

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

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

**EL DÍA**  
LA OPINIÓN DE TENERIFE

### LA FILOXERA BLOQUEA LA VENDIMIA ENTRE EL TEMOR DE LOS VITICULTORES

Los productores del Nordeste apresuran los trabajos entre nervios e incertidumbre ante la prohibición plaga de mover material de una zona a otra



El término filoxera causa de inmediato temor y preocupación en los viticultores de Tenerife ante el riesgo de perder lo que tanto cuesta cosechar, tras la reciente aparición del parásito en fincas de Valle de Guerra y La Matanza. Pero ese miedo no es óbice para que, sobre todo en la Comarca Nordeste de la Isla (La Laguna, Tegueste y Tacoronte), buena parte de los productores rechacen las medidas de control que ha impuesto la Consejería de Agricultura e, incluso, cuestionen que se trate realmente de una plaga. Entienden que «solo van a conseguir que se bloquee una vendimia que ya venía mal».

La actividad de Romeo Rodríguez y Pablo López es intensa el fin de semana para salvar la vendimia. El primero tiene viñas en cuatro municipios, los tres del Nordeste más El Sauzal. López Betancor, por su parte, es enólogo de a Bodega El Sitio, ubicada en el barrio de San Juan, en Tacoronte. Transmiten lo que estos días sienten muchos de sus compañeros. Consideran «inviabile» hacer frente a las exigencias de la Consejería en cuanto al reparto de las guías para el transporte por Extensión Agraria del Cabildo y la emisión del certificado de que las parcelas están libres de filoxera. Eso, en medio del proceso de vendimia es «acabar con ella», al menos en esta zona de la Isla.

Un experto como Juan Jesús Méndez, presidente de Bodegas Viñátigo (La Guancha) y de la Asociación de Bodegueros de Canarias (Avibo), sostiene que las medidas son «desproporcionadas». Sentencia que «la exigencia de un informe técnico para todas las vendimias destinadas a bodegas ubicadas fuera de las comarcas tradicionales resulta inviable desde el punto de vista operativo». Incide en que «supondría inspeccionar más de 1.000 parcelas en pleno periodo de vendimia, sin

contar con los recursos humanos necesarios para hacerlo». Una medida de este alcance, concluye, «podría terminar colapsando la campaña».

Lo mismo piensan Romeo y Pablo. Este recuerda que «sigue en vigor el decreto ministerial del 12 de marzo de 1987, que permite la entrada de uva de zonas con filoxera, como la Península, a cualquier isla, incluidas sus cajas de transporte». O sea, que en La Gomera, El Hierro o Lanzarote puede entrar uva, con sus cajas de transporte, de zonas con filoxera, apunta.

Las evidencias científicas permiten asegurar que «en la fruta no se transmite el pulgón, que no se mete en la uva». El enólogo defiende que «estamos en una situación complicada en esta vendimia loca, arrastrando problemas endémicos y ahora nos ponen estas restricciones tan brutales». Considera un «sinsentido» que a bodegas del ámbito territorial de la Denominación de Origen Islas Canarias «no le dejen traer uva, por ejemplo, de La Gomera o El Hierro porque pueden contaminar, cuando son zonas libres de filoxera».

El enólogo insiste en que «hasta la fecha (por el viernes pasado), solo hay 30 plantas infectadas por filoxera, con daños mínimos en pocas hojas». Recuerda que «el daño se produce en la raíz y, de momento, no se ha localizado filoxera en ninguna». Es tajante: «No se puede considerar, por tanto, una plaga. A fecha de hoy, Canarias es zona exenta de filoxera para la Unión Europea». Sin embargo, «hay comarcas en el sur de Tenerife donde existe una, el mosquito verde, que sí hace mucho daño en las cosechas».

Pablo López no esconde que «el sector lleva herido de muerte muchísimos años y esto puede ser la puntilla, o, por el contrario, una gran oportunidad como punto de inflexión». Señala la «degeneración de las plantas» como «uno de los problemas fundamentales». Un aspecto en la actualidad con más repercusión en el sector, porque «no ha habido un saneamiento vegetal, las plantas están muy envejecidas y con virus mientras la producción va a menos cada año». A eso se une la sequía pertinaz y la falta de invierno. Un panorama negativo para el que requiere «unión» de todo el sector, además de «solicitar ayuda a Europa» para «salvar nuestro patrimonio vitícola». Si no es así, «el viñedo está condenado».

#### Pedir el ADN

Iván (pide mantener su apellido en el anonimato) es un agricultor que advierte: «Tendrán que parar la venta de papas locales, porque la papa y la viña son cultivos asociados». En su reflexión va un poco más allá y sostiene como necesario «el análisis del ADN de la filoxera para detectar cuánto tiempo lleva en Canarias». Esta es la primera ocasión en la que se detecta su presencia en las Islas, pero, subraya, «si lleva años, de nada sirve todo este tenderete».

Otro factor en el que incide Romeo Rodríguez es la depredación de la fauna silvestre, «la verdadera plaga. Es la presión continua de pájaros – mirlos, sobre todo–, conejos, perdices y lagartos. Se agudiza por el abandono progresivo de los cultivos y el cese de la actividad». Los reductos que se mantienen «se convierten en el comedero del ecosistema. Producimos para mantener alimentada a la biodiversidad». En este marco, «pondrán al Seprona y a la Policía Canaria a inspeccionar

si transportamos una hoja de parra en las cajas de uvas de un pueblo al de al lado mientras en la orden del 87 tenemos un coladero por el que entra de todo».

## LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA DEL 1 DE MAYO DE 2016

### LA LANA EN GRAN CANARIA: DE RECURSO VALIOSO A RESIDUO QUE PREOCUPA AL SECTOR GANADERO

El descenso del precio y la falta de demanda dificultan la gestión de miles de kilos de lana cada año, una situación que afecta a los pastores de la Isla



El valor de la lana en Canarias ha descendido en los últimos años. Antiguamente, en la Edad Media, la materia prima era conocida como el «oro blanco» debido a su atractivo económico y comercial. Ahora, es considerada un residuo. Esta situación, alargada en el tiempo, ha supuesto un quebradero de cabeza para los ganaderos y trashumantes de Gran Canaria que, cada vez que esquilan a sus rebaños, ven cómo kilos y kilos de lana se almacenan en sus fincas y terrenos. Nadie quiere pagarla, no la pueden tirar a la basura y, además, tarda entre uno y cinco años en biodegradarse.

Ruymán Mena es ganadero, pastor y el único trashumante de Telde. Tiene alrededor de 450 ovejas y lleva toda su vida dedicándose al sector primario. Desde que tiene uso de razón, la lana siempre ha supuesto un problema para él. Como es habitual, a las ovejas las esquila una vez al año, pero, al tener un rebaño tan grande, llena camiones del producto. «Muchas veces me reúno con un grupo de amigos y lo hacemos con tijeras para mantener la tradición, pero, en ocasiones, tengo que llamar a un esquilador para que me ayude». El precio que se cobra por trasquilar a una oveja es de cuatro euros por lo que, a veces, el total a pagar asciende hasta los 1.800 euros. «Luego, con esa lana, no gano ni un duro».

La lana es un material muy complejo de trabajar. Mena asegura que este es, sin duda, uno de los motivos por el que la sociedad no la compra y opta por otros tejidos. «La lana tiene mucho trabajo porque hay que lavarla, limpiarla de impurezas, hilarla y tejerla», destaca. El ritmo de vida de los isleños es cada vez más acelerado y, a menudo, recurren al «fast fashion». «Actualmente, las personas que siguen trabajando la lana son, por desgracia, únicamente los artesanos», lamenta.

### Bajada de precio

Hasta hace tres años, cuando los precios ya eran bajos, el kilo de lana merina se vendía a casi 3 euros. Ahora, su precio no alcanza ni los 0,50 céntimos por kilo. «Las personas ya no quieren gastar dinero en algo tan laborioso, ahora optan por otros materiales sintéticos», insiste. Desde que se dedica al sector primario no recuerda haber vendido, ni una sola vez, el producto. Es más, desde hace varios años la dona a amigos, artesanos y organizaciones que se dedican a trabajar la lana. «Hace tres

años se la regalé a una señora que tenía una finca ecológica para ponerla en los árboles y mantener la humedad», recuerda.

Otras veces, Mena le dona parte de los vellones de su rebaño a la Agencia de Extensión Agraria de Telde. «Contactan conmigo y yo les doy la lana a diferentes agricultores para que hagan pruebas con sus cultivos», argumenta. El pasado año, también se la regaló a un agricultor y jardinero que trabaja en Mogán. No obstante, muchas de las veces no consiguen deshacerse de ella y «es ahí cuando empieza el problema». «Este año aún no tengo claro qué va a suceder». En este momento, se convierte en un residuo, pero, sin embargo, no puede tratarse como tal.

Los vertederos son municipales y no permiten dejar allí la lana que, a pesar de ser orgánica, tampoco se puede quemar. «Es cuestión de ir deshaciéndose de ella poco a poco y como se pueda». A veces, la desesperación lleva a los pastores y ganaderos a enterrar el producto que no han conseguido regalar para, así, ahorrarse un espacio en la finca.

Lesley Bohncke es una de las artesanas de la Isla que trabaja y «ama» la lana. «Las ovejas que tenemos aquí no han sido seleccionadas por su lana, sino que, por el contrario, ha sido por su leche o por su carne», acentúa. El pelaje de los rebaños del Archipiélago, por este motivo, no tiene tanta calidad como, por ejemplo, el de una oveja merina. «Es extra fina y no pica en el cuerpo».

La micra es la medida que utilizan tanto ganaderos como artesanos para conocer el grosor de la lana. «Los vellones aquí tendrán entre 27 y 35

micras, mientras que una lana merina tiene 18 micras», desvela. Bohncke cree que, en la Isla, muchas personas se niegan a usar este material porque no hay fábricas que agilicen el proceso de obtención del producto final, como sí sucede en otras zonas del país. «Las personas que trabajan en Gran Canaria consiguen el producto gratis, pero, a cambio, deben realizar todos los pasos de limpieza», continúa. «También le doy a este material otras salidas tanto en la agricultura como en la construcción, a modo de aislamiento en los techos», concluye.

La lana, que un día fue riqueza, hoy se amontona sin uso ni destino. En manos de unos pocos, aún sobrevive la idea de que no todo lo que se pierde carece de valor.

**canariasahora**

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

## EL PLÁTANO YA SUMA MES Y MEDIO DE VENTAS CON PÉRDIDAS EN LA PENÍNSULA

Los productores canarios de esa fruta, la principal actividad agraria isleña, llevan seis semanas sin cubrir los costes agrícolas de sus cosechas, a partir de la semana 28 y hasta la más reciente con datos, la 33, del 11 al 17 de agosto, según el MAPA



Tensa espera para el plátano canario, que sigue una semana más (y ya es un mes y medio con valores de mercado desplomados) con los precios hundidos al por mayor y en verde en los mercados de la Península (el casi único destino exterior de la fruta isleña, con el 90% de la oferta disponible) al darse valores medios en torno a los 0,41 euros por kilo, con ya tres semanas en ese mismo nivel promedio (la última de julio pasado y las dos primeras de este agosto). Ello implica sumar pérdidas en el desarrollo de esa actividad agrícola, que es la dominante en Canarias.

Esa venta con pérdidas en la Península no se remonta en algunos casos ni al contabilizar la ayuda directa del Posei de 0,33 euros por kilo comercializado al año (se abona al 50% en dos semestres) debido a que la horquilla de costes de producción en finca se halla entre los 0,70 y los 0,80 euros por kilo.

Esos registros de precios se reflejan en el Informe Semanal de Coyuntura que sirve con periodicidad fija el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) del Gobierno de España, esta vez con la aportación más reciente de la semana 33 del año en curso, la que corresponde a los días del 11 al 17 de agosto.

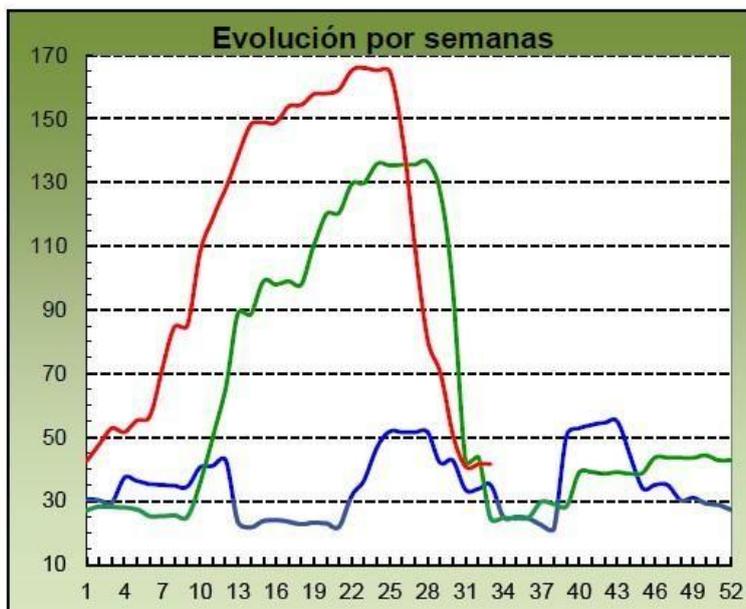
En este último periodo, el valor medio de transacción de la fruta canaria en verde y al por mayor, el llamado primer intercambio, ya con el madurador, está en niveles para las principales calidades de 0,41 euros por kilo (extra y primera categorías). Este umbral medio, con leves oscilaciones, es el que se ha consolidado en las últimas tres semanas, de la 31 a la 33, desde finales de julio a lo que va de agosto, una etapa

tradicionalmente crítica para la comercialización del plátano en la Península. Así fue también en los malos años de 2024 y 2023, este mucho peor que el anterior, principalmente por el exceso de producción.

1.1.2. Precios Medios Nacionales en Origen de Frutas y Hortalizas					
PRODUCTOS AGRÍCOLAS (especificaciones)		Semana 32 04/08-10/08 2025	Semana 33 11/08-17/08 2025	Variación semanal euros	Variación semanal %
<b>FRUTAS</b>					
(1)	Clementina (€/100 kg)	51,26	52,24	0,98	1,91
(1)	Limón (€/100 kg)	45,00	47,50	2,50	5,56
(1)	Naranja Todas las variedades (€/100 kg)*	29,03	30,25	1,23	4,22
(1)	Naranja Grupo Navel (€/100 kg)	29,03	30,25	1,23	4,22
(1)	Naranja Navelina (€/100 kg)	29,03	30,25	1,23	4,22
(1)	Satsuma (€/100 kg)	32,38	32,13	-0,25	-0,77
(1)	Manzana Fuji (€/100 kg)*	89,23	88,83	-0,40	-0,45
(1)	Manzana Gala (€/100 kg)*	71,50	76,10	4,60	6,44
(1)	Manzana Golden (€/100 kg)*	74,49	73,53	-0,95	-1,28
(1)	Manzana Granny Smith (€/100 kg)*	70,43	70,46	0,03	0,04
(1)	Manzana Red Delicious y demás var. rojas (€/100 kg)*	84,16	73,01	-11,15	-13,24
(1)	Pera Blanquilla (€/100 kg)	88,45	93,80	5,34	6,04
(1)	Pera Conferencia (€/100 kg)	125,00	125,00	0,00	0,00
(1)	Albaricoque (€/100 kg)	108,26	106,72	-1,54	-1,42
(1)	Ciruela (€/100 kg)	72,45	66,77	-5,67	-7,83
(1)	Melocotón Carne Amarilla (€/100 kg)*	99,04	81,68	-17,36	-17,53
(1)	Melocotón Carne Blanca (€/100 kg)*	103,11	93,41	-9,70	-9,41
(1)	Paraguaya (€/100 kg)*	106,67	103,75	-2,92	-2,73
(1)	Nectarina Carne Amarilla (€/100 kg)*	99,29	92,21	-7,08	-7,13
(1)	Nectarina Carne Blanca (€/100 kg)*	95,09	83,92	-11,17	-11,75
(1)	Aguacate (€/100 kg)	533,27	553,18	19,91	3,73
(1)	Higos y brevas (€/100 kg)	195,04	212,54	17,50	8,97
(1)	Plátano (€/100 kg)*	41,52	41,59	0,07	0,17
(1)	Uva de mesa sin pepitas (€/100 kg)	99,62	99,62	0,00	0,00

## PLÁTANO

Euros/100 kg



Evolución de los precios medios percibidos por el platanero canario en 2023 (marca azul),

2024 (verde) y 2025 (roja, hasta la semana 33). Fuente: MAPA

Tras la reunión del Comité de Comercialización de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), que se suele reunir todos los viernes, se conoce que el plátano exportado en la semana 32, del 4 al 10 de agosto pasado, alcanzó la cifra total de 5,7 millones de kilos, mientras que las marcas fijadas para las semanas 33, 34 y 35 (la que entra) son las siguientes: 5,9 millones de kilos, 6,29 y 6,32, como se ve con proyección al alza, lo que, dado las condiciones actuales del mercado, no es nada ventajoso.

A partir de la semana que se inicia el lunes 25 de agosto, la 35, los envíos o embarques previstos son los siguientes: siete millones de kilos en la 36 y 6,8 en la 37.

Estas últimas marcas, que son las de las dos primeras semanas de septiembre próximo (antes del inicio del curso escolar en su totalidad), salvo que haya un cambio de tendencia notable en los precios en la Península, es posible que fuercen, tal y como reconocen algunos analistas, la adopción de medidas dirigidas a la aminoración de la oferta para no ocasionar un mayor desplome en las cotizaciones, lo que significa pica o destrucción de fruta (incluye las acciones de beneficencia), retención en fincas o bien la exportación forzada a mercados como el de Marruecos, algo que ya se está haciendo. Estas medidas se pueden activar a la vez o combinar.

Algunas empresas comercializadoras de plátano canario y también cooperativas locales se muestran más optimistas sobre la evolución de

los precios a partir de septiembre próximo, principalmente por la reactivación de la demanda de esta fruta (también la oferta está siendo menor este año, seguro por debajo de los 420 millones de kilos anuales) con la entrada en funcionamiento de los colegios y por la vuelta a la llamada vida normal en todo el país, tras dejar atrás el mes predilecto para las vacaciones, agosto.

Sobre esa posibilidad se debe saber que así no ocurrió en los dos años anteriores, 2023 y 2024, entonces con precios caídos prácticamente desde julio hasta enero del siguiente ejercicio anual (véase la gráfica que se publica en esta información).

Respecto a los precios de venta al público, el valor a que compra el consumidor final, estos están en sus mejores niveles del año, según el interés del consumidor, en torno a los 2,5 euros por kilo en la Península y medio euro menos en Canarias, siempre para las calidades superiores. Los plátanos de descarte (no se expiden ni exportan), casi siempre dedos de manillas que se venden en tiendas y mercadillos de las islas, ya se consiguen a menos de 1,5 euros por kilo. Hay que recordar que en junio pasado estos mismos valores estaban por las nubes.



## LA GOMERA REFUERZA LOS CONTROLES PARA PROTEGER SUS VIÑEDOS DE LA FILOXERA

El Cabildo y el Consejo Regulador lanzan una campaña de prevención



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

tras detectarse la plaga en Tenerife



El Cabildo de La Gomera y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen impulsan una campaña de información a viticultores y bodegas. La medida llega tras la detección de filoxera en viñedos de Tenerife. El objetivo es blindar su patrimonio vitivinícola frente a esta amenaza.

El Gobierno canario prohibió el traslado de uva fresca y material vegetal de vid entre islas por tiempo indefinido. La norma se aplica durante toda la vendimia. Queda vetado llevar uva fresca desde Tenerife al resto del archipiélago. También se restringe el movimiento entre islas, salvo excepciones con estrictos controles sanitarios y autorización oficial.

#### Medidas de control y vigilancia

La orden también establece la prohibición del traslado de plantas, sarmientos o esquejes de vid. Cualquier material vegetal queda sujeto a restricción indefinida. Además, los tratamientos de erradicación y control son de obligado cumplimiento en las zonas afectadas. Los viticultores deberán comunicar de inmediato cualquier síntoma sospechoso a Sanidad Vegetal.

El Cabildo aconseja no trasladar material con hojas o raíces ni incluir hojas en las cajas de uva durante la recolección. También recuerda desinfectar ropa, calzado y herramientas antes de cambiar de finca. Asimismo, deben limpiarse a fondo cajas y remolques antes de reutilizarlos.

### Cómo reconocer la filoxera

La filoxera ataca las raíces de la vid y causa daños irreversibles. Su expansión pondría en riesgo la supervivencia del sector vitivinícola insular.

En las hojas se detecta mediante agallas en el envés provocadas por picaduras, visibles como manchas amarillas o cloróticas. Suelen presentar tonos verdes o rojizos. En las raíces, la detección es más difícil. Se observa por nódulos en forma de pico de pájaro y la presencia de tuberosidades y larvas en su interior.



Canarias Noticias

## **REVELAN DE DÓNDE VIENEN LAS PAPAS Y LA REPUESTA ESTÁ EN EL TOMATE**

La papa, un alimento tan versátil para la preparación de diversas comidas, que se puede consumir asada, frita, en puré y de muchas otras maneras, tendría un origen evolutivo vinculado a un fruto (que en el mundo culinario se considera una verdura), concretamente al tomate



Según un estudio publicado en la revista Cell, el tubérculo pudo haber surgido hace aproximadamente ocho o nueve millones de años mediante la combinación de material genético de *Etuberosum*, un grupo de plantas parecidas a la papa procedentes de Sudamérica, y tomates silvestres, que crecieron en las montañas andinas de esa región.

Según la investigación, se llevó a cabo un proceso llamado "hibridación", en el que el material genético del tomate y *Etuberosum* se mezcló, formando así una especie de planta nueva, que derivó en las papas, tal como son conocidas ahora y que los humanos descubrieron que es comestible.

"El tomate es la madre y *Etuberosum* es el padre", dijo Sanwen Huang, profesor del Instituto de Genómica Agrícola de Shenzhen, China, quien dirigió el equipo de investigación, citado por The Guardian.

"No era obvio"

Sin embargo, el científico reconoció que "esto no era obvio al principio". Por encima del suelo, de acuerdo con las observaciones científicas, las plantas de papa se ven casi idénticas a las *Etuberosum*; no obstante, estas últimas no dan tubérculos, sino que tiene tallos subterráneos delgados.

Por tanto, genéticamente, las papas parecen estar más emparentadas a los tomates. De hecho, ambos pertenecen al género compartido 'Solanum'.

Los resultados revelaron una mezcla estable de material genético entre 'Solanum tuberosum' (la papa tradicional) y un antepasado de 'Solanum lycopersicum' (el tomate).

Para el estudio, según se describe en el artículo, el grupo de científicos analizó 450 genomas de papas cultivadas y 57 de especies silvestres. "Esta es una de las colecciones genómicas más grandes de papas silvestres jamás analizadas", dijo el primer autor, Zhiyang Zhang.

COAG  
Canarias

