

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

EL CACAO ASPIRA A CONVERTIRSE EN LA NUEVA JOYA DE LA AGRICULTURA CANARIA (*)

La región trabaja para hacerse con el primer cultivo comercial de España
/ Las Islas han pasado de tener 95 árboles a mil en solo un año



A nadie se le escapa que Canarias cuenta con unas condiciones climáticas subtropicales que la convierten en una región diferente al resto del continente. Esto no solo atrae a millones de turistas durante todo el año, sino que abre una ventana de oportunidad para el campo canario que ya. Y lo hace con conocimiento de causa, ya que el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) lleva dos años analizando las posibilidades de crecimiento del cultivo en fincas del Archipiélago y los resultados permiten pensar que él y que el cacao puede convertirse en la nueva joya de la agricultura canaria al ser la primera región que comercialice el producto en España.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

LA PROVINCIA S.L. C/ DE LOS HERMANOS

PORTADA

ESTA ES LA VERDADERA RAZÓN POR LA QUE EL PLÁTANO DE CANARIAS ESTÁ TAN CARO

Daños en las plantaciones, frío tardío y alta demanda explican el precio récord de la fruta de esta primavera



Si estos días te has sorprendido al ver los plátanos de Canarias a más de cuatro euros el kilo en algunos supermercados, no eres el único. 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

fruta más emblemática del archipiélago ha alcanzado un precio inusual, batiendo récords no vistos desde principios de 2023, cuando tuvo el mayor volumen de comercialización, con un total de 440 millones de kilogramos vendidos.

Y aunque muchos culpen a la inflación o al transporte, la realidad según explican desde la frutería y verdulería Frutas y Verduras Nito, tiene mucho más que ver con factores naturales y con una pequeña fruta que también juega su papel: la banana importada.

¿Por qué el plátano de Canarias está tan caro?

“Simple y llanamente es porque no hay”, explican de forma directa. La producción de plátano en Canarias se ha visto afectada esta temporada por una suma de factores climáticos que han reducido drásticamente la oferta.

Todo empezó en diciembre, cuando una brisa más fuerte de lo habitual destrozó numerosas plataneras e invernaderos en las islas. A esto se sumó un invierno anómalo, con noches especialmente frías que han ralentizado el crecimiento natural de las piñas de plátano.

“Todavía hoy, en abril, por las noches bajan mucho las temperaturas, y eso hace que las piñas tarden más tiempo en engordar”, explican. El resultado es menos fruta disponible, menos cortes de cosecha y un mercado que, como siempre que escasea un producto, eleva los precios.

¿Cuándo bajará el precio del plátano?

Según los expertos, el precio comenzará a bajar cuando se combinen

tres factores clave:

1. Que suban las temperaturas nocturnas y las piñas de plátano terminen de llenarse.
2. Que disminuya la demanda de fruta con la llegada de verano, cuando empiezan a abundar el melón, la sandía y las frutas de hueso a precios más competitivos.
3. Que termine el curso escolar, lo que suele reducir el consumo de fruta en hogares y colegios.



El equilibrio necesario entre agricultor y consumidor

Desde las fruterías recuerdan una idea importante: "Yo quiero un precio

justo para el consumidor, al igual que para el agricultor”, concluye.

En un escenario donde la naturaleza manda, el reto está en encontrar un equilibrio entre pagar un precio razonable que valore el trabajo del campo, sin castigar en exceso el bolsillo de quien compra.

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

PORTADA

AGRICULTURA APOYA LA SOLICITUD DE UNA IGP PARA EL TOMATE CANARIO

El ICCA ha recibido la petición de Fedex para iniciar la tramitación del distintivo europeo de calidad para esta producción, como el del plátano y el otorgado recientemente al aguacate



El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha recibido la solicitud de la Federación Provincial de Asociaciones de Exportadores de Productos Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex) para tramitar la petición de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Tomate canario.

Desde este organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno autonómico se respalda la solicitud, cuyo objetivo es que este producto obtenga el mismo sello de calidad con el que ya cuentan el Plátano de Canarias y, recientemente, el Aguacate de Canarias.

Estos distintivos europeos “garantiza que la calidad o reputación del producto se debe al medio geográfico donde se produce”, incluyendo factores naturales y humanos atribuibles al origen. Se establece como marca diferenciadora respecto a producciones de otros orígenes.

Distintivos como la IGP contribuyen a “impulsar la economía rural”; especialmente en zonas con limitaciones naturales u otros condicionantes, desde zonas de montaña hasta territorios alejados del continente, como las RUP, donde los costes de producción “son elevados” en comparación al resto de regiones comunitarias.

Los regímenes de calidad “pueden contribuir y servir de complemento tanto a las políticas de desarrollo rural como a las de apoyo en la comercialización y de ayuda a la renta que se aplican en el marco de la Política Agrícola Común”.

Sobre la tramitación de este sello, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, explica que en estos momentos trabajan en la gestión de esta solicitud para que la normativa europea “respalde la calidad diferenciada de un producto tan representativo de Canarias” y “lo proteja frente a la competencia desleal de otras producciones”. La petición para que el tomate canario se inscriba en el registro europeo de IGP

“representa la reactivación de una antigua aspiración del sector productor y exportador de Canarias”.

Esta iniciativa “no es completamente nueva”, ya que, hace aproximadamente diez años, Fedex y Aceto estudiaron dar este “paso crucial para la diferenciación” del producto. Sin embargo, ante “diversas incertidumbres” sectoriales, regulatorias, logísticas y de mercado, tuvieron que pausar aquel primer impulso. Ahora se ha reactivado con el auspicio del Cabildo de Gran Canaria, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de Tenerife y de productores de Fuerteventura.

Canarias7

PORTADA

ÉXITO DE PARTICIPACIÓN EN LA RUTA ETNOGRÁFICA 'QUESOS Y PASTORES DE GUÍA'

Un grupo de personas descubrió este sábado el ancestral mundo del pastoreo y la producción artesanal del producto estrella



Este sábado tuvo lugar la ruta etnográfica 'Quesos y pastores de Guía',



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

en el marco de la Fiesta del Queso 2025, que se convirtió en una excelente oportunidad para descubrir el ancestral mundo del pastoreo y de la producción artesanal del queso de este municipio.

Un grupo de personas pudo conocer durante el recorrido los extraordinarios recursos naturales, ambientales y etnográficos en torno a la tradición quesera de Guía. Se trata de una actividad organizada desde la Concejalía de Turismo, que agotó las plazas pocas horas después de abrir el plazo.

La iniciativa incluyó una visita a la Casa del Queso de Montaña Alta con degustación para, tras esta primera parada, iniciar la ruta prevista que discurrió desde Lomo del Palo pasando por Galeote hasta Monte Pavón.

Preciosos paisajes

A lo largo de todo el recorrido los asistentes disfrutaron de preciosos paisajes de montaña y valles verdes, lugares de pasto para los ganados de ovejas de las queserías del entorno y, también, de las vistas panorámicas que desde allí se ofrecen hacia la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria y la costa norte de la isla, así como hacia la isla de Tenerife. También recorrieron un tramo de uno de los caminos principales utilizados cada año para la trashumancia.

La última parte de la ruta fue en una auténtica quesería tradicional, el Cortijo de Pavón, donde la hospitalidad y el sosiego son marca de la casa de una de las familias de pastores con más tradición y prestigio de la isla. Aquí degustaron su excelente queso con Denominación de Origen Protegida 'Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso

de Guía', vino de Gran Canaria y otros productos de la tierra.

Talleres infantiles

Por otro lado, este sábado también tuvieron lugar talleres infantiles de 'Iniciación a la cata de quesos', cuyos participantes pudieron conocer las características y apreciar las propiedades organolépticas que atesoran los quesos con la Denominación de Origen Protegida: Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía. La iniciativa fue impartida por Judit Silvela, divulgadora del queso artesano de Gran Canaria.

La Fiesta del Queso 2025 concluye hoy en Montaña Alta, con actividades desde las 10.00 y hasta las 15.00 horas, donde se podrá disfrutar de la mejor feria de gastronomía para degustar los mejores quesos, comida tradicional y productos de la tierra. Como cada año, la calle principal del pueblo estará llena de puestos donde adquirir las miles de degustaciones de sancocho, queso, el potaje de jaramagos y las ricas tortillas con miel.

La mejor música y bailes folclóricos vendrán este año de la mano de las agrupaciones folclóricas Lairaga del Norte y Estrella y Guía y, un año más, se contará con la actuación de Yeray Rodríguez acompañado de otros verseadores internacionales sobre el escenario de la plaza de Montaña Alta.

LA PLANTA DE BIOGÁS Y COMPOST EN LA ATALAYA DE GUÍA LOGRA EL SÍ AMBIENTAL

La instalación tratará 74,5 toneladas al día de restos agrícolas y estiércol



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

vacuno y hará que la desaladora de Roque Prieto consuma un 65% de energías limpias



La planta promovida por la empresa Conagrican, del Grupo Félix Santiago Melián, cerca del núcleo urbano de La Atalaya de Guía para convertir residuos agrícolas de plataneras, papayas y raquis y estiércol de vacuno en biogás y en compost «no tiene efectos adversos significativos sobre el medio ambiente y, por consiguiente, no debe someterse al procedimiento de evaluación de impacto ambiental ordinaria».

Así lo ha decidido la Comisión Autonómica de Evaluación Ambiental en base a la información facilitada por el promotor, el resultado de las consultas y la evaluación de los efectos ambientales. El acuerdo destaca «el impacto positivo principal del proyecto que supone la transición a una economía circular» al convertir residuos en un recurso con su uso eficiente y valorización energética evitando una gestión inapropiada. Además, la planta de biogás reduciría en más de un 80% la emisión de gases de efecto invernadero.

Su luz verde a esa planta de valorización de desechos agropecuarios permitirá el tratamiento anual de 500 toneladas de restos de papayas,

4.500 de restos de plátanos y raquis (el tronco de las manillas) y 14.370 de estiércol vacuno. La capacidad de tratamiento diaria de residuos orgánicos se estima en 74,5 toneladas.

Los promotores del proyecto, que cuenta con una subvención de 1,96 millones de euros del Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía (IDAE), quieren iniciar las obras antes del verano y acabarlas el 30 de junio de 2026, un año después.

La energía eléctrica y el calor que genere la planta de biogás cubrirán su propio consumo y parte del que tiene la planta desaladora de agua de mar que la promotora explota en Roque Prieto. Ahora esa desalinizadora se autoabastece en un 40% con el aerogenerador que tiene en el extremo norte de la misma parcela. Con la electricidad del biogás la cobertura con renovables subirá al 65%. La planta de biogás y el aerogenerador compartirán la línea de evacuación al sistema eléctrico.

Al respecto, la empresa trabaja en un proyecto agrovoltaico piloto, consistente en la instalación de paneles solares sobre cultivos de plataneras, en Gáldar, que, de resultar satisfactorio, pretende extender a sus explotaciones agrícolas en La Atalaya. De ser así, la desaladora de Roque Prieto se abastecería de tres fuentes renovables, eólica, biogás y solar.

Del proceso de producción de biogás se obtendrán 17.131 toneladas anuales de digestatos, de las cuales 14.501 serán sólidos para compost y las restantes 2.630 serán líquidos para fertirrigación. Ambos se usarán en las explotaciones agrícolas del promotor. Así se sustituyen

fertilizantes sintéticos por orgánicos que favorecen la captura de carbono en suelo.

Los restos de papayas, plátanos y raquis se transportarán desde cinco kilómetros y el estiércol, desde dos kilómetros. En el caso del estiércol la empresa negociará con distintas ganaderías el tratamiento de estos residuos y confía en ayudar de este modo a que vuelvan al norte de la isla.

El área que ocupará el proyecto, cuyo presupuesto ronda los 5 millones de euros, es de 9.830 metros cuadrados, la superficie edificada será de 5.770 y la altura máxima de la instalación, que corresponde al gasómetro del digestor, será de 14 metros.

El perímetro de la parcela donde se instalará la planta linda por el este con cultivos del promotor: invernaderos de papayas; y por el oeste con el depósito de agua generada en la desaladora de Roque Prieto, que está a una cota de altura superior (y de donde se transportará el agua para el suministro de la planta). En el extremo norte está el acceso a la parcela.

Controles de olores

El informe favorable al proyecto del Ayuntamiento de Guía recomienda un estudio de la presencia del alcaraván (*Burhinus oedicnemus distinctus*), que el proyecto técnico incorpore las medidas de atenuación de impacto e integración paisajística (urbanización de zonas verdes y apantallamiento vegetal) y que se incorporen medidas atenuantes o correctoras del potencial impacto por olores debido al tránsito de

camiones con estiércoles por La Atalaya.

El informe de Sanidad Ambiental, también favorable, aunque con consideraciones, propone incorporar en el programa de vigilancia ambiental medidas preventivas para minimizar el impacto sobre la calidad del aire durante la fase de explotación y la realización de campañas de medición de olores en condiciones meteorológicas desfavorables que verifiquen que no existe exposición en la población, o en caso de existir, se ejecuten medidas adicionales sobre emisiones de olores.

LA BROTAÇÃO IRREGULAR HACE DIFÍCIL PREVER CUÁNTA UVA SE PODRÁ RECOGER EN VERANO

Se confía en al menos llegar a 2 millones de kilos, como en 2024. Crucial será contar con una climatología benigna durante mayo



Calor de más en fechas invernales, en combinación con algunos días con lluvias abundantes han provocado una brotación irregular, poco frecuente, en buena parte de los viñedos repartidos por la superficie lanzaroteña. Como consecuencia, aún resulta aventurado acotar cómo será la vendimia del verano de 2025, en cuanto a la cantidad de fruta, según fuentes del Consejo Regulador de Denominación de Origen de

Vinos de Lanzarote.

Se confía, en principio, en al menos contar con una campaña pareja a la que hubo en 2024, cuando se pasó la cota de 2 millones de kilos. Para ello será crucial que la climatología tenga un comportamiento acorde a lo que se espera para un mes de mayo, sin días de calor especialmente intenso y con algunas precipitaciones; así como con niveles de humedad suficientes como para permitir que los cultivos se empapen en las horas de la noche.

Con condiciones benignas podrá ser factible entonces que las plantas sean capaces de sumar hasta 3 millones de kilos, con lo que la campaña sería semejante a la vivida en 2023. Y cabe tener en cuenta en este contexto que las parras se encuentran saneadas, «con lo que reciben mejor los abonos», según las fuentes consultadas en el Consejo. Además, las vides, por lo general, están lo suficientemente fortalecidas como para sufrir consecuencias menores en caso de producirse episodios de ceniza o mildiu.

Con 3 millones de kilos habría uva para surtir a las 41 bodegas censadas, si bien son 30 las que comercializan a gran escala, con necesidad de contraetiquetas. Con menos igual no bastaría, contando que durante 2024 se repartieron 1,99 millones de distintivos; y que se sumaron 679.000 en los cuatro meses iniciales de 2025. Este año se confía en que la fruta se siga abonando por las bodegas en términos parecidos a los concretados en 2023, con lo que se pagará a 3 euros cada kilo de uva o en valores próximos.

1.894 hectáreas cultivadas

Las bodegas, vistos los registros al cierre de abril, cuentan con al menos 1.861 viticultores se encuentran en condiciones de disponer de uva para la venta a terceros. Estos agricultores están siendo responsables del cuidado de 1.894 hectáreas dedicadas este año a la producción de fruta.

En ambos conceptos, los valores son parejos a los vistos en años previos, vistos los números calibrados para la tramitación de las ayudas al sector que reparten Unión Europea (UE), Gobierno de España y Gobierno de Canarias.

Calificación de 2024

Cabe reseñar que el comienzo de la vendimia de 2025 casi podría coincidir con el acto de calificación de la añada de los vinos de 2024. En acuerdo entre Consejo Regulador y Cabildo se ha pactado que el encuentro sea en el tramo final de junio, en el Castillo de San José, en Arrecife. En caso de que la nota se dé añada muy buena, será igual que la valoración de los seis años precedentes. El último caso de cosecha calificada de excelente data de 2017.



PORTADA

LOS EMBALSES DE TITULARIDAD PÚBLICA DE LA PALMA ALMACENAN MÁS DE 5,5 MILLONES DE PIPAS

La Laguna de Barlovento mantiene su tendencia ascendente y se sitúa



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

al doble de la máxima capacidad que ha tenido en los últimos lustros



Los embalses de titularidad pública de La Palma registran un volumen de 5.569.138 pipas entre las 12 balsas distribuidas en diferentes municipios, según los datos del Consejo Insular de Aguas a 1 de mayo de 2025. Los embalses se sitúan de esta manera al 55% de su capacidad, una cifra que asciende hasta el 83% si se resta de la ecuación a los embalses de mayor capacidad, que son La Laguna de Barlovento y la Balsa de Vicario.

El vicepresidente y consejero insular de Aguas, Juan Ramón Felipe, destaca que la tendencia de La Laguna de Barlovento continúa en ascenso, acumulando en este momento 654.096 metros cúbicos, lo que supone el 37% de su capacidad, una cifra que dobla el llenado máximo registrada en esta infraestructura en los últimos lustros.

Además, Felipe recuerda que La Laguna de Barlovento sigue siendo utilizada como distribuidora de este recurso esencial para distintos depósitos de la Isla y explica que, por su parte, la Balsa de Vicario, que también es de una importante capacidad, se sitúa al 41% de su llenado total con 576.612 metros cúbicos.

“Se trata dos infraestructuras fundamentales para el almacenamiento de estos recursos clave para nuestro sector primario y nuestra Isla, en general, dado que ambas cuentan con una gran capacidad”, incide Juan Ramón Felipe.

En concreto, el resto de balsas registran buenos datos en este último registro, estando al 92% de su capacidad la de Adeyahamen, en San Andrés y Sauces, con 317.523 metros cúbicos; seguida, con un volumen del 90% las balsas de Bediesta, en el mismo municipio, con 162.656 metros cúbicos; Dos Pinos, en Los Llanos de Aridane, con 348.591 metros cúbicos, y Montaña de Arco, en Puntagorda, con 88.205 metros cúbicos.

La balsa de Puntagorda se sitúa al 88% de su llenado máximo, acumulando 100.039 metros cúbicos de agua, seguida de Los Galguitos, en San Andrés y Sauces, que con 94.162 metros cúbicos se encuentra al 82% de su capacidad. La balsa Manuel Remón, en Puntallana, está al 84% con un volumen de 111.280 metros cúbicos y le sigue la de Las Lomadas, en San Andrés y Sauces con 73.767 metros cúbicos, lo que supone el 75% de su total.

La Caldereta, en Fuencaliente, se encuentra al 68% con 75.346 metros cúbicos y Cuatro Caminos, en Los Llanos de Aridane, al 66% con un volumen de 70.908 metros cúbicos.

La comercialización de un producto se realiza en una semana y supone

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales