

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

PORTADA

ATAÚLFO, LA NUEVA VARIEDAD DE MANGO QUE LLEGA AL PARAÍSO CANARIO DE ESTA FRUTA

El Ayuntamiento de Mogán entregará a los agricultores 100 árboles frutales de esta clase, originaria de México y una de las más comerciales del mundo



Un nuevo producto para hacer aún más competitivo el campo moganero con una de sus frutas estrella. El Ayuntamiento de Mogán quiere reforzar el sector primario de la localidad y para ello introducirá una nueva variedad de mango denominada Ataúlfo, que se sumará a las distintas clases de esta fruta que ya se cultivan en el municipio, como son la Tommy Atkins, Osteen y Keitt, las más extendidas por los terrenos agrícolas y más consumidas en la isla, además de las variedades Glenn, Tolbert, Valencia Pride o Heidi, que se plantan y consumen en menor cantidad. En total, al cierre del 2024, el municipio cuenta con casi 120 hectáreas en producción de esta fruta, el doble que hace una década.

Originaria de México, la variedad Ataúlfo se caracteriza, primero, por su potente color amarillo exterior frente a otras variedades con tonos verdes o morados, además de por su forma, ya que se asemeja a un triángulo, pero en este caso es ancho por la parte superior y estrecho por la inferior. Y segundo, se caracteriza por su sabor muy dulce, su textura sedosa y porque apenas contiene fibras, todas ellas las características más positivas que puede tener un mango para ser altamente consumido.

Es además una de las variedades más comerciales del mundo, sobre todo en países como Estados Unidos. «Es uno de los mangos con mayor salida mundial», explican técnicos municipales, que destacan la «calidad excepcional» de esta fruta. La denominación de esta variedad proviene de Ataúlfo Morales, el nombre del ingeniero agrícola dueño de la finca donde se plantaron los primeros árboles de esta clase.

¿Y por qué funcionará el mango Ataúlfo en Mogán? En primer lugar,

porque el mango cultivado en esta localidad, sea cual sea su variedad, siempre tiene éxito. Pero además de ser un producto que gusta y se vende bien, es un fruto que requiere menos cantidad de agua que otros árboles frutales como el aguacate o el naranjo y es resistente a las altas temperaturas como las que registra Mogán a lo largo del año, lo que lo convierte en una apuesta más que rentable para los agricultores.

Por ese motivo, previsiblemente el próximo mes de mayo el Consistorio entregará 100 árboles a los agricultores con el objetivo de que si les interesa esta variedad en el futuro puedan cultivar más y abrir así un nuevo nicho de negocio. Los árboles llegarán injertados y darán sus primeros frutos comestibles dentro de dos años. El Ayuntamiento realiza una inversión de 2.000 euros en este proyecto.

El fortalecimiento del cultivo del mango, que junto al aguacate y el atún conforman el trío de productos estrellas de la huerta y el mar moganero, se enmarca dentro de un programa municipal para potenciar la siembra de nuevos frutos tropicales y subtropicales alternativos a los habituales en Gran Canaria. De hecho, en el último lustro el Consistorio no solo ha potenciado el cultivo de distintas variedades de mango, sino que también ha impulsado el cultivo de piña tropical, de maracuyá de la variedad Pandora, de longan y la carambola.

La introducción de esta nueva variedad de mango es para el edil de Agricultura, Neftalí Sabina, una forma de tener productos durante todo el año. «Mogán no solo es sol y playa y tenemos claro que cuanto más variedad de productos tengamos será mejor porque habrá más cosecha durante los distintos períodos de producción; además, al disponer de

distintos frutos, los agricultores se garantizar algún tipo de producción a lo largo de todo el año y no solo en fechas concretas», señala.

Canarias7

PORTADA

CANARIAS DISECCIONA EL ADN DE LA PIÑA TROPICAL PARA COMBATIR EL FRAUDE DE LA IMPORTACIÓN ILEGAL

El proyecto GO-TRAZCAN analiza la piña para caracterizar el producto local. Varios análisis en comercios detectan fruta de Costa Rica que se vende como canaria



El proyecto GO-TRAZCAN ha sacado a la luz una realidad preocupante para el campo canario: la entrada y comercialización ilegal de piña tropical importada en Canarias, a pesar de que su entrada está expresamente prohibida desde 1987.

La iniciativa, liderada por el Instituto Tecnológico de Canarias (ITC) junto al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), Universidad de La Laguna (ULL) y

la cooperativa Platanera de Canarias (COPLACA), ha desarrollado herramientas científicas para detectar fraudes que perjudican directamente a los productos locales.

Durante el estudio se analizaron 127 muestras de piña canaria y 42 de origen importado, evaluando aspectos morfológicos, la composición química, el valor nutricional y la presencia de residuos fitosanitarios, lo cual evidenció claras diferencias entre ambas.

Los resultados no solo revelaron características propias de la piña local, sino que también delataron «prácticas fraudulentas en ciertos establecimientos», advierte Ricardo Díaz, responsable del Departamento de Análisis Ambiental del ITC. Para comprobarlo, el equipo realizó compras anónimas en comercios del archipiélago y cotejó los productos adquiridos con los análisis de laboratorio, constatando que en varios casos se vendían piñas importadas desde Costa Rica como si fueran de origen canario.

Gloria Lobo, investigadora del ICIA, reconoce que el contexto agrava el problema: la producción local cayó significativamente entre 2021 y 2023. Según Lobo, este descenso se debe a la retirada de ciertas materias activas anteriormente autorizadas durante el cultivo. A ello se suma la baja rentabilidad del cultivo en algunas islas y la competencia desleal de producto importado más barato que el local.

Uno de los principales obstáculos para frenar esta situación es la «ausencia de una normativa específica que permita actuar frente al fraude en el origen de los productos», apunta Ricardo Díaz. Según

explica, en otras áreas, como el control de plaguicidas, sí existen normativas claras como la ley de 1987. Ésta prohíbe la entrada de determinadas frutas tropicales para evitar que entren plagas o enfermedades en las islas, pero no está pensada para temas de etiquetado o fraude en el origen del producto una vez que ya está dentro.

Valor al producto local

El estudio demuestra que «la piña canaria no desmerece en absoluto frente a la de Costa Rica en términos de calidad analítica», subraya el investigador. En Canarias se cultivan principalmente dos variedades: la española, predominante en El Hierro, y la MD2, presente en Tenerife y Gran Canaria.

GO-TRAZCAN propone poner en valor la piña canaria para que el consumidor pueda reconocer sus cualidades y dotar a la administración de herramientas eficaces para detectar el fraude. En cuanto al papel del consumidor y el impacto económico, aunque muchas veces se cree que la piña local es más cara, Díaz aclara que no han detectado «una diferencia significativa de precios entre las piñas cuando es nuestra y cuando no». Considera que, si se incrementa la demanda del producto local, los precios tenderán a estabilizarse: «Si el consumidor confía, la producción saldrá adelante». En esa línea, destaca que el sector turístico está dando pasos hacia un modelo más autosuficiente: «Hay una cadena hotelera que está cultivando sus propios tropicales» para garantizar su abastecimiento con producto local.

Los resultados del proyecto, financiado con fondos europeos y

nacionales, ya se han presentado en Gran Canaria, en Tenerife y El Hierro con el objetivo de trasladar el conocimiento y los resultados al sector agrícola del archipiélago.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

EL PRECIO DEL PLÁTANO SIGUE SIN TECHO: EL CONSUMIDOR PAGA HASTA CUATRO EUROS/KILO Y EL AGRICULTOR YA COBRA HASTA 1,5

Los cosecheros locales, según registros del MAPA, recibirán por la fruta de la semana 15, la previa a Semana Santa y antes de costes agrícolas, una media de 1,49 euros/kilo, más que en la precedente; el valor de venta final sigue por las nubes: en torno a cuatro euros en la Península y tres o más en Canarias



Puede que sea lo antes nunca visto para el plátano de Canarias, puede... Pero seguro que lo es para los últimos tres años, los del trienio 2023-25, al menos según los registros oficiales publicados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAPA) accesibles a través de su sitio

web.

La fruta isleña por excelencia, la más importante en los planos económico y laboral en el archipiélago, la que más se expide al resto del país y fuera de él, y la que más presente está en el paisaje insular, sobre todo en las cuatro más húmedas, con Tenerife a la cabeza en producción, sigue subiendo la rampa de lanzamiento en un tobogán que, por ahora, no alcanza la cumbre, el punto de caída, el nivel de inflexión, el cambio de tendencia en su cotización para la primera transacción en verde y al por mayor. Y de ahí todo lo demás hasta llegar a la queja en el mostrador del consumidor.

Atendiendo a los últimos datos disponibles, que son los del MAPA de la semana 15 de este 2025, la formada por los días del 1 al 13 de abril y una etapa normal (sin más festivos de los habituales, lo que no se puede decir de la actual Semana Santa), el precio medio previsto como remuneración al agricultor platanero canario por sus partidas comercializadas esa semana para las categorías de calidad alcanza nada menos que los 1,49 euros por kilo, cifra récord en el actual ejercicio anual y también la más elevada, con mucha diferencia, desde el 1 de enero de 2023.

Quizás, a expensas de confirmación con las estadísticas de los últimos decenios, ese sea el precio promedio de liquidación al cosechero local más alto en los últimos tiempos, todo un alivio para el platanero de las islas, que viene de dos años de inhabitual ruina, de manera especial por lo ocurrido en 2023 (véase el gráfico) y gran parte de los meses del pasado 2024.

PLÁTANO

Euros/100 kg



Esa liquidación de precio al agricultor, que le llega descontados los costes de comercialización de la fruta (entre 0,40 y 0,50 euros por kilo) y otros abonos menores regulados dentro de Asprocan, supone un rendimiento por kilo para el platanero canario muy por encima de sus gastos de producción agrícola (los de cultivo en la parcela), como media

situados en la horquilla 0,60-0,70 euros por kilo.

Dicho esto, se observa que el margen comercial absoluto puede estar por encima de los 0,80 euros por kilo o más, y esto antes de recibir la ayuda directa anual que se paga con fondos de la Unión Europea (UE), hasta un máximo de 0,33 euros por kilo comercializado con barrera en 420 millones de kilos al año. Así se recoge dentro del programa Posei en vigor (2021-27).

Hasta aquí bien, al menos en lo que respecta a los intereses de los plataneros isleños, pero otra cosa bien distinta es lo que luego ocurre con los precios finales abonados por el consumidor al llevarse esos mismos plátanos a sus fruteros. Así es, pero no solo en los mercados exteriores de la fruta isleña, casi toda llevada a la Península y Baleares, sino también, y es lo que menos se entiende, en establecimientos comerciales de Canarias, sobre todo porque en las islas el plátano es un producto de cercanía: no se debe mover más de 2.000 kilómetros en barco.

En el mercado de la Península, lo normal ahora es que los precios de venta al público para la fruta de calidad estén en torno a los cuatro euros por kilo o por encima de ese nivel (si es ecológico), a gran distancia de lo que se paga por la banana (a veces hay hasta dos euros de diferencia por kilo), mientras que en Canarias lo habitual para las mismas categorías es no hallar plátano local ya por debajo de los tres euros por kilo. En Lanzarote se ha visto hasta un valor de venta en supermercado de casi 3,40 euros por kilo el domingo pasado.

Valores de transacción sin parangón reciente

La actividad de producción de plátanos en las islas está viviendo un bum de precios percibidos por el agricultor sin parangón, algo que beneficia mucho más a los cultivadores que han cortado o cortan de forma mayoritaria su fruta en estos meses: febrero y sobre todo marzo y abril.

Esta coyuntura comercial responde, según análisis de los expertos, a la poca fruta que está expidiendo Canarias a la Península, con marcas de embarque semanales en los siete millones de kilos y menos; también a las dificultades que se dan para cubrir esa reducción con fruta importada desde la llamada área dólar, sobre todo Centroamérica y parte del África occidental.

La combinación de esos factores principales está en el origen de los precios tan buenos que reciben los plataneros canarios, que ganan dinero, y bastante, a través de la cotización de su fruta, tras descontar todos sus costes de producción y comercialización y antes de recibir la ayuda directa de la UE por kilo, la de los 0,33 euros por kilo.

La situación actual del mercado, tan bondadosa para el cultivo, tiene a muchos en el sector productor aliados con el silencio, aunque a la espera del cambio de presidente en la organización Asprocan, algo que se consumará el 6 de mayo próximo en asamblea general anual, con la salida ya segura de Domingo Martín, con siete años consecutivos como líder de la entidad que agrupa a las seis organizaciones de productores de plátanos de Canarias (OPP), y con la llegada de un presidente inédito: José Carlos Rendón, empresario agricultor adscrito a la OPP Europlátano y persona apoyada por la mayoría de Asprocan, que se mide por los

kilos comercializados al año. Rendón los tiene con la aportación de Europlátano, Cupalma (la de Domingo Martín) y las dos OPP con origen grancanario: Llanos de Sardina y Plataneros de Canarias.

Por ese lado, todo cerrado, únicamente a la espera de algunas acciones de maquillaje, como que Rendón, por ejemplo, al final resulte elegido en aquella asamblea por unanimidad: es el único candidato, tiene el respaldo de la mayoría en Asprocan y siempre es mejor trasladar unidad a los agricultores y la opinión pública.

En el otro vértice, hay que recordar que el decreto territorial tramitado por el Gobierno de Canarias (ya con casi 10 meses de recorrido) para modificar el sistema de reparto de la ayuda directa del plátano de Canarias y hacerlo "más justo", con los 141 millones de euros al año en juego, ya está a punto de llegar a su fin: el lunes 5 de mayo se resuelve el dictamen pendiente del Consejo Consultivo y en alguna de las sesiones del Consejo de Gobierno, la del 12 o el 19 de mayo, se espera su aprobación definitiva y publicación en el BOC.

Esto lo dan por hecho el propio presidente de Canarias, Fernando Clavijo, y el consejero de Agricultura, Narvay Quintero. Y así parece que será, pese a que los que ahora llegan a Asprocan, en la misma línea que los defensores de Domingo Martín, nada lo quieran.