



NOTICIAS

Miércoles, 26 de marzo de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

EL VIENTO AFECTA A LA FLORACIÓN DEL AGUACATE Y AL PLÁTANO EN EL OESTE DE TENERIFE

Las rachas fuertes han tumbado frutos subtropicales como el mango, mientras otros factores meteorológicos, caso de la lluvia o el frío, han sido beneficiosos para el campo de la Isla



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

Primavera fría, lluviosa y con viento más o menos fuerte según las zonas de la Isla. Estos factores meteorológicos afectan de manera desigual al campo tinerfeño. Favorablemente la lluvia, que prácticamente ha salvado la cosecha de papas en el norte o el frío, beneficioso para la viña, pero como circunstancia adversa el viento, sobre todo para los cultivos subtropicales como el aguacate o el mango. Ángela Delgado, presidenta de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga) analiza este marzo que, sin embargo, no es tan atípico como pudiera parecer.

Delgado señala que "en principio, el tiempo es el de una primavera normal" aunque reconoce que "en los últimos años hemos tenido ausencia de invierno y de frío; por eso parece un clima tardío en el calendario, pero las lluvias vienen muy bien, sobre todo en el norte de la Isla, donde han sido constantes, pues prácticamente cada 4 o 5 días ha llovido". Esto, señala, "viene fantástico para los cultivos de papa y de viña".

Lluvia beneficiosa

Lluvia "sin viento, de forma ordenada y diaria, suavemente y sin causar destrozos. Muy beneficiosa". Las lluvias han llegado, además, "justo cuando los cultivos de secano estaban ya en las últimas". Tanto que "si no llovía como lo ha hecho en marzo, prácticamente se perdían las cosechas". Los productores de toda la zona papera desde los altos de La Orotava y Los Realejos hasta San Juan de la Rambla están contentos, y esta agua les hace recuperar la confianza en un año en el que hay mucha papa plantada".

El sur, la otra cara

Explica la presidenta del colectivo agropecuario que "por el sur hemos tenido menos lluvia". Incide en que "hay un triángulo un poco negado en este aspecto que forma Vilaflor, Arona y Granadilla, en cuyas partes altas no ha llovido prácticamente nada, escasos 20 litros y no es suficiente". Por eso advierte de que "está en peligro toda la viña del secano de Vilaflor. Esperemos que toque algo de agua todavía en esa zona".

Efecto positivo del frío

Respecto al frío, Delgado apunta que "es bueno para la viña y su hibernación, además depara el cultivo de papas porque está plantada ahora mismo toda la cosecha grande. Este es un tiempo que ayuda a esa cosecha". Recuerda que este cultivo tradicional en las medianías de Tenerife "se empieza a plantar prácticamente a finales de noviembre hasta marzo para luego recogerse a partir de finales de abril hasta entrado julio. Depende de si plantas antes o de la altitud porque, cuanto más arriba, se recoge más tarde".

El viento, factor adverso

El viento sí está siendo un factor negativo para el campo isleño "como siempre" subraya Ángela Delgado quien añade: "Nunca viene bien en la agricultura el viento y ha habido puntualmente unos días ventosos en los que ha tumbado flor de aguacate, frutos todavía incipientes, porque estamos ahora en un periodo de floración y fructificación".

El oeste de la Isla es la parte más afectada por ese viento "palmero, que decimos, o ifonchero, depende de donde estés, si en Vilaflor o en la

zona de Abona". Efectivamente, apostilla, "hay incidencia en la platanera con hojas deshilachadas y, seguramente, caída de flor y fruto". También, añade, "de todos los frutales subtropicales, mango y aguacate, básicamente".

Ángela Delgado no tiene todavía cifras concretas de incidencias, pero sí advierte de que las ha habido: "Por ese lado oeste y también por la vertiente norte porque la viña suele ser bastante castigada con estas rachas. No ha sido un viento muy fuerte, pero sí constante, entonces al final también la papa sufre ese viento".

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

PORTADA

GRAN CANARIA YA PRODUCE 9.000 TONELADAS DE FORRAJE Y NECESITARÍA UN 80% MÁS (*)

El Cabildo entrega nueva maquinaria a los agricultores y ganaderos para aumentar los cultivos de secano destinados a la alimentación de sus animales



La isla de Gran Canaria ha recuperado más de 100 hectáreas para la

actividad forrajera en los últimos diez años y ya produce unas 9.000 toneladas anuales de alimentos para la cabaña ganadera. No obstante, aún se necesitaría aumentar la superficie cultivada en un 80%, hasta alcanzar el millar de hectáreas, para poder abastecer la demanda local y no tener que depender de las importaciones de la Península y países europeos, con los precios disparados desde el inicio de la guerra de Ucrania.

Canarias7

PORTADA

SEIS QUESOS CANARIOS ASPIRAN A CONVERTIRSE EN EL MEJOR DE ESPAÑA

El ganador del concurso, celebrado en Madrid entre el 7 y el 10 de abril, se elegirá de entre los cien finalistas divididos en 20 categorías | Sucederá al vencedor de 2024, el Don Nicolás de Finca de Uga, Lanzarote



La celebración del Salón del Gourmets, que tendrá lugar en Madrid del 7 al 10 de abril, dará la oportunidad a seis quesos de nuestras islas de convertirse en el mejor del país. Además de competir por ese premio,

los seis finalistas canarios optan a ser reconocidos con una de las 60 medallas que concede el jurado de Gourmetquesos.

De los seis que pasan a la final, dos están encuadrados entre los cinco mejores en el apartado de cabra joven leche cruda y, otros dos, en la categoría de mezcla semicurado. Por otro lado, Canarias cuenta con un representante en el apartado de queso de mezcla curado, y otro en la categoría de cabra curado leche pasteurizada. Para competir por el galardón, los participantes deberán ser elegidos como ganadores en su respectiva sección antes de pasar a la ronda definitiva, donde compiten veinte quesos, solo uno de cada categoría.

Tanto los quesos como los vinos, mojos, gofios, sales marinas, sidras, aceites y otros productos del sector agroalimentario del archipiélago estarán presentes en la 38ª edición del Salón Gourmets de Madrid, la principal feria de alimentación y bebidas de calidad de Europa.

En este sentido, el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Luis Arráez Guadalupe, señaló que «la participación en esta feria forma parte de las acciones de promoción para reforzar el consumo de las elaboraciones de nuestro sector primario y constituye un merecido reconocimiento a la labor de las personas que están detrás de estas producciones».

Por otra parte, subrayó la destacada presencia de elaboraciones del archipiélago en el 'Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2025': «Con un total de 58 muestras inscritas, casi un 7% de los 895 quesos presentados a concurso a nivel nacional, sitúa a Canarias como una

potencia mundial en la elaboración de queso de calidad diferenciada».

El jurado del concurso compuesto por 64 catadores estableció en la fase previa del concurso, que pasaran a la ronda final, en la categoría de mezcla semicurado, el Queso Arquegran Agüimes de Gran Canaria y el Selectum Pimentón de Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, que también participa con el Maxorata curado con pimentón (DOP Queso Majorero) como finalista en la categoría de cabra curado pasteurizado.

En el apartado de cabra joven leche cruda, fueron seleccionados Las Cuevas (DOP Queso de La Palma) de Félix Alberto Gil Rodríguez y la elaboración de Ganadería La Pared (DOP Queso majorero). Asimismo, en la categoría de mezcla curado, el panel de cata escogió la producción de Quesos Frescos Lomo Gallego de Gran Canaria.

Por último, a través de un certamen paralelo, los participantes pueden optar al galardón 'Cheese from Spain Awards' al producto con mayor potencial exportador, así como a uno de los diez premios Gold y el premio especial Champion Gold al queso elegido por mayoría absoluta por el jurado internacional.

NUEVA MAQUINARIA PARA CULTIVAR FORRAJE PARA EL GANADO EN GRAN CANARIA

La asociación insular de productores recibe un remolque de transporte, una empacadora y una sembradora adquiridas por el Cabildo por 55.000 euros

El Cabildo de Gran Canaria entregó este martes nueva maquinaria a la Asociación Insular de Producción de Alimentos para Consumo Animal (PACA) dentro de su estrategia para fortalecer el sector forrajero, vital para la sostenibilidad y mejora de la rentabilidad de la actividad ganadera, la conservación de la biodiversidad agrícola y el refuerzo del binomio entre agricultura y ganadería, además de la preservación del patrimonio agrario y del conocimiento agronómico.



El presidente del Cabildo, Antonio Morales, mantuvo que las acciones llevadas a cabo por el Gobierno insular para alcanzar mayores cotas de soberanía alimentaria han permitido que «Gran Canaria esté logrando hitos que ninguna otra isla está consiguiendo, entre otros el crecimiento de la superficie de producción de forraje local», que ha pasado de 20 a 150 hectáreas en la última década, «la recuperación de variedades de especies forrajeras y el establecimiento de relaciones entre agricultores productores y ganaderos consumidores de sus productos».

Una de las limitaciones fundamentales en la producción de forrajes es la mecanización, pues la escasa dimensión de las parcelas cultivadas hace poco rentable que cada productor disponga de su propia maquinaria para la siembra y recolección.

Por este motivo, el Cabildo adquirió hace años un parque de maquinaria

de uso colectivo que puso a disposición de los productores, lo que permitió que se multiplicara la superficie destinada al forraje. Sin embargo, debido al uso intensivo y al incremento de la superficie y del número de agricultores, la maquinaria disponible se ha vuelto insuficiente, lo que hace necesario aumentar y mejorar el parque de máquinas disponibles, facilitando su transporte por la sinuosa geografía insular.

Así lo explicó Morales en la Granja Experimental del Cabildo, donde tuvo lugar el acto de entrega de un remolque para transporte de maquinaria, una empacadora y una sembradora, adquiridas por un importe de 55.000 euros.

La PACA está integrada actualmente por casi 60 personas del mundo agrícola y ganadero de los municipios de Moya, Teror, Guía, Gáldar, Valsequillo, San Mateo, Santa Brígida, Tejeda y Valleseco que realizan, en más de 120 hectáreas, cultivo de forraje que va desde cereales de invierno, como avena, cebada, centeno y trigo, hasta los cultivos de primavera y verano, como alfalfa y millo.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

CANARIAS AHORA PRESENTA 'MUNDO RURAL: GRAN CANARIA 2050', UN FORO DE DEBATE SOBRE EL CAMPO EN EL SIGLO XXI

La necesidad de hacer público este diálogo nace de la convicción 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

considerar esencial e ineludible un debate en profundidad sobre el significativo “el campo” para reconocer los problemas de calado que repercuten directamente, no solo sobre la población local que alberga, sino también sobre el conjunto de la población insular



Este jueves 27 de marzo a las 18.00 horas en el Nuevo Teatro Viejo de Arucas tendrá lugar un foro dedicado al mundo rural en la isla de Gran Canaria organizado por Canarias Ahora. Mundo Rural: Gran Canaria 2050 pretende en su primera ronda de ponencias analizar el patrimonio natural de la Isla como punto de partida y columna vertebral de todo lo que se quiera articular en torno al campo y sus desafíos en el siglo XXI.

La necesidad de hacer público este diálogo nace de la convicción de considerar esencial e ineludible un diálogo público en profundidad sobre el significativo “el campo” para reconocer los problemas de calado que repercuten directamente, no solo sobre la población local que alberga, sino también sobre el conjunto de la población insular. Por esta razón, emprendemos la realización de una serie de mesas de información y diálogo que de forma transversal tratan varios aspectos, que le afectan estructuralmente.

Así destacamos como elementos a analizar y compartir opiniones en torno a la preocupante situación demográfica en el ámbito rural de Gran

Canaria (análoga a la que se padece en las otras Islas); la impresionante pérdida de peso específico del sector primario en el mercado insular; el nuevo rol que cumple el territorio rural en el sistema económico de la Isla, donde los espacios naturales protegidos (y sus masas forestales) que se empiezan a ver condicionada su conservación por la actividad turística que se expande por toda la geografía insular; el paisaje rural, la actividad económica que en él se desarrolla y el patrimonio natural y cultural que le caracteriza son elementos vertebradores del sistema socioeconómico insular y requieren de una especial atención por parte de las administraciones públicas y la sociedad civil.

Para realizar este análisis retrospectivo se contará con fragmentos seleccionados de la serie documental El campo siglo XXI, realizada por Carlos García en 2005, que nos permitirán abordar el debate desde ese punto de partida y analizar la situación actual en el transcurso de estos veinte años.

Los ponentes invitados a la mesa de debate serán Pedro Antonio Sosa Henríquez, catedrático de la ULPGC y licenciado en Ciencias del Mar; Atteneri Rivero Quintero, bióloga botánica por la ULL y divulgadora científica; y el mencionado Carlos García García, geógrafo y documentalista. La presentación y moderación de la mesa correrá a cargo de la periodista de este medio Gara Santana.

El acto se podrá seguir a través de un enlace de streaming desde la página web de Canarias Ahora.

SEIS QUESOS CANARIOS ASPIRAN A CONVERTIRSE EN EL MEJOR DE ESPAÑA

Los seis quesos canarios optarán al galardón para el que se han clasificado cien finalistas entre 895 elaboraciones presentadas al certamen



Seis quesos canarios competirán por convertirse en el mejor del país durante la celebración del Salón del Gourmets, que tendrá lugar en Madrid entre el 7 y el 10 abril, cita en la que se elegirá al ganador del concurso GourmetQuesos 'Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2025', para el que se han clasificado cien finalistas entre las 895 elaboraciones presentadas al certamen.

Además de competir por el premio al mejor queso de España, que desde la pasada edición ostenta el Don Nicolás, de Finca de Uga (Lanzarote), los seis finalistas canarios optan a una de las 60 medallas que concede el jurado de Gourmetquesos.

Según informa un comunicado, de los seis quesos canarios que pasan a la final, dos están encuadrados entre los cinco mejores en el apartado de cabra joven leche cruda y, otros dos, en la categoría de mezcla semicurado. Además, Canarias cuenta un representante en el apartado de queso de mezcla curado, y otro en la categoría de cabra curado leche pasteurizada. Para competir por el galardón al mejor queso de España los participantes deberán elegirse como ganadores en su respectivo apartado, el 7 de abril, antes de pasar a la ronda definitiva donde compiten veinte quesos, solo uno de cada categoría.

Varios productos canarios presentes en el Salón Gourmets

Tanto los quesos como los vinos, mojos, gofios, sales marinas, sidras, aceites y otros productos del sector agroalimentario del archipiélago estarán presentes en la 38ª edición del Salón Gourmets de Madrid, la principal feria de alimentación y bebidas de calidad de Europa, por medio de un stand expositor propio con una zona dirigida a la celebración de reuniones profesionales y actividades de promoción de 420 metros cuadrados, gracias al respaldo del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), GMR Canarias, Proexca, y junto a los Cabildos.

En este sentido, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, señaló que "la participación en esta feria forma parte de las acciones de promoción para reforzar el consumo de las elaboraciones de nuestro sector primario y constituye un merecido reconocimiento a la labor de las personas que están detrás de estas producciones".

Por otra parte, subrayó la destacada presencia de elaboraciones del

archipiélago en el 'Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2025', "con un total de 58 muestras inscritas, casi un 7% de los 895 quesos presentados a concurso a nivel nacional, lo que, junto a los numerosos reconocimientos cosechados tanto en este certamen como en otros a nivel nacional e internacional sitúa a Canarias como una potencia mundial en la elaboración de queso de calidad diferenciada".

Quesos en la final

El jurado del concurso compuesto por 64 catadores y catadoras estableció en la fase previa del concurso, celebrada la semana pasada en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, que pasaran a la ronda final, en la categoría de mezcla semicurado, el queso Arquegran Agüimes, en Gran Canaria, y el Selectum Pimentón, de Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, que también participa con el Maxorata curado con pimentón (DOP Queso Majorero) como finalista en la categoría de cabra curado pasteurizado.

Por otra parte, en el apartado de cabra joven leche cruda, se seleccionaron Las Cuevas (DOP Queso de La Palma), de Félix Alberto Gil Rodríguez, y la elaboración de Ganadería La Pared (DOP Queso majorero). Asimismo, en la categoría de mezcla curado, el panel de cata escogió la producción de Quesos Frescos Lomo Gallego, en Gran Canaria.

Por último, a través del certamen paralelo que organiza ICEX España Exportación e Inversiones, los participantes pueden optar al galardón 'Cheese from Spain Awards' al producto con mayor potencial exportador, así como uno de los diez premios Gold, y el premio especial Champion

Gold al queso elegido por mayoría absoluta por el jurado internacional.



PORTADA

SEIS QUESOS CANARIOS ASPIRAN A CONVERTIRSE EN EL MEJOR DE ESPAÑA DURANTE EL SALÓN GOURMETS DE MADRID

Seis quesos canarios competirán por convertirse en el mejor del país durante la celebración del Salón del Gourmets, que tendrá lugar en Madrid entre el 7 y el 10 abril, cita en la que se elegirá al ganador del concurso GourmetQuesos 'Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2025', para el que se han clasificado cien finalistas entre las 895 elaboraciones presentadas al certamen. Además de competir por el premio al mejor queso de España, que desde la pasada edición ostenta el Don Nicolás, de Finca de Uga (Lanzarote), los seis finalistas canarios optan a ser reconocidos con una de las 60 medallas que concede el jurado de Gourmetquesos



De los seis quesos canarios que pasan a la final, dos están encuadrados



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

entre los cinco mejores en el apartado de cabra joven leche cruda y, otros dos, en la categoría de mezcla semicurado. Además, Canarias cuenta un representante en el apartado de queso de mezcla curado, y otro en la categoría de cabra curado leche pasteurizada. Para competir por el galardón al mejor queso de España los participantes deberán ser elegidos como ganadores en su respectivo apartado, el 7 de abril, antes de pasar a la ronda definitiva donde compiten veinte quesos, solo uno de cada categoría.

Tanto los quesos como los vinos, mojos, gofios, sales marinas, sidras, aceites y otros productos del sector agroalimentario del archipiélago estarán presentes en la 38ª edición del Salón Gourmets de Madrid, la principal feria de alimentación y bebidas de calidad de Europa, por medio de un stand expositor propio con una zona dirigida a la celebración de reuniones profesionales y actividades de promoción de 420 metros cuadrados, gracias al respaldo del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), GMR Canarias, Proexca, y junto a los Cabildos.

En este sentido, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, señaló que “la participación en esta feria forma parte de las acciones de promoción para reforzar el consumo de las elaboraciones de nuestro sector primario y constituye un merecido reconocimiento a la labor de las personas que están detrás de estas producciones”.

Por otra parte, subrayó la destacada presencia de elaboraciones del archipiélago en el ‘Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2025’, “con un total de 58 muestras inscritas, casi un 7% de los 895 quesos

presentados a concurso a nivel nacional, lo que, junto a los numerosos reconocimientos cosechados tanto en este certamen como en otros a nivel nacional e internacional sitúa a Canarias como una potencia mundial en la elaboración de queso de calidad diferenciada”.

El jurado del concurso compuesto por 64 catadores y catadoras estableció en la fase previa del concurso, celebrada la semana pasada en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, que pasaran a la ronda final, en la categoría de mezcla semicurado, el queso Arquegran Agüimes, en Gran Canaria, y el Selectum Pimentón, de Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, que también participa con el Maxorata curado con pimentón (DOP Queso Majorero) como finalista en la categoría de cabra curado pasteurizado.

Por otra parte, en el apartado de cabra joven leche cruda, fueron seleccionados Las Cuevas (DOP Queso de La Palma), de Félix Alberto Gil Rodríguez, y la elaboración de Ganadería La Pared (DOP Queso majorero). Asimismo, en la categoría de mezcla curado, el panel de cata escogió la producción de Quesos Frescos Lomo Gallego, en Gran Canaria.

Por último, a través del certamen paralelo que organiza ICEX España Exportación e Inversiones, los participantes pueden optar al galardón 'Cheese from Spain Awards' al producto con mayor potencial exportador, así como uno de los diez premios Gold, y el premio especial Champion Gold al queso elegido por mayoría absoluta por el jurado internacional.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales

CABILDO INSULAR DE TENERIFE

- Anuncio relativo a delegación de competencias del Consejo de Gobierno Insular en el Consejero Insular de Industria, Comercio, Sector Primario y Bienestar Animal en la convocatoria 2025 de Subvenciones para la creación de nuevos proyectos industriales -pymes y autónomos-

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

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Resolución de 17 de marzo de 2025, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se publica la de 14 de marzo de 2025, por la que se aprueba el Programa de cría de la raza bovina Parda de Montaña para su gestión por la asociación Ferpam.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-6083