

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

MÁS PAPAS DE LA TIERRA EN LOS MERCADOS CANARIOS: EL OBJETIVO A LOGRAR EN LOS PRÓXIMOS MESES

Ejecutivo, agricultores y supermercados buscan fórmulas para impulsar y aumentar la comercialización de la producción en las Islas



Más de diez años han tenido que pasar para que el Gobierno de

Canarias, productores e importadores y las grandes superficies del Archipiélago se reúnan y traten de alcanzar acuerdos y medidas que den salida a la producción de papa local. Una cosecha que este año se espera mejor que el 2024 por las condiciones meteorológicas idóneas que han tenido las Islas para el desarrollo de este cultivo. Pese a ello, tanto el Ejecutivo como el sector, muestran su preocupación por la competencia desleal y la importación de papas foráneas, procedentes de Egipto o Israel, que pone en jaque a la canaria.

Este fue el principal motivo por el que la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno canario, bajo la dirección de Narvay Quintero, celebrara este miércoles en Santa Cruz de Tenerife, la Mesa de la Papa donde se abordaron distintas líneas de actuación para priorizar el producto de proximidad frente a las papas importadas. Entre ellas, reforzar los canales de comunicación de los productores locales con los comercializadores; adaptar las políticas de compra para dar prioridad a los productos de cercanía; o informar a los clientes sobre el origen y la calidad de las producciones de proximidad.

El consejero mostró su aspiración a un autoabastecimiento de papas mayor al actual. «Canarias produce aproximadamente una media de un 60% de las papas que se consume en el Archipiélago y se puede llegar incluso al 75% con voluntad. A día de hoy se abastece a los dos millones de canarios y a los 18 millones de turistas anuales», comentó Quintero.

Se adelanta la producción inglesa

Uno de los mayores riesgos a los que se enfrentan, y que abordaron en el encuentro, es que el mercado de importación de Reino Unido –

principal país de suministro con cerca de dos tercios del volumen total de papas importadas a las Islas– se adelanta a agosto. Habitualmente se abre en septiembre, pero una primavera inusual permite a los ingleses adelantar la siembra y que se tenga ya la producción recolectada.

«Esto podría distorsionar el mercado y abaratar los precios. En el peor de los casos, que no se venda la papa local y no sepamos qué hacer con el stock», adelantó.

Mercado tensionado

No solo eso. Se enfrentan a un mercado tensionado por incidentes externos como guerras, pandemias o plagas. Sin ir más lejos, en verano de 2023, tambaleó el mercado canario que estuvo al borde del desabastecimiento de papas porque se detectaron larvas de escarabajo en las importaciones inglesas. Ese mismo año se alcanzó en las tierras canarias las 78.304 toneladas en una superficie de 6.710 hectáreas y se adquirieron 63,8 toneladas en el mercado exterior. Una cifra que el año pasado descendió hasta las 60,7 toneladas.

Cabe destacar que las papas foráneas se comercializan con un precio menor al local por las condiciones de trabajo en los países extranjeros y al uso de productos fitosanitarios, prohibidos muchos de ellos en la Unión Europea, que abaratan su coste.

Menos de 1,50 euros el kilo

En 2024 los productores canarios percibieron de media entre 70 céntimos y 1,32 euros el kilo en origen mientras que el precio medio de venta en mercado osciló entre los 2,35 euros y los 3,06 euros, tal y como

indica el Observatorio de Precios. En este momento, y ya metidos en la producción y venta de la cosecha de 2025, nada hace indicar que esta situación vaya a cambiar, según los productores.

«Convivencia pacífica»

«El mayor problema que tenemos ahora es que se pretende pagar la papa del país como la que viene de fuera y es evidente que Canarias no tiene el nivel de vida de Egipto y más evidente que los productores con 70 céntimos no van a plantar la próxima cosecha», alertó la presidenta de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga-Canarias), Ángela Delgado. Se muestra partidaria de una convivencia «pacífica» entre lo local y lo foráneo y «dejar al lado un tema que se ha convertido en político».

En términos parecidos se mostró la presidenta de COAG-Canarias, María del Carmen Pérez, que pidió un precio justo para «poder seguir adelante porque es imposible producir y que se pague a 70 céntimos el kilo de papas».

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

SECCION LOCAL Y REGIONAL

LOS EXPORTADORES CANARIOS DESEAN MANTENER AL AMIGO AMERICANO A PESAR DE TRUMP

Los productores de queso y vino esperan medidas de alivio y advierten de que abrir un mercado nuevo consume entre tres y cuatro años



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



Un arancel del 15% no es asumible para los productores canarios de queso y vino que operan en el mercado de Estados Unidos. A pesar de ello, se resisten a perder a un socio comercial que en ocasiones asume hasta un 25% de las exportaciones. No dan su brazo a torcer por dos razones. La primera tiene mayores dosis de objetividad y pasa por las dificultades que entraña abrir nuevos mercados. La segunda es más una esperanza, la de que los gobiernos articulen medidas que amortigüen el impacto.

Hasta el mes de mayo, el Archipiélago exportó al gigante norteamericano mercancías por valor de 55,2 millones de euros, una suma muy superior a la anotada en el mismo periodo enero-mayo de años anteriores. Por ejemplo, según Datacomex, en 2024 fueron 9,2 millones los facturados y el más cercano en volumen de negocio (2022) se quedó a gran distancia, con 22,5 millones.

Estos números revelan un intenso acelerón en el cierre de operaciones con importadores estadounidenses en previsión de que el encarecimiento vía proteccionismo dificultara vender los productos. «En los primeros meses del año se hizo un suministro fuerte», reveló ayer el presidente de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias, Juan Jesús Méndez.

Dedos cruzados

Con los dedos cruzados y el alma en vilo, «porque en cualquier momento todo podía cambiar y la mercancía habría salido con un precio de aquí y encarecerse en el trayecto». Entre tiras y aflojas, presuntamente resueltos del todo el pasado fin de semana, el presidente estadounidense decidió dejar un arancel genérico del 10% para toda la mercancía que tenía como punto de partida alguno de los países miembros de la Unión Europea (UE).

Ese gravamen generó una caída de las ventas de Quesos Maxorata en la primera parte de este año cercana al 30%. Un dato que el director general del Grupo Ganaderos de Fuerteventura, Esteban Alberto, estimó que empeorará cuando, desde el 1 de agosto, entre en vigor el 15% que contiene el acuerdo suscrito el pasado domingo entre Trump y la presidenta de la Comisión Europea (CE), Ursula Von der Leyen.

Durante la primera estancia del republicano en la Casa Blanca, el 10% impuesto a las operaciones comerciales los asumieron a partes iguales los productores canarios y los distribuidores de EEUU. Ahora son solo cinco puntos más. ¿No es posible incrementar el esfuerzo? «No, porque desde entonces hemos tenido una guerra en Ucrania y los precios se han disparado», señaló Alberto.

Hace seis años el litro de leche de cabra costaba 80 céntimos y hoy se sitúa ya en un euro. Ese incremento del precio de la materia prima principal para la elaboración de quesos es solo un ejemplo. A ella se sumarían el resto de componentes que integran la estructura de costes, con un papel muy destacado para la energía, una de las más

inflacionistas desde el año 2021.

"Márgenes escasos"

«Los márgenes son muy escasos», detalló el director general del Grupo Ganaderos de Fuerteventura, con lo que la continuidad de las transacciones comerciales Canarias-USA se complican. Una mala noticia teniendo en cuenta que el pasado año se vendieron 80 toneladas de queso por valor de un millón de euros. Un dato este último de la facturación que se duplica en el caso del vino de las Islas. Los dos millones de euros responden a la venta de 170.000 botellas a lo largo de 2024, «en torno al 25% de las exportaciones de vino canario», expuso Juan Jesús Méndez.

Los números revelan que, en caso de intentar alcanzar las mismas cifras a partir de ahora, el coste de la operación se eleva en 300.000 euros, una cantidad considerable. Además, se trata de caldos que no siguen la tónica del grueso de las exportaciones españolas en este segmento, que circulan por el canal de alimentación y buscan el menor coste para los consumidores. Los vinos y quesos de las Islas se comercializan en el ámbito de la restauración en ciudades como «Nueva York, Chicago o San Francisco», expuso el presidente de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias. Hasta agosto, la caída de las ventas de vino por la incertidumbre que genera la actual Administración estadounidense ha sido del 10%.

Los compradores han actuado «con precaución y miedo», afirmó Méndez. A partir de mañana, el escenario es más claro, pero imposible para operar, lo que supone, además, la pérdida de una oportunidad para

elevar los márgenes de beneficio. Mientras en el mercado local la producción se dirige al gran consumo, en EEUU el objetivo es una demanda selecta y más dispuesta a rascarse el bolsillo.

A pesar del escenario tan escasamente propicio, nadie quiere tirar la toalla. «Es un mercado muy duro y competitivo en el que llevamos más de quince años, tirar todo ese trabajo duele mucho», señaló Juan Jesús Méndez. Para mantener una resistencia de garantías, Alberto señaló la necesidad de que se implanten «medidas paliativas»; una batería de decisiones con las que la UE, el Gobierno de España y el de Canarias protejan a sus empresas.

De no ser así, cambiar de aires resultará inevitable. «No es respuesta para el corto plazo», advirtió el director general del Grupo Ganaderos de Fuerteventura. La internacionalización exige cubrir hitos para dotar de garantías de éxito a la operación: «encontrar un importador interesado, salir con sus comerciales a vender el producto... Si nos vamos ahora al mercado asiático, tardaríamos entre tres y cuatro años en ver resultados, y eso si sale bien», explicó Esteban Alberto.

Una misión comercial canaria viajó recientemente a Japón. El vino estuvo presente. «Llevamos tres años allí y estamos intensificando la relación», anunció Juan Jesús Méndez.

LA PLATAFORMA CONTRA LA PLANTA DE BIOGÁS DE LA ATALAYA MANTIENE LA CONCENTRACIÓN DE ESTE JUEVES

El Cabildo sostiene que la autorización es competencia del Gobierno de

Canarias y le reclama que se reúna con los vecinos para buscar el consenso



La plataforma vecinal que rechaza la instalación de una planta de biogás en La Atalaya de Guía mantiene la concentración convocada para este jueves, a las 19.00 horas frente al Ayuntamiento, pese a que el gobierno local ya acordó el pasado martes no conceder la licencia de obra a la instalación que solicitó la empresa Conagrigan, del Grupo Félix Santiago Melián (FSM).

El Consistorio de Guía denegó esa autorización tras los informes de la oficina técnica municipal sobre el proyecto definitivo que presentó el promotor de la planta el pasado mes de mayo. En el mismo acto, la Junta de Gobierno Local acordó remitir el proyecto al Cabildo de Gran Canaria para la declaración de interés público o social, en la idea de que sea el gobierno insular de Antonio Morales el responsable de resolver la concesión o no de esa licencia.

Sin embargo, el consejero insular de Medio Ambiente, Raúl García Brink, sostuvo que el Cabildo no tiene ninguna competencia sobre esa instalación, salvo expresar que es compatible con el planeamiento insular, el PIO-GC, algo que ya se hizo.

La decisión final corresponde al Gobierno de Canarias, que es la administración que está tramitando la solicitud de la empresa con fondos Next Generation. En el último Pleno del Cabildo, a la vista de las protestas contra la planta del biogás de La Atalaya y la de propano en Salinetas, García Brink pidió que se trasladara una petición al Ejecutivo autonómico para que se reúna con ambas plataformas vecinales en busca de una solución de consenso.

En el caso de Salinetas, representantes del Gobierno canario ya se han reunido con la plataforma de afectados y con el Ayuntamiento de Telde, que también se pronunció contra la planta eléctrica de propano por su cercanía a las viviendas.

Aparte de la concentración de este jueves, el proyecto de La Atalaya se abordará el viernes en un Pleno extraordinario del Ayuntamiento solicitado por los dos grupos de la oposición, Juntos por Guía y UxGC, que también han manifestado su rechazo a la ubicación propuesta por la empresa.

Concentración

En un comunicado, la Plataforma Stop Planta de Biogás en La Atalaya, aplaude «el triunfo de la ciudadanía organizada, del sentido común y de la defensa legítima de los derechos de las personas a vivir en un entorno saludable, sin cargas ambientales desproporcionadas ni proyectos impuestos sin diálogo ni consenso», pero considera que «la batalla no ha terminado».

«La decisión municipal, aunque significativa, no pone fin al

procedimiento administrativo; es ahora el Cabildo quien tiene en sus manos la capacidad de frenar este proyecto definitivamente; por eso, no bajamos la guardia», subrayó.

Según este colectivo, «la espada de Damocles sigue suspendida sobre el norte de Gran Canaria en general y sobre La Atalaya en particular», por lo que mientras exista la posibilidad de que la planta se construya donde está previsto, seguirán las movilizaciones.

Por tanto, la plataforma mantiene la convocatoria de concentración ciudadana, aunque reitera su disposición al diálogo con las instituciones. «Exigimos que se escuche y respete la voz del pueblo; la defensa del territorio, la salud pública y la justicia ambiental no son negociables», añade.



Canarias7

LA PAPA SE CELEBRA EN LA XVI CATA INSULAR DE PAPAS DE GRAN CANARIA

10 variedades locales y cata anónima a tres cocciones, donde el Cabildo de Gran Canaria reafirma su apuesta por el sector primario y la identidad gastronómica de toda una isla | La variedad Gerónimo, Mejor Papa de Gran Canaria 2025

En Gran Canaria, nunca se ha tratado de un simple tubérculo, cada papa

es historia viva, paisaje e identidad, como así se volvió a demostrar la XVI Cata Insular de Papas de Gran Canaria, organizada por el Cabildo de Gran Canaria a través de la Consejería de Soberanía Alimentaria, Sector Primario y Bienestar Animal, en un sabroso homenaje a los hombres y mujeres que cultivan la tierra y que culminará con la Feria de la Papa en el próximo mes de octubre.



18 personas formaron parte del jurado, 9 mujeres y 9 hombres vinculados directamente al sector primario, que aportaron su experiencia y paladar como campo de valoración. Una cata anónima, con 10 modalidades distintas, entre las que se recuperaron dos variedades de cultivo tradicionales que se habían perdido y que en esta edición volvieron a escena como parte del compromiso por preservar la biodiversidad agrícola insular.

Todo el potencial de la papa a tres fuegos

La valoración se realizó en tres tipos de cocción: papas arrugadas, sancochadas y fritas, permitiendo así una evaluación completa de las características organolépticas de cada variedad. Textura, sabor, color o aroma fueron algunos de los aspectos analizados con rigor y especial sensibilidad por cada uno de los miembros del jurado.

Todo ello tuvo lugar en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo, un enclave que se reveló perfecto para acoger esta cita. Al aire libre y rodeados de cultivos, el acto no solo fue una cata, sino una experiencia de conexión directa con el territorio y de las manos de quienes se empeñan en proteger el territorio grancanario desde sus especiales frutos y riquezas.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, acompañado por el rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Lluís Serra, el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo y por el técnico del Servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria, Armando Rodríguez, quien año tras año ha liderado esta acción, arroparon las declaraciones del presidente quien no pudo ser más claro en su intervención: «La papa no es solo un cultivo. Es símbolo de nuestra identidad, parte de nuestro ADN, un elemento esencial de ese paisaje mosaico que define a Gran Canaria».

Mucho que celebrar

A las 14:00 horas se hizo público el veredicto del jurado con la siguiente clasificación:

Mención Especial

1 Mejor Papa Gran Canaria 2025: Gerónimo

Mejor Papa de Valoración Organoléptica

1 Gerónimo - 317,27 puntos.

2 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.

Tras el veredicto, se celebró un almuerzo con productos de la isla, donde brillaron otras joyas del campo grancanario. El menú fue diseñado por el chef Andrés Rodríguez, del proyecto Échale Mojo, quien firmó una propuesta basada en la excelencia local: salmorejo con fruta canaria, ceviche de lubina de nuestra costa y solomillo de vaca canaria. Como broche final, una tarta de manzanas de Valleseco.

Una verdadera fiesta de la tierra, un acto que va más allá del sabor para convertirse también en reivindicación, de lo nuestro, de quienes lo cultivan y de quienes lo valoran. Y no será casualidad que este evento brille con una luz especial porque, en este mismo año, tal y como recordó Antonio Morales, presidente del Cabildo de Gran Canaria, este evento recibió la consideración de Segundo Premio Nacional como Proyecto Gastronómico.

Ahora solo queda seguir consumiendo nuestra papa, porque nada tiene que envidiar a las del resto del mundo, de la variedad que sea porque solo así garantizaremos el futuro de nuestra agricultura y de las manos que trabajan por ella.

FALLECE BENITO MENDOZA, EMBLEMÁTICO PASTOR DE CAIDEROS

La misa funeral se celebrará el próximo domingo 3 de agosto a las 18.00 horas en la parroquia de San José de Caideros



Benito Mendoza, 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 estaba casado con María Mendoza 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.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

GERÓNIMO, LA MEJOR PAPA DE GRAN CANARIA 2025

Ha sido elegida por un jurado conformado por 18 expertas y expertos,



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

nueve mujeres y nueve hombres, que deliberaron con distintas cocciones cuál de las diez variedades más productivas era la mejor para distintos usos



Especialistas de la XVI Cata Insular de Papas de Gran Canaria celebrada en la mañana de este miércoles, organizada por el Cabildo a través de la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica ha elegido a la variedad Gerónimo como la Mejor Papa de Gran Canaria 2025, ha informado el Gobierno insular en una nota.

Esta variedad ha sido, además, la primera clasificada 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 variedad Cara, seguida de la Gerónimo y la Búster, además de la Negra Yema Huevo en el de imagen.

El examen tuvo lugar 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.

El jurado, conformado por 18 expertas y expertos, nueve mujeres y nueve hombres, deliberó con distintas cocciones cuál de las diez variedades más productivas era la mejor para distintos usos.

Según explica el Cabildo en la nota, 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”, subraya la corporación insular.

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%, a pesar de que estos valores a nivel de la totalidad de Canarias son negativos”, con un descenso del 26,5%

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 60% 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”, aseguró Morales.

Indicó también que aproximadamente el 95% 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.

Cata Insular de Papas de Gran Canaria

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.



EL CABILDO DE LANZAROTE IMPULSA EL AGUA AGRÍCOLA CON NUEVA DESALADORA PORTÁTIL

Llega a Lanzarote una nueva desaladora portátil de alta tecnología para abastecer al sector primario



El sector primario de Lanzarote dispondrá durante el verano de este 2025 de una producción de agua adicional de 2.500 metros cúbicos diarios producidos por una desaladora portátil.

La nueva planta, que llegaba este miércoles al Puerto de Los Mármoles de Arrecife y era trasladada posteriormente a la Central de Desalación Díaz Rijo, bajo la supervisión del consejero de Aguas del Cabildo de Lanzarote, Domingo Cejas, está financiada por el Gobierno de Canarias y ha sido diseñada con criterios sostenibles por el Instituto Tecnológico de Canarias (ITC).

"Sabemos de la situación crítica que vive el sector primario y hemos estado luchando para conseguir mejorar las condiciones adversas que atraviesan nuestros agricultores y ganaderos. Agradecemos al ITC y al Gobierno de Canarias su sensibilidad con una isla declarada en emergencia hídrica y su apuesta compartida por la sostenibilidad del campo", según ha señalado el presidente del Cabildo de Lanzarote, Oswaldo Betancort.

El consejero de Aguas, Domingo Cejas, ha puesto en valor "la permanente colaboración y conexión entre el Gobierno de Canarias y el Cabildo de Lanzarote para afrontar uno de los mayores retos que tiene la isla: la situación de emergencia hídrica". Cejas apunta que la nueva desaladora estará a pleno rendimiento a finales del mes de agosto "si todas las conexiones eléctricas y técnicas funcionan". Y aseguró que su funcionamiento significará "un salto cualitativo para el sector primario".

La planta desaladora contenerizada ha sido diseñada de manera modular

en tres contenedores, dos de 40 pies, y uno de 20, un filtro de anillas y una remineralizadora.

La nueva desaladora de ósmosis inversa de agua de mar que se instala en Lanzarote es una referencia en I+D+i en el ámbito de la desalación. Ha sido desarrollada en el marco del proyecto "DESALRO 2.0" y es adecuada para cubrir una situación de emergencia con el menor consumo de energía posible del mercado.



CURSO DE MANIPULADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS NIVEL BÁSICO

**Manipulador de productos fitosanitarios.
Nivel básico**

Formación gratuita

**Del 08 al 12 de Septiembre
De 15:30 a 20:30**



Tegueste

**Personas Trabajadoras,
Desempleadas o
Autónomas**

Inscripciones:
922 29 96 55
621 02 98 51
coagtf@coagcanarias.es

COLABORA:



ORGANIZA:



FINANCIA:



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

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Orden APA/824/2025, de 22 de julio, por la que se definen las explotaciones, animales y producciones asegurables, las condiciones técnicas mínimas de explotación y manejo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, fechas de suscripción y los valores unitarios en relación con el seguro de explotación de apicultura comprendido en el correspondiente plan de seguros agrarios combinados.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-15916

COAG
Canarias

