

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL TIME.es

PORTADA

EL GRUPO POPULAR PIDE “GARANTIZAR LA LLEGADA DE AYUDAS A TODO EL SECTOR PLATANERO”

La consejera del Grupo Popular en el Cabildo de La Palma, Nayra Castro, ha lamentado “la falta de capacidad” del Grupo de Gobierno insular, liderado por Coalición Canaria, para ejecutar el reparto de los 6,5 millones de euros destinados al sector platanero de la isla. Unos fondos que se ha transferido desde el Gobierno de Canarias al Cabildo de La Palma para compensar a los agricultores por las pérdidas sufridas, y que, más de seis meses después, siguen sin ser distribuidos



“Es incomprensible que este dinero esté en las cuentas del Cabildo y no haya llegado a los agricultores, que asumen nuevos costes cada mes sin recibir ayudas efectivas. Lo mínimo que merecen es una gestión ágil, justa y transparente”, afirma Nayra Castro.

Según ha explicado la consejera, en la última reunión mantenida entre el Cabildo y los representantes del sector, los agricultores decidieron levantarse de la mesa al no llegar a un acuerdo, debido a que la propuesta planteada por los técnicos de la institución insular, dejaba fuera a quienes ya habían recibido una parte de los fondos. “La fórmula planteada no es viable ni equitativa. Y lo peor es que han tenido tiempo más que suficiente para corregirla y consensuar una alternativa válida”.

Desde el Grupo Popular insisten en que este retraso no solo es una muestra de descoordinación interna, sino una falta de sensibilidad hacia un sector que atraviesa un momento especialmente delicado. “Conocemos las dificultades que enfrentan muchos de nuestros agricultores para asumir pagos a final de mes, más aún después del anuncio del aplazamiento de las moratorias. Por eso este dinero es urgente. No se puede seguir posponiendo”, recalca.

Para la consejera, “el Cabildo no está sabiendo gestionar la

responsabilidad asumida y, quizás, si desde el Gobierno de Canarias se hubiera articulado directamente, el reparto ya estaría hecho. Pero si la decisión fue hacerlo desde el Cabildo de La Palma, este tendría que haber estado a la altura y, lamentablemente, no lo han estado”.

Castro reitera el compromiso del Grupo Popular con el campo palmero: “Estamos aquí para exigir soluciones, pero también para proponerlas. Lo que toca ahora es sentarse, dejar protagonismos a un lado y construir una fórmula justa que reparta con equilibrio y atienda a todos los afectados. Los agricultores no pueden esperar más”.

PALCA: "ASPROCAN, NUEVO PRESIDENTE, IDÉNTICOS PROBLEMAS"

"Ante el estado de nerviosismo de los agricultores plataneros, consecuencia de la desinformación a que nos somete ASPROCAN como gestor de la IGP Plátano de Canarias, y donde en las últimas semanas se viene hablando de descensos importantes en los precios al productor, mientras que, al consumidor, de momento, no se refleja con claridad esta tendencia", indica PALCA en una nota de prensa



"En este escenario, cierto gran distribuidor está bajando los mismos por su incapacidad para preservarlos, cuando lo que debería ser un firme

compromiso con los agricultores para defender su fruta en el mercado, se convierte en todo lo contrario, en agua de borrajas", continúan.

Desde PALCA "estamos hartos de que esta situación se repita constantemente, lo hemos reiterado hasta la saciedad, la IGP Plátano de Canarias se ha de gestionar de otra forma para cumplir con las expectativas para la que se creó: más retorno a los agricultores y más seguridad alimentaria para los consumidores, cuestiones estas que no se cumplen totalmente, a la vista de lo sucedido en las últimas campañas", con ingresos insuficientes y donde presuntamente han existido ciertos "deslices", obligando a la Guardia Civil a ponerlos en conocimiento del juzgado.

"Exigimos a ASPROCAN información clara sobre la caída del precio de la fruta al productor, quiénes son los incapaces que intentan reducir los ingresos a los agricultores sin explicaciones razonables y, por qué no se han tomado las medidas correctoras pertinentes", añaden.

Sabemos, continúan, "que el Sr. Rendón está recién llegado a la presidencia de ASPROCAN, pero lleva la intemerata de años sentado en su Comité Ejecutivo, ocupando diferentes puestos en el mismo. Le advertimos que esto no es el sillón para solucionar los problemas de su OPP, sino para preocuparse y ocuparse de los ingresos de los escasos 7000 agricultores integrantes de la IGP Plátano de Canarias y, por consiguiente, dedicarse menos a tumbar el nuevo decreto por el que se regulan las cantidades de referencia del plátano... y aplicarse más a las cosas del comer".

"¿Cuánto tiempo hace que no se convoca la comisión de comercialización? Si no sirve para nada, líquidela y póngase a trabajar con urgencia, entre otras cosas, en mejorar la comercialización del Plátano de Canarias y establecer políticas de precios razonables para productores y consumidores", afirman.

Concluyen recordando que "esta Organización junto con ASAGA, COAG y UPA le trasladamos, con fecha 23-05-25, un escrito solicitándole una reunión para hablar de la IGP Plátano de Canarias y, de momento, no le ha interesado darnos explicaciones ni conocer nuestras opiniones al respecto. Así nos va".

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

PORTADA

CONFIRMADO: ESTA ES LA MEJOR SIDRA DE TODA CANARIAS

El jurado otorgó dos medallas de oro y tres de plata, además de las tres distinciones especiales



El espumoso natural La Mirla Sidrera, de Bodega Castro & Magán, empresa de Tijarafe (La Palma) ha sido la mejor sidra de Canarias en el segundo concurso Agrocanarias, organizado por el Gobierno canario en colaboración con el Ayuntamiento de Valleseco.

Esta empresa ha recibido además una medalla de oro para la variedad gasificada extraseca de La Mirla Sidrera, presentada en el apartado del concurso dedicado a sidras gasificadas.

En esta edición del concurso Agrocanarias, la producción Niebla natural, elaborada por María Belén Rodríguez Pérez en Gran Canaria, se alzó con la distinción de mejor sidra ecológica 2025, además de otra medalla de oro.

El reconocimiento de mejor imagen y presentación 2025 recayó en Tuscany por su producción espumosa extraseca, elaborada también en Gran Canaria por Oliver Marrero Arencibia, que además obtuvo una medalla de plata en la categoría de sidras espumosas.

En la categoría de sidras naturales también se concedieron otras dos medallas de plata, otorgadas a Fierro, del productor Juan Déniz Reyes; y El Valle Secreto, elaborada por Sendero del Valle, ambas de Gran Canaria.

El jurado otorgó dos medallas de oro y tres de plata, además de las tres distinciones especiales, en un concurso en el que participaron 23 sidras de nueve empresas, entre ellas dieciséis producciones de Gran Canaria, tres de Tenerife, tres de La Palma, y una de El Hierro.



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

LAS MEJORES CEBOLLAS DE GÁLDAR SERÁN PREMIADOS ESTE DOMINGO EN PISO FIRME

La XXVI Fiesta de la Cebolla, cultivo que es seña de identidad del municipio, rinde este año homenaje a Victoria Pérez y Nicasio Moreno



El próximo domingo las mejores cebollas de Gáldar tendrán premio en la fiesta que tendrá lugar en Piso Firme a partir de las 10.00 horas. Se premiará a los ejemplares de mayor peso de un producto que ya es seña de identidad del municipio tanto por las condiciones climáticas de la zona como por el mimo de las manos que lo cultivan.

Contribuye a ello «la tierra, la semilla tradicional que se ha usado de generación en generación», apunta Tine Martín, concejal de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento, «y el viento, uno de los factores más importantes, porque al doblar la vara todos los nutrientes se conservan en el bulbo, por eso crecen tanto y tienen tan buen sabor».

Pero si hay que destacar un factor fundamental «es sin duda el cuidado

de las mujeres y hombres que se dedican a su cultivo», asegura el edil. Dos de ellos, Victoria Pérez y Nicasio Moreno, recibirán un homenaje el próximo domingo en la XXVI Fiesta de la Cebolla.

En la fiesta serán premiados los mejores ejemplares y los manojos de mayor peso en las variedades roja y blanca, que en ediciones anteriores han llegado a más de kilo y medio y hasta cerca de 14 en los manojos.

En Gáldar se cultivan cuatro variedades, la blanca, la roja, la chata de Sardina y la de embarque, tan peculiares que un paladar conocedor del producto es capaz de diferenciarlo de otros de fuera.

Cada variedad ofrece características propias, de sabor más suave la blanca y la roja, más fuerte la de embarque. Además de su sabor, se les reconocen altas propiedades nutritivas, alto contenido en magnesio, fósforo y potasio. E incluso propiedades curativas, para aliviar catarros, como cataplasma o en caldo depurativos.

Estos días el producto pasa por uno de sus mejores momentos ya que está a punto de obtener la Marca de Garantía Cebolla de Gáldar por parte del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias, paso previo a la obtención de la Denominación de Origen Protegida. Desde hace años, el Ayuntamiento trabaja «codo con codo junto a la Agencia de Extensión Agraria» con ese fin.

ECONOMÍA

LA MIRLA SIDRERA ESPUMOSA NATURAL, DE BODEGA CASTRO & MAGÁN, ELEGIDA MEJOR SIDRA DE CANARIAS EN EL II CONCURSO AGROCANARIAS

Esta empresa de Tijarafe recibe además una medalla de oro para la variedad gasificada de La Mirla Sidrera, en el marco de este certamen organizado por el Gobierno de Canarias a través del ICCA, en colaboración con el Ayuntamiento de Valleseco



La Mirla Sidrera espumosa natural, de Bodega Castro y Magán SL (Tijarafe, La Palma), ha sido valorada como la Mejor Sidra de Canarias 2025 en el marco del II Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con la colaboración del Ayuntamiento de Valleseco. Esta misma empresa recibe además una medalla de oro del certamen por la variedad gasificada extraseca de La Mirla Sidrera, presentada en el apartado del concurso dedicado a sidras gasificadas.

En esta II edición del Concurso Agrocanarias, la producción Niebla natural, elaborada por María Belén Rodríguez Pérez en Gran Canaria, se

alzó con la distinción de Mejor Sidra Ecológica 2025, además de otra medalla de oro. Asimismo, el reconocimiento de Mejor Imagen y Presentación 2025 recayó en Tuscany por su producción espumosa extraseca, elaborada también en Gran Canaria por Oliver Marrero Arencibia, que además obtuvo una medalla de plata en la categoría de sidras espumosas.

Por otra parte, en la categoría de sidras naturales también se concedieron otras dos medallas de plata, otorgadas a Fierro, del productor Juan Déniz Reyes; y El Valle Secreto, elaborada por Sendero del Valle, ambas de Gran Canaria.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, y el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, anunciaron hoy el fallo del jurado del certamen que tuvo lugar el 6 de junio en el municipio grancanario. En total el jurado otorgó dos medallas de oro y tres de plata, además de las tres distinciones especiales, en un concurso en el que participaron 23 sidras de nueve empresas, entre ellas dieciséis producciones de Gran Canaria, tres de Tenerife, tres de La Palma, y una de El Hierro.

Por parte del Ayuntamiento de Valleseco, también asistieron al acto de lectura de fallo del jurado, celebrado en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife, la concejala de Desarrollo Local y Empleo, Rosa Delia Quintana, y el concejal del Sector Primario, Francisco Rodríguez, de la corporación local.

Durante su intervención, Quintero destacó "la importancia de poner en valor y fomentar los productos de calidad diferenciada de las islas a través de acciones como este concurso organizado por el ICCA para reconocer un sector emergente en Canarias que ya ha demostrado el nivel de sus producciones conquistando galardones en certámenes nacionales e internacionales". A este respecto subrayó que "en 2023 la producción de manzana alcanzó las 2.841 toneladas, por lo que el cultivo comienza a posicionarse como un activo para diversificar la producción agraria y agroalimentaria en las medianías de Canarias".

En este sentido, el alcalde José Luis Rodríguez, señaló que la apuesta decidida por este cultivo en Valleseco, donde ya cuentan con 29.000 manzaneros y siete lagares, sienta las bases de un futuro prometedor para el sector de la sidra en Canarias, como demuestra la participación en este certamen regional, así como en otras iniciativas de ámbito local.

Por su parte, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, destacó que "esta segunda edición del Concurso de Sidras Agrocanarias demuestra la voluntad de consolidar una cita a la que los productores y productoras han vuelto a respaldar por medio de su participación". "Por eso es importante que, junto al Ayuntamiento de Valleseco, mantengamos esta iniciativa y sigamos colaborando para profesionalizar un sector con grandes posibilidades de crecimiento".

Este certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario a través del ICCA reconoce anualmente los mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra, sales marinas y sidras del archipiélago. Todos ellos se rigen por un sistema de cata

ciega, de forma que un panel de catadores y catadoras especialistas evalúan las muestras del certamen sin conocer su procedencia, y determinan con sus valoraciones las producciones que resultan premiadas.

Durante un año, los productos galardonados podrán utilizar el distintivo oficial correspondiente al premio recibido (una medalla adhesiva que se coloca sobre las botellas) y participarán en los distintos eventos de fomento y promoción de los productos canarios que este organismo autónomo organiza a lo largo del año dentro y fuera de las islas.

Bodega Castro & Magán: producción vitivinícola y sidrera

Esta bodega, conocida por los Vinos Tendal, inició su actividad en 1997 cuando los jóvenes enólogos Nancy Castro Rodríguez y Constancio Ballesteros Magán decidieron recuperar unas viñas familiares en la zona vitivinícola de Tijarafe y Puntagorda, unos años después del establecimiento de la Denominación de Origen Vinos de La Palma. A partir de entonces mantienen su bodega en las cuevas de la Montaña de Bellido, con una producción que abarca desde variedades clásicas hasta elaboraciones especiales como las producciones ecológicas o incluso los envejecidos bajo el mar, además de su apuesta más reciente por la producción de sidra.

Bajo la marca La Mirla Sidrera, esta bodega produce una sidra natural espumosa elaborada por el método tradicional de segunda fermentación en botella bajo las condiciones constantes de temperatura y nula luminosidad presentes en las grutas o cuevas. Además de en el ámbito de los Concursos Agrocanarias, esta producción también ha sido

reconocida en el Salón Internacional de Sidras de Gala (SISGA), celebrado en Asturias en septiembre, donde obtuvo una medalla de oro.

AGRICULTORES CRITICAN QUE ASPROCAN SE CRUCE DE BRAZOS ANTE EL DESPLOME DEL PRECIO DEL PLÁTANO PAGADO AL COSECHERO

La organización agraria Palca pide explicaciones "claras" sobre la caída del ingreso recibido por el productor local, sobre quiénes intentan reducirse, sin explicaciones razonables, y por qué Asprocan no toma las medidas correctoras"



La organización profesional agraria Palca tiene claro cuál es uno de los agentes culpables, y lo señala como principal, en el proceso iniciado este verano de caída o desplome de los precios del plátano que se pagarán a los agricultores locales. Palca, que preside Amable del Corral en Canarias, apunta a Asprocan, de la que dice que se cruza de brazos ante el hundimiento del ingreso obtenido por venta en verde del cosechero

isleño.

Esa entidad agraria, en un comunicado servido este viernes, pide explicaciones "claras" sobre la caída del ingreso que llega al productor local, sobre quiénes intentan reducirse, sin explicaciones razonables, y por qué Asprocan no toma las medidas correctoras" adecuadas para acabar con esa circunstancia.

Palca explica que, "ante el estado de nerviosismo de los agricultores plataneros, como consecuencia de la desinformación a que somete la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), entidad gestora de la indicación geográfica protegida (IGP) Plátano de Canarias, al colectivo que representa, en las últimas semanas se viene hablando de descensos importantes en los precios pagados al productor, mientras que al consumidor, de momento, no se refleja con claridad esa tendencia".

En ese escenario, asegura Palca, "un gran distribuidor está bajando los precios por su incapacidad de preservarlos, cuando debería actuar con el firme compromiso de defensa de la fruta. Ese modo de actuar se convierte en justo lo contrario" a los intereses de los plataneros.

Desde la organización profesional agraria Palca, se muestran "hartos de que esa situación se repita constantemente. Lo hemos reiterado hasta la saciedad: la IGP Plátano de Canarias se ha de gestionar de otra forma para cumplir las expectativas por las que se creó: más retorno a los agricultores y más seguridad alimentaria para los consumidores, cuestiones que no se cumplen totalmente, a la vista de lo sucedido en

las últimas campañas, con ingresos insuficientes y donde presuntamente han existido ciertos deslices, obligando a la Guardia Civil a ponerlos en conocimiento del juzgado”.

Palca exige a Asprocan “información clara sobre la caída del precio de la fruta al productor, sobre quiénes son los incapaces que intentan reducir los ingresos a los agricultores sin explicaciones razonables y por qué no se han tomado las medidas correctoras pertinentes”.

Además, la misma organización agraria recuerda al presidente de Asprocan, José Carlos Rendón (propuesto por la OPP Europlátano), recién llegado al puesto pero que lleva años sentado en el comité ejecutivo, que su nuevo cargo, en el que sustituye a Domingo Martín (de la OPP Cupalma), “no es el sillón para solucionar los problemas de su OPP, sino para preocuparse y ocuparse de los ingresos de los escasos 7.000 agricultores integrantes de la IGP Plátano de Canarias. Por consiguiente -prosigue Palca-, hay que dedicarse menos a tumbar el nuevo decreto regulador del plátano, el que regula las cantidades de referencia para el cobro de la ayuda directa de la Unión Europea, y aplicarse más en las cosas del comer”.

Palca se pregunta: “¿Cuánto tiempo hace que no se convoca la comisión de comercialización? Si no sirve para nada, líquídela y póngase a trabajar con urgencia, entre otras cosas, en mejorar la comercialización del plátano de Canarias y en establecer políticas de precios razonables para los productores y consumidores”.

Las organizaciones profesionales agrarias de Canarias, Asaga, COAG y

UPA, junto con Palca, trasladaron con fecha de 23 de mayo de 2025 un escrito a la dirección de Asprocan con solicitud de una reunión "para hablar de la IGP Plátano de Canarias; de momento, no le ha interesado darnos explicaciones ni conocer nuestras opiniones al respecto. Así nos va", remata el comunicado.



CANARIAS

GÁLDAR CELEBRA LA XXVI FIESTA DE LA CEBOLLA EN PISO FIRME

Este domingo, se celebra la Fiesta de la Cebolla en Piso Firme, que premiará los mejores ejemplares de cebolla de Gáldar



Este domingo, las mejores cebollas de Gáldar tendrán premio en una nueva edición de la XXVI Fiesta de la Cebolla que tendrá lugar en Piso Firme a partir de las 10:00h. Se premiará a los ejemplares de mayor peso de un producto que es seña de identidad del municipio.

Contribuye a ello "la tierra, la semilla tradicional que se ha usado 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

generación en generación,” apunta Tine Martín, concejal de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar, “y el viento, uno de los factores más importantes, porque al doblar la vara todos los nutrientes se conservan en el bulbo, por eso crecen tanto y tienen tan buen sabor.”

Aunque si hay que destacar un factor fundamental, “es sin duda el cuidado de las mujeres y hombres que se dedican a su cultivo,” asegura el edil. Dos de ellos, Victoria Pérez y Nicasio Moreno, recibirán un homenaje en la Fiesta de la Cebolla. Además, se premiará a las cebollas y a los manojos de mayor peso en las variedades roja y blanca.

4 variedades de cebolla: la blanca, la roja, la chata de Sardina y la de embarque

En Gáldar se cultivan 4 variedades, la blanca, la roja, la chata de Sardina y la de embarque. Tan peculiares que un paladar conocedor del producto es capaz de diferenciarlo de entre productos de fuera, “esto es cebolla de Gáldar, afirman sin dudarlo.” Y cada variedad ofrece características propias, de sabor más suave la blanca y la roja, más fuerte la de embarque.

Desde hace años, la concejalía de Desarrollo Socioeconómico trabaja “codo con codo junto a la Agencia de Extensión Agraria, aquí en Gáldar, para que el sector primario verdaderamente prime sobre los demás y para que lleguemos a ese porcentaje de autoconsumo que garantice la soberanía alimentaria.”

Ello pasa por empoderar a todos esos hombres y mujeres dedicados a su cultivo, “gracias a ellos contamos durante todo el año con ese

producto fresco y de cercanía, con la importancia que tiene saber de dónde sale lo que consumimos.” Y sobre todo por solucionar las carencias del sector, la principal, “el relevo generacional, por el que tenemos que apostar.”



PORTADA

LA MIRLA SIDRERA ESPUMOSA NATURAL, DE BODEGA CASTRO & MAGÁN, ELEGIDA MEJOR SIDRA DE CANARIAS EN EL II CONCURSO AGROCANARIAS

Esta empresa de Tijarafe recibe además una medalla de oro para la variedad gasificada de La Mirla Sidrera, en el marco de este certamen organizado por el Gobierno de Canarias a través del ICCA, en colaboración con el Ayuntamiento de Valleseco



La Mirla Sidrera espumosa natural, de Bodega Castro y Magán SL (Tijarafe, La Palma), ha sido valorada como la Mejor Sidra de Canarias 2025 en el marco del II Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con la



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

colaboración del Ayuntamiento de Valleseco. Esta misma empresa recibe además una medalla de oro del certamen por la variedad gasificada extraseca de La Mirla Sidrera, presentada en el apartado del concurso dedicado a sidras gasificadas.

En esta II edición del Concurso Agrocanarias, la producción Niebla natural, elaborada por María Belén Rodríguez Pérez en Gran Canaria, se alzó con la distinción de Mejor Sidra Ecológica 2025, además de otra medalla de oro. Asimismo, el reconocimiento de Mejor Imagen y Presentación 2025 recayó en Tuscany por su producción espumosa extraseca, elaborada también en Gran Canaria por Oliver Marrero Arencibia, que además obtuvo una medalla de plata en la categoría de sidras espumosas.

Por otra parte, en la categoría de sidras naturales también se concedieron otras dos medallas de plata, otorgadas a Fierro, del productor Juan Déniz Reyes; y El Valle Secreto, elaborada por Sendero del Valle, ambas de Gran Canaria.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, y el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, anunciaron hoy el fallo del jurado del certamen que tuvo lugar el 6 de junio en el municipio grancanario. En total el jurado otorgó dos medallas de oro y tres de plata, además de las tres distinciones especiales, en un concurso en el que participaron 23 sidras de nueve empresas, entre ellas dieciséis producciones de Gran Canaria, tres de Tenerife, tres de La Palma, y una de El Hierro.

Por parte del Ayuntamiento de Valleseco, también asistieron al acto de lectura de fallo del jurado, celebrado en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife, la concejala de Desarrollo Local y Empleo, Rosa Delia Quintana, y el concejal del Sector Primario, Francisco Rodríguez, de la corporación local.

Durante su intervención, Quintero destacó "la importancia de poner en valor y fomentar los productos de calidad diferenciada de las islas a través de acciones como este concurso organizado por el ICCA para reconocer un sector emergente en Canarias que ya ha demostrado el nivel de sus producciones conquistando galardones en certámenes nacionales e internacionales". A este respecto subrayó que "en 2023 la producción de manzana alcanzó las 2.841 toneladas, por lo que el cultivo comienza a posicionarse como un activo para diversificar la producción agraria y agroalimentaria en las medianías de Canarias".

En este sentido, el alcalde José Luis Rodríguez, señaló que la apuesta decidida por este cultivo en Valleseco, donde ya cuentan con 29.000 manzaneros y siete lagares, sienta las bases de un futuro prometedor para el sector de la sidra en Canarias, como demuestra la participación en este certamen regional, así como en otras iniciativas de ámbito local.

Por su parte, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, destacó que "esta segunda edición del Concurso de Sidras Agrocanarias demuestra la voluntad de consolidar una cita a la que los productores y productoras han vuelto a respaldar por medio de su participación". "Por eso es importante que, junto al Ayuntamiento de Valleseco, mantengamos esta iniciativa y sigamos colaborando para profesionalizar un sector con

grandes posibilidades de crecimiento”.

Este certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario a través del ICCA reconoce anualmente los mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra, sales marinas y sidras del archipiélago. Todos ellos se rigen por un sistema de cata ciega, de forma que un panel de catadores y catadoras especialistas evalúan las muestras del certamen sin conocer su procedencia, y determinan con sus valoraciones las producciones que resultan premiadas.

Durante un año, los productos galardonados podrán utilizar el distintivo oficial correspondiente al premio recibido (una medalla adhesiva que se coloca sobre las botellas) y participarán en los distintos eventos de fomento y promoción de los productos canarios que este organismo autónomo organiza a lo largo del año dentro y fuera de las islas.

Bodega Castro & Magán: producción vitivinícola y sidrera

Esta bodega, conocida por los Vinos Tendal, inició su actividad en 1997 cuando los jóvenes enólogos Nancy Castro Rodríguez y Constancio Ballesteros Magán decidieron recuperar unas viñas familiares en la zona vitivinícola de Tijarafe y Puntagorda, unos años después del establecimiento de la Denominación de Origen Vinos de La Palma. A partir de entonces mantienen su bodega en las cuevas de la Montaña de Bellido, con una producción que abarca desde variedades clásicas hasta elaboraciones especiales como las producciones ecológicas o incluso los envejecidos bajo el mar, además de su apuesta más reciente por la producción de sidra.

Bajo la marca La Mirla Sidrera, esta bodega produce una sidra natural espumosa elaborada por el método tradicional de segunda fermentación en botella bajo las condiciones constantes de temperatura y nula luminosidad presentes en las grutas o cuevas. Además de en el ámbito de los Concursos Agrocanarias, esta producción también ha sido reconocida en el Salón Internacional de Sidras de Gala (SISGA), celebrado en Asturias en septiembre, donde obtuvo una medalla de oro.



PORTADA

EL GOBIERNO DE CANARIAS CONVOCA AYUDAS POSEI AL SECTOR VACUNO POR 4,1 MILLONES DE EUROS

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias ha publicado la convocatoria de las ayudas de la Acción III.2 al sector vacuno del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI) para la campaña 2025. El importe, que asciende a 4.100.000 euros con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA), se distribuye en tres subacciones que comprenden las primas por nacimiento de terneros y al sacrificio



La primera submedida, con una dotación de 475.000 euros, está destinada a financiar a los terneros nacidos de vaca nodriza, con una ayuda de 329 euros por cabeza. La segunda, dirigida a los nacidos de otros bovinos, también cuenta con 475.000 euros y otorga 126 euros por animal. La tercera, al sacrificio, dispone de un presupuesto de 3.150.000 euros y contempla ayudas de 330 euros para bovinos de más de 10 meses y 75 euros para los de entre 1 mes y menos de 10 meses.

Podrán acogerse a estas líneas de apoyo las personas que cuenten con la condición de "agricultor activo" que sean titulares de explotaciones de bovino correctamente inscritas y actualizadas en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias (REGA). Además, los animales deberán estar registrados en el Registro de Identificación Individual de Animales (RIIA) y contar con una notificación adecuada de sus movimientos en el Registro de Movimientos (REMO).

Se abonará un complemento del 10 % sobre los importes correspondientes a aquellas personas beneficiarias que hayan percibido la ayuda para la instalación de personas jóvenes agricultoras o ganaderas a través del PDR 2014-2020 o del PEPAC 2023-2027, durante la campaña en curso o en cualquiera de las cuatro anteriores, siempre que mantengan dicha condición en la actual.

Las solicitudes para acogerse a estos fondos se presentarán de forma electrónica, a través de la sede electrónica de la Comunidad Autónoma de Canarias (<https://sede.gobiernodecanarias.org>). El plazo para la presentación de estas será del 1 de julio al 2 de agosto de 2025 en el caso de animales nacidos o sacrificados entre los meses de enero y junio

del mismo año. Para aquellos nacidos o sacrificados entre julio y diciembre de 2025, el plazo queda establecido entre el 1 al 31 de enero de 2026.

El texto de la convocatoria está disponible para su consulta en la sede electrónica del Gobierno de Canarias a través del enlace: <https://sede.gobiernodecanarias.org/boc/boc-a-2025-129-2430.pdf>.

LA MIRLA SIDRERA DE TIJARAFE HA SIDO ELEGIDA LA MEJOR SIDRA DE CANARIAS

La Mirla Sidrera espumosa natural, de Bodega Castro y Magán SL (Tijarafe, La Palma), ha sido valorada como la Mejor Sidra de Canarias 2025 en el marco del II Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con la colaboración del Ayuntamiento de Valleseco. Esta misma empresa recibe además una medalla de oro del certamen por la variedad gasificada extraseca de La Mirla Sidrera, presentada en el apartado del concurso dedicado a sidras gasificadas



En esta II edición del Concurso Agrocanarias, la producción Niebla natural, elaborada por María Belén Rodríguez Pérez en Gran Canaria, se alzó con la distinción de Mejor Sidra Ecológica 2025, además de otra medalla de oro. Asimismo, el reconocimiento de Mejor Imagen y

Presentación 2025 recayó en Tuscany por su producción espumosa extraseca, elaborada también en Gran Canaria por Oliver Marrero Arencibia, que además obtuvo una medalla de plata en la categoría de sidras espumosas.

Por otra parte, en la categoría de sidras naturales también se concedieron otras dos medallas de plata, otorgadas a Fierro, del productor Juan Déniz Reyes; y El Valle Secreto, elaborada por Sendero del Valle, ambas de Gran Canaria.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, y el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, anunciaron hoy el fallo del jurado del certamen que tuvo lugar el 6 de junio en el municipio grancanario. En total el jurado otorgó dos medallas de oro y tres de plata, además de las tres distinciones especiales, en un concurso en el que participaron 23 sidras de nueve empresas, entre ellas dieciséis producciones de Gran Canaria, tres de Tenerife, tres de La Palma, y una de El Hierro.

Por parte del Ayuntamiento de Valleseco, también asistieron al acto de lectura de fallo del jurado, celebrado en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife, la concejala de Desarrollo Local y Empleo, Rosa Delia Quintana, y el concejal del Sector Primario, Francisco Rodríguez, de la corporación local.

Durante su intervención, Quintero destacó "la importancia de poner en valor y fomentar los productos de calidad diferenciada de las islas a

través de acciones como este concurso organizado por el ICCA para reconocer un sector emergente en Canarias que ya ha demostrado el nivel de sus producciones conquistando galardones en certámenes nacionales e internacionales". A este respecto subrayó que "en 2023 la producción de manzana alcanzó las 2.841 toneladas, por lo que el cultivo comienza a posicionarse como un activo para diversificar la producción agraria y agroalimentaria en las medianías de Canarias".

En este sentido, el alcalde José Luis Rodríguez, señaló que la apuesta decidida por este cultivo en Valleseco, donde ya cuentan con 29.000 manzaneros y siete lagares, sienta las bases de un futuro prometedor para el sector de la sidra en Canarias, como demuestra la participación en este certamen regional, así como en otras iniciativas de ámbito local.

Por su parte, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, destacó que "esta segunda edición del Concurso de Sidras Agrocanarias demuestra la voluntad de consolidar una cita a la que los productores y productoras han vuelto a respaldar por medio de su participación". "Por eso es importante que, junto al Ayuntamiento de Valleseco, mantengamos esta iniciativa y sigamos colaborando para profesionalizar un sector con grandes posibilidades de crecimiento".

Este certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario a través del ICCA reconoce anualmente los mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra, sales marinas y sidras del archipiélago. Todos ellos se rigen por un sistema de cata ciega, de forma que un panel de catadores y catadoras especialistas evalúan las muestras del certamen sin conocer su procedencia, y

determinan con sus valoraciones las producciones que resultan premiadas.

Durante un año, los productos galardonados podrán utilizar el distintivo oficial correspondiente al premio recibido (una medalla adhesiva que se coloca sobre las botellas) y participarán en los distintos eventos de fomento y promoción de los productos canarios que este organismo autónomo organiza a lo largo del año dentro y fuera de las islas.

Bodega Castro & Magán: producción vitivinícola y sidrera

Esta bodega, conocida por los Vinos Tendal, inició su actividad en 1997 cuando los jóvenes enólogos Nancy Castro Rodríguez y Constancio Ballesteros Magán decidieron recuperar unas viñas familiares en la zona vitivinícola de Tijarafe y Puntagorda, unos años después del establecimiento de la Denominación de Origen Vinos de La Palma. A partir de entonces mantienen su bodega en las cuevas de la Montaña de Bellido, con una producción que abarca desde variedades clásicas hasta elaboraciones especiales como las producciones ecológicas o incluso los envejecidos bajo el mar, además de su apuesta más reciente por la producción de sidra.

Bajo la marca La Mirla Sidrera, esta bodega produce una sidra natural espumosa elaborada por el método tradicional de segunda fermentación en botella bajo las condiciones constantes de temperatura y nula luminosidad presentes en las grutas o cuevas. Además de en el ámbito de los Concursos Agrocanarias, esta producción también ha sido reconocida en el Salón Internacional de Sidras de Gala (SISGA), celebrado en Asturias en septiembre, donde obtuvo una medalla de oro.

EL GRUPO POPULAR PIDE GARANTIZAR LA LLEGADA DE AYUDAS A TODO EL SECTOR PLATANERO

La consejera del Grupo Popular en el Cabildo de La Palma Nayra Castro ha lamentado la falta de capacidad del Grupo de Gobierno insular, liderado por Coalición Canaria, para ejecutar el reparto de los 6,5 millones de euros destinados al sector platanero de la isla. Unos fondos que se ha transferido desde el Gobierno de Canarias al Cabildo de La Palma para compensar a los agricultores por las pérdidas sufridas, y que, más de seis meses después, siguen sin ser distribuidos



“Es incomprensible que este dinero esté en las cuentas del Cabildo y no haya llegado a los agricultores, que asumen nuevos costes cada mes sin recibir ayudas efectivas. Lo mínimo que merecen es una gestión ágil, justa y transparente”, afirma Nayra Castro.

Según ha explicado la consejera, en la última reunión mantenida entre el Cabildo y los representantes del sector, los agricultores decidieron levantarse de la mesa al no llegar a un acuerdo, debido a que la propuesta planteada por los técnicos de la institución insular, dejaba fuera a quienes ya habían recibido una parte de los fondos. “La fórmula planteada no es viable ni equitativa. Y lo peor es que han tenido tiempo más que suficiente para corregirla y consensuar una alternativa válida”.

Desde el Grupo Popular insisten en que este retraso no solo es una muestra de descoordinación interna, sino una falta de sensibilidad hacia un sector que atraviesa un momento especialmente delicado. "Conocemos las dificultades que enfrentan muchos de nuestros agricultores para asumir pagos a final de mes, más aún después del anuncio del aplazamiento de las moratorias. Por eso este dinero es urgente. No se puede seguir posponiendo", recalca.

Para la consejera, "el Cabildo no está sabiendo gestionar la responsabilidad asumida y, quizás, si desde el Gobierno de Canarias se hubiera articulado directamente, el reparto ya estaría hecho. Pero si la decisión fue hacerlo desde el Cabildo de La Palma, este tendría que haber estado a la altura y, lamentablemente, no lo han estado".

Castro reitera el compromiso del Grupo Popular con el campo palmero: "Estamos aquí para exigir soluciones, pero también para proponerlas. Lo que toca ahora es sentarse, dejar protagonismos a un lado y construir una fórmula justa que reparta con equilibrio y atienda a todos los afectados. Los agricultores no pueden esperar más".

INFONORTE
digital.com



PORTADA

LA CEBOLLA QUE NACE DEL MIMO Y DEL VIENTO

El domingo 6 de julio la XXVI Fiesta de la Cebolla en Piso Firme premiará



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

los mejores ejemplares de cebolla de Gáldar y rendirá homenaje a los agricultores que han mantenido el cultivo de esta seña de identidad



El próximo domingo 6 de julio las mejores cebollas de Gáldar tendrán premio en una nueva edición de la Fiesta de la Cebolla que tendrá lugar en Piso Firme a partir de las 10:00h. Se premiará a los ejemplares de mayor peso de un producto que ya es seña de identidad de Gáldar tanto por las condiciones climáticas de la zona como por el mimo de las manos que lo cultivan.

Contribuye a ello "la tierra, la semilla tradicional que se ha usado de generación en generación," apunta Tine Martín, concejal de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar, "y el viento, uno de los factores más importantes, porque al doblar la vara todos los nutrientes se conservan en el bulbo, por eso crecen tanto y tienen tan buen sabor."

Aunque si hay que destacar un factor fundamental, "es sin duda el cuidado de las mujeres y hombres que se dedican a su cultivo," asegura el edil. Dos de ellos, Victoria Pérez y Nicasio Moreno, recibirán un homenaje el próximo domingo en la XXVI Fiesta de la Cebolla. Y por supuesto, los mejores ejemplares de cebolla de Gáldar serán premiados, como cada año. Premio a las cebollas y a los manojos de mayor peso en las variedades roja y blanca, que en ediciones anteriores han llegado

a alcanzar más de kilo y medio y hasta cerca de 14 en el caso de los manojos.

En Gáldar se cultivan cuatro variedades, la blanca, la roja, la chata de Sardina y la de embarque. Tan peculiares que un paladar conocedor del producto es capaz de diferenciarlo de entre productos de fuera, "esto es cebolla de Gáldar, afirman sin dudarlo." Y cada variedad ofrece características propias, de sabor más suave la blanca y la roja, más fuerte la de embarque. Además de su sabor, se les reconocen altas propiedades nutritivas, alto contenido en magnesio, fósforo y potasio. E incluso propiedades curativas, para aliviar catarros, como cataplasma o en caldo depurativos.

Estos días el producto pasa por uno de sus mejores momentos, ya que está a punto de obtener la Marca de Garantía Cebolla de Gáldar por parte del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias, paso previo a la obtención de la Denominación de Origen Protegida.

Desde hace años, la concejalía de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar que dirige Tine Martín trabaja "codo con codo junto a la Agencia de Extensión Agraria, aquí en Gáldar, para que el sector primario verdaderamente prime sobre los demás y para que lleguemos a ese porcentaje de autoconsumo que garantice la soberanía alimentaria."

Ello pasa por empoderar a todos esos hombres y mujeres dedicados a su cultivo, "gracias a ellos contamos durante todo el año con ese

producto fresco y de cercanía, con la importancia que tiene saber de dónde sale lo que consumimos.” Y sobre todo por solucionar las carencias del sector, la principal, “el relevo generacional, por el que tenemos que apostar.”



PORTADA

CURSO DE 'TRACTORISTA. MÓDULO INICIAL' ORGANIZADO POR COAG-CANARIAS Y FINANCIADO POR EL MAPA

Desde COAG Canarias se va a impartir un curso de Tractorista del 14 al 17 de Julio, en horario de 16:00 a 21:00 horas, en la localidad de Agüimes, subvencionado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, “Formación Agroalimentaria: siembra, crece y cosecha tu futuro”



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

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Orden APA/689/2025, de 25 de junio, por la que se dispone la cancelación de la inscripción de diversas variedades de distintas especies en el Registro de Variedades Comerciales.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-13760

