

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

EL CABILDO FORMA AL MÁXIMO NIVEL INTERNACIONAL A PROFESIONALES DEL SECTOR VITIVINÍCOLA Y GASTRONÓMICO

La Palma está acogiendo, impulsada por el Cabildo de La Palma, la formación oficial de segundo nivel de la prestigiosa Wine & Spirit Education Trust (WSET), una de las certificaciones más reconocidas a nivel mundial en la profesionalización del sector vitivinícola y gastronómico

Esta acción se desarrolla gracias a la apuesta del Cabildo de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura y de la empresa pública Sodepal,

a través del proyecto Saborea La Palma, por mejorar la formación del sector gastronómico, sector fundamental en el desarrollo económico insular.



La consejera de Promoción Económica del Cabildo de La Palma, Miriam Perestelo, ha asegurado que "hemos hecho un esfuerzo notable, con resultados muy destacados, en la promoción de nuestro sector gastronómico, posicionándolo en las ferias más importantes a nivel nacional", pero "somos conscientes" de la necesidad "de trabajar en la formación de nuestros profesionales".

Con esa idea, "alcanzamos un acuerdo con Canarias Wine Academy", centro acreditado por WSET en el Archipiélago que está colaborando con esa iniciativa, "para ofrecer cursos de primer nivel, con reconocimiento internacional", ha subrayado la consejera, que ha informado de que tras desarrollar con éxito el curso de primer nivel, "hemos querido dar un paso más con el inicio de la formación de segundo nivel", costeando desde el Cabildo de La Palma el 50% de la matrícula a todos los inscritos.

En los dos cursos de WSET en La Palma, de primer y segundo nivel, participan unos 30 profesionales, que trasladarán a sus establecimientos

o al propio Consejo Regulador Vinos de La Palma la formación que están recibiendo.

WSET, fundado en 1969 en Londres, es el principal referente global en educación sobre vinos y espirituosos. Está presente en más de 70 países y ha formado a más de un millón de alumnos. Sus cursos ofrecen una estructura rigurosa, progresiva y altamente valorada en hostelería, restauración, enoturismo y entre las bodegas.

LA PROVINCIA

INADICADO DE LA CATA DE VINO

JERÓNIMO MONTESDEOCA, AGRICULTOR: «SE PUEDE PLANTAR MÁS, PERO HAY FINCAS CON TRABAS POR HERENCIAS»

Dedicó su vida profesional a la automoción. Y cuando se jubiló volvió al terruño «para entretenerme». Ahora aporta su experiencia al cultivo de manzanas y ciruelas en Valleseco, junto a su hija Vanesa



¿Cómo fue volver de nuevo a la agricultura?

Aunque estaba con la automoción, nunca me despisté. Porque te metes ahí, y siempre estás haciendo cosillas y se te pasa la vida rápidamente y

entretenido.

¿Se puede vivir al 100% de la agricultura?

Sí, prácticamente. Lo que hace falta un montón de ayudas. Por ejemplo, hemos tenido problemas con el agua, que no está barata y falla el suministro. Andas con parches de aquí y de allí para sacar la producción adelante, y que sea una producción buena y se venda bien. Tenemos agua que almacenamos durante el año que cae. Y otra parte que compramos al ayuntamiento, de pozos, muy buena.

Los conejos

¿Los árboles los plantaron o viene de antes y se recuperaron?

Teníamos unos cuantos. Hemos ido renovando poco a poco. Al ser árboles mayores la producción no es la misma. Todos los años hay que renovar, porque unos se pierden porque los conejos echan una mano, y por el agua.

¿Y qué tal los precios de venta?

Con la manzana hay dos tipos: unos que comercializamos a través de las sidrerías, con un precio bastante económico porque son de un calibre más pequeño. Luego está la manzana de primera, que se vende a Spar, a GMR y a las grandes superficies, que tienen mejor mercado. Con la ciruela pasa más o menos igual, y se vende como de primera porque tiene un calibre similar.

Manzanas

¿Es posible que la ciruela reciba el mismo tratamiento que la manzana en Valleseco?

El terreno se lo ha comido la manzana. La poca ciruela que hay es de

calidad y se vende muy bien. La nuestra se conoce como huevo macho, que tiene un buen mercado: es grande, morada y muy carnosa. De la amarilla cada vez hay menos, porque la gente se va pasando a la otra variedad.

¿Tienen pensado seguir ampliando la superficie?

Sí. El problema es que no hay terrenos para comprar, aunque hay muchos abandonados. Unos con problemas de herencias y hay quien no quiere vender lógicamente. Si se consiguieran terrenos que estuvieran dispuestos a vender o a cualquier tipo de operación, habría muchos agricultores interesados.

¿Hay muchos problemas de papeleos con fincas por herencias?

Hay varios con los que he hablado que tienen problemas de herencias antiguas. Que no hay papeles de los abuelos, y no pasó a los padres y no puede pasar a los hijos. Y escriturar cuesta dinero. Si fuera para plantar hortalizas, pero para plantar un árbol... ¿Y si dentro de dos años me voy, los arranco? No, no. No hay forma.

Mi impresión en zonas de medianías es que se está volviendo a plantar en terrenos abandonados desde hace mucho tiempo. ¿Es así?

En Valleseco tenemos el problema de que no tenemos grandes fincas, sino en bancales y laderas. El que tiene una ladera no puede plantar hortalizas, sino árboles, donde el trabajo es mucho mayor: para el agua, mantenerla y sacar la fruta. Pero es lo que tenemos.

Importaciones masivas

Si tuviera la varita de los políticos. ¿Qué tres medidas tomaría para

impulsar la agricultura?

Lo más importante es el agua. En segundo lugar, que te echaran un capote, como están haciendo con la comercialización de la manzana. Y, en tercer lugar, controlar la entrada de fruta que viene de fuera. Que no es del día a día, del kilómetro cero, pero que la venden muy parecida a la tuya o diciendo que es del país, a mitad de precio del que tú puedes comercializarla. El agricultor está siempre entre la espada y la pared.

En el caso de la ciruela, ¿qué proporción puede llegar de fuera?

Tenemos aquí todo el año. Pero en épocas en que estamos podando el árbol, está llegando de Murcia y del Levante, que entra lo que no está escrito. Y no contamos con Marruecos, que es todo el año. No es que está mal, pero de cámara y a un precio de pena.

¿Hay entonces posibilidades de crecimiento para la fruta local?

Sí. Si le echaran un capote al agricultor se podrían obtener un montón de producción, de fincas y de cosas. Nos llenamos la boca de fruta de kilómetro cero y del relevo generacional, pero tú solo no puedes ganar estar guerra.

TELDE AVANZA EN EL PROYECTO 'ZONAS RURALES DEPRIMIDAS 2025' CON LA RECUPERACIÓN DE FINCAS Y CAMINOS RURALES

La concejala de Desarrollo Local, Nayra Navarro, visita los trabajos que ya se ejecutan en la Finca del Viso y la Finca de la Herradura

El Ayuntamiento de Telde, a través de la Concejalía de Desarrollo Local,

Comercio y Pymes, continúa desarrollando el proyecto Zonas Rurales Deprimidas Telde 2025 (ZRD 2025), una iniciativa enmarcada dentro del Programa de Fomento de Empleo Agrario impulsado por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



Los trabajos, que ya se están llevando a cabo en la Finca del Viso, la Finca de la Herradura y diferentes caminos rurales y medianías del municipio, tienen como objetivo mejorar el entorno rural, fomentar el empleo agrario y promover la sostenibilidad ambiental.

Durante los tres meses de ejecución, el proyecto permite la contratación de 76 trabajadores, entre peones agrícolas, capataces, albañiles, pintores y personal administrativo, ofreciendo nuevas oportunidades laborales a personas desempleadas, especialmente a aquellas procedentes del sector agrario o con mayores dificultades de inserción.

La concejala de Desarrollo Local, Nayra Navarro, visitó recientemente las zonas donde se están desarrollando las actuaciones, destacando el buen ritmo de los trabajos y la implicación del personal participante.

“Con ZRD 2025 estamos recuperando espacios agrícolas y rurales que forman parte de la identidad de Telde, al tiempo que generamos empleo y fomentamos el compromiso con la sostenibilidad y el sector primario”,

subrayó la edil. Navarro añade que “estamos muy agradecidos con estos vecinos y vecinas de Telde, quienes están trabajando muy duro, demostrando su compromiso y ganas de trabajar en este proyecto”.

Revitalizar la tradición agrícola

Entre las acciones que ya se ejecutan figuran la limpieza y recuperación de las fincas municipales, la mejora de las infraestructuras de riego, la rehabilitación de caminos rurales, la gestión de residuos agrícolas y la creación de huertos de autoconsumo. Asimismo, el proyecto incluye formación práctica en técnicas agrícolas, riego eficiente, cultivo ecológico y manipulación de alimentos.

ZRD 2025 busca revitalizar la tradición agrícola y ganadera de Telde, impulsando la diversificación de cultivos y la reutilización de recursos naturales, con el fin de consolidar al municipio como un referente de sostenibilidad y desarrollo rural en Gran Canaria.

El proyecto se desarrolla de forma coordinada entre las concejalías de Agricultura, Desarrollo Local, Servicios Municipales y Obras Públicas, aunando esfuerzos para mejorar la calidad de vida de la ciudadanía y preservar el valor ambiental y cultural del municipio.

EL CABILDO DE LA PALMA FORMA AL MÁXIMO NIVEL INTERNACIONAL A PROFESIONALES DEL SECTOR VITIVINÍCOLA Y GASTRONÓMICO

Miriam Perestelo indica que esta acción se enmarca dentro del proyecto Saborea La Palma



La Palma está acogiendo, impulsada por el Cabildo de La Palma, la formación oficial de segundo nivel de la prestigiosa Wine & Spirit Education Trust (WSET), una de las certificaciones más reconocidas a nivel mundial en la profesionalización del sector vitivinícola y gastronómico.

Esta acción se desarrolla gracias a la apuesta del Cabildo de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura y de la empresa pública Sodepal, a través del proyecto Saborea La Palma, por mejorar la formación del sector gastronómico, sector fundamental en el desarrollo económico insular.

La consejera de Promoción Económica del Cabildo de La Palma, Miriam Perestelo, ha asegurado que “hemos hecho un esfuerzo notable, con resultados muy destacados, en la promoción de nuestro sector gastronómico, posicionándolo en las ferias más importantes a nivel nacional”, pero “somos conscientes” de la necesidad “de trabajar en la formación de nuestros profesionales”.

Con esa idea, “alcanzamos un acuerdo con Canarias Wine Academy”, centro acreditado por WSET en el Archipiélago que está colaborando con esa iniciativa, “para ofrecer cursos de primer nivel, con reconocimiento internacional”, ha subrayado la consejera, que ha informado de que tras desarrollar con éxito el curso de primer nivel, “hemos querido dar un paso más con el inicio de la formación de segundo nivel”, costeando desde el Cabildo de La Palma el 50% de la matrícula a todos los inscritos.

En los dos cursos de WSET en La Palma, de primer y segundo nivel, participan unos 30 profesionales, que trasladarán a sus establecimientos o al propio Consejo Regulador Vinos de La Palma la formación que están recibiendo.

WSET, fundado en 1969 en Londres, es el principal referente global en educación sobre vinos y espirituosos. Está presente en más de 70 países y ha formado a más de un millón de alumnos. Sus cursos ofrecen una estructura rigurosa, progresiva y altamente valorada en hostelería, restauración, enoturismo y entre las bodegas.

EL MERCADO AGRÍCOLA SE ESTRENA CON ÉXITO EN GÁLDAR Y VOLVERÁ A LA PLAZA DE SANTIAGO CADA DOS SEMANAS

El I Mercado Agrícola de Gáldar, una iniciativa impulsada por la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar, dirigida por Tine Martín Ojeda, se estrenó este domingo con un gran éxito para los visitantes y productores. El Mercado se celebrará cada quince días en la Plaza de Santiago y sus alrededores, siempre los domingos



Teodoro Sosa, alcalde de la ciudad, visitó el I Mercado Agrícola junto con los concejales Tine Martín y Carlos Ruiz, y subrayó que "la oferta de restauración en Gáldar atrae a cientos de personas todos los domingos y ahora vamos a tener este complemento cada dos semanas de la mano de la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico".

"Podremos disfrutar de estas jornadas con música en vivo, pero principalmente reivindicando nuestro sector primario. Nos encontramos con muchos productores que vienen de todos los rincones de Gran Canaria a presentar sus mejores productos. De esta forma conseguimos darle aún más vida al pueblo y concienciar a la gente que los productos de kilómetro cero y de cercanía son el futuro de esta tierra", añadió.

Tine Martín, concejal de Desarrollo Socioeconómico, explicó que "este mercado nace con la intención de aportar una oferta continuada y cercana para nuestros productores, al mismo tiempo que dinamizamos el casco histórico de Gáldar". "Queremos que la ciudadanía valore el esfuerzo del sector primario y reconozca la calidad de los productos que se cultivan y elaboran en nuestra tierra. La acogida en esta primera edición ha sido muy positiva y seguiremos trabajando para consolidarlo como una cita habitual en el municipio", continuó.

Este evento se enmarca dentro del programa insular de Mercados Agrícolas, Ganaderos y Pesqueros de Gran Canaria, presidido por Mari Carmen Pérez Castellano, organizado por Agustín Bolaños Guedes y Saúl Navarro Benítez, y cuenta con la colaboración de la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria.

La cita tuvo lugar en horario de 9:00 a 13:30 horas y reunió a numerosos productores de la isla en una jornada dedicada a resaltar la excelencia, sostenibilidad y autenticidad del sector primario local.

A lo largo de la mañana, el público pudo descubrir y adquirir productos de proximidad, como frutas y hortalizas frescas, panes y quesos artesanales, mieles, vinos y otras elaboraciones tradicionales, que reflejan el sabor y la calidad del campo grancanario. El ambiente se completó con música en directo con las actuaciones de Alma Zerpa, La Granja de Don Millo y Dúo Guardilama.

EL CABILDO FORMA "AL MÁXIMO NIVEL INTERNACIONAL" A PROFESIONALES DEL SECTOR VITIVINÍCOLA Y GASTRONÓMICO

La Palma acoge la formación oficial de segundo nivel de la prestigiosa Wine & Spirit Education Trust (WSET), una de las certificaciones más reconocidas a nivel mundial en la profesionalización del sector vitivinícola y gastronómico



"Esta acción se desarrolla gracias a la apuesta del Cabildo de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura y de la empresa pública Sodepal, en el marco del proyecto Saborea La Palma, por mejorar la formación del sector gastronómico, sector fundamental en el desarrollo económico insular".

La consejera de Promoción Económica del Cabildo de La Palma, Miriam Perestelo, ha asegurado que "hemos hecho un esfuerzo notable, con resultados muy destacados, en la promoción de nuestro sector gastronómico, posicionándolo en las ferias más importantes a nivel

nacional”, pero “somos conscientes” de la necesidad “de trabajar en la formación de nuestros profesionales”.

Con esa idea, “alcanzamos un acuerdo con Canarias Wine Academy”, centro acreditado por WSET en el Archipiélago que está colaborando con esa iniciativa, “para ofrecer cursos de primer nivel, con reconocimiento internacional”, ha subrayado la consejera, que ha informado de que tras desarrollar con éxito el curso de primer nivel, “hemos querido dar un paso más con el inicio de la formación de segundo nivel”, costeando desde el Cabildo de La Palma el 50% de la matrícula a todos los inscritos.

En los dos cursos de WSET en La Palma, de primer y segundo nivel, participan unos 30 profesionales, que trasladarán a sus establecimientos o al propio Consejo Regulador Vinos de La Palma la formación que están recibiendo.

WSET, fundado en 1969 en Londres, es el principal referente global en educación sobre vinos y espirituosos. Está presente en más de 70 países y ha formado a más de un millón de alumnos. Sus cursos ofrecen una estructura rigurosa, progresiva y altamente valorada en hostelería, restauración, enoturismo y entre las bodegas.

EL MERCADO AGRÍCOLA SE ESTRENA CON ÉXITO EN GÁLDAR Y VOLVERÁ A LA PLAZA DE SANTIAGO CADA DOS SEMANAS

Este evento se enmarca dentro del programa insular de Mercados Agrícolas, Ganaderos y Pesqueros de Gran Canaria



El I Mercado Agrícola de Gáldar, una iniciativa impulsada por la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar, dirigida por Tine Martín Ojeda, se estrenó este domingo con un gran éxito para los visitantes y productores. El Mercado se celebrará cada quince días en la Plaza de Santiago y sus alrededores, siempre los domingos.

Teodoro Sosa, alcalde de la ciudad, visitó el I Mercado Agrícola junto con los concejales Tine Martín y Carlos Ruiz, y subrayó que "la oferta de restauración en Gáldar atrae a cientos de personas todos los domingos y ahora vamos a tener este complemento cada dos semanas de la mano de la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico".

"Podremos disfrutar de estas jornadas con música en vivo, pero

principalmente reivindicando nuestro sector primario. Nos encontramos con muchos productores que vienen de todos los rincones de Gran Canaria a presentar sus mejores productos. De esta forma conseguimos darle aún más vida al pueblo y concienciar a la gente que los productos de kilómetro cero y de cercanía son el futuro de esta tierra", añadió.

Tine Martín, concejal de Desarrollo Socioeconómico, explicó que "este mercado nace con la intención de aportar una oferta continuada y cercana para nuestros productores, al mismo tiempo que dinamizamos el casco histórico de Gáldar". "Queremos que la ciudadanía valore el esfuerzo del sector primario y reconozca la calidad de los productos que se cultivan y elaboran en nuestra tierra. La acogida en esta primera edición ha sido muy positiva y seguiremos trabajando para consolidarlo como una cita habitual en el municipio", continuó.

Este evento se enmarca dentro del programa insular de Mercados Agrícolas, Ganaderos y Pesqueros de Gran Canaria, presidido por Mari Carmen Pérez Castellano, organizado por Agustín Bolaños Guedes y Saúl Navarro Benítez, y cuenta con la colaboración de la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria.

La cita tuvo lugar en horario de 9:00 a 13:30 horas y reunió a numerosos productores de la isla en una jornada dedicada a resaltar la excelencia, sostenibilidad y autenticidad del sector primario local.

A lo largo de la mañana, el público pudo descubrir y adquirir productos de proximidad, como frutas y hortalizas frescas, panes y quesos

artesanales, mieles, vinos y otras elaboraciones tradicionales, que reflejan el sabor y la calidad del campo grancanario. El ambiente se completó con música en directo con las actuaciones de Alma Zerpa, La Granja de Don Millo y Dúo Guardilama.



BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE

<https://www.bopsantacruzdetenerife.es/bopsc2/index.php>

CABILDO INSULAR DE LA PALMA

- Anuncio relativo a información pública de la aprobación inicial del Proyecto "Depósito de cabecera y red de riego para El Viñero de Los Llanos Negros. Fae I" para que las personas interesadas puedan presentar las reclamaciones o alegaciones que estimen pertinentes

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Resolución de 9 de octubre de 2025, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se publica el Convenio con la Asociación de Criadores de Cabras de Raza Palmera, para el depósito y custodia de material genético de animales de razas puras, consignado en el Banco Nacional de Germoplasma Animal.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-21006