



# NOTICIAS

Lunes, 1 de septiembre de 2025

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



### TEGUESTE ESTRENA 'OVEJAS BOMBERO' PARA PREVENIR INCENDIOS FORESTALES

El ganado bovino se encarga de limpiar barrancos, caminos y parcelas, actuando como un eficaz cortafuegos natural mientras se alimentan



En el corazón de uno de los espacios naturales más valiosos de Canarias,



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

la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, el municipio de Tegueste desarrolla un modelo pionero de gestión del paisaje que aúna tradición ganadera, prevención de incendios y conservación ecológica. Un rebaño de 400 ovejas, conocidas popularmente como "ovejas bombero", se encarga de limpiar barrancos, caminos y parcelas, actuando como un eficaz cortafuegos natural mientras se alimentan.

El proyecto está liderado por los ganaderos José Manuel Trujillo Hernández y Francisco Javier Rodríguez García, integrantes de la Asociación de Guayeros de la Villa de Tegueste (AGUAVITE), y cuenta con el respaldo institucional del Ayuntamiento de Tegueste.

El alcalde, Norberto Padilla, ha subrayado la importancia estratégica de esta iniciativa donde el municipio es pionero en la isla de Tenerife, "estamos apostando por soluciones reales, económicas y respetuosas con el medio ambiente. Este modelo de pastoreo dirigido no solo previene incendios, sino que también impulsa nuestro sector ganadero, favorece el mantenimiento de los ecosistemas y contribuye a un municipio más limpio y sostenible. Es un proyecto que queremos consolidar como ejemplo para toda la isla".

El concejal de Medio Ambiente, Julián Rodríguez, ha subrayado la importancia de "buscar soluciones eficaces, sostenibles y comprometidas con nuestro entorno", en el marco de una medida que se implementa en plena Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, declarada por la UNESCO el 9 de junio de 2015, un enclave de altísimo valor natural. "Si esta zona ardiera, perderíamos uno de los tesoros medioambientales más importantes de Canarias. No podemos permitirlo", ha declarado.



Las "ovejas bombero" no son un símbolo, sino una herramienta funcional y eficiente. Cada animal consume entre 4 y 5 kilos diarios de materia vegetal seca, que de otra forma actuaría como combustible en los meses más cálidos. Lo que para muchos es maleza, para estos animales es alimento.

El presidente de AGUAVITE, José Luis García Ángel, ha recalcado que este trabajo es "una labor con impacto ambiental positivo directo". Destacando que "estas ovejas trabajan. Se comen el problema. Necesitamos que las instituciones se impliquen aún más, que nos ayuden a contratar una persona que pueda acompañar al ganado y encargarse del desbroce manual de los matorrales altos, que las ovejas no pueden alcanzar. Así, evitamos que esa vegetación se convierta en un foco de incendio".

## Un proyecto nacido de la emergencia: respuesta rural al incendio de 2023

Este proyecto, impulsado por el Ayuntamiento de Tegueste, a través de las áreas de Medioambiente y Sector Primario, junto a la Asociación AGUAVITE de Tegueste, nació como respuesta a la emergencia vivida en el verano de 2023, cuando un gran incendio afectó a la isla de Tenerife en un contexto de extrema sequía y altas temperaturas.

Ante la falta de pasto en los corrales, los ganaderos Trujillo y Rodríguez decidieron soltar sus ovejas para buscar alimento tal y como ya se estaba haciendo en la isla de Gran Canaria. Desde entonces, no han parado de recorrer caminos y barrancos en zonas como El Socorro, Pedro Álvarez, Portezuelo o Molina.

“En cada parcela que limpiamos, dejamos una zona más segura y protegida frente al fuego”, comenta Francisco Javier Rodríguez. “Hemos aprendido de nuestros compañeros de Gran Canaria, donde este modelo ya está consolidado. Allí los rebaños llevan GPS, y los pastores reciben una compensación por hectárea pastoreada. El seguimiento técnico permite medir resultados reales, y los costes son menores que los de una cuadrilla de limpieza. Queremos llegar a ese nivel aquí también.”

El objetivo es lograr una integración total del pastoreo dirigido dentro de las políticas públicas de protección del entorno rural y forestal, garantizando así la continuidad de un modelo de ganadería activa y funcional. Por ello, a nivel europeo se ha lanzado la campaña “Más pastoreo, menos postureo”.

Asimismo, la respuesta de los vecinos y vecinas del municipio ha sido muy positiva. Muchos residentes han expresado su satisfacción con la presencia del ganado en zonas de riesgo, valorando tanto el impacto ambiental como la recuperación de una práctica tradicional que vuelve a tener un papel clave en la protección del paisaje rural y forestal.

Tegueste se posiciona con este proyecto como municipio referente en la defensa del territorio mediante estrategias naturales, respetuosas con la biodiversidad, sostenibles a largo plazo y económicamente viables. Las "ovejas bombero" no solo pastan: trabajan, limpian y protegen un entorno que es patrimonio de todos.

## CUANDO EL ATLÁNTICO DESCANSA, DESPIERTAN LOS VIÑEDOS

El calendario gastronómico tiene sus propios ritmos, y el vino no escapa a ellos



Así como las estaciones influyen en los productos de temporada, también lo hacen en nuestros gustos y costumbres a la hora de descorchar una botella. Tras los meses estivales, en los que predominan los brindis junto al mar y las copas ligeras en terrazas y chiringuitos, el otoño abre paso a un cambio natural en la manera en que disfrutamos del vino. No es solo una cuestión de clima: se trata de una evolución

cultural, emocional y sensorial que acompaña el regreso a la rutina, a los sabores más intensos y a la calidez de la bodega.

### Vinos estivales

Durante el verano, el vino se viste de ligereza. Los consumidores buscan fresca, baja graduación alcohólica y aromas frutales que acompañen comidas ligeras y desenfadadas. En Canarias, por ejemplo, los blancos elaborados con Listán Blanco o Malvasía suelen ser protagonistas de las mesas estivales, maridando con pescados, ensaladas y mariscos junto al Atlántico.

Los rosados, cada vez más de moda, también encuentran su momento en los meses calurosos. Su versatilidad permite disfrutarlos tanto en la playa como en una barbacoa nocturna. Y no podemos olvidar el auge de los espumosos, que conquistan a quienes desean un brindis fresco, festivo y accesible sin necesidad de esperar a diciembre.

El chiringuito, con su ambiente relajado, se convierte así en escenario perfecto: vinos sencillos, servidos fríos, acompañados de aperitivos, papas arrugadas o calamares. En verano, beber vino es sinónimo de disfrute social, despreocupación y, muchas veces, más cercanía a lo lúdico que a la reflexión enológica.

### La vuelta a la rutina

Con la llegada de septiembre, el calendario laboral y escolar nos devuelve a cierta normalidad. Este cambio se refleja en la gastronomía: los guisos reaparecen en las cocinas, los hornos se encienden de nuevo y los platos se tornan más contundentes.

En consecuencia, el vino también cambia de registro. Los tintos jóvenes comienzan a ganar espacio, especialmente aquellos con notas de fruta madura y taninos suaves que acompañan perfectamente carnes blancas, quesos semicurados o setas de temporada. A medida que avanza el otoño, los blancos y tintos con más cuerpo se convierten en aliados de estofados, caza o recetas tradicionales como el potaje de berros o las costillas con papas y piña.

Es el momento en que pasamos del vino como refresco estival al vino como compañero gastronómico y emocional. Una copa de tinto compartida en una comida larga y de sobremesa o una cena de reencuentro tras las vacaciones, símbolo de transición hacia un consumo más pausado y reflexivo.

#### Vino nuevo y expectativas

El final del verano coincide también con uno de los momentos más importantes para la cultura vitivinícola: la vendimia. En algunas zonas de Canarias ya se han recogido las primeras uvas donde los viticultores se preparan para una campaña marcada por la incertidumbre climática y, en 2025, por la amenaza de la filoxera en algunos puntos de la isla de Tenerife.

La vendimia trae consigo un aire de celebración, de inicio de ciclo. No solo se recogen uvas, sino también expectativas. Los amantes del vino esperan las primeras notas de la añada, comentan con los bodegueros cómo ha sido la temporada y, poco a poco, las cartas de vinos empiezan a incluir referencias recientes. Este contacto directo con la tierra y el trabajo agrícola conecta al consumidor con la bodega, reforzando el

vínculo emocional que el verano, más hedonista, había dejado en segundo plano.

Más allá del clima o de la gastronomía, existe un factor psicológico que marca este cambio de hábitos. Durante las vacaciones, el vino se consume en un entorno festivo, ligado al ocio y al descanso. Tras el verano, el contexto es distinto: reuniones de trabajo, cenas familiares de reencuentro, celebraciones más íntimas.

Beber vino en otoño adquiere un tono más ritual y menos espontáneo. Se recupera el placer de descorchar con calma, de oler la copa antes de beber, de comentar matices. Es, en definitiva, una forma de regresar también a uno mismo después del bullicio veraniego.

#### Del chiringuito a la bodega

Lo interesante es que, aunque los vinos puedan ser los mismos, el contexto cambia su percepción. Un blanco ligero que en agosto acompañaba sardinas fritas en la playa puede convertirse en septiembre en aliado de un arroz meloso con setas. Un espumoso que refrescaba en una terraza ahora se asocia a celebraciones de cosecha o al inicio de la temporada de bodas.

El paso del chiringuito a la bodega no significa abandonar unos vinos en favor de otros, sino reinterpretarlos bajo nuevas luces. Es la prueba de que el vino, más que una bebida, es un lenguaje flexible, capaz de adaptarse a cada estación, cada paisaje y cada estado de ánimo.

El final del verano no solo marca el retorno al trabajo y a las rutinas:

también nos recuerda que el vino es un reflejo vivo de la tierra y de nuestro propio calendario vital. Del blanco fresco al tinto estructurado, del ocio a la introspección, cada cambio de estación nos ofrece una oportunidad para redescubrir lo que una copa puede contener.

Al fin y al cabo, beber vino tras el verano es volver a situarse en el tiempo, reconectar con el territorio y brindar por lo que está por venir. Porque si algo nos enseña la bodega, es que siempre hay un nuevo ciclo que celebrar. ¡Salud!

Recuerda que si quieres compartir conmigo tus proyectos, bodegas o vinos siempre puedes escribirme a [mulchandchanrai@gmail.com](mailto:mulchandchanrai@gmail.com) o a través de @thefoodtagram.

**EL TIME**.es

## **ECOLOGISTAS ALERTAN DE RIESGOS EN LA APERTURA DEL CAMPO PALMERO A CAPITAL EXTRANJERO**

Organizaciones agrícolas, ganaderas y ecologistas de La Palma han expresado su rechazo a la reciente adjudicación del Cabildo insular de un contrato de 1,36 millones de euros a la compañía catalana AR Associated Activos para la captación de inversión extranjera en el sector agropecuario de la isla, especialmente de países árabes

En un comunicado, la Asociación Cooperativa La Cernícala, junto a otros

colectivos, denuncia que la contratación se realizó “sin publicidad ni transparencia” y advierte de que la medida “pone en riesgo el presente y futuro del campo palmero”.



Según sostienen, la iniciativa se ha llevado a cabo sin consultar al sector local y representa una “externalización innecesaria” de un ámbito que debería gestionarse desde el propio territorio.

Los críticos alertan, además, de los posibles efectos de la entrada de capital extranjero en la agricultura y ganadería insulares, entre ellos la especulación con las tierras, la pérdida de control sobre la producción y un alejamiento de la soberanía alimentaria que promueve la isla como Reserva Mundial de la Biosfera.

También han cuestionado el enfoque comercial de la empresa adjudicataria y el impacto ambiental que podría derivarse de la estrategia.

Otro de los aspectos subrayados en el comunicado se refiere a la apertura de mercados en países como Emiratos Árabes Unidos, lo que, según los colectivos, plantea dudas éticas debido a las denuncias de organismos internacionales sobre vulneraciones de derechos humanos

en dicho país.

Los colectivos firmantes reclaman al Cabildo y a la empresa pública Sodepal que paralicen la ejecución del contrato y que se abra un proceso de diálogo con los agentes agrarios, ganaderos y sociales de la isla para definir conjuntamente cualquier estrategia de internacionalización del sector primario.

## LA PROVINCIA

DIARIO DE LA CADALMAC

LA PROVINCIA DE LAS PALMAS

### CUANDO EL ATLÁNTICO DESCANSA, DESPIERTAN LOS VIÑEDOS

El calendario gastronómico tiene sus propios ritmos, y el vino no escapa a ellos



Así como las estaciones influyen en los productos de temporada, también lo hacen en nuestros gustos y costumbres a la hora de descorchar una botella. Tras los meses estivales, en los que predominan los brindis junto al mar y las copas ligeras en terrazas y chiringuitos, el otoño abre paso a un cambio natural en la manera en que disfrutamos del vino. No es solo una cuestión de clima: se trata de una evolución

cultural, emocional y sensorial que acompaña el regreso a la rutina, a los sabores más intensos y a la calidez de la bodega.

### Vinos estivales

Durante el verano, el vino se viste de ligereza. Los consumidores buscan fresca, baja graduación alcohólica y aromas frutales que acompañen comidas ligeras y desenfadadas. En Canarias, por ejemplo, los blancos elaborados con Listán Blanco o Malvasía suelen ser protagonistas de las mesas estivales, maridando con pescados, ensaladas y mariscos junto al Atlántico.

Los rosados, cada vez más de moda, también encuentran su momento en los meses calurosos. Su versatilidad permite disfrutarlos tanto en la playa como en una barbacoa nocturna. Y no podemos olvidar el auge de los espumosos, que conquistan a quienes desean un brindis fresco, festivo y accesible sin necesidad de esperar a diciembre.

El chiringuito, con su ambiente relajado, se convierte así en escenario perfecto: vinos sencillos, servidos fríos, acompañados de aperitivos, papas arrugadas o calamares. En verano, beber vino es sinónimo de disfrute social, despreocupación y, muchas veces, más cercanía a lo lúdico que a la reflexión enológica.

### La vuelta a la rutina

Con la llegada de septiembre, el calendario laboral y escolar nos devuelve a cierta normalidad. Este cambio se refleja en la gastronomía: los guisos reaparecen en las cocinas, los hornos se encienden de nuevo y los platos se tornan más contundentes.

En consecuencia, el vino también cambia de registro. Los tintos jóvenes comienzan a ganar espacio, especialmente aquellos con notas de fruta madura y taninos suaves que acompañan perfectamente carnes blancas, quesos semicurados o setas de temporada. A medida que avanza el otoño, los blancos y tintos con más cuerpo se convierten en aliados de estofados, caza o recetas tradicionales como el potaje de berros o las costillas con papas y piña.

Es el momento en que pasamos del vino como refresco estival al vino como compañero gastronómico y emocional. Una copa de tinto compartida en una comida larga y de sobremesa o una cena de reencuentro tras las vacaciones, símbolo de transición hacia un consumo más pausado y reflexivo.

#### Vino nuevo y expectativas

El final del verano coincide también con uno de los momentos más importantes para la cultura vitivinícola: la vendimia. En algunas zonas de Canarias ya se han recogido las primeras uvas donde los viticultores se preparan para una campaña marcada por la incertidumbre climática y, en 2025, por la amenaza de la filoxera en algunos puntos de la isla de Tenerife.

La vendimia trae consigo un aire de celebración, de inicio de ciclo. No solo se recogen uvas, sino también expectativas. Los amantes del vino esperan las primeras notas de la añada, comentan con los bodegueros cómo ha sido la temporada y, poco a poco, las cartas de vinos empiezan a incluir referencias recientes. Este contacto directo con la tierra y el trabajo agrícola conecta al consumidor con la bodega, reforzando el

vínculo emocional que el verano, más hedonista, había dejado en segundo plano.

Más allá del clima o de la gastronomía, existe un factor psicológico que marca este cambio de hábitos. Durante las vacaciones, el vino se consume en un entorno festivo, ligado al ocio y al descanso. Tras el verano, el contexto es distinto: reuniones de trabajo, cenas familiares de reencuentro, celebraciones más íntimas.

Beber vino en otoño adquiere un tono más ritual y menos espontáneo. Se recupera el placer de descorchar con calma, de oler la copa antes de beber, de comentar matices. Es, en definitiva, una forma de regresar también a uno mismo después del bullicio veraniego.

#### Del chiringuito a la bodega

Lo interesante es que, aunque los vinos puedan ser los mismos, el contexto cambia su percepción. Un blanco ligero que en agosto acompañaba sardinas fritas en la playa puede convertirse en septiembre en aliado de un arroz meloso con setas. Un espumoso que refrescaba en una terraza ahora se asocia a celebraciones de cosecha o al inicio de la temporada de bodas.

El paso del chiringuito a la bodega no significa abandonar unos vinos en favor de otros, sino reinterpretarlos bajo nuevas luces. Es la prueba de que el vino, más que una bebida, es un lenguaje flexible, capaz de adaptarse a cada estación, cada paisaje y cada estado de ánimo.

El final del verano no solo marca el retorno al trabajo y a las rutinas:

también nos recuerda que el vino es un reflejo vivo de la tierra y de nuestro propio calendario vital. Del blanco fresco al tinto estructurado, del ocio a la introspección, cada cambio de estación nos ofrece una oportunidad para redescubrir lo que una copa puede contener.

Al fin y al cabo, beber vino tras el verano es volver a situarse en el tiempo, reconectar con el territorio y brindar por lo que está por venir. Porque si algo nos enseña la bodega, es que siempre hay un nuevo ciclo que celebrar. ¡Salud!

Recuerda que si quieres compartir conmigo tus proyectos, bodegas o vinos siempre puedes escribirme a [mulchandchanrai@gmail.com](mailto:mulchandchanrai@gmail.com) o a través de @thefoodtagram.

**Diario de Avisos**  
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

## LAS OVEJAS BOMBERO DE TENERIFE: EL MUNICIPIO QUE APUESTA POR UNA LUCHA ECOLÓGICA CONTRA EL FUEGO

"Se comen el problema", resume el alcalde



En el corazón de uno de los espacios naturales más valiosos de Canarias, la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, el municipio de Tegueste desarrolla un modelo pionero de gestión del paisaje que aúna tradición ganadera, prevención de incendios y conservación ecológica. Un rebaño de 400 ovejas, conocidas popularmente como "ovejas bombero", se encarga de limpiar barrancos, caminos y parcelas, actuando como un eficaz cortafuegos natural mientras se alimentan.

El proyecto está liderado por los ganaderos José Manuel Trujillo Hernández y Francisco Javier Rodríguez García, integrantes de la Asociación de Guayeros de la Villa de Tegueste (AGUAVITE), y cuenta con el respaldo institucional del Ayuntamiento de Tegueste.

#### Así son las ovejas bombero

El alcalde, Norberto Padilla, ha subrayado la importancia estratégica de las ovejas bombero donde el municipio es pionero en la isla de Tenerife, "estamos apostando por soluciones reales, económicas y respetuosas con el medio ambiente. Este modelo de pastoreo dirigido no solo previene incendios, sino que también impulsa nuestro sector ganadero, favorece el mantenimiento de los ecosistemas y contribuye a un municipio más limpio y sostenible. Es un proyecto que queremos consolidar como ejemplo para toda la isla".

El concejal de Medio Ambiente, Julián Rodríguez, ha subrayado la importancia de "buscar soluciones eficaces, sostenibles y comprometidas con nuestro entorno", en el marco de una medida que se implementa en plena Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, declarada por la UNESCO el 9 de junio de 2015, un enclave de altísimo valor natural. "Si

esta zona ardiera, perderíamos uno de los tesoros medioambientales más importantes de Canarias. No podemos permitirlo”, ha declarado.

Las “ovejas bombero” no son un símbolo, sino una herramienta funcional y eficiente. Cada animal consume entre 4 y 5 kilos diarios de materia vegetal seca, que de otra forma actuaría como combustible en los meses más cálidos. Lo que para muchos es maleza, para estos animales es alimento.

El presidente de AGUAVITE, José Luis García Ángel, ha recalcado que este trabajo es “una labor con impacto ambiental positivo directo”. Destacando que “estas ovejas trabajan. Se comen el problema. Necesitamos que las instituciones se impliquen aún más, que nos ayuden a contratar una persona que pueda acompañar al ganado y encargarse del desbroce manual de los matorrales altos, que las ovejas no pueden alcanzar. Así, evitamos que esa vegetación se convierta en un foco de incendio”.

### Un proyecto nacido de la emergencia: respuesta rural al incendio de 2023

Este proyecto, impulsado por el Ayuntamiento de Tegueste, a través de las áreas de Medioambiente y Sector Primario, junto a la Asociación AGUAVITE de Tegueste, nació como respuesta a la emergencia vivida en el verano de 2023, cuando un gran incendio afectó a la isla de Tenerife en un contexto de extrema sequía y altas temperaturas. Ante la falta de pasto en los corrales, los ganaderos Trujillo y Rodríguez decidieron soltar sus ovejas para buscar alimento tal y como ya se estaba haciendo en la isla de Gran Canaria. Desde entonces, no han parado de recorrer

caminos y barrancos en zonas como El Socorro, Pedro Álvarez, Portezuelo o Molina.

“En cada parcela que limpiamos, dejamos una zona más segura y protegida frente al fuego”, comenta Francisco Javier Rodríguez. “Hemos aprendido de nuestros compañeros de Gran Canaria, donde este modelo ya está consolidado. Allí los rebaños llevan GPS, y los pastores reciben una compensación por hectárea pastoreada. El seguimiento técnico permite medir resultados reales, y los costes son menores que los de una cuadrilla de limpieza. Queremos llegar a ese nivel aquí también.”

El objetivo es lograr una integración total del pastoreo dirigido dentro de las políticas públicas de protección del entorno rural y forestal, garantizando así la continuidad de un modelo de ganadería activa y funcional. Por ello, a nivel europeo se ha lanzado la campaña “Más pastoreo, menos postureo”.

Asimismo, la respuesta de los vecinos y vecinas del municipio ha sido muy positiva. Muchos residentes han expresado su satisfacción con la presencia del ganado en zonas de riesgo, valorando tanto el impacto ambiental como la recuperación de una práctica tradicional que vuelve a tener un papel clave en la protección del paisaje rural y forestal.

Tegueste se posiciona con este proyecto como municipio referente en la defensa del territorio mediante estrategias naturales, respetuosas con la biodiversidad, sostenibles a largo plazo y económicamente viables. Las “ovejas bombero” no solo pastan: trabajan, limpian y protegen un entorno que es patrimonio de todos.

## LAS «OVEJAS BOMBERO», CORTAFUEGOS NATURAL EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA DEL MACIZO DE ANAGA

Un rebaño de 400 «ovejas bombero» protegen la Reserva del Macizo de Anaga de incendios como el ocurrido en 2023



El municipio de Tegueste, en Tenerife, apuesta por un modelo ecológico del territorio para proteger la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga con las llamadas «ovejas bombero».

En el corazón de uno de los espacios naturales más valiosos de Canarias, este ayuntamiento desarrolla un proyecto pionero de gestión del paisaje que aúna tradición ganadera, prevención de incendios y conservación ecológica. Un rebaño de 400 ovejas se encarga de limpiar barrancos, caminos y parcelas, actuando como un eficaz cortafuegos natural mientras se alimentan.

Las "ovejas bombero" no son un símbolo, sino una herramienta funcional y eficiente. Cada animal consume entre 4 y 5 kilos diarios de materia vegetal seca, que de otra forma actuaría como combustible en los meses

más cálidos. Lo que para muchos es maleza, para estos animales es alimento.

### Acciones tras el incendio de 2023

Este proyecto, impulsado por el ayuntamiento de Tegueste, a través de las áreas de Medioambiente y Sector Primario, junto a la Asociación AGUAVITE de Tegueste, nació como respuesta a la emergencia vivida en el verano de 2023, cuando un gran incendio afectó a la isla de Tenerife en un contexto de extrema sequía y altas temperaturas.

Ante la falta de pasto en los corrales, los ganaderos Trujillo y Rodríguez decidieron soltar sus ovejas para buscar alimento tal y como ya se estaba haciendo en la isla de Gran Canaria. Desde entonces, no han parado de recorrer caminos y barrancos en zonas como El Socorro, Pedro Álvarez, Portezuelo o Molina.

El objetivo es lograr una integración total del pastoreo dirigido dentro de las políticas públicas de protección del entorno rural y forestal, garantizando así la continuidad de un modelo de ganadería activa y funcional. Por ello, a nivel europeo se ha lanzado la campaña "Más pastoreo, menos postureo".

### Impacto ambiental y recuperación de tradiciones

Asimismo, desde el consistorio aseguran que la respuesta de los vecinos y vecinas del municipio ha sido muy positiva. Muchos residentes han expresado su satisfacción con la presencia del ganado en zonas de riesgo, valorando tanto el impacto ambiental como la recuperación de una práctica tradicional que vuelve a tener un papel clave en la

protección del paisaje rural y forestal.

“En cada parcela que limpiamos, dejamos una zona más segura y protegida frente al fuego”, comenta Francisco Javier Rodríguez. “Hemos aprendido de nuestros compañeros de Gran Canaria, donde este modelo ya está consolidado. Allí los rebaños llevan GPS, y los pastores reciben una compensación por hectárea pastoreada. El seguimiento técnico permite medir resultados reales, y los costes son menores que los de una cuadrilla de limpieza. Queremos llegar a ese nivel aquí también.”

Por su parte, el concejal de Medio Ambiente, Julián Rodríguez, ha subrayado la importancia de “buscar soluciones eficaces, sostenibles y comprometidas con nuestro entorno”, en el marco de una medida que se implementa en plena Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, declarada por la UNESCO el 9 de junio de 2015, un enclave de altísimo valor natural. “Si esta zona ardiera, perderíamos uno de los tesoros medioambientales más importantes de Canarias. No podemos permitirlo”, ha declarado.

#### Tegueste, pionero en Tenerife

El alcalde, Norberto Padilla, ha subrayado la importancia estratégica de esta iniciativa donde el municipio es pionero en la isla de Tenerife, “estamos apostando por soluciones reales, económicas y respetuosas con el medio ambiente. Este modelo de pastoreo dirigido no solo previene incendios, sino que también impulsa nuestro sector ganadero, favorece el mantenimiento de los ecosistemas y contribuye a un municipio más limpio y sostenible. Es un proyecto que queremos consolidar como ejemplo para toda la isla”.

El presidente de AGUAVITE, José Luis García Ángel, ha recalcado que este trabajo es “una labor con impacto ambiental positivo directo». Destacando que “estas ovejas trabajan. Se comen el problema. Necesitamos que las instituciones se impliquen aún más, que nos ayuden a contratar una persona que pueda acompañar al ganado y encargarse del desbroce manual de los matorrales altos, que las ovejas no pueden alcanzar. Así, evitamos que esa vegetación se convierta en un foco de incendio”.



Canarias Noticias

## LAS “OVEJAS BOMBERO” LIMPIAN LA RESERVA DE LA BIOSFERA EN TEGUESTE

El municipio apuesta por un modelo ecológico de gestión del territorio con pastoreo sostenible que contribuye a preservar el Macizo de Anaga, en colaboración con AGUAVITE y sus ganaderos



En el corazón de uno de los espacios naturales más valiosos de Canarias, la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, el municipio de Tegueste desarrolla un modelo pionero de gestión del paisaje que aúna tradición

ganadera, prevención de incendios y conservación ecológica. Un rebaño de 400 ovejas, conocidas popularmente como “ovejas bombero”, se encarga de limpiar barrancos, caminos y parcelas, actuando como un eficaz cortafuegos natural mientras se alimentan.

El proyecto está liderado por los ganaderos José Manuel Trujillo Hernández y Francisco Javier Rodríguez García, integrantes de la Asociación de Guayeros de la Villa de Tegueste (AGUAVITE), y cuenta con el respaldo institucional del Ayuntamiento de Tegueste.

El alcalde, Norberto Padilla, ha subrayado la importancia estratégica de esta iniciativa donde el municipio es pionero en la isla de Tenerife, “estamos apostando por soluciones reales, económicas y respetuosas con el medio ambiente. Este modelo de pastoreo dirigido no solo previene incendios, sino que también impulsa nuestro sector ganadero, favorece el mantenimiento de los ecosistemas y contribuye a un municipio más limpio y sostenible. Es un proyecto que queremos consolidar como ejemplo para toda la isla”.

El concejal de Medio Ambiente, Julián Rodríguez, ha subrayado la importancia de “buscar soluciones eficaces, sostenibles y comprometidas con nuestro entorno”, en el marco de una medida que se implementa en plena Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, declarada por la UNESCO el 9 de junio de 2015, un enclave de altísimo valor natural. “Si esta zona ardiera, perderíamos uno de los tesoros medioambientales más importantes de Canarias. No podemos permitirlo”, ha declarado.

Las “ovejas bombero” no son un símbolo, sino una herramienta funcional

y eficiente. Cada animal consume entre 4 y 5 kilos diarios de materia vegetal seca, que de otra forma actuaría como combustible en los meses más cálidos. Lo que para muchos es maleza, para estos animales es alimento.

El presidente de AGUAVITE, José Luis García Ángel, ha recalcado que este trabajo es "una labor con impacto ambiental positivo directo". Destacando que "estas ovejas trabajan. Se comen el problema. Necesitamos que las instituciones se impliquen aún más, que nos ayuden a contratar una persona que pueda acompañar al ganado y encargarse del desbroce manual

de los matorrales altos, que las ovejas no pueden alcanzar. Así, evitamos que esa vegetación se convierta en un foco de incendio".

### Un proyecto nacido de la emergencia: respuesta rural al incendio de 2023

Este proyecto, impulsado por el Ayuntamiento de Tegueste, a través de las áreas de Medioambiente y Sector Primario, junto a la Asociación AGUAVITE de Tegueste, nació como respuesta a la emergencia vivida en el verano de 2023, cuando un gran incendio afectó a la isla de Tenerife en un contexto de extrema sequía y altas temperaturas. Ante la falta de pasto en los corrales, los ganaderos Trujillo y Rodríguez decidieron soltar sus ovejas para buscar alimento tal y como ya se estaba haciendo en la isla de Gran Canaria. Desde entonces, no han parado de recorrer caminos y barrancos en zonas como El Socorro, Pedro Álvarez, Portezuelo o Molina.

“En cada parcela que limpiamos, dejamos una zona más segura y protegida frente al fuego”, comenta Francisco Javier Rodríguez. “Hemos aprendido de nuestros compañeros de Gran Canaria, donde este modelo ya está consolidado. Allí los rebaños llevan GPS, y los pastores reciben una compensación por hectárea pastoreada. El seguimiento técnico permite medir resultados reales, y los costes son menores que los de una cuadrilla de limpieza. Queremos llegar a ese nivel aquí también.”

El objetivo es lograr una integración total del pastoreo dirigido dentro de las políticas públicas de protección del entorno rural y forestal, garantizando así la continuidad de un modelo de ganadería activa y funcional. Por ello, a nivel europeo se ha lanzado la campaña “Más pastoreo, menos postureo”.

Asimismo, la respuesta de los vecinos y vecinas del municipio ha sido muy positiva. Muchos residentes han expresado su satisfacción con la presencia del ganado en zonas de riesgo, valorando tanto el impacto ambiental como la recuperación de una práctica tradicional que vuelve a tener un papel clave en la protección del paisaje rural y forestal.

Tegueste se posiciona con este proyecto como municipio referente en la defensa del territorio mediante estrategias naturales, respetuosas con la biodiversidad, sostenibles a largo plazo y económicamente viables. Las “ovejas bombero” no solo pastan: trabajan, limpian y protegen un entorno que es patrimonio de todos.

## EL PSOE DE TENERIFE DENUNCIA LA RESISTENCIA DE ROSA DÁVILA A CONVOCAR UN PLENO EXTRAORDINARIO SOBRE LA CRISIS DE LA FILOXERA

La secretaria general del PSOE de Tenerife, Tamara Raya, critica que ni la presidenta ni el vicepresidente han dado la cara en un mes, que no se ha convocado la Mesa Insular del Vino y que el sector vitivinícola afronta una doble crisis de sequía y plaga



El PSOE de Tenerife ha denunciado hoy la resistencia de la presidenta del Cabildo, Rosa Dávila, a convocar el pleno extraordinario solicitado el pasado 24 de agosto para abordar la plaga de filoxera, cuya presencia fue detectada oficialmente a finales del pasado mes de julio en la isla de Tenerife, y de la que se informó a los medios de comunicación el 5 de agosto.

La secretaria general del PSOE de Tenerife, Tamara Raya, lamentó que, transcurrido más de un mes, "no ha habido ni una reunión, ni una medida, ni una explicación por parte del Cabildo Insular de Tenerife, ni de la presidenta ni de su vicepresidente. Este silencio es inaceptable en

una crisis que afecta de lleno al campo tinerfeño y a un sector tan estratégico como la viticultura”.

Raya advirtió de que la falta de previsión y respuesta inmediata del Cabildo hará que los técnicos, además de continuar con las inspecciones en las fincas, tengan que asumir el trabajo añadido de visar los traslados de uva fresca que exige la Orden de la Consejería de Agricultura. “Estamos hablando de un sector que ya ha anunciado una pérdida estimada para la cosecha de este año del 35% de la vendimia por la sequía, a lo que ahora se sumará el impacto de las medidas restrictivas derivadas de la filoxera”, señaló.

Los socialistas recuerdan que el Cabildo no ha convocado la Mesa Insular del Vino, el órgano institucional encargado de coordinarse con el sector y para dialogar y debatir todos los asuntos que afectan al sector vitivinícola tinerfeño, entre ellas los medios materiales y personales necesarios para afrontar esta crisis, así como las medidas económicas de apoyo que se necesitan. “Tampoco se han dado explicaciones sobre la aparición de los focos, por ejemplo, en suelos de titularidad pública, ni se ha informado del origen ni del calibre de esta plaga. El sector se encuentra en total incertidumbre”, apuntó Raya.

La dirigente socialista subrayó que, de no convocarse antes, el pleno extraordinario quedará fijado automáticamente para el 26 de septiembre, “con la vendimia prácticamente terminada, lo que muestra el desinterés del actual gobierno insular por dar explicaciones y por actuar con urgencia”.

Raya también criticó que desde el inicio de este mandato el actual equipo de gobierno “ha reducido el papel del sector primario al eliminar un área específica y relegar su gestión a un consejero delegado que, a diferencia del mandato anterior, ni siquiera forma parte del Consejo de Gobierno Insular del Cabildo. Empezaron, por tanto, con un desprecio absoluto al sector primario, y hoy esa falta de sensibilidad se traduce en falta de gestión y ausencia de explicaciones y respuestas ante la crisis más grave en décadas para nuestra viticultura”.

## LAS “OVEJAS BOMBERO” LIMPIAN LA RESERVA DE LA BIOSFERA EN TEGUESTE PARA PREVENIR INCENDIOS FORESTALES

El municipio apuesta por un modelo ecológico de gestión del territorio con pastoreo sostenible que contribuye a preservar el Macizo de Anaga, en colaboración con AGUAVITE y sus ganaderos



En el corazón de uno de los espacios naturales más valiosos de Canarias, la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, el municipio de Tegueste desarrolla un modelo pionero de gestión del paisaje que aúna tradición ganadera, prevención de incendios y conservación ecológica. Un rebaño de 400 ovejas, conocidas popularmente como “ovejas bombero”, se encarga de limpiar barrancos, caminos y parcelas, actuando como un

eficaz cortafuegos natural mientras se alimentan.

El proyecto está liderado por los ganaderos José Manuel Trujillo Hernández y Francisco Javier Rodríguez García, integrantes de la Asociación de Guayeros de la Villa de Tegueste (AGUAVITE), y cuenta con el respaldo institucional del Ayuntamiento de Tegueste.

El alcalde, Norberto Padilla, ha subrayado la importancia estratégica de esta iniciativa donde el municipio es pionero en la isla de Tenerife, "estamos apostando por soluciones reales, económicas y respetuosas con el medio ambiente. Este modelo de pastoreo dirigido no solo previene incendios, sino que también impulsa nuestro sector ganadero, favorece el mantenimiento de los ecosistemas y contribuye a un municipio más limpio y sostenible. Es un proyecto que queremos consolidar como ejemplo para toda la isla".

El concejal de Medio Ambiente, Julián Rodríguez, ha subrayado la importancia de "buscar soluciones eficaces, sostenibles y comprometidas con nuestro entorno", en el marco de una medida que se implementa en plena Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, declarada por la UNESCO el 9 de junio de 2015, un enclave de altísimo valor natural. "Si esta zona ardiera, perderíamos uno de los tesoros medioambientales más importantes de Canarias. No podemos permitirlo", ha declarado.

Las "ovejas bombero" no son un símbolo, sino una herramienta funcional y eficiente. Cada animal consume entre 4 y 5 kilos diarios de materia vegetal seca, que de otra forma actuaría como combustible en los meses más cálidos. Lo que para muchos es maleza, para estos animales es

alimento.

El presidente de AGUAVITE, José Luis García Ángel, ha recalcado que este trabajo es "una labor con impacto ambiental positivo directo". Destacando que "estas ovejas trabajan. Se comen el problema. Necesitamos que las instituciones se impliquen aún más, que nos ayuden a contratar una persona que pueda acompañar al ganado y encargarse del desbroce manual de los matorrales altos, que las ovejas no pueden alcanzar. Así, evitamos que esa vegetación se convierta en un foco de incendio".

### Un proyecto nacido de la emergencia: respuesta rural al incendio de 2023

Este proyecto, impulsado por el Ayuntamiento de Tegueste, a través de las áreas de Medioambiente y Sector Primario, junto a la Asociación AGUAVITE de Tegueste, nació como respuesta a la emergencia vivida en el verano de 2023, cuando un gran incendio afectó a la isla de Tenerife en un contexto de extrema sequía y altas temperaturas. Ante la falta de pasto en los corrales, los ganaderos Trujillo y Rodríguez decidieron soltar sus ovejas para buscar alimento tal y como ya se estaba haciendo en la isla de Gran Canaria. Desde entonces, no han parado de recorrer caminos y barrancos en zonas como El Socorro, Pedro Álvarez, Portezuelo o Molina.

"En cada parcela que limpiamos, dejamos una zona más segura y protegida frente al fuego", comenta Francisco Javier Rodríguez. "Hemos aprendido de nuestros compañeros de Gran Canaria, donde este modelo ya está consolidado. Allí los rebaños llevan GPS, y los pastores reciben

una compensación por hectárea pastoreada. El seguimiento técnico permite medir resultados reales, y los costes son menores que los de una cuadrilla de limpieza. Queremos llegar a ese nivel aquí también.”

El objetivo es lograr una integración total del pastoreo dirigido dentro de las políticas públicas de protección del entorno rural y forestal, garantizando así la continuidad de un modelo de ganadería activa y funcional. Por ello, a nivel europeo se ha lanzado la campaña “Más pastoreo, menos postureo”.

Asimismo, la respuesta de los vecinos y vecinas del municipio ha sido muy positiva. Muchos residentes han expresado su satisfacción con la presencia del ganado en zonas de riesgo, valorando tanto el impacto ambiental como la recuperación de una práctica tradicional que vuelve a tener un papel clave en la protección del paisaje rural y forestal.

Tegueste se posiciona con este proyecto como municipio referente en la defensa del territorio mediante estrategias naturales, respetuosas con la biodiversidad, sostenibles a largo plazo y económicamente viables. Las “ovejas bombero” no solo pastan: trabajan, limpian y protegen un entorno que es patrimonio de todos.



## **ALERTAN DE LOS RIESGOS DE ABRIR EL CAMPO PALMERO A CAPITAL EXTRANJERO, ESPECIALMENTE A PAÍSES ÁRABES**

Organizaciones agrícolas, ganaderas y ecologistas de La Palma han



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

expresado su rechazo a la reciente adjudicación del Cabildo insular de un contrato de 1,36 millones de euros a la compañía catalana AR Associated Activos para la captación de inversión extranjera en el sector agropecuario de la isla, especialmente de países árabes



En un comunicado, la Asociación Cooperativa La Cernícala, junto a otros colectivos, denuncia que la contratación se realizó "sin publicidad ni transparencia" y advierte de que la medida "pone en riesgo el presente y futuro del campo palmero".

Según sostienen, la iniciativa se ha llevado a cabo sin consultar al sector local y representa una "externalización innecesaria" de un ámbito que debería gestionarse desde el propio territorio.

Los críticos alertan, además, de los posibles efectos de la entrada de capital extranjero en la agricultura y ganadería insulares, entre ellos la especulación con las tierras, la pérdida de control sobre la producción y un alejamiento de la soberanía alimentaria que promueve la isla como Reserva Mundial de la Biosfera.

También han cuestionado el enfoque comercial de la empresa adjudicataria y el impacto ambiental que podría derivarse de la

estrategia.

Otro de los aspectos subrayados en el comunicado se refiere a la apertura de mercados en países como Emiratos Árabes Unidos, lo que, según los colectivos, plantea dudas éticas debido a las denuncias de organismos internacionales sobre vulneraciones de derechos humanos en dicho país.

Los colectivos firmantes reclaman al Cabildo y a la empresa pública Sodepal que paralicen la ejecución del contrato y que se abra un proceso de diálogo con los agentes agrarios, ganaderos y sociales de la isla para definir conjuntamente cualquier estrategia de internacionalización del sector primario.

COAG  
Canarias





# IPOD JULIO 2025. CONSULTA EL ÍNDICE DE PRECIOS ORIGEN-DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) DEL MES DE JULIO



**IPOD Julio 2025**  
Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO (1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITE OLIVA ARGENTINA	3,70	5,46	1,48	48%	IPOD AGRÍCOLA 4,05
ACELGA	0,80	2,60	3,25	225%	
AJO	1,31	7,86	6,84	484%	
BERENJENA	0,58	2,05	3,53	253%	
BROCOLI	0,70	2,75	3,93	293%	
CALABACIN	0,37	1,73	4,68	368%	
CEBOLLA	0,84	2,22	6,63	563%	
CHAMPIÑÓN	2,95	4,73	1,60	60%	
COLIFLOR	0,70	2,36	3,37	237%	
LECHUGA	0,21	1,26	6,95	496%	
PATATA	0,42	1,98	4,71	371%	
PEPINO	0,72	1,67	2,32	132%	
PIMIENTO ROJO	0,98	2,85	2,91	191%	
PIMIENTO VERDE	1,09	2,87	2,63	163%	
REPOLLO	0,21	1,96	9,29	829%	
TOMATES DE ENGALADA	0,82	2,10	2,56	156%	
ZANAHORIA	0,27	1,40	5,19	419%	
ALBARIQUOQUE	1,15	6,11	4,44	344%	
CEREZA	2,44	7,43	3,05	205%	
CIRUELA	0,74	4,24	6,73	473%	
MELCOTÓN	1,09	3,96	3,67	267%	
MELÓN	0,36	1,16	3,22	222%	
NECTARINA	1,03	3,90	3,79	279%	
PLÁTANO	0,66	2,62	3,97	297%	
SANDIA	0,26	0,93	3,58	258%	
TERNERA 1*	6,82	22,97	3,37	237%	
CORDERO	4,80	20,53	4,28	328%	
POLLO	1,62	3,40	2,10	110%	
CERDO	1,85	6,45	3,49	249%	
CONEJO	2,36	8,13	3,44	244%	
HUEVOS M	1,76	2,85	1,62	62%	
LECHE VACA	0,48	0,92	1,92	92%	

**IPOD GANADERO 2,89**

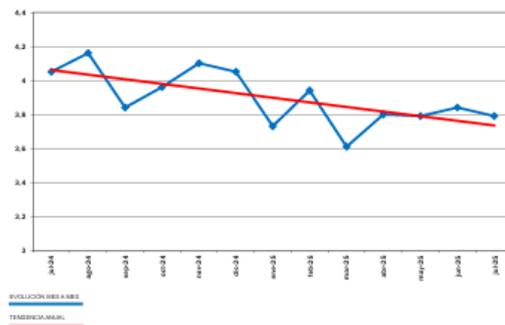
**IPOD GENERAL 4,78**

\* Lechuga(Kid): Huevos (Edicosa); Ternera (kg/carne); Conejo (kg/vivo); Cordero (kg/vivo de 24 kg y pasual 1\*); pollo (kg vivo); Acelgita en verde; Cítricos (incluida reatocación)

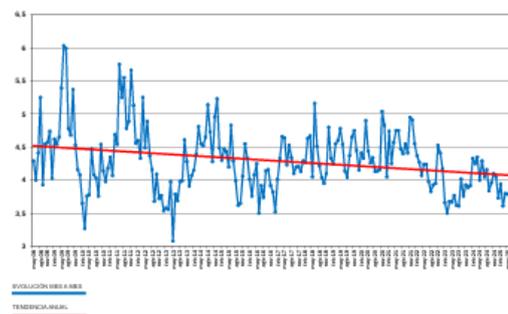
(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

(ver evolución IPOD en la siguiente página)

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2025



**EL ALCALDE DE GUÍA DA LA BIENVENIDA A LOS TRABAJADORES DEL PROGRAMA DE FOMENTO Y EMPLEO AGRARIO PARA LAS ZONAS AGRARIAS DEPRIMIDAS 2025**

17 mujeres y 7 hombres que desarrollarán labores de peón, capataz 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

conductor



El alcalde de Guía, Alfredo Gonçalves Ferreira, dio la bienvenida en la Casa de la Cultura a las 24 personas que se incorporan como trabajadores del Programa de Fomento de Empleo Agrario 2025.

Desde el área de Empleo, de la que Alfredo Gonçalves es responsable, se ha priorizado para esta selección una serie de requisitos que garantizan la incorporación al mundo laboral de las mujeres y de los parados de larga duración.

Este convenio, financiado por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE), tiene una duración de tres meses, en los que las personas seleccionadas, 17 mujeres y 7 hombres, desarrollarán labores de peón, capataz y conductor.

El alcalde de Guía, Alfredo Gonçalves Ferreira, asegura que «la incorporación o la reinserción al mundo laboral siempre es una prioridad en nuestra política municipal, con especial atención a aquellas personas que por distintos factores puedan tener más dificultades para acceder a un puesto de trabajo», y explica que «se ha dado prioridad en los criterios de selección el que la persona solicitante sea mujer, siempre con más trabas en el trabajo agrario, y que sean parados de larga

duración».

Estas 24 personas comienzan hoy con las labores para las que han sido seleccionadas.



## "LANZAROTE DEBE PREOCUPARSE POR LA PLAGA DE FILOXERA DE TENERIFE"

Juan Jesús Méndez, presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias, aconseja extremar la precaución para evitar cualquier exposición innecesaria



La confirmación de la implantación de una plaga de Filoxera en una treintena de viñedos de Tenerife, en la zona de Valle Guerra-Tacoronte, ha activado las señales de alarma. Hay que destacar que este insecto fue el causante de la desaparición de algunas variedades, como la malvasía en Europa. ¿Pero qué es exactamente la filoxera?

Juan Jesús Méndez, presidente de la Denominación de Origen Canary



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

Wine y Presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias, Avibo, señala que "la filoxera es un insecto muy pequeñito que mide entre 0,5 y 1,5 mm, que vive dos formas, puede vivir en las hojas o vivir en las raíces, según su momento del del ciclo y cuando realmente es perjudicial para la planta es cuando se detectan las raíces porque muerde las raíces para extraer la savia para alimentarse y esas heridas que produce a la viña producen graves daños en las raíces y termina matándolas porque las dejan inoperativas y las plantas no pueden alimentarse".

Se ha barajado la posibilidad de que el hecho de que el suelo volcánico en el que se sitúan los viñedos en Lanzarote pueda ser una protección contra la filoxera, sin embargo, desde Avibo sí se entiende que hay motivos para la preocupación. "Sí, debe preocupar porque el viñedo en Lanzarote no vive en suelos volcánicos, vive debajo del rofe, en el suelo arcilloso y el suelo arcilloso es el lugar, el hábitat perfecto, para el para el insecto, ¿no? Por lo tanto, sí hay motivos de preocupación".

Se está estudiando el hecho de que en Tenerife se ha detectado en la filoxera en las hojas y no en las raíces, donde sería incluso más peligroso. "Afortunadamente aquí en Canarias, en esas 30 cepas en que se ha detectado, solamente se han encontrado en hojas, en ningún caso se ha detectado en raíces, lo cual eso es bastante tranquilizador. Nosotros hemos encargado desde la asociación a científicos del Gobierno nacional un estudio sobre esto porque es muy raro que solo esté en las hojas y no esté en las raíces", señala. "Queremos saber cuáles pueden ser las causas y si fuese que aquí en Canarias no tiene las condiciones ambientales adecuadas como para vivir en el suelo, pues sería un

elemento muy tranquilizador porque el que esté en las hojas solamente no es algo preocupante” .

El gobierno de la nación ha actuado a instancias del ejecutivo canario prohibiendo la llegada de ramas, semillas o algún tipo de planta de vid al archipiélago como medida de máxima precaución.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/5yKso9bK7PU>

