

Sábado 31 de enero y, Domingo 1 y
Lunes 2 de febrero de 2026

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

CABILDO, GOBIERNO Y AYUNTAMIENTOS TRABAJAN CON EL SECTOR PRIMARIO PARA LA RECONSTRUCCIÓN

El Cabildo de La Palma, el Gobierno de Canarias y los ayuntamientos afectados por la emergencia volcánica continúan avanzando en el plan de trabajo conjunto para la reconstrucción del sector primario. En un encuentro celebrado este viernes, los representantes institucionales han coordinado las siguientes fases de actuación, centradas ahora en la planificación física y técnica de las zonas agrícolas

En la reunión participaron el presidente del Cabildo de La Palma, Sergio Rodríguez; el viceconsejero para la Recuperación Social y Económica de

la Isla, Pedro Afonso; el director general de Agricultura, Juan Ramón Rodríguez, además de representantes de la Asociación de Entidades Empaquetadoras, Exportadoras y Comercializadoras de Frutos de La Palma (Asepalma).



Tras haberse completado el pago del valor de lo perdido, la hoja de ruta se enfoca ahora en la planificación de la apertura de pistas, la definición de plazos de ejecución y el despliegue de las nuevas redes de riego.

Esta programación de reconstrucción se está diseñando de forma consensuada con el sector primario y las organizaciones que representan a los afectados. El objetivo es que cada paso que den las administraciones, tanto el Cabildo, Gobierno y ayuntamientos, responda a las necesidades reales de los agricultores, principalmente del subsector platanero, motor económico de la zona.

En ese sentido, el presidente insular, Sergio Rodríguez, ha destacado que "estamos trabajando de la mano del sector para buscar conjuntamente no solo las soluciones técnicas, sino los fondos necesarios para que la reconstrucción sea una realidad lo antes posible". Este encuentro es el inicio de una serie de reuniones periódicas que servirán para calendarizar las actuaciones previstas para este año 2026.

A pesar del esfuerzo de coordinación local y regional, las administraciones y los representantes del sector han vuelto a poner de manifiesto el grave déficit de financiación por parte del Gobierno de España. En este sentido, se ha recordado que el Estado aún mantiene una deuda pendiente con La Palma, incumpliendo el compromiso inicial de 400 millones de euros.

“El Gobierno del Estado sigue debiendo 300 millones de euros que son vitales para la reconstrucción en todos los ámbitos, y de manera muy especial en el agrario”, recalcó Sergio Rodríguez, no pudiendo ejecutarse las acciones planificadas sin esos recursos económicos.

Las instituciones y representantes del sector han acordado intensificar las reuniones de seguimiento para agilizar la burocracia y asegurar que los proyectos de infraestructura hidráulica y viaria cuenten con el respaldo técnico y financiero suficiente para su inicio inmediato.

The logo features the word "Canarias" in a large, stylized, light pink font in the background. Overlaid on this is a white rectangular box with a thin black border. Inside the box, the word "Canarias" is written in a bold, red, sans-serif font, followed by a large, bold, yellow number "7".

Canarias7

LA COL, EL INGREDIENTE ESTRELLA

Económica, versátil y muy digestiva te contamos el por qué esta hortaliza se ha convertido en la reina de las recetas del día a día

Durante años la col o repollo fue esa verdura que estaba ahí sin destacar y sin especial protagonismo. Una verdura de las denominadas hortalizas que no pasaba más allá de colocarse en la eterna ensalada de col o

como un ingrediente más de un puchero. Pero de pronto, todo ha cambiado y todo tiene que ver con la información que demandamos, ya no tanto de cómo comer sino del qué nos estamos comiendo y qué nos puede estar aportando.



Un foco que cada vez se lleva más a la práctica y que, casi en tiempo récord, le ha dado a esta hortaliza el papel principal en los menús diarios porque todo ayuda: el precio y conocer los beneficios que nos aporta su consumo.

Por qué la col vive su mejor momento

Lo primero a destacar es que la col o el repollo como también se le denomina de manera común, es de las verduras que más nos aguantan en la nevera sin perder brillo. Además de que, con una sola col se pueden preparar platos diferentes, así que, podemos decir que la col es de las verduras con mejor rendimiento.

Aparte, con las diferentes técnicas de cocina, desde las más tradicionales hasta las más modernas se pueden elaborar diferentes recetas empleando la col y que no parezca que estamos comiendo siempre lo mismo. Sin ir más lejos, la col es el ingrediente perfecto para fermentar ahora que existe una auténtica fiebre por estas elaboraciones.

Y por si con todo esto ya no fuera suficiente, la col es ayuda a nuestro microbiota intestinal, sobre todo si la consumimos fermentada tipo kimchi coreano o chucrut alemán.

Principales beneficios de la col

Aporta fibra lo que ayuda al tránsito intestinal y su consumo es saciante sin aportar apenas calorías.

Es fuente importante de Vitamina C, sobre todo si la comemos en crudo o no demasiado guisada.

Y las coles tipo lombarda o col roja están llenas de antioxidantes.

Tipos de col, todas buenas

En la cocina del día se mezclan los conceptos, te contamos los tipos de col que existen y por qué destaca cada uno de ellos.

Col o repollo: la más común, redonda y compacta de color verde claro. Es de sabor suave, textura crujiente en crudo y melosa si la cocinas. Perfecta para ensaladas, salteados y horno. Aporta fibra y vitamina C con muy pocas calorías.

Col lombarda o col roja: de la misma forma que la col, pero un poco más grande y de color rojo predominante. Más dulce que el anterior, sobre todo tras el cocinado. Destaca por su contenido en vitamina C y por sus antocianinas (pigmentos del color morado).

Col de Saboya o col de Milán: sus hojas son rizadas y más tiernas que

la col común. Resulta muy aparente para hacer rollitos, rehogados y sopas porque se vuelve sedosa sin perder del todo el crujiente. Se comporta parecido al resto de coles aportando vitamina C y pocas calorías.

Col china: es alargada, suave y crujiente, muy usada en cocina asiática sobre todo para el kimchi. Es más delicada y de sabor dulce, pero, si la empleas en salteados rápidos, sopas y fermentados el resultado será espectacular.

Kale: son hojas sueltas, de un color verde oscuro y de forma alargada, casi más parecido a una lechuga. Muy usada en ensaladas, chips al horno como el de esta receta y guisos. Nutricionalmente destaca por su densidad de vitaminas A, C y K.

Ideas de recetas para usar col toda la semana

1) Gajos de col al horno como plato principal

Corta en cuñas dejando un poco de tronco para que no se desarme, aceite de oliva, sal y 30 minutos a 200°C. Retirar del horno, atemperar unos minutos y al final aliñar con limón, miel, mostaza y yogur.

2) La ensalada de col de toda la vida

Rallar la col, una zanahoria y manzana verde y como aliño, un yogur natural, unas gotas de limón, mostaza, pimienta y comino. Dejar enfriar en nevera unos 30 minutos y ya estará lista.

3) Wok de col china con jengibre

Un salteado rápido a fuego vivo con col china, ajo, jengibre, soja y un

toque de vinagre de arroz. Estará listo en 6 minutos.

4) 'Tacos' de col sin tortilla

Blanquea hojas de col durante un minuto en agua hirviendo, sécalas bien y rellena con pollo desmigado, atún o tofu y como salsa un yogur al que se le añaden las especias que más te gusten.

5) Col lombarda con naranja y vinagre

Ralla la col lombarda en tiras finas, cebolla en juliana, manzana en tiras, pasas, la ralladura de naranja y un chorrito de vinagre. Tendrás una ensalada sorprendente como guarnición.

6) Un chucrut rápido

Tres ingredientes básicos: col, sal y paciencia. Sumerge las hojas de col en agua y sal y deja fermentar. Será toda una fuente de microorganismos.

7) Kimchi 'de andar por casa'

Col china, sal, ajo, jengibre, picante y un toque de azúcar. Fermenta en pocos y conseguirás un condimento que convierte cualquier palto en otra cosa.

8) Chips de kale al horno

Trocea las hojas de kale, masajéalas con aceite y sal y hornea temperatura alta durante 8 minutos.

Lo que está fuera de toda duda es la versatilidad de la col, sea del tipo que sea y la prepares como la prepares. La col se ha vuelto ingrediente

estrella que sirve para comer más ligero, para cocinar variado, que permite emplear diferentes técnicas y, además, aportarnos beneficios.



EL SECTOR PRIMARIO CLAMA EN TENERIFE POR LA “SENSIBILIDAD” DE EUROPA CON LAS ISLAS

En una protesta frente a la Subdelegación del Gobierno en la isla, muestra su preocupación por las “incertidumbres” que deja el acuerdo con Mercosur



La Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga) ha convocado, desde las 11.00 horas de este sábado, una concentración del sector a las puertas de Subdelegación del Gobierno en Santa Cruz de Tenerife “en defensa” de las singularidades y derechos del campo canario ante las “incertidumbres” del nuevo acuerdo con Mercosur y la propuesta del nuevo plan financiero plurianual europeo 2028-2034.

En declaraciones a Europa Press, el secretario general de Asaga Canarias, Theo Hernández, ha incidido en las peticiones de un sector “preocupado” tras el acuerdo entre la Unión Europea y Mercosur,



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

reiterando el clamor del campo canario de que “ese tipo de acuerdos comerciales se hagan con las mismas reglas, con las mismas normativas de cara a la seguridad alimentaria, medioambiental y de bienestar animal”, sencillamente para poder “competir” con estos países.

“Tenemos que seguir haciendo presión con este tipo de concentraciones. Parece que ya están dando resultados las manifestaciones que se iniciaron el 18 de diciembre en Bruselas, pues han hecho que muchos eurodiputados se sensibilicen con el sector agrario en Europa”, ha señalado Hernández, que ha celebrado el freno del Parlamento de Europeo, en tribunales, a dicho acuerdo.

Sin embargo, ha continuado Hernández, a pesar de estos pequeños cambios, Asaga defiende “seguir” en la protesta, más aún cuando, explican, la presidenta de la Comisión, Úrsula Von der Leyen, “ya comunicó que incluso solicitará la aplicación provisional de este acuerdo” y que, además, seguirá firmando otros similares.

“Lo que pedimos los productores europeos es que ese tipo de acuerdos comerciales se hagan con las mismas reglas, con las mismas normativas de cara a la seguridad alimentaria, medioambiental y de bienestar animal. Si no, es imposible competir con estos países. Al final es la misma comida que vamos a ingerir”, ha advertido.

Además, de forma especial en Canarias, el sector está “muy preocupado” ante el cambio que pueda “suceder” a partir de 2028, con la entrada del nuevo plan financiero plurianual, ya que en él podrían “diluirse” ayudas importantes para el sector, como las relativas al POSEI (Programa de

Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad) para las regiones ultraperiféricas. "Eso sí puede ser el batacazo final a la producción agraria en Canarias", ha dicho.

"No queremos que esto sea un marco nacional, es decir, que cada país miembro distribuya casi que, a su antojo, con un dinero en una bolsa común, con muchas otras acciones, no solo exclusivamente agricultura y ganadería, como hasta ahora, sino además incluyendo vivienda, desarrollos rurales, hasta defensa, en ese mismo paquete".

De este modo, Asaga Canarias ha mostrado la "grave situación" en la que pondría a Canarias esta estructura de distribución de ayudas al sector, más aún por "cómo funciona España", que "en función de los votos en el Congreso de los Diputados, hay comunidades autónomas a las que se les hace más caso que a otras". "A nosotros, en Canarias, esto nos pondría en una grave situación", ha añadido.

Sobre la protesta

La protesta del colectivo este sábado pretende una concentración del sector frente a la Subdelegación del Gobierno en Canarias en Santa Cruz. En los próximos meses, ha precisado Hernández, el sector prevé actos de tractorada en las islas.

Mientras, el encuentro de hoy pretenderá vislumbrar la "grave" situación que dejará el nuevo contexto político, comercial y económico de la Unión Europea a Canarias, simulando "un entierro del sector agrario", con una 'performance' en la que productores asistentes meterán en falsos ataúdes productos canarios.

CABILDO, GOBIERNO Y AYUNTAMIENTOS TRABAJAN CON EL SECTOR PRIMARIO EN LA PLANIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS PARA LA RECONSTRUCCIÓN

Las administraciones trabajan con el sector para definir la apertura de pistas y redes de riego tras haberse abonado el valor de lo perdido



El Cabildo de La Palma, el Gobierno de Canarias y los ayuntamientos afectados por la emergencia volcánica "avanzan" en el plan de trabajo conjunto para la reconstrucción del sector primario. En un encuentro celebrado este viernes, los representantes institucionales han coordinado las siguientes fases de actuación, centradas ahora en la planificación física y técnica de las zonas agrícolas.

En la reunión participaron el presidente del Cabildo de La Palma, Sergio Rodríguez; el viceconsejero para la Recuperación Social y Económica de la Isla, Pedro Afonso; el director general de Agricultura, Juan Ramón Rodríguez, además de representantes de la Asociación de Entidades Empaquetadoras, Exportadoras y Comercializadoras de Frutos de La Palma (Asepalma).

Tras haberse completado el pago del valor de lo perdido, la hoja de ruta se enfoca ahora en la planificación de la apertura de pistas, la definición de plazos de ejecución y el despliegue de las nuevas redes de riego.

Esta programación de reconstrucción se está diseñando de forma consensuada con el sector primario y las organizaciones que representan a los afectados. El objetivo, explican, es que cada paso que den las administraciones, tanto el Cabildo, Gobierno y ayuntamientos, responda a las necesidades reales de los agricultores, principalmente del subsector platanero, motor económico de la zona.

En ese sentido, el presidente insular, Sergio Rodríguez, ha destacado que “estamos trabajando de la mano del sector para buscar conjuntamente no solo las soluciones técnicas, sino los fondos necesarios para que la reconstrucción sea una realidad lo antes posible”. Este encuentro es el inicio de una serie de reuniones periódicas que servirán para calendarizar las actuaciones previstas para este año 2026.

A pesar del esfuerzo de coordinación local y regional, las administraciones y los representantes del sector han vuelto a poner de manifiesto el déficit de financiación por parte del Gobierno de España. En este sentido, se ha recordado que el Estado aún mantiene una deuda pendiente con La Palma, incumpliendo el compromiso inicial de 400 millones de euros.

“El Gobierno del Estado sigue debiendo 300 millones de euros que son vitales para la reconstrucción en todos los ámbitos, y de manera muy especial en el agrario”, recalcó Sergio Rodríguez, no pudiendo ejecutarse

las acciones planificadas sin esos recursos económicos.

Las instituciones y representantes del sector han acordado intensificar las reuniones de seguimiento para agilizar la burocracia y asegurar que los proyectos de infraestructura hidráulica y viaria cuenten con el respaldo técnico y financiero suficiente para su inicio inmediato.

INFONORTE
digital.com

EL CABILDO RENUEVA SU APOYO A LA FERIA EUROPEA DEL QUESO

Un evento enmarcado en la European Cheese Route, que tendrá lugar el fin de semana del 7 y 8 de marzo en La Aldea de San Nicolás



La Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y el Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás siguen ultimando los preparativos y recabando apoyos para la Feria Europea del Queso, que se celebrará el fin de semana del 7 y 8 de marzo. Un evento de ámbito internacional, enmarcado en la European Cheese Route, afianzado ya en la isla de Gran Canaria tras las ocho ediciones precedentes, cuyo Cabildo insular y la Mancomunidad renovaron el acuerdo de patrocinio con una partida de

15.000 euros. Asimismo, el interés de las queserías por participar es creciente y las preinscripciones avanzan a buen ritmo, con más de 26 explotaciones de las Islas, Península y Europa apuntadas en los primeros días; el plazo finaliza el 20 de febrero a través de la página web www.mancomunidadelnorte.org.

La presidenta norteña, María del Carmen Rosario, acompañada por el alcalde de La Aldea de San Nicolás, Pedro Suárez y el consejero de sector primario, soberanía alimentaria y seguridad hídrica del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, rubricaron el acuerdo económico con el que la Corporación insular muestra un año más su confianza en la Feria Europea del Queso.

María del Carmen Rosario, "agradeció el esfuerzo que el Ayuntamiento de La Aldea y el Cabildo de Gran Canaria están realizando para que esta nueva edición de la Feria Europea sea todo un éxito". Siendo necesario el apoyo de todas las administraciones públicas al sector primario en estos momentos. "Además, de ser imprescindible el apoyo de todos los grancanarios al producto de mayor identidad del Norte de Gran Canaria reconocido dentro y fuera de nuestras Islas."

Por su parte, Hidalgo destacó que la feria "no solo pone en valor la calidad de nuestros quesos, tan laureados y reconocidos internacionalmente, sino también es una oportunidad para conocer de primera mano el sacrificio y trabajo que hay detrás de cada uno, por parte de esas mujeres y hombres de nuestros campos que también están protegiendo y mostrando el paisaje de nuestra isla en cada porción". En esta línea, el consejero del área invitó a los consumidores "a acudir a La

Aldea de San Nicolás para disfrutar de una jornada maravillosa en familia y con amigos, con el queso como protagonista, y volver a demostrar que Gran Canaria apoya y valora a nuestro sector primario, que atraviesa momentos muy delicados". Asimismo, Hidalgo concluyó resaltando el esfuerzo y la dedicación del personal de la Mancomunidad del Norte y del ayuntamiento aldeano para hacer realidad una nueva edición.

El alcalde del municipio anfitrión, Pedro Suárez mostró el agradecimiento al Cabildo por "sumarse como siempre han hecho a esta iniciativa", mostrando su deseo de que "visiten La Aldea de San Nicolás los miles de amantes del queso de Gran Canaria para dar buena cuenta de nuestros magníficos quesos y conocer otros quesos de otras regiones sin moverse del sitio con esta oportunidad única de conocer los buenos quesos foráneos que también vendrán".

La Feria Europea del Queso se celebró por primera vez en Canarias en el año 2018, en la Villa de Moya, y en las ediciones sucesivas en Artenara, Valleseco, edición virtual por el covid, Teror, Tejeda, Santa María de Guía y Firgas con un gran éxito de asistentes y ventas que ratificaron el objetivo de visibilizar a las queserías y establecimientos relacionados con el sector quesero, así como valorizar el patrimonio cultural, gastronómico, natural y paisajístico existente en torno a este producto y desde una dimensión de sostenibilidad. No en vano, nuestro Archipiélago ostenta en la actualidad un total de tres Denominaciones de Origen: Queso Palmero, Queso Majorero y Queso de Flor y Media Flor de Guía, si bien todas las islas atesoran excelentes quesos reconocidos en certámenes nacionales e internacionales. Mientras que en la Unión Europea están catalogados más de 240 tipos de queso con

algún grado de protección, bien de Denominación de Origen Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada o Indicación Geográfica Protegida, siendo el mercado europeo del queso el más importante del mundo en variedad y producción.

La novena edición de la Feria Europea del Queso está organizada por la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria y cuenta con el patrocinio y coorganización de la Consejería del Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias.



¡MAÑANA TENERIFE SE UNE AL GRITO DEL CAMPO!

Tras la histórica demostración de unidad el pasado jueves en Gran Canaria, mañana volvemos a las calles. No es solo una protesta, es una lucha por nuestra supervivencia.

La burocracia asfixiante, el incumplimiento sistemático del POSEI y la alarmante falta de relevo generacional están cavando la fosa de nuestra agricultura, ganadería y pesca. ¡No vamos a permitirlo!

Nos unimos con firmeza a las movilizaciones de COAG ASAGA, PALCA y UPA en todo el país.



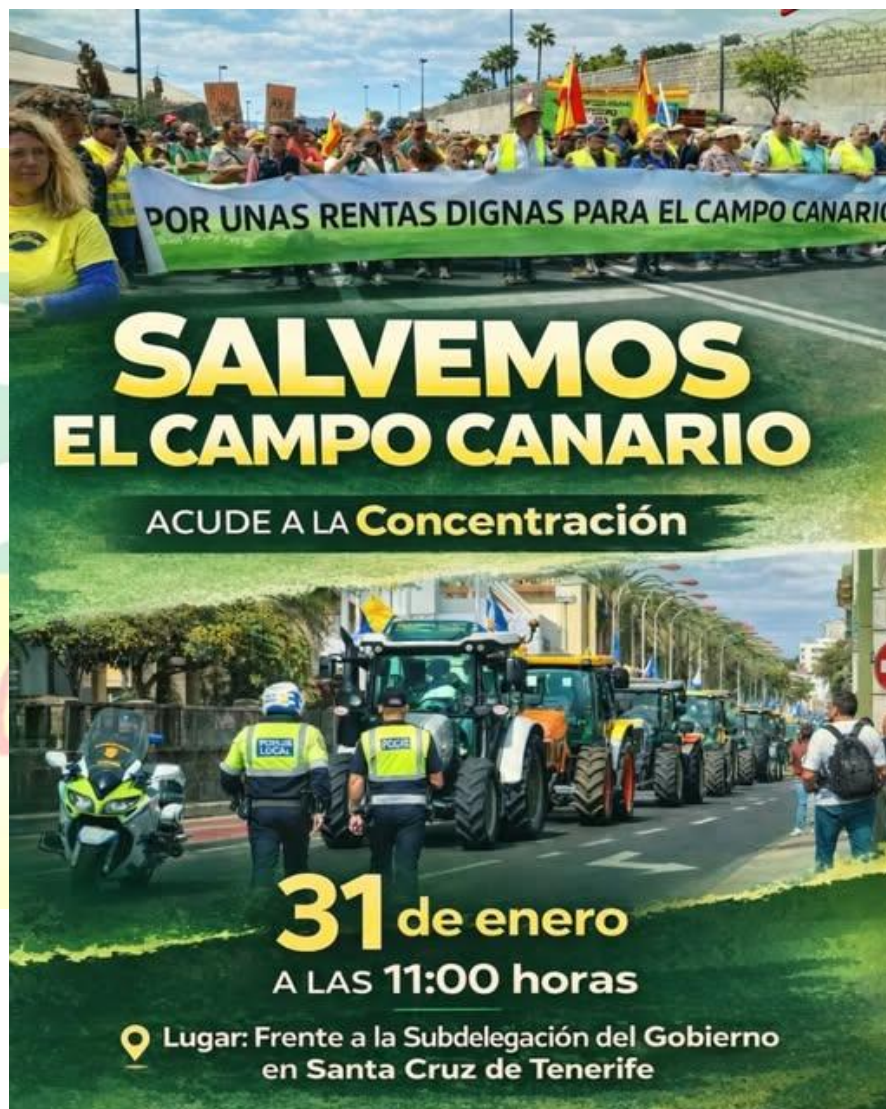
Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Luchamos por:

El respeto absoluto al POSEI.

Un relevo generacional real y con apoyos.

La dignidad de quienes nos alimentan.



Punto de encuentro: Frente a la Subdelegación del Gobierno, Santa Cruz de Tenerife.

Fecha: Mañana, 31 de enero.

Hora: 11:00 horas.

¡Por el campo canario, por nuestro futuro! ¡ACUDE!

EL SECTOR PRIMARIO ESCENIFICA EL "ENTIERRO" DEL CAMPO CANARIO EN SANTA CRUZ DE TENERIFE

En una jornada marcada por la reivindicación, cientos de agricultores, ganaderos y pescadores se han concentrado este sábado en las calles de Santa Cruz de Tenerife para denunciar la situación crítica que atraviesa el sector. La manifestación ha destacado por una puesta en escena simbólica: un cortejo fúnebre con coronas de flores y un ataúd en el que se transportaban productos locales como papas, plátanos y piñas, representando el riesgo de desaparición de la producción isleña frente a las importaciones de terceros países.

Un sector amenazado por la competencia externa

La presidenta de COAG Canarias, María del Carmen Pérez, ha advertido durante el acto sobre la extrema dependencia de las ayudas europeas (POSEI) y el peligro que supone la desaparición de estos apoyos para la supervivencia de la agricultura, la ganadería y la pesca en las islas. Pérez ha señalado que, de no cambiar las políticas actuales, el sector terminará "enterrado" debido a la falta de rentabilidad y las trabas burocráticas que asfixian a los productores.

Reivindicaciones clave de la jornada:

Controles fitosanitarios: Se exige una vigilancia estricta sobre los productos importados que no cumplen con las normativas exigidas a los

productores canarios.

Relevo generacional: El sector alerta de que sin rentabilidad no habrá incorporación de jóvenes, lo que garantiza el fin de la actividad a corto plazo.

Soberanía alimentaria: Se ha hecho un llamamiento a la ciudadanía para concienciar sobre la importancia de consumir producto local para evitar que el sector quede como "moneda de cambio".

Un problema de toda la sociedad

Desde COAG Canarias recuerdan que la crisis del sector primario no afecta solo a quienes trabajan la tierra o el mar. Durante la pandemia, la producción local fue el pilar que garantizó el suministro en las islas, por lo que instan a los consumidores y a las administraciones a apostar por lo nuestro para asegurar el futuro de Canarias.

Enlace al video de la noticia: <https://fb.watch/F0q1cwrBe4/>