



# NOTICIAS

Sábado, 12 de julio de 2025

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

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



**PORTADA**

### **MURCIÉLAGOS PARA ACABAR CON LA POLILLA GUATEMALTECA DE LA PAPA**

Los Realejos estudia utilizar estos animales para luchar contra esta plaga.

El Ayuntamiento de Los Realejos ha promovido un estudio para el control natural de la polilla de la papa (polilla guatemalteca) con murciélagos.

El alcalde de Los Realejos, Adolfo González, informa en una nota de prensa que esta investigación, impulsada por la Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, está dirigida por el experto



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

Domingo Trujillo González.

González ha señalado que están preocupados por la incidencia de la polilla guatemalteca en este cultivo durante los últimos años y por ello se ha trabajado con diferentes administraciones y con el sector para buscar todas las variables y alternativas posibles para luchar contra esta plaga.

Entre los métodos utilizados está el reparto de las feromonas que pone a disposición la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias; se ha facilitado contenedores repartidos por el Cabildo de Tenerife para la retirada controlada de las papas afectadas y se ha colaborado en los estudios emprendidos por la Universidad de La Laguna.

### **Estudio de la quiropterofauna**

El proyecto que dirige Domingo Trujillo consiste en el estudio de la quiropterofauna (murciélagos) presente en la zona de Campeches, en el entorno de Icod el Alto, investigación que se inició el pasado mes de junio y que se extenderá hasta el próximo mes de noviembre, con el objetivo de analizar y luego establecer nuevas colonias en cajas-refugio que contribuyan al control de la tecia solanivora, nombre científico de la conocida como polilla guatemalteca.

Con el uso de grabadoras para el estudio de los ultrasonidos, se obtendrán datos sobre qué tipo de murciélagos habitan este entorno, cuál es más eficaz contra la polilla, teniendo en cuenta el comportamiento de su vuelo entre el atardecer y la noche y la necesidad de alimentación de los quirópteros, que pudieran ayudar a eliminarlas, explica en la nota el concejal Alexis Hernández.

Identificar las especies

Se pretende identificar las especies de murciélagos que habitan en la

zona de estudio, así como las zonas de cultivo de papa bonita aledañas, tratando de determinar con qué frecuencia se alimentan estas especies en el entorno.

Con los resultados obtenidos y su estudio se abordará la instalación de varios postes adaptados con las cajas-refugio adecuadas para ser ocupadas por los quirópteros.

En principio, es el conocido como murciélago de Madeira (*Pipistrellus maderensis*) la especie que, por su densidad, abundancia y distribución ubiquista, parece tener mayor probabilidad de refugiarse en estos hábitats, siendo altamente eficaz en el control de la polilla guatemalteca.

## **NUEVA IMAGEN PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE MÁS DE 100.000 KILOS DE MANGOS DE LA GOMERA**

Con un diseño renovado que transmite los valores de frescura, sostenibilidad y proximidad propios de la agricultura canaria, la empresa GMR Canarias incrementa el atractivo visual de este producto en el punto de venta mediante el refuerzo de una identidad vinculada a su origen

La empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias) ha iniciado la campaña de comercialización de más de 100.000 kilos de mangos de La Gomera mediante el rediseño de la imagen de este producto en los canales de distribución.

Esta fruta, muy valorada por su calidad, textura y otras características organolépticas, representa uno de los cultivos tropicales con mayor proyección dentro del sector primario de la isla colombina, ha detallado el Gobierno este viernes en un comunicado.

Con esta iniciativa de GMR Canarias se ha incrementado el atractivo



visual del producto en el punto de venta, además de facilitar su identificación por parte del consumidor a través de una nueva imagen de las cajas destinadas a la comercialización de esta fruta, con la que se destacan los valores de frescura, sostenibilidad y proximidad de la agricultura canaria y, sobre todo, la identidad vinculada a su origen en la isla colombina.

Este rediseño forma parte de las acciones de valorización del producto local que desarrolla esta entidad del Ejecutivo canario con el objetivo de ofrecer mayores garantías a los agricultores y agricultoras, y se enmarca en la estrategia de apoyo del Cabildo a los productores locales a través del refuerzo de la visibilidad de este cultivo estratégico con el propósito de mejorar la comercialización y poner en valor la diversidad agrícola de La Gomera.

Como explicó el consejero delegado de GMR Canarias, Juan Antonio Alonso, la empresa colabora directamente con 57 productores de la isla, muchos de ellos con explotaciones familiares que cultivan mango bajo técnicas agrícolas tradicionales.

### **Calidad de los mangos**

A pesar de los desafíos climatológicos y fitosanitarios, como la sequía o la proliferación atípica de la mosca de la fruta, la calidad de los mangos ha mejorado notablemente este año gracias a la implementación de distintas medidas, entre ellas trampeo de control biológico, que garantiza una fruta más limpia, sabrosa y apta para los mercados más exigentes.

Según el Ejecutivo, el mango de La Gomera constituye una propuesta de valor diferenciada basada en tres pilares: origen, sabor y sostenibilidad.



Cultivado en pequeñas fincas en entornos libres de grandes contaminantes, y con técnicas que priorizan el respeto por el entorno natural, destaca por su sabor intenso, equilibrio entre dulzor y acidez, textura jugosa y bajo contenido de fibra, agrega la nota.

Estas cualidades, destaca, lo convierten en una fruta de altísima calidad, que compite con producciones internacionales. Además, al tratarse de un producto local, su comercialización contribuye a reducir la huella de carbono, fomentando un modelo de consumo más consciente y responsable.

La evolución del cultivo en La Gomera se refleja en los datos de producción, que respaldan el potencial del mango como producto agrícola de alto valor añadido y refuerzan la apuesta por su diferenciación en el mercado canario. De esta forma, la serie histórica entre los años 2011 y 2017 muestra que la variedad +250 pasó de 52.811 kg a 65.728 kg, lo que supuso un incremento del 24% en producción.

Por su parte, la variedad +71 aumentó en un 20% durante este periodo, al tiempo que los precios de venta en origen también se incrementaron, en algunos casos incluso superando el 60% de aumento respecto a 2011.

## **“AZOFA”, UNA ESCULTURA DE ALEXIS W. PARA HOMENAJEAR EL LEGADO DE LOS PASTORES HERREÑOS**

Esta obra rescata la memoria de los pastores que durante siglos contribuyeron con sus rebaños al sustento de los habitantes de la isla y consolidaron una cultura de arraigo al territorio

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero y el alcalde de Valverde,



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

Carlos Brito, han inaugurado este sábado la escultura Azofa de Alexis W., un homenaje al legado ancestral de los pastores herreños.

Esta pieza escultórica está concebida como un homenaje a la memoria de los pastores que con sus rebaños contribuyeron al sustento de la población isleña y recorrieron parajes como los pastos de Azofa, topónimo en peligro de desaparición que denomina el enclave geográfico entre los poblamientos humanos de Las Rosas, La Cuesta, Isora y San Andrés.

La escultura se compone de un tótem de madera de tea de cuatro metros de alto que simboliza la vara del pastor y en ella se disponen un total veintidós piezas de acero inoxidable sobre las que cuelgan cascabeles que, a modo de cencerro, suenan con el viento replicando los sonidos que acompañaban a pastores en su actividad.

La obra se completa con dos piedras, dispuestas frente a la viga principal con el propósito de acotar el espacio y servir de marco de referencia a la instalación.

Acerca de la escultura, el consejero Narvay Quintero destaca en un comunicado que "esta obra nos recuerda quiénes fuimos y quiénes somos porque nos remite a nuestras propias raíces, en las que nos reconocemos como un pueblo noble y agradecido con nuestros origen y nuestro entorno y sus recursos".

Asimismo, el alcalde señaló que "con esta escultura rendimos homenaje a quienes con su esfuerzo y sabiduría forjaron una forma de vida profundamente unida a nuestra tierra: los pastores y pastoras de El Hierro".

"Azofa rescata no solo un topónimo que forma parte de nuestra identidad, sino también un legado cultural que aún pervive en nuestras

tradiciones. Es un símbolo de memoria, arraigo y agradecimiento a quienes hicieron posible nuestra historia", añadió.

Por su parte, el autor de la obra comentó que "está pensada para que el espectador se acerque a ella y pueda tocarla, fotografiarse o incluso hacer sonar los cascabeles que recuperan esa musicalidad a través una nota única y diferente para cada pieza, y así se compone una melodía nueva e impredecible en cada repique".



## **Un estudio plantea controlar la polilla de la papa con murciélagos en un municipio de Tenerife**

Un estudio plantea controlar la polilla de la papa con murciélagos en un municipio de Tenerife

Los resultados de la investigación, que se desarrollará hasta noviembre, determinarán dónde ubicar cajas-refugio para los quirópteros con mayor eficacia para eliminar la plaga

El municipio de Los Realejos desarrolla un pionero estudio con murciélagos para el control natural de la polilla de la papa, una investigación dirigida por el experto Domingo Trujillo González, que impulsa la Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, con la colaboración del Aula de la Naturaleza Rambla de Castro, para seguir barajando recursos que contribuyan a la erradicación o reducción de los efectos de esta plaga.

"Preocupados con la incidencia de la polilla guatemalteca en este cultivo durante los últimos años, no hemos cejado en el empeño de trabajar junto a diferentes administraciones, de la mano del sector



agrícola local, en la búsqueda de todas las variables y alternativas posibles para luchar contra esta plaga, como por ejemplo con el reparto de las feromonas que pone a disposición la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, o siendo objeto de estudios como éste”, detalla el alcalde, Adolfo González.

“El proyecto consiste en el estudio de la quiropterofauna (murciélagos) presente en la zona de Campeches, en el entorno de Icod el Alto, una investigación iniciada en el mes de junio y que se extenderá hasta noviembre, con el objetivo de analizar y luego establecer nuevas colonias en cajas-refugio que contribuyan al control de la tecia solanivora, nombre científico de la conocida como polilla guatemalteca”, explica el concejal de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Alexis Hernández

“Con el uso de grabadoras, estudiando los ultrasonidos, obtendremos datos sobre qué tipo de murciélagos habitan este entorno, cuál es más eficaz contra la polilla, teniendo en cuenta el comportamiento de la tecia solanivora en vuelo entre atardecer y la noche y la necesidad de alimentación de los quirópteros, que pudieran ayudar a eliminarlas”, argumenta.

Así, combinando investigación científica, trabajo de campo con muestreo, monitorización acústica y fotografía, y una labor divulgativa con numerosos estudios y publicaciones, se pretende identificar las especies de murciélagos que habitan en la zona de estudio y aledañas, tratando de determinar con qué frecuencia se alimentan estas especies en el entorno.

## EL GOBIERNO IMPULSA UN BANCO DE SEMILLAS ANTIGUAS EN GUISGUEY COMO EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD

El consejero Manuel Miranda destaca que las gavias son «un ejemplo de armonía con el medio natural y de aprovechamiento de recursos»

Las gavias de Guisgüey constituyen uno de los paisajes más emblemáticos y reconocibles de Fuerteventura. Estas estructuras agrarias, que aúnan tradición, cultura y patrimonio identitario de los majoreros, pueden ser mejoradas y adaptadas al siglo XXI con nuevas tecnologías. Esta propuesta, junto a creación de un banco de semillas que permita recuperar antiguos cultivos, son los retos presentados este sábado en Puerto del Rosario en una nueva edición de Rutas 2030, proyecto enmarcado en Islas Responsables Lab (IRLab), celebrada este sábado en Puerto del Rosario.

Con esta iniciativa, el Gobierno autonómico continúa con el desarrollo de la Agenda Canaria 2030 y una de sus propuestas más participadas, las Rutas 2030, que han sido programadas desde la Viceconsejería del Gabinete de la Presidencia para conectar los sectores tradicionales de los núcleos rurales con la ciencia, la innovación y el desarrollo tecnológico. El objetivo es evitar la pérdida de población en estas zonas y, a la vez, mantener la identidad de las islas a través de sus costumbres y tradiciones más arraigadas, como es el caso de la agricultura ligada a las gavias y al aprovechamiento del agua en Fuerteventura.

En este sentido, el consejero de Política Territorial, Cohesión Territorial y Aguas, Manuel Miranda, hizo hincapié en que esta isla es «especialmente frágil en un contexto de vulnerabilidad ambiental y climática como es Canarias», y las gavias son «una muestra de respuesta creativa, eficaz y sostenible frente a unas condiciones adversas».

Para Miranda, Guisgüey es «un ejemplo de resiliencia frente a la escasez de un elemento clave para la supervivencia, como es el agua».

A su juicio, lo que los vecinos y vecinas de esta zona han hecho durante muchos años a través de las gavias «es un ejemplo de armonía con el medio natural y de aprovechamiento de recursos para desarrollar un sistema que ha permitido que la vida perdure en este lugar a lo largo del tiempo».

El consejero considera que las gavias y la cultura del agua en Fuerteventura representan «el ejemplo perfecto para comprender los valores que defiende la Agenda Canaria de Desarrollo Sostenible», a la vez que calificó como un «acierto» por parte del Gobierno de Canarias haber elegido este «enclave tan representativo» para desarrollar una nueva edición de Rutas 2030.

Al encuentro también asistió también la presidenta del Cabildo de Fuerteventura, Lola García, quien suscribió las palabras del consejero subrayando la fragilidad del territorio de la isla, por lo que destacó la importancia de apostar por proyectos como la recuperación de semillas de antaño o adaptar las gavias al siglo XXI porque «tienen un impacto positivo en nuestro paisaje y nuestro modo de vida».

García agradeció al Gobierno de Canarias esta iniciativa y «por traer proyectos que aportan beneficios para Guisgüey», una localidad, dijo, de gran tradición agrícola «donde los vecinos y vecinas se han

preocupado por conservar este importante patrimonio etnográfico». Recordó que la localidad y sus alrededores cuentan con unos 1,5 kilómetros de gavias.

Por su parte, el alcalde de Puerto del Rosario, David de Vera, hizo hincapié en la importancia de aplicar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) «desde lo local, desde lo cotidiano y con la implicación de los vecinos». En este sentido, apuntó que el tejido vecinal de Guisgüey «ha demostrado que la transformación sostenible no es exclusiva de las grandes ciudades, sino que empieza desde el ámbito más cercano».

Insistió en que esta localidad de Puerto del Rosario es un «referente sobre cómo avanzar en un modelo más participativo, justo y ecológico a través de la aplicación de los ODS y en este caso, de la implicación en la recuperación de áreas de cultivo tradicionales de Fuerteventura como son las gavias».

El alcalde agradeció que Rutas 2030 celebre esta edición en Guisgüey, una iniciativa, dijo, «que aterriza la Agenda 2030 en el corazón de nuestros pueblos».

### Retos para Guisgüey

En el caso de los retos presentados por Rutas 2030 en Guisgüey, el primero tiene que ver con Las gavias en el siglo XXI: incorporación de nuevas tecnologías. Tal como explicaron el biólogo Juan Miguel Torres y el concejal de Puerto del Rosario David de León, estas estructuras representan un sistema agrícola-hidrológico que, desde la época aborígen, permite captar y distribuir la escasa agua de la isla. Sin embargo, la intensificación de la aridez, el cambio climático y la creciente presión sobre los suelos agrícolas cuestionan su viabilidad en su configuración tradicional.

El reto, indicaron, radica en analizar cómo la digitalización y la sensorización pueden convivir con unas infraestructuras centenarias sin poner en riesgo su integridad cultural ni su accesibilidad para explotaciones de pequeña escala. Asimismo, detallaron que existe el desafío de compatibilizar normativas patrimoniales y medioambientales con la introducción de dispositivos y redes de comunicación.

El segundo reto expuesto hace referencia a la Recuperación de las semillas de antaño cultivadas en las gavias de Guisgüey. Al respecto, Torres y De León destacaron que en esta zona de Fuerteventura perviven referencias históricas de variedades locales de cereales y leguminosas. Su pérdida progresiva supone una amenaza tanto para la biodiversidad agrogenética de Fuerteventura como para la memoria cultural ligada al paisaje agrario.

Ante esta situación, el reto planteado pasa por identificar el alcance real de la erosión genética, cuantificar la riqueza varietal existente y comprender los factores que han acelerado su desaparición, desde cambios en los sistemas de producción y abandono del campo hasta la sustitución por cultivos comerciales. A ello se suma la necesidad de articular espacios de colaboración intergeneracional que permitan recopilar el conocimiento asociado a las prácticas de siembra, cosecha y conservación.



## ECONOMÍA

**ÉXITO TOTAL DE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA FERIA DE LA** producto estrella, didácticos talleres infantiles, actuaciones musicales,



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

## DEBACLE DE PRECIOS DEL PLÁTANO: LA COTIZACIÓN EN VERDE CAE EL 33% EN TRES SEMANAS EN LA PENÍNSULA

El valor medio de transacción para las partidas expedidas desde Canarias se desinfla hasta los 1,10 euros/kilo, el precio promedio que ingresará el productor local por ventas entre el 30 de junio y el 6 de julio, según el MAPA. Muchos asumen de que queda lo peor.

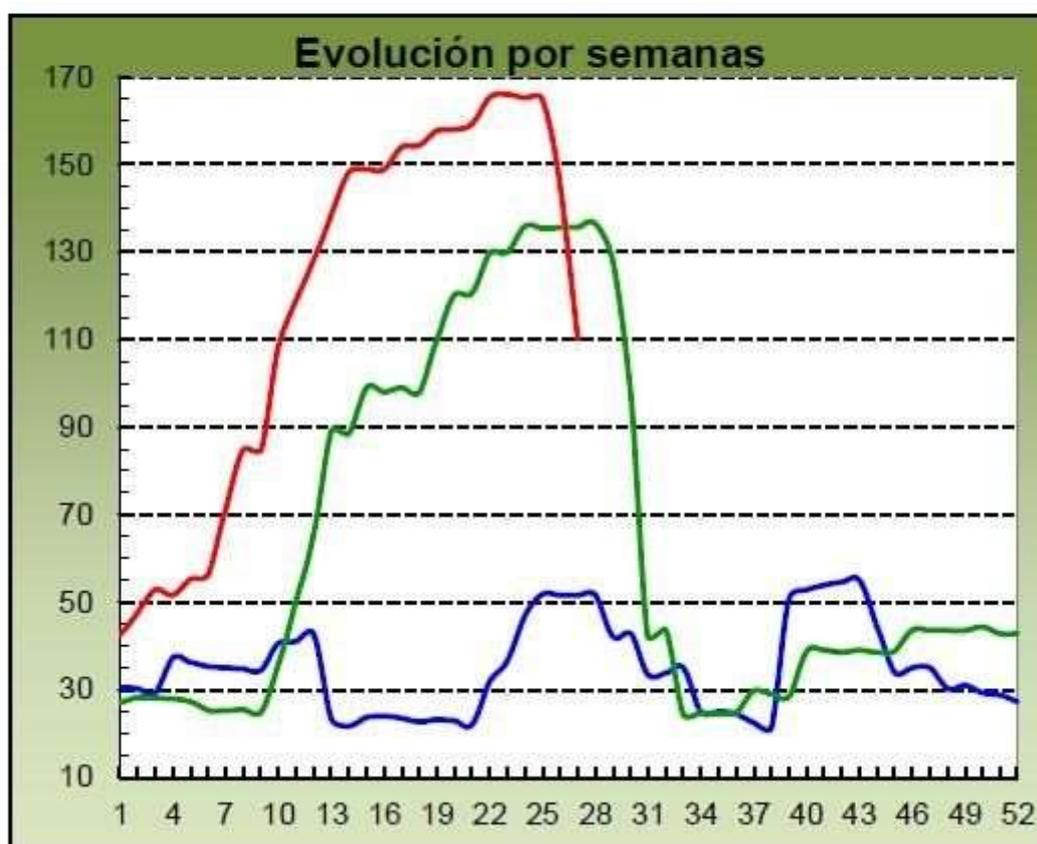
Se veía venir y ya está aquí: es la crisis de precios de la fruta estrella en Canarias, el plátano. De nuevo esta coyuntura en los meses del verano, todo un clásico, y ahora a ver si solo estará concentrada en esa estación. Muchos agricultores cruzan los dedos, pero con eso no será suficiente. Seguro... Se apunta que este es el inicio de un periodo de vacas flacas. La pregunta, aún sin respuesta, es: ¿cuánto durarán estos malos tiempos?

También habrá que ver si a esa caída pronunciada de las cotizaciones en verde y al por mayor en la Península al final no terminará sumándose la necesidad de pica, la práctica de la inutilización de fruta o reducción de la oferta en el mercado de exportación, como gusta decir a Asprocan, ante el derrumbe incontrolado de los precios. Ello implica expedir menos fruta para evitar que solo se reciban pérdidas o ingresos por debajo de los costes de producción (entre 0,60 y 0,80 euros por kilo, los agrícolas), incluso tras sumar la ayuda directa del Posei (fondos UE), en un máximo de 0,33 euros por kilo para 420 millones de kilos anuales.

Esa dinámica más destructiva igual se verá más adelante, cuando las marcas de corte, como se prevé, estén algo más elevadas que estas semanas, lo que se espera más temprano que tarde. Ahora se hallan entre los cinco y los seis millones semanales para envíos a la Península, cifras bajas, sí, pero algo que tampoco ha impedido el actual batacazo de precios.

## **PLÁTANO**

Euros/100 kg



*Evolución de los precios medios percibidos por el platanero canario en 2023 (marca azul), 2024 (verde) y 2025 (roja, hasta la semana 27). Fuente: MAPA.*

Más de lo mismo, se puede afirmar. El verano se hará largo o muy

largo, y quizá también trasladará sus fauces al otoño. Luego, quién sabe... Pintan bastos tras las vacas gordas desde finales de enero hasta mediados de junio, con picos récord de venta en verde para calidades superiores de hasta 1,65 euros por kilo, según el MAPA y, por ejemplo, en la semana 24, del 9 al 15 de junio pasado.

Eso ya es pasado y, desde entonces, la caída del precio percibido por el agricultor canario, en solo tres semanas, ya se cifra en un tercio de esos 1,65 euros por kilo; esto es, el 33% menos (el 24% de caída en la última semana). Según los últimos datos servidos por el MAPA, el precio en verde al por mayor que se pagará por la fruta comercializada en la semana 27, del 30 de junio al 6 de julio, está en el umbral promedio de 1,10 euros por kilo, 0,55 euros menos.

Esas son las estadísticas oficiales del MAPA, pero algunos agentes productores y comercializadores de la fruta isleña ya indican que el valor más real o preciso está en el entorno de un euro por kilo, incluso menos, y lo peor, con caída libre y el mercado casi totalmente cerrado. Uno de esos agentes subrayó que ahora mismo "no hay venta de plátano en los mercados de la Península".

Así las cosas, el dibujo que se proyecta no es nada halagüeño (la curva de precios medios en verde hasta la primera semana de julio pasado empieza a parecerse demasiado a la del mal año de 2024, en términos generales) para el platanero canario, con un verano muy caluroso por delante, debilísima venta en los mercados exteriores por el dominio de la fruta de temporada y a la vez escasa demanda, y ahora ya todos muy pendientes de cuándo será la nueva recuperación de las cotizaciones en verde al por mayor, la que importa al agricultor isleño: si a principios de este otoño o quizá más adelante, entonces casi seguro con mucha más fruta en las entidades receptoras, con más

oferta en los empaquetados canarios.

La gran diferencia entre lo ocurrido hasta mediados de junio en cuanto a precios medios percibidos por el platanero local y lo que pasará de ahora en adelante se aprecia a la perfección al tener en cuenta, por ejemplo, que las categorías de más calidad en las cuatro semanas de mayo pasado se pagaron al productor local casi siempre por encima de los 1,60 euros por kilo y, en algunos casos, hasta a 1,76.

Esas cifras ya se han borrado del MAPA. Eran niveles que otorgaban rendimientos de mercado de hasta un euro por kilo al platanero isleño, y ello sin aún sumar la ayuda del Posei, en 0,33 euros por kilo. Hubo ventas en mayo pasado que dejaron ganancias por kilo de hasta 1,33 euros y algo más, una auténtica brutalidad.

Ahora, con el euro que se abona como media por kilo, o poco más, en verde y al por mayor, todo cambia radicalmente, pues ese ingreso solo deja unos 0,20 euros por kilo para la fruta de más calidad, eso y el subsidio de la UE, que se paga en dos semestres.

Pero eso es solo por ahora, pues se irá a menos, y tanto que seguro el plátano de las islas en la Península se convertirá en una actividad con venta con pérdidas, e incluso, y ya esto es más triste, sin rentabilidad tras sumar la ayuda comunitaria. No es la primera vez que ocurre y es justo lo que se puede esperar... Tiempo al tiempo.



## **GUISGUEY APUESTA POR LA INNOVACIÓN AGRÍCOLA PARA PRESERVAR LAS GAVIAS Y RECUPERAR SEMILLAS TRADICIONALES**



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

La iniciativa Rutas 2030 plantea en Guisgüey nuevos retos para preservar y modernizar las gavias, símbolo del patrimonio agrícola de Fuerteventura.

Guisgüey, en Fuerteventura, ha sido el escenario de una nueva edición de Rutas 2030, iniciativa del Gobierno de Canarias dentro del proyecto Islas Responsables Lab (IRLab), que busca aplicar la Agenda Canaria 2030 en entornos rurales a través de la innovación, la ciencia y el desarrollo sostenible. Entre los principales retos expuestos se encuentra la modernización de las gavias mediante tecnologías digitales y la recuperación de antiguas semillas cultivadas en la zona.

El encuentro contó con la participación de autoridades como el consejero de Política Territorial, Manuel Miranda, quien subrayó el valor de las gavias como "respuesta eficaz y sostenible" en un contexto de fragilidad ambiental y climática, y la presidenta del Cabildo de Fuerteventura, Lola García, que destacó el impacto positivo de estas acciones en el paisaje y modo de vida insular. También intervino el alcalde de Puerto del Rosario, David de Vera, quien defendió que la sostenibilidad debe comenzar desde el entorno local, como en el caso de Guisgüey.

Entre los desafíos específicos está la incorporación de sensores y digitalización a estas infraestructuras agrícolas milenarias sin alterar su valor patrimonial, así como la creación de un banco de semillas que permita recuperar la biodiversidad agrícola de Fuerteventura y el conocimiento tradicional ligado a su cultivo.

Rutas 2030 busca extender los beneficios de la innovación y la tecnología a todos los territorios del archipiélago y ya ha pasado por municipios como Frontera, Gáldar, Tinajo y El Paso.

## LA “FIEBRE DEL VINO” EN FUERTEVENTURA PRODUCE TREINTA HECTÁREAS DE VIÑA EN OCHO AÑOS

Un centenar de productores elabora vino en la Isla combatiendo el cambio climático y la falta de agua. Un sector en auge que persigue tener una Denominación de Origen propia y que confía para ello en la uva majorera. Una variedad única en el mundo que se está estudiando. En apenas ocho años, Fuerteventura ha plantado casi 30 hectáreas de viñedo, recuperando una tradición que nunca desapareció. “Nunca ha muerto del todo, porque siempre ha habido alguien en los pueblos que ha hecho su vinito y ha mantenido la viña”, recordaba Pedro Martín, viticultor y propietario de Bodegas Conatus, en la tertulia de La Voz de Fuerteventura, en Radio Insular.

Fue el enólogo Alberto González quien empezó dando cursos, y a partir de ahí comenzó “la fiebre en Fuerteventura”, destacaba el bodeguero, recordando también a productores como Antonio Sánchez o Andrés Chocho.

Hoy, la isla cuenta con casi un centenar de productores y alguna productora, que están devolviendo a la isla su antiguo esplendor vitivinícola. Y es que, como apuntó la técnico en elaboración de vinos, Tanaira Rodríguez, Fuerteventura tiene datos históricos del cultivo del viñedo. Llegó a tener una de las superficies mayores de cultivo de viña de Canarias, llegó a tener más viñedo que Lanzarote, o sea que fue una potencia vitícola en el archipiélago”, subrayó.

De momento, son pocas las mujeres que están apostando por

recuperar las gavias de sus antepasados. Uno de esos casos es el de Almudena Montserrat, creadora del vino Aires de Tefía, que ha devuelto el cultivo a la finca de sus abuelos. "Solo me quedaban dos parras... y empecé a recuperar e ir plantando", explicó.

Su proyecto, aunque más artesanal que el de Pedro con Conatus, forma parte de una tendencia creciente que combina pasión, sostenibilidad y conexión con la tierra.

Cada cual a su manera en el marco de la asociación El Majuelo donde "vemos muchísima variedad, y donde compartimos, sobre todo, ilusión".

La entidad juega un papel fundamental como punto de encuentro entre viticultores de toda la isla. "Desde el primer momento que se pensó en recuperar el viñedo, nació la asociación. Ha ido acompañando a los productores durante todo el camino", destacó Rodríguez, también ingeniero agrícola, sumiller, maestra de almazara y asesora de la organización, poniendo de relieve "la importancia de compartir conocimientos, formación y experiencias".

Entre los retos más destacados en Fuerteventura, el principal es la falta de agua. "Si hubiera agua suficiente, la isla crecería mucho más en viñas", subrayó Martín. "El agua es el hándicap más importante.

Asegurar la supervivencia del viñedo y las nuevas plantaciones es clave", insistió Tanaira sumándose al colectivo en una demanda a las autoridades para que, tal y como están desarrollando el CAAF y Seiasa en el sur para beneficiar a cerca de 300 regantes, en el norte también se apueste por una red de regadío con agua agrícola. "Si esperamos tanto tiempo como hemos esperado para empezar este, va a ser terrible", advirtió Pedro urgiendo a acelerar el procedimiento.

Durante la tertulia también se abordó la importancia de la

Denominación de Origen Islas Canarias. Fue la Bodega Conatus la primera en Fuerteventura en adherirse al distintivo pero ya hay otras tres bodegas más que han seguido el camino.

Ahora, la idea es seguir potenciando el sector y mirar hacia una Denominación de Origen insular. "Si lográramos que hubiéramos diez dentro de la DO Islas Canarias, sería un paso para tener una DO Fuerteventura, que yo creo que es fundamental", afirmó Pedro.

### **Uva majorero, única en el mundo**

Una baza potente para ello es la "majorera", una variedad de uva única en el mundo, ya confirmada como autóctona y actualmente en fase de estudio. "Contar hoy con una variedad que no se había descubierto antes y que se mantuvo conservada como un tesoro oculto en un barranco, es porque realmente tenía una importancia", explicó Tanaira. Su valor diferencial podría ser la llave para lograr el reconocimiento oficial del vino majorero como producto con identidad propia.

Mientras tanto, los bodegueros apuestan por el enoturismo como vía de crecimiento económico en una Isla donde producir resulta muy caro y las botellas aunque se venden a buen precio no dejan márgenes de beneficio apenas.

Por eso, Pedro Martín lo tiene claro: "No se trata solo de vender vino, sino de ofrecer una experiencia vinculada al territorio". Su bodega ofrece visitas guiadas, catas y próximamente eventos culturales y gastronómicos. "Lo que hacemos es enseñarles la viña, contarles cómo se hacía antiguamente, y que vivan una experiencia única con nuestros productos", detalló.

Ese tipo de iniciativas responden también a una necesidad de cambio en el modelo turístico. "El proyecto de Fuerteventura debería ser recuperar el buen cliente que empezó a venir a la isla, con más

educación, más cultura y más respeto”, reclamó Pedro. En esta línea, Rodríguez recalcó que “vincular una botella de vino con una experiencia, con un territorio, fideliza al visitante y fomenta un turismo responsable”.

Almudena Montserrat, por su parte, apuesta por un modelo de turismo auténtico, vinculado al territorio. “Lo ideal, hazte un tour por Fuerteventura, conoce Fuerteventura, bebe vino en Fuerteventura”, afirmó.

Desde su finca en Tefía, donde combina alojamiento rural con catas al atardecer, defiende que el vino debe disfrutarse “en su territorio”, como parte de una experiencia que conecte al visitante con la tierra, los sabores y la identidad majorera.

Este año, la cosecha no será abundante, pero se confía en ganar en calidad. “Lo más importante es que vamos a tener vino de Fuerteventura para brindar”, concluyeron con entusiasmo invitando a la ciudadanía a conocer los caldos de la isla, las bodegas y ¿por qué no?, plantar alguna viña si se tercia.