



**COAG**

Canarias

# NOTICIAS

Viernes, 28 de febrero de 2025



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

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



**EL DÍA**

LA OPINIÓN DE TENERIFE

**PORTADA**

### **LA GUÍA REPSOL UNE SU PRESTIGIO A LA FUERZA DE LA MUJER RURAL DE TENERIFE**

Las productoras del campo de la Isla reciben el homenaje de la prestigiosa 'biblia' del sector gastronómico con motivo del 8 de marzo

La prestigiosa Guía Repsol celebra el importante papel de las productoras de la Isla con motivo del Día Internacional de la Mujer, el próximo 8 de marzo. Lo hace a falta de menos de un mes para la Gala de los Soles en Tenerife –el próximo 17 de marzo en el teatro Guimerá de Santa Cruz– dando visibilidad a las historias de seis de ellas en un



**COAG**  
Canarias

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

encuentro celebrado el pasado miércoles en la Finca La Calabacera de Guía de Isora. Las seis mujeres agricultoras, ganaderas y viticultoras participantes en la iniciativa reflejan en su día a día el amor y respeto a las raíces y al territorio. Además, inspiran a otras más jóvenes para que la tradición perviva.



### Protagonistas

Dulce Acevedo (La Calabacera), Pilar Carballo (Finca La Jara), Carmen Gloria Ferrera (Bodega Ferrera), Fátima Hernández (Bodega LoHer), Mary Tovar (Quesería El Isorano) y Nieves Estévez (Mieles Giovanni) son los seis ejemplos de mujeres productoras en la Isla a los que la Guía Repsol rinde tributo.

### Datos

En Canarias, las mujeres representan el 29% de los 14.190 afiliados del sector agrario a la Seguridad Social (enero de 2025), porcentaje muy similar en el caso de Tenerife. El Cabildo puso en marcha hace unos años el proyecto Mujeres Rurales de Tenerife, cuyo objetivo es su visibilización, capacitación y generación de espacios comunes con lo cual contrarrestar cierto aislamiento profesional, que de por sí ya se produce en el entorno rural.

### Tradiciones

El vicepresidente y consejero de Turismo insular, Lope Afonso, valora la

importancia de las mujeres rurales en «la preservación de tradiciones, el impulso económico y la promoción de la igualdad en sus comunidades». Destaca «su esfuerzo diario como eje fundamental para el desarrollo de Tenerife». Además «con su dedicación han sabido mantener vivas nuestras tradiciones, innovar en sus actividades y fortalecer la economía local».

### Calidad

Afonso añade que «desde las medianías hasta la costa, su trabajo garantiza que los productos de la Isla lleguen a nuestras mesas y al mundo, con la calidad y autenticidad que nos caracteriza». Concluye: “Es imprescindible seguir apoyándolas, eliminando barreras y generando oportunidades para que puedan crecer y liderar el futuro de nuestro sector primario y nuestras industrias creativas». Para la consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, reconocer el valor y la contribución de las mujeres rurales es fundamental en la promoción del desarrollo agrícola y para sensibilizar a las nuevas generaciones sobre la importancia de la labor que realizan.

### Esencial

María Ritter, directora de la Guía Repsol, subraya que «el papel de las mujeres productoras se ha revelado esencial en la defensa de la identidad del territorio. Tienen el impulso y la energía para conectar entre ellas, intercambiar conocimientos e incentivar a las más jóvenes para que oficios tan necesarios no se pierdan».

### Sol sostenible

Ayer se dieron a conocer en la Isla los Premios Sol Sostenible 2025. Esta

quinta edición destaca a cuatro restaurantes enfocados en la lucha contra el cambio climático, entre ellos El Duende del Fuego, Los Llanos de Aridane, La Palma.

## LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA 1 DE FEBRERO

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



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 seco 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.

## FIRGAS SE CONVIERTE ESTE FIN DE SEMANA EN LA CAPITAL EUROPEA DEL QUESO

Producciones artesanales de 40 queserías de Canarias, otras cinco regiones españolas, Portugal e Italia desplegarán sus aromas en la plaza de San Roque



Cerca de 40 queserías de Gran Canaria, el conjunto del archipiélago, distintos puntos de la Península y Baleares, además de Portugal e Italia, convertirán este fin de semana a la isla y concretamente al entorno de la plaza de San Roque de Firgas en un gran y aromático evento rendido a una de las producciones artesanales emblemáticas de Canarias con la celebración este fin de semana de la VIII Feria Europea del Queso que organiza la Mancomunidad del Norte con el respaldo del Cabildo.

«Esta cita hace posible que nuestros quesos traspasen fronteras y compartan experiencias en un marco de fiesta y de disfrute de las tradiciones y valores de Gran Canaria, vinculados en este caso a un sector fundamental para la protección del territorio y la diversificación económica», señaló el presidente del Cabildo, Antonio Morales, en la

presentación del programa.

En esta ocasión, el 1 y 2 de marzo se contará con la presencia de 22 queserías de Gran Canaria y seis de otros puntos de Canarias, en concreto Lanzarote, Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro. La representación de otras comunidades autónomas procede de Mahón, Girona, Euskadi, Cáceres, Cádiz, Málaga y Valladolid, mientras que el aroma internacional llega esta vez desde Portugal e Italia. Se sumarán igualmente los puestos de Proquenor y Asoquegran.

Además de aportar una parte de la financiación, y como en todas las ediciones anteriores, el área de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica estará presente con su Aula de Catas Comentadas, donde se divulgarán las excelentes características de los quesos artesanales de Gran Canaria, así como de los vinos de la D.O. Vinos de Gran Canaria, en colaboración con su Consejo Regulador.

En este espacio del Cabildo, el público interesado aprenderá a armonizar quesos, miel y mermeladas de frutas locales con sidra de Valleseco, con vino e incluso con ron. Se realizará aproximadamente una decena de talleres durante el fin de semana para más de 160 personas.

La cita pretende poner en valor el patrimonio cultural, gastronómico, natural y paisajístico existente en torno al queso desde una dimensión sostenible, generar productos turísticos experienciales en torno al queso como uno de los elementos identitarios de la comarca y de la isla y propiciar la colaboración y el establecimiento de redes de trabajo entre los ámbitos público y privado.

Este evento se celebró por primera vez en Canarias en 2018, en la villa de Moya, con el objetivo de convertir el mundo del queso en un eje estratégico de desarrollo económico local, comarcal y regional. Debido a su gran éxito, desde la Mancomunidad del Norte se acordó celebrarla anualmente de forma rotativa entre sus municipios.

La compañía Global reforzará este sábado y domingo los servicios de transporte público para ir y volver desde Firgas.



**ECONOMÍA**

## **LA DOP ISLAS CANARIAS - CANARY WINE INTRODUCE NUEVAS HERRAMIENTAS PARA MEJORAR LA GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE LOS VIÑEDOS**

La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias - Canary Wine ha implementado el Cuaderno de Campo Digital, una innovadora herramienta cuyo propósito es modernizar y optimizar la gestión de los viñedos mediante la digitalización y tecnificación de los procesos agrícolas



Este servicio, que es gratuito para todos los viticultores inscritos, permite una gestión más eficiente y sostenible. Mediante la utilización de esta aplicación los viticultores pueden simplificar su gestión, mejorar el control, facilitar su análisis y avanzar en la sostenibilidad. La aplicación informática implementada es Kaampo, desarrollada íntegramente en Canarias y con cuyos desarrolladores AVIBO lleva tiempo trabajando para adaptarla a las necesidades del sector.

Junto con el Cuaderno de Campo digital se facilita a todos los viticultores el acceso a ECOVITIS, algoritmos de Inteligencia Artificial desarrollados por AVIBO con la participación de empresas punteras en la materia, como es [www.ecovitis.app](http://www.ecovitis.app), que facilitan a los viticultores la transición hacia modelos ecológicos sostenibles de cultivo al disponer con antelación de información precisa de su parcela acerca del ataque de enfermedades y necesidades de riego.

Son herramientas, innovadoras a nivel mundial, que acordes a las orientaciones de la Unión Europea facilitan la digitalización del campo y la transición hacia modelos ecológicos.

### Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine

La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine se ha consolidado como la DOP más relevante de Canarias, con 50 bodegas y más de 800 viticultores inscritos. Este logro se debe, en gran medida, al sistema piramidal de calificación de los vinos que ha implementado y diseñado, para adaptarse a la nueva realidad del sector vitivinícola y que permite un etiquetado diferenciado y certificado por la DOP.

Este sistema de clasificación regional organiza los vinos según su origen, abarcando desde el nivel más amplio hasta el más específico: región, isla, municipio y parcela. Gracias a esta estructura, se garantiza la calidad y autenticidad de los vinos producidos bajo esta figura de calidad diferenciada, promoviendo así el reconocimiento y prestigio de los vinos canarios tanto a nivel nacional como internacional.

Otros elementos que han inclinado a muchas bodegas y viticultores a adherirse a esta DOP es la continua preocupación de esta para facilitar a los operadores la solución a sus problemáticas. Un claro ejemplo es el cuaderno de campo digital, con algoritmos de IA para predicción de enfermedades y necesidades de riego. La solución digital, CanaryWine.app, es gratuita para todos los viticultores y, además, facilita a las bodegas la información necesaria para que puedan cumplir con las nuevas normativas de etiquetado. También pone a su disposición el 'Programa de terceros países' para apoyar la exportación.

La asociación destaca también por la amplia oferta formativa que se desarrolla a través del Campus del Vino de Canarias, con cursos de Sumiller, de viticultura, de poda, entre otros, y que permiten a los asistentes mantenerse al día de las últimas tendencias y conocimientos.

Por último y con el objetivo de promover el contenido editorial de carácter científico en el sector, la DOP Islas Canarias ha publicado los libros "Conoce Canary Wine" (2021) y "El vino que perfuma la sangre" (2022), y también organiza las Jornadas Canary Wine History junto con la Universidad de La Laguna.

### PRIMERO LA COVID, LUEGO UCRANIA Y SIEMPRE LA FALTA DE RELEVO GENERACIONAL Y RENTABILIDAD: LA GANADERÍA SE HUNDE SIN FRENO

La actividad de cría y engorde de conejo, a punto de desaparecer; el bovino, dominante en leche, en caída libre, y el porcino, más de lo mismo; todos reflejan con nitidez la honda crisis del sector en Canarias, que, en cuatro años, de 2020 a 2023, pierde un tercio de su potencial prepandémico



¿Quién dijo aquello de vamos a mejorar el autoabastecimiento de carne y leche en Canarias? Si alguien lo afirmó, y seguro que así lo hicieron varios políticos y políticas de las llamadas Islas Afortunadas, ya se sabe o incluso se puede reprochar, pues lo dicen las estadísticas oficiales, que de eso nada: se han equivocado de todas, todas. Así es al menos en el sector pecuario de las islas, y en el agrícola, con una tendencia parecida, en la misma línea; si no, miren lo que pasa, por ejemplo, con la papa del país.

La pandemia de la covid, desatada en marzo de 2020 de forma alarmante; la guerra en Ucrania por la invasión de Rusia y su impacto en el incremento del precio medio de los insumos de alimentación del ganado (muy duradero); la escasa rentabilidad de las explotaciones isleñas, se puede decir que estructural, pese al volumen de ayudas directas recibidas, entre otras con cargo al programa Posei desde 1993 y también las vinculadas a ese conflicto bélico en los últimos años, y, como consecuencia de todo lo mencionado, las dificultades para hacer atractivo el relevo generacional, junto con otras tantas razones de peso, están en el origen de la honda crisis que afecta al sector pecuario isleño, un conjunto de dificultades que a día de hoy se sufren prácticamente sin remedio.

Esa es justo la oscuridad que trasladan los datos servidos este miércoles por el Instituto Nacional de Estadística (INE) en su Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrarias de 2023, indicadores que, lejos de dar ánimos, visibilizan un horizonte bastante negro en las islas, donde peor se observa.

Si los registros conocidos este miércoles se comparan con el trabajo equivalente anterior, como también lo hace el propio INE y es el Censo Agrario de 2020, se tiene que en un periodo de cuatro años la ganadería de Canarias muestra una innegable caída hacia la nada. Para empezar, se confirma que la actividad cunícula, de cría y engorde del conejo, prácticamente ha desaparecido, o lo hará en breve, salvo milagro, en solo un cuatrienio (con menos del 78% de conejas madre en ese periodo), aspecto que se une al descenso en el censo de cabezas de ganado bovino, con un 35% menos, y a la misma tendencia en porcino,

en este caso con una pérdida de animales que se cifra en el 32%.

Comunidad Autónoma de Canarias						
Censo Agrario 2020 (INE)				Encuesta Agraria 2023 (INE)		
	Nº explot.	Nº cabezas	Tamaño medio	%	Nº cabezas	2020-2023
	2020				2023	
1 Bovino	547	19.938	36,45	-35,0	13.066	-6.872
2 Ovino	710	40.316	56,78	-13,5	34.885	-5.431
3 Caprino	1.122	195.995	174,68	-12,2	172.012	-23.983
4 Porcino	331	37.931	114,60	-32,0	25.776	-12.155
5 Aves de corral	386	2.601.888	6.740,64	-14,5	2.225.875	-376.013
6 Coneja madre	53	5.148	97,13	-78,0	1.141	-4.007

Elaboración propia. Fuente: INE.

A modo de resumen, Canarias se ha dejado en solo cuatro años en torno a un tercio de su potencial pecuario, tanto de producción de carne como de leche y huevos, esto en términos aproximados y desde el año de la covid, 2020, al de la recuperación del turismo en las islas, sin duda el ejercicio de 2023 para un año natural completo.

El número de cabezas de ganado en producción disminuye en el mismo periodo de análisis en las seis actividades analizadas, las principales del sector, su top 6, con pérdida de ganado en producción de conejo (madres), la que más; en bovino (leche y su derivación en producción de carne), la segunda mayor; en porcino (carne), con el tercer lugar, y en aves de corral (carne y huevos), con el cuarto. Luego quedan el ovino y el caprino (leche y carne), estos en los puestos que menos sufren esa intensa crisis, con el quinto y el sexto lugar. Son los que menos pierden

cabezas de ganado (ovejas y cabras) en términos relativos. La tendencia es muy clara: hacia abajo, descenso, y en algunos casos, como para el conejo, se anuncia y casi se ve o percibe su desaparición no muy lejana.

Canarias, se puede decir, queda más abocada a la importación, a que su despensa, más llena o más vacía, solo despenda, como ya casi ocurre, de lo que venga de fuera, de lo que llegue en barcos, principalmente por esta vía de suministro, y muy poco en aviones. El autoabastecimiento de alimentos, el que se realiza con producciones propias de los ámbitos agrario y pesquero, no avanza (la cesta de la compra básica), y ese hueco se lo cepilla con extrema facilidad la importación de bienes de consumo alimentario con origen fuera de las islas: las expediciones desde el resto de la UE hacia el archipiélago (sobre todo de la Península) y el aumento de las importaciones desde terceros países (con productos frescos, los menos; refrigerados, muchos, y congelados, los dominantes).

Y esto, aunque solo en parte (para los subsidios definidos para los balances de aprovisionamiento de consumo directo, no los industriales o ganaderos, que son de suministro de materias primas), con ayuda pública comunitaria del Régimen Específico de Abastecimiento (REA), integrado en el marco Posei y con 62 millones de euros disponibles en 2025 en su conjunto.

En el año 2023, y ahora para toda España, había 144.939 explotaciones con ganado en el país, el 10,5% menos que en 2020. De esas, las que tenían aves de corral fueron las únicas que aumentaron en ese periodo de cuatro años, con un pírrico 0,3%.

En cuanto al número de cabezas de ganado a escala nacional, los mayores descensos se dieron en caprino (-12,1%) y ovino (-11,4%), mientras que la única especie que aumentó de 2020 a 2023 fue la de aves de corral (9,5%), algo que tampoco se dio en Canarias, donde la caída afectó a todas las actividades pecuarias.

## El Periódico de Canarias

PORTADA

### EL CABILDO RECIBE MÁS DE 300 SOLICITUDES PARA ACOGERSE A LAS AYUDAS EXTRAORDINARIAS DEL SECTOR PRIMARIO

La Institución insular pone en marcha esta medida para mitigar los efectos del cambio climático, las pérdidas económicas derivadas de la sequía, y el aumento de los costos de producción / Curbelo insiste en la relevancia del sector para el tejido productivo insular y la diversificación económica



El Cabildo de La Gomera recibió 343 solicitudes de productores agrícolas, ganaderos y pesqueros de la isla para acogerse a las ayudas

extraordinarias destinadas a fortalecer el sector primario. Estas subvenciones, que ascienden a un total de 650.000 euros, tienen como objetivo impulsar la sostenibilidad y la resiliencia en un contexto marcado por los desafíos del cambio climático, las pérdidas económicas derivadas de la sequía y el incremento de los costos de producción.

El presidente de la Institución insular, Casimiro Curbelo, insistió en la importancia de materializar estas ayudas debido a la relevancia que tiene el sector en el tejido socioeconómico insular y su diversificación económica. "Con esta iniciativa reafirmamos el compromiso de la Institución insular para garantizar la sostenibilidad de esta actividad económica y ofrecer apoyo a las personas que trabajan diariamente por el desarrollo de la isla", añadió.

De esta manera, Curbelo desgranó que 261 solicitudes están asociadas a la actividad agrícola, mientras que 69 pertenecen al sector ganadero, y 13 al pesquero.

La consejera de Sector Primario, Noelia Morales, recordó que, para esta convocatoria, y en aras de agilizar la gestión de las solicitudes y proporcionar un servicio de asesoramiento a las personas interesadas, se ha establecido una coordinación con la Cámara de Comercio en La Gomera, "cuya efectividad se ha evidenciado en el alto número de solicitudes recibidas".

### Detalles de la convocatoria

El programa de ayudas se estructura en tres líneas específicas. La primera destinada a la agricultura, con una dotación de 350.000 euros para cubrir

gastos de comercialización y mantenimiento de cultivos, entre ellos frutas tropicales, plátanos, viñas, hortalizas, flores cortadas y miel de palma.

La segunda es para la ganadería, con una partida de 200.000 euros que se destinará a apoyar explotaciones ganaderas, con ayudas basadas en el censo de animales registrados.

Mientras, la tercera línea es para el sector pesquero, y para la que se han reservado 100.000 euros, destinados a cubrir costes relacionados con la comercialización y el mantenimiento de las actividades pesqueras.

**INFONORTE**  
digital.com



**PORTADA**

## **EL NORTE DE GRAN CANARIA ACOGE LA ASAMBLEA DE LOS MUNICIPIOS QUESEROS**

La Asamblea de la Asociación de la Ruta Europea del Queso se celebra en Arucas para abordar el plan de trabajo del año 2025, aprobar su memoria de gestión y la incorporación de cinco nuevos municipios a la entidad



Arucas ha sido sede este viernes de la Asamblea ordinaria de la Asociación de la Ruta Europea del Queso (AREQ). Dicho encuentro ha servido para dar luz verde al informe de gestión de 2024, realizado por la secretaria general técnica de la Asociación, así como para ahondar en la propuesta de actividades para este año. Entre ellas, destaca el calendario de celebraciones de todas las Ferias Europeas del Queso en los territorios que componen la AREQ, siendo la primera de ellas la que se celebrará, a partir de mañana, en Firgas. En la reunión también se aprobó la incorporación de cinco nuevos municipios a la Asociación: Aracena (Huelva), Valverde de Leganés (Badajoz), Montanejos (Castellón), Villalba (Lugo) y Arzúa (A Coruña).

Así, de forma presencial, han participado en la Asamblea los representantes de los Ayuntamientos de Aracena, Ripol, Serrada y Villalueva del Rosario; además de los de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria. También, aunque vía telemática, han participado los regidores de los municipios de Idiazabal, Casar de Cáceres, Zamora, Fundao, Maó y Fuentesauco.

El presidente de la Asociación y alcalde de Serrada, César López, manifestó la importancia de que Arucas haya sido sede de esta Asamblea e hizo hincapié en la repercusión que tendrá la celebración de la Feria Europea del Queso este fin de semana en Firgas. Según señaló, "este evento ayuda a la dinamización de los entornos rurales, a la vez que se pone en valor un producto tan importante para la cultura canaria como es el queso". Y aseguró que la participación de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria en la European Cheese Route conlleva que la "Ruta tenga aún más fuerza gracias al reconocimiento

que tienen los quesos canarios”.

### La AREQ y la Ruta Europea del Queso

Esta Asociación de municipios nace en 2014 con el objetivo de unir esfuerzos desde diferentes entidades locales europeas para hacer del queso un eje estratégico de desarrollo económico local. Además, es la que define, implementa y promociona el proyecto de la Ruta Europea del Queso y la que dinamiza a los agentes estratégicos del territorio a participar y dar vida a un producto turístico innovador, basado en un itinerario de sensaciones único en Europa.

Con las nuevas incorporaciones aprobadas en la última Asamblea celebrada en Arucas, la AREQ la conforman 24 municipios queseros de nueve regiones europeas. Sus principales proyectos están dirigidos al sector agroalimentario y al turístico, con el objetivo común de dinamizar los territorios rurales, a partir del descubrimiento de sus múltiples recursos locales.

Entre otras cosas, comparten buenas prácticas, generan ideas innovadoras, implementan proyectos piloto, intercambian estrategias y se enriquecen con el trabajo en red.

La Asamblea de la AREQ recalca por segunda ocasión en Gran Canaria, tras la celebrada en 2018 en la Villa de Moya con motivo de la incorporación de la Mancomunidad del Norte a la Asociación.

Mañana sábado, 1 de marzo, los asistentes a la Asamblea acudirán a la inauguración oficial de la Feria Europea del Queso a las 12:00 horas en

la Plaza de San Roque en Firgas.

## **PRODUCCIONES ARTESANALES DE LAS ISLAS, OTRAS CINCO REGIONES, PORTUGAL E ITALIA DESPLIEGAN SUS AROMAS EN LA VIII FERIA EUROPEA DEL QUESO**

La cita reunirá a cerca de 40 queserías y tendrá lugar este fin de semana en el entorno de la Plaza de San Roque de Firgas



Cerca de cuarenta queserías de Gran Canaria, el conjunto del archipiélago, distintos puntos de la Península y Baleares, además de Portugal e Italia, convertirán a la isla y concretamente al entorno de la Plaza de San Roque de Firgas en un gran y aromático evento rendido a una de las producciones artesanales emblemáticas de Canarias con la celebración este fin de semana de la VIII Feria Europea del Queso que organiza la Mancomunidad del Norte con el respaldo del Cabildo.

“Esta cita hace posible que nuestros quesos traspasen fronteras y compartan experiencias en un marco de fiesta y de disfrute de las tradiciones y valores de Gran Canaria, vinculados en este caso a un sector fundamental para la protección del territorio y de la diversificación económica”, señaló el presidente del Cabildo, Antonio Morales, en la presentación del programa en la rueda de prensa celebrada esta mañana

en la sede de la Institución Insular. En la misma se puso de relieve que la compañía Global reforzará los servicios durante los días 1 y 2 de marzo para ir y volver desde Firgas.

En el acto también participaron el presidente de la Mancomunidad del Norte, Teodoro Sosa, a su vez consejero insular de Presidencia; el director general de Ganadería del Gobierno de Canarias, Andres Díaz; el consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica, Miguel Hidalgo; y el alcalde de Firgas, Alexis Henríquez; además de representantes del sector, incluidas las asociaciones locales de queso artesanal Asoquegran y Proquenor, quienes destacaron igualmente la importancia de la Feria Europea del Queso.

En esta ocasión, se contará con la presencia de 22 queserías de Gran Canaria, y seis de otros puntos de Canarias, en concreto Lanzarote, Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro. La representación de otras comunidades autónomas procede de Mahón, Girona, Euskadi, Cáceres, Cádiz, Málaga y Valladolid, mientras que el aroma internacional llega esta vez desde Portugal e Italia. Se sumarán igualmente los puestos de Proquenor y Asoquegran.

Además de aportar una parte de la financiación, y como en todas las ediciones anteriores, el Área de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica estará presente con su Aula de Catas Comentadas, donde catadores y catadoras divulgarán las excelentes características de los quesos artesanales de Gran Canaria, así como de los vinos de la D.O. Vinos de Gran Canaria, en colaboración con su Consejo Regulador.

En este espacio del Cabildo, el público interesado aprenderá a armonizar quesos, miel y mermeladas de frutas locales con sidra de Valleseco, con vino e incluso con ron. Se realizará aproximadamente una decena de talleres durante el fin de semana para más de 160 personas.

Entre los objetivos del encuentro figuran el reconocimiento del trabajo de las queserías de Canarias y el resto de regiones europeas e impulsar la comercialización de productos relacionados con el queso la cadena de valor del turismo de interior.

Además, la cita pretende poner en valor el patrimonio cultural, gastronómico, natural y paisajístico existente en torno al queso desde una dimensión sostenible, generar productos turísticos experienciales en torno al queso como uno de los elementos identitarios de la comarca y de la isla y propiciar la colaboración y el establecimiento de redes de trabajo entre los ámbitos público y privado.

Esta feria internacional se enmarca en la Asociación de la Ruta Europea del Queso (<https://europeancheeseroute.eu/>), que tiene entre sus fines fomentar el sector de las queserías artesanales y el turismo de los territorios en los que se organiza.

Este evento se celebró por primera vez en Canarias en 2018, en la Villa de Moya, con el objetivo de convertir el mundo del queso en un eje estratégico de desarrollo económico local, comarcal y regional. Debido a su gran éxito, desde la Mancomunidad del Norte, se acordó celebrarla anualmente de forma rotativa entre sus municipios.

## Los datos del apoyo continuado del Cabildo al sector

El presidente del Cabildo resaltó también el continuado y decidido apoyo que presta el Cabildo al mundo del queso en la isla en base a su papel de pieza clave en las estrategias de sostenibilidad y apoyo al sector primario. De este modo, asesora y colabora con las dos asociaciones de queso artesanal de la isla y los productores y productoras con proyectos sustentados con 325.000 euros anuales.

Además, este año están previstos otros 900.000 euros en ayudas ordinarias para el fomento de la ganadería y las queserías, así como de la valorización de sus productos.

El presidente recordó que el apoyo a este tipo de Ferias es fundamental, no solo para relanzar los quesos artesanales de la isla, en este caso, sino también para facilitar al gran público el acceso a ellos. En esta línea, la Consejería de Sector Primario organiza o colabora en unos 25 eventos de valorización del producto local. La mayor referencia es el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria, cuya 32ª edición se celebrará a principios de mayo en las instalaciones de la Granja Agrícola Experimental del Cabildo.

Además, en colaboración con Proquenor, gestiona la Casa del Queso de Montaña Alta de Guía, mientras que junto a Asoquegran organiza diversos eventos para la promoción del queso artesanal de Gran Canaria.

Por otro lado, desde hace años se está trabajando en vincular a las queserías artesanales con el turismo. Ya hay una quesería que está acreditada dentro de la Ruta del Vino de Gran Canaria, y continúa el

desarrollo de los planes para que más queserías de la isla sean visitables.

Este trabajo específico se está ejecutando dentro del proyecto aprobado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, que destinó al Cabildo ocho millones del Programa de Sostenibilidad Turística. Las acciones financiadas bajo este concepto abarcan, entre otras muchas líneas, la promoción de productos y servicios turísticos locales, especialmente del queso artesanal producido en el ámbito de las figuras de Reserva de la Biosfera y el Paisaje Cultural de Risco Caído y las Montañas Sagradas de Gran Canaria.



**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

**CABILDO DE GRAN CANARIA**

XXXII Concurso Exposición de Ganado 2025

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=4101207>

**CABILDO DE EL HIERRO**

Anuncio subvención para inversiones en explotaciones ganaderas 2024

<https://elhierro.sedelectronica.es/preview-document.3>

Anuncio concesión subvenciones para la adquisición de alimentos para el ganado 2024 (Resolución II )

<https://elhierro.sedelectronica.es/preview-document.5>