

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

RUBÉN PIÑERO, REPRESENTANTE DE LA ECOFINCA NOGALES: "LA ECOLOGÍA ES EL CUIDADO DE LA TIERRA Y UNA FILOSOFÍA"

La finca palmera es la única en las Islas que elabora café con pesticidas y fertilizantes naturales / Cuenta con 1.500 plantas de café y produce cerca de 600 kilos anuales



La familia Piñero lleva seis décadas trabajando en La Palma el cultivo ecológico en la EcoFinca Nogales, la única finca que produce café ecológico en España. Su aporte a la gastronomía proviene de su amplia oferta de sabores y productos que se acentúan por su cultivo sin pesticidas químicos y centrado en el cuidado del suelo y sus nutrientes.

Han transformado una finca ecológica en un espacio visitable, ¿cómo surge esta iniciativa?

Mi padre Nicasio Piñero y mi madre, Leocadia Fernández, tenían la idea de hacer una finca ecológica libre de pesticidas y visitable por su curiosa ubicación encima del acantilado de la playa de Nogales, en La Palma. Comenzaron la actividad agraria en los años 60. En un principio estaba enfocada en la producción de plátanos y vino. De esta manera, nos transmitieron esa idea de ofrecer a los visitantes la oportunidad de conocer el trabajo de sostenibilidad y preservación que realizamos en la EcoFinca Nogales.

Se les ha reconocido por sus cultivos de café ecológico a nivel nacional...

Sí, somos el primer café ecológico que se produce y se comercializa en Canarias y España. ¿Por qué? Porque el café ecológico que se vende en las Islas proviene de Sudamérica: Colombia, Costa Rica o Chile. Comenzamos a producirlo en 2009 y ya contamos con unas 1.500 plantas de café y producimos entre 500 y 600 kilos anuales.

¿Qué caracteriza el sabor del café ecológico?

No tiene nada que ver con el café que compramos en los supermercados. Nuestro producto está cosechado manualmente. Hacemos una selección del grano, por lo que el tueste es más

homogéneo y natural, lo que permite apreciar sabores más suaves y frutales, como arándano, con matices de fermentación. El café comercial que compras en supermercados es de menor calidad y mezcla estos granos.

¿Dónde venden el café?

En la actualidad, la producción es pequeña, por eso vendemos localmente en la finca y en algunas tiendas de Santa Cruz de La Palma. Queremos mantener un tueste continuo en tiendas. Si tuviéramos más kilos, podríamos expandirnos a más lugares.

¿A qué precio?

Los precios en el mercado varían, no hay una línea estándar. Por ejemplo, hemos enviado muestras de café para subasta a una empresa y la respuesta ha sido positiva.

Además, cultivan muchos otros productos...

Trabajamos el café, pero también cultivamos plátanos, aguacates, mangas, papayas, limones, piña tropical y muchas hortalizas variadas. Ahora estamos empezando a introducir el cacao.

¿Cómo elaboran sus abonos?

Trabajamos en mantener y elevar la fertilidad de nuestro suelo. Para ello, elaboramos un abono líquido llamado Sefel con estiércol de vaca, gallina y oveja en cubas especiales. Añadimos también suero sin sal de queserías, que aporta calcio y aireamos el depósito para su correcta elaboración. También empleamos fertilizantes líquidos a base de té de compost y restos de cultivos y plantas espontáneas.

Sin el uso de pesticidas químicos, ¿cómo hacen frente a las plagas?

Para seguir con nuestra filosofía ecologista, la clave es no usar fertilizantes químicos ni pesticidas. Así, para controlar plagas como la mosca blanca, usamos métodos naturales, por ejemplo, lavamos las plantas con agua a presión y evitamos regar esa parcela durante dos días para conservar la humedad y favorecer el ahorro de agua.

Además, toman más medidas para evitar el malgasto de agua...

Dedicamos especial atención a la huella hídrica. Hemos integrado la tecnología para optimizar nuestro uso del agua hasta el punto de haber ahorrado un 30% de este recurso esencial.

¿Qué retos presenta la agricultura ecológica?

Uno de sus principales inconvenientes es el económico. Pues, lo que ahorras en pesticidas lo gastas en mano de obra. Esto es porque la agricultura ecológica consiste en limpiar y cuidar las plantas una a una, no en matar a todos los insectos en masa. Es un trabajo extra, pero necesario para mantener la sostenibilidad y el cuidado de la tierra. La agricultura ecológica no es solo un negocio, sino una filosofía del cuidado de la tierra.

¿Desde cuándo ofrecen visitas a la finca?

Desde 2019, justo antes de la COVID. Tenemos visitas guiadas donde explicamos todo el proceso, mostramos la finca y hacemos un show cooking con productos propios. Los visitantes, que suelen ser turistas bien informados o agricultores interesados, se sorprenden con nuestro método ecológico. Un ejemplo son nuestros jardines de romero, que atraen insectos beneficiosos para prevenir plagas.

¿Quiénes visitan la finca?

Turistas interesados y agricultores, tanto de La Palma como de fuera. También recibimos asesoría del Cabildo de La Palma y del ICCA de Tenerife, que nos hacen análisis y tutelan para mantener la certificación ecológica.

¿Muestran mucho interés en la agricultura ecológica?

Sí. Hacen muchas preguntas y muy específicas. Por ejemplo, nos cuestionaron cuántos litros de agua consume una planta de plátano al día. Les sorprendió mucho saber que puede necesitar entre 20 y 30 litros diarios. Les impresiona porque no se imaginan que sea tanto. También se interesan mucho por cómo trabajamos, por el sistema ecológico, por los fertilizantes naturales o cómo controlamos las plagas sin productos químicos.

¿Qué necesidad tiene el sector agrícola local?

La falta de formación especializada en agricultura ecológica específica para cultivos locales como plátano, aguacate o mango. Los cursos de formación que existen en la actualidad están enfocados en jardinería, pero no en agricultura productiva. Esto dificulta que los trabajadores tengan la preparación adecuada. En consecuencia, afecta a la calidad del cultivo y la capacidad de relevo generacional.

¿Cómo ven el futuro de la finca?

Con optimismo y constancia. Seguiremos apostando por la agricultura ecológica, la sostenibilidad y el ahorro de agua. Tenemos mucho apoyo de amigos, técnicos y la comunidad que nos anima a seguir adelante. Creemos que poco a poco se valorará el esfuerzo que estamos haciendo.

GRAN CANARIA DISFRUTA DEL SABOR DE LA PAPA

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, acudió a la XVI Cata Insular de Papas, que tuvo lugar en Arucas



El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, abrió la XVI Cata Insular de Papas de Gran Canaria, donde un panel de 18 expertos catadores (9 mujeres y 9 hombres) deliberaron con distintas cocciones cuál de las 10 variedades más productivas es 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.

EL CABILDO IMPULSA LA MODERNIZACIÓN DE LA GANADERÍA TINERFEÑA

El consejero Valentín González destaca que "la innovación tecnológica en la ganadería no puede abordarse de forma aislada ni con medidas parciales



Es imprescindible integrarla dentro de una estrategia más amplia, que contemple la formación, el relevo generacional, la conectividad rural y la adaptación al modelo ganadero de Tenerife".

El Cabildo de Tenerife, a través del área de Sector Primario y Bienestar Animal, apuesta por una visión más ambiciosa, transversal y adaptada a la realidad del sector ganadero en Tenerife.

"La innovación tecnológica en la ganadería no puede abordarse de forma aislada ni con medidas parciales. Es imprescindible integrarla dentro de una estrategia más amplia, que contemple la formación, el relevo generacional, la conectividad rural y la adaptación al modelo ganadero de nuestra isla", explicó el consejero de Sector Primario y Bienestar Animal, Valentín González.

El Cabildo de Tenerife está en fase de redacción del Plan Estratégico Ganadero para la isla, un documento clave que estructura cinco grandes líneas de actuación: recuperación del sector, reordenación de la dependencia alimentaria, equilibrio de la cadena alimentaria, mejora de la imagen y la formación, y refuerzo del apoyo institucional.

Pretendemos que las medidas tecnológicas como los cercados digitales, los sistemas GPS, el uso de sensores o drones, se enmarquen dentro de este Plan, de forma planificada y coherente con la realidad insular.

González añadió que "apoyamos la innovación, pero debe tener sentido en un entorno como el nuestro, con una orografía complicada, explotaciones dispersas y ganaderos muchas veces sin acceso a la conectividad necesaria o formación digital adecuada. No basta con subvencionar dispositivos: hay que garantizar su implementación efectiva", añadió el consejero.

La Consejería defiende un enfoque que contempla tecnologías emergentes con beneficios contrastados como collares GPS inteligentes, cercados virtuales adaptados a terrenos escarpados, sensores IoT para control sanitario; plataformas de gestión de pasto con IA, así como drones y estaciones meteorológicas de campo.

Asimismo, el Cabildo ya trabaja de forma coordinada con otras áreas en proyectos pioneros como el Plan de Medianías de Tenerife, que promueve el uso del ganado para la prevención de incendios y la mejora de la biodiversidad.

Valentín González hizo hincapié en que "la ganadería tiene que ser parte activa de la solución frente a los grandes retos: incendios, despoblamiento rural, sostenibilidad ambiental. Desde el Cabildo creemos que eso solo se consigue con tecnología, sí, pero también con planificación, formación, financiación justa y acompañamiento técnico", subrayó Valentín González.



LA PALMA CELEBRA EL XI CONCURSO AGROCANARIAS PARA ELEGIR EL MEJOR GOFIO DE CANARIAS

Así, La Palma, tercera isla productora de gofio, acogerá la XI edición del Concurso Oficial de Gofios Agrocanarias en la que participarán 41 muestras de once molinos del Archipiélago



Un total de 41 muestras procedentes de once molinos de todo el Archipiélago compiten desde este miércoles en la isla de La Palma por alzarse con el galardón al Mejor Gofio de Canarias, en el marco de la undécima edición del Concurso Oficial de Gofios Agrocanarias.



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 certamen, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del Gobierno de Canarias en colaboración con el Cabildo de La Palma, cuenta con un panel de cata profesional que, mediante un sistema de cata ciega, valorará las producciones participantes en función de su calidad organoléptica.

En cuanto a la participación por islas, de las 41 muestras participantes en esta convocatoria, un total de 20 corresponden a empresas de Gran Canaria, 12 son de Tenerife, 4 de Lanzarote, 3 de Fuerteventura y El Hierro ha presentado 2 muestras.



EL AYUNTAMIENTO DE GUÍA ACUERDA NO CONCEDER AUTORIZACIÓN PARA LA PLANTA DE BIOGÁS DE LA ATALAYA

Los informes municipales descartan el encaje reglamentario del proyecto definitivo en el Plan General



La Junta de Gobierno Local acordó hoy no conceder la licencia de obra



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

para la planta de biogás en La Atalaya como resultado de los informes emitidos por la Oficina Técnica Municipal tras la presentación del proyecto definitivo por parte de la empresa promotora para solicitar la citada licencia en mayo de este año.

La Junta de Gobierno Local remitirá el proyecto al Cabildo de Gran Canaria para la declaración de interés público o social de esta actuación, y si esta administración lo estima, la Corporación insular será la responsable de resolver su autorización. A la vista del contenido técnico del proyecto presentado, los servicios municipales no han encontrado el encaje reglamentario de esta actuación en el Plan General o una ordenanza específica que lo regule.

A través de la tramitación de interés público y social se abre la posibilidad de un nuevo periodo de información pública en el que tengan voz todas las personas que se vean afectadas por esta infraestructura al igual que todas las administraciones públicas implicadas en la concesión de los permisos pertinentes.

El Ayuntamiento, asegura el grupo de gobierno municipal, siempre se va a posicionar del lado de los vecinos y va a velar por su seguridad y calidad de vida, respetando siempre la legalidad. Asimismo, subrayan que ha sido ahora, a partir de los informes de los técnicos municipales, y a la vista de que esta actuación carece del suficiente grado de detalle en el Plan General, es por lo que no se concede la correspondiente autorización municipal.

UN TOTAL DE 41 MUESTRAS DE ONCE MOLINOS COMPITEN EN LA PALMA POR CONVERTIRSE EN EL MEJOR GOFIO DE CANARIAS

La decimoprimer edición del Concurso Oficial de Gofios Agrocanarias 2025, organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en colaboración en esta edición con el Cabildo de La Palma, arrancó hoy miércoles, 30 de julio, con la participación de 41 muestras de once molinos de Canarias que compiten por alzarse con el galardón al Mejor Gofio de Canarias



Durante el desarrollo del certamen, inaugurado por el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, la consejera de Presidencia, Administraciones Públicas, Justicia y Seguridad del Ejecutivo canario, Nieves Lady Barreto; el presidente del Cabildo de La Palma, Sergio Rodríguez; el alcalde de Breña Baja, Borja Pérez y el consejero insular de Agricultura, Alberto Paz, en el hotel H10 Taburiente de Los Cancajos, el panel de cata valora, mediante un sistema de cata ciega, las producciones participantes y determina con sus puntuaciones cuáles son las elaboraciones premiadas con cada distinción, así como las producciones merecedoras de las grandes medallas de oro, medallas de oro o medallas de plata en cada

una de las cuatro categorías diferenciadas: trigo, millo, mezcla de ambos, y gofios elaborados a base de otros cereales y/o leguminosas.

Según destacó el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, “este certamen es una forma de reconocer la calidad de estas elaboraciones y el saber hacer de las maestras y maestros molineros de Canarias, y constituye una herramienta de promoción que contribuye a mantener las actividades vinculadas al sector primario y, en este caso, al gofio como emblema de nuestra gastronomía tradicional y de nuestra identidad”.

Asimismo, en el ámbito de las acciones para fomentar el consumo de esta producción, la consejera Nieves Lady Barreto destacó especialmente el programa educativo ‘El gofio, desayuno olímpico’, desarrollado por el Ejecutivo regional a través de GMR Canarias. “Desde el lanzamiento de esta iniciativa el año pasado, más de 1.500 escolares de 19 centros educativos de Canarias han participado en este proyecto que busca concienciar a los escolares sobre la importancia de apostar por una alimentación saludable basada en la ingesta de producciones de cercanía y la práctica deportiva, con especial énfasis en el gofio, insistiendo en sus numerosos beneficios nutricionales y con el atleta olímpico Mario Pestano como embajador”, comentó.

El presidente del Cabildo de La Palma, Sergio Rodríguez, recordó que el gofio posee una importancia histórica trascendental en las Islas Canarias, siendo mucho más que un simple alimento, “es un pilar fundamental de la identidad cultural, gastronómica y social del archipiélago”, igualmente, agradeció “la pasión por mantener vivo este alimento signo de identidad

canaria” de todos los molineros y molineras.

Por su parte, el alcalde de Breña Baja, Borja Pérez, señaló la arraigada tradición molinera del municipio y expresó su deseo de que la celebración del concurso en La Palma sirva como impulso para que, el próximo año, las productoras y los productores de la isla vuelvan a participar, tras su ausencia en esta edición. En este sentido, el primer edil recordó que La Palma es la tercera isla productora de gofio del Archipiélago, lo que refuerza su potencial y compromiso con este alimento tradicional, estrechamente ligado a la identidad y la cultura local.

En cuanto a la participación por islas, de las 41 muestras participantes en esta convocatoria, un total de 20 corresponden a empresas de Gran Canaria, 12 son de Tenerife, 4 de Lanzarote, 3 de Fuerteventura y El Hierro ha presentado 2 muestras.

Las elaboraciones mejor puntuadas por el panel de especialistas mediante un sistema de cata ciega, es decir, sin conocer la producción valorada en cada momento, optarán a las distinciones ‘Mejor gofio de Canarias’, que únicamente podrá recaer en la producción con Identificación Geográfica Protegida (IGP); ‘Mejor gofio ecológico’, entre las inscritas en el Listado de Operadores de Agricultura Ecológica de Canarias; y ‘Mejor gofio de grano local’, al que podrán optar sólo los elaborados en su totalidad con granos procedentes del Archipiélago que hayan alcanzado la máxima puntuación de todas las categorías.

Además, los molinos participantes también podrán optar a los

reconocimientos de 'Mejor imagen y presentación'; 'Mejor gofio sin sal de Canarias'; 'Mejor gofio elegido por nuestros mayores', que será otorgado por un panel de consumidores compuesto por miembros de las asociaciones de mayores Guardia Roldán, Galguitos y Puntallana; y la 'Distinción del jurado infantil', que reconocerá la producción mejor puntuada por un panel de cata formado por niños y niñas de 4º a 6º de Educación Primaria, seleccionados de diferentes colegios de la comarca.

Aparte de estas siete distinciones, el jurado otorgará medallas a las producciones con valoraciones más altas de manera que, siempre que alcancen al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata, será distinguidas con la gran medalla de oro. Las que logren como mínimo el 75% de los puntos estipulados recibirán una medalla de oro y aquellas que sumen al menos un 65%, obtendrán una medalla de plata.

Entre las producciones participantes se contemplan las distintas variedades de gofio elaboradas en Canarias con cereales y/o leguminosas o sus mezclas, por molinos de las islas que dispongan de la correspondiente autorización sanitaria (RGSA o RADCOM), que se encuentren presentes en los canales comerciales, y que respondan a marcas comerciales propias.

Este certamen se enmarca en la política de fomento y promoción de los productos canarios de calidad diferenciada desarrollada por el Gobierno de Canarias y forma parte de las acciones puestas en marcha por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) para promover la producción, comercialización y consumo del Gofio Canario, que cuenta

con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP) desde 2014, distintivo que supone la protección del producto a nivel mundial, al tiempo que le aporta un indiscutible valor añadido.

El gofio, un producto de exportación

Desde el establecimiento de la IGP, la producción total de gofio ha crecido en Canarias un 18,7% con un registro de 5,68 millones de kilos de 2014 hasta los 6,74 millones de kilos registrados en 2024, de los cuales se destinaron a la exportación en torno a 1,7 millones.

En cuanto a la producción por islas destacan las capitalinas – Gran Canaria con 3,48 y Tenerife con 2,5 millones de kilos- mientras que en tercer lugar en cuanto a volumen producido en 2024 se situó La Palma, alcanzando 846.000 kilos, con casi tres cuartas partes de ellos elaborados a base de trigo.

En el conjunto del Archipiélago el 58% de gofio elaborado en Canarias es de millo y, por orden de importancia, le siguen el de trigo con un 20%, mezcla de cereales, que representa el 16%, y mezcla de cereales y leguminosas, con un 4%. Si bien las variedades más demandadas son las de cereales (millo, trigo, cebada, centeno, avena, arroz, espelta y mijo), también existe una producción pequeña a base de tres especies de leguminosas: haba, soja y garbanzo; mientras que, en el grupo de las amarantáceas, aunque de forma muy minoritaria, la única especie utilizada para la elaboración de este producto es la quinoa.

LA LAGUNA DEL CAÑIZAR ACOGE UNAS JORNADAS ÚNICAS PARA RECUPERAR LA TRASHUMANCIA Y ACTIVAR EL ECOTURISMO RURAL

La Dula y Fundación Global Nature reúnen a pastores, expertos y vecinos para recuperar la memoria viva del pastoreo y activar el ecoturismo rural en la provincia de Teruel / La experiencia une cine, oficios tradicionales, cielos estrellados y una mirada al futuro desde la tierra, para poner en valor biodiversidad y trashumancia



Durante los días 24 y 25 de julio, la Laguna del Cañizar (Teruel) acogió unas jornadas únicas cuyo objetivo fue recuperar el valor cultural, ambiental y económico de la trashumancia y el pastoreo extensivo. La Asociación Cultural La Dula, Fundación Global Nature y la iniciativa "Naturaleza pastoreada" hicieron posible este evento que combinó experiencias prácticas con animales, talleres de oficios tradicionales (herraje, trilla y manejo de ganado), además de degustaciones de gastronomía local y mesas técnicas con expertos. El resultado fue un espacio de encuentro entre pastores, técnicos, responsables

institucionales y agentes del medio rural.

Hubo tiempo para profundizar en la iniciativa Naturaleza Pastoreada, así como en la trayectoria y las actividades actuales que desarrolla la Asociación de Ganaderos Trashumantes de caballos La Dula. En concreto, Naturaleza Pastoreada se desarrolla entre octubre del año 2022 y septiembre de 2025 en diversos espacios protegidos, es decir, en áreas terrestres que, en reconocimiento a sus valores naturales sobresalientes, están específicamente dedicadas a la conservación de la naturaleza y sujetas, por lo tanto, a un régimen jurídico especial para su protección. Su objetivo principal es poner en valor el pastoreo como una actividad económica necesaria en el actual contexto del reto demográfico para la conservación de la naturaleza, la recuperación económica y la lucha contra el cambio climático.

Naturaleza Pastoreada cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU.

Experiencia piloto

El evento se estructuró en dos días: una experiencia piloto de inmersión rural el jueves 24 de julio que incluyó una visita a la manada de caballos trashumante, demostraciones de herraje y trilla, degustación de gastronomía de campaña, demostración del oficio del vaquero y pequeña trashumancia con bueyes, y finalmente observación astronómica nocturna. Y una jornada técnica y creativa el viernes 25,

centrada en definir líneas de continuidad para activar experiencias ecoturísticas sostenibles ligadas al pastoreo.

Uno de los momentos más inspiradores tuvo lugar en el cine La Porfi, de Villarquemado, donde se presentó la iniciativa audiovisual «Filmobitácora», que recogerá en formato documental las memorias, prácticas y paisajes trashumantes del Jiloca.

Además, las jornadas contaron con la participación activa de especialistas del sector agroambiental, así como de representantes locales, como el Ayuntamiento de Cella y Villarquemado, el CROA, agentes culturales, medio ambientales y turísticos de la Comarca del Jiloca y la comunidad Valenciana, Red impulsa Jiloca, Acobija, ganaderas en red entre otros.

La experiencia también permitió testar los recursos de alojamiento rural como la Masía Los Camineros y Las Masadas, y evaluar el potencial de las cabañas de la Laguna del Cañizar como núcleo de ecoturismo y educación ambiental.

Las conclusiones de estas jornadas servirán como base para elaborar una hoja de ruta de experiencias turísticas y pedagógicas que fortalezcan la economía local, promuevan la biodiversidad y devuelvan protagonismo a las formas de vida campesina en el territorio.

EL AYUNTAMIENTO DE GUÍA ACUERDA NO CONCEDER AUTORIZACIÓN PARA LA PLANTA DE BIOGÁS DE LA ATALAYA

Los informes municipales descartan el encaje reglamentario del proyecto definitivo en el Plan General



La Junta de Gobierno Local acordó hoy no conceder la licencia de obra para la planta de biogás en La Atalaya como resultado de los informes emitidos por la Oficina Técnica Municipal tras la presentación del proyecto definitivo por parte de la empresa promotora para solicitar la citada licencia en mayo de este año.

La Junta de Gobierno Local remitirá el proyecto al Cabildo de Gran Canaria para la declaración de interés público o social de esta actuación, y si esta administración lo estima, la Corporación insular será la responsable de resolver su autorización. A la vista del contenido técnico del proyecto presentado, los servicios municipales no han encontrado el encaje reglamentario de esta actuación en el Plan General o una ordenanza específica que lo regule.

A través de la tramitación de interés público y social se abre la posibilidad de un nuevo periodo de información pública en el que tengan voz todas las personas que se vean afectadas por esta infraestructura al igual que todas las administraciones públicas implicadas en la concesión de los permisos pertinentes.

El Ayuntamiento, asegura el grupo de gobierno municipal, siempre se va a posicionar del lado de los vecinos y va a velar por su seguridad y calidad de vida, respetando siempre la legalidad. Asimismo, subrayan que ha sido ahora, a partir de los informes de los técnicos municipales, y a la vista de que esta actuación carece del suficiente grado de detalle en el Plan General, es por lo que no se concede la correspondiente autorización municipal.

FALLECE BENITO MENDOZA RIVERO, EMBLEMÁTICO PASTOR DE CAIDEROS

El responso tendrá lugar este miércoles 30 de julio a las 11.00 horas en San Isidro



Benito Mendoza Rivero, uno de los últimos pastores tradicionales de Caideros y figura emblemática de la ganadería en el municipio de Gáldar, ha fallecido este martes a los 85 años. Su capilla ardiente se encuentra instalada en el tanatorio municipal de San Isidro.

El responso tendrá lugar este miércoles 30 de julio a las 11.00 horas en San Isidro y a continuación partirá hacia el cementerio de Caideros para su sepelio. Mientras, el funeral se celebrará el domingo 3 de agosto a las 18.00 horas en la parroquia de San José de Caideros.

Teodoro Sosa, alcalde de Gáldar, dio el pésame a sus familiares y lamentó la pérdida, destacando que "Benito fue un símbolo de nuestra identidad rural, un hombre que mantuvo vivas las tradiciones del pastoreo y la elaboración del queso en los Altos de Gáldar. Su legado forma parte del alma de Caideros y del municipio".

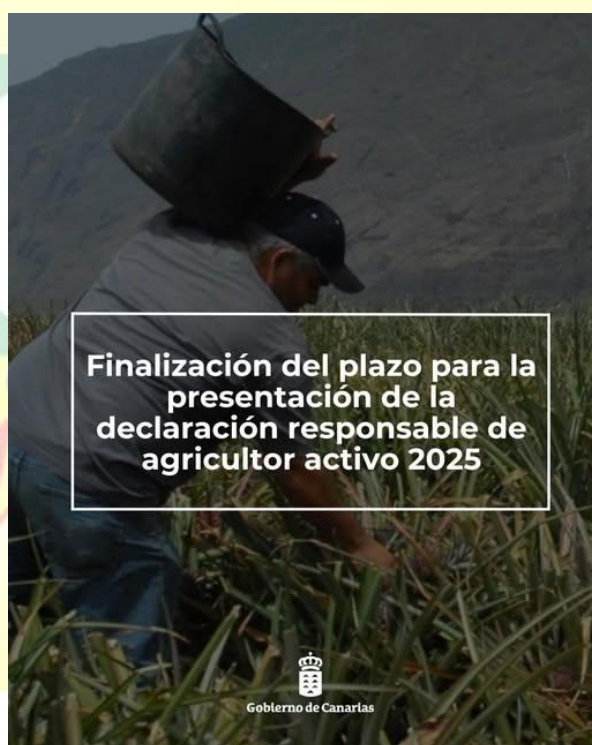
Benito Mendoza Rivero estaba casado con María Mendoza Moreno y ambos recibieron un homenaje en la Fiesta de la Lana celebrada en 2017 debido a que dedicaron toda su vida a sacar adelante a su familia con los frutos de la tierra, plantando papas y millo, cuidando del ganado y haciendo quesos.

Natural de esta zona alta de Gáldar, Benito dedicó su vida entera al pastoreo y a la elaboración artesanal de queso. Con su ganado nunca faltaba a la Fiesta de la Lana. Tenía tres hijos, cinco nietos y siete hermanos.



FINALIZACIÓN DEL PLAZO PARA PRESENTAR LA DECLARACIÓN RESPONSABLE DE AGRICULTOR ACTIVO CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025

El jueves, 31 de julio, finaliza el plazo para presentar la declaración responsable de agricultor activo correspondiente al año 2025



Este trámite es obligatorio para poder acceder a ayudas agrícolas como el pago directo del programa POSEI, conforme a la normativa vigente.

La declaración debe presentarse a través de la sede electrónica del Gobierno de Canarias mediante el modelo normalizado <https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/tramites/5003>



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

BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE

<https://www.bopsantacruzdetenerife.es/bopsc2/index.php>

CABILDO INSULAR DE LA PALMA

- Extracto de la Resolución número 2025/7422, de 23 de julio de 2025, por la que se convocan subvenciones a la producción de materias primas agroindustriales (L-3.1)
- Extracto de la Resolución número 2025/7441, de 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)
- Resolución nº 2025/7435, de 24 de julio de 2025, del Miembro Corporativo Titular del Área de Hacienda y Recursos Humanos, Formación y Empleo, Residuos, Industria y Energía, por la que se aprueba la convocatoria 2025 de las subvenciones para el apoyo a la recuperación de los negocios de las personas autónomas, autónomos agrarios y empresas inscritas en el registro de personas afectadas por la erupción volcánica en la isla de La Palma

AYUNTAMIENTO DE VILLA DE MAZO

- Extracto de la Resolución nº 0715-2025, de 21 de julio de 2025, del Ayuntamiento de Villa de Mazo por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones de Apoyo al Emprendimiento en el municipio de Villa de Mazo 2025
- Extracto de la Resolución nº 07/2025, de 18 de julio, del Ayuntamiento de Villa de Mazo por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva para el sector primario de Villa de Mazo 2025

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Real Decreto 682/2025, de 29 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 511/2017, de 22 de mayo, por el que se desarrolla la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea en relación con el programa escolar de consumo de frutas, hortalizas y leche.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-15745

Real Decreto 683/2025, de 29 de julio, por el que se disponen determinadas excepciones temporales relativas al cumplimiento de la normativa básica que regula los regímenes de ayudas a los sectores de frutas y hortalizas y vitivinicultura de la Política Agrícola Común, y se modifican diversos reales decretos relativos al sector de frutas y hortalizas y vitivinicultura en el

marco del Plan Estratégico para la PAC 2023-2027 en el Reino de España.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-15746

Real Decreto 684/2025, de 29 de julio, por el que se regula la concesión directa de una ayuda para compensar el daño no indemnizado a los titulares de pólizas del seguro agrario combinado afectados por la Depresión Aislada en Niveles Altos (DANA) ocurrida en diferentes municipios entre el 28 de octubre y el 4 de noviembre de 2024 sobre la producción agraria.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-15747

Orden APA/819/2025, de 25 de julio, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones para la realización de proyectos de investigación aplicada en el sector apícola y sus productos, dentro de la Intervención Sectorial Apícola, en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-15821