

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

LA FILOXERA AMENAZA LOS VIÑEDOS: LA EXPANSIÓN OBLIGARÍA A EMPEZAR DE CERO

Las variedades canarias podrían salvarse, aunque la recuperación llevaría años y requeriría injertar las viñas por un coste medio de 30.000 euros por hectárea



La filoxera de la vid ha llegado a Canarias y aunque –por el momento– se trata de focos aislados en fincas de Tenerife, los agricultores isleños ya barajan los peores escenarios ante la posibilidad de que la plaga se acabe expandiendo al resto del Archipiélago. El bicho corre como la pólvora, más aún en plena vendimia, cuando la manipulación de la uva y el constante trasiego de camiones y maquinaria facilita su propagación. Por ello, los representantes del sector no descartan que la filoxera aparezca pronto en otros puntos de la comunidad autónoma. La expansión descontrolada daría como resultado la muerte de las viñas, lo que obligaría a arrancar las plantas infectadas y volver a sembrar. Supondría empezar de cero. Y sería un duro revés para muchos viticultores, en especial para los que ya viven momentos difíciles o se preparan para retirarse, y para quienes iniciar de nuevo todo el proceso, que puede durar varios años, resulta inviable.

Esto ya ocurrió a finales del siglo XIX y principio del siglo XX en España y en toda Europa. «Es una plaga muy fuerte, muy devastadora. Daña mucho a las viñas», explica el secretario general de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga), Theo Hernando, quien aclara que en caso de expansión habría que arrancar las plantas y recurrir a injertos para conservar las variedades canarias. «Plantar patrones con pies de origen americano resistentes y poner sobre ese pie, un injerto de las variedades que tenemos aquí», añade.

Pérdida irreversible

Esa fue la única solución cuando el brote se extendió por España, lo que obligó a sustituir gran parte de los viñedos tradicionales a un elevado coste económico y con la pérdida irreversible de parte del patrimonio

genético original.

Eso sí, esta técnica permitiría –incluso en el peor de los escenarios– mantener la calidad de los vinos isleños. El archipiélago, históricamente libre de filoxera, ha desarrollado durante siglos un modelo vitivinícola sustentado en un patrimonio vegetal prefiloxérico único en el mundo, compuesto por variedades exclusivas del territorio regional. «El cambio en el sabor sería imperceptible, pero es verdad que la planta no sería 100% pura canaria», afirma Hernando.

Este proceso llevaría años y requeriría de una inversión económica importante para poder financiar todos los gastos. Según los datos de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo) el coste medio de reestructuración y reconversión se sitúa en 30.000 euros por hectárea. En el escenario de reconversión total de las 3.200 hectáreas de viñedo de Tenerife, el coste ascendería a 96 millones de euros. Además, para este nuevo comienzo, sería indispensable contar con viveros libres de plagas que tuvieran conservadas todas las variedades canarias.

El Cabildo de Gran Canaria ya cuenta con uno. «Tenemos que reaccionar rápido. El modelo de Gran Canaria es replicable a otras islas para preservar parietales y empezar a trabajar en portainjertos», afirma la gerente de la Bodega Mondalón y responsable del área de viticultura de COAG Canarias, Tamara Cruz, quien considera indispensable empezar a trabajar ya sobre el peor de los escenarios. «La filoxera ya está aquí, ya lo conocemos, ahora es muy importante la prevención porque todos corremos peligro», apunta. También desde Avibo apuesta por actuar cuanto antes. «La experiencia de otras regiones vitícolas afectadas

demuestra que la demora o la falta de coordinación multiplica el impacto de la plaga, acelerando el deterioro productivo y el abandono del viñedo», señalan en su último informe.

Suelo volcánico

Desde las asociaciones agrarias confían en que el suelo volcánico de las Islas, que hasta ahora había impedido que llegara la plaga, pueda ser un factor la clave para limitar su desarrollo e incluso propiciar su desaparición. «A la filoxera le gustan los terrenos arcillosos, que retengan mucha humedad y hay islas como Lanzarote que, por el terreno volcánico y la climatología, no le gustan al bicho y no se adapta», explica Hernando. Otras islas como Gran Canaria o La Palma sí cuentan con espacios con más posibilidades de asentamiento de la plaga.

La responsable del área de viticultura de COAG Canarias insiste en alejarse de la idea de que los suelos volcánicos «impedirán» la expansión. «Al final todos los virus van mutando y tenemos que trabajar con lo que tenemos que es que ya la hemos detectado», afirma. Cruz plantea incluso la posibilidad de que la filoxera lleve más tiempo en el Archipiélago y sea ahora cuando se ha detectado. «La estamos viendo en las hojas, por lo que es muy probable que lleve tiempo», añade.

Eliminar por completo la filoxera resulta complicado, pero no imposible controlar su avance si se aplican las técnicas adecuadas. Según Tamara Cruz, aunque la plaga «mata la planta por las raíces» y suele detectarse cuando ya está muy avanzada, existen métodos como el uso de injertos en patrones resistentes, junto con estrictos protocolos de limpieza y manejo, que permiten convivir con la plaga y minimizar su impacto. La

clave está en actuar rápido, mantener la higiene en las fincas y estar vigilantes para detectar cualquier foco a tiempo, lo que puede marcar la diferencia entre salvar un viñedo o tener que arrancarlo. Así, con disciplina y conocimiento, el sector puede mantener la producción sin renunciar a la calidad.

La plaga entró por un fallo en el control de frontera

El Colegio de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias denuncia que el material vegetal afectado por filoxera en Tenerife fue introducido ilegalmente, lo que evidencia graves fallos en los controles fitosanitarios en frontera. «Canarias tiene una barrera fitosanitaria propia para proteger su patrimonio agrario y sus variedades, pero si la primera línea de defensa, que es competencia del Gobierno central, no funciona, se abre la puerta a las plagas», afirma Elías Marrero, delegado del Colegio en Tenerife. Las investigaciones han confirmado que el material vegetal afectado fue introducido ilegalmente en la isla, incumpliendo la normativa que prohíbe expresamente la entrada de vid en Canarias, procedente de cualquier territorio.



CANARIAS IMPULSA UN PROYECTO PIONERO PARA COMBATIR PLAGAS Y PROTEGER EL VIÑEDO FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria,



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

la Universidad de La Laguna y su Fundación General han suscrito un convenio para desarrollar un proyecto pionero que permitirá mejorar el diagnóstico de las enfermedades que afectan a la vid y reforzar su adaptación al cambio climático



El acuerdo, publicado en el Boletín Oficial de Canarias, tendrá una duración de 36 meses y responde a una necesidad largamente expresada por el sector vitivinícola: contar con datos precisos sobre la situación sanitaria de las viñas para implementar programas de saneamiento en las variedades más cultivadas.

La investigación se centrará en detectar y caracterizar los principales virus, fitoplasmas y hongos de la madera, así como en analizar su relación con las distintas variedades presentes en las islas. Todo ello, en un contexto de temperaturas en aumento, sequías más largas y aparición de plagas inéditas en el archipiélago.

Un cultivo estratégico

El viñedo es el segundo cultivo más importante de Canarias en superficie, con 6.418,8 hectáreas, de las que Tenerife, Lanzarote y La Palma concentran el 90%. La región cuenta con diez Denominaciones de Origen Protegidas, además de la DOP Islas Canarias, que proyecta sus vinos en

mercados internacionales.

Metodología y alcance

El plan de trabajo incluye charlas divulgativas, muestreos en al menos el 10% del viñedo, encuestas sobre manejo y procedencia de las plantas, recolección de material para laboratorio y el desarrollo de un mapa de distribución de síntomas. Asimismo, se crearán herramientas informáticas para el seguimiento de problemas fitosanitarios.

El objetivo final es ofrecer al sector y a la comunidad científica información clave para diseñar estrategias de prevención, control y adaptación que fortalezcan la viticultura canaria frente a los retos del cambio climático.

EL CABILDO FELICITA A LAS QUESERÍAS PALMERAS PREMIADAS EN EL CONCURSO AGROCANARIAS 2025

El Cabildo de La Palma, a través del Área de Agricultura que dirige el consejero Alberto Paz, felicita a las queserías de la isla premiadas en el Concurso Agrocanarias 2025, en donde se eligen a los mejores quesos del panorama regional en diferentes categorías



La Granja Las Cuevas, Quesos Victorino y Luna de Awara fueron los

representantes insulares que se alzaron con distinciones en este evento.

El consejero del sector primario, Alberto Paz, señala que estos galardones "prueban la elevada calidad que atesora el producto palmero, que siempre es reconocido en los diferentes certámenes ya sea a nivel regional o incluso en el ámbito nacional".

"El trato al ganado por parte de los profesionales, con un proceso de elaboración cuidado al detalle por los maestros queseros de nuestra isla, y las condiciones de la raza palmera son una combinación de éxito que se demuestra en cada edición de estos premios", añade el consejero.

Un total de cinco grandes medallas de oro y una de oro se llevó la Granja Las Cuevas, perteneciente a Félix Alberto Gil Rodríguez como propietario, mientras que Albert Gil y Jhesika Ruiz son los gerentes. Se alzó con distinciones en las categorías de quesos de leche cruda semicurado de oveja, de cabra, añejo de mezcla y viejo de mezcla.

Por su parte, en el apartado de leche cruda semicuradas de cabra se distinguió con un oro a Victorino, elaborado por Doris Rocío Paredes Ollero, y dos oros a Luna de Awara, ambos producidos por Lácteos Inlaka.

EL CABILDO DESTINA CASI 8 MILLONES DE EUROS A UNA PLANTA DE COMPOSTAJE EN VILLA DE MAZO

El Cabildo de La Palma ha aprobado inicialmente el proyecto de obra para la construcción de la planta de compostaje Los Callejones, ubicada

en el polígono industrial de Villa de Mazo, con un presupuesto de ejecución por contrata de 7.854.563,81 euros



El consejero de Residuos, Fernando González, destaca que "la planta de compostaje de Los Callejones es una infraestructura estratégica para la gestión sostenible de los residuos orgánicos en la isla". En ese sentido, el consejero destaca que "con su puesta en marcha, no solo reduciremos la cantidad de desechos que llegan al vertedero, sino que además generaremos compost de calidad que podrá ser utilizado en la agricultura local, cerrando así el ciclo de la materia orgánica y fomentando la economía circular en La Palma".

González añade que "este proyecto cuenta con todos los informes técnicos favorables y las autorizaciones necesarias, incluyendo la cooperación del Ayuntamiento de Villa de Mazo, el visto bueno de la Consejería de Transición Ecológica y Energía del Gobierno de Canarias y la conformidad del Instituto de Astrofísica de Canarias y de la Agencia Estatal de Seguridad Aérea".

El consejero también destaca que esta planta de compostaje es una oportunidad para posicionar a La Palma como referente en sostenibilidad y gestión responsable de los recursos. Además, supondrá la creación de empleo local y abrirá nuevas posibilidades para los

agricultores de Villa Mazo y de toda la isla, que podrán acceder a compost de calidad producido aquí mismo.

El proyecto, redactado por los arquitectos Rubén Henríquez Guimerá y José Lucas Delgado Gorrín, contempla la redacción del mismo, el estudio de seguridad y salud, el asesoramiento para la licitación y la preparación de los pliegos técnicos y la memoria justificativa para garantizar que la instalación cumpla con todas las condiciones de salubridad y seguridad exigidas por la normativa vigente.

La aprobación inicial supone que el proyecto se someterá a información pública durante 20 días a partir de su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia de Santa Cruz de Tenerife. Si no se presentan alegaciones, quedará aprobado definitivamente y podrá iniciarse el proceso de contratación para su ejecución.

LA PROVINCIA

INSTITUTO DE LAS ISLAS CANARIAS

MELQUÍADES EXPÓSITO, QUESERO: "SER AUTÓNOMO EN EL SECTOR PRIMARIO ES UN DEPORTE DE RIESGO"

La elaboración del artesano, 'El minero', fue reconocida como el Mejor Queso en Canarias 2025

Melquíades Ancor Expósito es el autor del queso 'El minero', que ha sido seleccionado como Mejor Queso de Canarias 2025. Está elaborado con



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

leche cruda de cabra con cobertura de ceniza y el hongo penicillium candidum. Su creación desde su quesería en Santa Úrsula destaca este año entre la gastronomía de las Islas con una peculiar presentación volcánica.



¿Cómo empezó su proyecto con la granja y la elaboración de productos lácteos?

En 2012 compramos animales de todas las razas de Canarias, con un proyecto pequeño para ser autosostenibles. Plantábamos casi el 70% del alimento de los animales, intentando hacerlo ecológico. La idea era hacer yogur y salmónes de lo habitual. Pues además de yogur, queríamos hacer una línea de productos lácteos con leche de cabra: arroz con leche, yogures con sabores, kéfir, entre otros. Éramos dos personas al principio, pero mi socio abandonó el proyecto y ahora me encargo de todo.

En un principio no iban a dedicarse al queso, sin embargo, ¿por qué comenzaron su producción?

La expectativa era centrarnos en el yogur, pero el mercado pedía queso. Decidí hacer un queso semicurado porque me gusta innovar. En Navidad, cuando no teníamos suficientes cabras ni leche propia, se me ocurrió hacer un queso pequeño usando ceniza alimentaria que traje de Francia y es, precisamente, el que ganó el premio de Mejor Queso de Canarias este año.

¿Por qué decide usar ceniza en el queso?

Siempre me ha gustado hacer cosas distintas e innovar en la cocina. Por ejemplo, ya desde antes elaborábamos quesos untados con curri o, hace poco, hice uno nuevo con pétalos de rosa. En el caso de la ceniza no es un producto común. De hecho, la importamos de Francia y está, naturalmente, autorizada para el consumo alimentario. Así le aportamos un toque diferente, pues, aunque ya hay un queso francés con ceniza en medio, a mí se me ocurrió poner la ceniza en la cobertura, lo que para el público en general le resultó original.

¿Qué le aporta la ceniza al producto final?

Lo principal es que es visualmente llamativo. El queso es tipo rulo, blanco por dentro y con borde negro de ceniza. Luego se cubre con moho, lo que crea un contraste. Son bolas de unos 100 gramos, del tamaño entre una pelota de ping-pong y una pelota de tenis. Las catas del concurso eran a ciegas, pero la gente que ha probado este queso destaca la textura cremosa y el toque arenoso de la ceniza, que no amarga, pero aporta un leve sabor ahumado. La presentación del queso en la tabla también llama mucho la atención por su aspecto diferente.

¿Cómo es su rutina diaria como quesero?

Somos dos personas y hacemos todo nosotros, excepto la parte administrativa. Yo empiezo a las cinco y media de la mañana y mi compañera, Davinia, llega a las seis. Sobre esa hora empezamos a pasteurizar leche para yogures tres días a la semana. La leche para quesos es cruda, es decir, que no pasa por ningún proceso después del ordeño. A media mañana terminamos el ordeño y transformamos la leche en queso. Los días que no hacemos queso, almacenamos leche

para otros productos. Dos días a la semana nosotros mismos hacemos la distribución.

¿Dónde venden los productos?

En casi todo Tenerife, especialmente Santa Úrsula. Tenemos distribuidores para el norte y sur de la Isla y también en Lanzarote. Vendemos en tiendas especializadas y mercados. La producción es bastante elevada, de hecho, el local es pequeño y estamos en un momento de crecimiento, con necesidad de ampliar.

¿Tiene antecedentes familiares en el mundo del queso?

Sí, mi padre estaba vinculado a la ganadería con vacas, vengo de una familia ganadera y de agricultores. El relevo generacional en este oficio es complicado, ya que es un deporte de riesgo ser autónomo en el sector primario. Aun así, hay casos de algunos jóvenes en el norte que están empezando pequeñas queserías para dar una salida diferente a la leche que antes vendían a centrales.

¿Puede contar más sobre su última innovación con el queso con pétalos de rosa?

Comenzó como un encargo del ayuntamiento de San Úrsula para el Día de la Madre. Hice unos 200 quesos de 200-300 gramos, con pétalos de rosa. Los pétalos le dan aroma y un toque visual muy agradable.

¿Tiene algún sabor favorito o prefiere seguir descubriendo nuevos quesos?

Me gusta cambiar, no podría elegir uno en específico. Ahora estoy desarrollando un queso azul que no es roquefort, sino uno con un

cultivo de penicillium distinto, que puede quedar muy bien.

LA FILOXERA AMENAZA LOS VIÑEDOS: LA EXPANSIÓN OBLIGARÍA A EMPEZAR DE CERO

Las variedades canarias podrían salvarse, aunque la recuperación llevaría años y requeriría injertar las viñas por un coste medio de 30.000 euros por hectárea



La filoxera de la vid ha llegado a Canarias y aunque –por el momento– se trata de focos aislados en fincas de Tenerife, los agricultores isleños ya barajan los peores escenarios ante la posibilidad de que la plaga se acabe expandiendo al resto del Archipiélago. El bicho corre como la pólvora, más aún en plena vendimia, cuando la manipulación de la uva y el constante trasiego de camiones y maquinaria facilita su propagación. Por ello, los representantes del sector no descartan que la filoxera aparezca pronto en otros puntos de la comunidad autónoma. La expansión descontrolada daría como resultado la muerte de las viñas, lo que obligaría a arrancar las plantas infectadas y volver a sembrar. Supondría empezar de cero. Y sería un duro revés para muchos viticultores, en especial para los que ya viven momentos difíciles o se preparan para retirarse, y para quienes iniciar de nuevo todo el proceso, que puede durar varios años, resulta inviable.

Esto ya ocurrió a finales del siglo XIX y principio del siglo XX en España y en toda Europa. «Es una plaga muy fuerte, muy devastadora. Daña mucho a las viñas», explica el secretario general de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga), Theo Hernando, quien aclara que en caso de expansión habría que arrancar las plantas y recurrir a injertos para conservar las variedades canarias. «Plantar patrones con pies de origen americano resistentes y poner sobre ese pie, un injerto de las variedades que tenemos aquí», añade.

Pérdida irreversible

Esa fue la única solución cuando el brote se extendió por España, lo que obligó a sustituir gran parte de los viñedos tradicionales a un elevado coste económico y con la pérdida irreversible de parte del patrimonio genético original.

Eso sí, esta técnica permitiría –incluso en el peor de los escenarios– mantener la calidad de los vinos isleños. El archipiélago, históricamente libre de filoxera, ha desarrollado durante siglos un modelo vitivinícola sustentado en un patrimonio vegetal prefiloxérico único en el mundo, compuesto por variedades exclusivas del territorio regional. «El cambio en el sabor sería imperceptible, pero es verdad que la planta no sería 100% pura canaria», afirma Hernando.

Este proceso llevaría años y requeriría de una inversión económica importante para poder financiar todos los gastos. Según los datos de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo) el coste medio de reestructuración y reconversión se sitúa en 30.000 euros por hectárea. En el escenario de reconversión total de las 3.200 hectáreas de

viñedo de Tenerife, el coste ascendería a 96 millones de euros. Además, para este nuevo comienzo, sería indispensable contar con viveros libres de plagas que tuvieran conservadas todas las variedades canarias.

El Cabildo de Gran Canaria ya cuenta con uno. «Tenemos que reaccionar rápido. El modelo de Gran Canaria es replicable a otras islas para preservar parietales y empezar a trabajar en portainjertos», afirma la gerente de la Bodega Mondalón y responsable del área de viticultura de COAG Canarias, Tamara Cruz, quien considera indispensable empezar a trabajar ya sobre el peor de los escenarios. «La filoxera ya está aquí, ya lo conocemos, ahora es muy importante la prevención porque todos corremos peligro», apunta. También desde Avibo apuesta por actuar cuanto antes. «La experiencia de otras regiones vitícolas afectadas demuestra que la demora o la falta de coordinación multiplica el impacto de la plaga, acelerando el deterioro productivo y el abandono del viñedo», señalan en su último informe.

Suelo volcánico

Desde las asociaciones agrarias confían en que el suelo volcánico de las Islas, que hasta ahora había impedido que llegara la plaga, pueda ser un factor la clave para limitar su desarrollo e incluso propiciar su desaparición. «A la filoxera le gustan los terrenos arcillosos, que retengan mucha humedad y hay islas como Lanzarote que, por el terreno volcánico y la climatología, no le gustan al bicho y no se adapta», explica Hernando. Otras islas como Gran Canaria o La Palma sí cuentan con espacios con más posibilidades de asentamiento de la plaga.

La responsable del área de viticultura de COAG Canarias insiste en

alejarse de la idea de que los suelos volcánicos «impedirán» la expansión. «Al final todos los virus van mutando y tenemos que trabajar con lo que tenemos que es que ya la hemos detectado», afirma. Cruz plantea incluso la posibilidad de que la filoxera lleve más tiempo en el Archipiélago y sea ahora cuando se ha detectado. «La estamos viendo en las hojas, por lo que es muy probable que lleve tiempo», añade.

Eliminar por completo la filoxera resulta complicado, pero no imposible controlar su avance si se aplican las técnicas adecuadas. Según Tamara Cruz, aunque la plaga «mata la planta por las raíces» y suele detectarse cuando ya está muy avanzada, existen métodos como el uso de injertos en patrones resistentes, junto con estrictos protocolos de limpieza y manejo, que permiten convivir con la plaga y minimizar su impacto. La clave está en actuar rápido, mantener la higiene en las fincas y estar vigilantes para detectar cualquier foco a tiempo, lo que puede marcar la diferencia entre salvar un viñedo o tener que arrancarlo. Así, con disciplina y conocimiento, el sector puede mantener la producción sin renunciar a la calidad.

La plaga entró por un fallo en el control de frontera

El Colegio de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias denuncia que el material vegetal afectado por filoxera en Tenerife fue introducido ilegalmente, lo que evidencia graves fallos en los controles fitosanitarios en frontera. «Canarias tiene una barrera fitosanitaria propia para proteger su patrimonio agrario y sus variedades, pero si la primera línea de defensa, que es competencia del Gobierno central, no funciona, se abre la puerta a las plagas», afirma Elías Marrero, delegado del Colegio en Tenerife. Las investigaciones han confirmado que el material vegetal

afectado fue introducido ilegalmente en la isla, incumpliendo la normativa que prohíbe expresamente la entrada de vid en Canarias, procedente de cualquier territorio.

Diario de Avisos

EL PERIÓDICO DE TENERIFE

DOS MIL EMPLEOS PELIGRAN POR LA "AMENAZA SIN PRECEDENTES" A LAS VIÑAS DE TENERIFE

Dos mil empleos peligran por la "amenaza sin precedentes" a las viñas de Tenerife



La Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo) publicó ayer un plan de actuación urgente para contener el brote de filoxera detectado en Tenerife y evitar que la plaga ponga en riesgo el patrimonio vitivinícola único, y han alertado del riesgo de perder 1.880 puestos de trabajo de los 5.000 que genera el sector.

El informe, elaborado por Garoé Travis Consultores bajo la coordinación del economista Ramón Mendoza, plantea medidas inmediatas de control, saneamiento y reconversión, así como un plan de comunicación

para minimizar el impacto en la imagen de los vinos canarios.

El Gobierno de Canarias confirmó el 6 de agosto la presencia de *Daktulosphaira vitifoliae* en un parral particular y terrenos abandonados de Valle de Guerra, en La Laguna, y pocos días después notificó un segundo foco en La Matanza.

Ambos se localizan en la vertiente norte de la Isla, donde la combinación de vientos alisios y movilidad de uva en plena vendimia "eleva el riesgo de propagación", según Avibo

Tenerife, que concentra el 47% de la superficie de viñedo del Archipiélago, con 3.200 hectáreas y seis de las once denominaciones de origen protegidas, es por tanto "eje estratégico del sector", y una pérdida total del viñedo "supondría un impacto económico de más de 63 millones de euros anuales por ventas de uva y vino, además de la desaparición de unos 1.880 empleos directos".

"El coste de una reconversión total se estima en 96 millones de euros", apuntó Avibo.

La confirmación de la presencia de filoxera en Tenerife marca un antes y un después en la historia vitivinícola de Canarias. El archipiélago se enfrenta a una amenaza fitosanitaria sin precedentes que, si no se aborda con rapidez y rigor, puede provocar la pérdida irreversible de su patrimonio varietal, comprometer la viabilidad económica del sector y erosionar su posicionamiento en los mercados internacionales.

La experiencia de otras regiones vitícolas afectadas demuestra que la demora o la falta de coordinación multiplica el impacto de la plaga, acelerando el deterioro productivo y el abandono del viñedo. Por ello, este plan propone un marco de actuación inmediato, integral y sostenido. El momento actual exige determinación, visión de futuro y compromiso colectivo, concluyen desde Avibo.

Por su parte, el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias expresa su preocupación ante la detección de varios focos de filoxera. A su juicio, este hecho "evidencia fallos graves en los controles fitosanitarios en frontera, cuya primera responsabilidad recae en el Gobierno central". Canarias "tiene una barrera fitosanitaria propia para proteger su patrimonio agrario y sus variedades autóctonas", recalca Elías Marrero, delegado del Colegio en Tenerife; "pero si la primera línea de defensa no funciona, la puerta queda abierta a la entrada de plagas, con consecuencias económicas y ambientales muy graves".

Las investigaciones confirman que el material vegetal afectado se introdujo ilegalmente en la Isla. No obstante, el Colegio recalca que esta plaga no afecta a la salud de las personas ni a la calidad de los vinos canarios. Eso sí, avisa de que podría implicar la reconversión forzada de parte del viñedo.

El consejero autonómico del sector primario, Narvay Quintero, ha convocado para hoy una reunión a fin de analizar la situación y coordinar la respuesta.

VITICULTORES PRESENTAN UN INFORME TÉCNICO CON PROPUESTAS PARA FRENAR LA PLAGA DE FILOXERA EN TENERIFE

El documento analiza la situación actual desde la perspectiva del sector, identifica los posibles riesgos y plantea una serie de medidas que la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias considera prioritarias para afrontar esta crisis



La Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo), ante la reciente noticia de la plaga de la filoxera en Tenerife, ha presentado este martes un informe técnico que recopila la percepción, el análisis y las propuestas de actuación del sector vitivinícola canario.

Así lo ha manifestado la organización en una nota de prensa, en la que apunta que "desde que se tuvo conocimiento de la aparición de esta amenaza fitosanitaria, Avibo activó un proceso conjunto que ha contado con la participación de numerosos operadores y técnicos".

El informe, elaborado por Garoé Travis Consultores bajo la coordinación

del economista Ramón Mendoza, plantea medidas inmediatas de control, saneamiento y reconversión, así como un plan de comunicación para minimizar el impacto en la imagen de los vinos canarios.

El Gobierno de Canarias confirmó el 6 de agosto la presencia de 'Daktulosphaira vitifoliae' en un parral particular y terrenos abandonados de Valle de Guerra, en La Laguna, y pocos días después notificó un segundo foco en La Matanza.

Ambos se localizan en la vertiente norte de la isla, donde la combinación de vientos alisios y movilidad de uva en plena vendimia "eleva el riesgo de propagación", según Avibo.

Tenerife, que concentra el 47 % de la superficie de viñedo del archipiélago, con 3.200 hectáreas y seis de las once denominaciones de origen protegidas, es por tanto "eje estratégico del sector", y una pérdida total del viñedo "supondría un impacto económico de más de 63 millones de euros anuales por ventas de uva y vino, además de la desaparición de unos 1.880 empleos directos".

"El coste de una reconversión total se estima en 96 millones de euros", ha apuntado Avibo.

El documento analiza la situación actual desde la perspectiva del sector, identifica los posibles riesgos y plantea una serie de medidas que la asociación considera "prioritarias" para afrontar esta crisis.

Además, en el informe, Avibo expresa "su plena disposición" a colaborar

de forma activa con la Administración pública y con el resto de agentes implicados en la gestión de la plaga, con el objetivo común de minimizar el impacto de la filoxera y proteger el patrimonio vitivinícola de Canarias.

“La detección de filoxera en Tenerife es un motivo de gran preocupación para todo el sector. Este informe es fruto del compromiso colectivo y del convencimiento de que la respuesta debe ser coordinada, rigurosa y rápida”, ha señalado Avibo.

La organización patronal señala que, ante el caso reciente de filoxera, “el archipiélago se enfrenta a una amenaza fitosanitaria sin precedentes que, si no se aborda con rapidez y rigor, puede provocar la pérdida irreversible de su patrimonio varietal, comprometer la viabilidad económica del sector y erosionar su posicionamiento en los mercados internacionales”.

La experiencia de otras regiones vitícolas afectadas “demuestra que la demora o la falta de coordinación multiplica el impacto de la plaga, acelerando el deterioro productivo y el abandono del viñedo”, apunta.

Por ello, este plan “propone un marco de actuación inmediato, integral y sostenido”. En él incluyen una contención rápida y análisis científico de alto nivel, confiando en el CSIC como referencia nacional en investigación.

También, saneamiento y preservación genética de las variedades endémicas, reforzando el papel estratégico de la empresa Cultesa

Por otro lado, plantean una reconversión productiva “con enfoque regenerativo”, alineada con los criterios de la taxonomía de inversiones verdes de la UE, incorporando herramientas como Ecovitis para adaptar el viñedo al cambio climático.

Además, sugieren apoyo económico y recuperación de mercado, “garantizando la cohesión social, la protección del paisaje y el mantenimiento del valor cultural del vino”.

El plan también pide ayudas económicas que cubran al menos el 80 % de las pérdidas de ingresos de viticultores y bodegas durante los cinco años que tardan las nuevas plantaciones en entrar en producción, así como campañas para recuperar el posicionamiento en los mercados.

Avibo ha indicado que los resultados positivos de este plan dependerán de la unidad sectorial y liderazgo técnico. Para ello, “la respuesta debe estar guiada por un comité mixto público-privado, que trabaje con protocolos claros, objetivos medibles y una comunicación transparente”.

También, de una modificación normativa ágil. “La actualización de la Orden de 1987 será la llave que permita actuar con eficacia en la reposición controlada del material vegetal”.

Asimismo, es importante una “financiación suficiente, combinando recursos autonómicos, nacionales, europeos y privados para cubrir la reconversión, el saneamiento y la comunicación”.

Y, por último, “una comunicación cohesionada y proactiva, garantizando

un mensaje homogéneo en redes, medios y canales sectoriales para preservar la confianza del consumidor y minimizar el impacto reputacional”.

Avibo señala que las decisiones que se adopten en las próximas semanas “definirán no solo la respuesta a la plaga, sino también la capacidad de Canarias para transformar esta crisis en una oportunidad histórica”.

INGENIEROS AGRÓNOMOS REPROCHAN GRAVES FALLOS EN LOS CONTROLES FITOSANITARIOS ANTE LA PLAGA DE FILOXERA EN TENERIFE

Los expertos afirman que el material vegetal afectado fue introducido ilegalmente en la isla: "La puerta queda abierta a la entrada de plagas con consecuencias económicas y ambientales muy graves"



El Colegio de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias ha afirmado que el material vegetal afectado por filoxera en Tenerife fue introducido ilegalmente en la isla, lo que evidencia fallos graves en los controles fitosanitarios en frontera.

En un comunicado remitido este martes la entidad colegial que agrupa a los ingenieros agrónomos ha expresado su preocupación ante la detección de varios focos de filoxera (*Daktulosphaira vitifoliae*) en la isla

de Tenerife, localizados hasta ahora en Valle de Guerra, La Laguna y La Matanza.

“Canarias tiene una barrera fitosanitaria propia para proteger su patrimonio agrario y sus variedades autóctonas, pero si la primera línea de defensa, que es competencia del Gobierno, no funciona, la puerta queda abierta a la entrada de plagas con consecuencias económicas y ambientales muy graves”, afirma Elías Marrero, delegado del Colegio en Tenerife.

Las investigaciones han confirmado que el material vegetal afectado fue introducido ilegalmente en la isla, incumpliendo la normativa que prohíbe expresamente la entrada de vid en Canarias, procedente de cualquier territorio, incluida la Península, añade Marrero.

El Colegio considera este hecho “un ataque directo” a la seguridad fitosanitaria del Archipiélago, que se suma a otros episodios de entrada de plagas como la polilla de la papa (*Tecia solanivora*) o la cochinilla mexicana (*Dactylopius opuntiae*) que ha arrasado con las pencas en el archipiélago canario.

El Colegio recalca que esta plaga no afecta a la salud de las personas ni a la calidad de los vinos canarios, pero su presencia sí podría implicar la reconversión forzada de parte del viñedo, especialmente en el caso de no lograr su erradicación completa.

En tal escenario, la viticultura tradicional a pie franco tendría que convivir con sistemas basados en portainjertos americanos resistentes, lo que

plantea un reto para la preservación de técnicas históricas y paisajes vitícolas únicos como el cordón trenzado de La Orotava o los singulares viñedos en embudos volcánicos de Lanzarote.

“El problema no es solo fitosanitario, es también económico y cultural y quien paga el precio son los agricultores, que tendrían que afrontar los costes de prevención, tratamientos o incluso la reconversión de sus cultivos”, subraya el delegado.

La organización insiste en que la concienciación ciudadana es clave, y subraya que está prohibido introducir material vegetal en Canarias.

El desconocimiento o incumplimiento de esta normativa puede poner en riesgo la rica biodiversidad vitícola del Archipiélago, que se ha mantenido libre de filoxera hasta la fecha gracias a una Orden de 1987 que establece normas específicas para Canarias por su condición insular.

La superficie total cultivada de viña en Canarias supera las 8.100 hectáreas, lo que representa aproximadamente un 16 % del terreno agrícola del archipiélago y este cultivo, añaden, se sitúa como el segundo en importancia tras el plátano, y constituye un pilar económico, cultural y paisajístico para las islas.

El colectivo de ingenieros agrónomos de Canarias, competentes en materia de sanidad vegetal, se pone a disposición de los viticultores afectados y de la administración autonómica para colaborar en el establecimiento y elaboración de protocolos, resolver dudas técnicas y contribuir a la erradicación de la plaga o a la mitigación de sus efectos,

ofreciendo su experiencia y apoyo en cualquier actuación que sea necesaria.

EL SUELO VOLCÁNICO DE LAS ISLAS FRENÓ LA PLAGA DE FILOXERA EN EL SIGLO XIX

En estos momentos se han detectado cuatro localizaciones de esta plaga en Tenerife



El suelo volcánico del archipiélago canario impidió que a las islas llegara la plaga de filoxera que arrasó los viñedos europeos entre finales del siglo XIX y principios del XX, ha señalado María Francesca Fort Marsal, de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona.

La investigadora recuerda que durante la plaga de la filoxera que arrasó el viñedo europeo el archipiélago canario se vio exento debido al suelo volcánico y lo mismo ocurrió en otros territorios, como Creta y Chile, dado que estos enclaves tenían en común contar con terrenos similares, donde al igual que en los de textura arenosa, no prolifera este insecto.

Fort Marsal ha detectado varios individuos únicos de vid correspondientes a variedades no registradas en Lanzarote, La Gomera, El Hierro, Fuerteventura y La Palma, que en este último caso serán presentados el próximo mes de noviembre.

Aunque su especialidad es la genética, opina que no se debe perder la esperanza de que esta plaga llegue a ser frenada por el suelo canario, al ser volcánico y de textura arenosa.

A pesar de ello, Fort Marsal recomienda a los viticultores formarse en la materia y seguir las instrucciones de los técnicos de la Consejería de Agricultura del Gobierno canario, además de hacer un seguimiento continuado de los viñedos para la detección de nuevos focos si los hubiera.

En estos momentos se han detectado cuatro localizaciones de esta plaga en Tenerife y siempre a nivel de hojas, al visualizarse las agallas o nidos que contienen el insecto y sus huevos.

Fort Marsal no descarta la posibilidad de que la actual plaga se pueda haber adaptado al suelo canario "porque la naturaleza no es una ciencia exacta", pero prefiere ver esta posibilidad como improbable.

"Pienso y quiero pensar que entró recientemente en estado de huevo de invierno y se ha desarrollado hasta filoxera la que coloniza la hoja", indica.

Si se asume esta hipótesis, en la actualidad y siguiendo el ciclo biológico, la plaga tendría que estar en proceso de colonizar las raíces y vivir en el suelo.

"Esperamos que el terreno canario frene la epidemia", dice Fort, quien aconseja que en lo posible se haga un muestreo utilizando técnicas de

detección de este insecto para ver si está en el suelo o bien se han desarrollado nudosidades o tuberosidades en las raíces de otras plantas de vid.

De todos modos, para determinar si la plaga prospera definitivamente se tendrá que esperar un año o dos ya que, según diversos autores expertos en la materia, la filoxera de las raíces que es la más dañina en estado latente puede vivir de 1 a 2 años.

Pero normalmente completa su ciclo anual en menos tiempo “siempre y cuando se contemple la hipótesis de la entrada reciente de la filoxera en las islas”, añade.

El ciclo biológico de esta especie parte de un huevo de invierno, para eclosionar y convertirse en filoxera gallícola en las hojas, fase detectada en Canarias, y luego una parte de esta población de hembras se desplaza a las raíces, donde se convierte en filoxera radicícola.

Una fracción se convierte en alada desplazándose por los viñedos e infectándolos y donde, una vez asentados, pone dos tipos de huevos que darán lugar a la sexuada macho y hembra, las cuales fecundarán dando otra vez un huevo de invierno, dando lugar a cientos o miles de individuos.

EL PSOE DE TENERIFE EXIGE MÁS MEDIOS Y RAPIDEZ PARA ERRADICAR LA FILOXERA Y PROTEGER EL VIÑEDO DE LA ISLA

Aitor López González, de la Comisión Ejecutiva Insular, reclama al Gobierno de Canarias y al Cabildo una actuación inmediata, con más medios y transparencia, ante la detección del primer foco de filoxera en Tenerife, para proteger al sector vitivinícola y evitar su propagación



El PSOE de Tenerife ha mostrado hoy su preocupación por la detección de un foco de filoxera de la vid en una zona de Valle de Guerra, en La Laguna, y ha reclamado al Gobierno de Canarias y al Cabildo de Tenerife que actúen con la máxima rapidez, medios y transparencia para erradicar la plaga y proteger el sector vitivinícola de la isla.

La filoxera (*Daktulosphaira vitifoliae*) es un insecto parásito originario de América del Norte que ataca las raíces de la vid, debilitándolas y provocando su muerte si no se toman medidas drásticas. Hasta ahora, Canarias mantenía un estatus fitosanitario libre de esta plaga gracias a la prohibición de importar material vegetal de vid, salvo frutos y semillas, desde cualquier territorio, incluida la Península.

Para Aitor López González, miembro de la Comisión Ejecutiva Insular del PSOE de Tenerife, "el viñedo es una parte fundamental de nuestra identidad agraria, económica y paisajística, y no podemos permitirnos que la filoxera se propague por falta de previsión o de reacción inmediata de las administraciones competentes".

Por su parte, el secretario de Sector Primario de la Comisión Ejecutiva Regional, Augusto Hernández, ha explicado que "Para evitar la entrada de vides contaminadas con filoxera es fundamental implementar medidas fitosanitarias estrictas. La filoxera es una plaga devastadora para los viñedos, por lo que su prevención es clave. La prevención es la mejor estrategia contra la filoxera, ya que una vez establecida, es muy difícil de erradicar", ha agregado.

El PSOE de Tenerife lamenta que, pese a la gravedad de la amenaza, las actuaciones anunciadas por el Gobierno de Canarias y el Cabildo se hayan limitado hasta ahora a retirar las plantas afectadas y delimitar una zona de seguridad, sin un plan público que detalle los plazos, los recursos disponibles y las medidas de control y prevención en el resto del territorio insular.

"Estamos ante una plaga de cuarentena en Canarias, y la ciudadanía, los viticultores y las bodegas necesitan claridad, coordinación y compromiso real. No basta con reuniones y comunicados: hay que reforzar las inspecciones, apoyar al sector y garantizar que no habrá más focos", ha subrayado, por su parte, Aitor López González.

Plan de relanzamiento y modernización de la viticultura

López González ha defendido que "es necesario un plan ambicioso para

relanzar la viticultura y su profesionalización, trabajando en la mejora de la productividad y de la competitividad, incorporando nuevas tecnologías para el manejo del riego y la prevención de enfermedades fúngicas y plagas”.

Dentro de ese plan, propone un programa orientado a facilitar y acompañar la transición hacia una viticultura más sostenible, con especial atención al manejo orgánico y la mejora de los suelos mediante técnicas regenerativas adaptadas a las condiciones locales. Estas prácticas, ha explicado, “repercutirían de forma positiva en la fertilidad del suelo a través del cultivo del carbono, logrando un ahorro de agua, un viñedo con mejor sistema inmunológico frente a plagas y enfermedades, una disminución de los costes en insumos y una mejora de la calidad de la uva”.

El dirigente socialista también apuesta por impulsar un diagnóstico sobre las necesidades en técnicas de cultivo desde la perspectiva de género y el relevo generacional, “especialmente en las pequeñas explotaciones, muchas de ellas a tiempo parcial, fomentando el trabajo cooperativo para reducir cargas laborales y costes, y favorecer la conciliación laboral y familiar”.

Además, considera prioritario poner en marcha un proyecto para la recuperación de tierras actualmente en abandono donde tradicionalmente el viñedo ha sido el cultivo, garantizar el acceso al agua de riego, y desarrollar un plan de saneamiento de las variedades locales que permita su propagación en condiciones óptimas y adaptadas.

Medidas urgentes

El PSOE de Tenerife reclama de forma inmediata:

- Intensificar las prospecciones en todas las zonas productoras y en áreas no comerciales.
- Aplicar actuaciones fitosanitarias de erradicación y control de manera inmediata.
- Garantizar la trazabilidad y el control de movimientos de material vegetal y herramientas de cultivo.
- Poner en marcha un plan de apoyo específico para la sostenibilidad sector vitivinícola y proteger nuestro distinguido patrimonio varietal.
- Además, solicitar la colaboración de la comunidad científica, universidades, así como el ICIA o el CSIC...

“Si algo ha caracterizado a los vinos de Tenerife y de Canarias es su singularidad, fruto de un viñedo sano y protegido de esta plaga durante siglos. No vamos a permitir que esa ventaja se pierda por la inacción del Gobierno de Canarias o del Cabildo”, concluyó López González.



EL CABILDO DESTINA CASI 8 MILLONES DE EUROS A UNA PLANTA DE COMPOSTAJE EN VILLA DE MAZO

El Cabildo de La Palma ha aprobado inicialmente el proyecto de obra para la construcción de la planta de compostaje Los Callejones, ubicada en el polígono industrial de Villa de Mazo, con un presupuesto de

ejecución por contrata de 7.854.563,81 euros



El consejero de Residuos, Fernando González, destaca que "la planta de compostaje de Los Callejones es una infraestructura estratégica para la gestión sostenible de los residuos orgánicos en la isla". En ese sentido, el consejero destaca que "con su puesta en marcha, no solo reduciremos la cantidad de desechos que llegan al vertedero, sino que además generaremos compost de calidad que podrá ser utilizado en la agricultura local, cerrando así el ciclo de la materia orgánica y fomentando la economía circular en La Palma".

González añade que "este proyecto cuenta con todos los informes técnicos favorables y las autorizaciones necesarias, incluyendo la cooperación del Ayuntamiento de Villa de Mazo, el visto bueno de la Consejería de Transición Ecológica y Energía del Gobierno de Canarias y la conformidad del Instituto de Astrofísica de Canarias y de la Agencia Estatal de Seguridad Aérea".

El consejero también destaca que esta planta de compostaje es una oportunidad para posicionar a La Palma como "referente en sostenibilidad y gestión responsable de los recursos". Además, supondrá la creación de empleo local y abrirá nuevas posibilidades para los

agricultores de Villa Mazo y de toda la isla, que podrán acceder a compost de calidad producido aquí mismo.

El proyecto, redactado por los arquitectos Rubén Henríquez Guimerá y José Lucas Delgado Gorrín, contempla la redacción del mismo, el estudio de seguridad y salud, el asesoramiento para la licitación y la preparación de los pliegos técnicos y la memoria justificativa para garantizar que la instalación cumpla con todas las condiciones de salubridad y seguridad exigidas por la normativa vigente.

La aprobación inicial supone que el proyecto se someterá a información pública durante 20 días a partir de su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia de Santa Cruz de Tenerife. Si no se presentan alegaciones, quedará aprobado definitivamente y podrá iniciarse el proceso de contratación para su ejecución.

EL CABILDO FELICITA A LAS QUESERÍAS PALMERAS PREMIADAS EN EL CONCURSO AGROCANARIAS 2025

El Cabildo de La Palma felicita a las queserías de la isla premiadas en el Concurso Agrocanarias 2025, en donde se eligen a los mejores quesos del panorama regional en diferentes categorías



La Granja Las Cuevas, Quesos Victorino y Luna de Awara fueron los representantes insulares que se alzaron con distinciones en este evento.

El consejero del sector primario, Alberto Paz, señala que estos galardones "prueban la elevada calidad que atesora el producto palmero, que siempre es reconocido en los diferentes certámenes ya sea a nivel regional o incluso en el ámbito nacional".

"El trato al ganado por parte de los profesionales, con un proceso de elaboración cuidado al detalle por los maestros queseros de nuestra isla, y las condiciones de la raza palmera son una combinación de éxito que se demuestra en cada edición de estos premios", añade el consejero.

Un total de cinco grandes medallas de oro y una de oro se llevó la Granja Las Cuevas, perteneciente a Félix Alberto Gil Rodríguez como propietario, mientras que Albert Gil y Jhesika Ruiz son los gerentes. Se alzó con distinciones en las categorías de quesos de leche cruda semicurado de oveja, de cabra, añejo de mezcla y viejo de mezcla.

Por su parte, en el apartado de leche cruda semicuradas de cabra se distinguió con un oro a Victorino, elaborado por Doris Rocío Paredes Ollero, y dos oros a Luna de Awara, ambos producidos por Lácteos Inlaka.

LA QUESERÍA EL CORTIJO DE CAIDEROS TRIUNFA CON DOS DISTINCIONES EN AGROCANARIAS

En el Concurso participaron 226 elaboraciones y se repartieron 61 premios



La Quesería El Cortijo de Caideros vuelve a colocar el nombre de Gáldar en lo más alto del panorama quesero canario, demostrando una vez más la calidad y el saber hacer de sus productos artesanales. Y es que El Cortijo de Caideros ha vuelto a triunfar en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias, organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) para reconocer a las mejores producciones del Archipiélago.

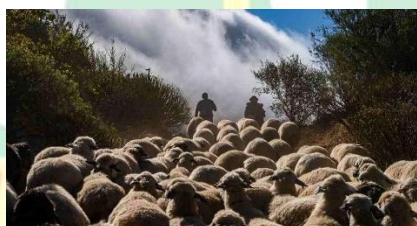
Así, la quesería galdense de Cristóbal Moreno logró una gran medalla de oro en mezcla de cuajo vegetal y una medalla de oro en leche cruda curadas de oveja. En el Concurso participaron 226 elaboraciones y se repartieron 61 premios.

El Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias es una cita clave para el sector, ya que reúne a productores de todo el Archipiélago en un

certamen que premia la excelencia y fomenta la proyección de la gastronomía canaria. Estos reconocimientos demuestran la calidad de los quesos de los Altos de Gáldar y reafirman el compromiso existente en el municipio con las tradiciones ganaderas, el respeto por la materia prima y la innovación artesana en los procesos de elaboración.

EL CABILDO LANZA UNA CONVOCATORIA DE INCENTIVOS PARA PROTEGER EL LEGADO ANCESTRAL Y EL PRESENTE DE LA ACTIVIDAD TRASHUMANTE EN GRAN CANARIA

Subraya su valor histórico como bien inmaterial, pero también su aportación actual al desarrollo sostenible y la protección del monte



El Cabildo ha lanzado una convocatoria de incentivos dirigidos a la protección y apoyo a la actividad trashumante a pie en los ámbitos del Patrimonio Mundial y la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria dotada con 30.000 euros y que contempla ayudas de hasta 3.000 euros para las personas que mantienen el latido de esta costumbre ancestral, cuantía que oscila en función de los criterios de valoración establecidos en las bases.

El objetivo de esta iniciativa del Instituto Insular para la Gestión Integrada del Patrimonio Mundial y la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria, adscrito a la Consejería de Presidencia y Movilidad Sostenible

del Cabildo que coordina Teodoro Sosa, es “contribuir a su mantenimiento en el tiempo, puesta en valor y evitar la pérdida de este bien inmaterial del patrimonio cultural insular y en especial de estas designaciones internacionales”.

Los criterios de valoración guardan relación con el tiempo de estancia en la explotación secundaria, la longitud del recorrido trashumante a pie, la continuidad de la actividad trashumante en los últimos tres años, la edad y la titularidad de la actividad por parte de una mujer.

La isla cuenta con dos designaciones UNESCO, la Reserva de la Biosfera y el Paisaje Cultural de Risco Caído y las Montañas Sagradas de Gran Canaria, y en ambas existen fines comunes para ambas designaciones internacionales, que además prácticamente se solapan en el territorio.

Entre los objetivos compartidos se encuentra la conservación de sus valores para las generaciones presentes y futuras, así como los retos vinculados al desarrollo sostenible. En este caso, la convocatoria se sustenta en que “la trashumancia es una actividad con un acervo cultural importantísimo, la cual no solo tiene un papel fundamental en la lucha o prevención contra los incendios forestales, sino que forma parte del patrimonio cultural o histórico de Gran Canaria”.

El Cabildo remarca que la propia actividad trashumante es un atributo que se enmarca en el Valor Universal Excepcional por el que el Paisaje Cultural de Risco Caído y las Montañas Sagradas fue incluido en el año 2019 en la Lista de Patrimonio Mundial. Además, en el año 2023, la UNESCO declaró a la trashumancia como Patrimonio Cultural Inmaterial,

siendo España quien lideraba esta candidatura, reconociendo esta modalidad de pastoreo, como ya tenían otros países. Igualmente, no solamente se valoró la actividad en sí misma, sino que también su interconexión con tradiciones orales, artesanías, técnicas de pastoreo o los propios caminos tradicionales por los que transita el ganado, entre otros elementos.

El Para garantizar la gestión coordinada e integrada de estos espacios, el Gobierno de la isla creó en 2020 el Instituto Insular para la Gestión Integrada del Patrimonio Mundial y la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria. Su función es la conservación, protección, estudio, gobernanza, gestión participativa, desarrollo sostenible y promoción de estos territorios.



ALERTA EN LANZAROTE POR LA "PREOCUPANTE" LOCALIZACIÓN DE UNA PLAGA DE FILOXERA

Desde el Consejo Regulador del Vino de Lanzarote no se esconde la preocupación



Un nuevo foco de la plaga filoxera en nuevos puntos de una finca de Valle de Guerra, en el término municipal de La Matanza, en Tenerife ha hecho saltar las alarmas de las zonas de cultivo de vides de toda Canarias, pero en especial aquí en Lanzarote, donde la introducción de este peligroso insecto podría hacer como hizo en toda Europa entre finales del siglo XIV y principios del XX.

Desde el Consejo Regulador del Vino de Lanzarote no se esconde la preocupación por el conocimiento de esta plaga en Tenerife.

Pero qué se debe hacer para que no se introduzca la filoxera en Lanzarote.

Pese a la peligrosidad de la filoxera, Lanzarote tiene alguna característica propia que la ayuda en su defensa.

El consejo regulador del vino de Lanzarote ha anunciado una campaña de concienciación para evitar que la filoxera penetre en nuestra isla.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/YAO9d7vdrlU>

LA OLA DE CALOR HA PODIDO GENERAR LA PÉRDIDA DE MÁS DE 300.000 KILOS DE CULTIVOS EN LANZAROTE

El calor ha afectado en gran medida y poco se puede salvar

Así se expresa Aday, un agricultor al que la ola de calor que azotó a la isla principalmente este fin de semana y que ya empieza a remitir ha

afectado en gran medida y de la que ya nada se puede salvar.



Es tal la magnitud y repercusión de las altas temperaturas que se calcula que a lo mejor se ha podido perder cerca de 300.000 kilos de productos agrícolas de la isla.

Pero en qué cantidad económica se puede traducir esta pérdida de cultivos.

Aday de León agradece el interés de la granja del Cabildo y de algunos medios de comunicación y finaliza pidiendo.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/R5gVbGlfHwA>



¡AVISO IMPORTANTE!

SI DETECTA ESTOS SÍNTOMAS COMUNÍQUELO INMEDIATAMENTE A LAS AGENCIAS DE EXTENSIÓN AGRARIA, O A LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA DEL



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



agrocabildo

FILOXERA DE LA VID | Prevención

LA FILOXERA ES UN PULGÓN NO VISIBLE A SIMPLE VISTA QUE VIVE TANTO EN LAS HOJAS COMO EN LAS RAÍCES, PUDIENDO LLEGAR A PROVOCAR LA MUERTE DE LA PLANTA EN 2 A 5 AÑOS.



No mover material vegetal con hojas o raíces.

En vendimia, no incluir hojas en las cajas de uva



Si visitas una finca con presencia de filoxera, no entres en otra sin antes desinfectar herramientas, ropa y calzado.

Limpia bien cajas y remolques utilizados en la cosecha.



Consejería Insular de Industria, Comercio,
Sector Primario y Bienestar Animal
SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA Y
DESEMPEÑO RURAL



agrocabildo

¿Dónde estamos?

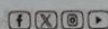
Unidad Central	C/ Alcalde Mandillo Tejera, 8 Santa Cruz de Tenerife	922 239 275	servicioagr@tenerife.es
AEA La Laguna	C/ Palermo, 2 - Tejina	922 546 311 922 257 153	aeate@tenerife.es aeall@tenerife.es
AEA Tacoronte	Ctra. Tacoronte-Tejina, 15	922 573 310	aeata@tenerife.es
AEA La Orotava	C/ Sor Soledad Coblán, 20	922 328 009	aealao@tenerife.es
AEA Icod	C/ Key Muñoz, 5	922 815 700	aealcod@tenerife.es
AEA Buenavista	C/ El Horno, 1	922 129 000	aeabu@tenerife.es
AEA Guía de Isora	Avda. La Constitución, s/n	922 850 877	aeagi@tenerife.es
AEA Valle San Lorenzo	Ctra. General, 122	922 767 001	aeavsl@tenerife.es
AEA Cranadilla	San Antonio, 13	922 447 100	aeagri@tenerife.es
AEA Fasnia	Ctra. Los Roques, 21	922 530 900	aeaf@tenerife.es
AEA Güimar	Plaza del Ayuntamiento, 8	922 514 500	aeaguimar@tenerife.es
C.C.B.A.T.	C/Retama 2, Puerto de la Cruz Jardín Botánico	922 573 110	ccbiodiversidad@tenerife.es
Oficina de Asesoramiento al Regante	Finca La Quinta Roja Carretera General TF-42 (San Pedro - Las Cruces) Garachico	680 846 946	oficinadelregante@tenerife.es



Oficina del
Regante
de Tenerife



www.agrocabildo.org



GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución Dirección General de Agricultura por la que se corrigen errores materiales de la Resolución nº 2469 de 7/08/25 por la que se reajustan las anualidades establecidas en la Resolución nº 2136 de 17/07/25 por la que se conceden las subvenciones destinadas a las inversiones de modernización y/o mejora de las explotaciones agrarias, en el ámbito de la agricultura, del PEPAC para el periodo 2025 y se autoriza el abono anticipado de la primera anualidad a algunas personas.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/c223f3d3-480d-4713-8a1e-47adcf452712>

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

<https://www.boplaspalmas.net/nbop2/index.php>

ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE FIRGAS

- Aprobación de bases reguladoras y convocatoria de la concesión de premios a los/as participantes en la Feria de Ganado de las Fiestas Patronales San Roque Firgas 2025