

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font. Below the letters, the word 'Canarias' is written in a red, cursive script. To the right of the text is a stylized red graphic of a hand holding a bunch of grapes.

Canarias

NOTICIAS

Domingo, 7 de septiembre de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

Canarias7

PORTADA

GRANADA: CORAZÓN, CEREBRO Y MUCHO MÁS

Descubre lo que la ciencia está diciendo de esta maravilla de fruta, que tiene mucho que dar y cada día se descubren más de sus cualidades para la salud

Si la tomas con regularidad, tu corazón late más feliz, tu memoria se mantiene más despierta y tu salud al completo te agradece cada una de sus perlitas. Pasa y descubre lo que ella puede hacer por ti.

Una joya roja dentro y fuera

Quiero que conozcas sus principales cualidades estudiadas hasta hoy:

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font. Below the letters, the word 'Canarias' is written in a red, cursive script. To the right of the text is a stylized red graphic of a hand holding a bunch of grapes.

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

Está repleta de antioxidantes como punicalaginas, antocianinas y ellagitannins que ayudan a combatir el estrés oxidativo y la inflamación.

Muchos estudios clínicos confirman que su consumo regular baja la presión arterial y mejora la salud del corazón al evitar la acumulación de colesterol y evitar la rigidez arterial.

Más de 80 ensayos en humanos han evaluado sus efectos y confirman totalmente su capacidad para regular la presión arterial.

Existen investigaciones que evidencian cómo protege tu memoria: los fitonutrientes de su zumo ayudan a reducir el estrés oxidativo cerebral y mantener la función cognitiva intacta.

Y si esto te parece mucho, aún queda; no solo es útil para el corazón y la memoria también tiene grandes propiedades anti-cáncer, prebióticas, antienviejimiento y para la inmunidad.

¿Ves? No es solo fruta bonita, es ciencia pura.

Su corteza

¿Sabías que la parte que normalmente tiras (la corteza o cáscara de la granada) podría ser una gran aliada para tu salud? Según investigaciones recientes, su cáscara contiene una buena dosis de sus antioxidantes, fibra, vitaminas y polifenoles con efectos antiinflamatorios, antibacterianos, cardioprotectores e incluso potenciales propiedades anticancerígenas. Beber té de cáscara de granada un par de veces por

semana te ayuda a bajar tu presión arterial, reduce el estrés oxidativo, mejora los niveles de colesterol e incluso apoya la salud de la piel, ya que tiene un maravilloso efecto sobre el colágeno también.

Eso si, no cuezas demasiado la cascara ni a muy altas temperaturas, los estudios demuestran que estas infusiones bien elaboradas conservan toda su esencia y capacidades.

Ahora, vamos al grano!

Aquí tienes una receta original, sencilla, rica y muy saludable, perfecta para aprovechar sus propiedades:

«Brisa Roja de Granada y Yogur con Toque de Menta»

Ingredientes:

- * 1 granada mediana, desgranada
- * 200 g de yogur natural
- * Un puñado de hojas de menta fresca (o hierbabuena)
- * 1 cucharadita de semillas de chía molidas y activadas

Paso a paso:

- * Coloca el yogur en una taza
- * Esparce generosamente las perlititas de la granada por encima.
- * Agrega par de cucharadas de las semillas de chía y remueve, deja reposar un rato para que se activen (si no las has activado)
- * Añade unas hojas de menta picadas

¿Qué te aporta?

- * Reúnes fibras, antioxidantes, vitaminas y minerales en un formato sencillo.
- * Activarás tu mente mientras disfrutas de este frescor.
- * La combinación de alimentos aquí se potencian en sus propiedades.
- * Ideal para el desayuno, snack o el capricho de media tarde, y déjame

decirte que es una forma de comenzar el día con energía

La granada está de temporada ahora mismo en España, así que aprovecha su frescura y sabor. Y recuerda variar tu dieta según las frutas y verduras de cada estación.

LA VENDIMIA SERÁ MEJOR DE LO ESPERADO, QUEDANDO COMO LA CUARTA PEOR DEL SIGLO

Todavía queda algo de uva de las variedades diego y moscatel por recoger. La cosecha finalmente rondará los 850.000 kilos de fruta

Como en años precedentes, casi coincidiendo con las fiestas en honor a la Virgen de Los Volcanes se pondrá final a la vendimia. La cosecha de 2025 se elevará finalmente a cerca de 850.000 kilos de fruta, según valoración del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote, con lo que no quedará como la peor del siglo, como se llegó a temer en las primeras semanas de recolecta. Constan tres vendimias peores.

Buena parte de la uva entró en las bodegas durante mediados y final de agosto, así como en lo que llevamos de septiembre. Y se espera seguir durante esta semana, con fruta de las variedades moscatel y diego. Obedece a que ha habido un buen nivel de aprovechamiento de una segunda brotación en muchas parras; aspecto que ha ayudado a evitar que la cosecha quedara en una estimación de apenas 600.000 kilos de fruta, como se estuvo valorando.

La mayor parte de la uva, sobre dos tercios del global, es de la variedad malvasía volcánica, recogida por completo. Se estima que la valoración final andará por la cota de 540.000 kilos.

De las demás variedades, de listán negra se espera cerrar balance con

un mínimo de 110.000 kilos; muy por encima, por ende, de la variedad diego, que en la balanza se espera que concrete una suma de al menos 65.000 kilos. De moscatel se confía en completar la vendimia con entre 40.000 a 45.000 kilos; consideración algo por encima de la previsión ceñida a la variedad de listán blanca.

Los valores definitivos de la campaña se darán a conocer durante el otoño, a expensas de ver cómo quedan las entradas de fruta en algunas de las principales bodegas que todavía en estas fechas están haciendo acopio de uva, sirviendo de ejemplo La Geria, Vega de Yuco y El Grifo.

Tres años por debajo

Atendiendo a las cuentas que desde finales del pasado siglo se dan a conocer por el Consejo Regulador, la peor vendimia de lo que va de milenio se padeció en 2016. Hace nueve años la campaña se cerró con poco más de 695.500 kilos de fruta, en buena medida por la sequía en los meses iniciales del año y por algunos picos de calor; que en nada ayudaron a recuperarse a los viñedos, capaces de haber dado en 2015 una producción espectacular, cifrada en casi 3,71 millones de kilos, la mejor vendimia desde que se empezaron los registros en la materia.

Fue en 2011 cuando se anotó la segunda peor vendimia, con un balance hace catorce años atrás de poco más de 716.000 kilos, circunstancia que dificultó a las bodegas producir el vino necesario para cubrir la demanda habitual; aspecto que se solventó gracias a las botellas de 2010.

Y también fue pobre la vendimia de 2002, que permanece como la tercera peor cosecha del milenio en suelo lanzaroteño. En ese segundo año del nuevo siglo la uva recogida tuvo un peso final del poco más de 773.000 kilos.

Junto con estos tres casos y la vendimia de este año, solamente consta otro caso con menos de un millón de kilos. Fue en 2001.

Última semana para optar a las ayudas oficiales al sector

En relación con la viticultura insular, el viernes venidero se cerrará el periodo dispuesto a inicios del verano para poder ser partícipe de las ayudas a los viticultores con parras en activo. Vale presentar documentos por vía telemática o acudir a la sede del Consejo Regulador. En el segundo caso, se atenderá a quienes no hayan presentado papeles todavía. Por hectárea asegurada se tendrá derecho a cobrar 2.530 euros. Sin asegurar, 2.310 euros. El pasado año se aprobaron peticiones de 1.148 viticultores.

