

Sábado 28 de febrero, Domingo 1,
Lunes 2 y Martes 3 de marzo de 2026

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

QUESOS FLOR VALSEQUILLO, TRADICIÓN QUESERA CON ALMA CANARIA

Consumo consciente, apoyo al ganadero y cuidado del entorno marcan el modelo de esta conocida quesería



Quesos Flor Valsequillo se ha consolidado como uno de los grandes

referentes del sector lácteo canario, combinando historia, vanguardia y un firme compromiso con el territorio. Asociada a ASINCA, esta empresa de capital canario desarrolla su actividad principal en la producción y comercialización de productos lácteos de alta calidad, poniendo en valor la riqueza ganadera de las islas.

Su catálogo destaca por la elaboración de queso fresco, semicurado y curado, con tratamientos tradicionales de corteza como el pimentón o el gofio, señas de identidad de la gastronomía insular. Trabajando con leche de vaca y cabra, tanto en mezclas equilibradas como en elaboraciones puras de cabra, Quesos Flor Valsequillo ofrece una amplia gama de formatos adaptados a las distintas necesidades del mercado, sin renunciar al sabor auténtico de sus productos.

La diversificación forma parte de su identidad. Bajo la marca Granja Flor, la empresa procesa y envasa leche pasteurizada y leche UHT, reforzando su presencia en el consumo diario de los hogares canarios. Además, cuenta con un ahumadero propio para la elaboración de quesos ahumados, así como una línea innovadora que incluye dulce de leche y almogrote, presentados en nuevos formatos termosellables.

Su modelo combina el respeto al medioambiente, el compromiso social y la viabilidad económica, apostando por el apoyo al sector ganadero local, el mantenimiento del empleo estable y la formación continua. Todo ello se integra en una clara orientación hacia la economía circular y el desarrollo equilibrado del territorio.

La empresa trabaja de forma constante en la optimización de sus

procesos productivos y logísticos, priorizando la cercanía de la materia prima y el reparto punto a punto en todo el archipiélago, reduciendo así el impacto asociado al transporte. Este enfoque responsable se extiende desde la recogida de la leche hasta el envasado y la distribución.

Consumir producto canario, como el que elabora Quesos Flor Valsequillo, es clave para garantizar la continuidad del sector primario, preservar el paisaje rural y mantener vivas las tradiciones.



LAS BALSAS DE LA PALMA SE ESTABILIZAN EN MARZO Y AFRONTAN EL FINAL DEL INVIERNO AL 49 % DE LLENADO

El sistema de embalses públicos de La Palma cierra el mes de marzo con un 49 % de su capacidad total, confirmando la recuperación iniciada a finales de 2025 y consolidada durante el invierno. Según los datos actualizados a 1 de marzo de 2026, el volumen almacenado asciende a 2.364.770 metros cúbicos, equivalentes a 4,93 millones de pipas, sobre una capacidad global de 4,84 millones de metros cúbicos



La evolución del trimestre refleja con claridad el cambio de escenario. El 1 de enero las reservas se situaban en 1.908.349 m³ (39 %). Un mes después, el 1 de febrero, el sistema experimentó el mayor salto del invierno, alcanzando 2.379.217 m³ (49 %), con un incremento de más de 470.000 metros cúbicos y diez puntos porcentuales en apenas treinta días.

En marzo el volumen total se mantiene prácticamente estable —apenas 14.000 metros cúbicos menos que en febrero—, lo que indica que el sistema ha entrado en una fase de equilibrio entre aportaciones y consumo tras el fuerte impulso registrado en enero y febrero.

Uno de los indicadores más significativos es la evolución de la Laguna de Barlovento, principal infraestructura hidráulica de la isla. En enero almacenaba 220.656 m³ (12 %); en febrero ascendió a 406.096 m³ (23 %); y en marzo alcanza los 450.075 m³ (25 %). En apenas dos meses ha duplicado su porcentaje de llenado y ha ganado cerca de 230.000 metros cúbicos, alejándose de los mínimos históricos registrados durante 2024 y buena parte de 2025, aunque todavía lejos de niveles de normalidad estructural.

El comportamiento por zonas muestra una red con situaciones desiguales. En el nordeste, las balsas de San Andrés y Sauces continúan entre las más llenas del sistema: Adeyahamen se mantiene en el 91 %, Bediesta en el 81 % y Los Galguitos en el 78 %. Las Lomadas, que llegó a rozar el lleno en febrero, desciende al 58 %, reflejando previsiblemente redistribuciones internas o mayor demanda.

En el Valle de Aridane, Dos Pinos se sitúa en el 76 % y Cuatro Caminos en el 72 %, manteniendo niveles cómodos para la campaña agrícola. En el noroeste, Montaña de Arco alcanza el 92 %, uno de los registros más altos del conjunto insular, mientras que la balsa de Puntagorda se sitúa en el 75 %. Vicario, en Tijarafe, continúa recuperándose hasta el 47 %.

Especialmente significativa es la evolución de La Caldereta, en Fuencaliente, que pasa del 27 % en febrero al 46 % en marzo, una subida de casi veinte puntos en un mes que refuerza el balance positivo del trimestre.

En conjunto, desde diciembre (31 %) hasta marzo (49 %), el sistema ha ganado 18 puntos porcentuales y cerca de 850.000 metros cúbicos. El invierno ha permitido restaurar margen de maniobra tras un otoño extremadamente seco y marcado por temperaturas anómalas.

Aunque marzo marca una estabilización tras el fuerte crecimiento de febrero, el nivel actual ofrece un escenario sensiblemente más favorable que el registrado a finales de 2025. La evolución de la primavera determinará ahora si la tendencia alcista puede prolongarse o si comienza el descenso estacional asociado al incremento de la demanda agrícola.

LA PROVINCIA

INADICION DE TAC DAT MAC

LA PROVINCIA

EL FUTURO DE LA ACEITUNA ESTÁ ASEGURADO: YA HAY



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

SEMILLAS DE OLIVO EN LA 'BÓVEDA DEL FIN DEL MUNDO' DEL ÁRTICO

Pablo Morello Parra (Responsable del Banco de Germoplasma Mundial de Olivo de la Universidad de Córdoba) y Hristofor Miho (Investigador posdoctoral en el Departamento de Agronomía, Universidad de Córdoba)



En pleno círculo polar ártico, aprovechando el permafrost natural del Polo norte, la Bóveda Global de Semillas de Svalbard ofrece almacenamiento seguro y prolongado de duplicados de semillas procedentes de bancos de germoplasma de todo el mundo. La instalación, conocida como "bóveda del fin del mundo", está diseñada para funcionar incluso ante fallos eléctricos e incluye sistemas de refrigeración adicionales que mantienen las semillas a -18°C , temperatura óptima para su conservación a largo plazo. Pues bien, desde este invierno también alberga semillas de olivo.

En un contexto de crecientes amenazas ambientales, el depósito refuerza la salvaguardia a largo plazo de la diversidad genética del olivo, asegurando su preservación para las generaciones futuras en caso de catástrofes naturales, conflictos o crisis globales.

La iniciativa surgió en el marco del proyecto europeo H2020 GEN4OLIVE, centrado en la conservación, caracterización y valorización de los recursos genéticos del olivo. Las semillas proceden de 50 variedades de esta especie arbórea, las más importantes y más difundidas a nivel mundial, recolectadas de árboles en polinización libre de la colección del Banco de Germoplasma Mundial de la Universidad de Córdoba (BGMO-UCO). Esta colección cuenta con 700 variedades de olivo distintas, algunas de ellas procedentes de poblaciones silvestres.

Las amenazas del olivo

El olivo afronta importantes desafíos, entre ellos el cambio climático y la pérdida acelerada de diversidad genética, además de las plagas y enfermedades asociadas a los nuevos sistemas de producción, cada vez menos diversificados. Por este motivo, es necesario salvaguardar el patrimonio genético existente en los olivos silvestres y en las variedades tradicionales cultivadas.

Los Bancos de Germoplasma de Olivo conservan y estudian esta diversidad genética, conservando en colecciones de campo árboles de las distintas variedades existentes, ya que las variedades de olivo se multiplican por reproducción vegetativa, no por semilla. Por eso para el depósito en Svalbard se planteó un enfoque diferente: conservar la variabilidad genética existente en el olivo cultivado en forma de semillas y algunas poblaciones silvestres españolas.

Este depósito representa un hito histórico, ya que es la primera vez que se depositan semillas de olivo en esta infraestructura.

Controles periódicos cada diez años

El proceso técnico para realizar el depósito ha requerido varias etapas y se ha realizado conforme a los requerimientos específicos para el envío de semillas del NordGen. En primer lugar, la Universidad de Córdoba (UCO) seleccionó las 50 variedades de olivo más propagadas y difundidas a nivel mundial del BGMO-UCO. Para el olivo silvestre, la Universidad de Granada prospectó 4 poblaciones de acebuche de distintas zonas de la península ibérica y las islas Canarias.

De cada muestra recogieron más de 1 500 aceitunas que fueron procesadas en laboratorio, eliminando su pulpa, limpiando los restos orgánicos y secando los endocarpos (huesos), la envoltura natural que protege a las semillas. Las muestras fueron clasificadas y etiquetadas y se enviaron al CRF, donde se realizaron ensayos de germinación para evaluar su viabilidad y donde se establecerán controles periódicos cada diez años.

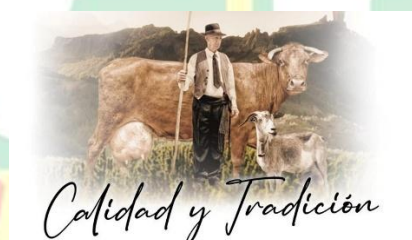
De todas estas semillas, una parte se conserva en recipientes herméticos a -18°C , mientras que otras se introducen en sobres especiales con información detallada sobre su origen, códigos y lugares de recolección, datos que también se incorporan a las bases de datos de NordGen.

Finalmente, las semillas fueron transportadas desde los laboratorios españoles hasta Longyearbyen (ciudad cercana a la Bóveda Global de Svalbard) mediante transporte terrestre y aéreo. Las semillas permanecerán almacenadas a largo plazo en las cámaras subterráneas de la Bóveda.

El significado de esta iniciativa trasciende el ámbito científico. Además de brindar un ejemplo de cooperación internacional entre universidades, centros de investigación y organismos internacionales, para el sector oleícola y la sociedad en general, garantiza la conservación de un cultivo emblemático de la cuenca mediterránea y refuerza, así, la seguridad alimentaria global.

QUESOS FLOR VALSEQUILLO, TRADICIÓN QUESERA CON ALMA CANARIA

Consumo consciente, apoyo al ganadero y cuidado del entorno marcan el modelo de esta conocida quesería



Quesos Flor Valsequillo se ha consolidado como uno de los grandes referentes del sector lácteo canario, combinando historia, vanguardia y un firme compromiso con el territorio. Asociada a ASINCA, esta empresa de capital canario desarrolla su actividad principal en la producción y comercialización de productos lácteos de alta calidad, poniendo en valor la riqueza ganadera de las islas.

Su catálogo destaca por la elaboración de queso fresco, semicurado y curado, con tratamientos tradicionales de corteza como el pimentón o el gofio, señas de identidad de la gastronomía insular. Trabajando con leche de vaca y cabra, tanto en mezclas equilibradas como en

elaboraciones puras de cabra, Quesos Flor Valsequillo ofrece una amplia gama de formatos adaptados a las distintas necesidades del mercado, sin renunciar al sabor auténtico de sus productos.

La diversificación forma parte de su identidad. Bajo la marca Granja Flor, la empresa procesa y envasa leche pasteurizada y leche UHT, reforzando su presencia en el consumo diario de los hogares canarios. Además, cuenta con un ahumadero propio para la elaboración de quesos ahumados, así como una línea innovadora que incluye dulce de leche y almogrote, presentados en nuevos formatos termosellables.

Su modelo combina el respeto al medioambiente, el compromiso social y la viabilidad económica, apostando por el apoyo al sector ganadero local, el mantenimiento del empleo estable y la formación continua. Todo ello se integra en una clara orientación hacia la economía circular y el desarrollo equilibrado del territorio.

La empresa trabaja de forma constante en la optimización de sus procesos productivos y logísticos, priorizando la cercanía de la materia prima y el reparto punto a punto en todo el archipiélago, reduciendo así el impacto asociado al transporte. Este enfoque responsable se extiende desde la recogida de la leche hasta el envasado y la distribución.

Consumir producto canario, como el que elabora Quesos Flor Valsequillo, es clave para garantizar la continuidad del sector primario, preservar el paisaje rural y mantener vivas las tradiciones.

LA FERIA EUROPEA DEL QUESO ARRANCARÁ REIVINDICANDO EL PAPEL CLAVE DE LA MUJER EN EL CAMPO

La cita tendrá lugar este jueves 5 de marzo, a partir de las 18.30 horas, en la Casa de la Memoria de La Aldea de San Nicolás



La Feria Europea del Queso, que se celebrará los días 7 y 8 de marzo en La Aldea de San Nicolás, incorporará en su edición 2026 una jornada especial dedicada a visibilizar y reconocer el papel de la mujer en el sector primario. Bajo el título 'Jornada Mujeres en La Aldea', el municipio unirá la conmemoración del Día Internacional de la Mujer con el espíritu de la feria, poniendo el foco en la importancia de las mujeres en la agricultura, la ganadería y el mundo rural tanto en La Aldea como en el conjunto de la isla.

La cita tendrá lugar el jueves 5 de marzo, a partir de las 18.30 horas, en la Casa de la Memoria, y se plantea como un espacio de reflexión, reconocimiento y celebración del trabajo que desarrollan las mujeres vinculadas al sector primario. Esta jornada fusiona así el 8M con la Feria

Europea del Queso, reforzando el compromiso del evento con la igualdad y con el desarrollo sostenible del entorno rural, poniendo el acento en las mujeres que han trabajado para el empuje de este sector, ligado a la defensa de la memoria, los oficios tradicionales, la defensa del territorio y la protección del campo, y que durante siglos tuvieron un papel invisibilizado socialmente.

El programa arrancará con la presentación del libro 'Las mujeres del vino de Gran Canaria', coordinado por Juani Vega, dentro de un proyecto editado por Aider, una obra que pone rostro y voz a las profesionales del sector vitivinícola de la isla. A continuación, se proyectará el vídeo 'La ganadería en femenino', una pieza audiovisual centrada en la realidad de las mujeres ganaderas y en su contribución diaria al mantenimiento de las tradiciones y la economía rural.

La jornada continuará con la mesa redonda 'Conversamos sobre queso y ganado', un espacio de diálogo en el que se abordará la evolución del sector, los retos actuales y el papel determinante de las mujeres en la producción quesera y ganadera. El encuentro culminará con un maridaje de quesos y vinos de Gran Canaria, una degustación que pondrá en valor la calidad de los productos locales y el trabajo conjunto de queseras y bodegueras. Además, se presentará la exposición fotográfica 'Mujeres queseras, el valor más elevado', de la fotógrafa Mónica Rodríguez Medina, una muestra que rinde homenaje visual a las profesionales del queso y a su aportación al patrimonio gastronómico y cultural de la isla.

Fin de semana de queso internacional

Tras esta antesala dedicada a las mujeres, la Feria Europea del Queso celebrará sus jornadas principales el sábado 7 y el domingo 8 de marzo en el entorno de la Plaza de La Alameda, en el casco histórico de La Aldea de San Nicolás. Durante el fin de semana, el público podrá disfrutar de la apertura oficial del evento, catas institucionales bajo el sello 'Despensa de Sabores', exposiciones, conciertos y actos de reconocimiento, en un programa que combinará gastronomía, cultura y tradición.

La feria reunirá a queserías de diferentes puntos del archipiélago, de la península y de otros países europeos, consolidándose como un punto de encuentro para productores, profesionales y amantes del queso.

Este fin de semana, La Aldea será lugar de encuentro y gastronomía, y ya se prepara para acoger a miles de personas en un evento que sitúa a Gran Canaria en el mapa europeo del queso y que, en esta edición, reivindica de forma especial el valor imprescindible de las mujeres en el sector primario y en la construcción del presente y el futuro del mundo rural.

«NO SE PUEDE LEGISLAR SOBRE EL MUNDO RURAL SIN SER CONOCEDOR DEL CAMPO»

El regidor valora sus tres años en el Ayuntamiento y se marca retos de aquí hasta el final de la presente legislatura | Aborda temas como el abandono del sector primario, futuros proyectos o la demanda de vivienda



José Luis Rodríguez afronta el último año de la presente legislatura al frente del Ayuntamiento de Valleseco. El alcalde del PP, con tres cuartos del mandato ya completado, desea poder cumplir, al menos, con el 90% de las medidas e iniciativas que prometió cuando tomó el bastón de mando en 2023. Aborda cuestiones como el abandono del sector primario, futuros proyectos del municipio o la demanda de vivienda

–¿Cómo valora estos casi tres años como alcalde de Valleseco?

– Ha sido un mandato bastante trabajoso, en el sentido de ir cumpliendo casi todos los puntos que nos marcamos en el programa electoral. Teníamos puestas grandes expectativas en las políticas sociales, en los mayores, en infraestructuras... Queremos llegar a un final de legislatura con el 90% del programa ejecutado. En cuanto a financiación, la hemos conseguido para proyectos como la primera comunidad pública de vivienda colaborativa de Canarias, para el edificio que irá destinado al coworking, para terminar la zona comercial, para la ampliación de la residencia de mayores, para hacer la circunvalación a la zona deportiva y a los colegios, y también para poder aumentar el número de aparcamientos en el casco municipal.

– De cara a lo que resta de legislatura, ¿qué deberes se pone?

– Nuestra prioridad es trabajar para hacer un nuevo centro de salud en

Valleseco. En 2006 ya se consiguió financiación para construirlo, pero se basaba en un plan general que el Gobierno de Canarias terminó por tumbar, por lo que se perdió la financiación. En el mandato pasado la volvimos a tener, adquirimos también el solar, pero el Gobierno no pudo licitar el proyecto. Y ahora nos encontramos buscando esa fuente para financiar el centro y que se pueda ejecutar. Queremos doblar la capacidad que tiene el actual y ofrecer a los vecinos unos servicios mejorados. Tenemos 1,5 millones en el presupuesto y el Ejecutivo regional está intentando buscar otro millón y medio para poder ejecutarlo.

- Valleseco contará con la primera comunidad pública de vivienda colaborativa del archipiélago, también denominada como 'cohousing'.

¿En qué consiste esta iniciativa?

- Este proyecto público surge para dar un plus diferente en cuanto a las iniciativas privadas. Nosotros creíamos que la administración pública tiene todas las herramientas para crear una asociación. Estas viviendas están destinadas a aquellas personas que busquen una alternativa a los hogares tradicionales. Serán 12 alojamientos residenciales colaborativos, que están pensados para que se fomente la vida comunitaria. Esperamos que a mitad de este año ya estemos licitándolo, ya que el anterior no se pudo porque había que actualizar un precio del proyecto.

- También se adaptará un espacio destinado al coworking. ¿Por qué el Ayuntamiento está apostando tan fuerte por proyectos que fomenten el compartir espacios de convivencia?

- La iniciativa de habilitar un espacio para el coworking comienza cuando adquirimos el edificio de una asociación vecinal que dejó de tener

entidad. Con una financiación de un millón de euros rehabilitaremos la infraestructura, que se encuentra en mal estado, para hacer un edificio de formación, y en la planta baja habilitaremos un espacio de trabajo colaborativo. La apuesta por este tipo de espacios se debe a que después de la cuarentena por la Covid-19 hemos visto que muchos nómadas digitales han llegado a Valleseco, por lo que existe una gran demanda de estos lugares donde puedan convivir y trabajar.

- Otro de los proyectos que comenzó el año pasado es la ampliación de la residencia de mayores de Valleseco ¿En qué punto se encuentran las obras?

- Esa era otra de nuestras prioridades. Tenemos la mirada puesta en posicionar a Valleseco en una economía social. Creemos y deseamos que a mediados de este año ya esté el nuevo edificio terminado y podamos, a través del Instituto de Atención Social y Sociosanitaria (IAS) del Cabildo, buscar residentes. La idea es, en una primera fase, terminar el edificio. Después se harán las cocinas nuevas en el sótano. Una vez esté todo terminado, se desplazarán las personas a esta nueva infraestructura para acondicionar y actualizar el edificio antiguo. Actualmente tenemos 25 usuarios entre residentes y diurnos, y pasaremos a tener un total de 60 plazas: 25 residentes y 35 diurnos.

- ¿Cabe la posibilidad de continuar aumentando en un futuro la residencia de mayores?

- Esa es nuestra intención. Estamos comprando parcelas para darle continuidad a esa infraestructura, con la esperanza de que desde las instituciones insulares y regionales se le siga dando importancia a los servicios sociosanitarios.

- Uno de los lugares con mayor atractivo del municipio es el área recreativa de La Laguna. ¿Existe alguna idea o medida para potenciarla?

- El año pasado ya se invirtió casi un millón de euros para ejecutar unas obras de mejora y acondicionamiento del espacio. Queremos que sea un sitio accesible y que permita ser un sitio de referencia. Es un diamante en bruto que estamos puliendo. Estamos trabajando para que, entre otras cosas, sea un centro de referencia para la hípica y para poder visitar la laurisilva. Un proyecto que tenemos para que se pueda realizar durante el mandato que viene es conectar el área recreativa con la zona comercial, a través de un paseo peatonal. La distancia es de unos 2 kilómetros y, la ventaja que hemos visto, es que hay cuatro restaurantes en ese trayecto, por lo que les permitiría aprovecharse de las sinergias que genera el tránsito. Además, queremos poner una estación de bicicletas eléctricas y que el paseo sea ciclable.

- El municipio de Valleseco se suele poner como ejemplo a la hora de hablar de reto demográfico, ya que existe la percepción de que cada vez hay menos habitantes. ¿Es cierto, o la realidad es totalmente diferente?

- Para nada. Es más, cada vez hay más demanda de vivienda en el pueblo. Tenemos actualmente un edificio de protección oficial con 16 viviendas que el Icavi está trabajando para poderse lo ofrecer a los demandantes. Diría que somos uno de los municipios que más demanda de vivienda tiene en Canarias si lo miramos por el ratio de población. Lo que sí es cierto que nuestra población es longeva, puesto que un 25% son mayores de 65 años. A partir de la pandemia, la vivienda en Valleseco se ha tensionado. En total tenemos unos 54 demandantes de viviendas y es posible que podamos habilitar 46 hogares para cubrir buena parte de esa demanda.

– La sidra se ha convertido en uno de los productos bandera del municipio en los últimos años, consiguiendo numerosos reconocimientos, ¿cómo valora este hecho?

– Al principio nos sorprendió que tuviese esa aceptación en la población. Nosotros siempre comíamos las manzanas de Valleseco, pero con la globalización comenzaron a venir de fuera y sufrieron las explotaciones de manzana del municipio, que dejaron de ser rentables económicamente y se abandonaron. Hace quince años comenzamos este proyecto y llegamos a tener hasta ocho lagares. Ahora vamos a hacer un centro logístico de sidra para ayudar a que los lagares sigan creciendo. Nuestra idea es que en ese espacio haya economías de escala, y nos permitirá centralizar el producto fresco para que se mantenga en buen estado. El objetivo es que los lagares acudan ahí para sacar el mosto con las maquinarias que instalemos. También nos gustaría habilitar el lugar para que pueda ser visitable.

– El sector primario en municipios de medianías como Valleseco es primordial. ¿Qué medidas se están implementando desde el Ayuntamiento para incentivar la actividad?

– En ese sentido, nosotros estamos preocupados porque no tenemos un documento que regule la actividad del espacio rural, ya que muchas de las zonas de Valleseco están catalogadas como natural. Esto ha provocado que los suelos hayan quedado en desuso y que la explotación agrícola haya bajado considerablemente. Existen muchos inconvenientes para la instalación de explotaciones agrarias a día de hoy. No se puede legislar sobre el mundo rural sin conocer el campo. Las leyes de los entornos rurales están hechas por personas que aparcan su coche en un garaje, pulsan un botón y suben a su casa, mientras que hay vecinos

que abandonan fincas porque no se les permite habilitar una carretera para llegar con su coche. Es muy triste.

- Menciona varias iniciativas de cara al siguiente mandato. ¿Se volverá a presentar para ser elegido alcalde de Valleseco?

Esa es mi intención. Si cuento con el respaldo de mi partido, así será. Pese a que me ha supuesto bastante desgaste esta legislatura, creo que aún tengo cosas que aportar e ilusión por seguir desarrollando proyectos para que Valleseco sea cada vez mejor. De cara al mandato que viene, si fuéramos elegidos, nos gustaría que todas las infraestructuras que hemos conseguido levantar se puedan poner a servicio de Valleseco y que funcionen en óptimas condiciones. El esfuerzo y la pasión con la que desarrollamos las iniciativas y las medidas todos los trabajadores del Ayuntamiento es increíble.



EL GOBIERNO DE CANARIAS CONCEDE 7,9 MILLONES DE EUROS EN AYUDAS DEL POSEI A QUESERÍAS Y A LA PRODUCCIÓN DE LECHE DE CAPRINO Y OVINO

Un total de 551 personas se acogen a estos fondos financiados por el Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA)

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias ha publicado la concesión de las ayudas a la



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

industria láctea y queserías artesanales (Subacción III.6.1) y a los productores y productoras de leche de caprino y ovino (Subacción III.6.2) del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI). Estos pagos corresponden al primer semestre de la campaña 2025 y suman un total de 7.903.164,28 euros, de los cuales 1,47 millones proceden de la subacción III.6.1, y 6,42 millones de euros de la línea III.6.2.



Un total de 551 personas se han acogido a estas medidas de apoyo financiadas por el Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA), concretamente 154 en la III.6.1 y 397 en la III.6.2.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, destacó que estas ayudas "son esenciales para sostener la producción láctea de caprino y ovino en Canarias, así como para respaldar la labor de la industria láctea y las queserías artesanales, que desempeñan un papel fundamental en el mantenimiento del sector primario y del tejido socioeconómico de nuestras zonas rurales".

Asimismo, Quintero señaló que este apoyo "contribuye a impulsar la producción local y a garantizar el abastecimiento de productos de cercanía, reforzando la viabilidad de las explotaciones y de la industria vinculadas al sector".

Las ayudas se abonarán en las cuentas corrientes que constan en la solicitud de cada persona beneficiaria por las cantidades de leche adquiridas a los ganaderos o ganaderas o producidas por estos o estas, y utilizadas en la elaboración de los productos en el periodo comprendido entre el 1 de enero y 30 de junio de 2025.

Los textos completos de las Resoluciones se pueden consultar a través de los siguientes enlaces:

[https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/4f5c2200-8417-](https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/4f5c2200-8417-4d56-bc56-12a66777f04b)

[4d56-bc56-12a66777f04b](https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/4f5c2200-8417-4d56-bc56-12a66777f04b) (Subacción III.6.1) y

[https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/a0d226d7-266e-](https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/a0d226d7-266e-46f5-9635-1a58e3ea1575)

[46f5-9635-1a58e3ea1575](https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/a0d226d7-266e-46f5-9635-1a58e3ea1575) (Subacción III.6.2).

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

LA CUOTA DE MERCADO DEL PLÁTANO DE CANARIAS OSCILA ENTRE EL 47% Y EL 36% EN LA PENÍNSULA EN 2025, SEGÚN ADUANAS

Las estadísticas oficiales de comercio exterior confirman el cada vez mayor poderío de la 'banana' en el casi único mercado del plátano isleño, en parte por la reducción de la producción en 2025, con 375 millones de kilos y un 12% menos que en 2024

Los datos pueden ser aún peores que los ya ofrecidos por la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) en relación con la cuota de mercado de esta fruta isleña en su casi único

mercado exterior, el de la Península y Baleares.



Asprocan, que agrupa a las seis OPP del archipiélago, reconoció hace semanas en un comunicado oficial que en 2025 el plátano de las islas solo absorbió el 49% de la cuota total de mercado de plátano más banana en esos destinos nacionales y entonces expuso una única razón para explicar esa nueva situación: el mal año para la producción de plátano de Canarias, con solo 375 millones de kilos totales, el 12% menos que en 2024, con 425 millones.

Ahora bien, esos registros facilitados por Asprocan (a través de la empresa Kantar) no se parecen tanto a los obtenidos a través de otro sistema alternativo de cálculo, el que se apoya en las estadísticas oficiales sobre comercio exterior que aporta periódicamente la Administración de Aduanas española, un organismo oficial.

Según el análisis desarrollado a través de ese último canal, en este caso el ofrecido por el economista tinerfeño Juan S. Nuez, la cuota de mercado del plátano de Canarias osciló el año pasado entre un máximo del 47,6% (no el 49%) y un mínimo del 36,1%. Esta horquilla se plantea porque no se puede definir con seguridad qué género, si plátano o banana, es el que ese mismo año se reexportó desde la Península (tras la entrada en este territorio), sobre todo con destino al mercado limítrofe

de Portugal.

Oferta disponible de plátano y banana en Península y Baleares (Millones de kilos)



Fuente: ASPROCAN y Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria. Elaboración propia.

Oferta disponible de plátano en Península y Baleares.

Ahora bien, en relación con la oferta disponible de plátano y banana en la Península y Baleares el año pasado, también hay que indicar, siempre según la segunda de las fuentes antes reseñada, que del archipiélago salieron (se expidieron) hacia esos destinos en todo 2025 unas 334.308 toneladas de plátanos, cerca del 10,5% menos que en el ejercicio anterior (2024), lo que supuso un descenso absoluto anual de 39.000 toneladas.

Según la Administración de Aduanas, en el ejercicio anual objeto de estudio, las importaciones de bananas llegaron a las 430.347 toneladas, prácticamente el mismo volumen que en el año precedente, 2024.

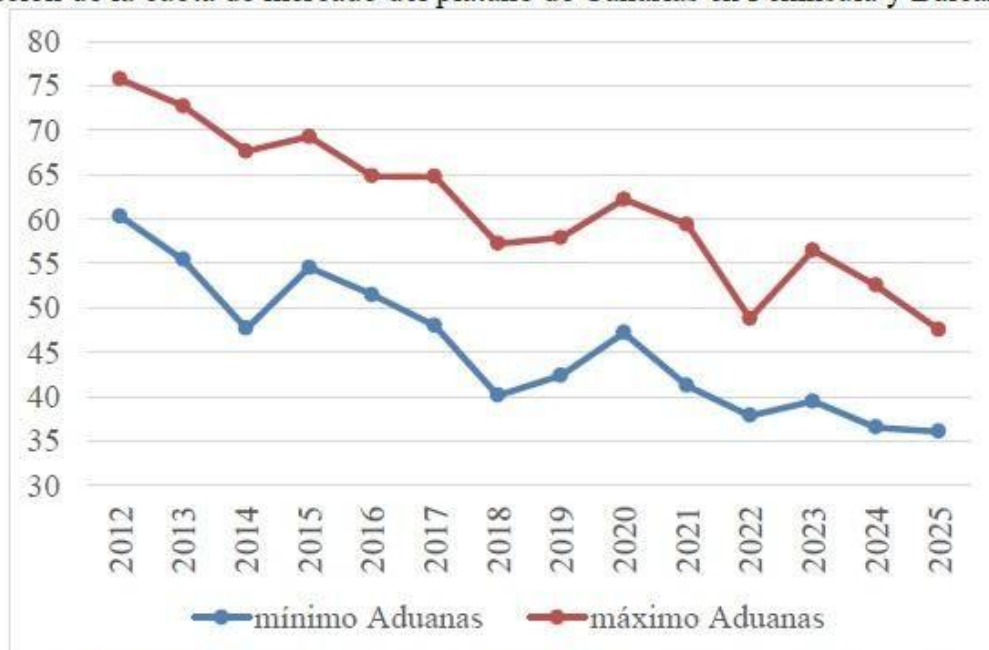
A su vez, las reexportaciones, sobre todo a Portugal, de esa fruta importada desde España alcanzaron las 91.544 toneladas, con una caída respecto a 2024 cercana a la merma de los envíos desde las islas a los mercados peninsular y balear (en torno a los 40 millones de kilos en 2025).

A partir de todas esas variables, se puede llegar a calcular la oferta disponible de plátano y banana en el mercado peninsular y balear españoles, lo que da como resultado la presencia de unas 673.011 toneladas de ambos géneros en 2025, el tercer registro más alto desde 2012.

Con esas cifras, se puede afirmar que la cuota de mercado del plátano canario en aquellos mercados se habría movido en 2025 entre un mínimo del 36,1% y un máximo del 47,6%, esto dependiendo de cuánto de lo reexportado era plátano o banana. Esta distinción no se recoge fielmente en las estadísticas aduaneras, pese a existir una partida arancelaria específica para la fruta isleña.

Esos registros de Aduanas contrastan con la cuota del 51% reconocida por la organización platanera Asprocan para la banana en la Península, según los datos extraídos de una nota de prensa facilitada hace semanas. Esto principalmente es así porque Asprocan apoya su cálculo en cifras de consumo de los hogares que sirve Kantar, en las que se da por válido que todo lo enviado desde la Península a Portugal es banana y no plátano de Canarias.

Evolución de la cuota de mercado del plátano de Canarias en Península y Baleares (%)



Fuente: ASPROCAN y Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria. Elaboración propia.

Cuota de mercado del plátano de Canarias en Península y Baleares.

Al margen de eso, sí conviene subrayar, como reconoce el citado economista, que la evolución de la cuota de mercado del plátano de Canarias en la Península y Baleares a medio plazo se caracteriza por los continuos descensos, con la pérdida de 24 puntos porcentuales en cuota de mercado o incluso hasta 28.

Si todo lo enviado al mercado luso de esa fruta desde España solo tuviera origen isleño, Canarias ya únicamente estaría cubriendo poco más de un tercio de las ventas de plátano y banana que se producen en la Península y Baleares.

ESTAS SON LA NUEVAS MEDIDAS QUE EL CABILDO ESTABLECE PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DE LA

FILOXERA EN TENERIFE

Según explica el Gobierno insular, "se deberán gestionar los restos de poda de manera prioritaria mediante quema autorizada"



El Cabildo de Tenerife ha establecido un protocolo para la gestión de los restos de poda de la vid, donde prioriza la quema autorizada, con el objetivo de "evitar la dispersión de la plaga de filoxera detectada en Tenerife a finales de 2025", tal y como explica el consejero de Sector Primario de la institución insular, Valentín González.

La Corporación insular indica en una nota que el Gobierno de Canarias ha establecido una serie de "medidas obligatorias", que el Cabildo insular ha incluido en una hoja divulgadora, disponible en la web de agricultura, tanto para la zona afectada como en el resto de zonas vitivinícolas.

González señala que "el protocolo ha sido elaborado con un criterio técnico y establece las actuaciones obligatorias para la gestión y destrucción de los restos de poda, priorizando la gestión dentro de la propia explotación, con la finalidad de minimizar los movimientos de material vegetal y disminuir el riesgo de dispersión del insecto".

El protocolo determina que, en zonas demarcadas (actualmente, todas las que se encuentran dentro de la Denominación de Origen Tacoronte

Acentejo) se prohíbe el traslado de restos de poda fuera de ellas, así como la realización de movimientos de restos dentro de la zona demarcada sin autorización expresa.

El Cabildo señala que, "únicamente si no es posible realizar la quema autorizada, se podrá solicitar el traslado de los restos a un centro de acopio", que se ha establecido y autorizado para la gestión.

En este caso, el transporte lo realizará una empresa autorizada con recogida en la propia finca.

Para solicitar este servicio, el Cabildo ha puesto un número de teléfono a disposición del viticultor, el 610 117 286.

En cuanto a las zonas no demarcadas, tanto de la Denominación de Origen Tacoronte Acentejo como del resto de Denominaciones de Origen, "se mantiene la prohibición de trasladar restos de poda sin autorización o entre distintas denominaciones de origen, y se establece la quema autorizada como medida prioritaria", subraya el Cabildo.

Asimismo, como alternativa, "se podrá realizar triturado y compostaje en la propia finca", concluye.

PRESENTAN UN LIBRO SOBRE EL PASTOREO HISTÓRICO EN LA CALDERA DE TABURIENTE

La Fundación Canaria Reserva Mundial de la Biosfera La Palma, en colaboración con la Consejería de Patrimonio Histórico del Cabildo Insular de La Palma, presenta el libro Los asentamientos pastoriles en los bordes de La Caldera de Taburiente en la etapa histórica, una publicación dedicada a documentar y reconocer el legado del pastoreo tradicional en las cumbres de La Palma



El trabajo analiza la presencia histórica del pastoreo en las zonas de cumbre, desde los aprovechamientos ganaderos de época prehispánica hasta su continuidad en el siglo XX, mostrando cómo esta actividad configuró el paisaje, la economía rural y la identidad cultural palmera. Esta práctica dejó una huella profunda en el paisaje, la cultura y la organización social de la isla, configurando un patrimonio hoy frágil y en riesgo de desaparición.

La publicación incluye el registro de estructuras pastoriles situadas en los bordes del Parque Nacional, muchas de ellas frágiles y poco conocidas, aportando una base científica para su conservación y difusión.

El libro está firmado por Jorge Pais Pais, doctor en Arqueología Licenciado en Geografía e Historia por la Universidad de La Laguna y director del Museo Arqueológico Benahoarita (MAB), y Juan Capote Álvarez, Doctor en Veterinaria por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y Licenciado en Biología por la Universidad de La Laguna, investigador del ICIA (Instituto Canario de Investigaciones Agrarias), especializado en Producción Animal, Pastos y Forrajes.

Este proyecto se desarrolla en el marco del Eje 3 de actuaciones orientado a la recuperación y mejora de senderos, paisajes y patrimonio cultural, dentro del programa financiado por el Organismo Autónomo Parques Nacionales conforme al artículo 44 del Real Decreto-ley 20/2021.

El presidente del Cabildo Insular de La Palma y de la Fundación Canaria Reserva Mundial de la Biosfera La Palma, Sergio Rodríguez Fernández, destacó que "conocer y preservar el legado del pastoreo de cumbre es también entender cómo la sociedad palmera ha construido su relación con el territorio. Este libro no solo recupera memoria histórica, sino que refuerza nuestro compromiso con la conservación del paisaje cultural y con el reconocimiento de quienes lo hicieron posible".

Con esta publicación, la Reserva de la Biosfera refuerza su compromiso con la protección del patrimonio cultural vinculado al territorio, entendiendo que conservar la memoria del pastoreo es también preservar la relación histórica entre la comunidad palmera y sus montañas.

LA FERIA EUROPEA DEL QUESO ARRANCARÁ REIVINDICANDO EL PAPEL CLAVE DE LA MUJER EN EL CAMPO

La Feria, que se celebrará los días 7 y 8 de marzo en La Aldea de San Nicolás, reunirá a 35 quesería de las islas, varias regiones de Península y países europeos



La Feria Europea del Queso, que se celebrará los días 7 y 8 de marzo en La Aldea de San Nicolás, incorporará en su edición 2026 una jornada especial dedicada a visibilizar y reconocer el papel de la mujer en el sector primario. Bajo el título 'Jornada Mujeres en La Aldea', el municipio unirá la conmemoración del Día Internacional de la Mujer con el espíritu de la feria, poniendo el foco en la importancia de las mujeres en la agricultura, la ganadería y el mundo rural tanto en La Aldea como en el conjunto de la isla.

La cita tendrá lugar el jueves 5 de marzo, a partir de las 18.30 horas, en la Casa de la Memoria, y se plantea como un espacio de reflexión, reconocimiento y celebración del trabajo que desarrollan las mujeres vinculadas al sector primario. Esta jornada fusiona así el 8M con la Feria

Europea del Queso, reforzando el compromiso del evento con la igualdad y con el desarrollo sostenible del entorno rural, poniendo el acento en las mujeres que han trabajado para el empuje de este sector, ligado a la defensa de la memoria, los oficios tradicionales, la defensa del territorio y la protección del campo, y que durante siglos tuvieron un papel invisibilizado socialmente.

El programa arrancará con la presentación del libro 'Las mujeres del vino de Gran Canaria', coordinado por Juani Vega Artilles dentro de un proyecto editado por Aider, una obra que pone rostro y voz a las profesionales del sector vitivinícola de la isla. A continuación, se proyectará el vídeo 'La ganadería en femenino', una pieza audiovisual centrada en la realidad de las mujeres ganaderas y en su contribución diaria al mantenimiento de las tradiciones y la economía rural.

La jornada continuará con la mesa redonda 'Conversamos sobre queso y ganado', un espacio de diálogo en el que se abordará la evolución del sector, los retos actuales y el papel determinante de las mujeres en la producción quesera y ganadera. El encuentro culminará con un maridaje de quesos y vinos de Gran Canaria, una degustación que pondrá en valor la calidad de los productos locales y el trabajo conjunto de queseras y bodegueras. Además, se presentará la exposición fotográfica 'Mujeres queseras, el valor más elevado', de la fotógrafa Mónica Rodríguez Medina, una muestra que rinde homenaje visual a las profesionales del queso y a su aportación al patrimonio gastronómico y cultural de la isla.

Con esta jornada, la Feria Europea del Queso refuerza su dimensión

social y su compromiso con el reconocimiento del talento femenino en el sector primario, subrayando que el desarrollo del medio rural y la excelencia de los productos locales no pueden entenderse sin la implicación, el esfuerzo y el liderazgo de las mujeres.

Fin de semana de queso internacional

Tras esta antesala dedicada a las mujeres, la Feria Europea del Queso celebrará sus jornadas principales el sábado 7 y el domingo 8 de marzo en el entorno de la Plaza de La Alameda, en el casco histórico de La Aldea de San Nicolás. Durante el fin de semana, el público podrá disfrutar de la apertura oficial del evento, catas institucionales bajo el sello 'Despensa de Sabores', exposiciones, conciertos y actos de reconocimiento, en un programa que combinará gastronomía, cultura y tradición.

La feria reunirá a queserías de diferentes puntos del archipiélago, de la península y de otros países europeos, consolidándose como un punto de encuentro para productores, profesionales y amantes del queso.

Este fin de semana, La Aldea será lugar de encuentro y gastronomía, y ya se prepara para acoger a miles de personas en un evento que sitúa a Gran Canaria en el mapa europeo del queso y que, en esta edición, reivindica de forma especial el valor imprescindible de las mujeres en el sector primario y en la construcción del presente y el futuro del mundo rural.

(02/03/2026)

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la Dirección General de Agricultura por la que se conceden las subvenciones destinadas a los compromisos agroambientales del PEPAC. Periodo 2025.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/c1a5fbac-a95b-4409-a552-f63772a71dbd>

CABILDO DE GRAN CANARIA

Convocatoria de subvenciones para el fomento de actividades ganaderas realizadas por asociaciones, cooperativas y otras entidades sin ánimo de lucro para el año 2026 (B.O.P 12-12-2025)

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=7409754>

(03/03/2026)

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario, por la que se revoca parcialmente la resolución de 23 de febrero de esta Viceconsejería de Sector Primario, que declara como desestimado el expediente presentado por D. Luis Martel Perdomo DNI N.º ***0248** de las ayudas convocadas por la

Orden De 24 de junio de 2025, Acción III,6 "Ayuda al consumo de `productos lácteos elaborados con leche de cabra y oveja de origen local", Subacción III.6.2 "Ayuda al Productor de leche de caprino y ovino" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias De Canarias, Campaña 2025-Primer Semestre .

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/9ac3456a-6310-4363-8950-058e18c1a414>

CABILDO DE GRAN CANARIA

XXX CONCURSO INSULAR DE VINOS DE GRAN CANARIA 2026

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=8202247>