

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

OFENSIVA DEL CAMPO CONTRA LA LEY DE MONTES POR "AMENAZAR" AL SECTOR PRIMARIO

La Unión de Asociaciones de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria denuncia que el Anteproyecto vulnera derechos, limita la implicación ciudadana y amenaza la agricultura y la ganadería de medianías y cumbres



El campo canario ha iniciado una ofensiva organizada contra el anteproyecto de la Ley de Montes de Canarias al considerar que el texto supone una amenaza directa para la agricultura y la ganadería tradicional y vulnera el derecho de las comunidades rurales a participar en las decisiones que afectan a su territorio. La Unión de Asociaciones de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria, que agrupa a 26 colectivos vinculados al sector primario, la cultura tradicional y la gestión comunitaria del territorio, ha presentado un documento de alegaciones en el que, entre otros argumentos, expone que la norma es incompatible con figuras de reconocimiento internacional como la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria y el Patrimonio Mundial de la UNESCO concedido a las Montañas Sagradas de la isla.

Canarias7

FINCA SAN RAFAEL: DE CAMPO DE BATALLA VANDÁLICO A VERGEL AGRÍCOLA

Una empresa canaria compra las 14 hectáreas en subasta pública y ahora trabaja para convertirlas en un referente de la agricultura ecológica



La Finca de San Rafael, en Telde, renace poco a poco de sus cenizas. Por fin ha salido del limbo judicial que la sumió en un agujero negro desde 2008. Una empresa canaria, Terramega, apostó por sus maltratadas 14 hectáreas, la adquirió en subasta pública en septiembre pasado y la ha rescatado del abandono. En solo seis meses la ha sometido a cuidados intensivos para conseguir que vuelva a ser lo que fue durante el siglo XX, un vergel agrícola. Tras años siendo pasto de vandalismo y saqueos, los gestores de Terramega se han puesto al frente de un equipo que la quiere convertir en todo un referente de la agricultura ecológica en Gran Canaria.

Desde la calle no son perceptibles las mejoras, pero basta con dos detalles para darse cuenta de que algo, o bastante, ha cambiado: la puerta principal de la icónica casona que preside la finca desde 1720 ha sido tapiada y el acceso por el que durante años se colaron curiosos, turistas, influencers (conserva un estanque en cueva muy instagrameable), vándalos o ladrones está protegido por una puerta y dotado de alarma. Se ha abierto otra etapa para San Rafael.

Héctor Moya, gerente de la finca, no encuentra palabras que describan con exactitud lo que se encontraron la primera vez que pusieron un pie en San Rafael. Aparte del deterioro alarmante que presentaban los distintos inmuebles que se distribuyen a lo largo de la propiedad, las numerosas parcelas que la conforman lucían muertas de vida, secas, áridas. Además, había okupas, varios. «Lo resolvimos con diálogo, tardamos, fue lento, pero se consiguió», subraya.

Moya cuenta que sus actuales propietarios no son de Telde ni habían

estado en esta finca, pero se consideran vinculados al campo y aprovecharon la oportunidad de su adquisición a un precio bastante competitivo. Salieron victoriosos en la tercera de las pujas que convocó el portal Subastas Trademat en el marco del proceso de liquidación en el que entró Equipo Diez de Gestión Inmobiliaria, la anterior propietaria de la finca, que, a su vez, pertenecía al Grupo Santana Cazorla.

Las dos primeras subastas quedaron desiertas. La primera fue en verano de 2023 y su precio inicial se fijó en 5,5 millones, pese a que su tasación ascendía a 11,4 millones de euros. La segunda, en torno a mayo de 2024, redujo considerablemente la cantidad de partida a solo 2,2 millones. Y la tercera, la que ganaron sus actuales propietarios, salió a caballo entre 2024 y 2025 con un precio de partida de 500.000 euros. Hubo puja, pero la ganaron por algo más de 700.000 euros.

Esta compra rescató esta finca de La Higuera Canaria del laberinto político, judicial y societario en el que se vio inmersa desde que el Ayuntamiento de Telde decidiera comprarla en 2004 en una polémica operación de permuta con Santana Cazorla que fue anulada por los tribunales en 2008. La constructora le había comprado la finca a la familia Benjumea por 2,5 millones y apenas tres semanas después se la intercambió al Ayuntamiento por parcelas en suelo urbano de Marpequeña valoradas en 6,3 millones. Anulada la permuta, el Ayuntamiento dio por devuelta la finca, le quitó la vigilancia y desde entonces ha sido pasto de saqueos y agresiones. Nadie se hizo cargo. Estaba completamente amueblada, capilla incluida, pero ya no queda nada.

Por eso Terramega empieza ahora desde cero y centrará sus esfuerzos, al menos en una primera fase, en la recuperación de los terrenos agrícolas. La tarea está siendo ardua, porque el abandono ha sido grande y había mucha basura y destrozos acumulados, pero los cimientos son de primera clase. Moya no oculta su admiración por el sistema hidráulico de la finca. «Es increíble, único». Han recuperado el pozo, con el que han llenado con 6.000 metros cúbicos una de las tres maretas de San Rafael. Pero hay otro estanque con capacidad para 9.800, y otro para más de 4.000.

El gerente explica que la finca, que ya figura en el Registro de Operadores y Productores Agrícolas de Canarias, tendrá su propia marca: Cultivos Finca San Rafael. Conservarán lo poco que queda de lo mucho que tuvo, unos pocos mangos de altísimo valor agrícola, porque ya no se encuentran, y un naranjero, además de tres palmeras y 26 dragos. Pero, sobre todo, la volverán a plantar.

Moya tiene el nuevo mapa agrícola de la finca en su cabeza. Mientras da las cifras, señala dónde estarán. San Rafael albergará 1.300 aguacateros, 280 mangos, 100 cítricos y 120 olivos. Además, se destinarán 7.000 metros cuadrados a plataneras. «Entre febrero y primeros de abril tendrá que estar todo plantado». Con todo, lo primero será una cosecha de papas. Esperan coger 7.000 kilos.

La finca de San Rafael, que custodia la memoria de varias familias propietarias, entre otras, la del coronel Jesús Ferrer Jimeno, que fue gobernador civil de Las Palmas en 1936 y alcalde de la capital de la isla entre 1940 y 1942, parece tener ahora más futuro que pasado. Por fin.

LOS QUESOS DE GRAN CANARIA SE CORONAN EN MADRID FUSIÓN 2026

Tras nueve años consecutivos de presencia en Madrid Fusión, Gran Canaria acude a la feria para reclamar el lugar que se ha ganado en la gastronomía contemporánea, apoyada en la calidad e identidad de sus productos y en la fortaleza de sus cocineros, sumilleres y restaurantes, premiados y reconocidos, con un amplio margen de crecimiento aún por delante



En un día donde Gran Canaria brilló por los cuatro costados gracias a la fabulosa representación de la expedición de la isla, el I Concurso Bocados con Queso de Gran Canaria Madrid Fusión constituyó un éxito rotundo por el nivel de los participantes con tres restaurantes con Estrella Michelin entre ellos. Resultó ganadora de esta primera convocatoria Diana Díaz, la jefa de cocina del restaurante El Invernadero, en el pódium de la cocina con vegetales que lidera el chef Rodrigo de la Calle y que además cuenta con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol.

En una final disputada con excelso nivel por todos los participantes

como el restaurante Ibidem (Arnuero), Taste 1973 (Tenerife) y Casa Lucita (Cantabria), el podio quedó compuesto en tercer lugar con una sopa de queso con su compango por la chef Stephany Valdez (Saddle, Madrid, Estrella Michelin); en segundo lugar, el tinerfeño Alexis García (100% Hojaldre, Mejor Pastelero de España y representante canario en la Selección Nacional de Pan) con un hermoso y sabroso homenaje al queso en su fusión dulce, resultando ganadora Diana Díaz con un crujiente de Queso Flor de Guía con su calabaza asada y flores del campo en su ejecución, tan sutil como contundente en un solo bocado.

Diana nos explica el plato: "La idea era usar el queso de Flor de Guía, por lo que hice una espiral de calabaza, asada, y luego para darle matices la acompañé de una vinagreta con miel de palma, un vinagre chardonnay muy suave, un toque de picante y un poco de café. Pero todo ello con idea de destacar el amargor que a veces suele contener el queso flor, y con la corteza elaboré un suero con el que hacer una galleta con carbón activo y muchas semillas".

Uno de los grandes momentos lo constituyó la presencia de Albert Adriá en el escenario reconociendo que Canarias es su otra tierra: "Voy todos los años y me considero embajador de sus productos y un enamorado de sus quesos", deseándole suerte a los concursantes y al jurado, que tuvieron un gran papel en esta competición.

Sin duda alguna este momento constituye otro paso adelante en la presencia de Gran Canaria en Madrid Fusión coronada en esta primera jornada con la presencia de Borja Marrero (Muxgo Restaurante) como ponente del Auditorio Principal. Para entender la importancia de este

hito, el chef grancanario ha estado a la altura en la última ponencia del día en un escenario donde han pasado, entre otros, Quique Dacosta, Dabiz Muñoz, Disfrutar BCN, Albert Adrià, Ferran Adrià o Paulo Airaudo.

Como broche, parte del texto que Madrid Fusión dedica en su post resumen del día en su Instagram: "Un recorrido por la creatividad, técnica y personalidad de grandes chefs: desde la innovación de Dabiz Muñoz y Albert Adrià hasta la memoria y tradición de Quique Dacosta o los sabores ancestrales de Borja Marrero".

Con esto tenemos todo dicho, "el método", expresión con la que Borja Marrero ha bautizado en este escenario a todo su proyecto de vida y trabajo, pasa a engrosar la lista de canarios como los Hermanos Padrón, Braulio Simancas y otros que han conseguido brillar en el que para muchos es el mejor congreso gastronómico del mundo.

Si entramos a valorar la exhibición de Gran Canaria en su stand deberíamos comenzar con la ejecución del que puede ser la más bonita puesta en escena que nunca hayamos llevado a Madrid. En forma de tatami omakase haciendo un guiño al restaurante Fuji como primer restaurante japonés abierto en toda España hace más de 50 años, los y las ches insulares brillaron y deleitaron a los centenares de personas que se sentaron a conocer nuestros productos, cocinas y brindar con nuestros vinos.

Carlos Álamo, consejero de Turismo del Cabildo de Gran Canaria, destacó el papel de la gastronomía a la hora de ampliar la oferta turística de la isla, más allá del producto sol y playa, y elevar la facturación del

destino por encima de todos los registros históricos. “En los últimos años, Gran Canaria ha destacado por una gastronomía que ha sabido escuchar a su entorno: a su biodiversidad, a sus microclimas y a su historia, pero también al trabajo y la profesionalidad de productores y cocineros, y a un cliente que demanda platos honestos, productos locales reconocibles y experiencias en las que tradición y vanguardia conviven de forma natural. La isla entiende el progreso gastronómico como una relación profunda entre el territorio, quienes lo trabajan y quienes lo disfrutan”, manifestó Carlos Álamo.

Alejandro Báez, director insular de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Gran Canaria, explicó que “la isla afronta Madrid Fusión 2026 con el objetivo de reforzar su identidad gastronómica y su proyección internacional, en un momento clave para seguir creciendo en interés y potenciar nuestro sector primario”. También destacó que el desarrollo del producto gastronómico y la puesta en valor del sector primario ha tenido un efecto dinamizador y ha elevado la facturación. “Nuestra isla busca poner en valor sus productos y reconocer el buen trabajo de productores y profesionales del sector primario, permitiendo que la gastronomía sea una herramienta sustancial para el desarrollo económico y para la mejora de la cohesión social”.

La propuesta insular, basada en el protagonismo de sus cocineros y en la elaboración de platos en directo, plantea —en sintonía con el lema de Madrid Fusión— un diálogo entre chefs y territorio para ofrecer experiencias con sentido, sostenibilidad y un fuerte vínculo con el origen de los sabores. Gran Canaria lo hace con una propuesta sólida sustentada en tres pilares: un elenco de grandes profesionales de la

cocina, premiados y formados en algunas de las mejores cocinas de Europa, comprometidos con el producto insular; la identidad de unos ingredientes de alta calidad, marcados por su carácter volcánico, alisio y atlántico; y una propuesta culinaria moderna, creativa y aún en gran parte desconocida para el cliente nacional.

De esta manera, la propuesta insular en Madrid Fusión da todo el protagonismo a los profesionales, considerados los verdaderos embajadores gastronómicos de la isla, con una representación destacada de chefs y especialistas y una puesta en escena cuidada y profesional. Desde Madrid Fusión se reconoce y agradece el esfuerzo colectivo de cocineros, productores, ganaderos, agricultores, marineros y comunicadores, cuyo trabajo conjunto ha permitido que Gran Canaria reivindique hoy, sin complejos, un lugar de honor en el panorama gastronómico internacional, manteniendo el compromiso con el producto local y la excelencia profesional.

Esta edición no es ya una etapa de presentación ni de consolidación. Tras nueve años consecutivos de presencia en Madrid Fusión, Gran Canaria acude a la feria para reclamar el lugar que se ha ganado en la gastronomía contemporánea, apoyada en la calidad e identidad de sus productos y en la fortaleza de sus cocineros, sumilleres y restaurantes, premiados y reconocidos, con un amplio margen de crecimiento aún por delante. Así, una quincena de los principales restaurantes y pastelerías de la isla, junto a sus chefs y equipos, como parte de una delegación de unos 40 profesionales, ofrecieron al público profesional de Madrid Fusión una muestra de su creatividad y de los sabores del territorio. Un equipo que, junto a profesionales de sala, expertos en

productos como el gofio o el queso y destacados sumilleres, desarrolló demostraciones de cocina, armonías líquidas, catas y presentaciones. Los restaurantes participantes en la primera jornada de la feria fueron Bevir (José Luis Espino); Poemas by Hermanos Padrón (Adrián García); Camino al Jamonal (Miguel y Alberto Herrera); La Aquarela (Desirée Cabrera); Los Guayres (Ruymán González) y La Tunera (Manolo González), en una jornada que se desarrolló de 10:30 a 19:45 horas.

El chef José Luis Espino, al frente de BEVIR, ubicado en el hotel Costa Meloneras (Lopesan), destacó por una propuesta centrada en el respeto al producto, el cuidado de las texturas y una cuidada puesta en escena. Su filosofía, resumida en el lema "Todo huerta, todo mar", se traduce en una cocina que exalta los sabores isleños a través de técnicas contemporáneas. En Madrid Fusión presentó un plato de hinojo, nabo y palomitas, armonizado con el vino Llanos del Corral, seleccionado por el sumiller Diego Tornel.

El chef aruquense Adrián García, segundo jefe de cocina de Poemas by Hermanos Padrón, destacó por su carácter innovador. El restaurante, ubicado en Las Palmas de Gran Canaria, cuenta con dos Soles Repsol y una Estrella Michelin. Su propuesta fue un turrón de morcilla canaria y taco de millo, acompañado por el vino Lava Moscatel Dulce, elegido por el sumiller Rafael Hurtado.

Miguel y Alberto Herrera, de la Tasca Camino al Jamonal, llevaron al stand de Gran Canaria una cocina de raíces populares reinterpretada con creatividad. Sin artificios, su propuesta se basa en guisos elaborados a fuego lento, producto de mercado y una cocina cargada de sabor y

emoción. Tradición, diversión y familia son sus señas de identidad. En esta edición triunfaron con versiones renovadas de ropa vieja y conejo en salmorejo, maridadas con los vinos Tuscany Pet Nat y Fuente de los Berros (tinto), seleccionados por la sumiller Chaxiraxi Triana.

El chef Ruymán González, tercer clasificado en Jóvenes Cocineros de GastroCanarias 2016 y ganador del II Concurso Regional Gran Canaria Me Gusta en 2022, representó al restaurante Los Guayres (Hotel Cordial Mogán Playa), distinguido con Estrella Michelin. Su cocina se caracteriza por el respeto absoluto al producto y a los tiempos de elaboración. Presentó atún rojo con beterrada y altramuces, y cabra con trompetas y apiobola, armonizados con los vinos Todos (blanco) y Pumuky, seleccionados por la sumiller Chaxiraxi Triana.

Otro de los momentos destacados fue la participación de Desirée Cabrera, chef de La Aquarela, restaurante situado frente al mar en el sur de Gran Canaria. El establecimiento recuperó la Estrella Michelin para la isla en 2019, distinción que mantiene junto a dos Soles Repsol. Su propuesta, manzana, trebolina y especias, puso de manifiesto una cocina elegante y creativa, basada en la calidad y la proximidad del producto, acompañada por el vino Eidan dulce, seleccionado por el sumiller Nikola Ivicik.

Por su parte, Manolo González, al frente de La Tunera en el barrio histórico de San Gregorio (Telde), lidera un equipo joven y creativo con una propuesta de cocina de autor con marcado carácter autóctono. Discípulo de Manolo de la Osa y Carlos Cidón, combina técnica y tradición en un ambiente cercano. Además, elabora productos

artesanales propios como vermut, licores, vinos, sales y dulces. Presentó dos elaboraciones: mojo hervido de almendra con crujiente de papa y mermelada de papa arrugada con brioche marmolado de mojos, maridadas con Troncón Barrica 2022 e Inagua Vijariego Blanco 2024, seleccionados por la sumiller Patricia Yrrisarri.



EL PP PRESENTA UNA INICIATIVA PARA IMPEDIR LA ENTRADA DE PRODUCTOS CON FITOSANITARIOS PROHIBIDOS EN LA UE

El Grupo Parlamentario Popular llevará al Parlamento de Canarias una Proposición No de Ley (PNL) para impedir la importación y comercialización de productos agroalimentarios procedentes de terceros países que contengan residuos de fitosanitarios prohibidos en la Unión Europea



La iniciativa, impulsada por el diputado por la isla de La Palma, Jacob Qadri, tiene como objetivo proteger la salud pública, garantizar la seguridad alimentaria y defender al sector primario canario frente a una competencia que el Grupo Parlamentario Popular considera claramente

desleal.

“Estamos matando nuestro campo con normativas que quien las cumple pierde”, denuncia Qadri, señalando que los agricultores y ganaderos europeos, y especialmente los canarios, están sometidos a restricciones cada vez más exigentes que incrementan los costes de producción y reducen la rentabilidad de sus explotaciones.

El diputado subraya que “en Europa se prohíben fitosanitarios peligrosos porque atentan contra nuestra salud, pero seguimos permitiendo la importación de productos de terceros países tratados con esas mismas sustancias”. A su juicio, esta situación “se llama competencia desleal” y pone en riesgo tanto al sector primario como a los consumidores.

Así, Qadri resalta que, mientras a los productores locales “se les imponen cada vez más restricciones que aumentan los costes y disminuyen los beneficios”, se percibe una desigualdad en los estándares sanitarios, ambientales y laborales en la importación de productos que genera riesgos e incertidumbre para la salud pública y la confianza del consumidor.

Por ello, el diputado popular reclama la aplicación de las mismas reglas para todos. “Pedimos proteger al que trabaja y al que consume”, afirma, defendiendo controles más estrictos en fronteras, puertos y aeropuertos, así como la incorporación efectiva de cláusulas espejo en los acuerdos comerciales de la UE.

En este sentido, la PNL recuerda que Canarias, por su condición de

región ultraperiférica, depende en gran medida de un sector primario que cumple normas europeas estrictas, y además cuenta con puntos de entrada portuarios y aeroportuarios relevantes, lo que refuerza la necesidad de controles eficaces y de una posición firme ante el Estado y la Unión Europea.

El Grupo Parlamentario Popular afirma que Francia ya ha anunciado medidas de salvaguarda para restringir la importación y comercialización de determinados productos cuando presenten residuos de sustancias prohibidas en la UE, por lo que este debate evidencia la necesidad de actuar con determinación para que los mismos estándares exigidos a los productores canarios sean igualmente exigibles a los productos importados.

“Vamos a defender esta iniciativa en el Parlamento de Canarias y a obligar al Gobierno de España a que no deje entrar ningún producto con fitosanitarios prohibidos en Europa”, concluye Qadri, insistiendo en la necesidad de una respuesta firme y coordinada entre Canarias, el Estado y la UE.

“Con esta propuesta, el PP reafirma su compromiso con la seguridad alimentaria, la salud pública y la defensa del sector primario canario”.

EL GOBIERNO CONCEDE UNA AYUDA DE 593.000 EUROS PARA EL DESARROLLO DE CULTIVOS TROPICALES Y SUBTROPICALES

Uno de los objetivos de esta subvención directa a la Sociedad Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria es impulsar la diversificación de la producción agraria del Archipiélago mediante la plantación de 100 hectáreas de mango, papaya y aguacate y la creación de 105 empleos



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias ha concedido una subvención directa para la ejecución de un proyecto de producción de frutas tropicales y subtropicales a la Sociedad Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria por importe de 593.614 euros, financiados con cargo a fondos de la Comunidad Autónoma, que se destinarán a la plantación de 100 hectáreas de mangos, papaya y aguacates.

Esta ayuda de carácter excepcional, aprobada por el Ejecutivo regional por razones de interés público, incluye tanto las inversiones en las fincas de los socios de la cooperativa que participan en el proyecto, como el

acondicionamiento de las instalaciones de empaquetado de la fruta y la puesta en marcha de medios de asistencia técnica a los productores para la agricultura de precisión.

El vicepresidente del Gobierno de Canarias y consejero de Economía, Industria, Comercio y Autónomos, Manuel Domínguez, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, y el consejero de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes, Poli Suárez, así como los viceconsejeros de Industria, Comercio y Consumo y de Sector Primario, Felipe Afonso El Jaber y Eduardo García, respectivamente, visitaron la Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria, Sociedad Cooperativa.

Durante el recorrido estuvieron acompañados por el presidente de la entidad, Ricardo Díaz, y la gerente, Alicia González, junto a otros miembros de la cooperativa, para conocer de primera mano los objetivos de este proyecto innovador, que pretende fomentar la agricultura como base para un futuro sostenible y crear hasta 105 puestos de trabajo directos.

A lo largo de la visita, Domínguez indicó que “proyectos como éste ayudan a la diversificación económica de las Islas. Estamos ante una iniciativa capaz de generar empleo en localidades con altas tasas de paro”. Además, señaló, “hablamos de un proyecto profundamente comprometido con el medio ambiente que, apuesta por el uso racional del agua, la energía y los fitosanitarios. Esta iniciativa encaja en la estrategia de economía verde y lucha contra el cambio climático del Gobierno de Canarias al recuperar suelos agrícolas y promover prácticas agrarias sostenibles y respetuosos con el medio ambiente”. Domínguez

resaltó también que la apuesta por la capacitación técnica en cultivos tropicales facilita el relevo generacional profesionalizando el sector y atrayendo y reteniendo talento joven”.

Por su parte, Quintero señaló que “el incremento de la demanda de frutas tropicales y subtropicales nos brinda una gran oportunidad para seguir impulsando estos cultivos y aprovechar todo el potencial productivo de este subsector”. A este respecto, el consejero destacó que “en los últimos años estas exportaciones han experimentado incrementos significativos”, con especial protagonismo de la papaya, mientras que otros hitos importantes como “la obtención del sello de calidad del ‘Aguate de Canarias’ nos ayudarán a consolidar a las Islas como referente en estos cultivos”, concluyó.

Tras el declive experimentado por el cultivo del tomate, la orientación productiva hacia los frutales tropicales y subtropicales se establece como alternativa de interés para la diversificación del sector agrario de Canarias por las particulares condiciones agroclimáticas del Archipiélago, que favorecen su cultivo y permiten la obtención de un producto de calidad con un valor añadido que contribuye a compensar los altos costes de producción inducidos por la ultraperiféricidad. Precisamente debido a estas condiciones aportan una ventaja competitiva Canarias ya que el periodo de recolección de las producciones de papaya, mango y aguacate es anterior al del territorio continental, de manera que favorece un acceso anticipado a los mercados.

Esta actuación se enmarca en la Estrategia Canaria de Soberanía Alimentaria, en la que el Ejecutivo canario recoge opciones económicas viables y sostenibles aplicables a zonas rurales que han sufrido una

importante pérdida de actividad laboral, considerando tanto la diversidad presente en cada isla como las nuevas condiciones derivadas del cambio climático global. En este sentido, el proyecto presentado por la Sociedad Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria responde a los objetivos expresados en la citada Estrategia si bien los altos costes de inversión justifican el establecimiento de una subvención extraordinaria por razones de interés público.

Por otra parte, esta actuación ejemplifica el papel del asociacionismo agrario como mecanismo impulsor de sinergias entre distintos productores, en este caso el aprovechamiento de los medios comunes para la comercialización y la asistencia técnica de la cooperativa. Esta característica de coordinación de las inversiones, difícilmente alcanzable a través de los regímenes de intervenciones de desarrollo rural vigentes, destaca como ventaja significativa que fortalece a todo un subsector frente a las actuaciones singularizadas que puede llevar a cabo cada productor por separado.



EL GOBIERNO CONCEDE UNA AYUDA DE 593 000 EUROS PARA EL DESARROLLO DE CULTIVOS TROPICALES Y SUBTROPICALES

Uno de los objetivos de esta subvención directa a la Sociedad Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria es impulsar la diversificación de la producción agraria del Archipiélago mediante la plantación de 100 hectáreas de mango, papaya y aguacate y la creación



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

de 105 empleos



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias ha concedido una subvención directa para la ejecución de un proyecto de producción de frutas tropicales y subtropicales a la Sociedad Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria por importe de 593.614 euros, financiados con cargo a fondos de la Comunidad Autónoma, que se destinarán a la plantación de 100 hectáreas de mangos, papaya y aguacates.

Esta ayuda de carácter excepcional, aprobada por el Ejecutivo regional por razones de interés público, incluye tanto las inversiones en las fincas de los socios de la cooperativa que participan en el proyecto, como el acondicionamiento de las instalaciones de empaquetado de la fruta y la puesta en marcha de medios de asistencia técnica a los productores para la agricultura de precisión.

El vicepresidente del Gobierno de Canarias y consejero de Economía, Industria, Comercio y Autónomos, Manuel Domínguez, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, y el consejero de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes, Poli Suárez, así como los viceconsejeros de Industria, Comercio

y Consumo y de Sector Primario, Felipe Afonso El Jaber y Eduardo García, respectivamente, visitaron la Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria, Sociedad Cooperativa.

Durante el recorrido estuvieron acompañados por el presidente de la entidad, Ricardo Díaz, y la gerente, Alicia González, junto a otros miembros de la cooperativa, para conocer de primera mano los objetivos de este proyecto innovador, que pretende fomentar la agricultura como base para un futuro sostenible y crear hasta 105 puestos de trabajo directos.

A lo largo de la visita, Domínguez indicó que “proyectos como éste ayudan a la diversificación económica de las Islas. Estamos ante una iniciativa capaz de generar empleo en localidades con altas tasas de paro”. Además, señaló, “hablamos de un proyecto profundamente comprometido con el medio ambiente que, apuesta por el uso racional del agua, la energía y los fitosanitarios. Esta iniciativa encaja en la estrategia de economía verde y lucha contra el cambio climático del Gobierno de Canarias al recuperar suelos agrícolas y promover prácticas agrarias sostenibles y respetuosos con el medio ambiente”. Domínguez resaltó también que la apuesta por la capacitación técnica en cultivos tropicales facilita el relevo generacional profesionalizando el sector y atrayendo y reteniendo talento joven”.

Por su parte, Quintero señaló que “el incremento de la demanda de frutas tropicales y subtropicales nos brinda una gran oportunidad para seguir impulsando estos cultivos y aprovechar todo el potencial productivo de este subsector”. A este respecto, el consejero destacó que

“en los últimos años estas exportaciones han experimentado incrementos significativos”, con especial protagonismo de la papaya, mientras que otros hitos importantes como “la obtención del sello de calidad del ‘Aguacate de Canarias’ nos ayudarán a consolidar a las Islas como referente en estos cultivos”, concluyó.

Tras el declive experimentado por el cultivo del tomate, la orientación productiva hacia los frutales tropicales y subtropicales se establece como alternativa de interés para la diversificación del sector agrario de Canarias por las particulares condiciones agroclimáticas del Archipiélago, que favorecen su cultivo y permiten la obtención de un producto de calidad con un valor añadido que contribuye a compensar los altos costes de producción inducidos por la ultraperifericidad. Precisamente debido a estas condiciones aportan una ventaja competitiva Canarias ya que el periodo de recolección de las producciones de papaya, mango y aguacate es anterior al del territorio continental, de manera que favorece un acceso anticipado a los mercados.

Esta actuación se enmarca en la Estrategia Canaria de Soberanía Alimentaria, en la que el Ejecutivo canario recoge opciones económicas viables y sostenibles aplicables a zonas rurales que han sufrido una importante pérdida de actividad laboral, considerando tanto la diversidad presente en cada isla como las nuevas condiciones derivadas del cambio climático global. En este sentido, el proyecto presentado por la Sociedad Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria responde a los objetivos expresados en la citada Estrategia si bien los altos costes de inversión justifican el establecimiento de una subvención extraordinaria por razones de interés público.

Por otra parte, esta actuación ejemplifica el papel del asociacionismo agrario como mecanismo impulsor de sinergias entre distintos productores, en este caso el aprovechamiento de los medios comunes para la comercialización y la asistencia técnica de la cooperativa. Esta característica de coordinación de las inversiones, difícilmente alcanzable a través de los regímenes de intervenciones de desarrollo rural vigentes, destaca como ventaja significativa que fortalece a todo un subsector frente a las actuaciones singularizadas que puede llevar a cabo cada productor por separado.

Enlace al video de la noticia:

<https://vimeo.com/1158456879?fl=pl&fe=cm>



¡EL CAMPO CANARIO DICE BASTA!

Miguel Ángel López González, de la Comisión Ejecutiva de COAG Canarias, hace un llamamiento a la unidad. No podemos seguir produciendo a pérdidas ni asfixiados por la burocracia. ¡Es hora de defender lo nuestro!

CITA EN LAS CALLES:

GRAN CANARIA: 29 de enero – Delegación del Gobierno (Plaza de la Feria).

TENERIFE: 31 de enero – Subdelegación del Gobierno (C/ Méndez



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

Núñez).

HORA: 11:00 h.



¿POR QUÉ NOS MANIFESTAMOS?

- Blindaje y actualización del POSEI: Exigimos que las ayudas se ajusten a los costes reales de hoy. ¡Ni un recorte más a las RUP!
- Cláusulas Espejo: ¡Igualdad de condiciones! Lo que se nos exige a nosotros, debe exigirse a lo que viene de fuera. No a la competencia desleal.
- Menos Burocracia: Queremos estar en el campo produciendo alimentos, no enterrados en papeles y trámites asfixiantes.
- Relevo Generacional: Sin precios dignos no hay futuro. Necesitamos estabilidad para que nuestros jóvenes tomen el testigo.

El sector primario es el corazón de Canarias. Si el campo se para, la isla se queda sin futuro.

¡Acompáñanos y haz oír tu voz!

Enlace al video de la noticia:

<https://www.facebook.com/reel/2139113716846008>

“PREPÁRATE PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR Y SOSTENIBLE IV”

¡Aún quedan plazas! Hasta el 3 de febrero tienes de plazo para inscribirte. ¡Aprovecha la oportunidad!



PROYECTO PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR Y SOSTENIBLE IV

TRABAJO CON PALMERAS Y GESTIÓN DE RESIDUOS EN JARDINERÍA (220 HORAS)

- Prevención de riesgos laborales. 30 horas.
- Primeros auxilios. 10 horas.
- Manipulación de productos fitosanitarios. 25 horas.
- Especialización en el trabajo con palmeras. 20 horas.
- Jardinería y manejo de maquinaria en gestión de residuos de palmeras. 35 horas.
- Talleres de orientación laboral. 40 horas.
- Prácticas obligatorias en empresas. 60 horas.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA:

- *DNI/NIE
- *CV
- *CERTIFICADO DE VIDA LABORAL
- *DARDE

MÁS INFORMACIÓN:

Tlf.: 922 29 96 55 / 652 54 96 86
Email: areasocialcoagtf@yahoo.es



Proyecto de Empleo subvencionado por el Excmo. Cabildo Insular de Tenerife en el marco de apoyo a actividades en materia de empleo dentro del Programa MEDI E-CAN

COAG Canarias tiene previsto comenzar a principios de febrero de 2026



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

otro itinerario de formación incluido en el Proyecto "Prepárate para una economía circular y sostenible IV", subvencionado por el Cabildo de Tenerife en el marco de apoyo a actividades en materia de empleo dentro del programa MEDI-FDCAN.

Dicho itinerario será el de Trabajo con palmeras y gestión de residuos en jardinería y se desarrollará en la zona sur de Tenerife. Tendrá una duración de 220 horas distribuidas entre formación profesionalizante (120 horas), talleres de orientación laboral e igualdad (40 horas) y posteriores prácticas en empresa (60 horas).

El proyecto está orientado para personas en desempleo, con escaso nivel de estudios y pertenecientes a colectivos de difícil inserción.

Para cualquier duda y para el envío de la documentación requerida pueden dirigirse a nosotras y llamar a los teléfonos 922 29 96 55 / 652 54 96 86, o escribir a areasocialcoagtf@yahoo.es.

¡Te esperamos!

CURSO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

El alcalde de #LosRealejos, Adolfo González, y el concejal de #DesarrolloRural, Alexis Hernández, junto a la técnica municipal del área, Tesi Hernández, asistieron en la mañana de este lunes 26 de enero al inicio del #curso de formación en #agricultura ecológica y gestión de residuos, que impulsa COAG Canarias y Cabildo de Tenerife junto al Ayuntamiento y que se desarrollará durante los próximos meses en el Espacio Cultural Casa de la Parra del municipio con un itinerario de 220

horas sobre tratamiento y valorización de residuos, 40 de talleres de orientación y 60 de prácticas en empresas.



“Siempre que COAG Canarias ha desarrollado acciones formativas de este tipo, Los Realejos ha estado al lado ofreciendo sus espacios para impartir la formación y facilitar con ello a personas en desempleo del municipio la mejora de sus competencias de cara a la empleabilidad”, destacó Adolfo González.

Para el edil realejero “es vital fomentar la búsqueda de empleo en el ámbito del sector primario, siendo este proyecto formativo una apuesta segura, pues COAG Canarias dispone de una amplia base de datos de empresas del sector que colaboran para ofrecer prácticas complementarias con altas probabilidades para la inserción laboral del alumnado”.



GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución n.º 506/2026 de 23 de enero de 2026 de la Dirección General de Agricultura por la que se propone la concesión o desestimación de las ayudas establecidas en la Acción I.5 "Ayuda a los productores tradicionales de tomate de invierno" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2025, y por la que se da audiencia a los interesados.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/e8baf3d8-a968-48ee-b89f-bb8e62b39a1d>

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

249 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 23 de diciembre de 2025, de reconocimiento como Organización de Productores de Plátanos de la entidad Unión Platanera de Canarias, S.A.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2026/017/249.html>

250 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 9 de enero de 2026, de retirada del reconocimiento como Organización de Productores de Plátanos de la entidad Cooperativas Unidas de La Palma (CUPALMA).

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2026/017/250.html>