

Sábado 7, Domingo 8 y Lunes 9 de marzo de 2026

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL TIME.es

COMIENZAN LAS OBRAS DE LA PRIMERA DESALADORA PÚBLICA PARA RIEGO AGRÍCOLA EN LA PALMA

Las obras para la instalación de la primera desaladora pública permanente destinada al riego agrícola en La Palma ya han comenzado en el municipio de Breña Baja, al norte del aeropuerto insular, con el objetivo de reforzar el suministro de agua ante la reducción de caudales en las captaciones tradicionales de la isla

La planta, impulsada por el Cabildo a través del Consejo Insular de Aguas de La Palma (CIALP), tendrá una capacidad de producción estimada de 2.500 metros cúbicos de agua al día y se prevé que esté operativa entre

los meses de junio y julio.



El gerente del CIALP, Javier Peña, ha explicado en declaraciones a EFE que la infraestructura se está ejecutando mediante el procedimiento de obra de emergencia, con un coste superior a los 2 millones de euros.

Según detalló Peña, aproximadamente 1,25 millones proceden de una subvención de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, mientras que el Cabildo financia las instalaciones auxiliares necesarias para el tratamiento de la salmuera y la conexión con la red de riego.

El caudal generado por la desaladora se destinará a la comunidad de regantes Breñas-Mazo, que integra a unos 2.200 usuarios, con la que se ha acordado un sistema de intercambio de recursos hídricos por el que el agua desalada se utilizará en fincas situadas a cotas más bajas.

A cambio, la comunidad aportará desde sus galerías un volumen equivalente al canal LP-1 para abastecer al sur de la isla.

El gerente de la comunidad de regantes Breñas-Mazo, Antonio Pérez, indicó que el agua producida se empleará para regar parcelas situadas por debajo de los 250 o 300 metros de altitud.

Pérez señaló que la nueva infraestructura supondrá “una ayuda” ante la reducción de caudales registrada en los últimos años, aunque ha apuntado que también requerirá gestionar mezclas de agua procedente de distintas fuentes para mantener condiciones óptimas para los cultivos.

Además, ha expresado su confianza en que la planta entre en funcionamiento durante el verano, cuando la demanda de agua para riego es mayor.

En la vertiente este de La Palma, el objetivo del CIALP es compensar la reducción del caudal de las galerías, que en las zonas altas alcanza hasta el 70 %, con una merma media aproximada del 30 % en el conjunto de la isla.

En la vertiente oeste, la planificación contempla también la implantación de desaladoras mediante fórmulas de colaboración público-privada para mejorar la calidad del agua en pozos afectados por el aumento de acidez asociado a los gases derivados de la erupción volcánica del Tajogaite en septiembre de 2021.

LA PROVINCIA

INADICION DE LA CADA MAC

LA PROVINCIA DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

ENRIQUE PÉREZ, CONSEJERO DEL SECTOR PRIMARIO DE CABILDO DE FUERTEVENTURA: «EL SECTOR PRIMARIO MAJORERO TIENE UN ENORME POTENCIAL»

El pasado 20 de febrero la presidenta del Cabildo, Lola García, cesaba a



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

Matías Peña como consejero del Sector Primario y nombraba a Enrique Pérez como sustituto al frente de una de las áreas más importantes



Desde este mes de febrero asume la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura. ¿Cómo encara la gestión del sector primario en la Isla?

Asumo esta responsabilidad con mucha ilusión. El sector primario en la Isla es un ámbito del que somos conscientes de que atraviesa un momento complejo, pero también de que tiene un enorme potencial. Nuestro objetivo es claro: acompañar a los profesionales, facilitar su trabajo y garantizar que puedan desarrollar su actividad con productos competitivos y de calidad, siempre desde la sostenibilidad.

¿Cómo se apoya el sector primario desde el Cabildo?

El apoyo al sector primario pasa, en primer lugar, por garantizar su viabilidad económica. Por eso estamos trabajando ya en las bases de la próxima convocatoria de ayudas, con el objetivo de que lleguen al mayor número posible de agricultores, ganaderos y pescadores. Estas ayudas permiten afrontar el incremento de los costes de producción, pero también respaldan la modernización de explotaciones y el trabajo de las

Agrupaciones de Defensa Sanitaria, que son clave para garantizar el buen estado sanitario de la ganadería en la Isla. Además, seguimos impulsando la promoción del producto local y la formación del sector, algo fundamental para favorecer el relevo generacional y asegurar el futuro del campo.

¿Cuáles son las principales demandas del sector

En estas primeras semanas hemos mantenido reuniones con productores, cofradías, asociaciones y distintos colectivos del sector, y todos coinciden en varias preocupaciones clave. Una de ellas es la defensa del sector agrario para garantizar que reciba las ayudas del Posei. También existe una gran preocupación por el impacto que podría tener la planificación de la eólica marina en nuestras costas, ya que puede afectar directamente a la pesca artesanal. A esto se suma la nueva normativa europea de control pesquero. Además de defender a nuestros profesionales frente al acuerdo comercial UE-Mercosur que afecta a la competitividad de nuestro sector primario, especialmente en Fuerteventura donde ya tenemos limitaciones derivadas de la insularidad y como condición de región ultraperiférica. Son cuestiones que la presidenta Lola García ha defendido con claridad desde el Cabildo siempre del lado de los profesionales del sector. Otra prioridad es el agua agrícola. En este sentido ya se están ejecutando proyectos de modernización del regadío a través del CAAF, en colaboración con la empresa pública SEIASA. Además, queremos seguir reforzando el Mercado Agrario de la Biosfera como escaparate del producto local y como herramienta para impulsar el consumo de kilómetro cero.

¿Se acerca Feaga 2026, el gran escaparate del sector primario

La Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura (Feaga) es uno de los eventos más importantes del año para la Isla. No solo para el sector primario, sino para toda la ciudadanía. Del 16 al 19 de abril, la Granja Experimental de Pozo Negro volverá a convertirse en el gran punto de encuentro del sector, donde se muestra la riqueza agrícola, ganadera y pesquera de Fuerteventura. Es una feria que refleja el esfuerzo de nuestros profesionales y por eso hemos mantenido recientemente una reunión abierta con el sector y los colectivos implicados para seguir mejorando esta cita que ya es un referente en Canarias.

También dirige la Consejería de Residuos, donde los datos en Fuerteventura son especialmente positivos.

Fuerteventura es en la actualidad la isla canaria que más ha crecido en reciclaje en los últimos dos años y medio. La recogida de papel-cartón y envases ligeros ha crecido en más de un 65 por ciento, reciclándose 850 toneladas más de papel-cartón, alcanzando las 2.185 toneladas, y 700 toneladas más de envases ligeros hasta llegar a las 1.865. En la fracción de vidrio somos líderes en el Archipiélago canario. Esto supone un cambio muy importante: hemos pasado de estar a la cola a situarnos entre las Islas con mejores resultados en reciclaje. Este avance es fruto de las inversiones impulsadas por el Cabildo de Fuerteventura, que superan los 40 millones de euros en estos dos años y medio para mejorar la gestión de los residuos, pero también del compromiso de una ciudadanía cada vez más concienciada. Además, la educación ambiental es clave, y por eso más de 3.000 estudiantes de la Isla ya han participado en nuestras actividades de sensibilización.

¿Qué avances se han logrado en la gestión de residuos?

En este tiempo hemos logrado avances importantes. Uno de ellos es la finalización de la celda número 4 del Complejo Ambiental de Zurita, con una inversión de 3,2 millones de euros financiados con fondos propios del Cabildo. También se han destinado 1,3 millones de euros a la renovación de maquinaria en las plantas de transferencia, mejorando así la gestión de los residuos orgánicos y la recogida selectiva. Además, hemos puesto en marcha el primer punto limpio móvil de Fuerteventura, acercando este servicio a los municipios. Otro paso clave es la reactivación de las obras de la Planta de Clasificación y Compostaje de Zurita, dependiente del Gobierno de Canarias. Esta instalación permitirá separar los residuos antes de su vertido y reducir en un 50 % la cantidad que llega al vertedero. Con estas actuaciones damos un salto importante hacia un modelo de economía circular y hacia una Fuerteventura cada vez más.

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

CAJASIETE IMPULSA UN PROYECTO AUDIOVISUAL PARA VISIBILIZAR EL PAPEL DE LAS MUJERES AGRICULTORAS DE CANARIAS

La iniciativa se enmarca en el Año Internacional de la Mujer Agricultora 2026 declarado por Naciones Unidas

La entidad financiera Cajasiete, enmarcada en la declaración del año

2026 como Año Internacional de la Mujer Agricultora por parte de la Organización de las Naciones Unidas, ha impulsado un proyecto audiovisual y divulgativo destinado a visibilizar el papel esencial de las mujeres en el sector primario de Canarias, un reconocimiento histórico al trabajo que miles de mujeres desarrollan en el ámbito agrícola en todo el mundo.



El proyecto recoge el testimonio de trece mujeres profesionales del campo canario que representan distintas realidades del sector primario en el Archipiélago, desde la agricultura y la ganadería hasta la producción alimentaria y la gestión sostenible del territorio.

A través de una serie de entrevistas audiovisuales y materiales divulgativos, la iniciativa pretende poner en valor la contribución económica, social, cultural y medioambiental de las mujeres agricultoras, así como dar visibilidad a su papel en la sostenibilidad del territorio, el mantenimiento del tejido productivo local y la conservación de las tradiciones agrícolas.

La iniciativa responde al compromiso institucional de Cajasiete con la igualdad efectiva entre mujeres y hombres, el desarrollo sostenible del archipiélago y el apoyo al sector primario, ámbitos que forman parte del

modelo cooperativo de la entidad.

Trece historias que representan al campo canario

El proyecto reúne el testimonio de trece mujeres profesionales procedentes de distintas islas, que comparten su experiencia vital y profesional, su vínculo con la tierra y los desafíos que afronta el sector.

El proyecto ha sido concebido con un enfoque divulgativo y formativo, con el objetivo de acercar a la sociedad canaria la realidad del sector primario y reconocer públicamente la labor de las mujeres que trabajan en él.

Todo el material generado estará disponible de forma abierta y gratuita para la ciudadanía, cooperativistas, clientes, empleados y agentes del sector, garantizando un acceso amplio a los contenidos y favoreciendo su utilización como recurso educativo y de sensibilización social.

Con esta iniciativa, Cajasiete reafirma su compromiso con la promoción de la igualdad, el apoyo al sector primario y el impulso de un modelo de desarrollo sostenible para Canarias, dando voz a mujeres referentes en ámbitos tradicionalmente masculinizados y contribuyendo a reconocer su papel fundamental en el futuro del territorio.

Sobre Cajasiete

Cajasiete es una Cooperativa de Crédito, además de la única entidad financiera canaria, que cuenta con más de 62.000 socios y 253.000 clientes de todo el archipiélago.



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

Con una red comercial que cuenta con 90 oficinas repartidas por las islas, Cajasiete se posiciona como una de las entidades financieras con mayor solvencia del sistema financiero nacional, y la mayor de Canarias, con un ratio del 21,18%.

La cooperativa cuenta con un equipo de más de 460 personas que trabajan por una misión común: "Transformar la confianza de las personas en progreso sostenible para Canarias"

A su vez, Cajasiete forma parte del Grupo Caja Rural, un consolidado referente nacional que supera los 1,5 millones de socios, 6,5 millones de clientes, más de 2.300 oficinas y 9.000 profesionales.

Canarias7

LA FERIA EUROPEA DEL QUESO CIERRA EL FIN DE SEMANA EN LA ALDEA CON 10.000 VISITANTES Y 5.000 KILOS VENDIDOS

El encuentro comienza a trabajar en su edición de aniversario, que se celebrará en Agaete



La novena edición de la Feria Europea del Queso cerró este domingo sus puertas tras un fin de semana de lleno total en las calles de La Aldea de San Nicolás, que ha sido sede del sabor y el patrimonio gastronómico de Canarias durante dos días de actividad frenética. Con los acordes del timplista Germán López de puso el broche a esta edición, que ha recibido a más de 10.000 visitantes con una venta de queso que ha superado los 5.000 kilos.

Ya a las 13.00 horas, muchos expositores habían colgado el cartel de 'todo vendido'. Catas comentadas, degustaciones, productos novedosos, empresas asociadas, cultura, patrimonio, paisaje, música en directo y el mejor ambiente han llenado la Plaza de la Alameda y los alrededores, en una cita ya consolidada en el calendario.

La novena edición cierra con buen sabor de boca y con más de 5.000 kilos de producto vendido de una treintena de queserías del archipiélago, Baleares, Península, Italia y Portugal, además de dos asociaciones y una decena de empresas vinculadas. La felicidad, gratitud y el cariño de los/as profesionales ganaderos/as y queseros han llenado de vida La Aldea, acompañando a un evento que ya trabaja en su décimo aniversario, que se celebrará en Agaete.

Esta feria busca impulsar y reconocer el trabajo de los/as profesionales del mundo rural, poner en valor los quesos elaborados en la isla, los oficios tradicionales, la identidad y el trabajo artesano en un sector que viene a sumar atractivo y valor añadido al turismo en Canarias, y que tras años de crecimiento ha ganado un especial protagonismo en el calendario gastronómico europeo.

José, vecino de Agaete, ha asegurado que para su familia es una cita anual. «Solemos venir todos los años» por «la gran variedad de quesos, pero también de otros productos». El ambiente «es muy agradable, con grupos de música, puestos de comida, restaurantes abiertos y este fin de semana, además, un tiempo que acompaña en La Aldea» para disfrutar en familia de un «día diferente», ha celebrado.

La misma idea ha compartido Alexis, de Gáldar, que también es «un habitual» de la Feria Europea del Queso. «Es una oportunidad para probar, no solo quesos sino más productos». La feria invita a disfrutar de un fin de semana «con música y un ambiente relajado» y también a «descubrir y conocer más de nuestra isla y de fuera». Natividad, de Arucas, no ha perdido el tiempo este fin de semana, paseando de puesto en puesto «para probar nuevos quesos y aprender de las catas y las degustaciones». No ha faltado una cuña de queso para disfrutar en casa y «queso dulce» de una quesería italiana que, confiesa, le ha sorprendido. «Me ha encantado, volveré seguro», ha adelantado.

Décimo aniversario en Agaete

El alcalde de La Aldea, Pedro Suárez, ha celebrado que «no cabe otra manera de calificar este evento sino de manera positiva, con éxito absoluto, no solo por la afluencia de público local sino de todos los rincones de la isla, vecinos/as y turistas», en un fin de semana en el que «se han alineado todas las circunstancias para que la gente pudiera venir a disfrutar de La Aldea».

Este es «un evento vinculado al sector primario que hace más visible y pone en valor nuestro producto local, porque nuestros quesos están a

nivel mundial» y esta feria «es referente» con productos de varias denominaciones de origen de las diferentes regiones de la Península, «y los nuestros, que ganan en certámenes internacionales». Esta novena edición cierra posicionándose como una cita «absolutamente consolidada en el marco de ferias que organiza la Mancomunidad del Norte» con «las calles de la Aldea abarrotadas de gente». En tiempos de incertidumbre internacional, este tipo de eventos se deben poner «en primera línea, para reivindicar el justo valor y el papel que juega el sector primario en la economía regional», ha subrayado.

Como ha asegurado, ya está «esperando la nueva edición», con la que la feria cumple 10 años y que ya tiene escenario: Agaete. La presidenta de la Mancomunidad del Norte y alcaldesa agaetense, María del Carmen Rosario, se han declarado «feliz» de volver a cerrar una edición con «grandes números, con el mejor ambiente y con éxito para los queseros/as y el público», que ha demostrado una vez más que esta es una cita gastronómica y «un lugar de encuentro».

Esta feria no es solo parte del compromiso firme de la Mancomunidad con su sector primario «sino toda una apuesta por los/as profesionales de la isla, por reivindicar lo nuestro, defendiendo un sector que es costumbre, tradición, historia, cultura, patrimonio y embajador de nuestro paisaje». Gran Canaria «tiene mucho que ofrecer, es una isla de sabores y con un turismo abierto al foráneo y al/la residente, con productos premiados internacionalmente».

Con «éxito de participación y de venta», la Feria Europea del Queso toma rumbo a una edición que «sin duda será especial, con un décimo

cumpleaños en Agaete» que recibirá esta cita «con los brazos abiertos, alegría, responsabilidad y mucha ilusión.



LA ALDEA SABOREA UN LLENO ABSOLUTO EN LA PRIMERA JORNADA DE LA FERIA EUROPEA DEL QUESO

La novena edición de la Feria Europea del Queso ya está en marcha en La Aldea de San Nicolás, inaugurando un intenso fin de semana dedicado a uno de los productos gastronómicos más apreciados del continente. Desde primera hora de la mañana, las calles del casco y la Plaza de La Alameda se han llenado de visitantes llegados de otros rincones de la isla, atraídos por una cita que cada año gana más protagonismo en el calendario gastronómico



Queso de almendras, de mojo, de chorizo de Teror, queso dulce e incluso "quesos borrachos" han llenado el casco histórico de La Aldea en escenario gastronómico, para familias, residentes, turistas y aficionados a esta joya culinaria que sale de la cocina para reivindicarse como parte de la identidad, cultura, patrimonio de Canarias y embajadora y defensora del paisaje y la tradición de del mundo rural.

Con una treintena de queserías del archipiélago, Baleares, Península, Italia y Portugal, entre otras, además de dos asociaciones, food trucks, música en directo y una decena de empresas asociadas por el sector, La Aldea ha sido hoy centro de gastronomía, ocio y cultura en Gran Canaria, con sus calles abarrotadas desde primera hora para hacerse con una cuña de queso artesanal. Solo los más rápidos/as han podido llevarse a casa algunos de los productos, ya que en las primeras dos horas de feria ya varios expositores habían agotado existencias de algunas de sus variedades más especiales con cientos de kilos vendidos en tiempo récord.

La feria, que promete un nuevo éxito de asistencia y venta al público, se ha convertido en una oportunidad única para descubrir sabores, tradiciones y formas de elaboración de distintos rincones del continente. Los stands de productores de fuera del archipiélago han registrado un constante ir y venir de visitantes interesados en conocer nuevas variedades y en llevarse a casa este producto gourmet con una gran acogida a quienes repiten cada año, pero también a quienes se estrenan en esta edición, como es el caso de queserías de Zamora u Ourense, entre otras.

El alcalde de La Aldea de San Nicolás, Pedro Suárez, ha agradecido el esfuerzo de todas las entidades que hacen posible esta cita y dio la bienvenida a quienes se han acercado al municipio. "Hoy abrimos las puertas de La Aldea a visitantes y residentes, y es un honor recibirles", señaló. El primer edil ha puesto en valor que la feria busca reforzar y enriquecer la experiencia del visitante a través de catas comentadas, productos kilómetro cero y la oportunidad de descubrir sabores,

historias y tradiciones vinculadas al patrimonio gastronómico. Este evento, ha dicho, quiere ser “un espacio de reflexión y homenaje a las mujeres queseras del sector primario, pilar fundamental de nuestras tradiciones y del mundo rural”, a quienes se les ha dedicado un momento especial con una veintena de reconocimientos. En este sentido, añadió que la feria es también “una oportunidad para abrazar el futuro con esperanza, redescubrir el sector primario y disfrutar de un fin de semana de sabor, encuentro y de personas que creen en el valor de lo nuestro y en el apoyo a quienes mantienen vivo el campo”.

Por su parte, el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, Luis Arráez, ha destacado que “desde la primera edición tuvimos claro el apoyo y el fomento de eventos como este”, poniendo el acento en la importancia de que todas las administraciones continúen trabajando juntas para impulsar al sector ganadero y quesero de Canarias. Arráez ha reconocido el éxito que han alcanzado los quesos del archipiélago dentro y fuera de España, recordando que “exportamos quesos y son tan buenos que incluso vienen a buscarlos desde fuera de Europa”. Asimismo, reiteró la apuesta del instituto por incentivar el consumo de productos de calidad y agradeció el esfuerzo de productores y organizadores/as.

En la misma línea, el vicepresidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, Alexis Henríquez, ha destacado que se trata de “un día grande para el norte de Gran Canaria”, recordando el éxito de la pasada edición y la responsabilidad de seguir superando expectativas. Henríquez también quiso vincular la feria con la celebración del Día Internacional de la Mujer, adelantando un reconocimiento a las queseras: “de sus

manos sale la mayor parte de los quesos que disfrutamos”, afirmó, destacando el mimo y el esfuerzo de un sector que tantas alegrías ha dado al archipiélago y cuyos productos se encuentran entre los mejores del mundo.

La feria continuará mañana, domingo 8 de marzo, con la apertura a las 10 horas en el entorno de la Plaza de La Alameda. La jornada arrancará con las catas comentadas “Despensa de Sabores”, que permitirán al público seguir descubriendo la riqueza y diversidad del queso artesanal, en una jornada amenizada con la música en directo del timplista Germán López.

La programación culminará a las 15 horas con el cierre de esta novena edición, que se despedirá tras un fin de semana marcado por la gran participación, el ambiente festivo y el respaldo del público a uno de los eventos gastronómicos más destacados de la isla.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/DFxwhN6etnI>



DE LAS TIERRAS DEL EBRO A LAS CARRERAS DE CAMELLOS DE DUBÁI: LA GUERRA EN EL GOLFO PONE EN JAQUE EL NEGOCIO MÁS EXÓTICO DEL CAMPO ESPAÑOL

Arabia Saudí y los Emiratos Árabes importan cada año más de 280.000



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

toneladas de alfalfa española (40% del total) para alimentar a caballos pura sangre y camellos de carreras valorados en millones de dólares. El cierre del Estrecho de Ormuz ha paralizado y desviado pedidos. COAG advierte de graves pérdidas en el inicio de la campaña

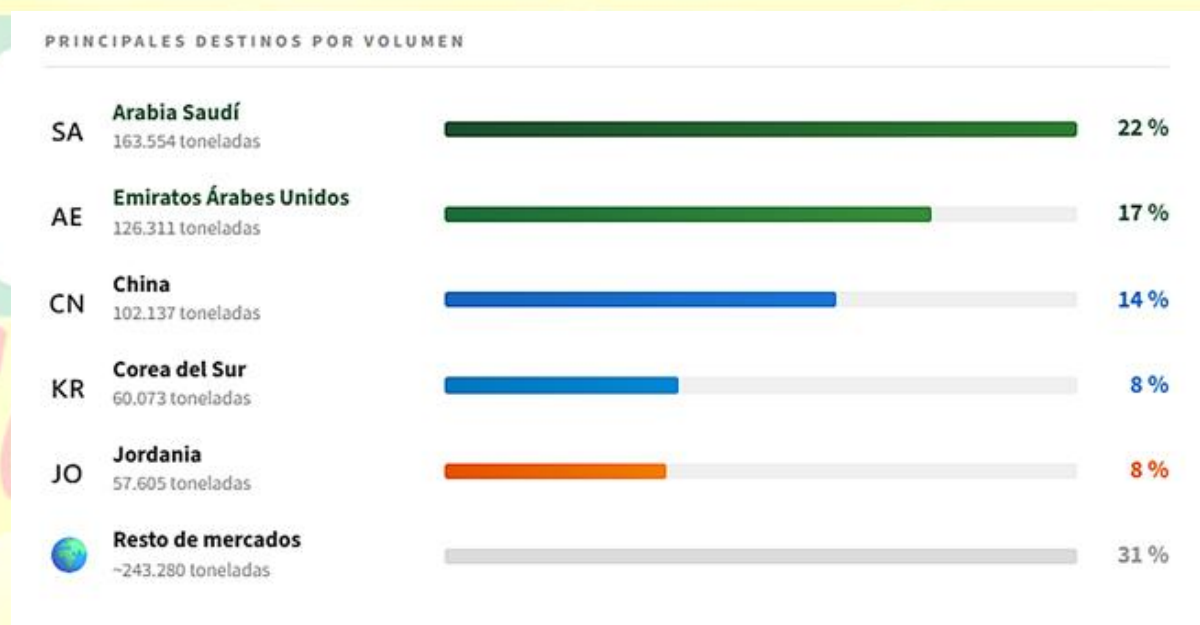


- La alfalfa española, muy proteica y con una digestibilidad superior a la media, es la preferida de veterinarios y gestores de cuadras de élite en toda la Península Arábiga. Esa posición ganada durante décadas puede evaporarse si la crisis logística persiste y los compradores buscan nuevos proveedores.

La escalada militar entre Estados Unidos, Israel e Irán iniciada el pasado 28 de febrero ha desencadenado el cierre virtual del Estrecho de Ormuz, la arteria por la que discurre el 20% del petróleo mundial, y ha paralizado el tráfico marítimo hacia los puertos del Golfo Pérsico. El impacto directo sobre el campo español es ya significativo: Arabia Saudí y los Emiratos Árabes Unidos son los dos principales clientes de la alfalfa deshidratada que se produce en España y los que más dependen del acceso a esos puertos para recibir el forraje con el que alimentan a miles de caballos de carreras y camellos de alto valor.

Liderazgo estratégico de España

España es el primer productor y exportador europeo de alfalfa deshidratada, con una cadena de valor madura que integra producción en regadío, deshidratación industrial y logística de exportación. Las regiones productoras clave: Valle del Ebro, (Aragón, Cataluña y Navarra), líderes nacionales con más de 100.000 ha de riego modernizado, Castilla y León y, en rápido crecimiento, Castilla-La Mancha y Andalucía. El mercado español de alfalfa alcanzó los 452 millones de dólares en 2025 y se prevé que llegue a los 563 millones de dólares para 2030.



El formato más exportado son las balas deshidratadas (79,6 % del total), muy demandadas por su alta densidad nutricional y facilidad logística en transporte marítimo de larga distancia. Los pellets representan el 20,4 % restante.

La guerra en Oriente Medio ha provocado el bloqueo del Estrecho de Ormuz, lo que significa que ni la ruta alternativa por el Cabo de Buena

Esperanza, (20 días más larga y un 256% más cara) permite hoy llegar a los puertos saudíes y emiratíes. Las navieras Maersk y Hapag-Lloyd han anunciado la suspensión de operaciones en la zona «hasta nuevo aviso».

"Alimentamos a los caballos del jeque con alfalfa del Ebro": el nicho que ahora se tambalea

El destino final del forraje español es tan singular como relevante: caballos pura sangre árabe en hipódromos de Dubái y Abu Dabi, caballos de enduro de alto rendimiento, y una cabaña camélida de casi medio millón de cabezas en Arabia Saudí, cuyas carreras de camellos son un evento nacional subvencionado por el Estado. La alfalfa española, (muy proteica y con una digestibilidad superior a la media), es la preferida de veterinarios y gestores de cuadras de élite en toda la Península Árabe. Esa posición ganada durante décadas puede evaporarse si la crisis logística persiste y los compradores buscan nuevos proveedores.

COAG exige actuación urgente al Gobierno y CC.AA.

Desde COAG consideramos que nos encontramos ante una emergencia comercial de primer orden. Exigimos al Gobierno de España y las Comunidades Autónomas, con mayor producción, que actúen de inmediato en tres frentes:

- Habilitación de líneas de avales y aplazamientos financieros para agricultores y cooperativas del sector forrajero afectados por la paralización de envíos al Golfo Pérsico.
- Activación de gestiones diplomáticas para garantizar la continuidad de los contratos en vigor con Arabia Saudí, EAU y Qatar, comunicando a esos gobiernos que España mantiene el compromiso de suministro

tan pronto como la vía marítima lo permita.

- Apertura de mesa de crisis sectorial con las organizaciones agrarias y las cooperativas exportadoras para coordinar una respuesta común y evaluar la posibilidad de desviar parte del volumen a mercados alternativos que no dependan del Estrecho de Ormuz.

“España exporta alfalfa por un valor superior a 400 millones de euros anuales. Detrás de cada tonelada hay familias agricultoras que han invertido en modernización de regadíos, en maquinaria y en sistemas de calidad. No podemos permitir que una guerra ajena destruya en semanas lo que hemos construido en décadas”, ha subrayado, Javier Fatás, responsable de Forrajes de la Comisión Ejecutiva de COAG.

Descargar vídeo declaraciones Javier Fatás en alta:

<https://drive.google.com/file/d/1kilnA3SCterdNlmkJYvSUBvJZB6ehOE4/view?usp=sharing>

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/3J5mzBJW21o>



LA FERIA EUROPEA DEL QUESO CIERRA EL FIN DE SEMANA EN LA ALDEA CON 10 000 VISITANTES Y 5000 KILOS VENDIDOS

La feria comienza a trabajar en su edición de aniversario, que se



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

celebrará en Agaete



La novena edición de la Feria Europea del Queso ha cerrado este domingo 8 de marzo sus puertas tras un fin de semana de lleno total en las calles de La Aldea de San Nicolás, que ha sido sede del sabor y el patrimonio gastronómico de Canarias durante dos días de actividad frenética. Con los acordes del timplista Germán López de puso el broche a esta edición, que ha recibido a más de 10.000 visitantes con una venta de queso que ha superado los 5.000 kilos.

Ya a las 13 horas, muchos expositores habían colgado el cartel de 'todo vendido', lo que es muestra del gran éxito que acompaña a esta cita anual con los quesos en el norte de Gran Canaria. Catas comentadas, degustaciones, productos novedosos, empresas asociadas, cultura, patrimonio, paisaje, música en directo y el mejor ambiente han llenado la Plaza de la Alameda y los alrededores, en una cita ya consolidada en el calendario.

La novena edición cierra con buen sabor de boca y con más de 5.000 kilos de producto vendido de una treintena de queserías del archipiélago, Baleares, Península, Italia y Portugal, además de dos asociaciones y una decena de empresas vinculadas. La felicidad, gratitud y el cariño de los/as profesionales ganaderos/as y queseros han llenado

de vida La Aldea, acompañando a un evento que ya trabaja en su décimo aniversario, que se celebrará en Agaete.

Esta feria busca impulsar y reconocer el trabajo de los/as profesionales del mundo rural, poner en valor los quesos elaborados en la isla, los oficios tradicionales, la identidad y el trabajo artesano en un sector que viene a sumar atractivo y valor añadido al turismo en Canarias, y que tras años de crecimiento ha ganado un especial protagonismo en el calendario gastronómico europeo.

José, vecino de Agaete, ha asegurado que para su familia es una cita anual. "Solemos venir todos los años" por "la gran variedad de quesos, pero también de otros productos". El ambiente "es muy agradable, con grupos de música, puestos de comida, restaurantes abiertos y este fin de semana, además, un tiempo que acompaña en La Aldea" para disfrutar en familia de un "día diferente", ha celebrado.

La misma idea ha compartido Alexis, de Gáldar, que también es "un habitual" de la Feria Europea del Queso. "Es una oportunidad para probar, no solo quesos sino más productos". La feria invita a disfrutar de un fin de semana "con música y un ambiente relajado" y también a "descubrir y conocer más de nuestra isla y de fuera". Natividad, de Arucas, no ha perdido el tiempo este fin de semana, paseando de puesto en puesto "para probar nuevos quesos y aprender de las catas y las degustaciones". No ha faltado una cuña de queso para disfrutar en casa y "queso dulce" de una quesería italiana que, confiesa, le ha sorprendido. "Me ha encantado, volveré seguro", ha adelantado.

Décimo aniversario en Agaete

El alcalde de La Aldea, Pedro Suárez, ha celebrado que "no cabe otra manera de calificar este evento sino de manera positiva, con éxito absoluto, no solo por la afluencia de público local sino de todos los rincones de la isla, vecinos/as y turistas", en un fin de semana en el que "se han alineado todas las circunstancias para que la gente pudiera venir a disfrutar de La Aldea".

Este es "un evento vinculado al sector primario que hace más visible y pone en valor nuestro producto local, porque nuestros quesos están a nivel mundial" y esta feria "es referente" con productos de varias denominaciones de origen de las diferentes regiones de la Península, "y los nuestros, que ganan en certámenes internacionales". Esta novena edición cierra posicionándose como una cita "absolutamente consolidada en el marco de ferias que organiza la Mancomunidad del Norte" con "las calles de la Aldea abarrotadas de gente". En tiempos de incertidumbre internacional, este tipo de eventos se deben poner "en primera línea, para reivindicar el justo valor y el papel que juega el sector primario en la economía regional", ha subrayado.

Como ha asegurado, ya está "esperando la nueva edición", con la que la feria cumple 10 años y que ya tiene escenario: Agaete. La presidenta de la Mancomunidad del Norte y alcaldesa agaetense, María del Carmen Rosario, se han declarado "feliz" de volver a cerrar una edición con "grandes números, con el mejor ambiente y con éxito para los queseros/as y el público", que ha demostrado una vez más que esta es una cita gastronómica y "un lugar de encuentro".

Esta feria no es solo parte del compromiso firme de la Mancomunidad con su sector primario "sino toda una apuesta por los/as profesionales de la isla, por reivindicar lo nuestro, defendiendo un sector que es costumbre, tradición, historia, cultura, patrimonio y embajador de nuestro paisaje". Gran Canaria "tiene mucho que ofrecer, es una isla de sabores y con un turismo abierto al foráneo y al/la residente, con productos premiados internacionalmente".

Con "éxito de participación y de venta", la Feria Europea del Queso toma rumbo a una edición que "sin duda será especial, con un décimo cumpleaños en Agaete" que recibirá esta cita "con los brazos abiertos, alegría, responsabilidad y mucha ilusión".

Enlace al video de la noticia:

<https://vimeo.com/1171615288?fl=pl&fe=cm>

EL MERCADO AGRÍCOLA DE GÁLDAR TRIUNFA EN UNA JORNADA FRESCA CON SABOR LOCAL

Una vez más la zona de degustación captó la atención del público, con el alumnado del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE), quienes prepararon un arroz caldoso humeante, elaborado con productos del mismo mercado y precedido por chocolate caliente



Una nueva edición del ya consolidado Mercado Agrícola de Gáldar, se celebró este domingo 8 de marzo en la Plaza de Santiago, volviendo a demostrar su arraigo con una alta afluencia de público en una jornada fresca.

La cita, impulsada por la Concejalía de Desarrollo Económico que dirige Agustín Martín Ojeda, congregó desde primera hora a agricultores y ganaderos, quienes ofrecieron lo mejor del sector primario de la isla con verduras de temporada, quesos artesanales, mieles silvestres, conservas caseras, pan tradicional, plantas y vinos de la tierra, todos de proximidad y con trazabilidad plena.

Una vez más la zona de degustación captó la atención del público, con el alumnado del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE), quienes prepararon un arroz caldoso humeante, elaborado con productos del mismo mercado y precedido por chocolate caliente. La propuesta culinaria conquistó paladares y reforzó el carácter comunitario del mercado. Familias, mayores y visitantes se reunieron en este rincón que ya es referencia de encuentro.

El Mercado Agrícola de Gáldar cuenta con la colaboración de la Asociación de Mercados Agrícolas de Gran Canaria y es una propuesta que promueve la compra directa de productos de kilómetro cero, frescos, trazables y elaborados en la isla, todo ello combinado con la formación. Más allá de ser un punto de abastecimiento, el mercado ya se ha posicionado como un nuevo modelo de consumo en el municipio, basado en la seguridad alimentaria, el respaldo al sector primario local y el acceso garantizado a alimentos de calidad.

ALERTA EN EL CAMPO CANARIO

Alerta en el campo canario: El conflicto en Oriente Medio ya pasa factura



La inestabilidad internacional golpea directamente a nuestras explotaciones. El incremento del precio del gasóleo agrícola y de insumos básicos como la soja y el cereal pone en riesgo la viabilidad de nuestros ganaderos y agricultores.

María del Carmen Pérez, presidenta de COAG Canarias, es clara:

"Para ser rentables, no queda otra que subir los precios, pero esto afectará directamente al bolsillo de los consumidores."

Además, existe una gran preocupación por los posibles recortes en las

ayudas del POSEI y la PAC, que podrían desviarse hacia partidas de defensa.

Desde COAG Canarias exigimos que se ponga freno a la especulación. Si el consumo baja, todos salimos perdiendo. ¡Es hora de proteger nuestro sector primario!

Enlace al video de la noticia:

<https://www.facebook.com/reel/1243900084603717>

