



NOTICIAS

Viernes, 1 de agosto de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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



UN VIAJE DE CINCO SIGLOS POR LAS PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS

Cultivado durante siglos en suelos volcánicos, este legado ha convertido al Archipiélago en poseedor de un tesoro agrícola único en Europa



Hablar de las papas antiguas de Canarias es adentrarse en un relato que



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

une cinco siglos de historia con el presente de nuestras islas. Llegadas a mediados del siglo XVI desde los Andes, encontraron en los suelos volcánicos y el clima atlántico un refugio único que las convirtió en auténticas joyas de la agricultura insular. Hoy, reconocidas con la Denominación de Origen Protegida, no solo forman parte esencial de la identidad gastronómica del Archipiélago, sino que se han convertido en símbolo de resistencia ante la homogeneización agrícola global.

En este recorrido descubriremos cómo se conservan y cultivan las papas más antiguas de Europa, exploraremos sus variedades más emblemáticas, nos detendremos en su creciente presencia en la alta cocina y finalizaremos en los mercados de Tenerife, donde cada semana se renueva el vínculo entre productores y consumidores. Una ruta que nos invita a saborear la historia a través de un producto que representa memoria, cultura y pertenencia.

Un legado agrícola con raíces profundas

La llegada de la papa a Canarias se remonta a mediados del siglo XVI, cuando los primeros tubérculos procedentes del altiplano andino se introdujeron en Tenerife y La Palma. La acogida fue inmediata: las condiciones de las medianías isleñas —con suelos jóvenes de origen volcánico, ricos en minerales y un clima templado atemperado por los vientos alisios— ofrecieron un entorno excepcional para su cultivo, convirtiendo a las islas en la puerta de entrada de la papa a Europa.

Con el paso de los siglos, mientras en otras regiones se imponían variedades comerciales, en el Archipiélago se preservó una gran diversidad de este tubérculo. El minifundismo agrícola, la práctica de

guardar semilla de una cosecha para la siguiente y la vinculación con la dieta tradicional favorecieron la conservación de un patrimonio único. Desde 2012, esa riqueza cuenta con el respaldo de la Denominación de Origen Protegida "Papas Antiguas de Canarias", que ampara 29 variedades introducidas antes del siglo XX y cultivadas exclusivamente en las islas, consideradas hoy un tesoro genético y gastronómico único en Europa.

La importancia de este amplio abanico varietal queda patente en los distintos encuentros, ferias y conferencias que se celebran en torno a este cultivo a lo largo del año. Estas citas reúnen a agricultores, técnicos y expertos para debatir sobre el relevo generacional, la sostenibilidad y la necesidad de dar a conocer al gran público la singularidad de este producto. Porque más allá del cultivo, lo que se defiende es la continuidad de una parte esencial de la cultura campesina canaria.

Varietades que cuentan la historia de una tierra

Dentro de la riqueza varietal de las islas, Tenerife concentra la mayor diversidad. En sus medianías se cultivan nombres que forman parte del habla cotidiana del campo: azucena blanca, azucena negra, colorada de baga, bonita blanca, bonita colorada, bonita llagada, bonita negra, bonita ojo de perdiz, borralla, negra yema de huevo, negra blanca, torrenta, peluca blanca, peluca colorada, peluca negra, entre otras. Cada una de ellas cuenta con diferencias de color, textura y sabor que las hacen singulares.

Las bonitas, en sus múltiples variantes, destacan por sus pieles finas y colores vivos, que van del blanco nacarado al rojo intenso. Son

especialmente valoradas para preparaciones tradicionales como las papas arrugadas debido a su capacidad de absorber la sal y conservar una textura firme sin perder jugosidad. Las azucenas, con sus pieles claras y carne suave, se asocian a guisos y platos de cuchara de larga tradición.

Si hay una variedad que goza de prestigio, esa es la negra yema de huevo. De piel oscura y carne amarilla intensa, ofrece un sabor que recuerda a frutos secos y castañas, con una textura cremosa que la hace insustituible en recetas de alto nivel gastronómico. Su delicadeza y escasa producción la convierten en uno de los productos más apreciados del campo canario.

Fuera de Tenerife, la corralera —en sus versiones blanca, colorada, tijerafera o legítima— mantiene su presencia en el noroeste de La Palma, mientras que la negrita de El Hierro pervive como reliquia agrícola de la isla del Meridiano.

La singularidad de estas variedades no es solo cromática o gustativa: es fruto directo de la geografía y el clima. Los suelos volcánicos, jóvenes y ricos en minerales, junto con la influencia de los alisios, que suavizan las temperaturas y mantienen la humedad, dan lugar a tubérculos pequeños, de pieles multicolores y sabores intensos imposibles de replicar en ningún otro lugar del planeta.

Grandes protagonistas de la nueva cocina canaria

Tras décadas en que su cultivo estuvo amenazado por la competencia de variedades más comerciales, las papas antiguas de Canarias han

pasado a ocupar un lugar privilegiado en la gastronomía gracias a la creciente demanda de productos auténticos y con identidad. Este redescubrimiento responde al interés de los consumidores por alimentos de cercanía y por un modelo agrícola que prioriza la sostenibilidad frente a la producción intensiva.

La restauración, especialmente la de autor, ha desempeñado un papel clave en este proceso, buscando transmitir no solo sabor a través de sus propuestas, sino también memoria y raíces. Para el comensal, degustarlas significa entrar en contacto con un patrimonio agrícola único en Europa, resultado de siglos de trabajo.

Este reconocimiento, sin embargo, plantea desafíos. Entre ellos, garantizar el relevo generacional en el campo, evitar la pérdida de biodiversidad y lograr que el creciente interés gastronómico se traduzca en un apoyo real a los agricultores. Aun así, su presencia en los fogones más prestigiosos confirma que estos tubérculos han pasado de ser un legado casi olvidado a erigirse en uno de los emblemas de la nueva cocina canaria.

Mercados de Tenerife: Un plan para el fin de semana

Para quienes deseen disfrutar de una vivencia auténtica y cercana, los mercados de Tenerife constituyen una opción ideal para el fin de semana. Estos espacios, repartidos por los municipios, no solo permiten llenar la despensa con productos frescos y de calidad, sino que invitan a conectar con las raíces locales y a apoyar directamente la economía del territorio.

El Mercado de La Laguna, situado en el corazón del casco histórico, ofrece una amplia variedad de productos frescos y artesanales. Aquí, entre frutas, verduras y quesos, también es posible encontrar variedades tradicionales de papas, que reflejan la riqueza agrícola de las medianías.

En Santa Cruz, el Mercado de Nuestra Señora de África, conocido popularmente como La Recova, destaca siempre por su bullicio y colorido. Sus pasillos acogen una variada oferta de frutas, pescados, carnes, flores y repostería, creando un ambiente vibrante que atrae tanto a residentes como a visitantes. Según la temporada, también es posible encontrar variedades de papas antiguas, reflejo de la estrecha relación de la ciudad con el campo.

El Mercadillo del Agricultor de Tacoronte es un punto de encuentro directo con agricultores que llevan a cabo una labor fundamental en la conservación de la biodiversidad local. Su ambiente cercano ofrece la posibilidad de acceder a productos que, a veces, no se hallan en otros puntos de la isla, incluyendo algunas variedades de tubérculos tradicionales.

También en el norte, el Mercadillo del Agricultor de Los Realejos es un referente para quienes buscan productos vinculados a la tradición agrícola canaria. Este municipio se ha consolidado como uno de los principales reservorios de las papas antiguas de Canarias, un cultivo que llegó en 1622 a Icod el Alto y que, desde entonces, ha definido la identidad agraria y gastronómica de la zona.

En el sur de la isla, el Mercado del Agricultor de Granadilla de Abona se

ha consolidado como un punto de referencia para quienes buscan productos con denominación de origen y calidad garantizada. Aquí se fortalece la conexión entre el campo y la mesa, con una oferta que sigue la estacionalidad y responde a la demanda de consumidores comprometidos.

Hoy, al recorrer los mercados y saborear estas papas que han viajado intactas a lo largo de los siglos, descubrimos un legado vivo que nutre nuestra identidad y nos conecta de forma profunda con la esencia más pura de Canarias.



EL TIME.es

EL CABILDO Y LA FUNDACIÓN CIAB IMPULSAN LA AGRICULTURA ECOLÓGICA CON LA REALIZACIÓN DE UN PROGRAMA FORMATIVO

El Cabildo de La Palma, a través del Área de Agricultura, Ganadería, Pesca, Bienestar Animal y Soberanía Alimentaria, que dirige el consejero Alberto Paz, y la Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica (CIAB), han concluido con éxito el programa formativo en agricultura ecológica celebrado en Breña Baja, una iniciativa gratuita que contó con la colaboración del Ayuntamiento de Breña Baja y la Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla de La Palma (ADER La Palma)



El consejero Alberto Paz expone que este tipo de iniciativas “posibilita un aprendizaje que es muy útil para las personas que trabajan en este sector, lo que supone que puedan poner en práctica los conocimientos adquiridos en el curso, logrando así un mejor desempeño sobre el terreno que beneficiará a sus plantaciones”.

La formación se desarrolló entre los días 28 y 31 de julio, y estuvo compuesta por dos talleres diferenciados por nivel. El primero, de carácter básico, se celebró los días 28 y 29 de julio, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Breña Baja, bajo el título 'Introducción a la Agricultura Ecológica', impartido por la ingeniera agrónoma Nayra Lorenzo. En él, se abordaron los fundamentos básicos de la agricultura ecológica, las bases de la producción ecológica, el proceso de certificación, y las posibilidades de comercialización en el mercado local y exterior. También se presentó una panorámica sobre redes de apoyo, asociaciones y recursos existentes en este ámbito.

El segundo taller, de nivel avanzado, tuvo lugar los días 30 y 31 de julio. Se impartió una parte teórica y una parte práctica en una finca agrícola, llevó por título 'Agroecología del suelo y su biota. Conocimientos esenciales prácticos', con el agricultor y divulgador Paco Reyes como ponente. La sesión se centró en el análisis de las funciones de los micro y macroorganismos del suelo, como bacterias, hongos, actinomicetos o

artrópodos, la importancia de la textura y estructura del suelo, la medición del pH y técnicas de diagnóstico en campo, así como prácticas para su adecuado manejo.

Como cierre del curso, los participantes realizaron una visita a la finca ecológica La Haciendita del Carmen, en Santa Cruz de La Palma, donde pudieron conocer de forma directa un ejemplo de manejo agroecológico aplicado, en un entorno real de producción. Esta actividad final permitió consolidar conocimientos y compartir experiencias entre los asistentes, además de reforzar el compromiso con una agricultura más sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

Desde la institución insular se continúa con la realización de espacios formativos para facilitar la transición agroecológica en La Palma.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

LA PROVINCIA DE LAS ISLAS

VECINOS DE LA ATALAYA EXIGEN QUE EL BIOGÁS VAYA «DONDE NO MOLESTE»

«Hay decisiones legales que se toman muchas veces a espaldas del pueblo y contra el pueblo», lamentan los promotores de la concentración

La plataforma vecinal que rechaza la instalación de una planta de biogás en La Atalaya de Guía se manifestó en la tarde de ayer frente al

Ayuntamiento del municipio, pese a que el gobierno local ya acordó el pasado martes no ceder la licencia de obra a la instalación que solicitó la empresa Conagrigan, del grupo Félix Santiago Melián.



«Stop a la planta de biogás de La Atalaya» y «La Atalaya no se calla» sonaba al unísono en la Plaza Grande de Guía en la que cerca de 250 personas se concentraron para protestar por la gestión del Ayuntamiento y la poca transparencia e información que le han trasladado a los vecinos de la zona. «No tengo claro en qué me puede perjudicar la planta de biogás porque, directamente, ningún político y ninguna persona se ha preocupado en explicarnos en qué consiste el proyecto», explicó Juan Pérez, uno de los asistentes. «A lo mejor puede ser una instalación que nos beneficie de alguna forma, pero, como nos lo han ocultado y no nos explican nada, me huelo lo peor».

Paco Vega es el portavoz de la plataforma 'Stop planta de Biogás' y, sin duda, tiene muy claro en qué puede perjudicar esta instalación a los vecinos. «Una planta de biogás a menos de 500 metros de la población es una aberración», argumentó con un tono enfadado. Para él, el problema no recae en la ejecución del proyecto sino, más bien, en la ubicación. «Se tiene que construir en un lugar que no moleste ni a mi hogar ni al de otra persona», recalcó. Además, insistió en que es muy

peligroso para la salud de los habitantes el gas metano que producirá la planta de biogás.

Pleno extraordinario

«Hasta hace dos días el Ayuntamiento estaba totalmente entregado al promotor», aclaró Vega. Cree firmemente que, días antes del comienzo de las fiestas del municipio, han cambiado su discurso para no tener conflictos en los días de celebración. «Están todos tirándose la pelota, es una pasada», finalizó.

Diego Suñe, vecino de La Atalaya, especificó que el enfado no recae únicamente en el equipo de gobierno de la Corporación actual, sino que «esto viene de más atrás».

La plataforma insistió en la importancia de la movilización vecinal para frenar, al menos de momento, la construcción de la planta. Y, para ello, han logrado recoger más de 5.000 firmas de personas que apoyan su causa.

«Nos quieren convencer de que no hay nada que hacer, que no habrá consecuencias, pero creemos que lo legal no es siempre justo. Y hay decisiones legales que se toman muchas veces a espaldas del pueblo y contra el pueblo», según Cosme Vega, durante la lectura del manifiesto delante de la iglesia de Guía, ante el aplauso de los asistentes.

Al acto asistieron concejales de Junto por Guía y Unidos por Gran Canaria. Precisamente, hoy viernes se celebrará un pleno extraordinario en el ayuntamiento para debatir el proyecto.

ARRANCA LA VENDIMIA EN LA DOP ISLAS CANARIAS – CANARY WINE

El pasado lunes 21 de julio dio comienzo la vendimia en la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine. Las primeras uvas se recolectaron en la Finca El Sordo, situada en Tetir, Fuerteventura, y destinadas a las elaboraciones de la Bodega Gaviás El Sordo. Se trata de unas explotaciones marcadas por la escasez de agua y unas condiciones climáticas que han mermado de forma considerable la producción



De forma paralela, también se ha iniciado en estos días la recolección en los viñedos del sur de la isla de Tenerife, con uvas destinadas a distintas bodegas adscritas a la DOP Islas Canarias – Canary Wine, como son Bodegas Viñátigo, Bodegas Finca Escudero y Bodegas Viña Zanata.

La vendimia se irá generalizando en el conjunto del archipiélago a lo largo de las próximas semanas, y, un año más, los viñedos de Canary Wine se sitúan entre los primeros del hemisferio norte en iniciar la campaña.

Desde el Consejo Regulador de la DOP Islas Canarias – Canary Wine se anticipa una reducción en el volumen de uva previsto para esta campaña 2025, como consecuencia de la irregularidad en la brotación y de unas condiciones meteorológicas poco favorables que han afectado directamente al viñedo.

En este contexto, cobra especial relevancia el compromiso del sector con una viticultura responsable, la protección del patrimonio varietal autóctono y la elaboración de vinos de calidad. Estos valores siguen posicionando a los vinos de Canarias como referentes en el ámbito nacional e internacional.

LA CECINA DE CABRA, LOS VINOS CON DEO Y EL PRODUCTO LOCAL MAJORERO REGRESA A LA FERIA GASTRONÓMICA ISCHIA SAFARI

La cocina y los sabores majoreros vuelven del 21 al 23 de septiembre a la Feria Ischia Safari, el mayor escaparate gastronómico de Europa, en el que participan más de 10.000 profesionales del sector



La isla italiana se convierte en el corazón de la cocina. Chefs y



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

profesionales de todo el mundo se dan cita para celebrar la experiencia culinaria, con una edición especialmente comprometida, no sólo por la calidad que se ofrece, sino por su atención a los temas más actuales del sector, como debate sobre retos de futuro y oportunidades en el mundo enogastronómico, con una atención especial a la sostenibilidad y la innovación.

Participarán reconocidos chefs y productores de Fuerteventura, contando con el apoyo de la Consejería de Promoción Económica del Cabildo de Fuerteventura y el Patronato de Turismo.

De esta manera, Fuerteventura contará con un espacio en la zona gourmet, no sólo con el objetivo de difundir el producto local, sino también creando sinergias con profesionales del sector. Los y las participantes darán a conocer elaboraciones con identidad propia, a través de la exploración en curso de los productos de la tierra, del denominado kilómetro cero y sus características diferenciadoras, como pueden ser su naturaleza volcánica.

Los chefs Daniel Fajardo (Casa Marcos) y Vincenzo di Constazo (Hotel Royal Palm Fuerteventura) presentarán elaboraciones 100% producto local, realizarán las recetas y emplatado in situ para el público asistente. Además, fruto de la colaboración con la Finca Puipana, se ofrecerá la famosa cecina de cabra, con la participación del mejor cortador del mundo, nombrado Embajador de Fuerteventura, José Prieto (Josele e Hijos SA).

Los vinos de Fuerteventura, protagonistas en Ischia Safari

En esta edición, y aprovechando que la asociación Majuelo cumple su octavo aniversario de trayectoria, tendrán un destacado papel las producciones vitivinícolas majoreras adscritas a la Denominación de Origen Islas Canarias, como son Conatvs y Gavia del Sordo, mediante el traslado de los vinos procedentes de la última cosecha. Ambas bodegas contarán con un espacio preferente durante la feria.

Además, se expondrán quesos con Denominación de Origen (DEO) de Fuerteventura, destilados majoreros y productos locales como la espirulina y la algarroba de VIDALOE, así como aceites de oliva extra virgen de la isla.

EL APURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

VILLA DE MAZO ABRE EL PLAZO PARA SOLICITAR TRES NUEVAS LÍNEAS DE SUBVENCIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, SECTOR PRIMARIO Y TEJIDO EMPRESARIAL

El Ayuntamiento de Villa de Mazo abre el plazo de presentación para tres convocatorias de subvenciones destinadas a fomentar el desarrollo económico y productivo del municipio. Las ayudas, que se concederán en régimen de concurrencia competitiva, están dirigidas a emprendedores, profesionales del sector primario y empresas locales con una dotación económica global de 75.250 euros



El alcalde Idefe Hernández detalla que “estas subvenciones son una apuesta decidida por la actividad económica local”. Hernández destaca que “queremos respaldar a quienes emprenden, a quienes trabajan en el campo y el mar y a quienes sostienen nuestras empresas. Sabemos que apoyarles es invertir en el presente y en el futuro de Villa de Mazo”.

Por su parte, el concejal de Desarrollo Local, Julián Delgado, subraya que “con estas líneas de subvención buscamos, en una situación de recorte presupuestario, cubrir realidades muy concretas como facilitar el arranque de nuevos proyectos, reforzar la actividad del campo y respaldar a nuestras pequeñas y medianas empresas. Desde el área de Desarrollo Local seguiremos trabajando para que estas herramientas lleguen a quienes más lo necesitan y generen resultados visibles”.

Líneas de ayuda

La primera subvención está destinada para empresas ya constituidas que desarrollen su actividad en Villa de Mazo. Con el fin de reforzar la competitividad, promover la digitalización, la innovación o mejorar la eficiencia energética, entre otras actuaciones, esta línea está dotada con un presupuesto de 20.000 euros.

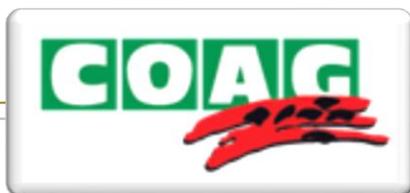
La segunda ayuda aprobada es la convocatoria orientada a personas que

hayan iniciado o estén en proceso de iniciar una actividad económica en el municipio. Estas subvenciones buscan incentivar la creación de nuevas iniciativas empresariales y facilitar su consolidación durante las primeras etapas. Esta línea cuenta con una dotación presupuestaria de 8.500 euros.

La tercera línea de ayudas está destinada a apoyar a agricultores, ganaderos y pescadores del municipio. El objetivo es fomentar la modernización de explotaciones, la mejora de infraestructuras y la sostenibilidad de la actividad agropecuaria y pesquera en Villa de Mazo. Esta convocatoria dispone de un presupuesto de 46.750 euros.

Las bases reguladoras, requisitos y documentación necesaria están disponibles en la sede electrónica municipal y en el Registro General del Ayuntamiento.

El plazo para presentar solicitudes será desde hoy, 31 de julio, hasta el 22 de agosto.



LA ALMENDRA ESPAÑOLA, VÍCTIMA SILENCIOSA DE LA GUERRA ARANCELARIA ENTRE EEUU Y LA UE

COAG denuncia la "traición" de las autoridades europeas al permitir la entrada de almendra californiana con aranceles irrisorios, entre el 2% y



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 5%, lo que auspicia una situación de competencia desleal que pone en riesgo la viabilidad del sector productor de frutos secos en España. “La desprotección está consumiendo al sector y lo expone a una intensificación en la entrada de almendra californiana, derivada de un excedente de stock, como viene ocurriendo de forma periódica desde 2022, lo que puede derivar, a su vez, en un nuevo cataclismo de precios, con graves consecuencias para la rentabilidad de las explotaciones”, explica Javier Fatás, de COAG



La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha denunciado hoy la situación de desprotección que sufre el sector de la almendra española como consecuencia directa de las decisiones tomadas en el marco de la guerra comercial entre Estados Unidos y la Unión Europea. La situación, agravada especialmente durante el último año, se ha tornado insostenible tras el anuncio por parte de la UE de los “ridículos aranceles aplicados a la importación de almendra californiana el pasado martes, lo que ha convertido a la almendra española en la gran sacrificada dentro del contexto de intereses entorno a la guerra arancelaria protagonizada por ambos titanes geopolíticos”, indica Javier Fatás, miembro de la Comisión Ejecutiva de COAG y responsable del sector de frutos secos de COAG.

Es el golpe de gracia sobre el sector de los frutos secos españoles al verse obligado a competir ante el mercado americano, generador del 85% de la almendra mundial —principalmente en California—, que, además, es producida en explotaciones intensivas de regadío, con amplio acceso a recursos hídricos, suelos fértiles y un uso extensivo de fitosanitarios. En este sentido, COAG lamenta que la Unión Europea haya perdido la oportunidad de establecer una igualdad arancelaria real que garantice unas condiciones justas de competencia. En su lugar, la UE continúa permitiendo que la almendra estadounidense entre con tarifas mínimas (entre el 2% y el 5,8%), mientras los productores europeos ven cómo se encarecen sus exportaciones y se degrada su posición en el mercado internacional.

Frente a esta situación, que dibuja una forma de cultivo voraz, por parte de la almendra californiana, orientado al mercado y a entrar en el juego de la especulación; la producción española, se encuentra sometida a fuertes restricciones medioambientales, tanto en el uso del agua como en el empleo de productos fitosanitarios, lo que, a su vez, limita, de forma determinante, su capacidad competitiva; aunque, si bien por otro lado, aumenta su valor en términos de calidad de sabor y ambiental, llegando a ser muy superior respecto a la californiana.

Sin embargo, esta ventaja en la calidad ha sido sacrificada por la UE en la negociación de la guerra arancelaria, convirtiendo a la almendra española en la "moneda de cambio de estos intereses pues se está viendo obligada a pagar aranceles que, en el mejor de los casos, triplican los que soporta la americana al entrar en Europa", explica Fatás, una clara desventaja comercial que está terminando de catapultar al sector

hacia una competencia desleal difícil de sostener, victimizando el producto y dañando gravemente a sus productores.

Por todo ello, COAG exige al Ejecutivo español y a las instituciones comunitarias que, en caso de no corregirse esta desigualdad, se habiliten compensaciones directas al sector que permitan paliar los efectos de esta política comercial claramente perjudicial. "Si Europa opta por sacrificar al sector de la almendra, al menos debe asumir su responsabilidad y proteger a quienes sostienen nuestras zonas rurales", ha añadido Fatás.

Por último, COAG expresa su preocupación ante las posibles consecuencias derivadas del conflicto comercial entre EE.UU., la UE y terceros países como China. Con un 10% de las exportaciones españolas de almendra dirigidas al mercado chino —frente al 7% de las estadounidenses—, existe el riesgo de que los flujos comerciales se desvíen o se utilicen de forma especulativa, afectando aún más a los productores europeos. "La especulación siempre encuentra su oportunidad en la incertidumbre. Y quienes más tenemos que perder somos quienes producimos con criterios sostenibles y cuidando el territorio. No queremos privilegios, sólo condiciones justas para competir", ha concluido Fatás.

LA PLATAFORMA STOP PLANTA DE BIOGÁS EN LA ATALAYA CONTINÚA CON SU LUCHA

Los miembros de la plataforma se mostraron muy críticos con el grupo de gobierno municipal



Los alrededores de la Plaza Chica de Guía, acogieron este jueves, 31 de julio, a una nutrida concentración de vecinos y vecinas de La Atalaya y otros lugares del norte grancanario, para manifestar su rechazo a la instalación de una planta de biogás en La Atalaya de Guía por el lugar elegido para su instalación.

La concentración fue convocada por la Plataforma Stop a la planta de biogás, y en la misma se leyó un manifiesto en el que se dejó claro que no están en contra de la planta sino de su ubicación.

También se reivindicó el derecho a la dignidad de los vecinos de La Atalaya, y se mostró la voluntad de seguir luchando para evitar la instalación de la citada planta.

Miembros de la plataforma fueron muy críticos con el grupo de gobierno

municipal, ya que consideran que solo quieren evitar las protestas vecinales en las fiestas de la Virgen.

Enlace al video de la noticia:

<https://vimeo.com/1106276195?fl=pl&fe=sh>

Enlace al texto íntegro con el Manifiesto leído durante la concentración:

https://infonortedigital.com/upload/files/08_2025/7037_2025-07-31-manifiesto-de-la-concentracion-ciudadana.pdf

LA VARIEDAD "GERÓNIMO" MANDA EN LA XVI CATA INSULAR DE PAPAS DEL CABILDO

Fue elegida Mejor Papa de Gran Canaria 2025, además de ser la primera en valoración organoléptica, para sancochar y para freír



El panel de especialistas de la XVI Cata Insular de Papas de Gran Canaria que organiza el Cabildo a través de la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica ha elegido a la variedad Gerónimo como la Mejora Papa de Gran Canaria 2025, primera clasificada además en la categoría que sopesaba las calidades organolépticas, así como en los apartados de papas sancochadas y fritas. En el apartado de papas arrugadas, la primera clasificada fue la Cara, seguida de la Gerónimo y la Búster, además de la Negra Yema Huevo en el de imagen.

El examen tuvo lugar esta mañana en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo en una sesión abierta por el presidente insular, Antonio Morales, junto al consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica, Miguel Hidalgo, y el rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Lluís Serra.

Un total de 18 expertas y expertos, nueve mujeres y nueve hombres, deliberaron con distintas cocciones cuál de las diez variedades más productivas era la mejor para distintos usos. Estas variedades con mayor rendimiento son fruto de los ensayos realizados por los técnicos del Servicio de Extensión Agraria, en las instalaciones de Finca de Osorio y del Servicio de Granja Agrícola Experimental bajo invernadero de estas mismas instalaciones de la Granja del Cabildo.

Los resultados de rendimiento obtenidos en estos ensayos para las 22 variedades de papas analizadas han sido excelentes, ya que han oscilado desde más de 62.300 kilogramos por hectárea hasta un máximo de 10.655 kilogramos por hectárea.

En su intervención inicial, el presidente del Cabildo recordó que "Gran Canaria actualmente tiene en producción unas 1.200 hectáreas de cultivo para papas y que "desde 2016 esta superficie se ha visto incrementada un 6,3 por ciento, a pesar de que estos valores a nivel de la totalidad de Canarias son negativos", con un descenso del 26,5 por ciento.

Asimismo, explicó que "se cumple con los parámetros establecidos por Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura para alcanzar la soberanía alimentaria para este producto"

en territorios insulares, con una cobertura de más del sesenta por ciento en el caso de Gran Canaria y la papa local.

“El Cabildo de Gran Canaria es muy consciente de que la isla es el principal productor y consumidor de papas de Canarias y que es un producto que no solo consigue los niveles de soberanía alimentaria establecida por instituciones internacionales para las islas, sino que es un símbolo de identidad grancanaria que genera empleo, fija población a los territorios de medianías y cumbre y forma parte del paisaje mosaico que contribuye al freno de los incendios forestales que pudieran producirse”, afirmó Morales.

Indicó también que aproximadamente el 95 por ciento de la producción se recoge normalmente hasta mediados de septiembre, pero este año debido a las altas temperaturas, se recolectarán hasta mediados o finales de agosto, quedando pequeñas partidas que se recolectarán mes a mes hasta finalizar el segundo semestre de este año 2025.

La Cata Insular forma parte del conjunto de actuaciones del Programa Insular de Desarrollo (PID) del cultivo de la papa en Gran Canaria, que incluye asesoramiento, formación, análisis de suelo y fitopatológicos, estudios de costes de producción, subvenciones para la recuperación de terrenos en desuso y de obras hidráulicas, y el plan de control de la polilla guatemalteca desde hace seis años y que está reduciendo la incidencia de la plaga, según señaló el consejero Miguel Hidalgo.

Toda esta información, junto a los resultados de esta Cata Insular, será expuesta, como en años anteriores, en VII Feria Insular de la Papa de

Gran Canaria, del 17 al 19 de octubre en el Auditorio de Teror. La Cata Insular de Papas de Gran Canaria quedó segunda clasificada en los Premios Nacionales de la Papa, celebrados en enero 2025 en Medina del Campo (Valladolid), solo por detrás del Concurso Nacional de la Tortilla Española, como Proyecto Gastronómico.

Con el programa de fomento y mejora del cultivo de la papa, la Consejería cumple varios objetivos del Plan Estratégico del Sector Primario, incluidos la mejora de la competitividad de las explotaciones papeiras, el refuerzo de los servicios de asesoramiento al sector, la profesionalización del sector o la generación de espacios para el intercambio de conocimiento. También el impulso, concienciación y desarrollo de técnicas ambientalmente respetuosas y sostenibles socioeconómicamente, dignificando la actividad agrícola o la sensibilización y difusión del valor añadido de las producciones insulares.

Tabla completa de resultados

La XVI Cata Insular de Papas de Gran Canaria clasifica las variedades de papas según su valoración organoléptica y categorías:

Mención Especial

- Mejor Papa Gran Canaria 2025: Gerónimo.

Mejor Papa de Valoración Organoléptica

- 1ª: Gerónimo - 317,27 puntos.

- 2ª: Cara - 313,88 puntos.

- 3ª: Kingsman - 309,97 puntos.

Papas Arrugadas

- 1ª: Cara - 77,68 puntos.
- 2ª: Gerónimo - 75,89 puntos.
- 3ª: Búster - 73,62 puntos.

Papas Sancochadas

- 1ª: Gerónimo - 82,71 puntos.
- 2ª: Búster - 82,00 puntos.
- 3ª: Picasso - 81,20 puntos.

Papas Fritas

- 1ª: Gerónimo - 84,74 puntos.
- 2ª: Rooster - 83,12 puntos.
- 3ª: Cara - 80,84 puntos.

Mejor Imagen

- 1ª: Negra Yema Huevo - 80,71 puntos.
- 2ª: Rooster - 80,00 puntos.
- 3ª: Electra - 79,60 puntos.

GOBIERNO DE CANARIAS

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN DEL ICCA DECLARA DESISTIDO Y EL ARCHIVO DE LA SOL. 2024, SUBVENCIÓN AG. ECOL. (6503), PREVISTA EN EL MARCO DEL PEPAC PARA EL PERIODO 23-27, Y SE APRUEBAN SUS BASES REGULADORAS.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/ee1f248a-2a50-45e7-8f42-d2336b746f4f>

Resolución Provisional Razas Autóctonas 2025

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/523d3602-602b-4989-b91e-ed94b4848e92>

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

<https://www.boplaspalmas.net/nbop2/index.php>

CONSORCIO DEL AGUA DE LANZAROTE

- Bases reguladoras de subvenciones, en régimen de concurrencia no competitiva, para la adquisición de depósitos de agua, construcción y/o reparación de aljibes con la finalidad de almacenamiento de agua doméstica y para el regadío

CABILDO DE TENERIFE

Anuncio subsanación de solicitudes relativas a las ayudas destinadas a las asociaciones de criadores para la recuperación y mejora de las razas ganaderas autóctonas, ejercicio 2025.

<https://acortar.link/QlypU2>

Anuncio de subsanación de solicitudes relativa a las subvenciones con destino a la ejecución de programas para la mejora de la calidad de la leche de ovino, caprino y vacuno, así como productos obtenidos en centrales lecheras y queserías artesanales de Tenerife, ejercicio 2025

<https://acortar.link/Q1483u>

CABILDO DE LA PALMA

ANUNCIO PUBLICACIÓN DE EXTRACTO DE LA RESOLUCIÓN NÚMERO 2024/7200 DE FECHA 18 DE JULIO DE 2025 POR LA QUE SE CONVOCAN SUBVENCIONES PARA LA CELEBRACIÓN DE CONCURSOS, CERTÁMENES, MUESTRAS Y FERIAS DEL SECTOR PRIMARIO (L-4.1)

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON

ANUNCIO DE PUBLICACIÓN EXTRACTO DE LA RESOLUCIÓN NÚMERO 2025/7202 DE FECHA 18 DE JULIO DE 2025 POR LA QUE SE CONVOCAN SUBVENCIONES PARA LA ASISTENCIA A

FERIAS Y EVENTOS DEL SECTOR PRIMARIO FUERA DE LA ISLA DE LA PALMA (L-4.2).

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON

ANUNCIO DE PUBLICACIÓN EXTRACTO DE LA RESOLUCIÓN NÚMERO 2025/7173 DE FECHA 18 DE JULIO DE 2025 POR LA QUE SE CONVOCA SUBVENCION PARA LA MEJORA DE LOS PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN DE LA CARNE DEL MATADERO INSULAR DE LA PALMA.

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON

ANUNCIO PUBLICACIÓN DE EXTRACTO DE LA RESOLUCIÓN NÚMERO 2025/7199 DE FECHA 18 DE JULIO DE 2025 POR LA QUE SE CONVOCAN SUBVENCIONES A LA SIEMBRA DE CULTIVOS FORRAJEROS (LÍNEA 3.2).

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON

ANUNCIO PUBLICACIÓN DE EXTRACTO DE LA RESOLUCIÓN NÚMERO 2025/7203 DE FECHA 17 DE JULIO DE 2025 POR LA QUE SE CONVOCAN SUBVENCIONES A LAS ENTIDADES DEL SECTOR PRIMARIO EN LA ISLA DE LA PALMA (L-1.1).

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON

ANUNCIO PUBLICACIÓN DE EXTRACTO DE LA RESOLUCIÓN NÚMERO 2025/7422 DE FECHA 23 DE JULIO DE 2025 POR LA QUE SE CONVOCAN SUBVENCIONES A LA PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS AGROINDUSTRIALES (L-3.1).

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON

ANUNCIO PUBLICACIÓN DE EXTRACTO DE LA RESOLUCIÓN NÚMERO 2025/7441 DE FECHA 24 DE JULIO DE 2025 POR LA QUE SE CONVOCAN SUBVENCIONES AL FOMENTO DE INVERSIONES EN PEQUEÑAS EXPLOTACIONES AGRARIAS DE LA PALMA Y A LA RECUPERACIÓN DE PARCELAS AGRÍCOLAS EN ABANDONO EN LAS MEDIANÍAS DE LA ISLA (L-6.2).

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON

ANUNCIO: PUBLICACIÓN DE RESOLUCIÓN DEFINITIVA SUBVENCIÓN DIRECTA A BODEGAS UBICADAS EN LA COMARCA NOROESTE CUYA PRODUCCIÓN SE HA VISTO AFECTADA POR EL INCENDIO FORESTAL DE 2023

https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON