NOTICIAS

Domingo, 3 de agosto de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

"Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles"

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

DEL HUERTO A LA BOCA: LA RED DE MERCADOS DEL AGRICULTOR DE TENERIFE DA VIDA A 2.000 PRODUCTORES

Los 19 puntos de venta directa de la Isla ofrecen los productos más frescos, desde verduras y frutas a dulces, flores y quesos

Yeray Abalde, chef del restaurante Sorimba de La Laguna, conoce

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

perfectamente las grandes ventajas de comprar productos de la tierra en la red de mercadillos del agricultor que se expande por todo Tenerife. «Los puerros se cortan a las seis de la mañana, los compro a las ocho al mismo agricultor que los recogió en uno de los mercadillos y a las dos de la tarde los están consumiendo mis clientes». Abalde asegura que esa frescura y autenticidad no se encuentra en ninguna superficie de venta convencional. «No hay comparación en cuanto al sabor y a la riqueza nutricional; es otro nivel», subraya.

Por esa razón, Yeray Abalde y otros cocineros reconocidos de Tenerife acuden cada vez más a estos agromercados para conseguir los alimentos con los que confeccionan sus elaboraciones. Cada uno tiene sus especialidades. Abalde acude al de Tegueste para conseguir lechugas y judías pintas, al de Tacoronte para comprar papas y verduras o a algunos del Sur para llevarse pescado fresco. En el momento de la entrevista prepara, de hecho, unas judías pintas de Tejina con caldo de lapas y calamar. «La gente no valora lo suficiente la calidad de nuestros productos, ni aprecia que hay sitios en los que solo pasan unas horas entre que se recolectan y los compran, con una relación calidad-precio excepcional», concluye.

Tenerife ya cuenta con 19 mercadillos donde verduras y frutas pasan directamente del huerto a la boca. Y van a más. Los ayuntamientos en esta vía una fórmula ideal para ayudar al sector primario. El éxito que están teniendo entre los consumidores ha terminado de consolidarlos, de tal manera que muchos están en el proceso de mejora y ampliación de sus instalaciones. Ofrecen, además, mucha variedad. Ya no son solo las berenjenas, las calabazas o los aguacates. Se han ido diversificando

y haciendo hueco a los dulces, las mieles, las flores, las carnes, los pescados, los mojos y hasta la artesanía. Han alcanzado tal grado de proyección que, sin ser suficientes por sí solos para resolver las economías de los que viven del campo, al menos ya dan un empujón a más de 2.000 productores de Tenerife.

José Ángel García es el responsable de uno de los mayores mercadillos de la Isla, el de Tacoronte. Es uno de los que está reformando sus dependencias, con nuevas puertas de acceso y neveras para los reposteros. Son 1.400 metros cuadrados en los que se reparten más de 90 puestos. La mayoría están dedicados a la agricultura, pero también hay pescado de El Pris, pasteles, artesanos del cuero, quesos de cabra... En un fin de semana de temporada alta, en primavera o invierno, pueden pasar por allí más de 4.000 personas en busca de la codiciada cebolla de Guayonje, los vinos tacoronteros o las papas de la zona, que mantienen la tierra de donde crecieron en la piel, una prueba visible de lo naturales que son.

García se detiene en uno de los mayores atractivos que para él supone acudir a estos templos del kilómetro cero, a estos puntos donde más cercanía existe entre lo que se cosecha y lo que se come: «Los clientes tienen una relación directa con el productor». Les pueden preguntar cuándo recogieron esa verdura o esa fruta, dónde está la finca, cuál ha sido el proceso, qué productos han usado contra las plagas, de qué animal viene ese queso, dónde pescaron esas viejas... «Ese contacto estrecho le da todavía más autenticidad al proceso del que ya tienen mercadillos del agricultor como el de Tacoronte», añade.

Las peras de Los Silos

En el otro extremo en cuanto a dimensiones está el mercadillo de Los Silos, que llegó a tener 11 puestos, pero ahora en verano no pasan de tres. El tamaño es muy diferente pero la esencia es la misma. Al igual que José Ángel García, Francisco José Melo es agricultor y presidente al mismo tiempo del mercadillo, en su caso del silense. Para Melo, lo más favorable de estos agromercados es que los vendedores evitan a los intermediarios: «A muchos productores como yo nos disgusta ver cómo se maltrata y se especula con algo que nos ha costado tanto. En estos mercadillos, sin embargo, vendemos todo directamente al cliente, sin que estos intermediarios, que muchas veces nada tienen que ver con el campo, se interpongan para ganar incluso más que quienes se dejan el sudor en la tierra cada día».

Enlace del video en Instagram de la noticia: https://www.instagram.com/reel/DMVLiw0oWV2/?utm_source=ig_embed

Pero no todo el viento sopla a favor. El propio Francisco José Melo lamenta el abandono cada vez más acuciado de los cultivos. «La gente mayor no está encontrando relevo en las nuevas generaciones. No les resulta rentable, ni están dispuestos a tantos sacrificios», explica. Recuerda con magua los tiempos en los que los mercadillos surgían de forma espontánea en las calles y en los que se utilizaba el trueque: yo te doy un saco de mis papas y tú me das unos litros de tu miel. Al menos los puestos de hoy en día, algunos con carpas, como este modesto mercadillo de Los Silos, y otros con estructuras estables, como el de Tacoronte, son, como puntualiza Francisco José Melo, «una ayuda»

que de paso permite la supervivencia de variedades autóctonas como las famosas peras silenses cultivadas en la Tierra del Trigo.

Las peras de Los Silos, las cebollas de Guayonje de Tacoronte, las hierbas aromáticas de Candelaria, los quesos de cabra de Arafo, los ocho tipos de setas de Adeje, los mojos de Granadilla, las zanahorias de Tegueste, las mieles de Buenavista, los huevos de La Guancha, las papas negras de Fasnia... Cada mercadillo tiene sus productos bandera. Ahí están los panes que se consiguen en el de San Miguel de Abona, en el polígono de Las Chafiras, otro de los grandes de Tenerife con 90 puestos, una gran variedad y en el que también se puede adquirir pescado fresco capturado en las costas sureñas de forma artesanal.

Todo se cuida en estos centros de distribución que, a medida que prosperan, perfeccionan sus dispositivos de control para garantizar que lo que se ofrece tiene todas las garantías. Bajo la supervisión y coordinación de los ayuntamientos, cada vez incorporan a más técnicos

que vigilan la trazabilidad –identificación del origen– de los productos y cada vez reciben más visitas de los cuerpos de seguridad con el fin de evitar que se incluyan productos robados o que no cumplen con las normativas. La mayoría abre los fines de semana, algunos lo hacen entre semana. Unos organizan más actividades que otros. Unos tienen productos exclusivos del municipio, otros tienen una mirada comarcal. Pero todos tienden a perfeccionar sus servicios a medida que aumenta la afluencia de clientes.

Bocadillos de premio

Es el caso del Mercadillo del Agricultor de Tegueste. Sus gestores afrontaron hace unos meses la renovación de la concesión de la cantina y apostaron por un cocinero precedido de buena fama. Los resultados no han tardado en llegar. Airam Rodríguez conseguía el pasado mes de mayo el premio al segundo mejor bocadillo de España. Lo preparó con cochino negro marinado en adobo de carne de fiesta, mayonesa de perejil y limón, y papas paja crujientes. Todos productos de la tierra que se consiguen en el mismo recinto que se encuentra justo frente al casco histórico teguestero. Qué mejor que un buen desayuno antes de recorrer unos puestos donde se pueden conseguir rarezas como huevos azules de gallinas felices, mameys, guanábanas o higos picos rojos.

El éxito ha sido tal que los proyectos de ampliación de algunos de estos mercadillos son muy ambiciosos. Ahí está uno de los que tienen más tradición en la Isla, el de La Matanza de Acentejo. Desde principios de 2024, el Ayuntamiento desarrolla unas obras que permitirán una mejora profunda de la instalación con el nombre más largo de todas: el Mercadillo del Agricultor, el Vino y la Artesanía. Por eso permanece

cerrado este verano. La intención de la reforma, para la que se ha destinado una partida de 1,3 millones de euros, pasa por modernizar al máximo las dependencias.

El Ayuntamiento de Güímar, por su parte, ha comprado un edificio muy próximo al lugar donde se instala en la actualidad el mercadillo, la plaza de San Pedro del casco. Lo cuenta César Bethencourt, concejal de mamey Agricultura y Desarrollo Rural, quien remarca que con esta adquisición se persigue abandonar las carpas actuales por una sede estable y más atractiva para el visitante. En paralelo, Güímar se ha esmerado en brindar cada domingo, cuando los agricultores, ganaderos, reposteros y artesanos venden sus tesoros, actividades paralelas a los visitantes, como degustaciones o cursos de frutas tropicales.

En Fasnia también están en el camino de ampliar su recova de Los Roques. Luis Javier González, el alcalde, proyecta un edificio nuevo al lado del actual con una inversión de cuatro millones de euros. Para ello cuenta con el apoyo del Cabildo de Tenerife y el Gobierno de Canarias. A la espera de que se desarrolle el plan, las dependencias de Los Roques albergan 12 puestos donde además de las papas negras, brillan los higos de leche fasnieros.

En Granadilla de Abona han optado por publicitar las oportunidades que brindan sus dos mercadillos, especialmente el principal, ubicado en San Isidro. El pasado día 20 de julio, el Consistorio sureño organizó una jornada de puertas abiertas dirigida a agricultores y productores agroalimentarios de la comarca de Abona. El objetivo fue ofrecer información directa sobre el funcionamiento de este punto de venta

directa y animar a nuevos productores a sumarse a esta iniciativa que promueve el producto local y la economía de proximidad. El concejal de Sector Primario, José Sanabria, recuerda que fue una «excelente oportunidad» para dar a conocer las instalaciones de San Isidro y exhibir «las ventajas de vender directamente al consumidor, fortaleciendo así el producto local».

Pequeño pero coqueto

Los hay pequeños pero coquetos, como el Mercadillo Agrícola de El Rosario, que reabrió en noviembre de 2019 tras una reforma que costó 300.000 euros. En la actualidad dispone de cuatro puestos de agricultores y ganaderos locales que ponen a la venta frutas, verduras, quesos, flores y panes artesanos. Abre todos los sábados y domingos, de 9:00 a 14:00 horas, a excepción de este fin de semana al estar La Esperanza en fiestas. Tampoco son muchos los puntos de venta del de Buenavista del Norte, situado en plena plaza de Los Remedios. Son exactamente 10 pero el pedigrí de sus alimentos está fuera de toda duda. Dominga Trujillo, su secretaria, destaca los dulces y el gofio, además de las mieles.

Reinaldo González, presidente del Mercadillo del Agricultor de La Orotava, recoge frutas y verduras de su finca de La Guancha para llevarlas al recinto orotavense situado en la calle Educadora Lucía Mesa. Allí también se preparan mejoras, sobre todo en los accesos y la cafetería. Entre 1.200 y 2.000 personas acuden cada sábado a este punto en plenas faldas del Teide para llevarse a la cocina alimentos de primera categoría. Reinaldo recuerda que durante la pandemia fue uno de los pocos mercadillos de Tenerife –«creo que el único»–, que ofreció reparto

a domicilio. «Todo lo que llevamos es fresquito y pasa por severos controles».

En la otra vertiente, Arona y Adeje demuestran con sus agromercados que hay mucha vida más allá de un turismo que copa su economía. En el aronero, situado en la calle Cooperativa del Valle de San Lorenzo, hay 60 puestos, entre ellos algunos de pescado. Es uno de los que más se esmera en las redes sociales en promocionar sus «súper ofertas». «Papas y papayas a 0,99 euros el kilo», se lee en uno de los carteles. «Buen ambiente, cercanía, calidad... y el verdadero sabor de nuestra tierra», recuerda.

Más allá del turismo

En el de Adeje, cuyos 45 puestos abren sábados y domingos, se ofrecen más de 260 productos. El 70% de la clientela son miembros de la amplia comunidad extranjera afincada en el municipio, principalmente ingleses, alemanes, franceses y belgas. Son muy fieles, posiblemente porque ya en sus países eran exigentes a la hora de llenar la nevera. El Agromercado de Adeje comparte con el resto su apuesta por los productos ecológicos y la sostenibilidad. De ahí que haya ido reduciendo la presencia de plástico y sustituyendo las bolsas contaminantes por otras biodegradables de papel.

Los beneficios no alcanzan para cuadrar un sueldo, pero la visibilidad ayuda a estos trabajadores rurales para al menos ampliar fronteras. Cada puesto puede ser compartido por varios socios, lo que amplía el radio de acción de esta red de 19 lonjas con lo mejor de lo nuestro, con un catálogo genuino de ingredientes que algunos desconocen en su propia

tierra.

Horarios de direcciones de los mercadillos del agricultor de Tenerife

Estos son los 19 mercadillos del agricultor que han abierto los ayuntamientos de Tenerife para que agricultores, ganaderos, reposteros y artesanos vendan sus productos de forma directa.

1. Mercadillo del Agricultor de Tegueste: Avenida de Las Asuncionistas número 6, frente al casco de Tegueste. Abre todos los sábados y domingos de 8:00 a 14:00 horas.
2. Mercadillo del Agricultor de Tacoronte: Carretera Tacoronte – Tejina kilómetro 3,5. Abre los sábados de 8:00 a 14:30 horas y los domingos de 8:00 a 14:00.
3. Mercadillo del Agricultor, el Vino y la Artesanía de La Matanza de Acentejo: carretera general del Norte TF-217. Cerrado por obras de mejora de sus instalaciones.
4. Mercadillo del Agricultor de La Orotava: calle Educadora Lucía Mesa, edificio de Usos Múltiples La Torrita. Todos los sábados de 8:00 a 13:30 horas.
5. Mercado del Agricultor de La Guancha: Carretera general s/n, kilómetro 49,1. Sábados y domingos de 08:00 a 13:30 horas.
6. Mercado del Sector Primario de Garachico: Plaza de la Libertad. Domingos de 8:00 a 14:00 horas.
7. Mercado del Agricultor de Los Silos: Plaza de la Luz. Domingos de 09:00 a 14:00.
8. Mercado del Agricultor y Artesano de Buenavista del Norte: Plaza Nuestra Señora de Los Remedios. Sábados de 8.30 a 14.00 horas.
9. Mercadillo Agrotradicional de Guía de Isora: monta sus carpas en dos

puntos de la costa del municipio isorano: Playa de San Juan (Plaza Eulogia González Taima, miércoles de 8:00 a 13:00 horas) y en Alcalá (Paseo de La Jaquita, lunes de 8:00 a 13:00 horas).

10. Agromercado de Adeje: calle Archajara 5. Sábados y domingos de 08:00 a 13:30 horas.

11. Mercado del Agricultor de Arona: calle Cooperativa 2, en Valle San Lorenzo. Viernes y sábados de 08:00 a 14:00 horas.

12. Mercado del Agricultor de San Miguel de Abona: avenida Modesto Hernández González 42, Las Chafiras. Miércoles, sábados y domingos de 08:00 a 14:00 horas.

13. Mercado del Agricultor de Granadilla de Abona: Plaza de la Cultura, San Isidro. Sábados y domingos de 07:00 a 14:00 horas. El municipio granadillero también monta otros dos mercadillos más pequeños en El Médano (miércoles de 7:00 a 14:00) y el casco (jueves de 08:00 a 14:00).

14. Mercado del Agricultor de Arico de Abona: avenida Villa de Arico 1, Porís de Abona. Domingos de 07:00 a 13:00 horas.

15. Mercado del Agricultor de Fasnia: Carretera de Los Roques. Sábados y domingos de 8 a 14.

16. Mercadillo del Agricultor de Güímar: Plaza de San Pedro, casco. Domingos de 07:00 a 13:30 horas. El municipio también monta un pequeño mercadillo del agricultor en el Puertito de Güímar (Rambla de los Pescadores, jueves de 16:00 a 20:00).

17. Mercado del Agricultor de Arafo: Plaza de la Iglesia de San Juan Degollado. Jueves de 07:30 a 12:00 horas.

18. Mercado del Agricultor de Candelaria: Avenida de la Constitución 3, junto a la sede del Ayuntamiento de Candelaria. Miércoles y sábados de 08:00 a 14:00 horas.

19. Mercadillo Agrícola de El Rosario: Camino de Peñafiel, carretera

general de La Esperanza (TF-24), kilómetro 7,8. Sábados y domingos de 09:00 a 14:00 horas.

Canarias7

ESPALDARAZO DE LA FECAM AL BANCO DE TIERRAS DEFENDIDO POR EL PSOE MAJORERO

José Cabrera apunta a que los municipios se sumen a esta creación «quiere decir que acertamos en la solución»

El comité ejecutivo de la Federación Canaria de Municipios (Fecam) acordó el apoyo unánime a la creación del Banco de Tierras de Canarias. Esta iniciativa nació del PSOE de Fuerteventura y el grupo socialista lo defendió como Proposición No de Ley (PNL) en el Parlamento de Canarias, donde obtuvo un claro respaldo con 57 votos favorables.

Así la iniciativa de la secretaría de alimentación y soberanía alimentaria del PSOE de Fuerteventura sigue sumando voces cualificadas de todas Canarias que quieren afrontar un problema que afecta al campo y a la organización social y económica del archipiélago. José Cabrera Noda, su

responsable, agradece el apoyo de la Fecam.

«Esta idea que trabajamos desde Fuerteventura para dar soluciones realistas a un problema de Fuerteventura, pronto despertó el interés de otras islas e inició su tramitación regional en el Parlamento», explica Cabrera Noda, «pero que los municipios, que son las instituciones que realmente viven este problema, se sumen a la creación del Banco de Tierras de Canarias quiere decir que acertamos en la solución y que hay un verdadero compromiso para ponerla en marcha».

El Banco de Tierras como el propuesto por el PSOE para Canarias actúa de punto de encuentro entre propietarios de tierras ociosas y personas interesadas en trabajarlas, simplificando los procesos administrativos mediante una ventanilla única y articulando fórmulas jurídicas de cesión y arrendamiento que garanticen seguridad para ambas partes, detalla el secretario de alimentación y soberanía alimentaria del PSOE majorero.

Asimismo, facilita la recuperación de fincas en desuso, la producción de alimentos de kilómetro cero, la protección de los suelos y su biodiversidad y la puesta en valor de los usos tradicionales.