

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

Canarias7

A LA RICA Y DULCE PIÑA TROPICAL DE FUERTEVENTURA

Estebana Cabrera Torres cultiva en la finca La Calabaza, en el municipio de Tuineje, esta fruta tropical que se ha adaptado a Fuerteventura por, sobre todo, el tipo de suelo y las horas de luz



El olor dulzón da la bienvenida al entrar en los invernaderos de la finca La Calabaza, en el municipio de Tuineje, y confirma el cultivo de la piña tropical. Bajo la malla, no hace ni frío, ni tampoco calor, «es la claridad de Fuerteventura la que da el sabor a nuestras piñas tropicales», no duda Estebana Cabrera Torres al buscar la razón del sabor de su cosecha estrella.

Entre las hileras de piñas tropicales del primer invernadero, se maneja Estebana (La Calabaza, 1977) dando detalles del suelo, salinidad del agua, horas de sol, tipo de abono, color de la fruta. Viéndola en su papel de agricultora, cuesta creer que, en realidad, su trabajo fue de asesora contable durante 22 años.

La muerte trágica de su progenitor, el empresario agrícola Paco Cabrera Cabrera, en 2018, le hizo dar un giro a su vida. «Desde luego no entraba en mis planes ocuparme de la finca de frutas y verduras de mi padre, pero me decidí a hacerlo por él».

Estebana tenía 41 años cuando dejó de lado los números y se pasó de lleno a la agricultura. Y no de una finca cualquiera: la empresa agrícola se divide en tres suelos situados en La Calabaza, Tirba y Montaña Hendida. «Veinte y ocho hectáreas» -resucita la asesora contable que lleva dentro-, de las cuales la mayor extensión corresponde a La Calabaza, cruzada por el barranco del mismo nombre, cerca de Tesejerague, en Tuineje.

Una vez tomada la decisión de seguir adelante con la finca La Calabaza, a Estebana no le costó tanto. «Sigo manteniendo más o menos los

mismos trabajadores y los cultivos también son los mismos de mi padre: varias variedades de tomate, papas, melón, sandía y piña tropical».

Además, y muy importante en la agricultura de Fuerteventura, La Calabaza no sabe de cortes de agua. «Mi padre siempre fue muy precavido con el agua de riego y construyó unos buenos depósitos y presas de reserva hídrica».

Al gasto energético de la empresa agrícola le tocó a ella hacerle frente. En 2024, se pasó a la energía fotovoltaica, que es la que mueve la plantación a través de 110 placas solares. «La factura de la luz me bajó casi al 100%».

De entre todas las frutas y verduras de la finca La Calabaza, el tomate de ensalada es el más rentable, por lo menos en kilos, como matiza esta empresaria agrícola. «Si la piña tropical diera todo el año, sin duda sería el cultivo más rentable, pero la cosecha se limita a unos pocos meses, de junio a octubre».

Su padre Paco trajo hace años unas piñas tropicales de Tenerife. Lo hizo de prueba, pero el cultivo se adaptó tan bien a Fuerteventura que, hasta el ingeniero agrícola que se lo recomendó, se quedó con la boca abierta.

La razón de la adaptación de la piña tropical a la Maxorata reside en el tipo de suelo. «Esta tierra tiene el tipo de nutrientes apropiado, siempre bajo invernadero, sin sol directo, y con la claridad de Fuerteventura».

Esta fruta tropical lleva agua, no tanta como otros cultivos de La

Calabaza. «Pero sobre todo requiere menos mano de obra, menos cuidados, que otros. Sólo hay que quitarle la hierba, que sale mucha en torno a las matas».

Las piñas tropicales tardan de nueve meses a un año en salir, «que ya es tiempo, pero el precio final de la fruta en el mercado vale la pena». Es a razón de dos piñas por planta «y al tercer año hay que renovar las matas».

Los clientes sí que son iguales para las frutas y verduras de la finca: hoteles, supermercado Padilla y algunos particulares. «Salvo cuando empiezan a madurar las piñas, que la gente se entera y viene aquí a comprarlas. Hasta a Alemania llegan, que un cliente las envía tras pedir las verdes para comerlas allí con todo su sabor».

A estas alturas de su cambio de trabajo, Estebana ya le ve las ventajas a la agricultura. «Tengo mi propio horario, mis propias vacaciones, mayor flexibilidad a la hora de ocuparme de mis hijos. Alguna que otra cosa me quita el sueño, sí, pero como en cualquier otra profesión».

Para que el olor dulzón de la piña tropical se propague por el invernadero una mañana de jueves, hay que esperar a que la fruta empiece a amarillear. «Cuando comienza a madurar es cuando el aire huele a piña».

EL MAR Y EL PRODUCTO LOCAL, PROTAGONISTAS DE LA FERIA KM.0 EN TELDE

La edición de este año, que se celebra en el Parque Urbano de Melenara, reúne a 40 productores, 20 de ellos del municipio anfitrión



La Feria Kilómetro 0 de Gran Canaria celebra este fin de semana su 33ª edición en el Parque Urbano de Melenara, en Telde, con un homenaje al mar y al producto local.

La consejera de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso, inauguró este sábado un encuentro que reúne a 40 productores de toda la isla, de los cuales 20 pertenecen al municipio anfitrión, consolidando a esta cita como uno de los principales escaparates del producto local y de proximidad.

En su intervención, la consejera destacó “la importancia de este tipo de espacios, que permiten acercar al público el trabajo y el esfuerzo de quienes sostienen el tejido productivo de Gran Canaria”. Alonso subrayó que “la Feria Km.0 no solo impulsa la economía local y la sostenibilidad, sino que refuerza el orgullo por lo nuestro, por el producto de kilómetro

cero y por los productores que forman parte esencial del paisaje y la identidad de esta isla”.

En esta edición, la Feria Km.0 dirige su mirada hacia la costa con el propósito de reconocer la labor del sector pesquero artesanal. La Cooperativa de Pescadores de Melenara ocupa un lugar destacado en el recinto, como símbolo de la conexión entre el mar y la economía local, y de la relevancia del municipio de Telde como uno de los principales núcleos pesqueros de Gran Canaria.

Además de la representación pesquera, los asistentes pueden disfrutar de una amplia muestra de productos elaborados en el municipio, como los vinos de Bodega La Higuera Mayor, Bodega Hinojo y Señorío de Cabrera; la miel de Colmenar La Violeta; los helados artesanales de Helados El Canario; las mermeladas de Isla Bonita o los quesos de Lomo Gallego, entre otros muchos.

Durante el acto de inauguración, la consejera estuvo acompañada por la concejala de Sector Primario, María González Calderín, quien coincidió en destacar el valor que tiene esta feria para visibilizar el talento y la calidad de los productores del municipio.

La Feria Km.0 Gran Canaria tiene como objetivo dinamizar la economía local, fomentar el consumo responsable y sostenible y reconocer la labor de los pequeños productores que, día a día, trabajan por mantener viva la agricultura, la ganadería, la pesca y la artesanía de la isla. En sus 32 ediciones anteriores, ha sido visitada por más de 328.000 personas y ha contado con la participación de 365 productores de todos los municipios

de Gran Canaria.

La edición de Telde está promovida por el Ayuntamiento de Telde, a través del programa Saborea Telde, y por la Consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, en colaboración con Gran Canaria Me Gusta, Cámara de Comercio de Gran Canaria, Turismo de Gran Canaria, Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y Cajasiete, con la organización de Elipse, Gestión de Eventos.



LA FERIA KM.0 GRAN CANARIA CELEBRA SU 33ª EDICIÓN EN TELDE

La Feria Km.0 no solo impulse la economía local y la sostenibilidad, sino que ponga el valor el producto de kilómetro cero y por los productores de la isla



El Cabildo de Gran Canaria ha inaugurado este sábado la 33ª edición de la Feria Km.0 Gran Canaria, que se celebra durante todo el fin de semana



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

en el Parque Urbano de Melenara (Telde). El encuentro reúne a 40 productores de toda la isla, de los cuales 20 pertenecen al municipio anfitrión, consolidando a esta cita como uno de los principales escaparates del producto local y de proximidad.

Economía local

La institución insular ha destacado en una nota la importancia de este tipo de espacios, que permiten acercar al público «el trabajo y el esfuerzo de quienes sostienen el tejido productivo de Gran Canaria». De este modo, se prevé que la Feria Km.0 no solo impulse la economía local y la sostenibilidad, sino que ponga el valor el producto de kilómetro cero y por los productores de la isla.

En esta edición, la Feria Km.0 dirigirá su mirada hacia la costa con el propósito de reconocer la labor del sector pesquero artesanal. Así, la Cooperativa de Pescadores de Melenara ocupa un lugar destacado en el recinto, como símbolo de la conexión «entre el mar y la economía local, y de la relevancia del municipio de Telde como uno de los principales núcleos pesqueros de Gran Canaria».

Productos del municipio

Además de la representación pesquera, los asistentes pueden disfrutar de una amplia muestra de productos elaborados en el municipio, como los vinos de Bodega La Higuera Mayor, Bodega Hinojo y Señorío de Cabrera, la miel de Colmenar La Violeta, los helados artesanales de Helados El Canario, las mermeladas de Isla Bonita o los quesos de Lomo Gallego, entre otros muchos.