



# NOTICIAS

Domingo, 27 de abril de 2025

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

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

**Diario de Avisos**  
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

**PORTADA**

**EL PRIMER CACAO COMERCIAL DE ESPAÑA PODRÍA  
CULTIVARSE EN CANARIAS**

Se emplearía para hacer chocolate artesanal



El I Encuentro entre productores y procesadores de cacao ha



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

congregado este viernes en Tenerife a personal investigador, agricultores y agricultoras del sector en Canarias y representantes de quince empresas de la Asociación para el Fomento del Chocolate Bean to Bar de Tueste Artesano, que han mostrado “su interés” en el potencial de Canarias en relación a este cultivo “con vistas a producir el primer cacao comercial de España.

Esta reunión técnica, en el marco del proyecto de investigación que analiza la situación actual de los cultivos de café y cacao en Canarias y las iniciativas emprendidas en la transformación en asociaciones de productores locales, establece un foro de debate y transferencia de conocimiento científico a los profesionales del sector en el que explorar las posibilidades de este cultivo en el archipiélago y su uso como materia prima en la elaboración de chocolates artesanales.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, inauguró esta jornada, que tuvo lugar en la Finca Isamar, en Valle Guerra (Tenerife) y en la que participaron la presidenta del ICIA, Janira Gutiérrez; la directora científica del organismo, María del Carmen Jaizme Vega, y el investigador principal de este proyecto, Alfredo Reyes Betancort, según se ha especificado el Gobierno en una nota.

### Las condiciones climáticas

“Las condiciones climáticas de Canarias permiten el desarrollo de este cultivo en el archipiélago que puede servir como renta alternativa para nuestros productores y productoras, tanto para su comercialización como producto gourmet como a través de iniciativas vinculadas al

creciente segmento del agroturismo. Se trata de ofrecer más herramientas en I+D+i al sector para que pueda desarrollar su actividad económica”, ha puntualizado el responsable del área.

Asimismo, Jaizme ha indicado que este proyecto comenzó con un estudio sobre el estado de los cultivos del cacao y el café en Canarias, pero también nos permitirá diversificar la agricultura en Canarias e impulsar al mismo tiempo la biodiversidad a través de una amalgama de cultivos tropicales.

Por su parte, Reyes ha explicado que “los primeros frutos demuestran que la polinización se produce de manera natural en Canarias y en estos momentos estamos investigando a los insectos polinizadores para conocer mejor este proceso y poder fomentarlo”.

Este proyecto arrancó en noviembre de 2023 con 25 plantas de cacao y actualmente el ICIA realiza el seguimiento a 578 ejemplares repartidos en 18 plantaciones (4 en La Palma, 2 en La Gomera, 2 en El Hierro, 2 en Gran Canaria y 8 en Tenerife), a las que se realizan diferentes análisis genéticos y estudios de comportamiento agronómico para identificar las labores en finca que mejoran su rendimiento, así como las cualidades de cada una de las variedades, para potenciar las más exquisitas y excepcionales.

Tras la apertura, el encuentro comenzó con la ponencia ‘Análisis de la situación actual y evolución del cultivo de cacao en Canarias. Primeros resultados sobre floración, fructificación, maduración de frutos y desarrollo del proyecto en 5 islas y retos por afrontar’, a cargo de

Alfonso Molera, colaborador en este proyecto del ICIA.

### La rentabilidad del cultivo

En su intervención, compartió los resultados preliminares del estudio y apuntó que puede ser un cultivo rentable como complemento a otros, principalmente para pequeños productores de plataneras, siempre que se alcancen acuerdos con empresas de procesado enfocados a la elaboración de productos de alta calidad.

En este sentido aludió a Taiwán como modelo de territorio insular productor de chocolate que ha consolidado una industria rentable basada en productos de alta calidad. Asimismo, en el ámbito del agroturismo existen algunos casos de éxito del impulso al sector del cacao a través de la venta de experiencias y productos a visitantes, como es el caso de la isla caribeña de Granada.

A continuación, el presidente de la asociación Bean to Bar, Jaume Martorell, ha explicado el funcionamiento del mercado internacional del cacao y las oportunidades que puede ofrecer a pequeños productores de Canarias en su ponencia titulada 'Especificaciones del sector artesanal de elaboración de chocolate (Bean to Bar): Cantidad, precios y calidades del cacao para uso artesanal e industrial'.

Más allá de las grandes industrias alimentarias, Martorell se ha referido a las oportunidades de Canarias en el segmento del chocolate fino y extrafino, donde se valora la producción orgánica, la trazabilidad del producto y las propiedades organolépticas para un consumidor que busca sabores únicos y especiales vinculados a territorios o procesos

productivos específicos.

En esta línea ha insistido en la importancia de la promoción de la marca Canarias para poner en valor el origen del producto como ya sucede, por ejemplo, en el caso del plátano.

Tras las ponencias, el debate se abrió a los participantes mediante una mesa redonda orientada a la interlocución entre productores de cacao y representantes de las empresas transformadoras bajo la intermediación del personal investigador.

Posteriormente, los asistentes visitaron la parcela experimental de la finca Los Pajalillos, donde el ICIA custodia una colección de distintas variedades de cacao en sus invernaderos con el propósito de contar con ejemplares suficientes en el ámbito de las investigaciones sobre las características de este cultivo.

El encuentro concluirá este sábado con una cata de chocolates organizada por el colectivo Bean to Bar, en colaboración con el Ayuntamiento de Los Realejos, donde los profesionales podrán degustar los mejores chocolates del país y conocer la labor de los maestros chocolateros artesanos.

## INGENIO ACOGE UNA NUEVA EDICIÓN DE LA FERIA KM0 GRAN CANARIA CON 50 PRODUCTORES LOCALES

La consejera de Desarrollo Económico destaca el compromiso del Cabildo con la promoción del producto local, el consumo responsable y el desarrollo sostenible



La Plaza de la Candelaria de Ingenio se convierte este fin de semana en epicentro del producto local con la celebración de una nueva edición de la Feria Km.0 Gran Canaria, un evento que reúne a 50 productores procedentes de 15 municipios de la isla y que tiene como objetivo dinamizar la economía local, fomentar hábitos de consumo sostenible y apoyar a quienes preservan nuestro paisaje.

La apertura de la feria, que se celebra los días 26 y 27 de abril en horario de 09:00 a 14:00 horas, contó con la presencia de la consejera de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso, quien recordó que Ingenio fue el municipio pionero en la puesta en marcha de esta iniciativa en 2020, en un momento especialmente difícil

para los productores locales. "Ingenio fue el primer municipio que apostó por esta feria cuando más falta hacía. Hoy, su consolidación demuestra que el producto de cercanía no solo es una alternativa de calidad, sino también una herramienta clave para el desarrollo económico y la sostenibilidad de Gran Canaria", destacó Alonso, quien estuvo acompañada por la alcaldesa del municipio, Vanesa Martín.

Esta edición de la Feria Km.0 Gran Canaria contará precisamente con una importante representación del municipio anfitrión, con la participación de siete productores locales, y tendrá al queso en todas sus variantes como uno de los grandes protagonistas gracias a la presencia de seis queserías insulares. Los visitantes podrán encontrar también pan artesanal, repostería sin gluten y vegana, sal marina, vinos, mieles, frutas y verduras, setas, patés vegetales, mermeladas, huevos camperos, chorizo, aloe vera, pasta y helados artesanales.

Además, la feria ofrece una completa agenda de actividades paralelas que convertirán a Ingenio en un destino atractivo para todo el fin de semana: muestra de artesanos de la Villa de Ingenio, visitas guiadas gratuitas por el Casco Histórico con salida a las 10:30, 11:30 y 12:30 horas, dinamización gastronómica en restaurantes del municipio con platos como la tradicional sopa de pan, música en directo en los alrededores de la Plaza de la Candelaria, actividades infantiles y la celebración del Día de la Danza a cargo del grupo Coros y Danzas de Ingenio, en el marco del Día Mundial de la Danza.

"La Feria Km.0 es mucho más que un mercado de proximidad: es una oportunidad para que residentes y visitantes descubran el enorme valor

de nuestros productos, nuestra gastronomía, nuestro patrimonio y nuestras tradiciones”, subrayó la consejera. “Cada edición es un paso más hacia una Gran Canaria más conectada con su identidad y más consciente de la importancia de apoyar lo nuestro”.

La Feria Km.0 Gran Canaria está promovida por la Concejalía de Agricultura, Ganadería y Artesanía del Ayuntamiento de Ingenio y cuenta con la colaboración de la Consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, la Cámara de Comercio de Gran Canaria, Turismo de Gran Canaria, Cajasiete y el programa Gran Canaria Mosaico.

## **UGA MUESTRA LA FUERZA DEL SECTOR PRIMARIO DE LANZAROTE**

Una treintena de explotaciones ganaderas y más de 300 ejemplares dan vida a la decimosexta Feria de Insular de Ganado. Óscar Noda destaca “la alta participación de público y el trabajo de jóvenes ganaderos emprendedores que fortalecen nuestra economía”



Miles de visitantes pasaron por Uga este fin de semana para disfrutar en familia de la Feria Insular de Ganado San Isidro Labrador que exhibió más de 300 ejemplares de una treintena de explotaciones ganaderas de

Lanzarote, "enseñando el crecimiento y músculo del sector primario, donde es notoria la implicación de nuevas generaciones que apuestan por la innovación tecnológica y la diversificación de productos", sostuvo el alcalde de Yaiza, Óscar Noda destacando además "la alta participación de público en la Feria y el trabajo de jóvenes ganaderos emprendedores que fortalecen nuestra economía. La forma como se ha volcado el personal municipal para que la Feria haya sido todo un éxito es increíble y digno de exaltar públicamente".

Lanzarote censa 22.000 cabras con una producción estimada de 6 millones de litros de leche al año, por tanto, encuentros como los que propicia la Feria de Uga, organizada por el Ayuntamiento de Yaiza con el apoyo del Cabildo de Lanzarote, visibilizan el sacrificio que hay detrás de esas estadísticas y el valor de los productos lácteos, especialmente el queso.

"La gente tiene que saber de dónde vienen los productos que consumimos, porque, aunque parezca exagerado todavía hay niños que piensan que la leche viene de la nevera", apuntó Omar Viñas, presidente de la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote.

El presidente del Cabildo insular, Oswaldo Betancort, señaló que "la Feria Insular de Ganado de Uga ha vuelto a demostrar la fuerza y el orgullo del sector primario de Lanzarote. Esta cita no solo pone en valor el esfuerzo y la dedicación de nuestros ganaderos, sino que también refleja el compromiso que tenemos desde el Cabildo para seguir apoyando el relevo generacional y garantizar que nuestras tradiciones sigan vivas. Apostar por el campo es apostar por el futuro, por la sostenibilidad y

por el arraigo a nuestra tierra". Betancort aprovechó la ocasión para invitar a toda la ciudadanía "a consumir producto local, a reconocer el valor de lo que se produce aquí, con el cariño y la calidad que nos define".

La Feria de Ganado de Uga, subraya la veterinaria Davinia Sosa, "ayuda a establecer un vínculo y contacto directo con el sector, y tenemos que seguir luchando para que haya nuevos ganaderos y nuevos consumidores de productos, y por supuesto, que no se pierdan nuestras razas". La presencia activa en la Feria de jóvenes ganaderos como Noemi Quesada, Onofre Martín o las hermanas Claudia y Dalia Reyes de Quesería Rubicón de Femés son ejemplo de vitalidad del sector primario.

#### Ganaderías premiadas

La Feria de Uga concluyó con el acto de entrega de premios atendiendo la evaluación de los animales realizada por expertos vinculados a la organización. El premio de mejor ejemplar macho, en su orden, fue para las ganaderías: Victoriano Elvira, Noemi Quesada y María Jesús Tavío. Mejor cabra de leche: María Jesús Tavío, Marcelo Machín y Gonzalo Cedrés. Lote de machorra: Tomás Acosta, Quesería Montaña Blanca y Jorge Reyes. Mejor lote de cabras lecheras de ganado caprino: Marcelo Machín y Noemi Quesada. Lote de ganado ovino: Darío Rodríguez, Jonathan Cáceres y Esteban Quintero. Mejor carnero de la Feria: Jonathan Cáceres, Julián Martín y Marisa Martín. La Feria también otorgó premio especial al sector camellar que recibió Francisco Mesa en representación de los ganaderos de Uga.

Los premios fueron entregados por el presidente del Cabildo, el alcalde

de Yaiza y los concejales sureños Silvia Santana, Sector Primario, Águeda Cedrés, Bienestar Animal y Sector Camellar, y Daniel Medina, responsable de Turismo. La Feria ofreció un sinnúmero de actividades entre viernes y domingo que promovieron mayor participación.

## LA FIESTA DEL QUESO CALIENTA MOTORES EN EL MERCADO DE GUÍA

Estos talleres tienen como objetivo inculcar en las nuevas generaciones el valor de los productos autóctonos y la importancia de preservar nuestras tradiciones



Dentro de los actos programados para la Fiesta del Queso de Guía 2025, el Mercado de Guía fue hoy el escenario en el que disfrutaron grandes y pequeños de los talleres de artesanía, cata y valoración de las tres Denominaciones de Origen Protegidas: Queso de Flor de Guía, queso Media Flor de Guía y Queso de Guía.

En el caso de los niños y niñas, se impartieron un taller de lana afieltrada,

a cargo de Fabiola Santana, y uno de pintacaras, con Paula Díaz. Ambos, gracias a la colaboración del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Estos talleres tienen como objetivo inculcar en las nuevas generaciones el valor de los productos autóctonos y la importancia de preservar nuestras tradiciones gastronómicas. Los niños aprendieron y cataron las tres D.O.P. de manera divertida y didáctica, con un delicioso maridaje con miel.

El programa de radio de la campaña de comunicación y los próximos talleres del sábado 3 de mayo, llevados a cabo en el Mercado de Guía, están financiados por la Consejería de Industria, Comercio y Autónomos del Gobierno de Canarias, dentro del proyecto «Disfruta del Mercado de Guía: más cercano, más local, más fresco», en la mejora de mercados tradicionales de Canarias 2025.

Enlace a la galería fotográfica de la noticia:

[https://photos.google.com/share/AF1QipMf2Vd\\_pyXPWXU\\_lbkGDTjxJRR2gMJpFPPMLvLY0hNZ45tEtWk4x6ul1T\\_ccK1fkw?key=VFN2UTZ6YVh1c3ZLNfHxMTBSWIQxaTBFS2Q0SHZR](https://photos.google.com/share/AF1QipMf2Vd_pyXPWXU_lbkGDTjxJRR2gMJpFPPMLvLY0hNZ45tEtWk4x6ul1T_ccK1fkw?key=VFN2UTZ6YVh1c3ZLNfHxMTBSWIQxaTBFS2Q0SHZR).