



NOTICIAS

Lunes, 30 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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

PORTADA

CANARIAS REFUERZA SU SECTOR PRIMARIO CON UN CENTENAR DE ACCIONES EN 46 MUNICIPIOS RURALES

El Ejecutivo regional lleva a cabo el proyecto Dinamiza Rural, una iniciativa estratégica para reactivar la economía y combatir la despoblación en localidades con menos de 10.000 habitantes, dentro del marco de la Estrategia Canaria de Reto Demográfico



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

El Gobierno de Canarias desarrolla con éxito el proyecto Dinamiza Rural, una estrategia de intervención en los 46 municipios del Archipiélago con menos de 10.000 habitantes que busca reactivar la economía, fortalecer el sector primario y frenar la despoblación en estas zonas rurales. A lo largo de 2025, el plan desplegará más de 100 acciones enmarcadas en la Estrategia Canaria de Reto Demográfico, bajo la línea de trabajo denominada 'Islas Responsables'.

Esta ambiciosa iniciativa está impulsada desde Presidencia del Gobierno, y se lleva a cabo a través de la empresa pública GMR Canarias, dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria. La ejecución se realiza en colaboración con la Federación Canaria de Municipios (FECAM) y los ayuntamientos implicados, en un modelo de gobernanza compartida que prioriza las soluciones locales y adaptadas a cada realidad territorial y que ya está dando resultados muy positivos en diferentes municipios.

Uno de los principales objetivos de Dinamiza Rural es garantizar un desarrollo económico equilibrado, con especial atención a la creación de empleo estable en el entorno rural. Para ello, el plan contempla medidas para impulsar la actividad productiva, fomentar el emprendimiento, apoyar el relevo generacional en el campo y ofrecer a las nuevas generaciones alternativas reales para vivir y trabajar en sus municipios sin tener que emigrar.

El producto local como elemento estratégico

Una de las líneas prioritarias del plan es la revalorización del producto local, entendido no solo como fuente de riqueza económica, sino

también como patrimonio cultural. Alimentos, vinos, artesanía y conocimientos tradicionales se presentan como activos con alto valor añadido, cuya promoción en el mercado contribuye a reforzar la identidad canaria y generar nuevas oportunidades de negocio.

Dinamiza Rural quiere ayudar a que estas producciones mejoren su presencia en canales de comercialización más amplios tanto a nivel insular como nacional e internacional.

Una muestra clara del enfoque de Dinamiza Rural es la reciente celebración de la Feria de la Piña, que tuvo lugar el pasado fin de semana en el municipio de Frontera (El Hierro). El evento, centrado en la puesta en valor de esta fruta tropical como cultivo estratégico para la isla, ofreció actividades gastronómicas como degustaciones, maridajes, talleres, etc., además de acciones de divulgación dirigidas a agricultores y agricultoras y encuentros entre productores y ciudadanía. El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno Canario, Narvay Quintero, destacó en la inauguración de la cita que la piña "es mucho más que un cultivo en El Hierro, es símbolo de identidad, esfuerzo y resiliencia de nuestro sector primario, y, en este sentido, este encuentro no solo pone en valor un producto de enorme calidad, sino que también representa una oportunidad para visibilizar el compromiso de las instituciones implicadas con el desarrollo agrícola sostenible de la isla".

Asimismo, recalcó que "a través de este programa y en colaboración con los ayuntamientos con menos población, desde el Gobierno canario trabajamos para acercar el valor de lo local a la ciudadanía, dinamizar el

medio rural y proyectar nuevas oportunidades económicas para nuestros productores”.

En esta línea, el proyecto Dinamiza Rural se complementa con otras iniciativas de alto impacto social, como Rutas 2030, una acción promovida por la Viceconsejería de la Presidencia del Gobierno de Canarias, orientada al desarrollo y cumplimiento de la Agenda 2030. Este programa tiene como eje prioritario situar la apuesta por la sostenibilidad como vehículo de innovación en zonas rurales del Archipiélago, capaz de generar progreso y bienestar.

Asimismo, Dinamiza Rural, Agenda 2030, Islas Responsables, Innovación en la gestión migratoria e Innovación Social representan los cinco pilares de IRLab, un laboratorio de ideas presentado la semana pasada por el presidente de Canarias, Fernando Clavijo, que trabaja de forma especializada y colaborativa los grandes desafíos del presente y futuro de Canarias en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), aterrizando esas metas globales en el territorio insular.

En definitiva, se refuerza el compromiso institucional con un modelo de desarrollo territorial sostenible, moderno y adaptado a las particularidades del medio rural canario.

Dinamiza Rural también pone el foco en la preservación del patrimonio inmaterial y la identidad cultural de los pueblos canarios. Se busca activar la memoria colectiva, proteger tradiciones, oficios y fiestas populares, y convertir estos elementos en motores de cohesión social y arraigo comunitario.

Otro eje clave es la generación de empleo y la fijación de población. Se prioriza la mejora de las condiciones de vida en los municipios pequeños, mediante la diversificación de actividades económicas, la formación de profesionales locales y la vinculación con sectores complementarios como la educación, el turismo rural o el deporte.

El diseño y la ejecución del plan se realiza en estrecha colaboración entre administraciones públicas, entidades sociales, productores y ciudadanía. La idea se basa en construir un modelo adaptado a las características y necesidades específicas de cada municipio, con soluciones locales, sostenibles y con capacidad real de transformación.

La formación y el acompañamiento técnico a través de GMR Canarias a los actores implicados es otra de las claves del éxito esperado del proyecto. Se trata de generar un ecosistema rural con visión de futuro, en el que la innovación y la tradición se complementen.

Con esta estrategia, el Gobierno de Canarias quiere convertir a los pequeños municipios en espacios más habitables, dinámicos y atractivos. Y Dinamiza Rural es la herramienta adecuada para lograrlo.

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

PORTADA

RAQUEL DE LA CRUZ MODINO: "CUALQUIER TRABAJADOR DEL SECTOR PRIMARIO ES UN SER ESPECIAL"

Modino es profesora titular de Antropología y ocupa la dirección del



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



Raquel de la Cruz Modino (Santa Cruz, 1979) es profesora titular de Antropología y ocupa la dirección del Departamento de Sociología y Antropología de la Universidad de La Laguna (ULL), conjuntamente con los profesores Josué Gutiérrez Barroso y Greycy Pérez Amores. Estudió Filosofía en la ULL y cursó sus estudios de doctorado en un programa interdepartamental de Geografía e Historia. Realizó un Master en Gestión de Empresas Turísticas. Obtuvo el premio de Investigación Cultural Marqués de Lozoya, que otorgaba el Ministerio de Cultura, en 2009. Posteriormente cursó estudios en la Memorial University, en Newfoundland, Terranova, y en el Norwegian College of Fishery Science, en Tromsø, Noruega, gracias a un programa de movilidad posdoctoral y contratada por la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología. Es autora y coautora de numerosos artículos especializados en revistas nacionales e internacionales. Ha sido una conversación muy agradable con una mujer apasionada del mar, que obtuvo su plaza de profesora titular en la ULL hace tres años. En un momento de la conversación, Raquel se para y me dice: “Es que el mar me tocó y no quiero desligarme nunca de él”.

- ¿Y por qué el mar?

“Pues nada más y nada menos que porque forma parte de mi casa, de

mi territorio, de mi patrimonio, del paisaje con el que me identifico. El mundo cuenta con mayor porción de mares que de tierras emergidas”.

-Hay algo muy interesante en tu trabajo. Estás estudiando los comportamientos sociológicos de la Villa y Puerto de Garachico, frente a la amenaza del mar. ¿Tienes ya conclusiones?

“Estamos estudiando, gracias a un proyecto europeo, cómo los vecinos de este municipio tinerfeño interpretan y conviven con los mares de leva”.

-Me parece apasionante. Yo quiero mucho a Garachico.

“Pues mira, algunas de las primeras conclusiones se relacionan con la enorme capacidad que tienen las poblaciones locales para convivir con la incertidumbre y los ingentes esfuerzos que, por ejemplo, el empresariado local realiza para reconstruirse cada vez que el mar los golpea”.

-Que es con frecuencia, ¿o no, Raquel?

“Hemos valorado los umbrales sobre los que esta convivencia es posible y esperamos que las mejoras en los sistemas de alerta temprana y otras intervenciones proyectadas, los amplíen. Ahora bien, sin el compromiso de todas y cada una de las administraciones involucradas y sin una comunicación constante y adecuada, esa convivencia puede resultar insoportable en un escenario o en un contexto cambiante, en términos de recurrencia y de previsión de inundaciones”.

- ¿Son los pescadores una gente especial? Lo digo en cuanto a sus comportamientos

“Creo que cualquier trabajador del sector primario es especial, en tanto

que mantiene lo poco que nos queda de producción local en las islas, ofreciéndonos una mínima soberanía alimentaria”.

-Pareces triste cuando lo dices.

“Es que me apena que existan enormes confusiones, y muchos prejuicios sobre la pesca profesional y los hombres y mujeres que trabajan en torno al mar. Yo trabajo con profesionales de toda la cadena de producción pesquera artesanal o de bajura. Donde se incluyen desde las mujeres que administran las cofradías de pescadores, las que aún llevan la comercialización del producto, hasta pescadores que salen a faenar, empleando artes de pesca enormemente selectivas y que cuentan con un conocimiento ecológico increíble”.

-Lo dices con admiración...

“Lo bueno es que todos estos profesionales mantienen un contacto y un monitoreo continuo sobre el estado de los recursos marinos. Son imprescindibles para investigadores como yo y para una buena parte del sector de la restauración en las islas. Además, proveen a la población en general de alimentos altamente nutritivos, como las distintas especies de pelágicos y semi-pelágicos (chicharros, especies de túnidos...) que llegan a Canarias”.

(Raquel añade a su respuesta que “no puedo decir nada malo de quien se levanta cada día a las cinco de la mañana para traer comida a casa. Pero quizá deberíamos centrarnos en otro tipo de usuarios de nuestras costas que se dedican a enguarrar el mar y a destruir la vida marina”. Y yo añado que no puedo estar más de acuerdo con la antropóloga).

-Yo te confieso que jamás había escuchado hablar de una ciencia social frente al mar. Para mí es inédito.

"Y yo te digo que por eso es muy difícil explicar a lo que me dedico. Sin embargo, me siento enormemente afortunada por trabajar con esa diversidad de profesionales, entre pescadores, empresarios turísticos, compañeros y compañeras biólogos, geógrafos, ingenieros...".

- ¿Qué fue lo que investigaste en el Mar de las Calmas?

"Llegué a las costas de La Restinga en el 2003, interesada en conocer cómo la declaración de la reserva marina había podido cambiar las estrategias de trabajo de los pescadores artesanales que faenan en el Mar de las Calmas. Además de su relación con unos recursos que ahora estaban protegidos; y también me interesaba el desarrollo de las actividades de turismo marino en la zona y cómo éstas podrían impactar en el tejido económico local. Además, esta reserva marina había sido creada y era gestionada con una importante participación del sector pesquero artesanal. Era un ejemplo de colaboración entre pescadores, agrupados en torno a su cofradía, las administraciones y mi universidad. Aprendí muchísimo".

- ¿Volviste tras tu primera estancia?

"Sí, para conocer en profundidad cómo las familias, tanto vinculadas al sector de la pesca como al turismo marino, se estaban recuperando tras la erupción volcánica del 2011".

- ¿Cuál fue tu trabajo en Canadá y Noruega, además de casi morirte de frío?

"Pues tuve tiempo de hacer un poco de todo, sí, a pesar del frío. Pero

sobre todo me centré en el análisis de la gobernanza de los espacios marinos protegidos, que no es una cuestión que se limite a la gestión, sino que remite a la política misma y a la forma en la que se articula el diálogo entre el Gobierno, el mercado y la sociedad civil, dadas unas necesidades o retos, que pueden ser ambientales o de conservación”.

-Raquel, ¿se puede hablar de una antropología del mar?

“Sí, existe una antropología de la pesca, interesada en estudiar los cambios socioeconómicos y socioculturales en las poblaciones costeras o litorales; y una antropología marítima, desde la que investigamos con una vocación eminentemente aplicada, tratando, por ejemplo, de mejorar la comercialización de los productos de la pesca artesanal y de avanzar en términos de esa soberanía alimentaria que mencionaba anteriormente”.

-Me dijiste antes que a veces es difícil entender tu trabajo. ¿Cuáles son sus aplicaciones prácticas?

“Pues además de asesorar en el diseño de políticas de conservación y gestión pesquera, realizamos multitud de proyectos de sensibilización ambiental y ciencia ciudadana”.

- ¿Cómo por ejemplo?

“Mira, con Patricia Aznar y Natacha Aguilar de Soto, hace unos años registramos una APP para reportar avistamientos de cetáceos. Con el grupo de investigación PESCATUR –pesca, turismo y gestión de recursos naturales–, con el que trabajo desde hace más de dos décadas, hemos elaborado planes de desarrollo sostenible de productos o actividades turísticas marinas. Y hemos puesto en marcha varias iniciativas para

mejorar la comercialización de los productos de la pesca artesanal o de bajura. Por ejemplo, con el Cabildo de Tenerife trabajamos en la creación de la marca “Pesca Artesanal” que se puede ver ya en algunos mercados y cofradías”.

-Sigues con lo de Garachico, ¿no?

“Sí, pero al margen de ello gracias a la implicación de las doctorandas con las que trabajo actualmente, investigamos sobre características de las interacciones entre distintos usos y usuarios del mar y la megafauna marina para, por ejemplo, dar mejor respuesta ante varamientos de especies como las tortugas marinas”.

- ¿Por qué te enamoraste del mar?

“Supongo que haber veraneado toda la vida en Los Cristianos tuvo algo que ver”.

-Y supongo yo que, por vivir en una isla, claro.

“Reconozco que me gusta vivir en islas. De hecho, Terranova y Tromso lo son. Hay a quien le encanta visitar grandes ciudades y a mí me apasiona conocer las diversas formas de adaptación, expresiones culturales y apropiación de medios, recursos y posibilidades de vida en los entornos insulares”.

-A veces las islas no despiertan tanto interés como los continentes. O esto me parece.

“Me sorprende la poca atención que reciben los estudios sobre islas, aunque se haga un uso instrumental del hecho insular en determinadas políticas sectoriales. El mar da motivación a nuestra existencia, en un

sentido amplio. Así que más que una cuestión de enamoramiento yo creo que hablar del mar implica referirnos a una dimensión constitutiva de nuestro pueblo. ¿Cómo no prestar atención a quienes tienen algo que ver con el océano que nos rodea?”.

(Durante la conversación en los Limoneros hablamos del sentido de comunidad, de que a veces nos olvidamos de las ciencias sociales aplicadas a cualquier aspecto de la vida, de que ella trabaja con gente muy sana y muy sincera, de su estancia en las Islas Solomon, donde intensificó su relación con el mar y con sus gentes. Es una pena que tuviera el tiempo limitado esta mujer que sí está enamorada del mar y de la antropología del mar, que existe y está muy viva. Un día me mostrará sus investigaciones sobre los riesgos, que es algo apasionante, para poblaciones como Garachico y qué es lo que piensan sus gentes. Garachico, atacada por un lado por el volcán y por otro por el mar, como dos amenazas tan peligrosas. Confieso que fue una conversación muy grata, que se prolongó más de la cuenta y que Raquel, incluso, tuvo que salir pitando porque llegaba tarde a una cita con alumnos).

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

EL PLÁTANO CANARIO SE ASOMA AL ABISMO: BATACAZO DE PRECIOS EN EL INICIO VERANIEGO

La fruta pasa de 1,65 euros/ kilo al por mayor y en verde en la Península



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

a solo un euro; primera caída relevante e irrecuperable, por ahora, del precio en lo que va de año, tras no haber dejado de subir desde febrero, con valores al consumidor de tres euros/kilo en las islas y hasta cinco en el resto del país

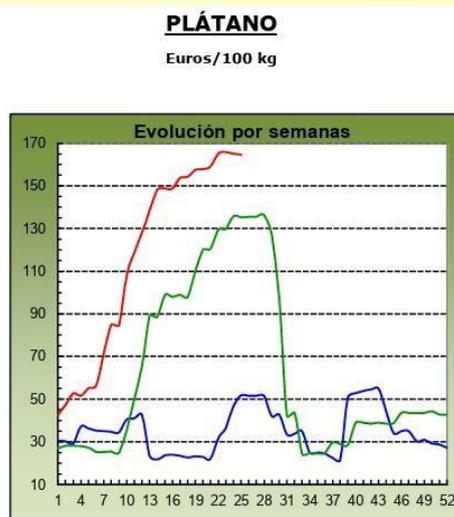


Se acabó la fiesta de precios para el plátano de Canarias en la Península, con una escalada continua desde finales de enero de este año y ahora ya asomado al abismo. El mismo mes que le concedió uno de los mejores precios de transacción en verde y al por mayor en el resto de España, el percibido por el agricultor isleño antes de cubrir costes de producción agrícola, en 1,65 euros por kilo (para las calidades superiores) en la semana 24, del 9 al 15 de junio, también se ha convertido, una semana después, en la 25, en el momento de definición del punto de inflexión, la caída seguro sin freno, tras cinco meses seguidos de subidas continuas o mantenimiento en niveles de transacción al por mayor y en los mercados minoristas pocas veces antes vistos.

En la semana 25 (del 16 al 22 de junio), la más reciente con precios oficiales servidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) en su informe de coyuntura semanal para las frutas y las hortalizas, ya se ha producido el revés en las cotizaciones en primera transacción, al por mayor y en verde (el precio promedio pagado por el madurador en la Península), aunque leve, por ahora, pero también es

verdad que, según apuntan algunas cooperativas, del 1,64 de la semana 25 ya se ha pasado, lo que es un auténtico batacazo, a un promedio de un euro por kilo, el que más habitual en esta última semana de junio.

Ese euro es el precio promedio en verde y para la Península, como se ha indicado, de la última semana completa este junio, y ahora se espera obtener peores valores para las reseñadas transacciones, lo que equivale al ingreso medio percibido por los productores canarios de plátanos para sus mejores calidades: la primera y la extra.



El nivel de un euro supone obtener un rendimiento medio por kilo en torno a 30 o 25 céntimos, más la ayuda directa por kilo que paga la UE, con una aportación máxima de 0,33 euros por kilo para un total de 420 millones de kilos al año, lo que significa disponer de una ficha financiera dentro del programa Posei de 141,1 millones de euros.

Cierre de un ciclo con precios por las nubes

Todo apunta a que se ha cerrado el ciclo de precios excelentes iniciado

a finales de enero de 2025, con un aumento prácticamente continuo semana tras semana y luego con el mantenimiento de los precios al por mayor y en verde en torno a 1,50 euros por kilo. Esta coyuntura al alza se explica por múltiples factores, uno de ellos la escasa oferta de plátano canario, con envíos semanales a la Península incluso por debajo de cinco millones de kilos, cuando lo normal es estar entre siete y ocho millones a la semana.

A esa razón se ha unido a lo largo del año las malas condiciones de comercialización en España del principal competidor del plátano isleño, esto es, la banana del área dólar.

Así, junio se convertirá en el mes que dio el precio mayorista en verde más elevado al plátano en los meses consumidos de 2025 y también el que ha fijado el cambio de tendencia, casi seguro ya hacia el tradicional abismo del verano, que ahora se espera que no se prolongue hasta bien entrado el año 2026, como ha ocurrido en otras ocasiones.

Se inicia pues una etapa de vacas flacas. Toca poner cara de tristeza, al menos para los agricultores, y dejar a un lado la de alegría durante tantos meses. Lo contrario pasará con la parte final de la cadena: el consumidor minorista, que ya ha visto esta semana cómo los precios se han reducido, tanto en la Península como en Canarias.

Un ejemplo de la nueva situación en las tiendas de las islas, por ejemplo, en la cadena Mercadona, se apuntó en la tarde de este sábado, cuando esos supermercados avanzaron en parte la debacle, con una reducción del precio del plátano a la mitad, que pasó de 3,40 euros por kilo a 1,70

(fuera de las islas ha alcanzado hasta los siete euros). Además, en la Península hay promociones de plátano y banana con precios finales hundidos y con fruta importada de Centroamérica a 0,90 euros por kilo.

Hay que recordar que, en los meses de verano, cada vez más calurosos, el consumo de plátano cae por la reducción brutal de la demanda (tampoco hay comedores de colegios y otros centros educativos o similares) y por la preferencia por la fruta de temporada, más fresca y de habitual y común consumo en España en el estío.

Tras el toque que da ese cambio de tendencia localizado a finales de junio, lo esperable para los precios recibidos por el cosechero canario de plátano, su ingreso antes de descontar los costes agrícolas de producción (entre 0,65-0,80 euros por kilo), es lo de siempre: con más fruta en el mercado y menos consumo, más la competencia bien viva, toca caída de las liquidaciones, incluso la posible venta con pérdidas en la Península, por debajo en términos medios de la cota de 0,65 euros por kilo, lo que puede implicar vender fruta en verde, en algunos casos y categorías, sin rendimiento alguno, incluso llegando a sumar la ayuda de la UE, los 0,33 euros por kilo. Es algo que muchas veces ha ocurrido en verano en Canarias.

El resumen de la coyuntura actual ya lo ha realizado la comercializadora de plátano de Canarias Bonaoro, que dice en su página web: "Tal y como venimos anunciando, el mercado del plátano se ha hundido debido a la aparición de la fruta de temporada". Dicho queda: ¡bienvenidos a la temporada de vacas flacas!

LA EXCELENCIA QUESERA DE LA PALMA BRILLA EN PUNTALLANA

El pasado 28 de junio, el municipio de Puntallana celebró con éxito la XI edición del Concurso Insular de Quesos San Juan de Puntallana, un evento que pone en valor el trabajo de los ganaderos y queseros de la isla



Organizado por el Ayuntamiento de Puntallana con el apoyo del Cabildo de La Palma, el Gobierno de Canarias y la Asociación de Criadores de Cabras de Raza Palmera, el certamen reunió a productores de toda la isla, reconociendo su esfuerzo, dedicación y calidad artesanal.

Los premios se distribuyeron en cinco categorías, destacando queserías consolidadas y nuevos nombres que apuestan por la innovación sin perder la raíz ganadera y quesera.

A continuación, los premiados y premiadas que elaboran sus quesos con

leche de Cabra Palmera y pertenecen a la Asociación:

Queso fresco de cabra:

- 🥇 Oro: Regino Ibarria Molina (Ciudad Vieja)
- 🥈 Bronce: Juan Antonio Hernández Ibarria (El Topo)
- 🏆 Mención especial: José Miguel Martín Pérez (La Rehoya)

Queso tierno de cabra:

- 🥇 Oro: Antonia María Castro Hernández (El Caboco)
- 🥈 Bronce: Ana Laura González Díaz (Jedey)

Queso semicurado de cabra:

- 🥇 Oro: Lácteos Inlaka (Luna de Awara)
- 🥈 Plata: Regino Ibarria Molina (Ciudad Vieja)
- 🥉 Bronce: Brenda Rodríguez Concepción (Los Tumbitos)
- 🏆 Distinción especial: José Miguel Martín Pérez (La Rehoya)
- 🏆 Distinción especial: Moisés Carmona Fernández (La Candilera)

Queso curado de cabra:

- 🥇 Oro: José Miguel Martín Pérez (La Rehoya)
- 🥈 Plata: Ana Laura González Díaz (Jedey)
- 🥉 Bronce: Brenda Rodríguez Concepción (Los Tumbitos)

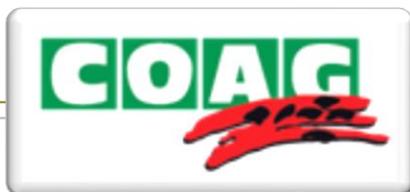
Queso de cañizo:

- 🥇 Oro: Regino Ibarria Molina (Ciudad Vieja)

Desde la Asociación de Criadores de Cabras de Raza Palmera, se ha subrayado la importancia de este tipo de eventos como herramientas de visibilidad y reconocimiento a un sector que mantiene vivas prácticas ganaderas sostenibles, ligadas al territorio, la economía y la cultura de La Palma.

El evento también estuvo acompañado de actividades paralelas, degustaciones y momentos festivos en torno a las tradiciones de San

Juan, reforzando el vínculo entre comunidad, territorio y un producto local como es el queso de Cabra Palmera.



PORTADA

IPOD Junio 2025. Consulta el Índice de Precios Origen-Destino de los alimentos (IPOD) del mes de junio

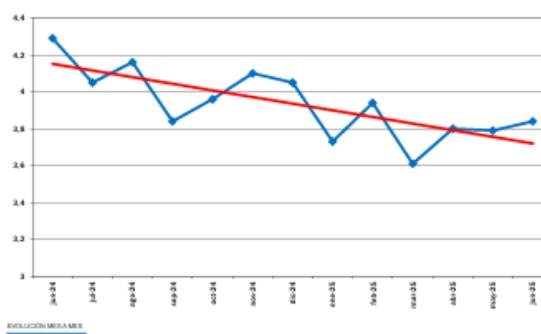
 IPOD Junio 2025 Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos					
PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	3,51	5,42	1,94	54%	IPOD AGRÍCOLA 4,10
ACELGA	0,70	2,60	3,71	271%	
AJO	1,27	7,81	6,99	499%	
BERENJENA	0,49	2,02	4,12	312%	
BROCOLI	0,55	2,75	5,00	400%	
CALABACIN	0,84	1,83	5,38	438%	
CEBOLLA	0,41	2,32	6,06	466%	
CHAMPIÑÓN	2,95	5,32	1,80	80%	
COLIFLOR	0,72	2,30	3,19	219%	
LECHUGA	0,23	1,25	6,43	443%	
PATATA	0,46	2,05	4,46	346%	
PEPINO	0,48	1,79	3,73	273%	
PIMIENTO ROJO	0,90	2,82	3,13	213%	
PIMIENTO VERDE	0,83	2,81	3,39	239%	
REPOLLO	0,27	1,82	7,11	611%	
TOMATES DE ENSALADA	0,78	2,12	2,72	172%	
ZANAHORIA	0,28	1,40	6,38	438%	
ALBARICOQUE	1,31	5,55	4,24	324%	
CEREZA	2,69	6,87	2,55	155%	
CIRUELA	1,03	4,63	4,50	350%	
LIMÓN	0,52	2,42	4,65	365%	
MELOCOTÓN	1,05	5,04	4,80	380%	
MELÓN	0,62	1,87	3,02	202%	
NARANJA	0,41	2,07	6,05	405%	
NECTARINA	0,86	4,81	6,17	417%	
PLÁTANO	1,65	3,73	2,26	126%	
SANDÍA	0,48	1,36	2,83	183%	
TERNERA 1*	6,86	22,52	3,28	228%	
CORDERO	4,96	20,15	4,06	306%	
POLLO	1,47	3,30	2,24	124%	
CERDO	1,84	6,36	3,46	246%	
CONEJO	2,43	8,25	3,40	240%	
HUEVOS M	1,97	2,84	1,44	44%	
LECHE VACA	0,47	0,92	1,96	96%	
					IPOD GANADERO 2,88
					IPOD GENERAL 3,84

* Lechuga (Eud); Huesos (Gosara); Ternero (Agilcanal); Conejo (kg/vivo); Cordero (kg/vivo de 24 kg y pasual 1°); Cerdo (kg/kg) y pollo (kg/vivo); Anadillo en venta; Chitos (incluida recalcación)

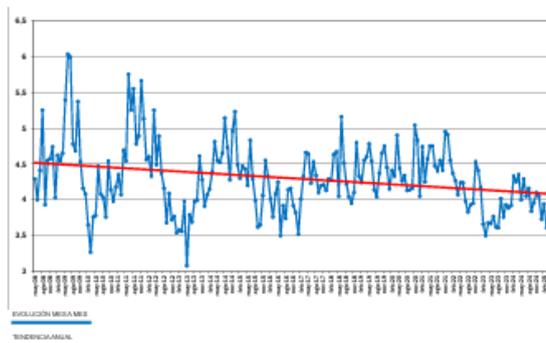
(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

(Ver anexo (en PDF) en la circulación ordinaria)

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2025



PLANAS IMPONE EL CROTAL ELECTRÓNICO PARA EL VACUNO Y AÑADE UN COSTE INNECESARIO A LA CARNE DE TERNERA

A partir de hoy, todos los terneros que nazcan en España estarán



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

obligados a llevarlo. COAG rechaza esta nueva exigencia y reclama al Gobierno que rectifique la norma.



- "La identificación electrónica no aporta garantías adicionales, pero sí más burocracia, más dependencia tecnológica y un coste adicional que el ganadero no puede asumir. Es una decisión sin consenso y sin planificación", ha subrayado Joaquín Gargallo.

- Además, el Real Decreto español va mucho más allá de lo exigido por Bruselas. El Reglamento europeo 2019/2035 no obliga a poner el chip electrónico. Sólo exige el crotal tradicional, con el que está totalmente garantizada la trazabilidad.

partir de hoy, todos los terneros que nazcan en España estarán obligados a llevar un crotal electrónico. COAG rechaza esta obligación y exige al Ministerio de Agricultura que rectifique el Real Decreto 787/2023 que impone esta norma. "La identificación electrónica no aporta garantías adicionales, pero sí más burocracia, más dependencia tecnológica y un coste adicional que el ganadero no puede asumir. La trazabilidad ya está garantizada con el sistema actual de identificación convencional (crotal tradicional). Además, es una decisión sin consenso y sin planificación. Planas ha hecho caso omiso a las alegaciones de los ganaderos, priorizando los intereses de otros actores de la cadena de

valor del vacuno que sí demandaban el crotal electrónico para facilitar su labor”, ha subrayado Joaquín Gargallo, responsable del sector vacuno de COAG.

Una normativa desalineada con Europa

Asimismo, COAG recuerda que el Reglamento Delegado (UE) 2019/2035 no impone esta obligación a nivel comunitario. De hecho, según datos de la propia Comisión Europea, únicamente cinco países han establecido de manera obligatoria la identificación electrónica en todo su territorio. “La norma española va mucho más allá de lo exigido por Bruselas. Pedimos coherencia y sensatez: que se ajuste a las verdaderas obligaciones europeas y se evite imponer cargas innecesarias al sector. Cada vez que abren la boca sube el pan... y en este caso el filete. Acabamos asumiendo más costes sin sentido”, ha apuntado Gargallo.

Sobrecostes, dificultades en el manejo y desventaja competitiva

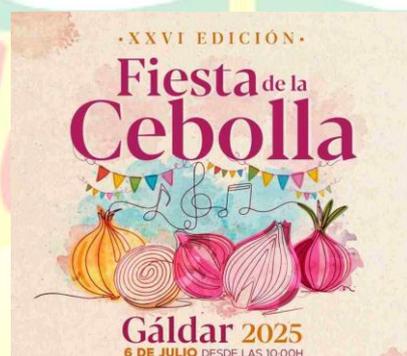
Entre los problemas concretos que acarrea esta medida, COAG destaca el incremento del coste tanto en crotales electrónicos como en sus duplicados, La paralización de movimientos de animales que pierdan un crotal electrónico, hasta su sustitución, y la desventaja competitiva frente a animales importados que no tienen esta obligación.

COAG redoblará sus esfuerzos para conseguir que se elimine la obligatoriedad del crotal electrónico para el vacuno y se respete el principio de proporcionalidad y viabilidad que rige en la normativa europea. “La simplificación administrativa debería ser real y no impostada. El Ministerio no puede decir en foros de Ganadería Extensiva que apuesta por soluciones dialogadas con el sector y luego aprobar

disposiciones y obligaciones de forma unilateral”, ha apostillado el responsable de vacuno de COAG.

LA XXVI FIESTA DE LA CEBOLLA LLEGA EL DOMINGO 6 DE JULIO A PISO FIRME

El homenaje al producto típico de Piso Firme se celebra con reconocimientos, música y concursos dentro de las 543ª Fiestas Mayores de Santiago de Gáldar



La XXVI Fiesta de la Cebolla de Gáldar vuelve a celebrarse un año más en Piso Firme y lo hace en esta ocasión un poco más cerca de la creación de la Marca de Garantía Cebolla de Gáldar, paso previo a la obtención de la Denominación de Origen Protegida, después de que el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias diera vía libre a esta marca de garantía, que tiene el objetivo de asegurar la procedencia de este producto singular de la zona.

Se cumple un año de la fundación de la Asociación de Productores de Cebolla Tradicional de Gáldar (Aprocegal), que nació en la pasada edición y que en este tiempo ha trabajado codo con codo junto con la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar que dirige Tine Martín, organizadora de la Fiesta de la Cebolla en colaboración con la Agencia de Extensión Agraria en la búsqueda de recursos para la conservación de su cultivo.

La XXVI Fiesta de la Cebolla tendrá lugar a partir de las 10:00h, con la Bajada de Santa Rosa de Lima desde su Santuario en Las Rosas hasta la Asociación de Vecinos de El Juncal. La jornada contará con actuaciones musicales, el dúo de timple y guitarra de Aarón González y Noelia Perera, la Asociación Cultural Arraigo de Tenerife, la Asociación Cultural y Folclórica Surco y Arado y la Parranda El Puntal. También se celebrará el tradicional concurso y entrega de premios para las cebollas blancas y rojas de mayor peso y un homenaje a dos de los agricultores más queridos de la zona, Nicasio Mendoza Moreno y Victoria Pérez Jiménez.

Nicasio Mendoza Moreno es natural de Caideros de Gáldar "de las casitas que hay nada más llegar, que les dicen Los Picachillos" y vecino de Piso Firme. De 74 años, padre de cuatro hijos, "Miguel Ángel, Nelson, Marco y Fátima de Las Nieves". Abuelo, bisabuelo y sobre todo agricultor. Nicasio rememora su infancia y los primeros años de su familia sin poder evitar las lágrimas. El sexto de nueve hermanos recuerda "que trabajé mucho, salía de niño con unas ovejillas por los caminos, teníamos unas vacas y mi padre salía a trabajar en los que salía entonces".

Tras vivir unos años en La Aldea y en Cardonal terminan comprando una casa en Piso Firme, donde aún hoy vive junto a su mujer y donde jamás se ha desligado de la agricultura y el campo, que compaginó muchos años con la construcción. Hoy conserva unas tierras, algunos animales y no deja de plantar "es mi vida", nos dice, "a mí me encanta la agricultura".

Hoy por hoy es prácticamente el único agricultor de la zona que sigue conservando semillas de cebolla de la variedad de embarque, heredadas de la familia de Carmen, su mujer, y cuidadas con mimo en sus manos. "Yo no cultivo para vender, cultivo para mi casa, para mi familia". Y así, con la sabiduría que pasa de generación en generación y la paciencia de las cosas hechas despacio, Nicasio es el ejemplo vivo de la tradición y de las costumbres de antaño, de esas generaciones de cebolleros a las que hoy se rinde tributo.

Victoria Pérez Jiménez, de 56 años, nació en Cañada Honda y actualmente reside en Marmolejo, casada y con dos hijos. Victoria ha trabajado desde muy jovencita "mayormente en la agricultura, primero ayudando a mi madre, que era aparcera de los tomateros y luego casada con un cebollero, hijo de cebolleros, Adolfo Moreno, ya me dediqué al cultivo de la cebolla."

Tanto para la cocina, "que la cocina sin cebolla no es cocina" como sus propiedades curativas de catarros y otros males, para esta agricultura la cebolla juega un papel muy especial, le gusta que la gente sea capaz de identificar cuándo está consumiendo cebolla de Gáldar y asegura que "es una pena que toda nuestra producción no se quede en la isla, que

consumamos kilómetro cero, que no traigan cebolla de fuera” y aboga por enseñar a los niños a consumir los cultivos de nuestra tierra.

Casi un cuarto de siglo dedicada al cultivo de este producto, su hijo ha tomado el relevo, “aunque yo tengo un huertito al lado de casa y allí estoy todo el día”. Reconoce que es uno de los oficios más sacrificados, desde que amanece, “sin horarios ni festivos”, pero le apasiona, “yo no sé si es porque lo llevamos en los genes o porque simplemente nos gusta, pero si yo volviera a nacer volvería a hacer lo mismo, porque yo he sido feliz con mi trabajo”.

La jornada continuará con la degustación de productos elaborados a base de cebollas. Con esta cita el Ayuntamiento de Gáldar rinde homenaje al esfuerzo de hombres y mujeres que durante generaciones han mantenido vivo el cultivo de la cebolla de Gáldar, que en la zona se remonta a los primeros pobladores tras la conquista de la isla y que hoy por hoy da lugar a un producto único en el mundo, ya que sus agricultores siguen apostando por las semillas tradicionales generación tras generación, lejos de las exigencias del mercado actual y su uso de variedades híbridas, más uniformes en tamaño, sabor y color.

La XXVI Fiesta de la Cebolla forma parte del programa de las 543^a Fiestas Mayores de Santiago, organizadas por la concejalía de Cultura y Fiestas del Ayuntamiento de Gáldar que dirige el primer teniente de alcalde Julio Mateo Castillo.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Extracto de la Orden de 25 de junio de 2025, por la que se convoca para el año 2025 la concesión de subvenciones entidades asociativas del sector agrario y alimentario, para la realización de actividades específicas de especial interés para el sector agroalimentario español, así como su integración en entidades de ámbito europeo.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-24526

