

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

"Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles"

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

PORTADA

MARICHU FRESNO, INVESTIGADORA DEL ICIA: "SI JUGAMOS BIEN LAS CARTAS, LA GANADERÍA ISLEÑA SERÁ RENTABLE"

La directora de investigación del ICIA asegura que "reducir la burocracia es esencial para no perder más explotaciones en el Archipiélago"



La directora de investigación científica del ICIA, Marichu Fresno, coordina, junto al chef, referente de la, el libro 'La magia de la carne de cabra madurada. Resultados de una investigación científica pionera y su recetario'.

¿Dónde reside la magia de la carne de cabra madurada?

Cuando empezamos no se nos ocurrió madurar carne de cabra porque se nos escapaba de nuestra línea de investigación tradicional. La idea se le ocurrió al chef Diego Schattenhofer, el otro coordinador del libro. Cuando las cabras acaban de dar leche, se van al matadero y forman parte de nuestras recetas tradicionales: los estofados, los asados, la sopa de cabra, etc. El consumo de estas carnes no es frecuente en Europa ni en la Península, es una cosa típica de Canarias. Y a Diego se le ocurrió madurar carne de cabra aprovechando que ahora está de moda esta técnica y cada vez hay más consumidores. Le regalamos una cabra y empezamos a notar la magia, el cambio en la carne. A partir de ahí desarrollamos el proyecto.

The logo for Canarias7, featuring the word "Canarias" in red and "7" in yellow, all within a white rounded rectangular box with a subtle drop shadow.

PORTADA

EL SECTOR PRIMARIO Y LA GASTRONOMÍA LOCAL, PROTAGONISTAS EN LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA

El stand de Las Palmas de Gran Canaria, realizado con materiales ecosostenibles, recrea un espacio inspirado en el trabajo artesanal y los

productos kilómetro cero de la isla



La Feria Gran Canaria Me Gusta, el encuentro insular de referencia entre productores profesionales del sector y consumidores, celebra su 12ª edición del 9 al 11 de mayo en Infecar-Feria de Gran Canaria y Las Palmas de Gran Canaria acude con un stand de 54 metros cuadrados realizado con materiales ecosostenibles, que recrea un espacio inspirado en el trabajo artesanal y los productos kilómetro cero.

El concejal de Turismo, Desarrollo Local y Ciudad de Mar del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Pedro Quevedo, presentó la propuesta de la capital en este evento, organizado por el Cabildo de Gran Canaria, que este año reúne a 95 expositores y 110 empresas.

Quevedo estuvo acompañado por Tábatha García, de la empresa que ha diseñado y construido el stand de la ciudad, sus diseñadores de la firma DeQú y Alberto Ortega de Click Eventos, que se encargará de las actividades de dinamización.

El concejal apuntó que la presencia de la ciudad en un encuentro de estas características «nos ayuda a trasladar la idea de que además de una gran urbe, moderna y cosmopolita, conserva la autenticidad de las

tradiciones de nuestra tierra y un sector primario ligado a la agricultura, la ganadería y la pesca».

Para ello, la firma DeQú ha utilizado en el diseño del mobiliario madera de pino prensado recuperado, paneles de fibra de platanera en la base de los mostradores y jardinería natural y artificial.

«Se trata de una instalación alineada con nuestra estrategia de destino sostenible y amable, que refuerza nuestra identidad como ciudad del S.XXI, que reivindica calidez y autenticidad», explicó el concejal.

Durante la feria habrá actividades de dinamización, catas guiadas de vino y miel y degustación de productos locales como queso, pan y gofio. Empresas locales como las bodegas Mondalón, Plaza Perdida y Capón, la panadería Florencio Santana, Tirma, Gofio la Piña y Mi Gran Colmena colaboran con el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria en este encuentro del sector primario.

Además, la ciudad ofertará dos visitas guiadas a la feria, en español e inglés, para 40 personas. El traslado a Gran Canaria Me Gusta se realizará en la Guagua Turística con salida el sábado 10 de mayo a las 9.30 horas y a las 16.00 horas. La actividad tendrá una duración de tres horas y media. El público interesado debe inscribirse previamente online.

La propuesta municipal también incluye sorteos de material de Turismo de la ciudad y lotes de productos para los visitantes del stand que quieran poner a prueba sus conocimientos sobre la ciudad y su oferta gastronómica y comercial de kilómetro cero y el sector primario.

LOS LLANOS DE ARIDANE ORGANIZA UNA CATA PARA IMPULSAR EL SECTOR VITIVINÍCOLA Y LA GASTRONOMÍA LOCAL

El Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane refuerza su apuesta por el producto local con la celebración de una cata de vinos maridada con gastronomía insular. Tendrá lugar el próximo jueves, 29 de mayo, a las 20:00 horas, en el Museo del Vino de Las Manchas



El concejal de Sector Primario, Arón León, destaca que esta iniciativa “forma parte del compromiso del grupo de gobierno con la promoción del sector vitivinícola de la isla, dando a conocer la calidad y diversidad de los vinos palmeros, así como sus posibilidades de combinación con la cocina tradicional”.

Además, sostiene el valor de esta propuesta como una experiencia formativa y sensorial guiada por expertos en la materia.

En este sentido, León anima a la ciudadanía a participar “en una actividad

que contribuye a enriquecer el patrimonio cultural y gastronómico de Los Llanos de Aridane y de La Palma”.

La inscripción tiene un coste de diez euros por persona, que se abonarán directamente en el museo. Las personas interesadas pueden inscribirse escribiendo al correo electrónico museodelvino@aridane.org o acudiendo al propio museo. El aforo está limitado a 20 plazas. Para más información, se puede contactar a través del teléfono 922 49 43 20.

AGRICULTORES CANARIOS ABREN UNA DE LAS MEJORES PLANTAS DE MADURACIÓN DE PLÁTANO EN LA PENÍNSULA

Europlátano lleva años desarrollando un proyecto de expansión con el que llegar de manera directa a los clientes, sin intermediarios; siendo la misma empresa la que cultiva, procesa, madura y comercializa su fruta. Actualmente cuenta con instalaciones de maduración en Tenerife y Alicante, pero ahora, en el segundo trimestre del año, el grupo da un paso más allá y duplica su capacidad con una nave de nueva construcción en Orozco, Vizcaya



Durante este mes ha empezado a dar servicio a los primeros clientes y esperan esté al 100% de su capacidad a finales de verano.

Esta nueva planta, junto con la que ya gestionan en Alicante desde finales de 2020, permitirá a los agricultores de Europlátano abarcar directamente sin intermediarios todo el mercado peninsular, controlando así la calidad y trazabilidad, y logrando ser lo más eficiente posible en costes. La nueva nave cuenta con 6.000 metros cuadrados, 21 cámaras de maduración de última tecnología y dos líneas de procesado, y se ubica en un enclave geográficamente privilegiado, una puerta al desarrollo de rentables mercados europeos.

Como dato curioso, cada una de las cámaras de maduración lleva el nombre de una finca de las islas, haciendo un pequeño homenaje a sus agricultores y poniendo en valor esta forma de exportación que une de manera tan directa la finca y el mercado, siendo única en el sector.

Una estructura económica que permite financiar el día a día y a la vez construir proyectos de futuro. Precisamente, una de las claves del éxito de Europlátano ha sido su capacidad para controlar toda la cadena de producción, se ha convertido en la única Organización de Productores de Plátano de Canarias que abarca todo el proceso de manera independiente.

Históricamente los productores canarios vendían su fruta en origen a maduradores peninsulares y en ese momento perdían el control sobre la calidad, la trazabilidad y los precios. El hecho de que los propios agricultores controlen la totalidad de la cadena y del grupo empresarial, garantiza la defensa de sus intereses por encima de todo. El objetivo es trabajar por una agricultura sostenible, gracias a la estable estructura financiera de la empresa, pueden pagar un precio competitivo al

agricultor en el corto plazo a la vez que se desarrollan importantes proyectos de expansión que garanticen el futuro del plátano.

“Con esto se demuestra que Europlátano mantiene una firme apuesta por el futuro del plátano canario, sostenido por una fuerte estructura empresarial y un producto de calidad, a pesar de que los últimos años han construido un escenario complejo para el sector y para todos los agentes que forman parte de la cadena. En este contexto, el grupo trabaja centrándose en la calidad certificada, buscando organizar la curva de producción, y apostando por las relaciones de confianza con sus clientes. Se trata de crear de manera sostenida valor para el producto, para los clientes y, por supuesto, para los agricultores”.



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Extracto de la Orden de 7 de marzo de 2025, por la que se modifica la Orden de 26 de diciembre de 2024, por la que se convocan las subvenciones previstas en el Real Decreto 388/2021, de 1 de junio, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones destinadas a la obtención de avales de la Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria S.M.E. (SAECA) por titulares de explotaciones agrarias, de operadores económicos del sector pesquero o de industrias agroalimentarias

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-16129