

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

EL CABILDO PAGA A UNA EMPRESA CATALANA PARA CAPTAR INVERSIÓN DE PAÍSES ÁRABES EN SECTOR AGROPECUARIO

Una empresa de Tarragona gestionará la expansión internacional del sector agropecuario palmero. A través de la empresa pública Sodepal, el Cabildo de La Palma ha adjudicado a una compañía especializada en la intermediación comercial un contrato de 1,36 millones de euros para la consultoría, asesoramiento y desarrollo de actuaciones para la internacionalización y captación de inversión en este sector. Todo ello, con foco principal en los países MENA (Oriente Medio y Norte de África), y complementariamente, la cuenca mediterránea, Europa, Asia y América



El contrato fue negociado sin publicidad, con invitación previa a tres compañías distintas (AR Associated Activos, EPC EUROPA y CORPORACIÓN 5), siendo finalmente adjudicataria la primera de ellas. Según consta en su página web, entre la experiencia previa de esta consultoría, ha generado “un catálogo de productos premium y gourmet para países MENA, Oriente Medio y Norte de África, México e Hispano América y EEUU”.

Según detallan los documentos publicados en la Plataforma de Contratación del Estado, la empresa desarrollará durante 24 meses –con posibilidad de prórrogas por dos años más– actuaciones para captar la inversión en los países detallados.

Esto incluyen un Plan General de Actuación, memorias anuales con análisis de retorno, acuerdos con distribuidores, convenios institucionales, apertura de delegaciones comerciales y participación en ferias internacionales.

Así, durante los próximos dos años esta empresa será la encargada de la implantación de redes comerciales en destinos principalmente de habla árabe, según los documentos, para la apertura de mercados “para el tejido productivo palmero, resultando estratégica la actuación

proyectada para los sectores agropecuarios”.

Canarias7

FONTANALES SE TIÑE DE COLOR CON LOS SABORES DE LA FERIA KM.0

El encuentro reúne a 45 productores de quince municipios grancanarios bajo un techo de 2.000 paraguas



La Feria Km.0 Gran Canaria celebra este sábado su 31ª edición en Fontanales, en la Villa de Moya, convirtiendo la explanada del colegio del barrio en un escaparate de tradición, gastronomía y sostenibilidad. El evento, que se prolongará también este domingo en horario de 9.00 a 14.00 horas, reúne a 45 productores de 15 municipios de la isla.

Uno de los grandes atractivos de esta edición es el llamativo techo de 2.000 paraguas de colores instalado sobre la zona de expositores. Además de proporcionar sombra, se ha transformado en un icono visual que atrae a visitantes y fotógrafos, reforzando el carácter festivo de la cita.

Los asistentes pueden encontrar desde quesos, vinos y repostería artesanal hasta frutas de temporada y otras elaboraciones de kilómetro cero, reflejo de la diversidad y calidad del sector primario grancanario.

Para facilitar el acceso, el Cabildo ha dispuesto un servicio de transporte directo desde la Fuente Luminosa, en la capital, con reserva previa en la web del evento y un coste de cinco euros ida y vuelta. A ello se suma un servicio gratuito de transporte interno en Fontanales, impulsado por el Ayuntamiento de Moya, que conecta las zonas de aparcamiento con el recinto ferial.

El coordinador insular de Desarrollo Económico, Kevin Pérez, subrayó durante la inauguración que «la Feria Km.0 Gran Canaria es una herramienta fundamental para fortalecer el sector primario, apoyar a nuestros productores y acercar a la ciudadanía la riqueza de nuestra tierra. Fontanales se convierte, durante estos días, en un escaparate vivo de lo que significa consumir local y apostar por la sostenibilidad».

La feria cuenta con el respaldo del Ayuntamiento de la Villa de Moya, la Consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, Turismo de Gran Canaria y la Cámara de Comercio.

Desde su primera edición, ha reunido a más de 360 productores y recibido a más de 300.000 visitantes, consolidándose como un motor de dinamización económica y un referente en la promoción de hábitos de consumo responsables, según informaron fuentes del Cabildo de Gran Canaria a través de un comunicado.

LA VENDIMIA TRADICIONAL CAUTIVA A CIENTOS DE VISITANTES EN LA GERIA

La interpretación de la recogida de la uva con camellos a la usanza de viejas generaciones de agricultores, cuando ni por asomo se preveía la tecnificación del sector vitivinícola de Lanzarote, siempre atrae a cientos y cientos de visitantes al singular paisaje de La Geria, pero este año fue especialmente visible y notorio el trasiego constante de vecinos, vecinas y turistas de la Isla que se acercaron hasta Bodega La Geria y las fincas de su entorno para seguir de cerca y participar este 15 de agosto de la vendimia tradicional, día señalado por la festividad de Nuestra Señora de La Caridad en La Geria y la conmemoración católica de la Asunción de la Virgen



Pasadas las diez de la mañana, campesinos de la zona, junto a las camellas Blanca y María, bajaron a una finca lindante a Bodega La Geria para cortar y depositar la uva en las cajas de vendimia en medio de la expectación del público que no se cansó de sacar fotos y vídeos, también maravillados por la estampa de un paisaje único lleno de hoyos rodeados de paredes de piedra que protegen el cultivo de la vid.

Hasta tres veces se repitió esta rutina y hasta tres veces fue interpretado el pesaje de la cosecha en la vieja báscula de contrapeso que conserva la bodega y su antiquísimo lagar donde chicos y grandes ayudaron a pisar la uva. Para Óscar Noda, alcalde de Yaiza, "mantener la tradición significa recordar a la población más joven la dureza que supuso la reconstrucción del paisaje de La Geria, por parte de mujeres y hombres con la ayuda del camello después de las erupciones volcánicas, y la fertilidad eterna de una extensión de terreno que maravilla al mundo".

Daniel Medina, concejal de Festejos de Yaiza, destaca "la participación del público y el interés de la juventud en conocer cómo ha sido la evolución del sector vitivinícola de Lanzarote que tiene figuras tan destacadas como la de Don Germán López Figueras, promotor de la época moderna de Bodegas Rubicón a partir del año 79. El Ayuntamiento de Yaiza se une al homenaje del Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote y ensalza el trabajo incansable y la visión de este veterano emprendedor de La Geria".

Cosecha de mínimos

Y sí que es duro el trabajo de los viticultores y casi que impredecible el resultado de la cosecha de la uva en Lanzarote. Este año la producción de uva es claramente escasa: "tenemos una cosecha corta debido al estrés hídrico que viene sufriendo la planta desde hace algunos años. Nos vino el agua un poco tarde, ya casi en primavera, y unido a que la primavera fue un poco fría, la planta no brotó bien, hubo poca floración y hay poca uva este 2025", explica Ramón Melián, director de Bodega La Geria.

Así es la cosecha en Lanzarote, por ciclos, recordamos producciones de casi 4 millones de kilos y otras pírricas de 600 o 700 mil kilos. La previsión indica que el kilo de uva se va a pagar a más de 4 euros, "precios nunca vistos en Lanzarote".

La festividad en La Geria empezó el jueves con tenderete en Bodegas Rubicón animado por las parrandas sureñas Sondemar y Janubio y continuó el día grande, el viernes 15 de agosto, con la celebración de la misa en la histórica ermita y vendimia tradicional, donde tampoco faltó la música, esta vez de la parranda Pal' Porrón. Por la tarde, también hubo misa y ofrenda de toque y baile de la Agrupación Folklórica Rubicón de Yaiza.

FONTANALES SE LLENA DE COLOR Y SABOR CON LA 31ª FERIA KM.0 GRAN CANARIA

La Feria Km0 Gran Canaria abrió sus puertas este sábado en Fontanales (Villa de Moya) donde celebra su 31ª edición en la explanada del Colegio de Fontanales en horario de 09:00 a 14:00 horas -también mañana domingo- con una propuesta que combina gastronomía, tradición y un entorno único



Y es que el espacio luce un espectacular techo decorado con 2.000

paraguas de colores, que aportan sombra y se han convertido en un reclamo visual para visitantes y fotógrafos. Una imagen icónica que, junto con la calidad de los productos presentes, ha convertido ya a la cita en un atractivo ineludible para vecinos y turistas.

La feria cuenta con la participación de 45 productores de 15 municipios de Gran Canaria, que han puesto a disposición del público una variada oferta de alimentos y elaboraciones de kilómetro cero, desde quesos y vinos hasta repostería artesanal y frutas de temporada.

Para facilitar el acceso, se ha habilitado un servicio de transporte directo desde la Fuente Luminosa (Las Palmas de Gran Canaria), disponible ambos días, con inscripción previa en la web www.km0grancanaria.com y un coste de 5 euros ida y vuelta. Además, el Ayuntamiento de la Villa de Moya ha dispuesto un circuito unidireccional alrededor de Fontanales con servicio gratuito de transporte interno, para que los visitantes puedan desplazarse cómodamente entre las zonas de aparcamiento y la feria.

El coordinador insular de Desarrollo Económico, Kevin Pérez, quien acudió en representación de la consejera del área, Minerva Alonso, destacó que “la Feria Km.0 Gran Canaria es una herramienta fundamental para fortalecer el sector primario, apoyar a nuestros productores y acercar a la ciudadanía la riqueza de nuestra tierra. Fontanales se convierte, durante estos días, en un escaparate vivo de lo que significa consumir local y apostar por la sostenibilidad”.

La Feria Km.0 Gran Canaria es posible gracias a la colaboración del



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

Ayuntamiento de la Villa de Moya, la Consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, Turismo de Gran Canaria y la Cámara de Comercio Gran Canaria.

En sus 31 ediciones, esta iniciativa ha reunido a más de 360 productores de todos los municipios y ha recibido la visita de más de 300.000 personas, reafirmando su papel como motor de dinamización económica, promoción de hábitos sostenibles y apoyo a quienes preservan el paisaje de la isla.

INFONORTE
diaital.com

LA FERIA KM.0 REÚNE A PRODUCTORES DE TODA GRAN CANARIA EN FONTANALES PARA IMPULSAR EL COMERCIO LOCAL

La Feria KM.0 englobada en los actos de las fiestas en honor a San Bartolomé se desarrolla en la explanada del colegio, de 9.00 a 14.00 horas, hoy y mañana



Cuarenta y cinco productores de quince municipios de la isla se citan en

una feria en la que los productos típicos de la Villa de Moya no podían faltar

“La Feria KM.0 es un clásico dentro de las fiestas de Fontanales y cada año cuenta con más adeptos que no dudan en acercarse para conocer de primera mano la riqueza de productos de nuestra isla”, resalta el alcalde, Raúl Afonso

La Feria KM.0 se ha inaugurado en Fontanales con el colorido de sus paraguas que se convierten en todo un atractivo para vecinos y visitantes. En la visita inaugural han estado presentes el alcalde, Raúl Afonso, la concejala del área, Belén Rivero acompañados de Kevin Pérez, coordinador insular del área de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria y Ramón Redondo, director del Departamento de Comercio Interior de la Cámara de Comercio de Gran Canaria.

Cuarenta y cinco productores de quince municipios de Gran Canaria se han citado hoy, sábado y mañana, domingo, para dar a conocer las riquezas de la isla. “En la Villa de Moya contamos con un rico sector primario y desarrollar este tipo de iniciativas es fundamental para dinamizar el comercio local y darlo a conocer. El año pasado recibimos más de 6.000 visitantes convirtiéndose en todo un récord que buscamos repetir este año”, resaltó el alcalde, Raúl Afonso.

La feria es un escaparate de promoción para los productores y productos locales de Gran Canaria llegando a un gran número de personas dando así valor a productos sostenibles y de calidad que no están sometidos a

largos trayectos y que ayudan al desarrollo de la economía local. Los considerados productos de kilómetro cero. “Es una forma de dinamizar y dar a conocer el comercio local, además lo hacemos en un enclave único como es Fontanales. Es un gran atractivo para pasar un día en familia diferentes descubriendo las riquezas naturales de la Villa de Moya”, añade la concejala del área, Belén Rivero.

Para facilitar el acceso a la feria la organización ha puesto a disposición de todos los visitantes un servicio de transporte desde la Fuente Luminosa que deben reservar a través de www.km0grancanaria.com con un coste de 5€ ida y vuelta. Mientras, el Ayuntamiento también habilitará un servicio de transporte gratuito haciendo un circuito unidireccional con el que facilitar el aparcamiento en uno de los lados de la carretera y después acceder de forma fácil y sencilla a la feria y a sus vehículos posteriormente.

La Feria KM.0 se desarrolla gracias a la colaboración del Ayuntamiento de la Villa de Moya, la Consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, Turismo de Gran Canaria Cajasiete, Gobierno de Canarias, Volcanic Xperience, GMR Canarias y Gran Canaria Mosaico. El evento está organizado y promovido por Eclipse, Gestión de Eventos.

LA GERIA DISFRUTA CON SU VENDIMIA TRADICIONAL

Cientos de vecinos y turistas se acercan a vivir esta experiencia



La interpretación de la recogida de la uva con camellos a la usanza de viejas generaciones de agricultores, cuando ni por asomo se preveía la tecnificación del sector vitivinícola de Lanzarote, siempre atrae a cientos y cientos de visitantes al singular paisaje de La Geria, pero este año fue especialmente visible y notorio el trasiego constante de vecinos, vecinas y turistas de la Isla que se acercaron hasta Bodega La Geria y las fincas de su entorno para seguir de cerca y participar este 15 de agosto de la vendimia tradicional, día señalado por la festividad de Nuestra Señora de La Caridad en La Geria y la conmemoración católica de la Asunción de la Virgen.

Pasadas las diez de la mañana, campesinos de la zona, junto a las camellas Blanca y María, bajaron a una finca lindante a Bodega La Geria para cortar y depositar la uva en las cajas de vendimia en medio de la expectación del público que no se cansó de sacar fotos y vídeos, también maravillados por la estampa de un paisaje único lleno de hoyos

rodeados de paredes de piedra que protegen el cultivo de la vid.

Hasta tres veces se repitió esta rutina y hasta tres veces fue interpretado el pesaje de la cosecha en la vieja báscula de contrapeso que conserva la bodega y su antiquísimo lagar donde chicos y grandes ayudaron a pisar la uva. Para Óscar Noda, alcalde de Yaiza, "mantener la tradición significa recordar a la población más joven la dureza que supuso la reconstrucción del paisaje de La Geria, por parte de mujeres y hombres con la ayuda del camello después de las erupciones volcánicas, y la fertilidad eterna de una extensión de terreno que maravilla al mundo".

Daniel Medina, concejal de Festejos de Yaiza, destaca "la participación del público y el interés de la juventud en conocer cómo ha sido la evolución del sector vitivinícola de Lanzarote que tiene figuras tan destacadas como la de Don Germán López Figueras, promotor de la época moderna de Bodegas Rubicón a partir del año 79. El Ayuntamiento de Yaiza se une al homenaje del Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote y ensalza el trabajo incansable y la visión de este veterano emprendedor de La Geria".

Cosecha de mínimos

Y sí que es duro el trabajo de los viticultores y casi que impredecible el resultado de la cosecha de la uva en Lanzarote. Este año la producción de uva es claramente escasa: "tenemos una cosecha corta debido al estrés hídrico que viene sufriendo la planta desde hace algunos años. Nos vino el agua un poco tarde, ya casi en primavera, y unido a que la primavera fue un poco fría, la planta no brotó bien, hubo poca floración y hay poca uva este 2025", explica Ramón Melián, director de Bodega

La Geria.

Así es la cosecha en Lanzarote, por ciclos, recordamos producciones de casi 4 millones de kilos y otras pírricas de 600 o 700 mil kilos. La previsión indica que el kilo de uva se va a pagar a más de 4 euros, "precios nunca vistos en Lanzarote".

La festividad en La Geria empezó el jueves con tenderete en Bodegas Rubicón animado por las parrandas sureñas Sondemar y Janubio y continuó el día grande, el viernes 15 de agosto, con la celebración de la misa en la histórica ermita y vendimia tradicional, donde tampoco faltó la música, esta vez de la parranda Pal' Porrón. Por la tarde, también hubo misa y ofrenda de toque y baile de la Agrupación Folklórica Rubicón de Yaiza.