

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

PORTADA

EL FRÍO DESPIERTA AL ALBARICOQUE EN TUNTE Y FATAGA

Las notables horas de invierno que este año han registrado las medianías de San Bartolomé de Tirajana respecto al año anterior, además de las ligeras lluvias de abril, contribuyen a que los agricultores vean con optimismo la campaña de este año, aunque no será boyante. La recogida de la cosecha no se vive igual en Tunte que en Fataga

El invierno que este año han registrado las áreas de medianías de San Bartolomé de Tirajana, aunque limitado, ha contribuido a reactivar a los albaricoqueros, uno de los árboles frutales más característicos de esta

zona de la isla, que este año darán una producción ligeramente mayor que el año anterior, cuando los agricultores lograron recolectar entre 10.000 y 15.000 kilos de fruta -muy lejos de los 150.000 de 2018, pues también se han perdido terrenos-. Si bien todavía no hay una cifra estimada sobre la cosecha de este año, «la producción va a ser superior, eso es seguro», destaca Juan Carlos Gómez, ingeniero agrícola municipal. Y el optimismo es relativo según el agricultor y la zona, pues si bien en Tunte la campaña empezó a principios de mayo -con retraso-, en Fataga, que está a una cota más baja y donde el frío es menor, los agricultores calculan que podrán empezar a recoger la fruta a finales de mayo o principios de junio. Eso sí, todos coinciden en que el futuro del albaricoque es complicado y el campo debe adaptarse a los cambios en el clima.



Para su buena brotación y floración, el árbol del albaricoque necesita una buena cantidad de horas de frío, una circunstancia que este año, aunque no se ha registrado un invierno muy prolongado, sí se ha cumplido en unos mínimos. Ese frío y el agua que las borrascas Nuria y Olivier descargaron sobre la isla en abril, aunque fue poca, han ayudado a que los árboles vayan a ofrecer una campaña mejor que la anterior. La lluvia además ha contribuido a que el tamaño del albaricoque aumente. «La producción podrá aumentar, pero no será boyante porque los árboles arrastran una larga sequía de hasta ocho años, se recogerá más

fruta, pero no será una gran campaña», señala Gómez.

Y esta campaña no tan boyante sufre los efectos del cambio climático porque en Tunte ha llegado con más de 15 días de retraso, ya que la recolección debió iniciarse a mediados de abril y empezó a principios de mayo, y en Fataga a finales de abril y los agricultores estiman que hasta final de mayo no podrán empezar. Esto es consecuencia del frío tardío en las medianías, que ha retrasado la maduración.

Agricultores

Luis Ventura tiene unos 450 árboles en su finca de Hoya Grande y mira esta cosecha con cierto optimismo. «Este año prevemos un poco más de producción porque hay variedades de albaricoque que el año pasado no brotaron y este año tienen algo», relata, «la calidad es buena; las últimas lluvias que vinieron han sido una bendición a pesar de que no ha habido mucha agua», apunta.

En Hoya Grande también tiene sus terrenos Francisco Araña, un agricultor que durante 44 años trabajó en la finca del que fuera alcalde de San Bartolomé de Tirajana Francisco Araña del Toro, hasta que compró un terreno y lo unió a otro que heredó de su padre, donde empezó a cultivar albaricoques y donde hoy tiene más de 200 árboles. Ya jubilado, a su espalda tiene la suficiente experiencia como para considerar, en su caso, que «el albaricoque tiene los días contados». Y habla con números porque en su terreno años atrás llegó a recoger 7.000 kilos de fruta, que el año pasado se quedaron en 2.000, una cifra que cree que alcanzará nuevamente en esta temporada. El problema, recalca, es la falta de agua. «La cosecha decae año tras año, hoy no se

recoge ni una quinta parte de lo que se recogía hace 20 años y si no hay agua habrá que dejar de plantar árboles», reflexiona. Francisco espera terminar la recogida esta semana.

Más abajo, en Fataga, la situación es bien distinta porque allí algunos agricultores aún no han empezado con esta campaña por el retraso que lleva la fruta. Narciso Cazorla cultiva 60 árboles y aún no ha cogido nada. «Aquí la cosecha normalmente empezaba el 24 de abril, pero ahora mismo está empezando a madurar un poco el albaricoque mayero, pero los demás están verdes», señala, por lo que prevé que empezará a recoger la fruta incluso a principios de junio.

"Si cojo mil kilos, muchos serán"

Y en su caso no tiene muy buenas perspectivas. «El año pasado cogí 1.500 kilos y con los árboles que tengo es para coger entre 7.000 y 8.000, así que, si este año llego a mil kilos, muchos serán», lamenta, «eso para mí ya será una gran cosecha». Tiempo atrás, en su finca familiar llegó a tener 300 árboles de los que recogía 19.000 kilos y recuerda cuando entonces empezaron a cultivar el que llamaban albaricoque del país, propio de la zona, que maduraba a finales de junio, pero cambiaron de variedad por el fuerte calor del verano y ahora cultivan el currot temprano, que madura en abril.

Con todo, no ve futuro al albaricoque en Fataga. «Es una pena, porque necesita muchas horas de frío y en Fataga hace cada vez más calor; los matos están bonitos, pero no echan fruta», señala Cazorla, quien considera que el agricultor que quiera seguir cultivando en este pueblo «lo va a tener muy difícil y tendrá que pedir asesoramiento técnico para

saber qué variedades plantar».

Con una situación diferente, en Fataga también planta albaricoques David Reyes, un agricultor que se muestra más optimista pues de sus 30 árboles estima que sacará entre 2.000 y 3.000 kilos de fruta, frente a los apenas 200 kilos del año pasado, cuando una ola de calima y viento se llevó la flor de los albaricoques. «Si sigue acompañando el tiempo, la cosecha viene mejor que otros años», apunta; comenzará a recogerla en 15 o 20 días. Ve para este cultivo un futuro «duro y malo» por el cambio de clima y por la falta de relevo generacional.

Precisamente, los cambios de temperaturas y los inviernos cada vez menos fríos están obligando al campo a adaptarse, por lo que algunos agricultores de Tirajana están empezando a introducir poco a poco el albaricoque de la variedad cebas red, procedente de Murcia, que requiere menos horas de frío. «Estamos observando y puede ser una alternativa de futuro, aunque todavía es pronto», advierte el técnico agrícola Juan Carlos Gómez.

El albaricoque es una fruta que se introdujo en las medianías de la localidad a los años cincuenta del siglo pasado y se cultivan en la actualidad unas 20 hectáreas entre Hoya Grande, Las Lagunas en Tunte, Fataga, Cercados de Araña y Manzanilla de las variedades currot, currot rojo, sayeb, mayero y canino.

GRAN CANARIA ME GUSTA CIERRA CON RÉCORD DE PUESTOS Y 15.000 ASISTENTES

El evento se consolida como un espacio ideal para acceder y descubrir los mejores productos de la isla además de un lugar de aprendizaje de recetas y gastronomía local



La Feria Gran Canaria Me Gusta ha cerrado este domingo sus puertas tras haber conquistado, durante el fin de semana, a más de 15.000 personas, cifra que no sólo supera el número de asistentes de la pasada edición, sino que marca un récord en la historia de este evento.

Con presencia de 110 empresas, varios artesanos y una veintena de ayuntamientos, la Feria también batió récord de expositores con espacio para mostrar sus productos y elaboraciones.

«Éxito rotundo de la Feria que ha vuelto a superar con creces en esta edición la cifra de asistentes del año pasado», anunció la consejera de Desarrollo Económico, Minerva Alonso, quien informó del «lleno

absoluto en los talleres de Soberanía Alimentaria y en las exhibiciones gastronómicas, pero sobre todo en el apoyo de la ciudadanía en la compra de producto local a las empresas del sector primario», añadiendo la consejera que «una vez más la ciudadanía de Gran Canaria ha mostrado un apoyo absoluto a este proyecto de Ecoisla».

El consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, también se mostró satisfecho «con el espléndido resultado en participación de los ciudadanos que se han acercado a las diferentes actividades» y destacó el papel de los productores participantes, «que han dado una imagen de biodiversidad importantísima alrededor del mundo del sector primario combinado con el mundo de la gastronomía», planteó Hidalgo, «que está haciendo una proyección grandísima de los productos locales».

El evento queda consolidado de este modo, como un espacio perfecto para el encuentro, el aprendizaje y el descubrimiento de la gran cantidad de productos que componen la despensa de Gran Canaria y en el que se han compartido recetas y experiencias vinculadas al sector primario y a la gastronomía local.

A tope con Jordi Cruz

Durante los tres días, el recinto ferial se impregnó de un ambiente familiar y festivo, que atrajo a miles de personas con ganas de descubrir la calidad, la variedad y el potencial del producto local como seña de identidad, pero también de desarrollo económico. Y es que la constante afluencia a los puestos de los expositores reafirma el creciente interés de los habitantes de la isla por conocer y consumir productos de la tierra

y, por tanto, su compromiso con el sector primario insular.

Este interés quedó también patente en las largas colas y los carteles de aforo completo establecidos en buena parte de las actividades organizadas; catas, degustaciones y exhibiciones gastronómicas como la del chef Estrellas Michelin, Jordi Cruz, que cocinó tres recetas basadas en «grandes productos de la isla». «Me ha costado porque hay muchos», aseguró el cocinero catalán, que en territorio grancanario pudo «conocer los productos de aquí para entenderlos y después aplicarlos»; añadiendo el televisivo maestro de los fogones que «he podido descubrir una isla que está viva, que quiere hacer muchas cosas, que tiene ganas de estar ahí y demostrar que tiene capacidades y productos».

Sobre el evento en sí, lo describió Cruz como «una fiesta, una reunión familiar, una muestra de productos y de pequeños productores, de familias y clientes que lo quieren ver y lo quieren probar y descubrir». Además, hizo énfasis en que «me voy alimentado, estimulado, habiendo aprendido cosas», afirmó el cocinero, para el que «cualquier congreso de cocina debería ser como un buen programa de televisión: debe poder divertirse y aprender, las dos cosas, porque la una sin la otra no lo hacen fácil de digerir».

Público entregado

La implicación de la ciudadanía, el interés del sector primario y la entrega de los profesionales de la gastronomía consolidan la Feria Gran Canaria Me Gusta como un referente fundamental en la promoción del producto local y la gastronomía como valor cultural y económico. El evento queda patente que contribuye a reforzar el vínculo entre productores y

consumidores, impulsando así el producto de cercanía; e igualmente fomenta la conservación de las tradiciones a través de los sabores de la tierra.

Y cruciales, asimismo, Cabildo, Cajasiete, Gran Canaria Me Gusta, Cámara de Comercio de Gran Canaria, SPAR Gran Canaria, HiperDino y Comercial Naranja.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

LA XII FERIA 'GRAN CANARIA ME GUSTA' CIERRA SUS PUERTAS CON "RÉCORD HISTÓRICO" DE ASISTENCIA: MÁS DE 15.000 VISITANTES

La Feria de gastronomía, financiada por el Cabildo insular, reunió a 110 empresas, 2 artesanos y 20 ayuntamientos



La duodécima edición de la Feria Gran Canaria Me Gusta ha cerrado este domingo sus puertas tras haber conquistado, durante el fin de semana, a más de 15.000 personas. Una cifra que el Cabildo insular clasifica de

“récord histórico” que supera el número de asistentes de la pasada edición, según ha informado el Cabildo insular en una nota.

Con 110 empresas, 2 artesanos y 20 ayuntamientos, la Feria también ha batido récord de expositores con espacio para mostrar sus productos y elaboraciones.

“Éxito rotundo de la Feria que ha vuelto a superar con creces en esta edición la cifra de asistentes del año pasado”, anunció la consejera de Desarrollo Económico, Minerva Alonso, quien informó del “lleno absoluto en los talleres de Soberanía Alimentaria y en las exhibiciones gastronómicas, pero sobre todo en el apoyo de la ciudadanía en la compra de producto local a las empresas del sector primario”. “Una vez más la ciudadanía de Gran Canaria ha mostrado un apoyo absoluto a este proyecto de Ecoisla”, apostilló la consejera.

El consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, también se mostró satisfecho “con el espléndido resultado en participación de los ciudadanos que se han acercado a las diferentes actividades” y destacó el papel de los productores participantes, “que han dado una imagen de biodiversidad importantísima al rededor del mundo del sector primario combinado con el mundo de la gastronomía, que está haciendo una proyección grandísima de los productos locales”.

El evento se ha consolidado, así, como un espacio perfecto para el encuentro, el aprendizaje y el descubrimiento de la gran cantidad de productos que componen la despensa de Gran Canaria y en el que se han compartido recetas y experiencias vinculadas al sector primario y a

la gastronomía local.

Colas en las actividades y pabellón lleno para ver a Jordi Cruz

El Cabildo de Gran Canaria ha resaltado en la nota que, durante los tres días, la constante afluencia a los puestos de los expositores reafirma el creciente interés de los habitantes de la isla por conocer y consumir productos de la tierra y, por tanto, su compromiso con el sector primario insular. El recinto se llenó de un ambiente familiar, con personas con ganas de descubrir la calidad, la variedad y el potencial del producto local.

Este interés quedó también patente en las largas colas y los "aforo completo" de las actividades organizadas; catas, degustaciones y exhibiciones gastronómicas como la del chef Estrellas Michelin, Jordi Cruz, que cocinó tres recetas basadas en "grandes productos de la isla". "Me ha costado porque hay muchos", aseguró el cocinero catalán, que durante su estancia en la isla pudo "conocer los productos de aquí para entenderlos y después aplicarlos". "He podido descubrir una isla que está viva, que quiere hacer muchas cosas, que tiene ganas de estar ahí y demostrar que tiene capacidades, productos y más cosas", manifestó.

Sobre la feria en sí, la describió como "una fiesta, una reunión familiar, una muestra de productos y de pequeños productores, de familias y clientes que lo quieren ver y lo quieren probar y descubrir". "Me voy alimentado, estimulado, habiendo aprendido cosas", afirmó el cocinero, para el que "cualquier congreso de cocina debería ser como un buen programa de televisión: debe poder divertirse y aprender, las dos cosas, porque la una sin la otra no lo hacen fácil de digerir, y aquí ha sido muy

divertido”.

La implicación de la ciudadanía, por un lado, del sector primario y de los profesionales de la gastronomía, por otro, consolidan la Feria Gran Canaria Me Gusta como un referente fundamental en la promoción del producto local y la gastronomía como valor cultural y económico. En ese sentido, la feria, no solo contribuye a reforzar el vínculo entre productores y consumidores, impulsando así el producto de cercanía; también fomenta la conservación de las tradiciones a través de los sabores de la tierra.

Promovida y financiada por el Cabildo de Gran Canaria y organizada por Infecar, Feria de Gran Canaria, la Feria cuenta con Cajasiete como colaborador oficial y con la colaboración de la iniciativa Gran Canaria Me Gusta y la Cámara de Comercio de Gran Canaria. Esta edición de 2025 tiene como patrocinadores a SPAR Gran Canaria e HiperDino, y a Comercial Naranja como patrocinador del equipamiento.

El Periódico de Canarias

PORTADA

SPAR GRAN CANARIA SE SUMA POR DÉCIMO AÑO CONSECUTIVO A LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA

Las Palmas de Gran Canaria, 11 de mayo de 2025. El producto local y la gastronomía de la isla vuelven a ser protagonistas por décimo año



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

consecutivo en el stand que SPAR Gran Canaria ha preparado para la Feria Gran Canaria Me Gusta, que se celebra del 9 al 11 de mayo en el Recinto Ferial de Infecar. La cadena de supermercados participa un año más como uno de los patrocinadores principales de esta 12ª edición, como constatación de su compromiso con el producto de kilómetro cero



SPAR Gran Canaria vuelve a mostrar su apoyo incondicional al sector primario con un stand que servirá de escaparate para que el público pueda descubrir la calidad del producto isleño. Este compromiso se ve refrendado a través de los diferentes convenios que la cadena de supermercados mantiene con multitud de productores y agricultores locales.

Los visitantes dispondrán de una gran oferta de frutas y verduras cultivadas en Gran Canaria, entre las que encontrarán tomates de La Aldea, fresas de Valsequillo, lechugas de Guía, papas de San Mateo, zanahorias de Mogán, col blanca de Gáldar, calabacines de Telde, pepinos de Santa Lucía de Tirajana y papayas de La Aldea.

Tras superar en la pasada edición los 5.000 kilos de productos locales vendidos, desde SPAR Gran Canaria se prevé superar esta cifra con la comercialización de más de 6.000 kilos de surtido del stand este año,

promoviendo así el consumo de frutas y verduras de kilómetro cero entre la población. Todos estos productos de cercanía, de origen 100% grancanario, estarán a la venta a unos precios especiales.

La feria ha contado de nuevo este año con la food truck 'La SPARETA', que se presentó como novedad en la edición pasada y en la cual se ofrecerá una amplia carta elaborada a partir de propuestas con ingredientes de origen local como tomates de La Aldea, lechuga de Guía, cebolla de Gáldar o rúcula de Telde, entre otros, y que estará ubicada en la zona gastronómica de Infecar.

Degustaciones, exhibiciones gastronómicas y talleres infantiles

SPAR Gran Canaria también ha contribuido este año en el programa de la feria con dos exhibiciones gastronómicas a cargo del chef canario Lolo Román. El primer día se llevará a cabo la exhibición 'Gran Canaria me sabe a raíces', en donde los berros, el aguacate y el queso serán los protagonistas de las recetas. En la muestra 'Gran Canaria me sabe a tradición' del cábado, el cocinero elaborará un menú vanguardista conformado por un primer plato de papas arrugadas con mojo de chocolate y aguacate, un rancho canario de marisco y un postre a partir de plátano, naranja y gofio.

En el stand de la cadena se realizarán también varias degustaciones de productos locales, en las que los visitantes podrán probar, este viernes, unas papas arrugadas con mojo; el sábado, una tarta de queso con mermelada de tuno indio y el domingo, unos zuritos de ensalada de berros de Firgas con tomate de La Aldea y queso tierno.

Como complemento, el grupo SPAR Gran Canaria ha organizado también los ya tradicionales talleres infantiles, que cada año acercan a los más pequeños a la alimentación saludable basada en el consumo de fruta de temporada. Estos talleres infantiles de arte frutal tendrán lugar en cuatro sesiones durante el primer día de la feria, a las 10:30, 12:30, 16:30 y 18:00 horas.

El taller infantil de las 16:30 horas se realizará junto a varias familias de la Asociación Mi Hijo y Yo, con la que SPAR Gran Canaria mantiene un convenio de colaboración para apoyar a familias con menores con Trastorno Generalizado del Desarrollo o Trastorno del Espectro Autista.

