

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

EL SECTOR PRIMARIO ADVIERTE QUE LA POLÍTICA AMBIENTAL DE LA UE "AHOGA" AL AGRICULTOR

Los representantes del sector reclaman menos burocracia y "flexibilizar" trámites y productos fitosanitarios en las Islas / Asprocan defiende que la actual carestía del plátano se debe a los costes de producción y a las condiciones climatológicas

El sector primario de Canarias tiene futuro. Es el mensaje lanzado por sus representantes en el Foro de Prensa Ibérica Canarias y su sector primario, patrocinado por Cajasiete y celebrado ayer en el Hotel Santa

Catalina. El futuro de la agricultura pasa por una mayor profesionalización del sector, rentabilizar las producciones locales, competir en precios con los productos que vienen de fuera, potenciar el relevo generacional y reducir la burocracia, que se ha incrementado por las políticas medioambientales de la Unión Europea. «La política ambiental de la UE ahoga al agricultor», advierten.



En la mesa redonda participaron el consejero de Agricultura del Gobierno canario, Narvay Quintero; el consejero del Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo; la presidenta de COAG, María del Carmen Pérez Castellano, y el presidente de Asprocan y Apromar, José Carlos Rendón. El coloquio fue moderado por el director de LA PROVINCIA/DLP Antonio Cacereño.

El titular de Agricultura del Ejecutivo regional indicó que el sector está en un «cambio de ciclo» en el que se enfrenta a la oportunidad de ser más profesional y estable. No obstante, también hay riesgos, entre ellos el «talón de Aquiles» del sector que es la burocracia, sobre todo la proveniente de la UE con las políticas ambientalistas que se han aprobado en los últimos años.

Quintero puso un ejemplo muy gráfico y es que se ejerce un control

más estricto sobre la cabaña ganadera que sobre las personas, lo que dificulta el trabajo de agricultores, ganaderos y pescadores y aleja a los jóvenes del campo cuando el relevo generacional se encuentra entre los principales asuntos que preocupan a las administraciones públicas y a los representantes del sector.

José Carlos Rendón reclamó la necesidad de flexibilizar el marco administrativo y político para equilibrar y reducir las «trabas burocráticas» tanto a nivel nacional como europeo. El presidente de Asprocan hizo especial mención a los productos fitosanitarios, que impiden una competencia al mismo nivel con la fruta que viene de otros países, o flexibilizar los requisitos que se solicitan para las ayudas y los créditos. «Los empresarios del sector primario quieren crecer, pero se enfrentan a una gran cantidad de normativa impuesta por Europa, que debería comprender que los productos que vienen de fuera compiten de forma desleal con la producción europea», advirtió.

La presidenta de la COAG fue clara y cuestionó que los agricultores y ganaderos, además de trabajar y gestionar sus explotaciones, «no podemos ser también administrativos» para cumplimentar la gran cantidad de normativa existente.

El consejero de Agricultura del Ejecutivo regional indicó que en los últimos 40 años se ha perdido tierra cultivable, de tal forma que en la actualidad se cultiva el 47% de los terrenos fértiles que hay en las Islas, por lo que hay «capacidad de crecimiento» para el sector. Algo similar ocurre en la pesca, subsector en el que las capturas se han reducido un 60% pese a lo cual «la renta se ha mantenido», ya que las ventas se

mantienen a unos niveles similares a los de hace 10 años y los precios del pescado han aumentado.

Quintero resaltó que el sector está «estabilizado» pero abogó por profesionalizarlo más porque en el mismo hay empresarios «que también trabajan buscando un rendimiento económico».

Por su parte, el consejero del Sector Primario del Cabildo grancanario considera que Gran Canaria ha avanzado en las recomendaciones sobre el porcentaje de autoabastecimiento a la población con producción local, de tal forma que la Isla cuenta con más del 60% de su producción agrícola y ganadera, mientras que cuenta con 80.000 cabezas de ganado, alrededor del 28% de la cabaña de Canarias.

La presidenta de la COAG remarcó las dificultades para el relevo generacional, tanto por la rentabilidad de las producciones como por el trabajo «sacrificado» que supone trabajar en el campo. Por ello resaltó la necesidad de «apostar por lo nuestro» con la compra de los productos de kilómetro cero.

El sector primario está creando empleo y así lo reflejan las cifras ya que en 2024 los puestos de trabajo netos aumentaron un 3,5%. En este sentido el presidente de la principal organización platanera de las Islas, Asprocan, admitió que gracias a la inmigración procedente sobre todo de América Latina se está salvando la demanda de trabajo para mantener la producción local e hizo un llamamiento a los jóvenes «porque el futuro está en el campo y en el mar». Rendón subrayó que «no es mejor ser profesor o abogado que ser agricultor, o nos creemos

que tenemos potencial para crecer y ser rentables o vamos mal, en Canarias tenemos unas ventajas que debemos aprovechar», añadió.

Cooperativismo agrario

En los prolegómenos de la mesa redonda sobre la situación del sector primario intervino el director general de Cajasiete, Luis Alberto Díaz Dorta. El directivo recordó que el modelo de funcionamiento de la entidad es el de cooperativa y que desde su fundación en 1962 una de sus prioridades ha sido el apoyo al sector primario en sus necesidades financieras. «Ofrecemos soluciones a agricultores y ganaderos, consolidando el vínculo tan especial que tenemos con el sector primario», añadió.

Este año la ONU lo ha declarado como el año internacional de las cooperativas. Por ello Díaz Dorta resaltó el papel de las cooperativas agrarias como esenciales protagonistas del desarrollo del sector porque fortalecen la economía local, generan empleo, promueven la sostenibilidad y aseguran la viabilidad de muchas explotaciones. «Nos enfrentamos a muchos desafíos en el sector, somos fuertes defensores del cooperativismo y este modelo, con una gestión profesional, se presenta como una herramienta para afrontar los retos», destacó.

GARAFÍA RECONOCE A LOS MEJORES VINOS DE LA PALMA EN EL XXIV CONCURSO INSULAR CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LAS FIESTAS DE SAN ANTONIO DEL MONTE

La Villa de Garafía ha acogido este domingo el XXIV Concurso Insular de Vinos con Denominación de Origen La Palma, celebrado en el marco de las Fiestas de San Antonio del Monte. El certamen ha reunido 24 muestras procedentes de 10 bodegas adscritas a la D.O. La Palma, convirtiéndose en un escaparate del excelente nivel que atraviesa el sector vitivinícola de la isla



Las variedades presentadas incluyeron 10 vinos blancos, 3 blancos madera, 8 tintos, 2 tintos madera y 1 vino de Tea, todos ellos sometidos a una cata a ciegas por parte de un jurado compuesto por 10 catadores especializados.

El jurado estuvo presidido por el alcalde de la Villa de Garafía, José Ángel Sánchez, y contó como secretaria con Daina del Arco Iris Sgobino. Los vocales del jurado fueron Francisco Bethencourt Piñero, en representación del Cabildo de La Palma; Genaro Catalino Rodríguez

Sánchez, por parte de la Plataforma Agraria Libre de Canarias (PALCA); y Eva María Hernández Alonso, gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de La Palma, que además actuó como directora del concurso.

El alcalde, José Ángel Sánchez, destacó que "este concurso es un reflejo del talento, el esfuerzo y el arraigo del sector vitivinícola en nuestra isla. En la Villa de Garafía tenemos la suerte de contar con bodegas de gran prestigio, y este certamen es una oportunidad para visibilizar ese trabajo que combina tradición, paisaje y proyección de futuro. Desde las administraciones debemos seguir apostando por este sector, que es economía, cultura y sostenibilidad".

Asimismo, agradeció la colaboración del PFAE Sabor Saucero, responsables del servicio durante toda la jornada del concurso.

Relación de premiados:

Gran Medalla de Oro

Bodegas Juan Jesús Pérez y Adrián – "Aray Blanco Barrica 3 meses"
(Listán blanco y Albillo criollo)

Medallas de Oro

Bodegas Eufrosina Pérez Rodríguez – "El Níspero Blanco" (Albillo criollo)

Bodegas Onésima Pérez Rodríguez – "Vitega Tea" (Mezcla de variedades)

Bodegas Tamanca SL – "FSC Tinto Barrica" (Mezcla de variedades)

Bodegas Tamanca SL – "Tamanca Malvasía Aromático" (Malvasía aromático)

Medallas de Plata

Bodegas Juan Jesús Pérez y Adrián – "Tagalguén Blanco Seco" (Listán blanco y Albillo criollo)

Eduardo Justo Pérez Hernández – "Albillo Criollo Serie Harimaguada"
(Albillo criollo)

Bodegas Eufrosina Pérez Rodríguez – "El Níspero Tinto" (Mezcla de variedades)

Coop. Agrícola Virgen del Pino – "Viña Traviesa Tinto" (Mezcla de variedades)

Premio "Margarita Castro"

Bodegas Juan Jesús Pérez y Adrián – "Aray Blanco Barrica 3 meses" (vino con mayor puntuación)

Premio a la Mejor Imagen y Presentación

Bodegas Onésima Pérez Rodríguez – "Vitega Tea"

Desde el Ayuntamiento de la Villa de Garafía se agradece la implicación de todas las bodegas participantes, del jurado y de las personas que han hecho posible esta nueva edición de un certamen que sigue creciendo y posicionando a los vinos de La Palma como productos de calidad y referencia dentro y fuera del Archipiélago.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LA PALMA

LA PROVINCIA S.L. - P.O. BOX 5.000

PORTADA

VALLESECO REPARTE 200 KILOS DE COCHINO POR SAN VICENTE

Valleseco celebró este lunes el día principal de sus fiestas de San Vicente Ferrer, con un asado con cochinos mareados a la brasa durante siete horas para un millar de comensales

Valleseco celebró este lunes el día principal de sus fiestas de San Vicente



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

Ferrer, con un desfile de las mejores bestias, la procesión y un asado con cochinos mareados a la brasa para un millar de comensales. Los asistentes pudieron disfrutar de más de 200 kilos de cerdo, 40 de pollo y 600 piñas, sin faltar las papas arrugadas y el mojo.



Agustín 'Tino' Peñate no para de echar trancos al fuego y de rociar los condimentos con una espumadera, mientras vigila de cerca los dos grandes cochinos de unos 65 kilos de peso cada uno, que dan vueltas sin parar. Llevan casi siete horas supervisando que tomen el tono negruzco definitivo exterior, que es una señal de que las piezas están ya preparadas para servirse.

Mientras el fuego mantiene unas altas temperaturas perceptibles a pocos metros y el humo se esparce por los alrededores de la plaza y la iglesia, numerosas personas hacen cola con paciencia un par de horas antes del reparto de las bandejas con la comida del asado popular del cochino.

Tino Peñate es, junto a Fernando Toscano y Manolo, los tres miembros del colectivo Amigos de Tenteniguada especializados en estos asados. Proceden de un lugar con gran tradición, como es este pueblo de Valsequillo, donde cada año preparan cochinos 'marca de la casa' para

disfrutar de sus celebraciones.

«Con los que he asado no hay camiones para llevarlos», señala con sorna este cocinero, que asegura llevar cerca de 50 años viendo la rutinaria fórmula de dar vueltas a estos animales.

Madrugón

A las 6:30 de la mañana de este lunes estaban ya prendiéndole fuego a los troncos, coincidiendo con el día principal en honor al patrón de Valleseco, San Vicente Ferrer.

En ese caso se trata de troncos de escobones, laurel y otras leñas, que van bien para esta preparación.

Media hora después, con la brasa a pleno rendimiento, se pusieron en la plaza junto a la iglesia los dos cochinos completos en su estructura, y prensados cada uno con sus hierros. A partir de ahí, comenzaron a dar vueltas sin parar hasta poco después de las dos de la tarde, cuando ya se quedaron al gusto para servir.

Las manos de Tino no paran de seguir echando troncos en la base. Como también, cada cierto tiempo, de rociar los condimentos en la parte baja de los animales, que están cortados. En un caldero de más de 10 litros permanece el 'brebaje', con el sebo de los propios animales, complementado con cerca de 40 kilos de ajos troceados, laurel, tomillo y vino, como elementos fundamentales.

Un cuchillo con una hoja de unos 30 centímetros sirve para trincharlo y

comprobar que están ya cocinados.

A estos dos cochinos que dan vueltas se le suma un tercero, en este caso de casi 80 kilos, que se ha elaborado de una forma más tradicional al estilo costillar, troceado de mojo cochino.

A su lado, sus compañeros Fernando y Manolo se encargaban este lunes de preparar las 600 piñas asadas, que pasaban por la brasa dando vueltas durante unos siete minutos, antes de entrar para darles el sabor definitivo en agua y sal para su reparto.

El procedimiento se ejecuta con un sistema muy profesionalizado, ya que las piñas giran en círculo gracias a un motor que da vueltas a una veintena de tornillos en los que van colocadas.

La improvisada cocina de 'restaurante' al aire libre recoge también en su carta unos 40 kilos de muslos de pollo, y más de 30 kilos de chuletas.

Tampoco faltaron las papas arrugadas con su mojo rojo, y los 1.000 panes calentados en un horno tradicional, algunos de ellos repartidos con su chorizo de Teror.

El Ayuntamiento de Valleseco calcula que unas 1.000 personas pudieron degustar de estos platos tradicionales elaborados a la vieja usanza, al precio simbólico de tres euros por ración.

Marinero y sus 1.300 kilos

El asado de cochino vino precedido por la muestra y posterior desfile

de los ganadores del concurso de ganado, coincidiendo con los actos en honor a San Vicente Ferrer.

Entre ellos se encuentra Marinero, una enorme yunta de cuatro años que impone nada más echarle el ojo con sus 1.300 kilos de peso. Esta bestia de Esteban Suárez, residente en el barrio de Lomo Magullo de Telde, no ha sido el ganador, pero sí se llevó uno de los premios. El domingo había participado en el arrastre de Santa Brígida, que también está de fiesta en estos días.

El ganadero llevó a este certamen siete animales, con tres toros, dos novillos, un becerro y una becerria.

A unos pasos está Champi, el mejor carnero del concurso. Su propietario es Fredy Rodríguez, un amante de los animales que ha reunido en su finca de San José del Álamo un auténtico edén, con una amplia variedad de animales de granja y de compañía. «Me gusta disfrutarlos en casa», señala, mientras enseña una fotografía de un caballo a un conocido.

El carnero tiene tres años, aunque él lo tiene hace poco tiempo. Con anterioridad ganó el certamen de Moya, aunque asegura que tampoco le gusta llevarlos a muchos sitios. «Esta es una feria grande y bonita», defiende.

La exposición de ganado organizada por el Ayuntamiento de Valleseco concentró a unas 200 cabezas, y repartió más de 8.000 euros en premios.

Los vencedores desfilaron con sus lazos de triunfadores junto a sus

dueños ante las autoridades, dispuestas en la calle principal del pueblo, en el frontis de la iglesia y la plaza, con una gran presencia de público.

Un ministro por primera vez

La fiesta estuvo presidida por el ministro de Política Territorial y Memoria Democrática y, sobre todo, vecino del barrio de El Zumacal. Ángel Víctor Torres acompañó al alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez, al resto de miembros de su Corporación; los alcaldes de Arucas, Juan Jesús Facundo; Teror, Sergio Nuez; Moya, Raúl Afonso; San Mateo, Davinia Falcón; Artenara, Jesús Díaz; y Tejeda, Francisco Perera.

Además, acudieron representantes de otros municipios de la Isla como La Aldea, consejeros insulares, de la Subdelegación del Gobierno en Canarias, altos cargos de la Guardia Civil y representantes de la vida social y religiosa, entre los que estaba el pregonero en esta edición de estas fiestas de San Vicente Ferrer, Hermelindo Navarro.

Según el Ayuntamiento de Valleseco, «por primera vez en su historia tuvo lugar la visita de un ministro del Gobierno de España en el día grande del municipio», en alusión a Torres, que tuvo tiempo de saludar a muchos amigos y vecinos, teniendo en cuenta también su pasado como alcalde de Arucas.

Las autoridades completaron la procesión, junto al santo del municipio.

NUEVO ATAQUE DE PERROS ASILVESTRADOS A UNA FINCA DE CABRAS EN LOS ALTOS DE ARAFO

La ganadera Jennifer Santos advierte que "va a ir a peor"



Nuevos ataques de perros asilvestrados a ganado en el Valle de Güímar. Si hace un mes una jauría de canes atacó la granja La Jara, matando a varias ovejas, el pasado domingo la víctima fue una cabra tras regresar de un pastoreo en los altos de Arafo.

La presencia de la ganadera Jennifer Santos evitó la muerte de la cabra, que resultó mordida en una pata y en la zona abdominal por dos podencos canelos, según contó a Sol del Sur la emprendedora, que advierte: "Esto va a ir a peor".

ASPROCAN PIDE "BUSCAR UN EQUILIBRIO" EN LOS PRECIOS DEL PLÁTANO EN CANARIAS

El presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), José Carlos Rendón, ha pedido "buscar un equilibrio" en los precios del plátano en Canarias, ya que "a nadie le gusta que estén muy altos"



En declaraciones a los periodistas en el foro 'Canarias y su sector primario, organizado por Prensa Ibérica y Cajasiete, Rendón ha explicado que la subida de los precios se debe a un asunto "coyuntural" y a la ausencia de producción de plátanos por los efectos del clima y el viento, si bien espera que "con el tiempo se irá estabilizando el mercado y el precio".

Sobre la aprobación del decreto de asignación de cantidades de referencia para la producción de plátano, el responsable de Asprocan ha admitido discrepancias y división en el sector entre quienes creen que puede beneficiar o perjudicar.

Para Rendón "poner cortapisas" al crecimiento y la estabilidad que ha generado el mercado "no es bueno", ya que se lleva más de veinte años con un sistema que funciona "muy bien" y que ha permitido vender el plátano a precios "que nadie hubiera imaginado" gracias al "esfuerzo, la publicidad y poseer un producto tremendo".

En este sentido, ha dicho que el Gobierno de Canarias tendrá que modificar el decreto y adaptar a las necesidades reales de cada momento si no funciona y afecta a los agricultores, si bien les ha concedido el beneficio de la duda y ha resaltado que "probar es probar".



PORTADA

EL GOBIERNO DE CANARIAS APRUEBA LA LEGALIZACIÓN DE UNA EXPLOTACIÓN GANADERA EN AGAETE

El decreto aprobado por el Consejo de Gobierno supone la autorización de la actividad y las edificaciones e instalaciones de esta finca de 181 cabezas de bovino de producción láctea, situada en Agaete



El Consejo de Gobierno ha aprobado hoy lunes, 9 de junio, la legalización territorial de una explotación ganadera ubicada en el municipio de Agaete (Gran Canaria), lo que supone la autorización de la actividad y sus correspondientes edificaciones e instalaciones con

carácter definitivo. Se establece como requisito de la regularización el desarrollo de las actuaciones pertinentes de carácter sanitario, ambiental, funcional, estético y de bienestar animal que deberán ejecutarse en un plazo de 18 meses.

La explotación, dedicada a la producción de leche de bovino y con un censo de 181 cabezas en 2025, se encuentra en situación de alta en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA) desde el 5 de junio de 2000, si bien, del estudio comparativo de las fotografías aéreas contenido en el informe de GESPLAN de 25 y 29 de noviembre de 2016 y 17 de octubre de 2017, queda acreditada la ejecución de dicha explotación con anterioridad al 15 de mayo de 1999, fecha de entrada en vigor de la Ley 9/1999, de 13 de mayo, de Ordenación del Territorio de Canarias.

Este espacio cumple los requisitos establecidos en el apartado 1 del artículo 5 de la Ley 6/2009, de 6 de mayo, para su legalización territorial, según el informe emitido por la Dirección General de Ganadería.

La instalación legalizada pertenece al grupo integrado por 190 explotaciones que cumplen con los requisitos legales para su regularización, promovida por la Dirección General de Ganadería.

Para su legalización estas deben haber sido construidas antes de 1999 y deberán haber superado una serie de trámites que implican a cabildos, ayuntamientos y otras administraciones públicas como la Dirección General de Protección de la Naturaleza, la propia Dirección General de Ganadería o la Dirección General de Ordenación del Territorio.

GOBIERNO DE CANARIAS

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA RELAT. AGR. ECOL. (6503)

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/e1801222-167f-4e57-b61b-756e6cb43813>

Resolución de la DGA por la que se corrige el error material advertido en la Resolución de 9 de junio de 2025 por la que se conceden provisionalmente el periodo 2025 de las subvenciones destinadas a inversiones en Modernización y/o Mejora de las explotaciones agrarias, en el ámbito de la Agricultura del PEPAC FEADER 2022/2027

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/3ff0c51a-9c90-4c72-affe-2906d978747e>

CABILDO DE GRAN CANARIA

Bases reguladoras de la "Campaña para la desratización responsable en las explotaciones ganaderas de Gran Canaria", 2024-2025

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=3117429>