



NOTICIAS

Viernes, 25 de abril de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

EL ORO DULCE DE TENERIFE: UNA RUTA APÍCOLA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

En Tenerife, la miel es mucho más que un alimento: representa paisaje, historia, biodiversidad y tradición



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

La variedad de este producto, amparado bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) Miel de Tenerife, refleja la riqueza floral de la isla y el compromiso de quienes lo producen. A través de esta ruta apícola, descubriremos sabores singulares y el alma de un territorio que ha hecho del respeto al entorno su sello de identidad.

La miel como reflejo de una región

La miel es el resultado del trabajo milimétrico de las abejas al transformar el néctar de las flores en una sustancia densa, energética y de alta calidad nutricional. Su color, sabor, textura y aroma varían en función del origen floral, el clima, la altitud y la época del año. En Tenerife, esta diversidad se multiplica gracias a la singularidad de su flora endémica, sus suelos volcánicos y la combinación excepcional de microclimas, dando lugar a mieles verdaderamente únicas en el mundo.

Las mieles de Tenerife se clasifican en dos grandes categorías: monoflorales y multiflorales. Las primeras proceden del néctar de una única especie vegetal, lo que les aporta características muy definidas. Entre esta amplia gama podemos distinguir mieles de castaño, poleo, tajinaste, retama del Teide, aguacate, tederá, barrilla, relinchón, malpica o hinojo, entre otras. Las multiflorales, por el contrario, recogen la esencia de distintas floraciones y varían según la zona y la temporada, siendo las más representativas del conjunto del paisaje.

Los procesos de producción en la isla siguen una metodología muy respetuosa. La extracción y el envasado se realizan en frío, sin tratamientos térmicos que alteren sus propiedades, y la recolección se realiza de forma manual. El resultado es una miel cruda, pura y rica en

compuestos naturales. Además, otros productos como el polen, el propóleo, la cera o la jalea real suman y enriquecen el aprovechamiento de las colmenas.

DOP Miel de Tenerife: sello de calidad y compromiso

La Denominación de Origen Protegida Miel de Tenerife certifica que el producto ha sido recolectado, procesado y envasado íntegramente en la isla, garantizando su trazabilidad, autenticidad y calidad. Este reconocimiento no solo protege a las mieles tinerfeñas, sino que también avala un modelo de producción sostenible y vinculado al territorio.

El Órgano de Gestión de esta DOP es APITEN, la Asociación de Apicultores de Tenerife. Su labor incluye el seguimiento técnico, la defensa de los intereses del sector y la promoción del producto en ferias, campañas y mercados especializados. La DOP protege a los productores frente a imitaciones y posiciona la miel de Tenerife como un producto gourmet de gran prestigio en Europa.

Un oficio con historia

La apicultura en Canarias tiene un recorrido histórico que se remonta a la etapa prehistórica, con indicios que apuntan a que los aborígenes isleños recolectaban miel silvestre de forma rudimentaria. Tras la conquista, esta práctica comenzó a sistematizarse y, desde entonces, ha evolucionado adaptándose a las particularidades del medio insular.

A lo largo de los siglos, la actividad apícola se ha mantenido como medio de vida para muchas familias. En Tenerife, esta tradición ha sabido



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

adaptarse al entorno, aprovechando las floraciones locales y ajustando los métodos de producción a las características del paisaje. Las zonas de medianías y alta montaña, ricas en vegetación autóctona, se han consolidado como enclaves ideales para el desarrollo de la apicultura. Además, la dispersión geográfica de las explotaciones permite evitar contaminaciones cruzadas, favorece una cosecha diferenciada y potencia la singularidad de las mieles que se obtienen.

Uno de los elementos más representativos del patrimonio apícola canario es la abeja negra, una subespecie presente en el Archipiélago desde hace más de 200.000 años. Se trata de una abeja rústica, resistente y perfectamente adaptada a las condiciones insulares, con mayor tolerancia a enfermedades y un comportamiento menos agresivo que otras razas europeas. Su conservación es clave, no solo por su valor genético, sino también por su papel esencial en la polinización de especies vegetales autóctonas.

En la actualidad, la apicultura en Tenerife combina técnicas tradicionales con innovaciones que permiten mejorar la calidad del producto sin comprometer el equilibrio ambiental. La mayoría de las explotaciones son de pequeño o mediano tamaño, gestionadas por familias o cooperativas que ven en la miel no solo una fuente de ingresos, sino también una forma de vida.

Una ruta muy dulce

Recorrer Tenerife a través de sus mieles es una manera distinta de descubrir su gastronomía, cultura y paisaje. Bajo el amparo de la DOP Miel de Tenerife, decenas de productores trabajan con rigor y

sensibilidad para ofrecer un producto que transmite identidad y territorio.

En el norte, municipios como Tacoronte, La Orotava o San Juan de la Rambla albergan proyectos como, Mentetierra, Mieles Giovanni, Casa Las Pérez o Miel Clara, centrados en una producción artesanal y ecológica. Icod de los Vinos, La Victoria de Acentejo y el valle de La Orotava suman nombres como Mieles Ferrera, Zum Zum Miel y Fran Miel, cuyas mieles reflejan la riqueza vegetal del entorno. Además, en el Sauzal se encuentra la Casa de la Miel, centro de referencia del sector apícola en la isla. Paralelamente a su labor técnica y formativa, también funciona como espacio divulgativo abierto al público, donde es posible conocer de cerca el proceso de producción y el valor de este singular producto.

En el sur, productores como Mieles de Abona, Oromiel o Isla Miel trabajan en un contexto más árido, donde la flora xerófila imprime a las mieles matices intensos y característicos. En el área metropolitana, iniciativas como Canapimiel o El Panal Canario integran producción y divulgación, acercando el fascinante mundo de las abejas a la ciudadanía. Otros proyectos como El Productor reafirman la apicultura como una actividad económica clave en la isla.

Buena parte de estas mieles pueden encontrarse en mercados agrícolas, ferias locales o puntos de venta directa, lo que permite al consumidor conectar con quienes están detrás del producto. Cada frasco es testimonio del esfuerzo por mantener vivo un oficio que cuida del entorno.

La apicultura es una de las prácticas agrícolas más respetuosas con el medio ambiente. Las colmenas no contaminan, no erosionan el suelo ni requieren grandes infraestructuras. Al contrario: las abejas favorecen la polinización, regeneran floraciones silvestres y contribuyen activamente a mantener la biodiversidad del entorno. Además, su presencia es un indicador del estado de salud de los ecosistemas. La desaparición de colonias suele estar relacionada con la pérdida de hábitats, el uso de pesticidas o los efectos del cambio climático. Protegerlas es, en definitiva, proteger la base de nuestra alimentación y el equilibrio del planeta.

En Tenerife, este equilibrio entre producción y conservación ha encontrado un modelo ejemplar. Gracias a la Denominación de Origen y al compromiso de apicultores e instituciones, se ha logrado preservar un sistema productivo que cuida del entorno y refuerza la sostenibilidad de los ecosistemas. En un mundo cada vez más desconectado de lo natural, la miel de Tenerife demuestra que es posible producir con respeto, preservar lo esencial y saborear, en cada cucharada, la esencia de una isla.

GUARDIANES DEL VIÑEDO CANARIO

Bodega Piedra Fluida, que ha adquirido 35 hectáreas de viñedo propio, se convierte en un bastión de resistencia frente al abandono de la viña



En un contexto alarmante para la viticultura canaria, donde el abandono de viñedos se ha convertido en una constante con la pérdida de cerca de 2.500 hectáreas desde 2012 en el archipiélago, Bodega Piedra Fluida emerge como un bastión de resistencia, amor por la tierra y compromiso con el patrimonio vitivinícola.

Esta cifra no solo habla de un retroceso económico, sino de una profunda herida cultural, paisajística y medioambiental que pone en riesgo siglos de tradición. Las causas son múltiples: las dificultades para el relevo generacional, la escasa rentabilidad del cultivo y los cada vez más notorios efectos del cambio climático.

En medio de este panorama, Piedra Fluida ubicada en La Orotava y amparada por la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias se alza como una bodega singular, no solo por la calidad de sus vinos, sino por su labor encomiable en la recuperación de viñedos antiguos y la conservación de cepas que, en muchos otros casos, han sido condenadas al olvido. La suya es una auténtica apuesta por la viticultura heroica, esa que desafía el abandono, la altitud y las condiciones extremas, y que devuelve a la vida auténticos tesoros enológicos.

Su filosofía es clara: cuidar la viña como quien cuida una herencia. Han adquirido más de 35 hectáreas de viñedo propio, distribuidas por diversos enclaves de la isla de Tenerife, apostando firmemente por viñedos singulares que requieren entre uno y dos años de mimo constante para volver a dar fruto. Y lo logran, porque, como bien dicen, "la tierra devuelve el cariño que le das".

Uno de los ejemplos más notables se encuentra en el norte de la isla, concretamente en Santa Úrsula, donde conservan un sistema de conducción único en el mundo: el parral tradicional canario, característico de la zona, que es una expresión cultural de la viticultura isleña. De allí nacen algunos de sus vinos más emblemáticos y premiados a nivel internacional, como el blanco Frontones y el tinto Listán Negro, verdaderas joyas que reflejan el alma del terruño.

Pero la singularidad de estos viñedos no radica únicamente en su valor etnográfico o en su legado histórico. En términos técnicos, el sistema de conducción en parral permite una mejor aireación de la planta, favorece el control de enfermedades y protege los racimos del sol directo, algo esencial en las latitudes subtropicales del archipiélago. Este modelo, que exige una atención manual minuciosa y un conocimiento profundo de la planta, no es viable a gran escala industrial, y por eso mismo cobra especial relevancia en proyectos como Piedra Fluida, donde la calidad prevalece sobre la cantidad, y el compromiso va más allá del rendimiento económico.

Viñedos únicos

Además, los suelos volcánicos y la diversidad orográfica de la isla dotan a cada parcela de una identidad intransferible. No hay dos viñedos iguales. La altitud, la orientación, la exposición al alisio, la profundidad del suelo o su composición mineral crean microterroirs que son interpretados por la bodega como si de instrumentos musicales se tratara. Cada uno tiene su tono, su ritmo o su voz. El resultado es una gama de vinos con personalidad definida, honestos, fieles a su origen y con un alma que los diferencia en el mercado nacional e internacional.

Este proceso de recuperación se traduce en el renacimiento de cepas viejas algunas de más de 80 años de antigüedad- y en la dinamización del entorno rural. La bodega colabora con viticultores locales, genera empleo estable, apuesta por la formación de jóvenes en técnicas de cultivo tradicionales y modernas, y pone en valor el trabajo del agricultor como pilar esencial del desarrollo sostenible.

En este sentido, Piedra Fluida está construyendo un modelo de viticultura que es viable desde el punto de vista económico, además de ser socialmente justa y medioambientalmente responsable. Un equilibrio que muy pocas bodegas logran alcanzar. Su visión a largo plazo es la de conservar lo que otros están dejando atrás, elevarlo y convertirlo en símbolo de orgullo insular.

Piedra Fluida ha convertido la recuperación vitícola en una forma de activismo. No se trata únicamente de producir vino, también de reconstruir un paisaje, proteger la biodiversidad local y preservar la historia agrícola de las Islas Canarias. Todo ello con una visión que combina tradición y excelencia, donde el control de calidad se ejerce desde el viñedo revitalizado hasta la botella, asegurando un producto que no solo destaca por su sabor, sino por el relato que encierra.

Sus viñedos, muchos de ellos ubicados a 1.687 metros de altitud sobre suelo volcánico, que son los de mayor altura de Europa, dan buena cuenta de la apuesta por la excelencia. Piedra Fluida cultiva sus cepas en condiciones extremas, unas particularidades que dotan al vino de una identidad única y confirman el poder de una naturaleza que, bien

tratada, devuelve lo mejor de sí.

Así, Bodega Piedra Fluida no solo embotella vino, también embotella historia, paisaje, esfuerzo y esperanza. En un momento en que el campo canario pide auxilio, su labor es ejemplo e inspiración para un futuro en el que el viñedo no sea solo pasado, sino promesa viva.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA DE LAS PALMAS

PORTADA

LOS ENEMIGOS DE LAS PLAGAS: ASÍ PROTEGE FSM SUS CULTIVOS

Grupo FSM impulsa una agricultura sostenible en Gran Canaria mediante el uso de control biológico, reduciendo plagas sin recurrir a productos químicos



En el mundo agrícola, el control de plagas es una batalla constante, donde cada decisión impacta directamente en la productividad, la calidad de los cultivos y la sostenibilidad del medio ambiente. En este contexto, Grupo FSM ha desarrollado su propia metodología basada en el control biológico, una estrategia que garantiza la calidad y eficacia de

sus procesos de producción, respetando los equilibrios naturales del ecosistema.

De forma coloquial, solemos referirnos a los agentes de control biológico como “bichitos buenos que se comen a los bichitos malos”. Pero ¿qué convierte exactamente a un insecto, ácaro o microorganismo en una plaga? La respuesta radica en su capacidad para causar daños significativos a los cultivos, ya sea reduciendo el volumen de producción, afectando la calidad comercial del producto o incluso provocando la pérdida de cosechas enteras. Una de las características más preocupantes de las plagas es su alta tasa de reproducción, lo que provoca un desequilibrio en el agroecosistema y dificulta su contención por medios tradicionales.

Para contrarrestar este desequilibrio, existen dos enfoques principales: el uso de productos fitosanitarios de origen químico y el control biológico. Aunque los fitosanitarios pueden ser efectivos para reducir las poblaciones de insectos plaga, su uso prolongado conlleva riesgos importantes, como la aparición de resistencias, la afectación de organismos beneficiosos y el deterioro del entorno. Por el contrario, el control biológico se basa en el uso de enemigos naturales —organismos vivos como insectos, ácaros o microorganismos— que ayudan a mantener las plagas a raya sin necesidad de intervenir químicamente de forma masiva.

Tipos de control biológico

Control biológico por conservación: Este método busca conservar y potenciar las poblaciones de enemigos naturales ya presentes en el

entorno agrícola. Para ello, se diseñan y fomentan estructuras vegetales que sirvan como refugio, fuente de alimento o lugar de reproducción para la fauna auxiliar. Aunque se trata de una estrategia más compleja y que requiere estudios específicos por cultivo, sus beneficios a largo plazo son significativos. En cultivos como el plátano, su implementación resulta más complicada debido a que las ayudas económicas están ligadas a la superficie productiva, lo que limita la posibilidad de incorporar zonas de vegetación auxiliar sin afectar la rentabilidad.

Control biológico por inundación: En este caso, se realiza la liberación controlada de insectos beneficiosos que actúan de forma directa sobre las plagas. Los organismos liberados pueden actuar como:

Depredadores, que cazan y se alimentan de las plagas. Ejemplos de ello son los ácaros fitoseidos, utilizados para controlar la araña roja (*Tetranychus urticae*) y los trips. Para la araña roja se emplean *Neoseiulus californicus*, un ácaro generalista, y *Phytoseiulus persimilis*, más especializado. Para los trips, se utilizan *Neoseiulus cucumeris* y las larvas de *Chrysopa*, también conocida como crisopa verde.

Parasitoides, que insertan sus huevos en el interior de las plagas, donde las larvas crecen alimentándose desde dentro hasta provocar la muerte del hospedador. Un ejemplo destacado es *Acerophagus artelles*, empleado en el control de la cochinilla de la platanera (*Dysmicoccus grassi*).

Además del uso de enemigos naturales, en FSM Agricultura se aplican técnicas complementarias como el uso de trampas con feromonas, una

herramienta precisa para el monitoreo y reducción de plagas específicas:

En el cultivo del plátano, se utilizan para el control del picudo de la platanera (*Cosmopolites sordidus*).

En la papaya, se implementan contra la traza (*Opogona sacchari*), un insecto que puede afectar gravemente el fruto.

Actualmente, FSM Agricultura gestiona cuatro fincas de plátano bajo régimen de control biológico, con una superficie total cercana a las 12 hectáreas. No obstante, este enfoque no se limita a esas fincas. En toda la extensión cultivada —aproximadamente 245 hectáreas— se lleva a cabo un riguroso control de la araña roja mediante sueltas periódicas, lo que permite mantener una presión baja de esta plaga sin necesidad de recurrir a tratamientos químicos convencionales.

El control biológico no es solo una técnica más dentro del manejo agrícola; representa una alternativa integral, sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Permite alcanzar altos niveles de sanidad vegetal sin comprometer la salud del suelo ni del entorno, y sin poner en riesgo a los consumidores.

Grupo FSM lleva desde 1966 comprometido con la producción agrícola en el norte de Gran Canaria, especializándose en el cultivo de frutas como el plátano y el café. Su modelo de trabajo combina prácticas tradicionales de recolección con la incorporación de tecnología de vanguardia en automatización, trazabilidad y gestión del agua, lo que le permite no solo preservar el legado agrícola de la isla, sino también

avanzar hacia una agricultura más inteligente, responsable y con visión de futuro.

LA CONTRIBUCIÓN DE LEADER EN FORJAR PROYECTOS RURALES

Oportunidades que crecen en el campo, donde los sueños prosperan y se hacen realidad



El programa LEADER ha demostrado su impacto positivo en el medio rural de Gran Canaria, creando empleo, revitalizando pueblos y apoyando a empresas locales.

Este programa financiado con el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciado por el Gobierno de Canarias y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se ha implementado a través la Asociación Insular de Desarrollo Rural en la isla de Gran Canaria.

AIDER Gran Canaria ha contado permanentemente con la ayuda del Cabildo de Gran Canaria para ejecutar su Propuesta de Desarrollo en la isla.

En estos meses, finalizará la Medida 19 Leader del Plan de Desarrollo Rural de Canarias, con un total de 3.488.645,02 € de subvención

aprobada, para 88 proyectos detrás de los cuales están personas, hombres y mujeres que desde el ámbito privado y público han puesto esfuerzos, ilusión, conocimientos y medios para transformar sus ideas, anhelos y sueños en realidad.

LEADER no es solo financiación, es cooperación público privada, es participación, son redes y alianzas para el desarrollo del medio rural de la isla. Son sueños de mujeres, hombres y administraciones para mejorar, innovar, y emprender con grandes dosis de coraje, de creatividad, de esfuerzo y de ilusión.

Estas colaboraciones reflejan el compromiso de AIDER Gran Canaria con el desarrollo sostenible y la mejora de la calidad de vida en el medio rural, trabajando en estrecha coordinación con instituciones y agentes del territorio

En el segundo semestre de este año, comenzará lo que se denomina Intervención 7119 LEADER del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027.

LEADER, una vez más, dará oportunidades de apoyo a nuevas iniciativas para mejorar la innovación, el emprendimiento, y el desarrollo empresarial, para dar más y mejores servicios a la población y para poner en valor el patrimonio rural.

Si tienes el propósito de cumplir tus sueños, para vivir una vida mejor en el medio rural de Gran Canaria, manifiesta tu interés, contáctanos.

VETERINARIO DE GRANJA: PILAR INVISIBLE DE LA SALUD PÚBLICA

Sin su trabajo esencial e incansable, el equilibrio entre salud animal, humana y ambiental está en riesgo



El veterinario de campo, también llamado veterinario de granja o veterinario de explotación ganadera, es una figura esencial en la sanidad animal, la seguridad alimentaria y la salud pública. Sin embargo, en España, el impacto de su trabajo sobre la Salud Pública sigue siendo desconocido para gran parte de la sociedad, lo que ha llevado a una infravaloración de este colectivo profesional, como agentes sanitarios fundamentales. Su función va mucho más allá de atender animales enfermos; son la primera línea de defensa contra las enfermedades zoonóticas, las resistencias a los antibióticos y los riesgos ambientales que pueden comprometer la salud de las personas.

Control de zoonosis: protección en origen

Las zoonosis, enfermedades que se transmiten entre animales y humanos, representan un desafío constante para la salud pública. Enfermedades como la tuberculosis bovina, la brucelosis, la gripe aviar o los coronavirus pueden tener consecuencias devastadoras si no se controlan en su origen. Aquí es donde el veterinario y la veterinaria de granja juegan un papel crucial: su labor en la detección temprana, el

control de brotes y la prevención mediante planes sanitarios evita que estas enfermedades lleguen a la población humana. Según la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), más del 60% de las enfermedades infecciosas emergentes en humanos tienen origen animal, lo que subraya la necesidad de reforzar la vigilancia veterinaria.

En este sentido, la Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE) a nivel nacional, desempeña un rol fundamental en la vigilancia y gestión de enfermedades de declaración obligatoria. Esta red permite una rápida detección y respuesta ante brotes, minimizando el impacto en la salud animal y humana. A nivel internacional, la OMSA gestiona el Sistema Mundial de Información Zoonosaria (WAHIS), una herramienta clave para la notificación y seguimiento de enfermedades animales en todo el mundo. Gracias a la colaboración entre sistemas de vigilancia veterinaria nacionales e internacionales, se refuerza la capacidad de respuesta ante amenazas sanitarias globales. En la primera línea de este sistema de vigilancia están los veterinarios de granja.

Lucha contra las resistencias antimicrobianas y garantías de la salud ambiental

El uso inadecuado de antibióticos en la ganadería contribuye a las resistencias antimicrobianas, una de las mayores amenazas para la salud global. Los veterinarios de granja tienen una función clave en su control, promoviendo estrategias de prevención y control en el uso responsable de los fármacos.

Estos veterinarios y veterinarias de campo también contribuyen a minimizar el impacto ambiental de la ganadería, asesorando sobre el

manejo adecuado de residuos y la optimización del uso de recursos. Su labor ayuda a reducir la contaminación y promueve un modelo de producción más sostenible bajo el enfoque One Health, que reconoce la interconexión entre la salud animal, humana y ambiental.

Reivindicación de la profesión veterinaria: un reconocimiento pendiente

A pesar de su contribución a la salud animal, a la salud ambiental y a la salud pública, los veterinarios de campo siguen sin recibir el reconocimiento que merecen en España. Mientras que en otros países europeos su figura es valorada como un pilar del sistema sanitario, en España continúan viéndose como meros cuidadores de animales.

La figura de los veterinarios y veterinarias, como expertos sanitarios en enfermedades de origen animal transmitidas a las personas, es fundamental para la contención de situaciones como las vividas frente al Covid-19. Inexplicablemente en España, a nivel general, ni la administración central ni la autonómica, vieron necesaria la presencia del colectivo veterinario en la constitución del Comité de Gestión Técnica del Coronavirus a nivel estatal, ni de los comités científicos creados a nivel autonómico, como sí ocurrió en muchos otros países de nuestro entorno. Aun siendo estos profesionales, sanitarios expertos en zoonosis y brotes epizooticos, que son enfermedades que afectan a un gran número de animales de una o varias especies y en un lugar determinado. Así lo avalan los conocimientos de este colectivo profesional y el eficaz funcionamiento desde hace décadas de la Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE) y el Sistema Mundial de Información Zoonosaria (WAHIS).

Esta percepción errónea de la medicina veterinaria no solo afecta al prestigio de la profesión, sino que también pone en riesgo la salud pública al no dotar a estos profesionales de los recursos, apoyo y confianza necesaria. La implementación del enfoque One Health o “Una Sola Salud” en las políticas de Salud Pública es esencial para afrontar futuras pandemias, incluida la “pandemia” silenciosa de las resistencias antimicrobianas.

El reto lo tenemos delante, es el momento de integrar correctamente al colectivo veterinario en el engranaje los sistemas sanitarios, e integrarlos plenamente en los comités científicos de asesoramiento y en las mesas multidisciplinares.

Es imperativo que las administraciones y la sociedad confíen y reconozcan el papel fundamental del veterinario de explotación ganadera como un agente sanitario clave. La lucha contra las zoonosis, las resistencias antimicrobianas y el impacto ambiental de la ganadería no pueden abordarse sin su trabajo diario en el campo. Su labor no solo controla la seguridad alimentaria resultante de la producción animal, sino que salvaguarda la salud de todos. Ya lo decía Luis Pasteur, microbiólogo francés, “La medicina cura al hombre, la medicina veterinaria cura a la humanidad”.

Colegio Oficial de la Profesión Veterinaria de Las Palmas:

<https://lpa.vetcan.org/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/ColegioOficialdeVeterinariosdeLasPalmas#>

Instagram: <https://www.instagram.com/veterinarioslaspalmas/>



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

ANTONIO ARMAS, MÁS DE MEDIO SIGLO ENTRE FRUTAS Y VERDURAS EN EL MERCADO CENTRAL

A los doce años ya sabía lo que era trabajar de sol a sol y aún hoy, tras más de 50 despachando producto fresco en sus puestos del mercado, Antonio nos cuenta que siempre ha sido inmensamente feliz en su trabajo



Apenas era un niño vestido con pantalones cortos cuando comenzó a despachar en uno de los puestos del Mercado Central. Por aquel entonces, los clientes que llegaban al mercado tenían que atravesar los arenales y, alrededor de este histórico mercado no había ni una sola construcción de las que ahora lo rodean.

En paralelo, Antonio ayudaba a su padre con el negocio familiar del cultivo de plátanos y se encargaba, cuando ya cerraba el mercado de ir andado hasta San Telmo para dar la 'orden' en nombre de su padre, de que cerraran el agua que ya el cultivo estaba regado. Ida y vuelta, prácticamente a diario, cumpliendo con el trabajo y cumpliendo como

hijo y sin que las ganas menguaran ni un solo día.

Por 60 pesetas de diferencia, Antonio cambió de puesto y empezó a trabajar, sin ni siquiera haberlo soñado antes, en el mismo puesto del que hoy, Antonio Armas es el orgulloso propietario.

Peseta a peseta, guardando y ahorrando, porque es enemigo de las deudas y durante toda su vida solo ha invertido dinero cuando lo ha tenido.

Más de 50 años entre frutas y verduras

Hoy Antonio puede decir que ostenta el puesto de veterano absoluto del Mercado Central de la capital grancanaria, siempre despachando y atendiendo directamente a los clientes, tanto particulares como profesionales, entre frutas y verduras Antonio ha ido cosechando su propia vida, a golpe de madrugones, porque hasta donde le llega la memoria su despertador siempre ha sonado antes de las 03:00 am.

Hoy, muy pocos pueden decir que sean historia viva del mercado como Antonio Armas y que el producto fresco, local y 'del país' haya sido su sustento hasta llegar a tener dos puestos tradicionales, uno justo al lado del otro, donde a diario, excepto los domingos que descansa, Antonio y sus hijos, Rocío y Cristofer, además de Rita y Gisela a quienes mira como si fueran familia despachan con diligencia, cercanía y la mejor de sus sonrisas.

Dos puestos que, a pesar de su larga historia se han sabido adaptar a las demandas del cliente y sus cambios y tendencias de consumo y ser

de los pocos que también ofrece en sus expositores productos indispensables de la gastronomía latinoamericana.

«Muchos han sido los sacrificios para llegar hasta aquí pero siempre me he sentido inmensamente feliz y seguiré al pie del cañón, hasta que Dios quiera, porque, la felicidad que me da seguir aquí, tiene tanto valor que no tiene precio».

Un padre orgulloso

Cada paso andado por Antonio siempre ha sido por el bien de su familia y no puede evitar sonreír cuando mira a su alrededor y a su lado cuenta con sus dos hijos: Rocío y Cristofer quienes, orgullosos de su padre recogen cada día su ejemplo y testigo: madrugones, horas en pie y sin apenas tiempo libre, pero a ellos, al igual que a su padre, nada les hace más dichosos.

Rocío lleva en el negocio casi ocho años y empezó, en su día, para echar una mano los fines de semana y nos asegura que no encuentra un lugar mejor en el que estar que en el Mercado Central junto a los suyos y prácticamente lo mismo le sucede a Cristofer quien después de terminar su carrera universitaria y de comenzar en otros oficios decidió apostar hace 15 años por el negocio familiar, por encargarse desde bien temprano de todos los envíos que despachan a domicilio, tanto a profesionales como a particulares y, al igual que su hermana Rocío, no hay mejor ambiente donde trabajar que el bullicio y la cercanía del mercado cada día.

Compañeras que forman parte de la familia

Dos puestos, uno justo al lado del otro, nada más traspasar las históricas puertas del Mercado Central y justo a la izquierda y allí estarán Antonio Armas y sus hijos, pero también Rita quien lleva, nada más y nada menos, que 22 años tras esas frutas y verduras frescas que a diario llenan los expositores. «Yo a Antonio lo aprecio como si fuera mi padre y hasta cuando gruñe y se enfada, es mi gruñón favorito». Y lo mismo le sucede a Gisela, quien nos cuenta que, tras todo ese producto fresco en los puestos de Antonio Armas reina la concordia, el compañerismo y la armonía y para ella, «venir a trabajar aquí es mi tiempo de asueto y donde mejor me lo paso».

Un equipo de cinco personas que, a diario, ofrecen el mejor producto dando también lo mejor de sí mismos, llamando al cliente por su nombre, dejando que sean ellos quienes elijan el género que se llevan y repartiendo en cada kilo sonrisas y buenos deseos.

El fútbol, su único vicio

Cuando a Antonio se le conoce uno se da cuenta de que toda su vida la ha dedicado en cuerpo, corazón y alma a su familia y a su trabajo pero, de pronto, si reparan en uno de sus puestos y miran hacia los estantes más altos, varios balones de fútbol nos marcan el camino a, como él denomina, «su único vicio» porque desde siempre, Antonio ha entrenado a equipos de fútbol de la isla y aún hoy, con orgullo y devoción sigue regalando su tiempo libre para coordinar escuelas de fútbol, para que «los chavales no se alejan nunca del deporte y vayan por el buen camino». Una vida, la suya, entregada a los demás, desde la atención y la dedicación de lo que mejor sabe hacer: trabajar, trabajar y

trabajar, durante más de 50 años.



ECONOMÍA

EL GOBIERNO DE CANARIAS CONVOCA EL CONCURSO OFICIAL DE VINOS AGROCANARIAS 2025

Las bodegas que elaboren vinos con DOP tienen hasta el 5 de mayo para inscribirse a través de la sede electrónica del Ejecutivo canario o de forma presencial



El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha publicado la Resolución por la que se convoca el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2025 dirigido a reconocer las mejores producciones vitivinícolas con Denominación de Origen Protegida (DOP) elaboradas y embotelladas en el archipiélago.

Según explicó el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, el certamen, que se celebrará en Fuerteventura del 27 al 28 de mayo de 2025 y en Tenerife el 3 de junio, cuenta con doce categorías diferentes según el tipo de uva y el modo de elaboración, y tiene la finalidad de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

promocionar estas producciones del archipiélago, "otorgando un distintivo de calidad a todos los vinos galardonados y ofreciendo a las bodegas un respaldo en la comercialización de sus producciones de calidad diferenciada frente a un consumidor cada vez más exigente en un mercado global".

El periodo de admisión de solicitudes concluirá a las 23:59 horas del 5 de mayo de 2025. Para acceder a la solicitud de inscripción y obtener información adicional se puede acceder a la sede electrónica del Ejecutivo canario a través del enlace:

https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/procedimientos_servicios/tramites/4287.

En el certamen pueden participar blancos secos jóvenes y blancos fermentados en barrica, tintos jóvenes y tintos barrica, semisecos, semidulces, dulces, malvasías dulces, rosados secos, vinos de licor, de tea, espumosos, de crianza, y de reserva.

Las producciones presentadas deberán corresponder a partidas calificadas y marcas comerciales disponibles en el mercado, y cumplir con la legislación y normativa vigente del sector. Además, una parte de los mismos deberá estar disponible para su comercialización en el momento de la inscripción.

Por otro lado, todos los vinos deberán corresponder a la cosecha 2023 o 2024, a excepción de los crianzas, reservas, teas, dulces, de licor, espumosos y malvasías dulces. Dentro de cada tipo y marca, se podrán presentar diferentes vinos, siempre y cuando el etiquetado indique las

diferencias en la elaboración. La muestra presentada deberá proceder de un lote homogéneo, cuyas existencias en bodega en el momento de la inscripción deben cumplir los requisitos establecidos en las bases del certamen según la cantidad. Estas se entregarán en las instalaciones del ICCA en la Estación Enológica (Bodega Experimental), ubicada en la Carretera El Boquerón en Valle de Guerra (La Laguna), antes de las 13:00 horas del 12 de mayo.

El concurso se regirá por un sistema de cata ciega, donde el panel de cata, conformado por una veintena catadores y catadoras, especialistas en el análisis de productos agroalimentarios, evaluará las muestras sin conocer su procedencia, otorgando con sus valoraciones las Grandes Medallas de Oro, Medallas de Oro y Medallas de Plata, y las distinciones especiales de Mejor vino de Canarias, Mejor vino elegido por los enólogos de Canarias, Mejor Imagen y Presentación, y Mejor Vino Ecológico de Canarias 2025.

La fase previa del certamen se celebrará el 27 de mayo y la final el 28, en Fuerteventura. La cata de enólogos se realizará el día 3 de junio en Tenerife.

El producto elegido como Mejor Vino de Canarias 2025 protagonizará un reportaje que será publicado en la página web del organismo autónomo y enviado a diversos medios de comunicación generalistas y especializados en información agraria y gastronomía, para su difusión. Además, las producciones distinguidas podrán utilizar durante un año el distintivo oficial del premio recibido y participarán en los distintos eventos de fomento y promoción que el ICCA organiza a lo largo del

año.

Por último, el ICCA sufragará los gastos de inscripción y logística correspondientes a la participación en el concurso anual del CERVIM (Centro de Investigación, Estudios, Protección, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña) de aquellas bodegas que hayan sido admitidas en el Concurso Agrocanarias. Asimismo, tendrán derecho al abono de los gastos de logística correspondientes a la participación en el certamen nacional de vinos que se determine en el Consejo de la Viña y el Vino.

Para obtener más detalles sobre la documentación requerida y otras especificaciones del concurso puede consultarte la Resolución a través del siguiente enlace:

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/95a41d2c-d53c-4356-9f6d-bbcd5f0cea9c>.



PORTADA

EL 'QUESO CUEVA SOSA' DE GÁLDAR, GALARDONADO COMO EL MEJOR CURADO DE GRAN CANARIA 2025

83 variedades de quesos de 31 queserías y empresas ganaderas distintas concursaron en esta edición



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 Cabildo de Gran Canaria, junto a un jurado formado por especialistas, reveló este jueves los resultados del XXXII Concurso Oficial de Quesos. El 'Queso Cueva Sosa' de Gáldar, salió galardonado como el Mejor Curado de Gran Canaria 2025 tras celebrarse las catas durante el 23 y 24 de abril.



Este certamen tiene como objetivo valorar la calidad de los quesos producidos en la isla, como resultado del trabajo de la cría del ganado y de la posterior elaboración del producto final. Durante esta edición, concursaron 83 variedades de quesos de 31 queserías y empresas ganaderas.

Varias categorías con diferentes premios

El evento otorgó premios a distintas categorías, además del mejor queso curado, en función del tratamiento de la leche: cruda o pasteurizada, o el grado de maduración: curado semicurado y tierno. También se mide según la procedencia de la leche usada: pura vaca, pura oveja, pura cabra o sus mezclas, y el tipo de cuajo: natural o flor de Guía.

A las jornadas han asistido catadores y catadoras de varios puntos del país junto a destacados empresarios, empresarias, ganaderos y ganaderas de la isla.

Los quesos ganadores serán también inscritos en el prestigioso certamen internacional World Cheese Awards. Este año se celebrará en la ciudad suiza Berna, del 13 al 15 de noviembre.

PLATANEROS DE LA PALMA PIDEN MODIFICAR EL DECRETO DE LAS NUEVAS AYUDAS DEL POSEI

El grupo de plataneros de La Palma han reunido más de 1.700 firmas para modificar el nuevo decreto que prepara el Gobierno de Canarias para las ayudas del POSEI



El grupo de plataneros de La Palma que se encuentra en proceso de constituirse como nueva asociación agraria ha reunido 1.738 firmas en apenas cinco días para exigir modificaciones al borrador del nuevo decreto que prepara el Gobierno de Canarias para las ayudas del POSEI (Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad) al plátano.

La normativa, que establecería un tope de producción de 68.500 kilos por hectárea y año para acceder a las ayudas, podría dejar sin respaldo económico a alrededor del 25 % de los agricultores de plátano en La Palma, y al 16 % del conjunto del Archipiélago.

Los firmantes, según indican desde el colectivo, han dado este paso

“preocupados por el golpe mortal” que la actual redacción del decreto podría suponer para numerosas familias que viven de este cultivo. Denuncian que la medida afectaría directamente a quienes tienen mayores niveles de productividad, con independencia del tamaño de sus explotaciones, lo que, a su juicio, “desincentiva injustamente el esfuerzo agrícola y amenaza la estabilidad de empleos en el sector”.

Transparencia en el proceso

Para reforzar la transparencia del proceso, se ha solicitado a cada agricultor que indique voluntariamente la OPP (Organización de Productores de Plátano) a la que pertenece. De este modo, la agrupación pretende desmontar lo que califican como una “falacia”, promovida por detractores de la iniciativa, que acusa al movimiento de estar impulsado por intereses de una sola organización. Los datos recogidos demuestran, además, que un 20% de las firmas corresponden a miembros de COPLACA, la OPP que más ha defendido el contenido del decreto.

Pese a ello, los organizadores aseguran que muchos agricultores han preferido no declarar su afiliación a ninguna OPP por temor a represalias, lo que, según denuncian, evidencia la existencia de una “campaña de acoso” hacia quienes discrepan con la normativa propuesta.

Voluntad de diálogo

El colectivo prevé entregar oficialmente el documento de firmas a los portavoces de los grupos parlamentarios, a los consejeros responsables del área agraria y a los presidentes de las Administraciones públicas implicadas. Confían en que estos interlocutores políticos tomen en cuenta la voz de quienes pueden verse afectados por la aplicación del

decreto.

Por otro lado, critican que durante la tramitación de la proposición no de ley aprobada en la Comisión de Agricultura del Parlamento autonómico —origen de este decreto— no se consideraron las posibles consecuencias para los productores más eficientes, algo que achacan a una omisión inexplicable por parte de los representantes sectoriales.

En medio de lo que califican como “clima de opresión”, los plataneros promotores de esta recogida de firmas insisten en su voluntad de diálogo. Aseguran que todavía es posible alcanzar un consenso que garantice una normativa más justa e inclusiva, capaz de proteger a todos los productores del plátano canario sin distinciones.



PORTADA

LA PARTICIPACIÓN CIUDADANA CONSIGUE FRENAR EN LOS TRIBUNALES UN PROYECTO MUNICIPAL EN LOS VIÑEDOS DE PUNTAGORDA

La justicia da la razón a la Asociación Biocultural La Foresta, que denunció la falta de transparencia y la ausencia de evaluación ambiental en un proyecto municipal para instalar 22 observatorios astronómicos en suelo agrario



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

La Asociación Biocultural La Foresta celebra la reciente sentencia del Juzgado de lo Contencioso Administrativo Nº 3 de Santa Cruz de Tenerife, dictada el 14 de febrero de 2025, que da la razón a la entidad vecinal en su recurso contra el "Proyecto de ejecución de 22 instalaciones telescópicas para observación astronómica. Término municipal de Puntagorda – isla de La Palma". La resolución judicial declara que el Ayuntamiento carece de competencia para el fomento o desarrollo de la investigación científica, desarmando así el argumento legal que justificaba el proyecto.



En julio de 2022, el Ayuntamiento sacó a información pública el proyecto. La Foresta, preocupada por el avance de la urbanización sobre suelos agrarios y el uso de fondos públicos destinados al sector turístico, intentó consultar el expediente. Las dificultades de acceso a la información y la escasa claridad sobre los objetivos y beneficios del proyecto fueron el primer motivo para presentar alegaciones, junto con la ausencia de una Evaluación de Impacto Ambiental, a pesar de su evidencia.

La entidad local, justificando el "uso científico exclusivo" del proyecto, desestimó las alegaciones vecinales. En febrero de 2023, se aprobó definitivamente sin ofrecer más explicaciones. En un segundo intento por frenar este atentado en suelo rústico de protección agraria, La

Foresta presentó recurso de reposición potestativo ante el ayuntamiento, siendo nuevamente desestimado por esta entidad, y agotándose así la vía administrativa

Fue entonces cuando La Foresta, gracias al apoyo económico de sus más de 50 socios y socias, llevó el caso a los tribunales. La sentencia obtenida representa una victoria ciudadana frente a la opacidad institucional y una llamada de atención sobre los límites competenciales de los gobiernos locales.

Desde La Foresta subrayan que esta acción no nace de una oposición ideológica y mucho menos de una oposición al desarrollo local, sino de una defensa del derecho a la información y a la participación ciudadana: cualquier vecino o vecina debe poder conocer, de forma clara y accesible, en qué consisten los proyectos públicos y qué impacto tendrán en su entorno.

Esta sentencia también pone de relieve una necesidad urgente: mejorar la transparencia en los procesos municipales y fortalecer los mecanismos de participación real, especialmente en proyectos de alto impacto o con inversiones millonarias.

La Asociación Biocultural La Foresta, integrada por personas del noroeste de La Palma, pretende trabajar activamente por la dinamización del entorno rural, la protección del territorio y el patrimonio natural y cultural. Por ello, se considera aliada de las administraciones, como lo demuestra su colaboración con el Cabildo de La Palma en proyectos como PRUNAS, para la recuperación de tierras agrícolas de medianías

en desuso.

“Cuando hay voluntad de diálogo y claridad informativa, la colaboración es posible”, insisten. Por eso, instan al Ayuntamiento de Puntagorda a que, en el futuro, apueste por una mayor transparencia y por procesos participativos reales en el diseño de proyectos estratégicos. Que se escuche a la ciudadanía no debería ser una excepción, sino parte del funcionamiento democrático cotidiano.

EL APURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

PORTADA

MÁS DE 1.700 FIRMAS RECOGIDAS EN LA PALMA PIDEN CAMBIAR EL PREVISTO DECRETO DE LAS AYUDAS DEL POSEI AL PLÁTANO

El grupo de plataneros de La Palma que pronto se constituirá como nueva asociación agraria ha recogido 1.738 firmas en apenas cinco días a favor de modificar el nuevo decreto que prepara el Gobierno de Canarias mediante el que se fijará un tope de producción por hectárea para tener derecho a las ayudas del POSEI (Programa de Opciones Específicas por la lejanía y la Insularidad) al plátano canario

Señalan que “algunas medidas de esta nueva regulación podrían perjudicar al 25% de los plataneros de La Palma, y a casi el 16% en toda Canarias, según datos de las propias organizaciones productoras

plataneras (OPP)".



Los firmantes dan este paso "preocupados por el golpe mortal" que puede suponer para muchas familias que viven del plátano el nuevo decreto, el cual, entre otras novedades, impondría un límite de 68.500 kilos por hectárea y año para tener derecho a esta ayuda económica.

El nuevo colectivo de agricultores destaca que en esta recogida de apoyos ha pedido a cada firmante que libremente exponga a qué OPP pertenece, "para desmontar la falacia utilizada por algunas personas, quienes, con intención de dañar la imagen de esta iniciativa, afirman que esta lucha obedece solo al interés de una sola organización de productores".

De hecho, pone de relieve este colectivo agrario, el 20% de las firmas recabadas de agricultores son de plataneros que pertenecen a COPLACA, "precisamente principal OPP defensora del contenido del decreto" que tiene previsto dictar la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno canario.

No obstante, los integrantes de la futura asociación advierten que "muchos agricultores firmantes no han querido precisar en el documento

de firmas la OPP de la que forman parte por miedo a represalias, lo cual demuestra la campaña de acoso que vienen sufriendo por su legítima discrepancia con el nuevo decreto proyectado”.

El documento con las firmas será entregado por vías oficiales a los respectivos portavoces de los grupos políticos del Parlamento de Canarias, a los consejeros de Agricultura y a los presidentes de las Administraciones públicas involucradas, “quienes podrán constatar así los datos señalados en esta nota” de aplicarse la normativa anunciada.

Este colectivo palmero lamenta que su problemática no se tuviera en cuenta en la proposición no de ley aprobada hace unos meses en la Comisión de Agricultura del Parlamento autonómico, a raíz de la cual se tramita este decreto, una omisión que, a su juicio, tiene su origen en que “la mayoría de los representantes del sector y asociaciones agrarias inexplicablemente obviaron” el perjuicio que ocasionaría a una parte de los productores del plátano.

Para estos agricultores, aplicar el decreto con su redacción actual “condenaría a quienes más producen, independientemente de si es grande, pequeña o mediana su explotación agraria, lo que sería un ataque directo a su supervivencia económica, poniendo en riesgo puestos de trabajo, y además desincentivar injustamente a quienes quieran producir más”.

A pesar del “clima de opresión”, esta agrupación de plataneros mantiene su vocación de “diálogo” en busca de un consenso, que por otra parte cree posible, para retocar el decreto de manera que finalmente incluya

a todos los productores.

LA JUSTICIA TUMBA EL PROYECTO DE 22 INSTALACIONES TELESCÓPICAS EN PUNTAGORDA

El Juzgado de lo Contencioso da la razón a la Asociación Biocultural La Foresta



La justicia da la razón a la Asociación Biocultural La Foresta, que denunció la falta de transparencia y la ausencia de evaluación ambiental en un proyecto municipal para instalar 22 observatorios astronómicos en suelo agrario.

La Asociación Biocultural La Foresta celebra en una nota de prensa la reciente sentencia del Juzgado de lo Contencioso Administrativo N° 3 de Santa Cruz de Tenerife, dictada el 14 de febrero de 2025, que da la razón a la entidad vecinal en su recurso contra el "Proyecto de ejecución de 22 instalaciones telescópicas para observación astronómica. Término municipal de Puntagorda – isla de La Palma".

La resolución judicial declara que "el Ayuntamiento carece de competencia para el fomento o desarrollo de la investigación científica, desarmando así el argumento legal que justificaba el proyecto".

En julio de 2022, el Ayuntamiento sacó a información pública el proyecto. “La Foresta, preocupada por el avance de la urbanización sobre suelos agrarios y el uso de fondos públicos destinados al sector turístico, intentó consultar el expediente. Las dificultades de acceso a la información y la escasa claridad sobre los objetivos y beneficios del proyecto fueron el primer motivo para presentar alegaciones, junto con la ausencia de una Evaluación de Impacto Ambiental, a pesar de su evidencia”.

La entidad local, justificando el “uso científico exclusivo” del proyecto, desestimó las alegaciones vecinales. En febrero de 2023, se aprobó definitivamente sin ofrecer más explicaciones.

“En un segundo intento por frenar este atentado en suelo rústico de protección agraria, La Foresta presentó recurso de reposición potestativo ante el ayuntamiento, siendo nuevamente desestimado por esta entidad, y agotándose así la vía administrativa. Fue entonces cuando La Foresta, gracias al apoyo económico de sus más de 50 socios y socias, llevó el caso a los tribunales”.

Señalan que “la sentencia obtenida representa una victoria ciudadana frente a la opacidad institucional y una llamada de atención sobre los límites competenciales de los gobiernos locales”.

Desde La Foresta subrayan que esta acción no nace de una oposición ideológica y mucho menos de una oposición al desarrollo local, sino de una defensa del derecho a la información y a la participación ciudadana: cualquier vecino o vecina debe poder conocer, de forma clara y

accesible, en qué consisten los proyectos públicos y qué impacto tendrán en su entorno.

“Esta sentencia también pone de relieve una necesidad urgente: mejorar la transparencia en los procesos municipales y fortalecer los mecanismos de participación real, especialmente en proyectos de alto impacto o con inversiones millonarias”.

La Asociación Biocultural La Foresta, integrada por personas del noroeste de La Palma, pretende trabajar activamente por la dinamización del entorno rural, la protección del territorio y el patrimonio natural y cultural. Por ello, “se considera aliada de las administraciones, como lo demuestra su colaboración con el Cabildo de La Palma en proyectos como PRUNAS, para la recuperación de tierras agrícolas de medianías en desuso”.

“Cuando hay voluntad de diálogo y claridad informativa, la colaboración es posible”, insisten. Por eso, instan al Ayuntamiento de Puntagorda a que, en el futuro, apueste por una mayor transparencia y por procesos participativos reales en el diseño de proyectos estratégicos. Que se escuche a la ciudadanía no debería ser una excepción, sino parte del funcionamiento democrático cotidiano.

FRUTAS DE LUJO

Los lectores escriben sobre el consumo de proximidad, la postura de Podemos frente al rearme, el esfuerzo de cuidar las relaciones y la sobreprotección



El precio del plátano de Canarias no hace más que subir. Esta dinámica alcista comenzó hace un par de meses debido a la disminución de la producción y el aumento de la demanda. Estamos cansados de no poder consumir la calidad local debido a los precios desorbitados y de vernos obligados a recurrir al otro lado del océano o a África para obtener una opción más asequible. En un contexto mundial de guerra económica, se nos insta a apostar por la producción nacional para reforzar la economía y, de paso, cuidar el medio ambiente. Pero por muy concienciados que estemos, lo ecológico se ha vuelto un privilegio. Mientras Marruecos, Egipto, Brasil o Perú ocupan nuestra nevera, el plátano de Canarias se convierte en un bien casi de lujo en su propia tierra.

Lucas Calzada Calero. Valencia

La guerra de Podemos

Hace poco más de tres años, Rusia atacó militarmente a Ucrania y hoy ocupa parte de su territorio. Desde el principio, Podemos abogó por resolver este conflicto pacíficamente y por la vía diplomática. Parecían haber olvidado que ya en 2014 Rusia se había anexionado por la fuerza la península ucrania de Crimea. Entonces prevaleció el ideal de los de lone Belarra: preservar la paz y evitar el conflicto bélico. Y ya hemos visto para lo que sirvió. Por eso, insistir en la misma propuesta de solución para la situación actual es estar fuera de la realidad, y resulta francamente ridículo que califiquen como "señores de la guerra" a quienes optaron por ayudar militarmente a Ucrania. ¿Qué otra propuesta tiene Podemos?

Armando Alfonso. Santa Cruz de Tenerife

Engañoso autocuidado

Nos enseñan a poner límites, pero no a sostener vínculos. Cada día percibo más de cerca cómo el discurso del autocuidado es un arma de doble filo que nos trae de vuelta el individualismo del que venimos huyendo. Un enfoque individualista consiste en relacionarse viendo solo qué me aporta el otro. En cambio, un enfoque relacional exige pensar también qué le aportas tú. Porque un vínculo es una suma. Es peligroso cuando me centro en lo que el otro debe darme y nunca en lo que yo le debo también, aunque a veces suponga un esfuerzo. Nada "fluye" sin más. El entendimiento se trabaja; el amor, sea en la forma que sea, se crea.

Andrea Traverso Fernández. Barcelona

Los frigoríficos

Esta mañana, mientras iba en el metro a trabajar, escuché una conversación ajena, de esas a las que es difícil quitar el oído. Con un tono de hartazgo, la mujer que viajaba a mi lado, de unos 40 años, hablaba por teléfono con quien, me figuro, era su marido y padre de la protagonista de la historia. Le decía: "Acuérdate de ir a recoger a Julia; te has olvidado de sacar los filetes del frigorífico, ¿y qué va a comer?". Y con esa frase, me di cuenta de que el mundo se divide, casi siempre, entre los que usan la palabra "frigorífico" frente a los que usamos "nevera". Y, por supuesto, entre los que tienen siempre que recordar, frente a los que viven en la comodidad de que les hagan el recordatorio. Sofía Trigo Buide. Madrid

INFONORTE
digital.com

PORTADA

EL 'QUESO CUEVA SOSA' DE GÁLDAR, GALARDONADO COMO EL MEJOR CURADO DE GRAN CANARIA 2025

En la XXXII edición del Concurso Oficial de Quesos han participado 83 variedades de quesos de 31 queserías y empresas ganaderas



El Cabildo de Gran Canaria, a través de su Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica, tutelada por Miguel Hidalgo, junto a un jurado formado por especialistas, reveló ayer noche en Infecar los resultados del XXXII Concurso Oficial de Quesos tras las catas celebradas los días 23 y 24 de abril.

El certamen tiene entre sus objetivos baremar la calidad de los quesos producidos en la Isla, como resultado del trabajo de la cría del ganado y de la posterior elaboración del producto final. En esta edición, concursaron 83 variedades de quesos de 31 queserías y empresas ganaderas.

Se ha elegido el Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2024 y se han otorgado premios en distintas categorías, en función del tratamiento de la leche: cruda o pasteurizada; el grado de maduración: curado, semicurado y tierno; la procedencia de la leche usada: pura vaca, pura oveja, pura cabra o sus mezclas, y el tipo de cuajo: natural o flor de Guía. La distinción como Mejor Queso Curado de Gran Canaria ha sido este año para el 'Queso Cueva Sosa' de Gáldar que elabora Felipe Mendoza.

A las jornadas han asistido catadores y catadoras de varios puntos del país junto a destacados empresarios, empresarias, ganaderos y ganaderas de la isla. Este concurso también cumple varios objetivos del Plan Estratégico para el Sector Primario: la valorización del producto y el seguimiento de su calidad, y el apoyo a la actividad ganadero-quesera.

Paralelamente al concurso, se celebró también una cata comentada, donde se explicaron las características organolépticas de los quesos de

la isla. El acto de entrega de premios se celebrará junto al del Concurso Insular de Vinos a mediados de noviembre del presente año.

En esta edición se premiaron los mejores quesos en distintas categorías y se entregaron los correspondientes trofeos, además de etiquetas de calidad para identificar los productos galardonados. Los quesos ganadores serán también inscritos en el prestigioso certamen internacional World Cheese Awards, donde representarán la excelencia quesera de Gran Canaria, el cual se celebrará este año en Bern, Suiza, del 13 al 15 de noviembre.

Con este concurso, el Cabildo de Gran Canaria reafirma su compromiso con el sector primario y con la puesta en valor de los productos agroalimentarios de la isla, apoyando la sostenibilidad, el conocimiento y el reconocimiento del producto local, tal y como se establece en sus objetivos principales del Plan Estratégico del Sector Primario como son la mejora de la competitividad de las explotaciones ganaderas, en este caso, y la puesta en valor tanto del propio sector como de sus productos.

Relación de premiados en el XXXII Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria

En la categoría de quesos elaborados con leche pasteurizada, en la modalidad de Semicurado:

1º Premio Pasteurizado Semicurado: - Quesería: QUESOS SAN MATEO
- Titular: Quesos San Mateo SL - Municipio: Vega de San Mateo.

2º Premio Pasteurizado Semicurado: - Quesería: QUESOS FLOR
Valsequillo - Titular: SAT Queso Flor Valsequillo - Municipio:
Valsequillo de Gran Canaria.

En la categoría de quesos elaborados con leche pasteurizada en la modalidad de Curado:

1º Premio Pasteurizado Curado: - Quesería: QUESOS FLOR VALSEQUILLO - Titular: SAT Queso Flor Valsequillo - Municipio: Valsequillo de Gran Canaria.

2º Premio Pasteurizado Curado: - Quesería: QUESOS FINCA FUENTE MORALES - Titular: Juan Suárez e Hijos, SL - Municipio: Las Palmas de Gran Canaria.

En la categoría de quesos elaborados con leche cruda, en la modalidad de Tierno:

1º Premio Tierno: - Quesería: QUESO EL DRAGUILLO - Titular: Ganadería Acodeli SL - Municipio: San Bartolomé de Tirajana.

2º Premio Tierno: - Quesería: QUESOS LOS CASTAÑEROS - Titular: Juan José Arencibia Quintana - Municipio: Moya.

En la categoría de quesos elaborados con leche cruda, en la modalidad de Semicurado.

1º Premio Semicurado de cabra: - Quesería: QUESOS LA GLORIA - Titular: José Miguel Ortega Suárez - Municipio: San Bartolomé de Tirajana.

2º Premio Semicurado de cabra: - Quesería: QUESERÍA ARTESANAL GUAYARMINA - Titular: Guayarmina Quevedo Castellano - Municipio: Vega de San Mateo.

1º Premio Semicurado Mezcla: - Quesería: QUESOS CUEVA SOSA - Titular: Felipe Mendoza Ramos - Municipio: Gáldar.

2º Premio Semicurado Mezcla: - Quesería: MANJAR DE TEJEDA - Titular: Escolástica María Mayor Huertas - Municipio: Tejeda.

En la categoría de quesos de elaboración alternativa.

Premio Queso de Elaboración Alternativa: - Quesería: MADRE VIEJA -
Titular: Jorge Valentín Quintana Pérez - Municipio: Moya.

En el grupo de quesos varios.

Premio Queso Semicurado de Oveja: - Quesería: CORTIJO EL
MONTAÑÓN - Titular: David Ismael Moreno Gil - Municipio: Gáldar.

En la categoría de quesos amparados con Denominación de Origen
Protegida, en la modalidad de Queso de Media Flor de Guía, han sido
premiados:

1º Premio Queso de Media Flor de Guía: - Quesería: LA CALDERA -
Titular: Francisco Javier González Ramos - Municipio: Gáldar.

2º Premio Queso de Media Flor de Guía: - Quesería: CORTIJO DE
CAIDERS - Titular: Cristóbal Moreno Díaz - Municipio: Gáldar.

En la categoría de quesos amparados con Denominación de Origen
Protegida, en la modalidad de Queso de Flor de Guía, han sido
premiados:

1º Premio Queso de Flor de Guía: - Quesería: LOS ALTOS DE MOYA -
Titular: Juan Félix Medina Moreno - Municipio: Moya.

2º Premio Queso de Flor de Guía: - Quesería: CORTIJO DE CAIDERS -
Titular: Cristóbal Moreno Díaz - Municipio: Gáldar.

En la categoría de quesos amparados con Denominación de Origen
Protegida, en la modalidad de Queso de Guía, han sido premiados:

1º Premio Queso de Guía: - Quesería: EL CORTIJO DE LAS HOYAS -
Titular: Francisco Díaz González - Municipio: Moya.

2º Premio Queso de Guía: - Quesería: CORTIJO DE CAIDEROS - Titular: Cristóbal Moreno Díaz - Municipio: Gáldar.

En la categoría de quesos elaborados con leche cruda, en la modalidad de Curado:

1º Premio Curado de cabra: - Quesería: QUESO EL DRAGUILLO - Titular: Ganadería Acodeli SL - Municipio: San Bartolomé de Tirajana.

2º Premio Curado de cabra: - Quesería: QUESOS LA GLORIA - Titular: José Miguel Ortega Suárez - Municipio: San Bartolomé de Tirajana.

1º Premio Curado de oveja: - Quesería: LA CALDERA - Titular: Francisco Javier González Ramos - Municipio: Gáldar.

2º Premio Curado de oveja: - Quesería: CORTIJO EL MONTAÑÓN - Titular: David Ismael Moreno Gil - Municipio: Gáldar.

1º Premio Curado de vaca: - Quesería: QUESERÍA EL CAIDERO - Titular: Yolanda Arencibia Díaz - Municipio: Moya.

2º Premio Curado de vaca: - Quesería: QUESERÍA ARTESANAL DEL ROSARIO - Titular: Macarena Rosario Expósito - Municipio: Agaete.

1º Premio Curado de mezcla: - Quesería: QUESOS CUEVA SOSA - Titular: Felipe Mendoza Ramos - Municipio: Gáldar.

2º Premio Curado de mezcla: - Quesería: QUESOS AMURGA - Titular: Antonio Alejandro Suárez Perdomo - Municipio: San Bartolomé de Tirajana.

Mención Especial, Mejor Queso Curado de Gran Canaria, 2025 - Quesería: Quesos Cueva Sosa - Titular: Felipe Mendoza Ramos - Municipio: Gáldar.

TEGUISE CEDE UNA NAVE EN EL COMPLEJO AGROTECNOLÓGICO PARA LA RECRÍA DE LOS GANADEROS DEL MUNICIPIO

La instalación se destinará a la instalación de un área de recría para el fomento de las cabezas de ganado, principalmente de la raza majorera



El Consistorio municipal cede una nave octogonal, ubicada junto a la zona de cuadras de caballos, a la Federación de Asociaciones Agropecuarias y Pesqueras Castillo de Teguisse (FASAT). Este espacio servirá como área para la recría de ganado, permitiendo mantener la producción de leche en las granjas mientras los baifos son alimentados y atendidos con apoyo veterinario.

Esta medida responde a una demanda del sector ganadero de la Isla, que ha venido señalando las dificultades de las explotaciones para asumir el proceso de recría en sus propias instalaciones.

La alcaldesa, Olivia Duque, señala que "con esta acción se apoya la continuidad de una actividad esencial para el desarrollo rural y económico del municipio, mejorando las condiciones en las que se lleva a cabo, garantizando el bienestar animal con atención veterinaria especializada".

Además, se realizarán actuaciones de mejora para el desarrollo del complejo agrotecnológico municipal, con la subvención de 40.000 euros concedida por el Área de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Lanzarote.

En ese sentido, la concejal de Agricultura, Myriam Jorge, destaca que "estas actuaciones responden a las necesidades de los profesionales del sector, facilitando los recursos necesarios para optimizar su trabajo y garantizando la continuidad de un área vital para la economía local de Teguiise".

Entre las acciones de mejora que se llevarán a cabo, destacan los trabajos de impermeabilización de las naves agrícolas, incluyendo la reparación de techos y canaletas, así como la mejora del sistema de riego del invernadero que es utilizado por el alumnado del IES Teguiise.

Por último, se ha puesto a disposición de FASAT un contador de agua para que, tanto agricultores como ganaderos pertenecientes a la Federación, sin acceso a la red de riego puedan solventar estos problemas, garantizando el uso eficiente de los recursos para la actividad agropecuaria en el municipio.

Por último, se ha puesto a disposición un contador de agua para que las personas agricultoras sin acceso a la red de riego puedan continuar con sus cultivos, garantizando el uso eficiente de los recursos para la actividad agrícola en el municipio.



GOBIERNO DE CANARIAS

Anuncio de 10 de abril de 2025, por el que se somete a información pública la documentación relativa a la versión inicial de las Directrices de Ordenación del Suelo Agrario y su Estudio Ambiental Estratégico

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/9e5b4b56-6b7f-4d13-99a9-a6bbd679e5f0>

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

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/5f3d8fb3-f2dd-498a-8b84-511848718bc2>

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ENERGÍA DE CONCESIÓN DEFINITIVA DE SUBVENCIONES DERIVADAS DEL REAL DECRETO 477/2021, DE 29 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULAN LOS PROGRAMAS DE INCENTIVOS LIGADOS AL

AUTOCONSUMO Y AL ALMACENAMIENTO CON FUENTES DE ENERGÍA RENOVABLES, ASÍ COMO IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS RENOVABLES TÉRMICOS EN EL SECTOR RESIDENCIAL, EN EL MARCO DEL PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA (PRTR).

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/798414e6-a169-4db6-a641-d66fa7aae3fc>

