



COAG

Canarias

NOTICIAS

Martes, 3 de junio de 2025



Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA

LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

RAYCO HERRERA, DUEÑO DE GOFIO GOMERO: «EL GOFIO TIENE FUTURO, PERO LAS EMPRESAS DEBEN ADAPTARSE AL NUEVO CONSUMO»

El empresario reconoce que «hay muchísima demanda de grano local en las Islas, pero no hay producción»



COAG
Canarias

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

Rayco Herrera asegura que su gofio acumula tantos premios porque se elabora con buena materia y mucha dedicación. ¿Su sueño? Plantar sus granos. El gofio es uno de los productos estrella de la gastronomía de las Islas.

Mejor gofio del Archipiélago varios años seguidos y suma más de 50 galardones. ¿Cuál es la clave del éxito?

No hay ningún secreto. Trabajar con una buena materia prima y selecta es lo que hace que tengas un buen gofio. También, hacer un seguimiento al proceso desde el minuto cero hasta que ya el producto sale a distribución. Nosotros a la hora de hacer las combinaciones somos muy rigurosos y también a la hora de molerlo, es casi lo más importante. Tenemos una buena textura y una buena combinación de cereales y legumbres y ese es el toque. Es lo que hace que al final el gofio te transporte al sabor de siempre, al que te hacían tus padres cuando eras pequeño. Te permite viajar a distintos momentos.

¿De dónde proceden los granos que utiliza para realizar el gofio?

¿Utilizan grano local?

Nosotros el millo que utilizamos es de origen español, de la zona de Andalucía. Es un grano envasado directamente desde los graneros, desde los agricultores. Es una ventaja que no venga a granel en el barco porque puede coger olores y contaminación de algún tipo. El trigo viene de Francia. La cebada y la avena vienen de Alemania. Y el garbanzo es de origen nacional también. Y luego trabajamos con un poco, unos 10.000 kilos al año, de grano local. Uno de los nuestros proyectos es hacer una variedad de gofio que el 100% esté bajo mi mano. Que todo el proceso lo hagamos nosotros. He adquirido hace poquito unos

terrenos. Ya estoy en siembra y bueno, espero que el proyecto sea fructífero, porque es un producto muy demandado. Hay mucha demanda, pero no hay grano.

¿Por qué los agricultores isleños no se animan a cultivar grano?

Porque solo sacarían beneficios si alguno de los molinos de Canarias quisiera dedicarse a trabajar única y exclusivamente con grano local. Un año muy bueno nuestro, puede ser un año de 10.000 kilos con grano local. Y nosotros trabajamos con más de 200.000 kilos de millo de fuera. Diez toneladas de 200, es un porcentaje pequeño. Nosotros soñamos con trabajar algún día con grano 100% canario. En 2011 Canarias consiguió una Indicación Geográfica Protegida (IGP), ojalá tuviésemos una Denominación de Origen, aunque solo fuera de tres tipos de cereales. Hace 50 años no se importaba, las familias se cultivaban su grano, lo tostaban y se lo llevaban a sus molinos. Ahora estamos en la comodidad de comprar paquetes.

¿Cómo afectó al negocio la subida de las materias primas tras la guerra en Ucrania?

Sufrimos un incremento de los precios. Tanto por la subida del combustible, como por la del material de envasado. No es que hubiera desabastecimiento de los cereales que nosotros usábamos para el gofio, pero estos se empezaron a utilizar para más cosas y por eso también hubo subida de precios. Pagamos el grano más caro.

¿Cuál es el reto principal al que se enfrenta la empresa?

La distribución es un reto. Estamos en una isla no capitalina, con doble insularidad. Para poder exportar a Lanzarote estamos en torno a unos

32 céntimos de transporte por kilo. Es un producto pesado, por así decirlo. Yo envío a Europa una caja que pesa entre 6 y 8 kilos, y sale 50 euros solo el envío. Y cuando envío a Península, es lo mismo. El reto es la logística. Al ser una empresa tan pequeña y del sector artesanal, si te dedicas a una cosa, no te dedicas a la otra. Faltan plataformas que puedan exportar nuestros productos sin necesidad de nosotros tener ese dolor de cabeza que producen los envíos.

Los premios dejan claro que las instituciones valoran el producto, pero ¿y la ciudadanía? ¿Cree que el gofio ha perdido protagonismo en la dieta de los canarios o está resurgiendo?

Nosotros todos los años vamos creciendo entre un 8 y un 10%. Tenemos muy buena aceptación. De los 100 paquetes que se venden al día en el municipio, 98 son nuestros. La gente me lo dice y uno ve cuál es la mercancía que tiene rotación.

¿Tienen compradores fuera de las Islas?

Hacemos algún envío puntual. A Miami, Florida y también algo a Alemania e Italia. En la Península, todo aquel canario que migra, donde quiera que esté, al final consume gofio. Y los peninsulares que vienen a Canarias y se dejan deleitar por el producto, por su esencia, sienten curiosidad y al final pagan 20 euros en el envío de un paquete. Es un producto con altos valores nutritivos, alto valor de fibra. Un alimento esencial en la época de guerra y posguerra.

Ahora también está de moda entre los grandes chefs canarios...

Sí, es algo que me alegra, no solamente por el gofio, sino en general. Cada vez hay una apuesta mayor por los productos de kilómetro cero.

Con el gofio, puedes hacer 30.000 tipos de platos y cada vez se está introduciendo más en la cocina moderna.

El enoturismo está muy de moda. ¿No es posible montar algo similar con el gofio y los molinos?

Existe, no es nuestro caso porque, desgraciadamente, en La Gomera no hay suelo industrial. Entonces ya no podemos hacer una fábrica. Yo llevo varios años con la intención de hacer una fábrica más cómoda y hacer un espacio donde la gente, sin molestar a la producción, pueda acceder a degustar y visualizar cómo se elabora. ¿Qué pasa? Que no hay ningún local en las proximidades donde se pueda hacer una instalación así. Es un objetivo que tengo en la mente para los próximos años. Nosotros tenemos una producción diaria de mil kilos, pero si produjéramos el doble también se vendería. Estamos limitados por el espacio. Pero más vale tener una producción pequeña y mucha calidad.

¿Hay gofio para rato?

Yo creo que seguirá siendo un producto demandado. No solo en Canarias, también en otros países en desarrollo. Creo que los jóvenes van a sentir esa inquietud por así decirlo y las nuevas generaciones van a seguir con esto. Pero todo en esta vida es avanzar, el gofio no se puede quedar atrás. Tienes que ir adaptando la producción al nuevo consumo. Y hacer campaña para dar a conocer el gofio, hacerlo apetecible y mejorar la receta.

VALLESECO ACOGE EL PRÓXIMO DOMINGO LA III FERIA REGIONAL DE SIDRA DE CANARIAS

El público podrá disfrutar de las sidras premiadas de Valleseco, de una selección de sidras asturianas con D.O. y de referencias internacionales



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 y del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

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 Norniella 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 de referencias internacionales, 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.

La feria se desarrollará en los nuevos aparcamientos de la zona comercial, con actividades paralelas en los alrededores de la plaza, 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, recuerda que «hace 16 años

la sidra canaria era prácticamente desconocida y hoy la de Valleseco lidera la producción en el archipiélago, con siete lagares y 28 referencias. Esta feria es clave en la estrategia de posicionamiento gastronómico regional», añade.



PORTADA

SECTOR PRIMARIO (VOX) EN GRANADILLA DE ABONA REFUERZA SU COMPROMISO CON EL SECTOR GANADERO LOCAL

Sanabria inicia una ronda de visitas a explotaciones ganaderas para conocer de primera mano las necesidades y poner en marcha medidas de apoyo directo



El concejal del Sector Primario (VOX) del Ayuntamiento de Granadilla de Abona, José Sanabria ha iniciado esta semana una ronda de visitas a explotaciones ganaderas para establecer un contacto directo con los profesionales del sector. "Escuchar sus demandas y plantear acciones concretas que contribuyan a su fortalecimiento y sostenibilidad es uno

de nuestros principales objetivos”, ha señalado Sanabria.

La primera visita ha tenido lugar en la Quesería Fuente de la Tosca, “una explotación que representa un claro ejemplo del compromiso, el esfuerzo y la calidad que caracterizan al sector ganadero de Granadilla”, ha señalado el edil de VOX. El concejal felicitó al responsable de la quesería por su gran labor, destacando el “excelente estado de las instalaciones, las buenas prácticas en el trato y bienestar de los animales, y su apuesta por la producción local”.

Durante el encuentro se abordaron diversas problemáticas que afectan al día a día del sector, y desde la concejalía del Sector Primario se adquirió el compromiso firme de trabajar en una línea de actuación que permita garantizar la rentabilidad de estas actividades esenciales. “El sector ganadero es una pieza clave de nuestra economía y de nuestra identidad cultural”, ha subrayado Sanabria.

“Desde mi concejalía quiero que nuestros ganaderos sientan el respaldo directo de su administración, no solo con palabras, sino con hechos”, declaró el concejal de VO. Además, Sanabria aprovechó el momento para anunciar la recuperación de la Feria del Queso como una de las primeras medidas concretas que se pondrán en marcha en los próximos meses, “con el fin de poner en valor el producto local, fomentar el consumo de cercanía y dinamizar el sector”.

Esta es la primera de varias visitas que el concejal de VOX tiene previsto para las próximas semanas en otras explotaciones ganaderas del municipio.



PORTADA

IPOD MAYO 2025. CONSULTA EL ÍNDICE DE PRECIOS ORIGEN-DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) DEL MES DE MAYO



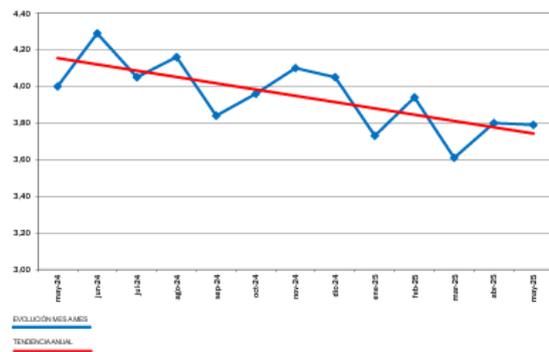
IPOD Mayo 2025
Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

| PRODUCTO | PRECIO ORIGEN (€/kg) | PRECIO DESTINO (€/kg) | DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1) | DIFERENCIA PORCENTUAL Origen-Destino | IPOD |
|---------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA | 3,48 | 5,56 | 1,60 | 60% | IPOD AGRICOLA 4,08 |
| ACELGA | 0,70 | 2,56 | 3,69 | 269% | |
| ALCACHOFA | 0,86 | 3,32 | 3,66 | 286% | |
| BERENJENA | 0,35 | 2,00 | 1,25 | 425% | |
| BROCOLI | 0,57 | 2,75 | 4,62 | 332% | |
| CALABACIN | 0,22 | 1,77 | 1,05 | 705% | |
| CEBOLLA | 0,35 | 2,30 | 6,57 | 557% | |
| CHAMPIÑÓN | 2,95 | 5,31 | 1,80 | 80% | |
| COLIFLOR | 0,60 | 2,25 | 3,77 | 277% | |
| LECHUGA | 0,24 | 1,24 | 5,17 | 417% | |
| PATATA | 0,53 | 2,15 | 4,06 | 306% | |
| PERINO | 0,35 | 1,50 | 5,43 | 443% | |
| PIMIENTO ROJO | 1,44 | 2,95 | 2,05 | 105% | |
| PIMIENTO VERDE | 1,20 | 2,82 | 2,35 | 135% | |
| REPOLLO | 0,36 | 1,99 | 5,53 | 453% | |
| TOMATES DE ENSALADA | 0,45 | 2,08 | 4,62 | 362% | |
| ZANAHORIA | 0,40 | 1,42 | 3,55 | 255% | |
| LIMÓN | 0,54 | 2,40 | 4,44 | 344% | |
| MELOCOTÓN | 1,50 | 6,80 | 4,53 | 353% | |
| MELÓN | 0,78 | 2,16 | 2,77 | 177% | |
| NARANJA | 0,45 | 2,05 | 4,56 | 356% | |
| NECTARINA | 1,63 | 6,90 | 4,23 | 323% | |
| PERA | 0,71 | 2,97 | 4,18 | 318% | |
| PLÁTANO | 1,44 | 3,53 | 2,45 | 145% | |
| SANDÍA | 0,71 | 1,96 | 2,76 | 176% | |
| TERNERA 1* | 6,69 | 22,28 | 3,33 | 233% | |
| CORDERO | 5,57 | 20,16 | 3,62 | 262% | |
| POLLO | 1,44 | 3,29 | 2,28 | 128% | |
| CERDO | 1,83 | 6,20 | 3,39 | 239% | |
| CONEJO | 2,53 | 8,25 | 3,26 | 226% | |
| HUEVOS M | 1,95 | 2,82 | 1,45 | 45% | |
| LECHE VACA | 0,47 | 0,92 | 1,96 | 96% | |
| | | | | | IPOD GANADERO 2,76 |
| | | | | | IPOD GENERAL 3,79 |

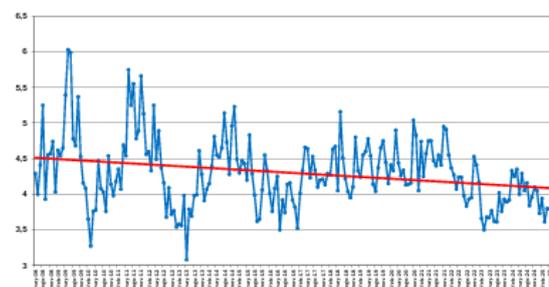
* Lechuga (kg); Huevo (kg/canasta); Tomera (kg/canasta); Cerdo (kg/vivo); Cordero (kg/vivo de 24 kg y pasual 1°); Cerdo (€/kg) y pollo (€/kg vivo); Aceituna en verde; Cítricos (estadía recolección)

(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2025



LOS LAJARES ACOGE LA PRIMERA EXPOSICIÓN DE GANADO DEL MUNICIPIO

El Consistorio apuesta por el fomento y visibilización de las labores del Sector Primario en el marco de las fiestas de San Antonio de Padua



El Ayuntamiento de La Oliva, a través de la Concejalía de Sector Primario, que lidera Rubén González, impulsa la primera exposición de ganado del municipio el próximo domingo, 8 de junio, en el pueblo de Los Lajares.

En el marco de las fiestas de la localidad en honor a San Antonio de Padua, se desarrollará esta iniciativa propuesta por la comisión de fiestas del lugar, así como por los ganaderos del pueblo, con el fin de promover las labores propias de la ganadería en la zona. En este sentido, el objetivo se centra "en la divulgación de las tradiciones del municipio dando a conocer las raíces majoreras", según informa la corporación local en un comunicado.

Así pues, locales y visitantes podrán disfrutar de esta exposición, que tendrá lugar a lado de la plaza del pueblo, de una programación en la que el sector primario y, en concreto la ganadería, será el gran protagonista. Además de la muestra de ganadería de 10:00 horas a 19:00h, la jornada contará a su vez con la exhibición del juego del palo a cargo de las escuelas del palo de la Isla a las 12:00 horas, el asadero popular a las 13:00 hora, entrega de diplomas a los participantes del evento a las 14:00 horas y culminará con la actuación de la Orquesta Jacomar a las 15:00 horas. Asimismo, durante el evento, se contará también con dos puestos de agricultores de la zona con el fin de promocionar el producto local.

El alcalde de La Oliva, Isaí Blanco, destaca la relevancia de fomentar este tipo de eventos: "Todo lo relacionado con nuestras raíces e identidad es digno de poner en valor, de promoverlo y así darlo a conocer a nuestros visitantes y futuras generaciones. La ganadería forma parte de la historia de nuestra Isla y esta exposición sirve como vehículo para enseñar quienes fuimos y seguimos siendo, para descubrir el mundo de la ganadería a los más pequeños y pequeñas a la vez que reconocemos el gran esfuerzo que hacen los ganaderos por hacer perdurar nuestras tradiciones."

Por su parte, el concejal de Sector Primario, Rubén González, pone de manifiesto: "Esta iniciativa propuesta tanto por el sector ganadero de Los Lajares, así como por diferentes miembros de la comisión de fiestas, es una oportunidad única para seguir dando a conocer el papel de la ganadería en el municipio. Desde el Ayuntamiento consideramos fundamental la promoción de nuestra tradición ganadera y, por ello,

desde la Concejalía se seguirá fomentando la promoción de todas las labores del sector primario en La Oliva.”

Esta acción responde al compromiso del gobierno local por el fomento y promoción de las actividades relativas al sector primario, de manera que no se diluya la tradición e identidad del pueblo mayorero en la actualidad.



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

GOBIERNO DE CANARIAS

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>

Resolución del Director del ICCA, por la que se convoca el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2025 y aprobación de las bases que rigen la convocatoria del mismo

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/0c7a9d98-6d56-4d56-aae5-e5d75de851a5>

Resolución n.º 1527/2025 de 2 de junio de 2025 de la Dirección General de Agricultura por la que se propone la concesión o desestimación de las ayudas establecidas en la Acción I.1 "ayuda a la comercialización de frutas, hortalizas, raíces y tubérculos alimenticios, flores y plantas vivas recolectadas en canarias" y en la Subacción I.4.2 "ayuda a la comercialización de papa de mesa" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2024 y por la que se da audiencia a los interesados.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/633cd7d4-60c3-44a7-bb71-48ec99d44aea>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Resolución de 28 de mayo de 2025, de la Dirección General de Alimentación, por la que se publica el Convenio con la Asociación Nacional de Fabricantes de Bacalao y Salazones, para la promoción del bacalao y los salazones españoles en los mercados nacionales, a través actuaciones de promoción en los años 2025 y 2026.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-11051

Resolución de 28 de mayo de 2025, de la Dirección General de Alimentación, por la que se publica el Convenio con la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescado y Mariscos-Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca, para la promoción de las conservas de pescado y mariscos españolas en los mercados nacionales, a través de actuaciones de promoción en los años 2025 y 2026.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-11052

Resolución de 23 de mayo de 2025, del Fondo Español de Garantía Agraria, O.A., por la que se delegan competencias.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-11053

CABILDO DE GRAN CANARIA

Convocatoria de subvenciones para el fomento de actividades ganaderas realizadas por asociaciones, cooperativas y otras entidades sin ánimo de lucro para el año 2025 (B.O.P 30-05-2025)

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=4813271>