

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LA CANARIA

PORTADA

**ESTE ES EL QUESO DE CANARIAS QUE TODO EL MUNDO
QUIERE PROBAR**

Uno de los aspectos distintivos del Archipiélago es su gastronomía, única a nivel nacional



Las Islas Canarias destacan por múltiples motivos entre los que destaca

su gastronomía, única a nivel nacional. Desde las tradicionales recetas que solo un canario o canaria conoce hasta productos que solo existen en el Archipiélago: las particularidades son múltiples. En este enlace puedes encontrar más información sobre este tema.

Uno de los productos canarios más populares es el queso. De hecho, en Canarias se esconde el queso que todo el mundo quiere probar e incorporar a sus recetas para conquistar paladares.

¿Cuál es que el queso canario que todo el mundo quiere probar?

Desde hace siglos, los pastores canarios recorren los antiguos caminos que enlazan el mar con las alturas, en busca de los pastos más frescos para su ganado. Esta forma de vida, heredada de los antiguos habitantes del archipiélago que llegaron hace más de dos mil años, ha dado origen no solo a una peculiar ganadería, sino también a un producto emblemático de la cocina canaria: el queso de flor.

Este queso tradicional que todo el mundo quiere probar es conocido como Queso Flor de Guía y goza de la denominación de origen protegida, un reconocimiento a su singularidad y calidad.

El Queso Flor se elabora exclusivamente con cuajo vegetal extraído del cardo, mientras que el Queso de Guía emplea cuajo animal. A pesar de esta diferencia, comparten un ingrediente fundamental: la leche de ovejas alimentadas con pastos silvestres, lo que da como resultado un sabor único.

BEATRIZ RODRÍGUEZ GALDÓN, EXPERTA DE LA ULL: “ENTRE LAS VARIEDADES DE PAPAS DE TENERIFE, ESTA ES LA MÁS RICA EN PROTEÍNA”

Las medianías de secano en Canarias son un ejemplo de cómo las variedades locales de papa juegan un papel importante en la sostenibilidad de los agrosistemas tradicionales



Las papas azucenas blancas y negras, la papa negra, la torrenta y los distintos tipos de papas bonitas son algunas de las variedades antiguas cultivadas en Tenerife. Este tubérculo fue introducido en Canarias desde América. “Aquí llegaron variedades procedentes de los dos centros de origen de la papa en América: la cordillera de los Andes y la isla Grande de Chiloé, en Chile, durante el siglo XVI y en los siglos posteriores. Desde Canarias, las papas fueron llevadas a Europa”, explica Domingo José Ríos Mesa, investigador del Departamento de Ingeniería Agraria y del Medio Natural de la Universidad de La Laguna.

Este fenómeno no fue exclusivo de la papa, sino que también ocurrió

con muchos otros cultivos que llegaron de América o partieron desde Europa. Así, Canarias tuvo un rol fundamental como punto estratégico en el intercambio agrícola entre continentes. Precisamente, el 30 de mayo, Día de Canarias, también se celebra el Día Internacional de la Papa. En diciembre de 2023, la Asamblea General de las Naciones Unidas (ONU) designó esta fecha con el objetivo de concienciar sobre los múltiples valores nutricionales, ambientales y culturales de la papa, así como su contribución como fuente de alimento e ingresos para muchas familias y productores rurales en todo el mundo.

Según Ríos Mesa, las variedades tradicionales de papas de Tenerife guardan un cierto parecido con las existentes en los Andes y en la isla Grande de Chiloé. Sin embargo, algunas de estas han evolucionado hasta conformar un grupo de variedades antiguas único a nivel mundial. De este modo, las variedades canarias constituyen un reducto diferenciado del resto de las papas del mundo.

En este sentido, Ríos Mesa cuenta que diversos estudios genéticos han demostrado que las papas de Canarias representan una biodiversidad evolucionada a partir de las variedades que llegaron inicialmente al archipiélago. Esto ha llevado a considerar a las islas como un posible centro secundario de origen de este tubérculo. De hecho, algunas investigaciones señalan que ciertas variedades de papas de Tenerife son híbridos de origen desconocido o presentan características genéticas y fenotípicas únicas a nivel mundial.

El banco de la diversidad agrícola

En relación con la singularidad genética, la labor del Centro de

Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), del que Ríos Mesa es director, resulta clave. Este centro actúa como el principal guardián de la diversidad agrícola del archipiélago y, en particular, de la papa. "Se trata del banco de germoplasma agrícola más importante de Canarias y uno de los más relevantes de toda España, siendo además banco de referencia nacional en la conservación y estudio de las variedades de papa", expone Ríos Mesa. Actualmente, el CCBAT conserva más de 120 accesiones de este tubérculo, muchas de ellas únicas no solo a nivel regional, sino también nacional e incluso mundial.

Sin embargo, la conservación de esta riqueza genética no depende únicamente de su preservación en bancos como el CCBAT. También resulta fundamental su conservación in situ, es decir, el mantenimiento activo de estas variedades en manos de los agricultores y agricultoras, quienes las cultivan, seleccionan y comercializan en sus entornos. "Su conservación depende de la competitividad del sector y de la adopción de medidas especiales que protejan tanto al agricultor o agricultora como a la biodiversidad agrícola de las medianías", señala Ríos Mesa. Uno de los principales retos es el cambio climático, que puede provocar el desplazamiento de parte de esta biodiversidad. Aun así, Ríos Mesa afirma que muchas de las variedades locales han demostrado una mejor capacidad de adaptación a estos entornos.

A la presión ambiental se suman los retos económicos y sociales que enfrentan los agricultores y agricultoras que apuestan por las variedades tradicionales frente a las comerciales. "Desde mi punto de vista, las papas comerciales y locales en Tenerife, y en Canarias, se pueden complementar, siempre que seamos capaces de conservarlas, ya sea

cultivándolas o en bancos de germoplasma como el CCBAT”, afirma. Además, las variedades comerciales y locales se diferencian en sus usos y en los segmentos de mercado a los que se dirigen. “En muchas ocasiones, se trata de mercados diferenciados”, sostiene.

Las medianías de secano en Canarias son un ejemplo de cómo las variedades locales de papa juegan un papel importante en la sostenibilidad de los agrosistemas tradicionales. Estas variedades no solo son parte esencial del paisaje agrícola, sino también muestran una alta adaptabilidad a las nuevas condiciones climáticas. Esta capacidad de adaptación convierte a la papa local en un cultivo estratégico para afrontar los retos que plantea el cambio climático. No obstante, Ríos Mesa reconoce que la papa presenta una fuerte interacción genotipo-ambiente, lo que significa que su desempeño depende directamente del lugar y las condiciones concretas del cultivo.

La lucha contra la polilla guatemalteca

La polilla guatemalteca, introducida en Canarias a finales del siglo XX, se ha convertido en una de las plagas más destructivas para el cultivo y almacenamiento de la papa en Canarias. A diferencia de la polilla que estaba anteriormente (*Phthorimaea operculella*), cuya fase aérea facilita el control químico, la polilla guatemalteca (*Tecia solanivora*) desarrolla casi todo su ciclo en el suelo o dentro del tubérculo, dificultando el uso de pesticidas convencionales, cuenta Raimundo Manuel Cabrera Pérez, investigador del Departamento de Botánica, Ecología y Fisiología Vegetal de la Universidad de La Laguna.

El tipo y cantidad de aminoácidos también permite estimar su calidad

nutricional. "La papa posee una calidad media-alta si la comparas con otras proteínas vegetales", afirma. "Las de origen animal son mejores porque tienen todos los aminoácidos esenciales, las vegetales, en cambio, suelen ser deficitarias en algunos de ellos", añade.

"Entre las variedades de Tenerife, la papa negra yema de huevo es la más rica en proteína, aminoácidos y almidón, además de ser muy cremosa", señala la investigadora. Otras, como la borraja, tienen niveles más bajos. La composición química varía según factores ambientales como suelo, clima o cultivo.

Rodríguez Galdón señala que las papas locales tienen menos agua y más nutrientes que las comerciales. "Aunque las papas de fuera destacan por tener más vitamina C, las canarias aportan más antioxidantes y fenoles, beneficiosos frente a enfermedades como el cáncer, la diabetes o el Alzheimer", sostiene. Y agrega: "Incluso presentan niveles de vitamina C muy elevados, superiores a los de un plátano o una manzana".

Conocerlas para protegerlas

Todos estos estudios han servido para reforzar la Denominación de Origen Protegida (DOP) de las papas antiguas de Canarias. "El objetivo era identificar las variedades, clasificarlas agronómicamente y conocer su valor nutricional", afirma. "Todo esto sirvió para crear una marca de calidad y evitar que se abandonen, que se sigan cultivando", explica Rodríguez Galdón.

Además, los análisis químicos permiten proteger al consumidor frente al fraude, un fenómeno cada vez más frecuente. "Hay muchas papas de

fuera que se venden como si fueran de aquí. Las importan, las envasan aquí y las venden como papas canarias”, cuenta.

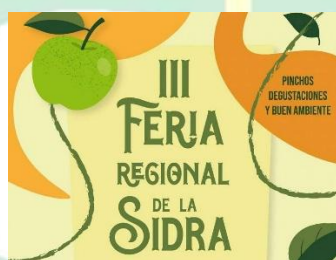
Con proyectos como “Diseño y desarrollo experimental para caracterizar la huella dactilar de la papa cultivada en Canarias con la finalidad de certificar su autenticidad y origen geográfico, para proteger a productores y consumidores de potenciales fraudes”, desarrollado en colaboración con el Instituto Tecnológico de Energías Renovables (ITER), el equipo de investigación trabaja en la creación de una huella química que permita verificar el origen real del cultivo.

Por último, Rodríguez Galdón reflexiona: “La papa es un alimento muy completo, pero está un poco olvidado. Tiene menos del 0,1% de grasa, aporta vitaminas, compuestos fenólicos y almidón, que es un carbohidrato complejo. Debería ser un alimento básico en nuestra dieta, y, sin embargo, se está dejando de lado por productos ultra procesados”.

(Este reportaje es una iniciativa enmarcada en el Calendario de Conmemoraciones InvestigaULL, proyecto de divulgación científica promovido por la Universidad de La Laguna).

VALLESECO CELEBRA LA III FERIA REGIONAL DE SIDRA DE CANARIAS EL PRÓXIMO 8 DE JUNIO

Contando con la financiación de la Consejería de Presidencia del Cabildo de Gran Canaria y el Gobierno de Canarias a través de la marca Volcanic Xperiencia Dinamiza Rural



El municipio de Valleseco acoge el próximo domingo 8 de junio, a partir de las 10:00 horas, la III Feria Regional de Sidra de Canarias, una jornada dedicada a la promoción, degustación y venta de sidras elaboradas en las Islas, con un completo programa de actividades para todos los públicos.

Este evento está organizado por las áreas de Desarrollo Local y Sector Primario del Ayuntamiento de Valleseco, gestionadas por los concejales Rosa Delia Quintana Rodríguez y Pacuco Rodríguez Vega, y cuenta con la financiación de la Consejería de Presidencia del Cabildo de Gran Canaria y del Gobierno de Canarias, a través de la marca Volcanic Xperiencia Dinamiza Rural.

La feria, que se consolida como una cita de referencia en el calendario agroalimentario del Archipiélago, supone una excelente oportunidad para los productores del sector de ampliar su red de contactos, dar a conocer sus elaboraciones y fomentar la profesionalización. Como invitado destacado participará el reconocido enólogo José Antonio Norriella Sánchez, asesor de más de 40 sidrerías con Denominación de Origen de Sidra Asturiana.

El público podrá disfrutar de las sidras premiadas de Valleseco, así como de una cuidada selección de sidras asturianas con D.O. y referencias internacionales, en el marco de la III Cata Regional de Sidras de Canarias, con cuatro sesiones abiertas al público previa inscripción. Además, se ofrecerán degustaciones, pinchos preparados por restauradores locales, y venta de productos locales como mieles y quesos de la zona.

La feria se desarrollará en los nuevos aparcamientos disuasorios de la Zona Comercial del municipio, con actividades paralelas en los alrededores de la plaza del pueblo, como el tradicional reparto de huevos duros y sidra de Valleseco. La jornada estará amenizada con las actuaciones en directo de Los 600, Qué Chimba y Reina de Sal.

El alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, destaca la importancia de este tipo de eventos para impulsar la economía local:

"Hace 16 años la sidra canaria era prácticamente desconocida. Hoy, Valleseco lidera su producción en el Archipiélago, con siete lagares y 28 referencias distintas. Nuestra apuesta es convertir la sidra y la manzana en motores de desarrollo local, y esta feria, junto al Concurso Oficial de

Sidra Agrocanarias, es clave en esa estrategia de posicionamiento gastronómico regional”.

La III Feria Regional de Sidra de Canarias se enmarca dentro del fin de semana grande de las Fiestas Patronales de San Vicente Ferrer, convirtiéndose en una excelente ocasión para acercarse a Valleseco y disfrutar de sus sabores, su gente y sus tradiciones.

LA VILLA DE MOYA MÁS DULCE CON LA FERIA AGROALIMENTARIA 'MOYA DULCE'

La feria se celebra este domingo, 8 de junio, de 10.00 a 15.00 horas en las calles del casco del municipio



La Villa de Moya celebra las fiestas en honor a San Antonio de Padua y lo hace con un programa plagado de actividades para todos los gustos y edades. El primer fin de semana se cerró por todo lo alto con la 'Noche Latina' que al son de Aduén Amaya, Yotuel y Armonía Show congregó a miles de personas en el casco y la feria de ganado, un espacio en el que poner en valor las tradiciones y darlas a conocer. Es así como el municipio se engalana para celebrar otro fin de semana por todo lo alto con buena música y la feria agroalimentaria 'Moya Dulce'.

“Las fiestas en honor a San Antonio de Padua son una cita obligada para todos los moyenses. Arrancamos por todo lo alto con la 'Noche Latina'

y la 'Feria de Ganado', ahora encaramos el segundo fin de semana con 'San Antonio Suená' y 'Moya Dulce'. La feria agroalimentaria es una forma de dar a conocer todos los productos típicos de nuestro municipio y poner en valor los productos kilómetro cero, además de poner a prueba las dotes gastronómicas de todos y todas los que deseen participar", resalta el alcalde, Raúl Afonso.

Este sábado, San Antonio Suená será el encargado de hacer vibrar a todos los que se acerquen a disfrutar al ritmo de la Boina de Fito con un Tributo a Fito y Fitipaldis, Los Salvapantallas y Los 600, todo amenizado por el DJ Michael Ramírez y acompañado de castillos hinchables y talleres. Mientras, el domingo, 'Moya Dulce' llenará las calles del casco con la feria agroalimentaria en la que dar a conocer los productos típicos del municipio. Además, todo estará endulzado con el concurso de postres 'Moya Dulce'.

"Con la feria buscamos apoyar y poner en valor los productos de nuestro municipio, a la vez que dinamizamos el comercio local. Buscamos hacer que sea atractiva para tanto para nuestros vecinos y vecinas, como para todos aquellos que nos visitan para disfrutar de una mañana diferente en la Villa de Moya, teniendo no solo la feria sino música en directo y actividades para los más pequeños de la casa", resalta la concejala del área, Belén Rivero.

El certamen 'Moya Dulce' mantendrá la inscripción gratuita y abierta a todos los públicos como en las ediciones anteriores, la inscripción podrá formalizarse en la misma mañana, en horario de 10.30 a 11.30 horas, en el stand de la organización que estará ubicado en la Plaza Tomás

Morales. Los concursantes podrán presentar cuantos productos deseen de cualquier tipo de repostería: bollos, tartas, pastelería, bizcochos o similares, siempre que sean de elaboración casera. La entrega de premios tendrá lugar a partir de las 12.00 horas, en el Pórtico de la Iglesia.

La feria agroalimentaria 'Moya Dulce' está acompañada de actividades infantiles en el Anfiteatro Municipal, de 11.00 a 14.00 horas, y el cierre de la feria vendrá con ritmo del tributo a Mecano, 'Barco a Venus', en el Pórtico de la Iglesia Nuestra Señora de Candelaria.

Días para disfrutar en familia de las fiestas de San Antonio de Padua en la Villa de Moya con actividades para todos los gustos y edades, para llenar de vida las calles del municipio.

LA VILLA DE MOYA CELEBRÓ LA TRADICIONAL 'FERIA DE GANADO'

En Recinto Ferial de La Fragata albergó una muestra de diferentes animales que estuvo acompañada de un concurso de arrastre



La Villa de Moya celebró la tradicional 'Feria de Ganado', englobada en los actos de las fiestas San Antonio de Padua.

En Recinto Ferial de La Fragata albergó una muestra de diferentes animales que estuvo acompañada de un concurso de arrastre, una exhibición de trilla y de trasquila, entre otras actividades.

En la feria estuvieron presentes el alcalde, Raúl Afonso, el consejero del Cabildo del Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, y la concejala del área, Belén Rivero.



PORTADA

EL PLÁTANO, POR LAS NUBES

El kilo de calidad extra supera los tres euros en Canarias y los siete en península



El precio del plátano de Canarias está más caro que nunca, especialmente en la península, donde lleva subiendo sin parar desde el pasado mes de febrero hasta situarse en cerca de los 7 euros el kilo. En el caso de las islas, el precio alcanza los tres euros en este mes de junio.



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

Según señalan los expertos este llamativo aumento de los precios se ha debido a un invierno más frío de lo habitual en las islas Canarias y a las fuertes rachas de viento de la borrasca Dorothea que, en diciembre, echó a perder el equivalente a tres semanas de producción.

El aumento del precio del plátano, que ahora es tres veces más caro que la banana, ha ocasionado que parte del consumo se desvíe a la fruta importada.

Los productores calculan que con el verano la producción se irá normalizando, y con ella, el precio volverá a su cauce.

Por su parte, los recolectores advierten de que más allá de sufragar los gastos en los que incurrieron en años anteriores por los bajísimos precios, no se benefician de esta crecida. Solamente la cadena de valor recoge un beneficio de este crecimiento. "A nosotros nos los compran en máximos a 1,5", explican.

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario, por la que se conceden las ayudas a la importación de terneros destinados al engorde, subacción III.2.4 del POSEI, campaña 2024, segundo periodo

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/4d556be1-dfbe-401b-952b-efad0f2ca410>

Resolución del Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria por la que se da audiencia a los interesados de las solicitudes presentadas al amparo de la Resolución de 26 de diciembre de 2024, por la que se convocaron subvenciones para la submedida 3.2 de PDR 2025

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/5b37c99e-d502-47c2-85b8-075d54b16ba4>