



NOTICIAS

Viernes, 12 de septiembre de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA

LA OPINIÓN DE TENERIFE

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

EL SABOR VOLCÁNICO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CANARIO

Las islas proponen rutas oleícolas que combinan tradición, naturaleza y experiencias gastronómicas



En un Archipiélago cuya despensa es célebre por productos como las



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

papas, los vinos, los quesos o los pescados atlánticos, un nuevo producto emerge y reclama su espacio con voz propia: el aceite de oliva virgen extra. Todavía sorprende a muchos descubrir que en Canarias no solo se cultivan olivos, sino que también se producen aceites premiados en distintos certámenes, elaborados en almazaras repartidas por varias de nuestras islas. Recorrer estos espacios invita a redescubrir los paisajes isleños y a saborear un producto que promete convertirse en un nuevo orgullo de la gastronomía canaria.

Un cultivo adaptado

Aunque el olivo no es un árbol que asociamos de inmediato a Canarias, su presencia en el Archipiélago se remonta a los primeros siglos tras la conquista. A pesar de ello, nunca alcanzó un papel protagonista frente a cultivos como la caña de azúcar, la vid o el plátano.

Fue a finales del siglo XX —y, sobre todo, en los primeros años del XXI— cuando el olivo comenzó a cobrar importancia, gracias a programas de diversificación agrícola que buscaban alternativas sostenibles para el campo canario. La sorpresa fue descubrir que los suelos volcánicos, junto con el clima soleado y la escasa humedad, proporcionaban unas condiciones ideales para obtener aceites de gran calidad: intensos, frescos y con un carácter mineral distintivo.

Hoy, Canarias se ha posicionado en el mapa internacional del aceite de oliva virgen extra, con islas como Gran Canaria, Fuerteventura, Tenerife, La Palma y Lanzarote, produciendo aceites reconocidos en certámenes nacionales e internacionales.

Su producción en el Archipiélago

Más que un simple producto gastronómico, el aceite de oliva virgen extra de Canarias es una experiencia que invita a recorrer las islas de manera única. Realizar una ruta para descubrirlo es un plan ideal de fin de semana: adentrarse en paisajes únicos, conocer a los productores y llevarse consigo un pedazo de identidad isleña. Cada olivar cuenta la historia de un cultivo joven, pero bien adaptado a los suelos volcánicos, que ofrece aceites con personalidad. Apostar por este recorrido es, además, apoyar a los negocios locales y contribuir al desarrollo sostenible de nuestras islas.

Gran Canaria es pionera en el cultivo del olivo en el Archipiélago. Municipios como Agüimes, Santa Lucía o San Bartolomé de Tirajana concentran a los productores más relevantes. Entre ellos destaca Caserío de Temisas, conocido por su aceite virgen extra de alta calidad, elaborado a partir de las variedades verdial huévar, arbequina y picual, y premiado en numerosos certámenes. Otro productor significativo es Burro Safari Las Tirajanas, que en 2023 recibió el premio al mejor aceite de la isla en el VII Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra de Gran Canaria. Finalmente, Pepe Oil se distingue por sus aceites picantes elaborados a partir de aceite de oliva virgen extra, producidos de forma artesanal y ecológica, ofreciendo la posibilidad de conocer el proceso completo durante las visitas guiadas.

En Fuerteventura, el olivo se adapta al clima árido y a los suelos secos, dando lugar a aceites con un perfil herbáceo y frutado de gran intensidad. Entre los productores destacados se encuentra Teguerrey, con más de 2.500 olivos, elegido en 2024 como el mejor aceite de oliva

virgen extra de Canarias en el Concurso Oficial de AOVE Agrocanarias, con una cuidada mezcla de variedades arbequina y hojiblanca. Otra marca relevante es Finca Soliviento, con sus aceites producidos en pequeñas partidas, que obtuvo la medalla de oro en el mismo certamen por su coupage de arbequina, picual y hojiblanca. Por su parte, Antojo Majorero, con 400 olivos cultivados de forma sostenible, recibió la medalla de plata, consolidando a la isla como productora de aceites de alta calidad.

Tenerife ofrece aceites de autor con un carácter muy personal, producidos tanto en el sur, en zonas como Vilaflor y Arico, como en el norte, en La Orotava. OleoTeide, fruto de la iniciativa de Bodega Cumbres de Abona desde el año 2000, combina técnicas tradicionales y tecnología moderna. Sus aceites, elaborados con variedades arbequina, arbosana, koroneiki y picual, destacan por su frescura y equilibrio, y han sido galardonados con medallas de oro en el Concurso Oficial de AOVE Agrocanarias y en el Concurso Internacional de AOVE CINVE 2023, situando al aceite tinerfeño en el mapa oleícola mundial.

En La Palma, aunque sus producciones son más limitadas, se elaboran aceites de gran calidad. La Palma Oliva, ubicada en Fuencaliente, ha sido reconocida con la medalla de oro en Agrocanarias 2023, destacando por su mezcla de variedades picual y arbequina. Esta marca representa la apuesta de la isla por un producto sostenible y artesanal, en el que cada botella condensa la riqueza del paisaje palmero y el esfuerzo de los pequeños productores familiares.

Por su parte, en Lanzarote, una isla con más de 50 hectáreas dedicadas

al olivar, se encuentra Finca El Refugio. Su aceite de oliva virgen extra ha sido distinguido por su presentación en el Concurso Oficial de AOVE Agrocanarias 2024.

Los aceites canarios han comenzado a consolidar su prestigio también en el ámbito internacional. La participación de productores del Archipiélago en ferias especializadas, como la World Olive Oil Exhibition (WOOE) en Madrid o reconocimientos como los otorgados en el Concurso Internacional de AOVE CINVE, les permite acceder a distribuidores, importadores y catadores de todo el mundo. Estos reconocimientos refuerzan la idea de que el aceite de oliva virgen extra de Canarias ya no es solo una sorpresa para el visitante, sino un producto con proyección global y un futuro prometedor dentro y fuera del Archipiélago.

Estos productores son solo algunos de los muchos repartidos por las islas, ofreciendo diversidad, calidad y experiencias únicas para quienes quieran recorrer Canarias a través de sus olivares.

EL ESTADO SE ALINEA CON CANARIAS PARA EVITAR RECORTES DE FONDOS EUROPEOS (*)

Asuntos Exteriores da especial importancia a mantener las ayudas a la agricultura: «pilar estratégico de la diversificación económica»



El Gobierno central se alinea con las principales reivindicaciones de Canarias de cara a las negociaciones de la nueva estrategia de las regiones ultraperiféricas (RUP). El Ministerio de Asuntos Exteriores defiende que no haya recortes de los fondos europeos como teme el Ejecutivo regional tras conocerse las primeras propuestas lanzadas por la Comisión Europea en relación con el Posei, el programa de ayudas específicas para el sector primario de las Islas. «Habría que mantener los altos niveles de la política de cohesión, pues los fondos europeos son de capital importancia para estas regiones», recoge el Ministerio en el documento de las aportaciones de España a la nueva estrategia de las regiones ultraperiféricas. Especial mención se realiza a las tasas de cofinanciación más elevadas de los fondos de cohesión y la dotación financiera de los programas específicos de agricultura y pesca: «Todo ello encaminado a mantener y mejorar en lo posible las condiciones del trato diferenciado que se deriva de la especificidad de las RUP», añade.

EL TIME.es

CANARIAS, ÚNICA COMUNIDAD DONDE LOS PRECIOS DE ALIMENTOS NO BAJARON EN AGOSTO

Los precios crecieron durante el pasado mes de agosto en siete comunidades autónomas, más en Asturias (0,4 %) y Cantabria (0,3 %), y un 0,2 % en Canarias, bajaron en cinco, en mayor medida en Extremadura y Navarra (0,3 % ambas) y permanecieron estables en las otras cinco, según los datos publicados este viernes por el INE



Por grupos, el Instituto Nacional de Estadística indica que los precios de los alimentos y bebidas no alcohólicas bajaron en todas las comunidades excepto Canarias, que se mantuvieron estables. Descendieron en mayor medida en Castilla-La Mancha (1,6 %), Aragón (1,3 %) y Extremadura (1,2 %) y menos en Cantabria, Cataluña y Murcia (0,6 % en las tres), Asturias (0,5 %) y Galicia (0,4 %).

En términos anuales, el índice de precios de consumo (IPC) subió en todos los territorios, por encima del 3 % en Baleares (3,2 %), Comunidad Valenciana (3,2 %) y Asturias (3,1 %) y cerca del 2 % en Canarias (2,2 %) y Murcia y La Rioja (2,1 % en las dos).

En los ocho primeros meses del año los precios aumentaron de manera destacada en Baleares (3,0 %), Asturias (2,6 %) y la Comunidad Valenciana (2,5 %) y con menor intensidad en La Rioja (1,5 %) y Castilla-La Mancha y Murcia (1,4 %).

El siguiente cuadro recoge, por comunidades y ciudades autónomas y en porcentaje, la tasa de inflación anual en agosto de 2025, según los datos publicados este viernes por el Instituto Nacional de Estadística (INE).

Tasa de inflación anual por Comunidades Autónomas

Comunidad Autónoma	▼ Tasa de inflación
CEUTA	3,5%
BALEARES	3,2%
COMUNIDAD VALENCIANA	3,2%
ASTURIAS	3,1%
MADRID	2,9%
MELILLA	2,9%
EXTREMADURA	2,8%
PAÍS VASCO	2,8%
ANDALUCÍA	2,7%
NACIONAL	2,7%
ARAGÓN	2,6%
CANTABRIA	2,6%
CASTILLA Y LEÓN	2,6%
GALICIA	2,5%
NAVARRA	2,5%
CASTILLA-LA MANCHA	2,4%
CATALUÑA	2,4%
CANARIAS	2,2%
MURCIA	2,1%
RIOJA, LA	2,1%

Tabla: Marta Gutiérrez. • Fuente: INE • Creado con Datawrapper



LA ABEJA NEGRA CANARIA: MÁS CARA, PERO MÁS RENTABLE

La miel que produce la raza autóctona canaria de abeja negra recibirá ayudas del Gobierno de Canarias. Es una abeja más higiénica y adaptada, por lo que termina siendo más rentable



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 abeja negra es una raza autóctona canaria, por lo que está plenamente adaptada al clima. Además, es más higiénica que otras razas, lo que hace que sufra menos enfermedades. Genera entre 20 y 25 kilos por colmena y año. Aun así, es más cara que otras abejas traídas de fuera de las islas. Por eso, el Gobierno de Canarias quiere incidir en sus ventajas y ofrece ayudas económicas a la miel generada por las autóctonas. Se pretende de este modo fomentar su protección para evitar su desaparición.

543.000 euros en ayudas

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias ha publicado la resolución de concesión provisional de 543.463,7 euros en ayudas a la producción de miel de calidad procedente de la raza autóctona de abeja negra, financiadas con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y correspondientes a la Acción III.10 del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI).

El director general de Ganadería, Andrés Díaz, comentó que esta línea de apoyo tiene como objetivo mantener el censo de esta raza autóctona

y evitar su posible desaparición en favor de otras más rentables para los apicultores. En esta campaña, un total de 814 solicitantes adscritos a nueve Asociaciones de Apicultores se han acogido a estos fondos con los que se apoya la producción de un total de 21.000 colmenas.



EL COMISARIO DE AGRICULTURA CONFIRMA A GABRIEL MATO QUE DEFENDERÁ LA CONTINUIDAD DEL POSEI EN EL NUEVO MARCO FINANCIERO 2027-2035

El eurodiputado Gabriel Mato se reunió ayer en Estrasburgo con el Comisario de Agricultura al objeto de plantearle las preocupaciones que el sector agrario de Canarias y del resto de regiones ultraperiféricas afrontan. Durante la reunión, Gabriel Mato también explicó al comisario que “el sector primario de las regiones ultraperiféricas no puede quedar desprotegido en el nuevo Marco Financiero Plurianual (MPF)”



Ante la propuesta de la Comisión que deja en el aire un instrumento tan vital como el POSEI, Gabriel Mato alertó de que ésta supone “un riesgo real” para el tratamiento específico que hasta ahora se ha otorgado a



las regiones ultraperiféricas, ya que propone integrar ciertas disposiciones actualmente cubiertas por el reglamento POSEI dentro del paquete legislativo del Marco Financiero Plurianual.

“El POSEI podría diluirse dentro del paquete del MFP, perdiendo su especificidad, algo que tendría consecuencias devastadoras para la agricultura en las regiones ultraperiféricas”, confirmó.

Gabriel Mato recordó que la propia Comisión reconoce en sus informes que el POSEI es un régimen eficaz y bien adaptado a las limitaciones estructurales de las RUP. “Por ello, -afirmó- su defensa no es solo una cuestión agrícola, sino también política: debilitarlo alimentaría el sentimiento de desafección hacia Europa en estos territorios”.

En la reunión con Hansen, reclamó que el POSEI mantenga su naturaleza diferenciada, plenamente europea, “evitando que la dotación presupuestaria pase a ser una competencia de los Estados miembros, además de contar con una financiación reforzada que tenga en cuenta la inflación y la competencia desleal de importaciones de terceros países”.

“El POSEI debe mantenerse con nombre y apellidos y su presupuesto tiene que aumentarse para responder a las crecientes necesidades y compensar la inflación”, finalizó.

El comisario recogió estas exigencias y mostró su compromiso absoluto con la agricultura en Canarias. También mostró su rechazo absoluto ante la posibilidad de que los fondos agrícolas pasasen a estar unificados

bajo control de los EEMM, y su compromiso de que en caso de que se avanzase con esta reforma de los fondos agrícolas, el Comisario exigiría en sus recomendaciones, y con base al artículo 349 del TFUE, que el fondo POSEI estuviese contemplado de forma diferenciada y con una partida propia.

“Aunque estamos muy agradecidos con el Comisario por su compromiso, nos mantendremos firmes en las próximas negociaciones con la Comisión y el Consejo, en particular por un presupuesto europeo, y además reforzado, para las regiones ultraperiféricas”, declaró Mato.

Prohibición del uso de fitosanitarios

El eurodiputado del Partido Popular, Gabriel Mato, trasladó asimismo al comisario de Agricultura, Christof Hansen, la difícil situación que atraviesa el sector agrario de Canarias y del plátano en particular debido a la creciente prohibición del uso de determinados productos fitosanitarios por parte de la Unión Europea, sin que existan alternativas eficaces para el control de las principales plagas que afectan a los cultivos.

“Esta situación está provocando un aumento sin control de los costes de producción, así como una mayor destrucción de fruta por destrío, comprometiendo seriamente la competitividad y el futuro de miles de agricultores en el Archipiélago”, alertó.

En concreto, Gabriel Mato informó al comisario sobre el ejemplo de la cochinilla, una plaga que afecta al 100% de la superficie cultivada en Canarias, debilita la planta y reduce drásticamente la calidad comercial

de la fruta.

Hasta ahora, el acetamiprid era la única materia activa eficaz autorizada. Sin embargo, el Reglamento UE 2025/158, que entró en vigor el 19 de agosto de 2025, redujo los límites máximos de este fitosanitario, lo que en la práctica supone la imposibilidad de seguir utilizándolo.

El eurodiputado le recordó que "otros cultivos como manzanas, peras, pimientos o pepinos han logrado prórrogas de dos años para ensayos y búsqueda de alternativas, pero el plátano quedó excluido de esta medida". "En parte porque el Gobierno de España no ha defendido ante la Comisión Europea las alternativas propuestas por el sector", denunció.

El eurodiputado recordó que en la última década el cultivo del plátano en Canarias ha sufrido la prohibición de múltiples materias activas esenciales contra otras plagas, por lo que planteó al comisario la posibilidad de que la Comisión Europea financie o cofinancie el desarrollo de nuevas materias activas específicas para el plátano.

En el caso concreto de la mosca blanca, destacó la importancia de que se establezca una prórroga de al menos dos años en el uso del spirotetramat, utilizado hasta ahora contra esta plaga, y así disponer de tiempo suficiente para ensayos y desarrollo de alternativas contra la mosca blanca.

Mato defendió ante Hansen que "el plátano no solo es un cultivo esencial en la economía y paisaje de Canarias, sino también un producto de gran valor social y cultural; a falta de herramientas de control

fitosanitario amenaza directamente la estabilidad del sector". Según Mato, "Europa debe hacer lo posible por mantener la viabilidad del cultivo y, con ello, el mantenimiento de una actividad que sustenta a más de 8.000 familias en el Archipiélago".

Christophe Hansen mostró su preocupación por esta situación, así como su disposición a estudiar la problemática y buscar soluciones para el reto que enfrentan los agricultores del archipiélago, bien en la forma de un periodo transitorio más largo hasta que se logre un producto alternativo, bien en forma de una modificación en las condiciones de la prohibición de uso del spirotetramat.

EL CONSEJO REGULADOR LANZA LA CAMPAÑA 'LOS VINOS QUE NOS UNEN'

En La Palma, el vino no es solo un producto: es memoria, esfuerzo compartido y un lazo que une a las personas con su tierra. Bajo el lema "Los vinos que nos unen", desde el Consejo Regulador de Vinos La Palma y con el apoyo del Gobierno de Canarias, Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España, ponen en marcha una campaña dirigida a "contar historias reales que nacen en nuestras viñas, bodegas y familias, y que reflejan la esencia de nuestra isla"



“Son relatos de vida, de superación y de pasión por un oficio que se transmite de generación en generación”.

Como la historia de Michael Candelario, bodeguero que en julio de 2023 vivió de cerca el incendio en Tijarafe y Puntagorda. Entre el miedo y la incertidumbre, Michael encontró también fortaleza en la unión de su gente, en el apoyo mutuo y en la esperanza de recuperar lo perdido para seguir adelante.

O la experiencia de Pedro Armando, quien ha dedicado toda una vida a la viña. Su ilusión permanece intacta y nos recuerda que trabajar la tierra es un acto de amor que debe compartirse con los más jóvenes, porque ellos son los que mantendrán viva la tradición vitivinícola de La Palma.

Hablamos de historias que hacen grande a nuestra Denominación de Origen. Porque cada copa de vino palmero guarda detrás un esfuerzo, una vivencia y un sueño compartido.

INFONORTE
digital.com

GOFIO DE MILLO BUEN LUGAR DE TUESTE MEDIO, EL MEJOR DE CANARIAS SEGÚN EL JURADO DEL CONCURSO AGROCANARIAS 2025

El panel de cata de este certamen de gofios organizado por el Gobierno de Canarias a través del ICCA otorgó un total de dieciocho premios -

doce medallas y seis distinciones especiales- en una edición que contó con la participación de 41 muestras de once molinos del Archipiélago



El gofio de millo de tueste medio elaborado por Molino de Gofio Buen Lugar SL bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Gofio Canario, ha sido reconocido como el mejor del Archipiélago por el panel de cata del Concurso Agrocanarias 2025, que organiza el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), en esta edición en colaboración con el Cabildo de La Palma.

Fundada en 1958 en el municipio grancanario de Firgas, la empresa Gofio Buen-Lugar elabora sus productos a través de técnicas de molienda tradicional en piedra. Durante décadas, el saber de la familia Almeida ha pasado de generación en generación como un compromiso con la elaboración natural, que potencia el sabor, el aroma y la textura del gofio, sin renunciar a la mejora continua y modernización de sus procesos de producción.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Luis Arráz Guadalupe, anunciaron hoy jueves, 11 de septiembre, las producciones galardonadas en un acto celebrado en la sede del organismo autónomo en Santa Cruz de Tenerife.

Durante su intervención, el titular del departamento señaló que a través de esta iniciativa “el Ejecutivo canario promociona un producto que es parte de nuestra historia y clave para incentivar una alimentación saludable”. Asimismo, destacó que, entre las medidas de impulso a este producto local destaca el programa ‘El gofio, desayuno olímpico’, desarrollado por el Gobierno regional a través de GMR Canarias, que “desde su lanzamiento el año pasado ha recorrido una veintena de centros escolares, con el atleta olímpico Mario Pestano como embajador, para acercar a más de 1.500 escolares los beneficios de una alimentación saludable basada en la ingesta de producciones de cercanía como el gofio”.

En esta edición del concurso, celebrado los días 30 y 31 de julio en La Palma, han participado 41 muestras de once molinos de Canarias y se han otorgado un total de dieciocho premios (doce medallas y seis distinciones especiales). Para ello, durante dos jornadas de cata, un panel integrado por catadoras y catadores especialistas seleccionó, mediante el sistema de cata ciega (sin conocer qué producciones se valoraban) las medallas y las distinciones.

De esta forma, a través de sus votaciones, el jurado decidió otorgar la mención especial al Mejor Gofio de Grano Local de Canarias 2025, además de una gran medalla de oro, a la elaboración de garbanzo de La Molina José María Gil, en Lanzarote. Además, el premio al Mejor Gofio Sin Sal de Canarias 2025, así como una medalla de plata, fue para la producción de trigo, millo y cebada del Molino Abuelo Pancho, elaborada por Óscar Febles Méndez en El Hierro. Asimismo, la distinción a Mejor Imagen y Presentación 2025 recayó en el gofio de millo del

Molino San Pedro, que elabora José Antonio Hernández Rivero en Gran Canaria.

Respecto a las distinciones que conceden los jurados populares, el Mejor Gofio elegido por Nuestros Mayores 2025, que también se alzó con una medalla de oro, fue para Gofio La Escalona de trigo, producido en Tenerife por Carmen María Tacoronte Moreno. Finalmente, el premio Mejor Gofio elegido por el Panel de Cata Infantil 2025, fue para Gofio La Piña de trigo y millo, elaborado por esta empresa en Gran Canaria.

En cuanto a las grandes medallas de oro, Gofio La Escalona obtuvo este premio en el apartado de elaboraciones a base de millo mientras que, en la categoría de gofio realizado a base de otros cereales y/o leguminosas, ganó esta medalla La Máquina Molino de Gofio, por su elaboración de trigo, millo, cebada y garbanzo.

Respecto a las medallas de oro, La Molina de José María Gil, en Lanzarote, se alzó con dos de estos metales, uno en la categoría de mezcla de millo y trigo, y otro por su producción de trigo, millo, cebada y garbanzo, en el apartado de gofio elaborados a base de otros cereales o leguminosas. Asimismo, este productor obtuvo una medalla de plata por su elaboración a base de millo.

Además, se concedieron dos medallas de plata a las producciones de Molino de Gofio El Sauzal, de Eduardo Afonso González: una por su elaboración de trigo y millo; y otra por su producción presentada en la categoría de otros cereales y leguminosas.

El medallero se completó con las platas otorgadas a Gofio La Escalona de trigo, millo cebada y garbanzo, elaborado por Carmen María Tacoronte Moreno en Tenerife; al Molino de Gofio La Máquina por su variedad de trigo y millo, producida por Alexis García Amaro en Tenerife.

El gofio, 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.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales

SEDE ELECTRÓNICA DE LANZAROTE

<https://cabildodelanzarote.sedelectronica.es/preview-document/6a041b12-a1dd-469c-ac1a-c08a573569e5/>

