



**COAG**

Canarias

# NOTICIAS

Sábado, 4 de octubre de 2025



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

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

**EL DÍA**

LA OPINIÓN DE TENERIFE

### EL CAMPO COMO ALTERNATIVA A UNA VIDA LABORAL MARCADA POR EL ESTRÉS (\*)

Canarios urbanos y con carrera cambian su estilo de vida para dedicarse al sector primario



Atascos, control horario y estrés frente a naturaleza, animales y paz



**COAG**  
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

mental. Cada vez son más los canarios que deciden cambiar la oficina en la ciudad por una parcelita en el campo buscando una mayor calidad de vida. Estudiaron carreras universitarias que nada tienen que ver con el sector primario y comenzaron su vida profesional lejos del campo, pero han acabado dejando aparcados sus estudios e invirtiendo en proyectos agrarios y ganaderos. El cambio, en muchos casos, no ha mejorado sus economías, pero sí les ha hecho sentirse más felices y realizados.

## Canarias7

### LA ALDEA DE SAN NICOLÁS HACE QUESOS EXCELENTES Y QUIERE QUE EL MUNDO LO SEPA

El Ayuntamiento de La Aldea organiza una ruta experiencial por las queserías locales | El proyecto incluyó talleres sobre cómo organizar catas y presentar mejor los quesos



Mientras Víctor Cruz explica cómo empezaron con la quesería, Nayra Montesdeoca atiende a los requerimientos de una de las 150 cabras que esta pareja atiende en su ganadería de Tasarte. «Es que son muy golosas

y les encantan los higos», aclara Víctor. Entre caricia y caricia de Nayra, que la cabra no para de reclamar, Víctor le acerca un fruto.

La estampa refleja bien otra forma, reposada y artesana, de dedicarse a la ganadería y, en particular, a la producción de quesos. Es una ganadería que piensa en la calidad de vida de sus animales y que hace los quesos a mano. Así salen estos auténticos tesoros gastronómicos aldeanos, un producto gourmet sobre el que, sin embargo, pesa mucho la lejanía y el desconocimiento.

El Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás y las cuatro queserías locales, El Lomitillo de Tasarte, La Renta, La Colina y Tasartesano, se han propuesto romper ese particular techo de cristal para mostrarle al mundo que el queso aldeano puede hablar de tú a tú a los más laureados. Los de La Aldea también se han subido a los podios más prestigiosos, pero parece que el muro de montañas que los envuelve apaga un poco el brillo que, en cambio, sí tienen los de otras zonas.

Para vencer esos obstáculos, y en el marco del proyecto Dinamiza Rural, del Gobierno de Canarias, la corporación local impulsó en septiembre la iniciativa 'Quesos. Cabras aldeanas. Pastoreo', un ciclo de tres sesiones con el que se buscó formar a los productores locales en herramientas que les procuren otra vía de ingresos a través del turismo gastronómico. Manuel López Martel, consultor en desarrollo rural y turismo gastronómico, diseñó, desarrolló y organizó el ciclo.

La visita a la quesería El Lomitillo de Tasarte, de Víctor Cruz Díaz y Nayra Montesdeoca Umpiérrez, fue una de las estaciones de la ruta

experiencial al corazón de la ganadería y los quesos aldeanos que se organizó en el marco de este proyecto y que vino a servir de campo de prácticas para que los productores locales aplicaran los conocimientos adquiridos en las dos sesiones anteriores: un taller sobre técnicas de catas de quesos aplicables a venta y su argumentación y otro sobre aplicaciones de escaparatismo y merchandising.

«Yo voy a ser pesado», insistió varias veces el alcalde, Pedro Suárez, en sus alocuciones al público presente durante la ruta. «Dicen que estos quesos son caros; y lo que pasa, como ustedes están comprobando, es que la gente no sabe lo que hay detrás; aquí no hay fábricas, son sus manos, no hay nada automatizado».

### Jóvenes y preparados

Estos quesos, añadió, salen más «por amor que por rentabilidad real». Primero, porque a veces el sacrificio no compensa. O porque no les da lo suficiente. Como le sucede, por ejemplo, a Víctor y a Nayra. Él, 28 años, animador sociocultural con excedencia en el Ayuntamiento de Mogán; ella, 24 y formada en Integración Social. Hicieron esta apuesta de la nada. Empezaron a comprar las cabras hace cuatro años y hace año y medio dieron de alta a la quesería. Les quitan los quesos de las manos, pero ahora bajó la producción y ya no pueden vivir los dos de lo que les gusta. Nayra se ha buscado otro trabajo que les complemente los ingresos.

Son jóvenes, les gusta lo que hacen y se dedican en cuerpo y alma a sus animales y a sus quesos. Óliver Díaz González, uno de los últimos pastores trashumantes de la comarca, es más veterano, optó por dejar

de hacer quesos, pero busca cómo resistir abriéndose a otras vías de ingresos, como la del turismo rural, y no le ponen sino trabas.

Atiende y saca a pastar un ganado de 280 cabras con las que, por cierto, también contribuye a evitar los incendios en la isla. Sus animales forman parte de ese proyecto impulsado por el Cabildo que se ha dado en llamar ovejas bombero, aunque las suyas sean cabras. Pero Díaz se ha propuesto una actividad complementaria: montar dos o tres cabañas de madera para turistas junto a su explotación. ¿Su problema? Que está en la linde del futuro parque nacional.

Con todo, unos y otros tienen claro que los sueños cuestan y que la base, los cimientos, los tienen puestos y son sólidos. Estos animales y estos quesos son garantía de éxito y calidad. Solo hace falta acercarlos al resto del mundo, y una vía para conseguirlo es, por ejemplo, las catas y la organización de visitas a sus propias explotaciones ganaderas.

Víctor y Nayra se estrenaron días atrás con esta ruta. De entrada, recibieron a la comitiva con una sugerente infusión de sándara, una especie de menta que crece en un nacimiento de Inagua que ellos mismos les sirvieron. Óliver mostró los corrales de su granja de Tocodomán y les explicó por dónde pastorean sus cabras o qué tipo de cercos usa y por qué.

Y luego acabaron en el local multiservicios de Tasarte, donde dos de los productores (los otros dos no pudieron acudir) cataron ante el público sus propios quesos. Lo hicieron ante la atenta mirada de uno de los mayores expertos de Canarias e, incluso, de España, Manuel López,

formado también en la Basque Culinary Center y maestro catador.

Josué Benítez Cubas, que gestiona desde 2022 junto a Llailma Saavedra Suárez la quesería La Renta, en Los Cercadillos, probó y describió su propio queso. Lo trabajan semicurado y curado con pimentón, gofio y tuno indio, no usan prensa ni tampoco cámara, sino un cuarto de oreo, como antiguamente. La Renta y El Lomitillo pertenecen a la misma comarca y, sin embargo, dan quesos muy distintos. Es la magia de la artesanía. «Tienen identidad propia», subraya López. Pura marca aldeana.

**EL APURÓN**  
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

## EL SECTOR PLATANERO DE CANARIAS PIDE EL DETALLE DEL ACUERDO DE APOYO AGRÍCOLA DE ESPAÑA A ECUADOR

Decepción entre los productores nacionales de plátano ante la posible ayuda del Gobierno de España al principal competidor internacional del Plátano de Canarias



El sector platanero de Canarias ha solicitado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el envío del texto íntegro y del cronograma del

Memorando de Entendimiento (MoU) firmado con Ecuador, comunicado ayer jueves. Asimismo, reclama una aclaración pública sobre el alcance real de dicho acuerdo.

La petición responde a la sorpresa y preocupación de los productores ante la posibilidad de que el pacto incorpore instrumentos que favorezcan a la banana de importación, principal competidor del Plátano de Canarias.

Las inquietudes del sector se acrecientan por las propias declaraciones del Ministro, Luis Planas, que en la nota oficial subrayó que "Ecuador tiene un gran potencial de incrementar su producción agroalimentaria", abriendo posibilidades económicas y sociales para dicho país.

Este énfasis en el previsible aumento de la oferta ecuatoriana despierta el temor a que se produzcan efectos negativos en la comercialización del producto nacional, dada las diferentes condiciones y exigencias entre la producción de la Unión Europea y la de terceros países como Ecuador.

#### Reivindicaciones del sector

Ante este escenario, los productores canarios reclaman:

- Transparencia. Publicación del texto completo del MoU, con sus anexos técnicos, los instrumentos previstos y la gobernanza del acuerdo.
- Condicionalidad bajo las mismas reglas. Que cualquier apoyo o cooperación quede vinculado, verificable y exigible al cumplimiento equivalente de las normas sociales, laborales, ambientales y fitosanitarias que rigen en la producción comunitaria.
- Cláusula de no distorsión. Garantía expresa de que no se destinarán

medidas de apoyo a la banana de importación que puedan desplazar al Plátano de Canarias.

– Coherencia de políticas. Alineación del MoU con los objetivos europeos de sostenibilidad y competencia leal, evitando situaciones de 'dumping' social o ambiental.

Los productores canarios entienden que podría establecerse un mecanismo de seguimiento mediante la creación de un grupo de trabajo con participación del sector, encargado de evaluar el impacto en precios, volúmenes y condiciones de competencia, con informes periódicos de carácter público.

“No cuestionamos la cooperación internacional, pero necesitamos que cualquier apoyo de nuestro Gobierno no se traduzca en nuevas ventajas competitivas para la banana importada frente a una producción europea que asume costes y obligaciones sociales y ambientales mucho más exigentes”, subraya el sector.

Según informó el propio Ministerio, el Memorando prevé cooperación técnica, desarrollo de seguros agrarios y sistemas de gestión de riesgos, intercambio de conocimiento sobre modelos de producción, gestión de recursos fitogenéticos y zoogenéticos, certificación ecológica, uso sostenible de fertilizantes y plaguicidas, gestión eficiente del agua y regadíos, fomento del asociacionismo y promoción de productos agroalimentarios.

### Comercio e impacto en España

En este contexto, resulta clave analizar las cifras de comercio e impacto

que reflejan la situación actual de las importaciones de banana en España y en la Unión Europea.

Volumen Ecuador-España (2023): España importó 39.754 toneladas de banana/plátano (HS 0803) procedentes de Ecuador, por un valor de 37,4 millones de dólares, según UN Comtrade WITS.

Peso de Ecuador en la UE (2024): Ecuador fue el primer proveedor de bananas de la UE con 1.667.794 toneladas, lo que representó aproximadamente el 28 % de la oferta total de la UE-27 (5.992.787 t), de acuerdo con datos de Agriculture and rural development.

Precios y competitividad: En 2024, los valores unitarios de entrada de bananas latinoamericanas se situaron como los más bajos del mercado comunitario. Ecuador registró 0,69 €/kg, mientras que Guatemala y Panamá alcanzaron 0,60 €/kg y Colombia 0,61 €/kg, según Agriculture and rural development. Valores que no cambian desde hace más de una década y que "presionan las cotizaciones del producto europeo y facilitan promociones que buscan sustituir al Plátano de Canarias en los lineales".

El sector insiste, así, en que la defensa del Plátano de Canarias pasa por un marco de cooperación internacional que no genere desigualdades, sino que garantice condiciones de competencia justas para todos los productores.

---

**(\*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales**