como uno de sus motores económicos, así como el impulso del sector a través del turismo y la mejora de sus canales de distribución.



Con este acto simbólico ha quedado señalizada la pertenencia de este municipio a la European Cheese Route y supone la puesta en valor a la tradición quesera que tiene la Villa. De este modo, Firgas ya se prepara para celebrar el primer fin de semana de marzo la octava edición de la Feria Europea del Queso, que organiza junto a la Mancomunidad. En estos días ya se ultiman todos los detalles del dispositivo de seguridad y tráfico para garantizar que la cita, ante la previsión de asistencia de miles de apasionados del queso, se desarrolle con normalidad. Las autoridades han insistido en que se priorice el acceso al municipio a bordo de transporte público y "para ello se ha organizado un refuerzo de guaguas de Global".

Tanto Sosa como Henríquez han recordado que esta Feria, en la que participarán 38 queserías de Canarias, Península, Baleares, Italia y Portugal, se ha consolidado como un gran escaparate de los mejores quesos europeos, destacando especialmente los que se elaboran en la isla y en todo el Archipiélago. "Los quesos que producen los artesanos

y artesanas de Gran Canaria han sido siempre los primeros en agotarse en todas y cada una de las ediciones de esta cita tan esperada”, indicó Sosa. Por eso, añadió el primer edil de Firgas, “es fundamental que las administraciones sigamos apoyando un oficio que tiene muchas dificultades para asegurar su supervivencia”.

Por su parte, Hidalgo apeló a la participación a este evento, que contará con un amplio programa de actividades y actuaciones musicales, para “dejar constancia de por qué Canarias es la máxima consumidora de queso de España con unos 11 kilos y medio por persona”. De este modo, según señalaron, ahora mismo el Archipiélago guarda grandes tesoros de este producto como sus tres denominaciones de origen protegidas, además de numerosos reconocimientos nacionales e internacionales.

LAS BERRERAS DE LA SOLANA EN TELDE, EPICENTRO DEL CULTIVO DEL BERRO EN GRAN CANARIA

El Cabildo de Gran Canaria ha participado de la visita guiada a la plantación, que forma parte del programa de las Jornadas Gastronómicas del Berro organizadas por la Asociación de Empresarios de la ZCA, que cuenta con el apoyo de la Institución Insular y el Ayuntamiento



La visita a las berreras de La Solana se convirtió este martes en una oportunidad para conocer de primera mano el único enclave de Gran Canaria donde se cultiva el berro a gran escala, con una producción anual cercana a los 200.000 kilos. En el recorrido participaron el coordinador del área de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria, Kevin Pérez, concejales del Ayuntamiento de Telde, representantes de la Asociación de Empresarios de la Zona Comercial Abierta de Telde y restauradores de la zona. Los anfitriones fueron Roxana Orella y Francisco Verde, heredero de los terrenos y continuador del trabajo familiar.

Durante la visita, los asistentes pudieron conocer los detalles de un cultivo que requiere condiciones muy específicas, como un flujo constante de agua fresca, temperaturas adecuadas y una ventilación controlada. "El berro es una planta acuática que necesita un equilibrio perfecto entre el agua, la luz y la temperatura. Aquí trabajamos todo el año, con ciclos de cosecha cada 20 o 30 días, aplicando técnicas tradicionales como el 'reventazón', que permite que las raíces se regeneren y continúe el crecimiento", explicó Francisco Verde.

El trabajo en las berreras es exigente: se extienden sobre una superficie de 10.000 metros cuadrados y requieren atención los 365 días del año.

Además, el cultivo enfrenta amenazas constantes, tanto por enfermedades transmitidas por el aire y el suelo, como por la necesidad de modernizar los sistemas de riego y control de temperatura. "Estamos en la búsqueda de soluciones innovadoras que nos permitan asegurar la supervivencia de este cultivo en el futuro, porque es un trabajo muy

duro", señaló Orella.

El berro, además de su importancia en la gastronomía canaria, es un alimento con un alto valor nutricional, rico en vitaminas y hierro. Su producción en La Solana abastece al mercado local y a las principales cadenas de distribución de la isla.

Jornadas Gastronómicas del Berro: una apuesta por el producto local

Esta visita a las berreras de La Solana se enmarca en el programa de las Jornadas Gastronómicas del Berro, organizadas por la Asociación de Empresarios de la ZCA de Telde con el apoyo económico del Cabildo de Gran Canaria y el Ayuntamiento de Telde.

El programa continúa esta semana con actividades como una clase magistral sobre la elaboración del tradicional potaje de berros y una charla técnica sobre su cultivo. Además, hasta el 1 de marzo, cinco establecimientos de la zona comercial ofrecerán platos especiales con el berro como protagonista, con el objetivo de seguir impulsando su consumo y revalorización.

INFONORTE
digital.com

PORTADA

LA RUTA EUROPEA DEL QUESO YA PASA POR FIRGAS

Este acto simbólico es uno de los pasos previos a la celebración de la



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

esperada Feria Europea del Queso, que tendrá lugar en la Villa el primer fin de semana de marzo con la previsión de un nuevo récord de participación



La placa de la Ruta Europea del Queso ya luce en Firgas. La distinción, que reconoce a la Villa como miembro de este proyecto, ha quedado descubierta en el acceso al municipio. Los encargados de destaparla han sido el presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, Teodoro Sosa, el alcalde norteño, Alexis Henríquez, y el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo.

Se trata de un reconocimiento que otorga la Asociación que lidera esta iniciativa y de la que forma parte la entidad supramunicipal desde 2018. Actualmente, dicho colectivo lo conforman 19 municipios queseros de nueve regiones europeas y su principal finalidad es la de dinamizar los territorios rurales que tienen este producto como uno de sus motores económicos, así como el impulso del sector a través del turismo y la mejora de sus canales de distribución.

Con este acto simbólico ha quedado señalizada la pertenencia de este municipio a la European Cheese Route y supone la puesta en valor a la tradición quesera que tiene la Villa. De este modo, Firgas ya se prepara para celebrar el primer fin de semana de marzo la octava edición de la

Feria Europea del Queso, que organiza junto a la Mancomunidad. En estos días ya se ultiman todos los detalles del dispositivo de seguridad y tráfico para garantizar que la cita, ante la previsión de asistencia de miles de apasionados del queso, se desarrolle con normalidad. Las autoridades han insistido en que se priorice el acceso al municipio a bordo de transporte público y "para ello se ha organizado un refuerzo de guaguas de Global".

Tanto Sosa como Henríquez han recordado que esta Feria, en la que participarán 38 queserías de Canarias, Península, Baleares, Italia y Portugal, se ha consolidado como un gran escaparate de los mejores quesos europeos, destacando especialmente los que se elaboran en la isla y en todo el Archipiélago. "Los quesos que producen los artesanos y artesanas de Gran Canaria han sido siempre los primeros en agotarse en todas y cada una de las ediciones de esta cita tan esperada", indicó Sosa. Por eso, añadió el primer edil de Firgas, "es fundamental que las administraciones sigamos apoyando un oficio que tiene muchas dificultades para asegurar su supervivencia".

Por su parte, Hidalgo apeló a la participación a este evento, que contará con un amplio programa de actividades y actuaciones musicales, para "dejar constancia de por qué Canarias es la máxima consumidora de queso de España con unos 11 kilos y medio por persona". De este modo, según señalaron, ahora mismo el Archipiélago guarda grandes tesoros de este producto como sus tres denominaciones de origen protegidas, además de numerosos reconocimientos nacionales e internacionales.

LA MESA LOCAL DEL QUESO ULTIMA LOS PREPARATIVOS DE LA FERIA EUROPEA

Este encuentro, organizado por la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, es el paso previo al inicio de la Feria Europea del Queso que este 2025 cumple su octava edición y se desarrollará el primer fin de semana de marzo en la Villa de Firgas



La Feria Europea del Queso, que organizan la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y el Ayuntamiento de Firgas, ya ha arrancado en la isla con la celebración de la Mesa Local del Queso 2025. El encuentro sirve como antesala al inicio este fin de semana de este evento que se ha convertido en un imprescindible para productores europeos, pero también para los más queseros.

Durante su celebración en el Salón de Plenos del consistorio de la Villa se han perfilado todos los detalles y preparativos de la Feria, que cumple su octava edición habiéndose convertido en todo un referente del panorama gastronómico internacional. Tal y como recordaron los allí presentes, el pasado año volvió a batirse un nuevo récord de participación en este evento con más de 30.000 asistentes y la venta de unos 4.000 kilos de queso. Además, ambas entidades aprovecharon la ocasión para organizar algunos de los proyectos que este 2025 celebrarán conjuntamente con los artesanos y artesanas de la comarca con el fin de impulsar el sector.

Otros de los temas que se abordaron durante este encuentro fueron la importancia de resaltar e incentivar el papel de la mujer en el sector, la necesidad de impulsar más ayudas directas para garantizar la supervivencia de las queserías de la isla y la importancia de trazar estrategias que permitan dar a conocer nuestros quesos en el exterior. Así, se puso como ejemplo la rúbrica de convenios de colaboración con establecimientos hoteleros que ayuden a la exhibición y consumo del producto por parte de los turistas que visitan Gran Canaria.

La Mesa Local del Queso contó con la participación del presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, Teodoro Sosa; el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo; los alcaldes de Firgas, Valleseco y Moya, Alexis Henríquez, José Luis Rodríguez y Raúl Afonso, respectivamente; Macarena Rosario, representante de la Asociación de Queserías de Gran Canaria (ASOQUEGRAN); Carla Vera y Francisco Díaz, de Productores de Queso Artesanal del Noroeste (PROQUENOR); Isidoro Jiménez, técnico de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias; Vanessa Santana en nombre de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC); y Belén Rivero, concejala de Desarrollo Local de Moya.

Este viernes, además, será la presentación oficial y se darán a conocer todos los detalles de una Feria que, tal y como destacaron los presentes en la Mesa Local del Queso, busca también la revalorización turística de la isla, atrayendo visitantes extranjeros y del resto de las Islas; y difundir la cultura del queso canario mientras se le brinda un espacio a los artesanos del Archipiélago para que puedan exponer los productos que

realizan con tanto mimo.

Ya el sábado 1 de marzo tendrá lugar la inauguración oficial de la Feria con el municipio de Firgas como anfitrión. La cita, para la que se han inscrito alrededor de 40 queserías de Canarias, Península, Baleares, Portugal e Italia, tendrá lugar en la Plaza de San Roque y está organizada por la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y el Ayuntamiento de la Villa, y colaboran el Cabildo de Gran Canaria y el Gobierno de Canarias. Además, está patrocinada por Global, Guaguas Municipales, Logística Parcel y Radiotelevisión Canaria (RTVC).

Con el fin de facilitar el acceso al municipio y aliviar la congestión del tráfico ante la previsión de una alta participación, se ha diseñado un dispositivo de seguridad, circulación y aparcamiento, además de un refuerzo de guaguas de Global para estimular el uso del transporte público y evitar el del vehículo privado. Esta Feria, que se prolongará durante todo el fin de semana, estará amenizada con actuaciones musicales, actividades infantiles, además de catas y degustaciones de quesos y productos agroalimentarios.



PORTADA

LOS AGRICULTORES DE TINAJO DISPONDRÁN DE AGUA SUMINISTRADA POR EL CABILDO DE LANZAROTE

Se ha actuado de urgencia ante las carencias existentes actualmente en



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

el abastecimiento



Los agricultores de Tinajo no se quedarán sin agua porque el propio Cabildo ha llegado a un acuerdo para evitarlo. En efecto, el Centro Sociocultural de La Vegueta fue el escenario en la tarde del lunes para una reunión informativa del Ayuntamiento de Tinajo y el Cabildo Insular de Lanzarote con el sector primario de la zona para informar de las medidas de urgencia adoptadas por ambas instituciones para proporcionar agua ante las carencias existentes actualmente en el abastecimiento.

El alcalde de Tinajo, Jesús Machín, acompañado del concejal del área Luis Miguel Pérez Berriel, junto al consejero del Cabildo, Domingo Cejas, y la asesora cabildicia, Gladys Acuña, explicaron a los representantes del sector primario de la zona los pormenores de la iniciativa.

Los agricultores y ganaderos profesionales tendrán prioridad sobre los no profesionales a la hora de solicitar el suministro de agua. Deben realizar la solicitud en el registro del ayuntamiento o por correo electrónico (sectorprimario@tinajo.es) indicando los datos del solicitante. El horario establecido es de lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas (se estudiarán posteriormente posibles ampliaciones del horario).

Para los agricultores y ganaderos profesionales tendrá un coste de veinte euros, mientras que los no profesionales deberán abonar el coste del transporte.

El alcalde de Tinajo, Jesús Machín, agradecía la presencia y las explicaciones de los representantes del Cabildo, Domingo Cejas y Gladys Acuña, y recordaba el procedimiento a los presentes: "el agua es gratuita para todos. Los agricultores profesionales van a tener que pagar por el transporte de cada cuba veinte euros. Los no profesionales tienen que pagar el transporte que ellos acuerden con los transportistas. Pueden contactar con Alberto López Peláez (625 56 88 92) que les preparará la documentación. La solicitud le tiene que llegar a Club La Santa para que cuando llegue la cuba todo esté preparado. Hay unas trescientas toneladas de agua destinadas al sector primario de Tinajo". Machín recordó también la obra prevista para este año, "mi ilusión y deseo es resolver esto. Tengo la esperanza de que cuando los depósitos de Tinache se pongan en marcha, ahí tenemos capacidad de mil y pico metros cúbicos de agua, cuando llenemos esos tanques, mejoraremos muchísimo la situación de Tinajo", concluía el alcalde de Tinajo, Jesús Machín.

SEDE ELECTRÓNICA GOBERNO DE CANARIAS

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN Y DIVERSIFICACIÓN ECONÓMICA DE 25/2/2025, RELATIVA A SUBVENCIONES PARA LA DINAMIZACIÓN Y APOYO A LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS EN LA ISLA DE LA PALMA

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/4aff4321-82b8-4cf0-9ccc-d5514070cf8d>

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN Y DIVERSIFICACIÓN ECONÓMICA DE 25/2/2025, RELATIVA A SUBVENCIONES PARA LA DINAMIZACIÓN Y APOYO A LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS EN LA ISLA DE LA PALMA

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/b3515af3-9533-447b-b235-60b915a379d6>

BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE

CABILDO INSULAR DE TENERIFE

- Anuncio relativo a la Resolución adoptada por el Consejero con Delegación en Sector Primario y Bienestar Animal del Cabildo Insular de Tenerife, con fecha 19 de febrero de 2025, por la que se modifican las Bases reguladoras y extracto de las ayudas extraordinarias a favor del sector vitícola insular

destinadas a compensar las pérdidas de producción derivadas de la sequía sufrida en 2024, aprobadas por el Consejo de Gobierno Insular en sesión celebrada el 20 de diciembre de 2024, nº AC0000024954

- Extracto de la Resolución nº 0000096006, del Consejero Delegado en Sector Primario y Bienestar Animal de 19 de febrero de 2025, por la que se modifica el punto segundo de la convocatoria de las ayudas extraordinarias a favor del sector vitícola insular destinadas a compensar las pérdidas de producción derivadas de la sequía sufrida en 2024

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

COAG
Canarias

