

CANARIAS7

Viernes, 29 de abril de 2022

SUPLEMENTO ESPECIAL

Agricultura, ganadería y pesca





Imagen de una plantación de lechugas en la isla de Gran Canaria. **ARCADIO SUÁREZ**

Canarias dedicó 7.022 hectáreas de terreno al cultivo de hortalizas en 2021

El tomate es la 'hortaliza reina' del campo español, con una producción de 4,74 millones de toneladas, seguida del pimiento

CANARIAS7

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. España, la llamada 'Huerta de Europa', alcanzó en 2021 un récord en producción de hortalizas -16,39 millones de toneladas-, 1,21 millones más que en 2020, una actividad que ha mejorado en rendimientos, ya que inició el siglo con un volumen de 12,88 millones en una superficie similar y a la que Canarias dedicó 7.022 hectáreas de terreno en 2021.

El tomate es la 'hortaliza reina' del campo español, con una producción de 4,74 millones de toneladas (4,31 millones en 2020), seguida del pimiento, con 1,50

millones (1,46 millones); cebolla, con 1,45 millones (1,29 millones); sandía, con 1,38 millones (1,23 millones), y lechuga, con 1,06 millones (961.938 toneladas).

España se caracteriza por su gran diversidad de producciones hortícolas, que se extienden por todo su territorio, tanto al aire libre como en invernadero, en secano o en regadío.

De las 401.711 hectáreas que se dedicaron al cultivo de verduras en 2021 (386.084 ha en 2020), la mayor extensión se concentra en Andalucía, con 134.939 ha, de las que 65.177 se concentran en los invernaderos y en parcelas al aire libre de Almería.

Pero no solo en el mar de plásticos almeriense se producen hortalizas, ya que su cultivo es también de gran importancia en Murcia (58.066 ha), Castilla-La Mancha (53.057 ha), Extremadura (31.521 ha), Comunidad Valen-

ciana (26.328 ha), Navarra (24.798 ha), Aragón (15.450 ha), Castilla y León (14.458 ha) o Galicia (13.105 ha).

La lista la completan Cataluña (9.677 ha), Canarias (7.022 ha), La Rioja (5.093 ha), Madrid (3.396 ha), País Vasco (2.227 ha), Baleares (1.792 ha), Asturias (730 ha) y Cantabria (52 ha).

Los agricultores españoles optaron el año pasado por aumentar la superficie de cultivo de varias hortalizas y recortar el de otras, según el avance de «Superficies y producciones anuales de cultivo 2021» que recientemente ha publicado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Las cinco principales verduras que ganaron más terreno en 2021 lo componen el guisante verde (3.085 hectáreas más que en 2020), la sandía (+2.369 ha), el ajo (+1.889 ha), el maíz dulce (+1.788 ha) y la cebolla (+1.640

ha).

En contraste, se redujo la superficie de espárrago (695 hectáreas menos que en 2020), coliflor (-428 ha), fresa y fresón (-128 ha), grelo (-111 ha) y berenjena (-109 ha).

La fotografía del sector hortícola que ha elaborado Agricultura también plasma que de los 16,39 millones de toneladas que se recogieron el año pasado, 11,26 millones se vendieron para su consumo en fresco y 4,49 millones tuvieron como destino la industria de la transformación.

El resto fue para consumo propio para alimentación animal

España se caracteriza por su gran diversidad de producciones hortícolas, según el balance del Ministerio

(349.003 t) y alimentación humana (284.338 t).

La 'Huerta de Europa' exportó el año pasado 5,7 millones de toneladas de verduras, un 1,6 % más que en el ejercicio anterior, lo que generó a los productores unos ingresos por valor de 6.576 millones de euros (+9 %), según los datos del Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales.

El pimiento se convirtió en la hortaliza española más vendida al exterior, con 853.582 toneladas (+1 %) y 1.270 millones de euros (+9,5 %), seguido de la lechuga, con 811.703 toneladas (+6 %) y 827 millones de euros (+18 %), y se reforzó la importancia de estos dos productos en la producción hortofrutícola nacional.

Según la federación de productores y exportadores hortofrutícolas Fepex, el refuerzo de la importancia del pimiento y la lechuga españolas en los mercados europeos se produjo a la vez que hubo un retroceso en tomate, cuya salida exterior retrocedió un 6 % el año pasado con 662.497 t, aunque su valor creció un 4 %, (976 millones de euros).

La importación de hortalizas alcanzó los 1,5 millones de toneladas (+1 %) y 887 millones de euros (-1 %)

cajasiete agro

SERVICIO AGRARIO DE CAJASIETE



Comprometidos con nuestra gente

www.cajasiete.com/agro



cajasiete



Ayudas para el aloe vera y el olivo

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha convocado para la campaña 2022 la ayuda por superficie productiva dedicada al cultivo de aloe vera y olivo. El presupuesto total de esta convocatoria del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (PO-SEI) es de 83.151 euros, y el importe unitario máximo de la ayuda alcanza los 500 euros por hectárea para los dos subacciones. Podrán acogerse a estos fondos los productores que sean titulares de explotaciones que estén ubicadas en el archipiélago. El objetivo principal de esta convocatoria es apoyar las producciones orientadas al mercado interior, especialmente adaptadas a las zonas áridas del Archipiélago, contribuyendo así a la diversificación de la agricultura regional y al mantenimiento de los suelos para evitar la desertificación. Se abonará un complemento de la ayuda del 10% de los importes que pueden corresponderles a los beneficiarios que hayan percibido la ayuda para la instalación de jóvenes agricultores del Programa de Desarrollo Rural (PDR) en la campaña en concurso (2022) o en cualquiera de las cuatro anteriores y que mantengan dicha condición en la 2022. La presentación de solicitudes para acogerse a estas ayudas finaliza el 8 de mayo y se realiza de manera telemática a través del siguiente enlace: <https://www.info-subvenciones.es/bdnstrans/GE/es/convocatoria/618513>.

El sector primario ya tiene su hueco en la pequeña pantalla

Francisco Belín conduce el espacio que se emite los sábados en el canal autonómico y que es fruto de la colaboración con la Consejería regional

CANARIAS7

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. Radiotelevisión Canaria y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias firmaron la pasada semana el acuerdo que establece la emisión en Televisión Canaria de un nuevo programa dedicado al sector primario y agroalimentario en Canarias bajo el título 'Agrocanarias.tv'.

En la firma estuvieron presentes la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende; el consejero delegado de GMR Canarias, Pablo Zurita; el administrador único de RTVC,

Francisco Moreno; y el periodista y experto gastronómico Francisco Belín.

El nuevo formato, que Televisión Canaria estrenó el pasado sábado a partir de las 14.00 horas, es el resultado final de un concurso realizado desde GMR Canarias (Gestión del Medio Rural) en busca de un formato televisivo novedoso y más acorde a los tiempos, contando con el apoyo de pequeñas productoras de todas las islas para recabar contenidos semanales.

'Agrocanarias.tv' es elaborado por 6 productoras canarias, previamente seleccionadas a través de un concurso, que estarán encargadas de rastrear el sector primario y agroalimentario de las islas, proyectos de futuro, relevo generacional y mostrar los productos elaborados en el archipiélago, muchos de ellos desconocidos para el gran público.

«Estamos seguros de que cada



Imagen de la firma del acuerdo, que tuvo lugar en el Parlamento. c7

semana muchos canarios se van a llevar una grata sorpresa al ver y descubrir qué se hace en las islas, qué se cosecha, cómo se

procesa y, sobre todo, la cantidad de productos 'Premium' que se elaboran en el archipiélago y que son prácticamente desco-

nocidos», manifestó el periodista Francisco Belín, quien se convertirá en el conductor del programa cada semana.

SPAR GRAN CANARIA. Una apuesta por el producto de cercanía, en colaboración directa con agricultores y ganaderos

SPAR comercializa 2.400 toneladas de productos protegidos por convenios con el sector primario

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Canarias7. La cadena de supermercados canaria, líder en la venta de frutas y verduras, trabaja desde hace 36 años volcada en el sector primario local, garantizando mediante tres grandes convenios la comercialización de 2.400 toneladas de productos agrícolas durante el pasado ejercicio.

En su clara apuesta por los productos locales de calidad, SPAR Gran Canaria impulsa, desde su fundación hace 36 años, la comercialización y el consumo de las frutas y verduras cosechadas en Canarias. La cadena de supermercados canaria multiplica año tras año sus esfuerzos en su empeño por promover el sector primario local. Fieles a esta filosofía, SPAR ha dado salida el pasado año, entre otros productos locales de 'KM. 0' protegidos a través de convenios SPAR, a 1.600 toneladas de papa local, a unas 258 toneladas de naranjas cultivadas en Telde y a más de 500 toneladas de tomates de La Aldea, contribuyendo a garantizar la continuidad del sector primario canario.

De esta forma, SPAR Gran Canaria prioriza la compra del producto de cercanía, más sostenible, en colaboración directa con más de 200 agricultores y ganaderos de las Islas. Este compromiso supone una de las principales motivaciones del grupo canario y un pilar fundamental en su responsabilidad social corporativa, al promover la producción local de productos frescos y de calidad, apoyando la labor del agricultor, que cultiva sus tierras con la garantía de venta de sus productos.

SPAR Gran Canaria mantiene su compromiso con el sector primario canario mediante la renovación, año tras año, de convenios históricos con agricultores de la Isla, y la formalización de nuevos acuerdos que extienden su protección a otras producciones. Ejemplo de ello es el convenio de colaboración con la Sociedad Cooperativa Agrícola de San Nicolás (COAGRISAN), un acuerdo renovado recientemente y que seguirá fomentando la producción de calidad y la comercialización del tomate de La Aldea, a la vez que garantiza la distribución exclusiva de más de 550 toneladas de tomates de La Aldea en los 197 supermercados SPAR en la Isla.

Este acuerdo es de vital importancia para los agricultores del tomate, al suponer la materialización de un compromiso de comercialización a un precio justo que, además, contribuye directamente al mantenimiento de los puestos de trabajo de más de 700 familias de que trabajan en Gran Canaria para COAGRISAN. El tomate distribuido



La marca «La Cosecha Canaria», exclusiva de SPAR, es garantía de calidad de los productos locales. C7

SPAR Gran Canaria es líder en la venta de frutas y verduras con una cuota del 22% en frescos

Tres convenios avalan 36 años de compromiso con el sector primario

bajo este acuerdo disfruta de una calidad y un sabor tan apreciados por los clientes de SPAR Gran Canaria, que ha aumentado considerablemente su demanda y, por ello, el grupo de comerciantes canarios se ha comprometido a incrementar un 10% la cantidad total de tomates distribuidos, con unos 50.000 kilos más con respecto a los comercializados en el pasado ejercicio.

Los tomates de La Aldea están disponibles en los supermercados SPAR de la Isla, pudiendo adquirirse hasta el mes de junio. La iniciativa, cuya trascendencia ha sido reconocida por asociaciones e instituciones por su importancia para el

sector agrario local, cuenta con el apoyo del Gobierno de Canarias, el Cabildo de Gran Canaria, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG) y el Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás.

La papa local cultivada en la Isla es otro de los productos 'Km. 0' que SPAR Gran Canaria continuará impulsando este año. El grupo canario renovará su convenio, que este año celebrará su 13ª edición, con una previsión de producción aproximada de 1.600 toneladas de papas. Asimismo, el grupo de comerciantes canario se encuentra trabajando en la renovación, por 10º año consecutivo, de su convenio anual con los citricultores de Telde, mediante el que ya prevé la comercialización de 258 toneladas de naranjas originarias del municipio, con un volumen muy similar al de la pasada campaña.

Comprometidos con el sector primario

SPAR Gran Canaria continúa su labor de protección e impulso al producto local, distribuido en sus puntos de venta mayoritariamente bajo la exclusiva marca 'La Cosecha Canaria', garantía de calidad para los consumidores, que pueden disfrutar de una amplia varie-

dad de productos locales, frescos y de gran sabor. Entre ellos se encuentra la fresa de Valsequillo, una fruta de temporada por la que SPAR apuesta cada año, adquiriendo la producción íntegra a sus proveedores. Esta emblemática fruta destaca por su gran calidad y sabor, y desde el pasado febrero, se encuentra disponible para la venta en las fruterías de las tiendas SPAR en Gran Canaria. Un manjar de nuestra tierra que permanecerá a la venta hasta el próximo mes de julio.

Para SPAR Gran Canaria su compromiso con el producto de cercanía supone un ejercicio de responsabilidad con Canarias, mediante el impulso de la economía local a través de prácticas sostenibles para el medio ambiente que promueven la producción y apoyan a más de 200 familias de agricultores y ganaderos locales que trabajan sus tierras y ganaderías con la garantía de venta de su producción.

Esta práctica, tan valorada por consumidores e instituciones, contribuye sin duda a que año tras año SPAR Gran Canaria conserve su posición de liderazgo en la venta de frutas y verduras, con una cuota de mercado del 22,2% en productos frescos, fruto del estrecho vínculo que la cadena de supermercados mantiene con la actividad agrícola y el desarrollo del campo canario.



Agricultores de la lechuga originaria de Gáldar que suministran a SPAR. C7



Planta de empaquetado de tomates en La Aldea, en Gran Canaria. ARCADIO SUÁREZ

Historia del tomate: del desprecio de las élites al éxito industrial

Los nuevos barcos y los trenes de vapor consiguieron que los frutos pudiesen transportarse rápidamente. A finales del XIX, por ejemplo, las Islas Canarias se convirtieron en centro productor de tomates para el mercado inglés

ANÁLISIS

JOSÉ BLANCA Y JOAQUÍN CAÑIZARES

José Blanca es profesor de Genética, Universitat Politècnica de València; Joaquín Cañizares es catedrático de Genética, Universitat Politècnica de València

Los mercados actuales están repletos de tomates de distintos tipos y precios, pero incluso esta diversidad palidece ante la enorme diversidad de variedades que se han ido formando a lo largo de la historia. Las hay rojas, amarillas, rosas, redondeadas, achataadas, grandes, pequeñas, asurcadas, lisas... Sin embargo, los tomates silvestres son casi todos rojos, esféricos y muy pequeños.

¿Cómo, a partir de plantas silvestres de fruto uniforme, han conseguido los agricultores y mejoradores crear esta enorme diversidad agrícola?

La importancia de la diversi-

dad. La diversidad no sirve solo para satisfacer nuestros paladares y adornar nuestras mesas: también es clave para nuestro futuro. Una especie uniforme difícilmente podrá adaptarse para superar problemas inesperados, como la aparición de nuevas enfermedades. La selección, tanto la natural como la artificial, funciona eligiendo las variedades más adecuadas para cada situación. Sin diversidad no hay evolución posible.

El tomate, como otros cultivos, disfruta de una gran diversidad morfológica y agronómica. Sin embargo, su diversidad genética, el conjunto de cambios genéticos que pueden encon-

Resulta paradójico que esta especie cultivada disfrute de una diversidad de tipos de fruto tan amplia

La mayoría de estas variedades tradicionales ya no se cultivan en la actualidad

trarse en las plantas, es muy reducida. Esto representa un problema para el cultivo. Durante el siglo XX, por ejemplo, los mejoradores han tenido que buscar genes de resistencia a enfermedades entre las especies silvestres porque la cultivada los había perdido durante su domesticación.

Además, resulta paradójico que esta especie cultivada disfrute de una diversidad de tipos de fruto tan amplia a pesar de haber perdido la mayoría de su diversidad genética con el paso del tiempo.

El peso de la historia. El tomate se domesticó a caballo entre las culturas agrícolas de

Perú, Ecuador, México y Centro América. Esta domesticación, junto a los viajes asociados a ella, implicó una importante pérdida de diversidad genética.

Más tarde, en el siglo XVI, una pequeña representación de las variedades existentes en América fueron llevadas a Europa. Una vez allí el tomate solo fue cultivado por las clases populares de España e Italia. Las clases dominantes del viejo continente lo consideraron un alimento poco saludable y una mera curiosidad botánica.

Fueron precisamente estos humildes agricultores los que consiguieron, partiendo de la exigua diversidad llegada desde



tas al azar veremos que tienen secuencias genéticas casi idénticas. Sin embargo, en este desierto genómico se encuentran un puñado de oasis, pequeños trozos de genoma, en los que distintas variedades muestran tipos de secuencias muy diferenciados. Además, se ha podido comprobar que muchas de estas regiones de alta diversidad están asociadas con caracteres de interés, por ejemplo, con genes que controlan la forma o el tamaño del fruto.

Tanto el gran desierto como los pequeños oasis fueron esculpidos por la selección llevada a cabo por los agricultores. Cuando un agricultor selecciona de entre las plantas disponibles aquellas que prefiere, en general, reduce la diversidad del genoma, puesto que está descartando todas las variaciones genéticas de las plantas que deja de cultivar.

Sin embargo, cuando elige guardar variedades de fruto pequeño y, al mismo tiempo, otras de fruto grande, o de fruto rojo y amarillo, indirectamente, está preservando la diversidad de unas cuantas regiones del genoma, aquellas que controlan esos caracteres. A esto último se le denomina selección balanceadora.

En el análisis de las secuencias de las variedades europeas se han encontrado 298 posiciones altamente variables y se ha visto que muchas de ellas están asociadas a caracteres morfológicos seleccionados por los agricultores.

Además, los agricultores europeos también estuvieron atentos a la aparición de nuevas mutaciones. Por ejemplo, las variedades 'de penjar' de Cataluña, Valencia y las Baleares o las 'da serbo' del sur de Italia incluyen la mutación nor. Esta alteración genética permitió generar variedades cuyos frutos aguantan sin pudrirse durante meses.

La dilatada labor de los humil-

des agricultores italianos y españoles convirtió estas dos regiones mediterráneas en centros secundarios de diversidad. En estas dos zonas se desarrollaron numerosas variedades adaptadas a las preferencias y las condiciones climáticas y agronómicas locales. La mayoría de estas variedades tradicionales ya no se cultivan en la actualidad, o se producen para mercados muy locales, pero su legado sigue presente en las actuales.

Casi todas las variedades cultivadas actualmente en el mundo tienen su origen en las presentes en una de estas dos regiones o en algún cruce entre ellas.

La revolución industrial. Hemos comentado que desde el siglo XVI el cultivo del tomate estuvo limitado a las gentes pobres de Italia y España, pero esto cambió a mediados del XIX. Poco a poco se fueron abandonando las antiguas teorías médicas que acusaban a las frutas y verduras de ser insalubres. Sin embargo, este factor, por sí solo, no hizo que el cultivo se popularizara en el resto de Europa y Norte América.

Hay que tener en cuenta que, antes de la aparición de los invernaderos, cultivar tomates en climas fríos no era sencillo y que, además, el fruto una vez cosechado no podía conservarse durante mucho tiempo. A estos problemas había que añadir que el cultivo era de temporada, por lo que su consumo estaba limitado a unos pocos meses.

Sin embargo, la revolución industrial cambió el panorama. Los nuevos barcos y los trenes de vapor consiguieron que los frutos pudiesen transportarse rápidamente. A finales del XIX, por ejemplo, las islas Canarias se convirtieron en centro productor de tomates para el mercado inglés.

Además, durante ese siglo, se fueron investigando nuevos métodos de conserva. El primer éxito notable fue el de Nicolas



El tomate cultivado en Canarias ha dado el salto a Europa. **ARCADIO SUÁREZ**

Appert, que a principios del XIX investigó un método de conserva en botes de vidrio esterilizados al baño maría. Este avance fue seguido por el desarrollo de las conservas en lata. Todo esto permitió la creación de grandes industrias conserveras exportadoras en Italia y Estados Unidos.

Por otro lado, desde finales del XVIII la producción de semillas se profesionalizó y las nuevas casas de semillas comenzaron a crear variedades de un modo controlado y sistemático. Por ejemplo, muchas de las variedades que se cultivaban para la exportación en las islas Canarias provenían de empresas de semillas estadounidenses e inglesas. A principios del XX estos mejoradores adoptaron los recién descubiertos conocimientos genéticos mendelianos y decidieron echar mano de la diversidad silvestre para paliar los problemas que estaba causando la pequeña diversidad genética subyacente del tomate cultivado.

El principal resultado de estos avances fue la incorporación de numerosos genes de resistencia a enfermedades provenientes de diferentes especies silvestres.

Estas innovaciones, segura-

mente de un modo no intencionado, también han terminado por introducirse en las variedades tradicionales. En el proyecto Traditom, por ejemplo, se ha observado que el 25 % de las plantas tradicionales estudiadas contienen genes modernos de resistencia a enfermedades introducidos por los mejoradores profesionales en las variedades comerciales.

Afrontar el futuro aprendiendo del pasado. Los agricultores y los mejoradores siempre han estado buscando las mejores variedades y para conseguir las han echado mano de los conocimientos y los materiales disponibles en cada época.

La agricultura se enfrenta en la actualidad a un gran problema: alimentar de forma sostenible a una población creciente en medio de un cambio climático cada día más patente. Frente a estos retos debemos utilizar cualquier tecnología que nos permita mejorar los cultivos, a la vez que reducimos su enorme impacto medioambiental. La alternativa que, por desgracia, hemos adoptado en Europa, desear herramientas por motivos ideológicos, implica hambre y destrucción innecesaria de recursos naturales.

América, generar la gran diversidad de tipos europeos. En el marco del proyecto Traditom, financiado por la Unión Europea, se ha estudiado este cambio genético analizando 1254 variedades europeas tradicionales.

Este estudio ha arrojado luz sobre la paradoja de cómo consiguieron los agricultores europeos generar una gran diversidad de tipos partiendo de una ínfima diversidad genética.

En su mayor parte, el genoma del tomate tiene muy poca diversidad. Si elegimos dos plan-

AIDER Gran Canaria promueve el desarrollo rural

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Canarias7. AIDER Gran Canaria es un Grupo de Acción Local, de ámbito insular, donde en su organización interna encuentran representación agentes públicos y privados del territorio rural de la isla, y cuyo objetivo principal es favorecer el desarrollo rural de Gran Canaria.

Sus orígenes se remontan al año 1996, acumulando, desde entonces, una experiencia valiosa en la gestión y ejecución de iniciativas Comunitarias, Estatales, Autonómicas y/o Insulares.

La Asociación pretende movilizar la energía de las personas, empresas y entidades locales para que se conviertan en actores e impulsores de desarrollo, de manera que

contribuyan a crear futuro y a favorecer una vida mejor en los territorios rurales de la isla.

Tiene sus referencias en los principios inspiradores de la metodología LEADER y pretende alinear sus iniciativas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y con las Políticas de Desarrollo Rural Europea, Regional e Insular.

La Asociación, en colaboración con el Cabildo, impulsa proyectos como «agricultura ecológica: alimentos sanos, alternativas sostenibles», o lleva a las aulas de primaria y secundaria situaciones de aprendizaje en torno al «medio rural y al cambio climático», o fomenta la incorporación de jóvenes al sector ganadero asumiendo la co-

ordinación pedagógica de la «Escuela de Ganadería y Pastoreo» que a finales de este año comenzará su V Edición.

Con el proyecto «Gran Canaria Renovable Rural II» financiado con Leader, trabaja por cambiar el modelo energético de los establecimientos de la Ruta del Vino de Gran Canaria, sumando a la ruta soluciones sostenibles de eficiencia energética e hídrica y de renovables.

AIDER GRAN CANARIA
928 66 07 38
aidergc@aidergc.com
www.aidergc.com





Los quesos canarios con leche de cabra se han hecho un hueco importante en el mercado nacional. **c7**

Vuelve el Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra Premios Tabefe, que alcanza la edición número 18

sector primario que conlleva la misma», indicó.

«Es más necesario que nunca recuperar la feria en este momento, para poder fortalecer el sector en momentos tan críticos por la crisis sanitaria, energética y del transporte que afecta a dicha actividad», añadió. Feaga 2022 regresa con un variado programa que incluye los tradicionales concursos de ganado y subasta de sementales, concurso de ordeño, catas, charlas, seminarios, showcookings con alumnado de ciclos formativos, así como el encuentro con agrupaciones folclóricas y las habituales visitas de mayores y escolares, entre otros actos. Vuelve, además, el Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra Premios Tabefe, que con su XVIII edición se consolida como uno de los actos más importantes de la feria y en el que se entregarán premios en las categorías leche pasteurizada, leche cruda y Mejor Queso de Canarias. El programa de recuperación de los deportes autóctonos 'No Olvides Lo Nuestro' volverá a estar presente en la feria. Además, el Mercado Agrario de la Biosfera se trasladará el sábado 14 de mayo a la Granja Agrícola Experimental de Pozo Negro, durante la celebración de Feaga.

Como novedad este año, se pondrá en funcionamiento una nave con el título Productos de Fuerteventura 'El Sabor de la Tradición', en donde se desarrollará la elaboración y degustación de tapas y platos típicos de Fuerteventura y Canarias, dentro de la marca local Productos de Fuerteventura y con la colaboración de Fuertegourmet.

Feaga, una cita para medir la situación del sector primario tras la pandemia

El Cabildo mayorero trabaja «para propiciar la inyección económica que necesita el sector para subsistir y recuperar su prosperidad»

CANARIAS7

PUERTO DEL ROSARIO. La Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (Feaga) regresa de forma presencial del 12 al 15 de mayo, con una amplia expo-

sición de la actividad del sector primario y más de 40 actividades en el recinto de la granja de Pozo Negro, con el objetivo de seguir mostrando lo mejor del producto local y de los profesionales del sector.

El presidente del Cabildo mayorero, Sergio Lloret, destacó durante la presentación que, «afortunadamente se está en una situación que permite recuperar Feaga de modo presencial» por lo que «es importante arropar al sector con el compromiso abso-

luto de la Corporación insular con la actividad ganadera, agrícola y pesquera».

Además, explicó, «trabajamos para propiciar la inyección económica que necesita el sector para subsistir y recuperar su prosperidad».

Para el alcalde de Antigua, Matías Peña, «el municipio de Antigua está de enhorabuena por la recuperación de Feaga presencial» y explicó que «es el momento de que todas las instituciones nos pongamos de acuerdo y ha-

cer frente a una crisis tan importante».

Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, David de Vera, explicó que la feria «vuelve con toda la fuerza, de forma tradicional y con todas las actividades ya consolidadas».

«Desde la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, así como el resto de las áreas implicadas de forma transversal, hemos hecho todos los esfuerzos por recuperar la feria con todo el espíritu y el interés por parte del

La industria de la pesca, muy preocupada por el continuo incremento de los costes

El Salón Seafood Exp Global ha servido de termómetro esta semana de la recuperación del sector tras el parón por la pandemia

CANARIAS7

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. El Salón Seafood Expo Global/Seafood Processing Global, la feria de productos del mar más importante del mundo, que se ha celebrado esta semana en Cataluña con la presencia de 1.550 empre-

sas de 76 países, de las que 175 son españolas, ha servido para dejar constancia de la preocupación del sector por el continuo aumento de los costes.

El secretario general de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescado (Anfacocopesca), Juan Manuel Vieites, explicó que la industria conservera española ha visto incrementados sus costes en el último año entre el 27 y el 32%.

Pese a todo, confían en igualar este año la facturación de 2021 si se logra «aguantar el mercado nacional» y «apoyarse mucho en



Asistentes a la feria de productos del mar. **EFE**

las exportaciones», añadió.

Y es que además de los costes de las materias primas han subido sustancialmente el coste de la energía y también el del transporte, entre otros.

Por su parte, el consejero delegado de Grupo Balfegó, Juan

Serrano, explicó que los fletes para transportar en avión el atún rojo salvaje que producen se han cuadruplicado. El salón Seafood ha reunido a los actores principales del sector de los productos del mar, desde proveedores de productos del mar, hasta provee-

dores de equipamiento, envases y servicios, compradores del sector minorista, compañías de distribución, importadores, autoridades gubernamentales y líderes del sector. Se trata de un evento de perfil profesional y pensado eminentemente para hacer negocios. En el caso de Balfegó, por ejemplo, Serrano precisó que aprovechan el encuentro para recibir a sus clientes y para reforzar relaciones con ellos, aunque explica que cada feria sirve para «hacer nuevos clientes».

Por su parte, Mauricio Martín, el consejero delegado de la empresa ecuatoriana Maramar, que exporta camarones, comentó que había acudido también antes a las ediciones belgas de Seafood, pero calificó de «excelente» el traslado a Barcelona, una opinión muy extendida entre los visitantes.

Cajasiete adelanta sin coste fondos del Posei a ganaderos

Este acuerdo se suma a las ayudas directas concedidas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

CANARIAS7

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. Fruto del acuerdo al que Cajasiete se ha sumado con la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca del Gobierno de Canarias, los ganaderos canarios, podrán obtener liquidez mediante el anticipo de determinadas ayudas Posei al sector ganadero. La entidad financiera canaria, llevará a cabo esta acción sin que signifique coste alguno para sus clientes beneficiarios de las ayudas.

Alicia Vanoostende, consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias y Álvaro de la Bárcena, vicepresidente del Sector Primario, formalizaron este acuerdo, que permitirá que Cajasiete adelante esos

pagos ante la compleja situación que vive el sector debido al aumento de los precios de los insumos y la alimentación animal, que se suman a los problemas estructurales que sufre el sector ganadero. Este acuerdo se suma a las ayudas directas concedidas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Mediante este acuerdo, las explotaciones ganaderas de las islas podrán recibir el pago de las ayudas del POSEI de Ganadería, que históricamente no se hacen efectivas antes de finales del mes de junio. En concreto, se adelantará la Medida III 4.1 a la industria de leche de vaca, segundo semestre, Medida III 4.2 para productores de vaca, Medida III 5 de ayuda al consumo humano de carne fresca de vacuno, porcino y conejo de origen local, la Medida III 6.1 de industria de cabra y oveja, segundo semestre, y la Medida III 6.2 de productores de cabra, todas pertenecientes a la campaña 2021.

Con el adelanto de las ayudas



Imagen del encuentro celebrado el pasado martes. c7

al sector, se pretende inyectar liquidez lo más rápido posible para afrontar los gastos actuales, para lo que el Gobierno de Canarias ya instrumentalizó otras ayudas directas al sector.

Alicia Vanoostende añadió el agradecimiento a Cajasiete por su sensibilidad con el sector ganadero, ya que ha entendido la complicada situación que atraviesa.

Para agilizar lo máximo posi-

ble los anticipos, es importante ponerse en contacto con su oficina de Cajasiete, con la unidad de negocio agrario (servicioagrario_cajasiete@cajasiete.com), o a través de www.cajasiete.com/agro donde atentamente les atenderán y les explicarán todo lo necesario para realizar los anticipos.

La consejera hace hincapié que el adelanto de las ayudas al sector pretende inyectar liquidez al

sector a corto plazo para afrontar los gastos actuales, para lo que el Gobierno de Canarias ya instrumentalizó una ayuda directa de ocho millones de euros y devolución del impuesto al combustible. En ese sentido, Alicia Vanoostende detalla que este acuerdo es posible gracias a la sensibilidad de las entidades bancarias con el sector ganadero, que ha entendido la complicada situación que atraviesan.

FERIA GRAN CANARIA *me gusta*

Los sabores de la biodiversidad

Del 29 de abril al 1 de mayo





Consigue tu entrada en:

FeriaGranCanariaMeGusta.es

Promueve y Financia: 

Organiza: 

Patrocina: 

Colaborador Oficial: 

Colaboran:   

Proveedor oficial de producto: 



Rodaje del cortometraje que subraya el protagonismo de la mujer. **CABILDO DE GRAN CANARIA**

La Reserva de la Biosfera de Gran Canaria pone en valor el papel de la mujer

Un estudio auspiciado por el Cabildo y un cortometraje arrojan luz sobre el protagonismo femenino en los sectores forestal y ambiental

CANARIAS7

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. Un estudio con una mirada diferente, basada en testimonios personales, y un cortometraje documental impulsados por la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria, arrojan luz sobre el papel esencial de las mujeres en los sectores forestal y ambiental del

espacio, además de en la preservación de los singulares valores culturales y sociales del área amparada por la Unesco.

El desconocimiento y la invisibilización colectiva de la importancia de esta labor motivaron el proyecto 'Miradas y experiencias vitales en los ámbitos forestal y ambiental de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria', con una veintena de entrevistas y encuentros que ofrecen una visión de un universo femenino que abarca desde técnicas de incendios a biólogas, pasando por mujeres inmersas desde su niñez en los saberes propios de una vida íntimamente vincu-

lada a la naturaleza y las tradiciones.

Además, el proceso alumbró un emotivo trabajo audiovisual titulado 'La savia de las mujeres. Vidas que siembran isla', con testimonios de varias de estas personas que dan cuerpo y alma a la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria.

El trabajo realizado por la sociedad cooperativa Teyra y la colaboración de Lagarta Comunicación, huye de folclorismos y visiones románticas para poner el foco en la naturalidad y autenticidad de las experiencias de las protagonistas. Es otro de los rasgos diferenciadores de esta

iniciativa financiada por el Gobierno de Canarias, organizada desde la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo a través de la Reserva de la Biosfera.

Los cuatro objetivos específicos del proyecto han sido conocer el camino vital de las mujeres ambientales y forestales, generar espacios de reflexión colectiva, abordar un análisis que entretreje sus vivencias y, por último, diseminar los resultados entre la población grancanaria, como una semilla plantada en un terreno prácticamente baldío.

Igualmente, al quitar este manto de silencio afloran aspectos

que habrían pasado desapercibidos sin la lupa del estudio. Entre ellas figuran la opacidad de los trabajos feminizados, o el debate sobre los cuidados como única fórmula de sostenibilidad de la vida, así como la necesidad de superar la mirada productivista para facilitar la aparición de más perfiles de mujeres vinculados a los sectores ambiental y forestal o la descompensación a favor de los hombres en la presencia en estudios dirigidos al empleo en estos campos.

Asimismo, se han cosechado múltiples testimonios que ponen de manifiesto las dificultades encontradas para desarro-



Una técnico del Cabildo de Gran Canaria, en la Cumbre. CABILDO DE GRAN CANARIA



La mujer ha desarrollado un papel poco reconocido en el mundo rural pero que es clave. CABILDO DE GRAN CANARIA

llar su función por su condición de mujer, la dificultad y el coste de abrir camino o la necesidad de demostrar que se podía hacer bien el trabajo, además de invitaciones más o menos sutiles para cambiar de profesión, toparse con hombres que planteaban su negativa a trabajar con mujeres o los conflictos que surgen con el reparto de los cuidados.

Palabras que entretienen biografía y paisaje

Pero son ellas, sus biografías y sus palabras las que inundan de sentido y contenido el proyecto. Ahí está la memoria de Eleuteria, de San Pedro del Valle de Agaete, que se acuerda de subir a la Rama enlutada «como un cuervo». También la agente de Medio Ambiente del Cabildo Sonia, criada entre habichuelas, cabras y un horno de pan en el Barranco de Guinguada hasta que amasó una vida indisolublemente ligada al paisaje de Gran Canaria.

La maquinista y motoserrista Saray, de Juncalillo, atisba que hará frío cuando las plantas «se arrejuntan mucho», y Alicia, nacida en La Degollada de Tejada, ha convertido en profesión su temprano contacto con las simientes de la Cumbre, mientras que Pino, del Grupo Presa de incendios forestales, afirma que «tendría que escribir un poema» para poner palabras a lo que siente en la montaña.

La ingeniera forestal Ana ha transformado la Reserva de la Biosfera en 'aula' abierta a los grupos de escolares, mientras que la brigada forestal Asu, que se asomó al mundo por Fontanales, tiene claro el eje de sus

Un objetivo es evitar el despoblamiento y eso pasa por reconocer la relevancia de sus habitantes

días: «Mi lucha como persona hace que esté donde estoy». Cada palabra recogida en el estudio entretiene la relación entre vida y territorio. Como las de la peona forestal Victoria, que presume de que «el oficinista no tiene las vistas» que se despliegan ante ella a diario.

«Yo he visto veterinarias fortísimas lidiando con un caballo o una vaca, igual que un hombre. O mujeres motoserristas. Y eso sería bueno que se viera, porque en los centros educativos no se promueve», subraya la profesora de FP en San Mateo Lorena, veterinaria especializada en Sanidad Animal con la tesis sobre el sistema inmune de los pe-

Hay testimonios de las dificultades encontradas para desarrollar su función por su condición de mujer

ces y que ha terminado entre medianías y cumbres, demostrando que cualquier rumbo es posible.

Más alto todavía, literalmente desde el cielo, la piloto de helicóptero Marlene enfatiza que su mayor satisfacción es la sensación de ayudar a las personas frente a los incendios forestales.

A Carmen los días se le hacen cortos entre cabras y gallinas en El Juncal de Tejada, el trasiego al barranco para cortar comida para los animales y atender la casa rural. En el mismo lugar, la joven Carla apunta que las «nuevas tecnologías permiten otras fórmulas» para no tener que abandonar las áreas rurales.

La técnica forestal Cristo Santana metía a sus hijas a las cinco de la mañana «en un saco» para dejarlas en casa de su madre, medio dormidas. Ely, de Las Lagunetas, se formó en las primeras escuelas taller de viverismo, trabaja en el vivero de la Finca de Osorio y todavía se emociona porque «una planta va creando un

bosque». Y Cruz, operaria medioambiental de Fagagesto, recuerda a las mujeres que «cogían la hierba y la leña» y con sus saberes «cuidaban el bosque».

«Este paisaje me da fuerza», proclama Eneida, con una energía que también irradia en la fotografía recogida en el documento final del proyecto. Isabel anda concentrada en transmitir los beneficios del bicácaro y la bióloga orotavense que también responde al nombre de Isabel sigue enamorada de los paisajes de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria desde que profundizó en ella para estudiar la palmera canaria.

El punto y seguido lo escribe Pinito, que ha cargado «manás» de pinocha a la espalda, atadas a la frente con un cabestro, recorriendo las veredas entre Cortadores y la presa de Las Niñas. Trabajó junto a su marido en la de Soria. A él le pagaban como guardián. A ella no, aunque hacía un poco de todo. También debía parecerles invisible entonces.

La huella del abuso de los plaguicidas permanece en el suelo durante décadas

Existen técnicas para reducir o eliminar estos contaminantes del suelo, como la biorremediación de los suelos con hongos, bacterias o algas o el compostaje con lombrices, vermicompost

ANÁLISIS

ANDREA CAROLINA ACOSTA DACAL

Investigadora postdoctoral en el Área de Toxicología, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Con una población mundial en constante crecimiento, hemos tenido que aprovechar al máximo la tierra disponible para satisfacer la gran demanda de alimentos. El uso de plaguicidas químicos para el control de las enfermedades de los cultivos unido a la mecanización de las tareas agrícolas han sido claves para mejorar la producción. De hecho, esta práctica se ha convertido en algo tan común que la agricultura que utiliza estas sustancias se denomina convencional.

A pesar de sus beneficios para la agricultura, muchos de estos plaguicidas han demostrado ser perjudiciales para el medio ambiente y la salud. Es más, aun cuando han dejado de utilizarse, algunos de ellos pueden permanecer en los suelos de los cultivos durante décadas.

Desde la tierra contaminada, los plaguicidas pueden acabar en las frutas y hortalizas, filtrarse a las aguas subterráneas o evaporarse al aire circundante, dejando así una huella invisible.

Los plaguicidas sintéticos comenzaron a usarse durante la Segunda Guerra Mundial cuando se investigaban formas de proteger a los soldados del mosquito transmisor del tifus y el paludismo. Así apareció el DDT, un compuesto con cloro en su molécula muy efectivo contra los insectos. Por ello, tras la guerra, empezó a utilizarse en la agricultura junto con otros compuestos con propiedades similares.

Estos plaguicidas presentaban una elevada resistencia a la degradación, algo que se consideraba una virtud pues sus propiedades permanecían activas mucho tiempo. Sin embargo, su uso excesivo e inadecuado, sumado a su persistencia, puede causar daños a otras especies.

Estos químicos tienen afinidad por las grasas por lo que se acumulan en los seres vivos, concentrándose a través de la cadena alimentaria. Además, son capaces de viajar largas distancias al evaporarse en climas cálidos y condensarse en zonas más frías, llegando a zonas remotas como los polos.

La preocupación ambiental



La permanencia de los plaguicidas es uno de los problemas en los cultivos. c7

por los plaguicidas comenzó en la década de los sesenta tras la publicación del libro *La Primavera Silenciosa*, de Rachel Carson. La escritora quiso llamar la atención sobre los efectos de los plaguicidas en la flora y la fauna al imaginar un mundo sin el canto de los pájaros en primavera. Pero hasta casi 40 años después los países no se pusieron de acuerdo para regular, reducir o prohibir el uso de estos compuestos con el Convenio de Estocolmo.

A pesar de esto, la industria de los plaguicidas ha seguido desa-

Canarias es la que presenta mayor consumo de productos fitosanitarios por hectárea cultivada

Los plaguicidas pueden contaminar los suelos de los cultivos donde se utilizan

rollándose hasta la actualidad, con más de 800 tipos comercializados a nivel mundial.

Los plaguicidas pueden contaminar los suelos de los cultivos donde se utilizan. Esto puede ocurrir de forma directa, al aplicarse sobre el terreno, o de forma indirecta, desde la planta por acción de la lluvia y el riego. Pero los plaguicidas también pueden llegar al suelo por otras vías indirectas, como la deposición atmosférica o el riego con aguas regeneradas contaminadas.

Dado que muchos plaguicidas tienen gran afinidad por los lípidos, tienden a acumularse en la materia orgánica del suelo. Una parte se transformará por los microorganismos del suelo o la acción de la radiación UV. Pero otra parte, bien en su forma inicial o metabolizada, puede permanecer durante años en el suelo, atrapada por algunos de sus componentes o de forma móvil a través de este.

Así, el suelo tiene un doble comportamiento: como almacén de contaminantes y como fuente secundaria de emisión al agua subterránea, el aire o los organismos vivos. Además, se ha observado que algunos tipos de plantas, como es el caso de las

cucurbitáceas (calabaza, pepino o sandía), tienden a absorber estos plaguicidas desde el suelo, resultando contaminadas.

Así, el suelo representa una fuente de exposición a estos compuestos nada despreciable para los seres humanos. La exposición puede ser directa, por el consumo de frutas y verduras en esos cultivos o de productos de animales que pastan en los suelos contaminados. Pero también puede ser indirecta, por el consumo de frutas y verduras mal lavadas, al llevarse las manos sucias a la boca, sobre todo en el caso de niños, o por la inhalación del polvo transportado por el aire.

Esta exposición preocupa. Muchos de los plaguicidas son considerados disruptores endocrinos, carcinógenos, neurotóxicos o teratógenos. A menudo, estas sustancias se encuentran en el mismo lugar formando un cóctel de contaminantes con efectos desconocidos en los suelos, sobre los ecosistemas y la salud.

En España, la agricultura tiene un importante papel económico y tradicional. Dentro de las comunidades autónomas, Canarias es la que presenta mayor

consumo de productos fitosanitarios por hectárea cultivada.

En este archipiélago se hizo claro abuso de los plaguicidas organoclorados cuando estaban autorizados durante la época dorada del tomate. Hemos podido comprobarlo al analizar sus suelos y encontrar que aún existen altos niveles de DDT y dieldrin atrapados en ellos.

Los suelos de Canarias son los que mayor contaminación presentan en La Macaronesia, una región oceánica formada por Madeira, Azores, Canarias y Cabo Verde. Es destacable que las características de este archipiélago han llevado a la coexistencia de muchos tipos de cultivos en un mismo terreno, cada uno con sus propios usos de plaguicidas particulares que se suman a lo largo del año.

Destacan particularmente las enormes diferencias entre Canarias y Cabo Verde, esta última con suelos muy limpios debido a una agricultura muy tradicional sin apenas uso de plaguicidas. Así, podría deducirse que la solución pasa por reducir el uso de plaguicidas químicos y transitar hacia la agricultura ecológica.

Sin embargo, dejar de abusar de los plaguicidas es sólo el primer paso. También hay que limpiar los suelos ya contaminados. La elevada persistencia de muchos de los plaguicidas hace que estos puedan permanecer retenidos durante mucho tiempo. Esto supone un problema cuando los agricultores quieren hacer la transición a la agricultura ecológica, pues el suelo debe estar libre de plaguicidas para garantizar que el producto pueda considerarse como tal.

Así, se ha visto que hay casos de suelos dedicados a la agricultura ecológica que aún guardan el recuerdo del abuso de estos compuestos.

Existen técnicas para reducir o eliminar estos contaminantes del suelo, como la biorremediación de los suelos con hongos, bacterias o algas o el compostaje con lombrices, vermicompost. Promover estas soluciones podría acelerar la transición a la agricultura ecológica y hacia un medioambiente más limpio y más saludable.