

CAMPO Canario

Publicación de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias

 ASAGA Canarias ASAJA

Nº 145 de julio a septiembre de 2025



Hablamos con...

"Podemos cosechar sin químicos gracias al poder de los microorganismos del suelo", Juan R. Hernández, microbiólogo (ULL)

Agrorreportaje

La Política Agraria Común (PAC) se desmorona

I+D+i

qpmeter®, el novedoso instrumento que mide la presión y el caudal sin perforar la manguera de riego

Sumario

4 *Agrorreportaje*

La Política Agraria Común (PAC) se desmorona

10 *Tomate*

Los productores de tomate emplean un material biodegradable en sustitución de la rafia sintética

12 *Plátano*

“Si el plátano no crece, la banana, con una oferta más estable, nos comerá el terreno”, José Carlos Rendón, presidente de Asprocan

16 *Viticultura*

Julio Prieto, enólogo: “No hay que bajar la guardia con la filoxera”

19 *Ganadería*

El sector agroindustrial teme un desabastecimiento de cereal para consumo animal

28 *Hablamos con...*

“Podemos cosechar sin químicos gracias al poder invisible de los microorganismos del suelo”, Juan Ramón Fernández, profesor de Microbiología de la ULL

36 *I+D+i*

Tratamientos biológicos a base de microorganismos revitalizan el suelo y reducen olores en granjas de Canarias

38 *Actualidad*

El modelo de economía circular, que conecta a hoteles y agricultores, premio a la Innovación turística

40 *Actualidad.*

“Las comunidades de agua han dado de comer y beber a la población de Tenerife”, Domingo Pérez, presidente de la Cámara de Aguas de Tenerife

47 *Actualidad.*

qpmeter®, el nuevo instrumento que mide la presión y el caudal sin perforar la manguera de riego

48 *Actualidad*

“Comercializar papa de manera individual, bajando precios, va en detrimento del sector”, Manuel Reyes, presidente de la cooperativa Las Medianías

54 *Actualidad.*

El sector de la manzana reineta a la espera de un rescate

Edita:

Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (ASAGA Canarias ASAJA)

Consejo Editorial

Presidencia

Secretaría General

Redacción y contenidos

Maite Díaz

(Departamento de prensa y comunicación ASAGA Canarias ASAJA)

Diseño y realización

Manuel Alberto Vallejo

Impresión

Gráficas Tenerife, SA

Fotografía

Maite Díaz

Uso de recursos gratuitos de Freepik

ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES Y GANADEROS DE CANARIAS (ASAGA Canarias ASAJA)

C/. Ramón y Cajal, 12

38004, Santa Cruz de Tenerife

Teléfonos: 922 23 77 50

Fax: 922 22 99 82

Correo electrónico:

secretaria@asaga-asaja.com

campocanario@asaga-asaja.com

web

<http://asaga-asaja.com/>

Facebook

<https://www.facebook.com/asaga.canarias/>

Depósito Legal TF 59-2013

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático o cualquier otra forma de cesión sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.

¿Tenemos plan B si la defensa del estatus especial de las RUP no cala en el nuevo marco financiero de la UE?

En la vida siempre hay que tener un plan B; en política, también. Desde que se dio a conocer el nuevo marco financiero de la PAC 2028-2034, la preocupación y la incertidumbre se ha apoderado del sector agrario. Resulta demoledor el planteamiento de romper el modelo vigente por el que se reconocen, según el artículo 349 del Tratado de Funcionamiento de la UE, las especificidades de las RUP, entre ellas Canarias, por cuestiones de lejanía e insularidad, compensando estas condiciones a través de un programa específico de ayudas a la producción local y al abastecimiento de productos agrarios del exterior como es el POSEI y el REA, para suplantarlo por un sobre de gasto común nacional con cabida para este y otros sectores económicos sin diferenciaciones claras. Una transformación que invita a pensar en un aniquilamiento del campo y no en su protección.

El temor está justificado porque la propuesta de la Comisión Europea es centralizar los fondos, independientemente del área al que vayan dirigidos, y sea cada Estado Miembro, en nuestro caso el Gobierno de España, el responsable de gestionarlos sin presupuesto propio para agricultura o ganadería, sin objetivos concretos y sin garantías. Este cambio implicaría, entre otros aspectos de mayor calado y gravedad, un debilitamiento del papel de Canarias en la gestión de estos

recursos vitales para el mantenimiento de nuestro autoabastecimiento, economía, empleo y paisaje como territorio, pero también un posible retraso aún mayor en la recepción de las ayudas.

A dos escasos años de la entrada en vigor de la nueva reforma de la PAC, el Gobierno de Canarias con la Consejería de Agricultura al frente se deberá enfrascar en una defensa férrea para lograr el mantenimiento de estas cuantías (la propuesta inicial era incrementarlas) incluyendo las provenientes de la PEPAC (antiguo Programa de Desarrollo Rural) que también quedarán diluidas con los cambios. El presidente del Ejecutivo, Fernando Clavijo, ha anunciado que lo hará de la mano de los gobiernos de Francia, Portugal y España (todos con regiones RUP) en busca de una alineación defensiva. Pero, si fracasa el propósito no por falta de argumentos sólidos, sino porque la UE no ceda y se mantenga firme en sus convicciones, ahora que la defensa militar es su prioridad, ¿cuentan las administraciones con un as bajo la manga para amoldarnos a la nueva situación y garantizar la viabilidad de la actividad que produce alimentos en las islas? Mucho nos tememos que la respuesta sea negativa y la alternativa ni se contempla.

Disponer de un plan B ofrecería algo más de seguridad para poder encontrar

un rumbo, marcarnos objetivos y continuar, pero también para anticiparnos y actuar. La planificación es crucial. Es momento de analizar los errores en el funcionamiento del modelo actual, por ejemplo, los problemas a la hora de ejecutar las compensaciones recibidas y su devolución. Cuando sucede, no solo se pierde la oportunidad de utilizar ese dinero para cubrir las necesidades y demandas del sector, sino que puede conllevar una reducción del presupuesto asignado o incluso sanciones.

No olvidemos los avances logrados en la actividad agraria gracias a programas como el POSEI, REA y la PEPAC. Hablamos de modernización, profesionalización, diversificación de las producciones locales ganando valor comercial y reconocimiento social en las últimas décadas. El plan B tiene que ir enfocado a seguir avanzando en estas líneas y en otras como el cooperativismo, la búsqueda de variedades propias productivas y rentables, la incorporación de tecnología, la gestión eficiente de las ayudas y la reducción de costes para no seguir perdiendo explotaciones, productores y cultivos. Esta será una oportunidad de oro para no condenarnos de por vida como sector. Nuestros políticos deben estar a la altura limitando los riesgos de un fracaso en las negociaciones y para eso hace falta estar preparados.

La Política Agraria Común (PAC) se desmorona



Con el nuevo marco presupuestario 2028-2034 la UE desprotege el modelo de soberanía alimentaria consolidado: reduce ayudas, el control de los fondos pasa a manos del Estado y desaparece el tratamiento singular de las RUP

A la Política Agraria Común (PAC), que nació en la década de los años 50 en un entorno de escasez alimentaria después de la Segunda Guerra Mundial y que en sus inicios se caracterizó por medidas intervencionistas y protectoras en el mercado para garantizar una remuneración adecuada a los agricultores y alimentos asequibles para la población, le han ido despojando de esas protecciones tras las múltiples reformas a la que ha sido sometida a lo largo de su historia. De hecho, ha pasado de disponer de más de un 70% del presupuesto anual de la UE en sus inicios hasta apenas un 24% actual. Mientras, sigilosamente se abría la puerta a la entrada de importaciones de terceros países con sistemas de producción, en materia laboral, medioambiental, de calidad y se-

guridad alimentaria, totalmente ajenos a los exigidos a los productores locales comunitarios convirtiéndose así en competidores voraces, favorecidos por sus grandes volúmenes y precios bajos. En la próxima fase, la que entrará en vigor en 2028 hasta 2034, la propuesta anunciada por la Comisión Europea (CE), no solo desmantela todavía más la base económica que sustenta a la PAC recortándole los fondos hasta un 22%, sino que cambia por completo el modelo de gobernanza implantado hasta ahora: se rompen los dos pilares (ayudas directas y ayudas al Desarrollo Rural) y la gestión deja de ser común para pasar a manos de cada nación, lo que traerá consigo, en opinión de Asaga Canarias Asaja, desigualdad entre agricultores y ganaderos en función de la

capacidad y voluntad de los gobiernos de cada país.

Con este panorama, no es de extrañar que el sector agrario europeo, representado por todas las organizaciones profesionales agrarias, haya levantado la voz al unísono en contra de lo que está por venir. La preocupación de los productores canarios es mayor si cabe porque en el borrador de la propuesta de la PAC futura ni siquiera aparece recogido una mención explícita a las regiones ultraperiféricas (RUP) de España, Francia y Portugal, entre las que se encuentra Canarias, que disponen de un estatus diferenciado por su condición archipelágica en las políticas europeas. El riesgo de que programas de apoyo a la producción

De no ser por el respaldo económico aportado por las ayudas del POSEI y PEPAC (antes Programa de Desarrollo Rural, PDR), el sector agrario de Canarias no se habría profesionalizado, tecnificado, modernizado ni promocionado. El avance se innegable, aunque su contribución no ha impedido el abandono del campo. Pensar en un futuro sin una financiación específica para esta actividad en las islas, supondría un “retroceso” que el sector no está dispuesto a aceptar.

local como el POSEI, que incluye al Régimen Específico de Abastecimiento (REA) para la importación de insumos básicos de consumo humano y animal, dotado con 268,4 millones de euros anuales o la PEPAC (antiguo Programa de Desarrollo Rural), con una ficha financiera de 128,5 millones, que proporcionan estabilidad y seguridad para las rentas de los agricultores, desaparezcan camufladas en un sobre nacional con cabida para otras áreas, ha despertado el temor a que los logros alcanzados, gracias a estos respaldos, en cuanto a profesionalización, modernización, tecnificación, diversificación y reconocimiento social del producto local gracias a las campañas promocionales pagadas con fondos europeos, implique un retroceso.

Con una contundente negativa han manifestado su rechazo, tanto el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo como el consejero de Agricultura, Narvay Quintero en cada una de las reuniones, comisiones, foros o encuentros dentro y fuera del Archipiélago que han mantenido con el ministro de Agricultura, Luis Planas, o con otros miembros de las instituciones europeas a quienes han solicitado el blindaje de estos programas y la actualización de sus importes, estancados desde el año 2006, acorde al fuerte incremento de los costes de producción del sector agrario canario como así demuestran los informes presentados. Pla-

nas, ha señalado que “el POSEI no debe perder su identidad propia” y que “aparece difuminado en el fondo nacional con unas características que no son las más adecuadas”. Defiende su singularidad dentro de la PAC, además de la necesidad de contar con una dotación clara e identificada y al alza como pide el Ejecutivo autonómico.

Para el sector agrario de Canarias, la sola idea de que estos fondos pasen a manos del Estado supone un “descalabro” para el desarrollo de la agricultura y la ganadería de las islas aquejado de la “insuficiencia” de estas partidas y del retraso con las que se suelen abonar. Desde el sector vitivinícola, gerentes y técnicos de los consejos reguladores, apuntan que, si bien las ayudas no han servido para paliar

el abandono de la actividad, han permitido disponer de bodegas más tecnificadas y profesionales, promocionar los vinos en el ámbito regional, nacional e internacional para darles visibilidad, además de cubrir muchos de los gastos que conlleva el cultivo como los tratamientos fitosanitarios. “Estos avances no hubieran sido posible sin las ayudas del POSEI o de la PEPAC, antiguo PDR”, subrayan.

Antonio López, gerente de la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas de Canarias (Asocan), pone el foco en la regularización del mercado ornamental. “Las ayudas de estos programas han contribuido a combatir la economía sumergida teniendo en cuenta que para poder optar a ellas los productores deben estar dados de alta en la actividad y cumplir una serie de requisitos administrativos, estar al día de las normativas y, en definitiva, trabajar con más transparencia para impulsar el crecimiento del sector”.

López cree, no obstante, que la floricultura se ha modernizado, pero “no al nivel que nos gustaría”. Los productores dicen sentirse en cierta manera “discriminados” al no poder acceder a determinadas líneas de financiación por no estar constituidos como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH). El motivo responde a la complejidad de agrupar la enorme diversidad de especies

El sector agrario considera un “descalabro” que los fondos POSEI y PEPAC sean gestionados por el Estado.



Bodega en Tenerife equipada con tecnología para la elaboración de vinos.

de flores y plantas que se producen en las islas lo que dificulta una comercialización conjunta. Al no existir una figura aglutinadora limita la capacidad de modernización necesaria, en sistemas de riego y mecanización, y esta carencia “nos deja en desventaja frente a otros productores de otras regiones restándonos competitividad”.

Para María José Castro, copropietaria de la granja avícola de puesta ‘Castro Marrero’, en el municipio de Candelaria (Tenerife), “los fondos Posei han venido compensando, desde su implantación, las pérdidas de renta que soportamos los avicultores locales para la producción de huevo”. Salvo en momentos puntuales, “vendemos por debajo o a ras de los costes de producción teniendo en cuenta el elevado precio del pienso y materiales como los cartones o envases que no podemos repercutir en el precio de venta al público porque se encarecería demasiado el producto”. Reconoce además que cuando en el año 2012, el sector tuvo que asumir el cambio de jaulas, se vio obligado a realizar grandes inversiones y

la línea de modernización del PDR resultó “fundamental”, económicamente hablando, para poder afrontar los cambios estructurales exigidos por la normativa comunitaria.

Si en algo coinciden los productores, independientemente del sector en el que trabajen, es en la excesiva legislación y burocracia aparejada a la PAC, en materia medioambiental, sanitaria y de bienestar animal, que deben cumplir para poder seguir siendo receptores de los fondos europeos. Reconocen haber realizado “grandes esfuerzos” para compatibilizar los requisitos exigidos en la legislación de la UE, pero demandan incentivos que les permitan adoptar prácticas agrícolas sostenibles sin menoscabo de su rentabilidad y competitividad, además de una reducción de cargas normativas y administrativas que resulten innecesarias para el desarrollo de su actividad.

Aclara el sector agrario que “estamos de acuerdo que la producción de alimentos, ya sea de origen vegetal o animal, tiene que ser segura, pero si Europa nos lo exi-

“Las ayudas permiten disponer de bodegas más tecnificadas y profesionales, promocionar los vinos y cubrir los gastos del viñedo”, según los consejos reguladores.

ge a nosotros, también debería exigirlo a las producciones extracomunitarias”. El doble rasero que aplica Bruselas con el producto local y el importado genera un desequilibrio que arruina a las explotaciones familiares mientras los puntos de venta se llenan de mercancías, producidas con estándares de calidad más bajos y en condiciones laborales y de recursos desiguales, que se transportan en barcos procedentes de orígenes lejanos dejando a su paso una importante huella de carbono.

PRODUCIR MÁS PARA DEPENDER MENOS DEL EXTERIOR

Para convertir las desventajas de producir en un territorio ultraperiférico en oportunidades, aprovechando factores como el clima de Canarias, el sector demanda seguir conservando su estatus diferenciado teniendo en cuenta el papel estratégico que desempeña este archipiélago como última frontera europea con África. Para esta organización profesional agraria, “la UE tiene que preservar la calidad de vida de este territorio y esta premisa implica garantizar el autoabastecimiento ante la creciente amenaza de inestabilidad con Rusia, Oriente Medio y el Sahel que en cualquier momento puede estallar y provocar escenarios de crisis y conflictos poniendo en peligro el suministro de alimentos a las islas. Seguir disponiendo de una financiación adaptada a las especificidades de las islas es “la manera de contar con una despensa agrícola y ganadera autónoma que nos libere, al menos en parte, de la dependencia externa”, señala el sector.

Canarias se prepara para pelear por los fondos europeos bajo un frente común respaldado por las nueve RUP compartiendo reivindicaciones de la mano de sus tres estados: España, Francia y Portugal. Tienen claro que la financiación debe seguir bajo el paraguas de la UE porque dejar que acabe en un fondo común con otros sectores con los que tendrá que competir, gestionados por cada nación, podría perjudicar seriamente a la actividad agrícola-ganadera en un contexto como el actual con los PGE prorrogados durante más de tres años y sin garantías de un reparto equitativo entre regiones con idiosincrasias diferentes.

La producción de alimentos es una fortaleza para el territorio que “exige especial atención por parte de las instituciones europeas por una cuestión estratégica y geopolítica”. Al sector agrario no solo le preocupa el desmantelamiento del marco presupuestario de la PAC sino la rapidez con la que se firman acuerdos comerciales entre la UE y EEUU, Mercosur y, en última instancia, el apoyo agrícola de

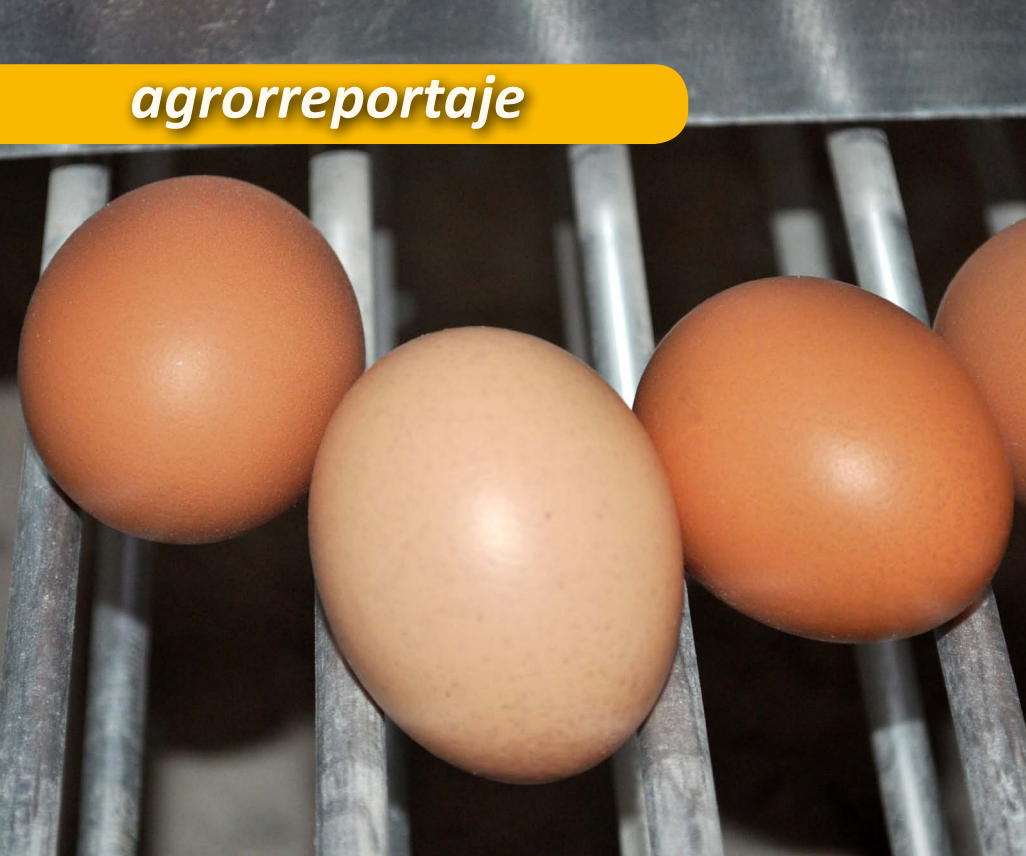
España a Ecuador, el mayor productor de banana del mundo. Todos y cada uno de ellos despiertan recelos sobre los intereses que se ponen en juego y la opacidad con la que se intentan ejecutar con un claro favoritismo hacia las importaciones y sin cláusulas de salvaguarda que protejan al campo europeo.

Los productores canarios, con costes superiores al 40% derivados del transporte, el combustible, la energía y el alza de las materias primas, apuestan por priorizar las producciones locales aplicando idéntico principio que el americano “Europa, First” (Primero Europa) frente a las mercancías agroalimentarias del exterior. Esta prioridad debe tener garantizada el suministro de agua de riego con una buena gestión de los recursos y de las redes de suministro, además de impulsar la depuración, regeneración, desalación y el mantenimiento de las galerías. Exigen además el cumplimiento del REF por parte del Estado atendiendo a la solicitud del abono del POSEI adicional comprometido y sin abonar, cerca de 25 millones de eu-



Cultivo de Gerberas en
un invernadero de Tenerife.

“Los fondos europeos han contribuido a combatir la economía sumergida y regular el mercado para impulsar el crecimiento del sector”,
Antonio López, gerente de Asocan.



“El POSEI compensa las pérdidas de renta y el PDR respalda las inversiones en infraestructuras del sector”

María José Castro, copropietaria de la granja avícola 'Castro Marrero'.

EVOLUCIÓN DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN

Año	Etapas	Situación	Medidas
1962	Nacimiento de la PAC	• Aumentar la productividad agrícola tras la II Guerra Mundial y abastecer a la población.	• Apoyo para garantizar los precios a los productores. • Aranceles a los productos externos. • Intervención estatal si los precios caen.
1970-1984	Plan de Modernización de Mansholt Gestión de la oferta	• El gasto agrícola se dispara. • Evitar desequilibrios con la demanda, excedentes de producción y caída de precios.	• Optimización de las superficies de cultivo. • Fusión de explotaciones para crear unidades más grandes. • Sistema de cuotas para limitar el exceso de producción. • Los operadores externos acusan al mercado europeo de proteccionismo y piden su liberalización.
1992	Reforma McSharry	• Sustituir ayudas ligadas a la producción por ayudas a la renta.	• Pagos por hectárea y cabeza de ganado. • Medidas para mejorar las estructuras agrarias.
2000	Incorporación de las ayudas al Desarrollo Rural (PDR)	• Incentivar la creación de nuevos puestos de trabajo en el sector agrario.	• Mejorar la competitividad agrícola. • Proporcionar fuentes de ingresos alternativas para las zonas rurales. • Reforzar la cohesión social de estas zonas.
2006	Establecimiento del pago único (excepto Canarias)	• Asignar derechos de ayuda en función de un periodo de referencia.	• Mayor orientación al mercado.
2013	Proceso de Ecologización (Greening)	• Responder a las nuevas inquietudes medioambientales y de bienestar animal.	• Se busca una agricultura más sostenible. • Se limitan las ayudas a las grandes explotaciones y se complementa a las pequeñas. • Incentivos para el emprendimiento juvenil.
2021	Planes Estratégicos de los EEMM	• La financiación se condiciona al cumplimiento de la legislación ambiental.	• Gratificaciones a las prácticas ecológicas y ayudas al desarrollo rural. • Prioridad en los pagos a las pequeñas explotaciones y a los jóvenes agricultores.
2028	Propuesta Nueva Reforma	• Una política más flexible y orientada a los resultados.	• Fusión de los dos pilares de la PAC. • Recorte en más de un 20% de la financiación. • Gestión de fondos mediante planes nacionales.

ros, una minucia comparada con los más de 300 millones que el Gobierno de España va a financiar para la construcción de un mega desaladora en Marruecos.

Piden simplificar la carga burocrática y agilizar las tramitaciones para no frenar las inversiones ni el emprendimiento diseñando planes estructurales atractivos y rentables enfocados a la incorporación de jóvenes que garanticen la continuidad de un sector agrario más tecnificado, modernizado y profesionalizado. Y piden además reforzar el papel de las cooperativas agroalimentarias como instrumentos para fortalecer a los productores en la cadena alimentaria con el objetivo puesto en fijar población en las zonas rurales para que sean más fuertes y prósperas. Consolidar este modelo de agricultura y ganadería, sostiene, implica el blindaje, la autonomía, pero también la actualización de las cuantías de los dos pilares (POSEI y PEPAC) que constituyen la PAC.



**Nadie dijo que
fuera fácil poner
sobre la mesa
lo mejor de
nuestra tierra**

**Para hacerlo
fácil ya estamos
nosotros**



Los productores de tomate emplean un material biodegradable en sustitución de la rafia sintética

El sector lleva cinco años utilizando un hilo de algodón de gran resistencia en el entutorado adelantándose a la prohibición actual de las plantas de compostaje de admitir restos vegetales que contengan este tipo de plástico

Cultivo de tomate sujetado por rafia. Imagen de archivo.

El sector de tomate de exportación de Gran Canaria, representado por las cinco únicas empresas de Canarias que sostienen el cultivo en el municipio de La Aldea de San Nicolás, sustituyó la rafia, un material sintético a base de polipropileno empleado en el entutorado del cultivo, por un hilo de algodón resistente y biodegradable hace ahora cinco años. Este cambio supuso adelantarse a la medida que entró en vigor, el 1 de septiembre de este año en España, y que prohíbe a las plantas de tratamientos de residuos admitir restos vegetales que contengan este tipo de plástico.

Gustavo Rodríguez, portavoz de la Federación Provincial de Asociaciones de Exportadores Hortofrutícolas de Las Palmas (Fedex), explica que “la rafia no solo es muy difícil de reciclar, sino que hacerlo conlleva un elevado coste económico, además el proceso de compostaje se alarga y al quedar trazas químicas no se puede certificar como compost ecológico”. Como las administraciones ya habían establecido varios plazos para que el sector hortofrutícola buscara alternativas no contaminantes eficaces “los productores optaron por no esperar a última hora e incorporar el hilo de algodón a su pro-

ceso productivo para poder cumplir con los requisitos ambientales exigidos por Europa”.

El hilo de algodón empleado actualmente no es exactamente el mismo que comenzaron a utilizar en un primer momento. Hubo que hacer algunas modificaciones porque los productores se quejaban de su baja resistencia al romperse con facilidad. Posteriormente, tras hablar con el fabricante, se modificó su composición para reforzarlo y conseguir que se adaptara a las necesidades de los agricultores. “El de uso actual es más resistente

y económicamente asequible para no encaecer los costes de producción”, sostiene Rodríguez.

LA IGP, EL SELLO QUE ANCLARÁ EL FUTURO DEL SECTOR

Los productores de tomate de exportación esperan como agua de mayo la obtención de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), cuya tramitación está actualmente en curso después de que se retomara en el año 2015 y con la que esperan anclar el futuro del sector para evitar que las regiones competidoras puedan utilizar el término “tomate canario” como reclamo comercial dada la gran demanda histórica de este fruto. Este dis-

tintivo europeo garantiza que la calidad y reputación del producto se debe al medio geográfico donde se produce, incluyendo factores naturales y humanos atribuibles al origen, por lo que se establece como marca diferenciadora respecto al resto de producciones.

Tras la petición que recibió el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) de Fedex, respaldada por el Cabildo de Gran Canaria, a la que se ha sumado la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias y productores de Fuerteventura, la solicitud se encuentra ahora en manos del Ministerio de Agricultura. En esta primera fase nacional se establece un periodo de información pública y, una vez transcurrido este tiempo, se le otorga protección al nombre de la indicación mientras dure el proceso en las instituciones comunitarias.

Rodríguez explica que el Ministerio de Agricultura ha solicitado definir mejor las condiciones físico químicas del tomate. Para ello, el sector está ultimando con expertos de la Universidad de La Laguna y del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) los parámetros externos e internos que deberán concretarse en el pliego de condiciones y los controles de calidad para la obtención de la IGP como la apariencia del fruto en cuanto a luminosidad, los grados brix, el contenido en licopeno o su composición en minerales y vitaminas, entre otros aspectos, acordes a las especificidades edafoclimáticas de Canarias.

En segundo estadio, la tramitación a nivel europeo comprende la solicitud de la Inscripción en el Registro de la Unión Europea, realizada por el Estado Miembro, en este caso España. A partir de enton-

ces, la Comisión Europea dispone de un plazo de seis meses para examinar la solitud, comprobar la documentación presentada y requerir información adicional si fuera necesario.

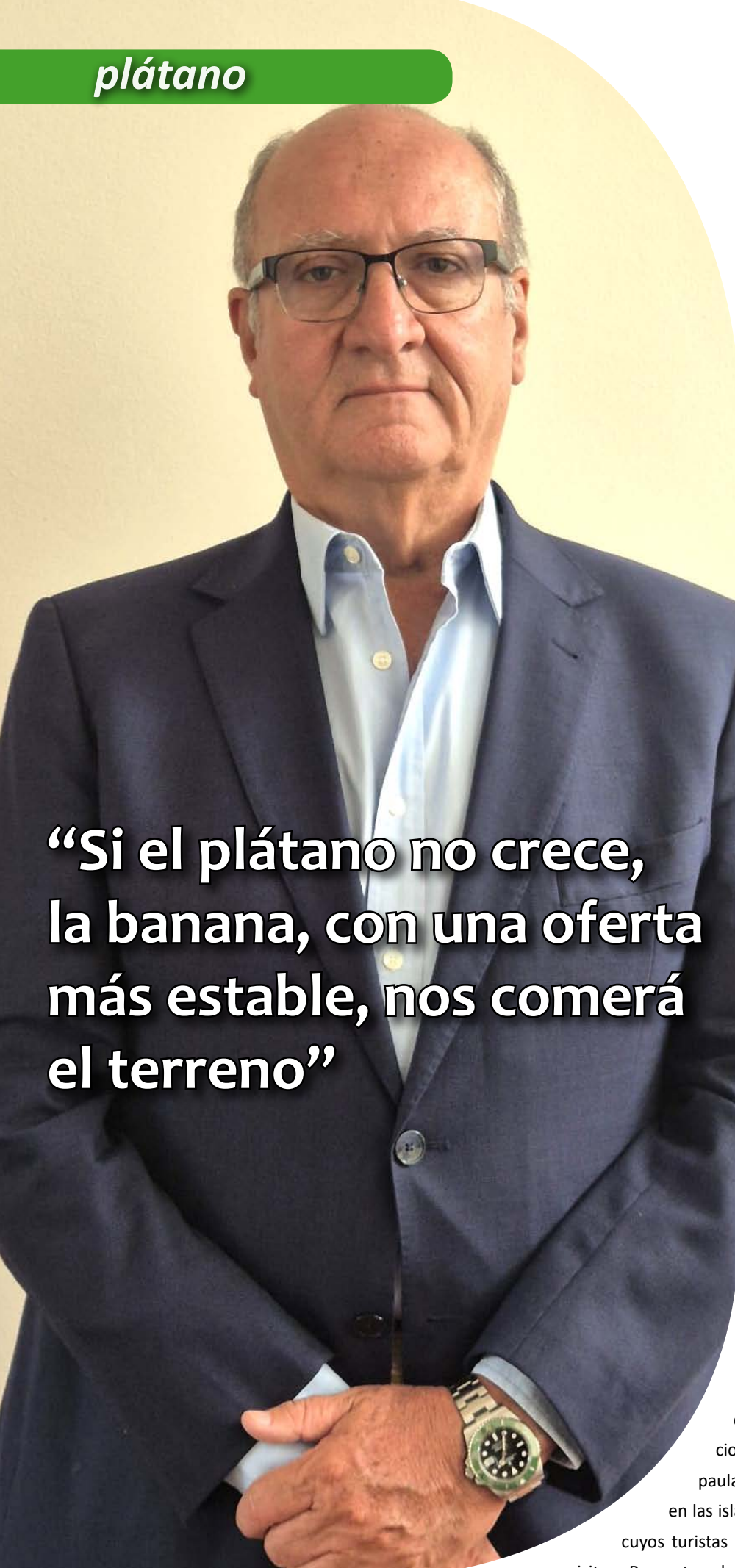
Finalmente, si se cumplen las condiciones establecidas por la legislación europea se publicará en el Diario Oficial de la UE y, tras un periodo de información pública, se procederá a su inscripción en el Registro Europeo de Indicaciones Geográficas. Las producciones de ‘Tomate Canario’ (*Lycopersicum esculentum* Mill.) que quedarían amparadas por este sello serían las variedades Redondo Liso, Oblongo o alargado y Tomate Cereza.

SE MANTIENE LA SUPERFICIE DE CULTIVO PARA LA PRÓXIMA CAMPAÑA

Las aproximadamente 400 hectáreas de cultivo que se han destinado al tomate y pepino de exportación en la campaña 2024-2025 se mantendrán en la de 2025-2026, según afirma el portavoz de Fedex. La diferencia es que esta siembra se ha retrasado con respecto a la anterior debido a las altas temperaturas registradas a principios del mes de septiembre. En cualquier caso, el sector espera estar en el mercado con la nueva producción a partir del mes de octubre sin coincidir, por lo menos al inicio de la temporada invernal, con las producciones de otras regiones europeas competidoras como Holanda, Bélgica y Francia.

Cabe destacar el papel protagonista que adquirió el tomate canario en la feria Fruit Attraction 2025 donde se convirtió en el producto estrella de esta edición coincidiendo con su 140 aniversario, pionero en el sur de Europa y referente de la agricultura española.

“Los productores optaron por no esperar a última hora e incorporar el hilo de algodón a su proceso productivo para cumplir con los requisitos ambientales exigidos”,
Gustavo Rodríguez,
portavoz de Fedex.



**“Si el plátano no crece,
la banana, con una oferta
más estable, nos comerá
el terreno”**

Si le pido que haga un análisis DAFO del sector platanero, ¿qué Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades observa?

Nuestra debilidad más importante es la competencia de la banana por sus bajos costos de producción y las condiciones de cultivo menos exigentes, lo que nos deja en una posición de debilidad como sector. En cuanto a las fortalezas, cabe mencionar la calidad de nuestra fruta y la marca Plátano de Canarias que es valorada por los consumidores peninsulares, nuestro principal mercado. El sector ha invertido mucho dinero y tiempo en conseguir este reconocimiento, pero ha valido la pena porque es una marca única con mucha fuerza dentro del sector primario español. No existe nada igual. Una oportunidad que hay que saber aprovechar y no dejarla pasar es el gran mercado peninsular que consume 700 millones

“Nuestro esfuerzo debe centrarse en salirnos del borrador de los presupuestos de la futura PAC porque si dependemos del Estado, nos dejarán las migajas”.

de kilos de esta fruta. De ese volumen, el Plátano de Canarias representa unos 400 millones de kilos, es decir, tenemos posibilidad de producir más cantidad de plátanos de buena calidad, un producto valorado que este primer semestre del año ha logrado precios rentables en origen. Creciendo de forma paulatina podemos generar más trabajo y riqueza en las islas y abrir mercado en otros países europeos cuyos turistas consumen Plátano de Canarias cuando nos visitan. Respecto a la amenaza, diría que es no poder cubrir ac-

Tras cuatro meses en el cargo, el presidente de Asprocan, José Carlos Rendón, cree que el camino del Plátano de Canarias para ser más competitivo y dar el salto a nuevos mercados debe centrarse en lograr una mayor oferta de producto y en planificar las ventas para evitar precios de derribo. La prioridad pasa por que las islas mantengan su estatus diferenciador en las ayudas del POSEI.

tualmente esos 700 millones de kilos de demanda del mercado peninsular.

Con el escenario descrito, ¿qué líneas de trabajo pretende implantar en este primer año de presidencia al frente de Asprocan?

Lo más urgente es centrar todo nuestro esfuerzo en salirnos del borrador de los presupuestos de la Comisión Europea para el próximo periodo de la PAC ya que no es aceptable para el sector platanero, ni para el sector primario ni como región ultraperiférica que los fondos pasen a depender del Gobierno de España dada nuestra elevada dependencia de las ayudas europeas. Esta propuesta supone un peligro teniendo en cuenta que llevamos tres años con los presupuestos prorrogados. Si estas compensaciones se dejan en manos del Estado sería el que dictamine cómo, entre qué comunidades y los criterios de reparto atendiendo más al color político de turno y, a Canarias, al ser una región pequeña y alejada, nos dejarían las migajas.

Otra tarea es seguir potenciando la marca Plátano de Canarias e ir creciendo poco a poco porque el mercado así lo demanda. Un sector que no crece, desaparece. Si el Plátano de Canarias no crece, nos comerá el terreno la banana con una mayor estabilidad en la oferta que interesa a las cadenas de distribución. Tenemos que potenciar nuestro producto sin recurrir a la pica, sin poner límites a las

producciones porque realmente somos deficitarios en la oferta. Si queremos abrir nuevos mercados y lograr mejores precios, tendremos que disponer de una oferta continuada y no en momentos puntuales como ahora.

Otra prioridad es seguir trabajando de la mano de la Consejería de Agricultura para consolidar e incrementar la ayuda compensatoria que se está negociando y poder cubrir las subidas de costes de las dos últimas décadas.

¿Qué impedimentos existen a la apertura de otros mercados fuera del peninsular?

Países como Alemania, Francia y Bélgica son una opción. Muchos de sus turistas visitan Canarias y consumen nuestro plátano. Cuando se realizan promociones en esos destinos por parte de alguna OPP se vende bien y demandan más fruta, el problema es no disponer de una oferta adecuada en volumen, continuada y es-

table en el mercado para mantener los envíos en el tiempo y, cuando tienes un competidor como la banana con producto todo el año, la distribución, que hace las compras con dos o tres meses de anticipación, opta por las producciones extracomunitarias.

A nuestro sector le falta planificar las ventas, realizar acciones de promociones cuando disponemos de mucha fruta y ponernos de acuerdo con las cadenas de supermercado para aumentar algo los precios cuando no hay plátano ralentizando así la demanda y reactivándola en momentos de máxima producción. El consumidor peninsular está dispuesto a pagar más del doble por nuestra fruta como ha ocurrido en los primeros meses de este año y, por tanto, la distribución sabe que el plátano es un producto obligado en los lineales.

Hay cadenas de supermercados dispuestas a colocar Plátano de Canarias en países donde están implantadas. Por tanto, hay mercado. La planificación de las ventas a cuatro o cinco meses vista, como dije antes, es una tarea pendiente del sector para evitar prácticas como la pica, subrayando que no se puede controlar la producción afectada por la climatología. Es cierto que cada vez hay más agricultores y OPP que marcan la fruta para saber de antemano cuánto se va a cortar para planificar las ventas, pero no todos lo hacen. En nuestra organización como sector contamos con seis OPP con sistemas de

“A nuestro sector le falta planificar las ventas y realizar acciones de promoción cuando disponemos de mucha fruta”

comercialización parecidos, pero no idénticos y esas diferencias complica a veces ponerse de acuerdo entre ellas.

Con la aprobación de la PNL, ¿en qué aspectos va a beneficiar al sector y en cuáles cree le puede perjudicar?

Hay tres aspectos importantes de la PNL. El primero es que se limitan los incrementos de las cantidades de referencia para cada productor tomando como referencia el año 2023 en el que, por una climatología calurosa, tuvimos un exceso de producción y pasamos de 430 millones a 470 millones de kilos. Antes apunté que nuestro mercado es deficitario, entonces ¿por qué se nos marca como norma que no se pueda incrementar la producción cuando sabemos que hay muchas fincas en abandono que pierden el histórico, el cultivo cada vez está más expuesto a plagas porque contamos con menos productos fitosanitarios autorizados y, por tanto, disponemos de menos fruta en el mercado?

Aceptamos que la Consejería tiene la potestad de aprobar esta PNL y lo ha hecho. El tiempo dirá si hay que revertir la decisión o no. Espero que sea tan ágil para revertirla como lo ha sido para sacarla adelante porque, si no se revierte a tiempo, cada vez perderemos más cuota de mercado por la banana que ya en el mes de julio nos comió el mercado mientras el Plátano de Canarias solo ocupó un 35% de las ventas.

Otra medida es aumentar las revisiones del histórico de dos a tres años lo que significa que la apetencia de un agricultor por arrendar o comprar una finca abandonada será cada vez menor porque se tardará más tiempo en recuperar el histórico y mermará los kilos con derecho a

ayuda. Esta consideración puede provocar el efecto contrario al que se buscaba: seguir abandonando el cultivo y perjudicando al agricultor tradicional.

Otro aspecto es limitar las producciones a 68.000 kilos por hectárea. La PNL se vende por la calidad de la fruta y esa calidad se obtiene de fincas muy bien cultivadas, regadas y abonadas. Estas explotaciones suelen ser las más productivas, pero con esta limitación, aunque son pocos los agricultores que superen esas producciones, ¿cuál será el incentivo de hacer un buen trabajo con el cultivo? Creo que hay que incentivar a los agricultores que lo hacen bien y quieren que el sector se mantenga. Para eso no hacía falta mover nada porque el sistema funcionaba. Ahora el sector está dividido. Habrá que ver con el tiempo los beneficios que le reportará al sector.

Los productores suelen culpar a Asprocan de los bajos precios en origen, cuando la realidad es que no comercializa fruta, ¿no cree que falla la comunicación dentro del sector?

Es verdad que nos echan la culpa cuando quien sube o baja los precios es el mercado y las OPP. ¿Se trata de un fallo de comunicación por parte de Asprocan? Diría más bien que se trata de un fallo de comunicación de las OPP hacia los agricultores. Cuando se constituyó la Comisión de Comercialización de Asprocan, ahora Comisión de Mercado, se hizo con el objetivo de ayudar a los productores a vender, pero quienes venden son las OPP y deberían ser ellas las encargadas de aclararlo porque hasta ahora se han quitado esa responsabilidad. Asprocan, que aglutina a las seis OPP, se enfoca hacia objetivos de carácter más político entre los que se incluye grandes logros como la

“El consumidor peninsular está dispuesto a pagar más del doble por nuestra fruta y las cadenas saben que el plátano es un producto obligado en los lineales”.

marca Plátano de Canarias, pero también organizar promociones y ferias fuera de la Península si así se lo piden las OPP, entre otras acciones.

¿Se recuperará la rentabilidad que obtuvo el sector durante el primer semestre de este año hasta la llegada del periodo estival a partir de otoño?

La previsión apunta a un aumento de la producción entre los meses de diciembre y enero. Por tanto, hay que empezar a cerrar ya promociones con cadenas de supermercados porque cuando llegue el momento se podría producir de nuevo una bajada estrepitosa de los precios instigando a la pica si no hacemos nada. Pero si empezamos a negociar promociones a precios razonables para esas fechas, las cadenas de supermercado no cerrarán compras de bananas, lo harán con el Plátano de Canarias. Esta misma práctica debe ser ágil cuando veamos que la producción comienza a bajar.

¿A qué cree que se deben esas luchas internas en el sector que impiden unificar criterios para comercializar de forma conjunta y ser más competitivos?

Creo que la diversidad de criterios es importante y no veo la necesidad de unificarlos o centralizarlos en una única línea comercializadora. Las seis OPP funcionan muy bien, pero eso no significa que seamos ágiles a la hora de ponernos de acuerdo para en un momento determinado bajar los precios o exigir subirlos. Las cadenas buscan estabilidad en el producto, no quieren esas subidas y esas bajadas altísimas. Esas oscilaciones bruscas no les interesan y a nosotros tampoco.

¿Con qué armas cuenta Agricultura para defender el mantenimiento y la diferenciación de estos fondos con respecto al resto de las ayudas nacionales?

Tenemos que demostrarle a Europa que Canarias es una frontera estratégica con África que tiene y debe cuidar al igual que el resto de las RUP de Francia y Portugal. Esto implica preservar una calidad de vida adecuada para tenerlas habitadas. Para lograr este objetivo es mejor convencerlos de que necesitamos estar bajo el paraguas de la Comisión Europea y no bajo el paraguas del Estado y tener

garantías de que los recursos destinados hacia estos territorios son los necesarios para evitar una despoblación. Además, la ficha presupuestaria destinada al Posei es tan pequeña dentro de todo el marco financiero de la PAC y de toda Europa, que su desembolso no les repercute tanto en comparación con el beneficio que les reporta al estar controlados por la Unión Europea.

Asprocan está desarrollando una App para el control de las diferentes fases del cultivo y la climatología, ¿cuándo cree que estará disponible?

La App está pensada para informar a la parte comercializadora. Desconozco cuando estará lista. Es un proyecto que le cuesta dinero a Asprocan, que se inició antes de yo llegar a la presidencia y queda trabajo por hacer. Como dije antes, más del 80% de la fruta de las OPP está marcada para prever la producción en los meses de otoño e invierno, pero la idea es que todas lo hagan. De momento se están haciendo pruebas de marcado de fruta en diferentes zonas de Canarias. No son datos reales al 100% y con el tiempo habría que realizar modificaciones en esta App para incluir posibles variables. Se podría incluso incentivar económicamente a aquellos agricultores

“Espero que la Consejería sea ágil en revertir la PNL si en el futuro se demuestra que no funciona porque cada vez perdemos más cuota de mercado”

que marcan su fruta como muestra de apoyo a su esfuerzo por programar las ventas y obtener un mejor rendimiento. Honradamente no termino de ver este proyecto porque si los resultados no son los esperados, el sector volverá a echar la culpa a Asprocan de no saber optimizar la comercialización cuando esta función no le corresponde.

BIOCONTROL COSMOPOLITES SORDIDUS PICUDO DE LA PLATANERA

ECONEX COSMOPOLITES SORDIDUS 90 DÍAS, difusor de feromona de agregación para la atracción de ambos sexos de la especie *Cosmopolites sordidus*, junto a la trampa EOSTRAP COSMOPOLITES CAPTURA EN SECO



QUEREMOS QUE
TE SIENTAS
ORGULLOSO
DE TUS
CULTIVOS

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO CANARIAS: GRUPO DRAGO
FITOSANITARIOS DRAGO, S.L. · MÓVIL: 638 881 769 · E-mail: drago@fitodrago.net
AGROQUÍMICAS DRAGO, S.L. · MÓVIL: 609 204 991 · E-mail: agrodrago@agdrago.es



www.cosmopolitessordidus.com



900 502 401 · www.e-econex.com · PRODUCTOS FABRICADOS EN ESPAÑA



Julio Prieto, enólogo: “No hay que bajar la guardia con la filoxera”

Recomienda continuar e intensificar las medidas de contención en el tiempo para garantizar que la plaga no se extienda a otras zonas

Medir el grado de efectividad de las acciones de control y erradicación que han emprendido, tanto el Gobierno de Canarias como el Cabildo de Tenerife, para contener el avance de la filoxera, inexistente hasta la fecha, es todavía prematuro en opinión del ingeniero agrónomo y enólogo, Julio Prieto, asesor de varias bodegas en el Archipiélago, además de docente en cursos de formación destinados al sector vitivinícola de las islas. Pero si, con la llegada de la próxima primavera, tras la eclosión de los llamados huevos de invierno de este diminuto pulgón (*Daktulosphaira vitifoliae* Fitch), “no se detectan nuevos focos, se podrían considerar efectivas las medidas adoptadas hasta el momento”.

Pese a esta consideración, Prieto, recomienda “no bajar la guardia en ningún momento. Es necesario continuar e intensificar las medidas obligatorias de contención sobre esta temida plaga en el tiempo en los mismos términos que ahora, como mínimo en las siguientes tres campañas para evitar su propagación a otras comarcas vitivinícolas de Tenerife e incluso al resto de las islas donde también se deberían hacer prospecciones”.

Desde que el Gobierno de Canarias declaró, mediante una orden publicada en el BOC el pasado 20 de agosto, la existencia de la plaga de la filoxera de la vid, tras detectarse un brote en un parral y en terrenos próximos semiabandonados en Valle Guerra (La Laguna), perteneciente a la comarca vitivinícola de Tacoronte-Acentejo, el goteo de acciones ha sido continuo para blindar todos los frentes. Se ha restringido el movimiento de uva fresca y material vegetal, sujetos a la disponibilidad de un informe emitido por el personal técnico competente de las agencias de extensión agraria, además

Prieto propone obligar al arranque de todo viñedo abandonado y realizar tratamientos postvendimia para evitar la dispersión del patógeno.

de obligar a la desinfección del equipamiento y utensilios durante la vendimia. El Estado, a solicitud del Ejecutivo canario, ha prohibido la importación de uva de vinificación, se han organizado, en colaboración con los ayuntamientos de Tenerife charlas informativas dirigidas a los agricultores y a la ciudadanía en general para identificar los síntomas, saber cómo actuar y resolver las dudas relativas a la aplicación de esta normativa y se ha creado un comité técnico-científico.

Las situaciones excepcionales para permitir el movimiento de uva dentro o fuera de los límites de una Denominación de Origen Protegida (DOP) está condicionada a la existencia o no de focos declarados. En el caso específico de la uva originaria de Tenerife, es donde único está estrictamente prohibido su traslado hacia cualquier otra isla. Las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad colaboran con el Gobierno de Canarias en las labores de control por carretera para asegurar el cumplimiento de la normativa, mientras más de 50 agentes en campo (20 de ellos contratados en exclusiva para este evento), en su mayoría ingenieros agrónomos, se encargan de prospectar las parcelas en busca de nuevos focos. Hasta principios de octubre, se habían realizado 5.000

prospecciones con un resultado de 79 localizaciones positivas, “en la mayoría de los casos en una única planta”, una de ellas el La Orotava.

La filoxera tiene la peculiaridad de alimentarse de la parte aérea del viñedo, donde forma una especie de agallas rosáceas visibles en el envés de las hojas, así como del sistema radicular donde crece la ninfa en su estado juvenil. Una vez comienza esta fase de infestación, la planta inicia un proceso de debilitamiento con pérdida de vigor hasta terminar provocándole la muerte en tres o cuatro años aproximadamente.

“Las consecuencias son muy graves”, subraya Prieto. Hay que tener en cuenta que la uva canaria se sustenta en plantaciones a pie franco, sin portainjertos, es decir, es prefiloxérica y, por tanto, anterior a la plaga que arrasó con el viñedo de Europa en el siglo XIX. Este estatus, del que hasta ahora se había beneficiado el Archipiélago por su condición de territorio alejado con respecto al resto del continente, le ha concedido históricamente una diferenciación singular que se transfiere a sus vinos que se venden en su totalidad, “una característica de la que no puede presumir prácticamente ninguna región productora del mundo”, subraya.

Este patrimonio vitivinícola es el que corre peligro de perderse dado que esta actividad económica se sustenta sobre una población envejecida sin relevo generacional. “Es bastante improbable pensar en la recuperación del viñedo sobre pie americano si depende de los agricultores mayores porque conlleva tiempo y un sobre coste difícil de asumir”, manifiesta Prieto. De hecho, un informe inicial que presentó la DOP Islas Canarias estimaba en torno a 90 millones de euros el coste

total del cambio para alertar de las graves consecuencias a las que se enfrentaba el sector del vino de llegar a este punto.

Dentro de la batería de medidas establecidas por las administraciones canarias, tanto la regional como la insular, Prieto considera prioritario incluir “el arranque obligatorio de todo viñedo abandonado” para evitar la dispersión del patógeno dado que prácticamente la mayoría de las plantas afectadas se han localizado en este tipo de parcelas. En las fincas profesionales, al estar tratadas con productos fitosanitarios para controlar otros patógenos como el mosquito verde o algún tipo de polilla, “estos tratamientos pueden haber contribuido a impedir o aminorar la entrada de este destructivo pulgón”, sostiene.

Sobre el hecho de haberse detectado filoxera únicamente en el envés de las hojas, este experto alerta de que “puede que en algún punto se esté produciendo una afección radicular que no se haya detectado todavía, por eso es importante rastrear todas las zonas afectadas y arrancar todos los viñedos abandonados ya que puede ocurrir que, aunque no haya sintomatología aérea, los sistemas radiculares presenten daños”. Este ingeniero agrónomo pone el énfasis en prestar especial atención a todo aquel viñedo con signos visibles de pérdida de vigor porque “ahí podríamos tener la sospecha de que está infectado”.

Otra recomendación es acudir a expertos internacionales en filoxera. Recuerda que, en la Península, al estar el viñedo injertado sobre pie franco americano, los viticultores y los técnicos se han olvidado de la presencia de esta plaga. “Desconozco si con las tecnologías actuales podríamos llegar a frenar su avance. Lo más importante sería hacer un cortafuegos

de erradicación total, que es muy difícil, pero no imposible”. En este punto, apunta a trabajar sobre el viñedo enfermo y realizar tratamientos obligatorios preventivos postvendimia hasta tener la certeza de que todos los focos están controlados.

El clima de Canarias ofrece condiciones propicias para la reproducción de cualquier plaga porque sus ciclos biológicos se acortan al no existir variaciones significativas entre las estaciones. Además, las altas temperaturas que se vienen registrando en los últimos años, tanto en el suelo como en la atmósfera, contribuyen al rápido avance de este insecto. En el caso de los suelos, que siempre se había escuchado decir que, al ser volcánicos no gustaban a la filoxera, Prieto aclara que, dentro de esta clasificación, los hay arenosos y arcillosos, y en estos últimos este organismo nocivo encuentra su apogeo para desarrollarse con facilidad.

RECOPILAR MATERIAL GENÉTICO PARA CREAR COLECCIONES

Conservar la elevada variabilidad genética del viñedo canario, único en el mundo, no solo en las diferentes variedades existentes sino intra varietal, mediante colecciones, es una tarea sobre la que se debería trabajar con premura, entiende

Prieto. “Disponer de ellas nos permitiría garantizar la continuidad, frente a futuros sucesos y en el supuesto de que el día de mañana tengamos que replantar, contar con material vegetal perdurable o susceptible de ser cultivado”. Estas colecciones, que deben estar conservadas en invernaderos sellados para impedir la entrada de insectos, podrían estar disponibles, por lo menos en la parte que corresponde a la copia del material vegetal en un plazo de dos años aproximadamente.

CAMPAÑAS DE DIVULGACIÓN

No es una novedad que los puertos y aeropuertos de Canarias, dependientes del Estado, funcionan como coladeros para la entrada de plagas y enfermedades de origen vegetal porque los controles son insuficientes, pese a la existencia de la Orden de 12 de marzo de 1987. Se sabe desde hace tiempo y el sector agrario ha demandado con insistencia soluciones correctoras que, hasta el momento, continúan sin aplicarse.

“El Archipiélago debería estar blindado al igual que lo está Australia o Nueva Zelanda donde se aplican duras sanciones para desincentivar a los infractores. Quienes intenten entrar a estos países portando cualquier material vegetal prohibido, saben lo que les espera”, sostiene Prieto. Aboga por realizar campañas informativas dirigidas a toda la población, no solo en todas las zonas aeroportuarias, sino también a la hora de emitir un billete, donde se especifique claramente lo que está o no permitido y las sanciones que se le pueden aplicar en caso de incumplimiento. También es crucial que los agricultores asuman su responsabilidad de comunicar a las autoridades cualquier foco que detecten de esta plaga porque, de su buen hacer, se beneficiará todo el sector ahora y en el futuro.

“Disponer de colecciones de viñedo canario nos permitiría garantizar la continuidad del sector si tenemos que replantar en el futuro”, manifiesta.

Los sectores agrario e industrial temen un desabastecimiento de cereal para consumo animal

Rebaño de ovejas en una explotación ganadera de La Laguna.

El secretario general de Asaga, Theo Hernando, y el representante de la Mesa Ganadera, Samuel Marrero, alertan de deficiencias en la estiba del Puerto de Santa Cruz. Demandan una dotación urgente de estibadores para agilizar las operaciones de descarga

El secretario general de Asaga Canarias Asaja, Theo Hernando y el representante de la Mesa Ganadera del Gobierno de Canarias y director general del Grupo Capisa, Samuel Marrero, (empresa especializada en la fabricación de piensos), alertaron del temor a un desabastecimiento y encarecimiento del cereal destinado a la elaboración de piensos de consumo animal debido a las graves deficiencias que presenta la estiba del puerto de Santa Cruz de Tenerife y que afecta a toda la provincia.

Esta situación, que está provocando importantes retrasos en las operaciones de descarga de este insumo vital para la alimentación del ganado, se debe a carencias en las líneas de atraque, a la falta de estibadores portuarios, que no se ha subsanado pese a las reiteradas denuncias por parte del sector agrario y cerealístico

de Canarias, y a la necesidad de priorizar el desembarco de la mercancía de los buques que lleven fondeados, en algunos casos, más de dos semanas.

Para el secretario general de Asaga Canarias, “es lamentable que desde organizaciones como la nuestra estemos siempre luchando por conseguir ayudas para que se bonifique la alimentación animal para nuestros ganaderos para que al final, por una mala gestión de nuestras infraestructuras y por falta de personal, se acaben diluyendo los esfuerzos y provoque un sobrecoste al sector”.

Por su parte, el representante de la Mesa Ganadera, reconoció “los esfuerzos del puerto tinerfeño en los últimos años para atraer negocio con un aumento del 30% de tráfico”, pero lamenta “la falta de inversiones y de personal necesario para

responder al crecimiento experimentado lo que está provocado un colapso en un sector estratégico para Canarias”.

El bloqueo implica el pago de un sobrecoste a los cargueros que se repercutirá en el precio final a los ganaderos de carne, leche y huevos de Tenerife.

Para intentar solventar esta problemática lo antes posible, los representantes de ambas organizaciones demandan al Estado una dotación urgente de operarios para no retrasar más las operaciones de descarga de la mercancía y agilizar su distribución.

Samuel Marrero subraya que “acudir a los medios ha sido el último recurso del que disponemos para que se le preste atención a este grave problema que puede dejar desabastecida a Canarias de cereales no solo para consumo animal, sino también humano. Llevamos año y medio sentándonos con todos los actores implicados en este sector agroindustrial para buscar soluciones, pero no ha habido cambios, de hecho, ha empeorado en el último trimestre”.

Actualmente hay tres cargueros bloqueados en altamar desde hace varios días. Uno de ellos se vio obligado a regresar al Puerto de la Luz, donde no cuentan con este problema al trabajar con empresas privadas, y tendrá que regresar al Puerto de Santa Cruz una vez tenga garantizado el normal funcionamiento de la estiba.

El bloqueo en la descarga de este importante insumo, base de los piensos para la alimentación del ganado y del que depende el sector ganadero local en un 90% dado el déficit de este cultivo en las islas, implica el pago de un recargo a estos buques graneleros que puede suponer un importe de más de 200.000 euros, como ya ocurrió en una ocasión anterior.

Este montante, que abonan las empresas importadoras de cereales de Canarias, puede ser superior esta vez en función de los días que los barcos permanezcan

sin descargar en el muelle capitalino. Repercute en el bolsillo del productor incrementando sus costes de producción, lo que puede reportar a su vez en un encarecimiento de los productos ganaderos locales (carne, leche, huevos) que no favorece la competitividad del sector frente a las importaciones.

El representante de la Mesa Ganadera, que cree justificada la convocatoria de movilizaciones si así lo considera el sector ganadero, considera además que con esta problemática “se está poniendo en riesgo proyectos de futuro relacionados por ejemplo con el subsector porcino y de pollo de engorde que pueden generar riqueza para el Archipiélago”.

“Esta situación pone en riesgo proyectos de futuro relacionados con el subsector porcino y de pollo de engorde que pueden generar riqueza para el Archipiélago”, Samuel Marrero, representante de la Mesa Ganadera.



Pacas de trigo similares a las que se importan a Canarias para alimentación

Jorge San Gil: “los jóvenes queremos trabajar en el campo, pero la burocracia nos quita las ganas”

A sus 20 años, este ganadero de La Palma formado y con experiencia, gestiona una granja arrendada de 110 cabras y elabora quesos. Lamenta la “tediosa lentitud” de las administraciones tras tres años intentando levantar una explotación propia

Cuando Jorge San Gil Hernández (Breña Alta, La Palma) busca en su árbol genealógico alguna conexión familiar con la ganadería tiene que remontarse a su bisabuela, que contaba con un pequeño rebaño de cabras, para explicar de dónde le viene genéticamente su pasión por esta actividad. No fue hasta su llegada al instituto cuando despertó en él este interés por el campo. Ayudado por su padre, agricultor, comenzó a cultivar verduras. La experiencia duró poco. Pronto decidió que le llamaba más el cuidado de los animales. Tras formarse en Pamplona en un grado superior y realizar prácticas en varias explotaciones, en marzo de este año dio el paso para darse de alta como autónomo después de arrendar una granja. Cuenta con 110 cabras de raza palmera (una parte de cría y otra comprada) mientras elabora y comercializa quesos ahumados de leche cruda el estilo tradicional, actividades a las que se dedica, como señala, en “cuerpo y alma”.

Jorge San Gil cargando forraje para su ganado. Fotografía de Abián San Gil.

San Gil representa el modelo de relevo generacional: joven, graduado en Ganadería y Potencialidad Animal y con experiencia al que clama el sector para sostener su futuro teniendo en cuenta que las estadísticas del Gobierno de Canarias llevan tiempo desdibujando la presencia de la actividad ganadera en La Palma con un 40% de explotaciones desaparecidas entre 2014 y 2024. Si nos ceñimos al sector caprino, la pérdida de granjas es más acusada. Solo en los municipios de Breña Alta y Breña Baja quedan 9 de las 25 que existían diez años antes, lo que supone un retroceso superior al 60%.

Detrás de este paulatino abandono, San Gil pone el foco en el papel de las administraciones. Señala que, lejos de agilizar y simplificar los trámites, la carga normativa, los trámites tediosos, la des-

“Los jóvenes queremos trabajar en el campo, no es un problema dedicarle horas y esfuerzo a una actividad si te gusta, pero la burocracia nos quita las ganas”, se lamenta este joven ganadero que lleva tres años intentando levantar su propia explotación, cinco meses esperando por el informe de impacto medioambiental que no termina de llegar y otros tantos pendientes de la resolución de la subvención a jóvenes ganaderos, que solicitó este año 2025, a través del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PEPAC, antiguo Programa de Desarrollo Rural). Una ayuda que le cubre hasta un

70% de las inversiones a realizar y de la que, asegura, “depende totalmente mi economía”.

En su caso particular, los impedimentos legales para poder instalar una granja de su propiedad tienen que ver con el tamaño de la superficie disponible. San Gil dispone de dos hectáreas de terreno en el municipio de Breña Baja, pero la planificación le exige contar con tres hectáreas de suelo para la nueva instalación, según el Plan de Ordenación del año 2000. En este espacio tendría que cumplir además con otros dos requisitos más: limitar su

En los municipios de Breña Alta y Breña Baja, el sector caprino retrocede más de un 60%: solo quedan 9 de las 25 explotaciones registradas 10 años atrás.

información, la falta de coordinación entre instituciones públicas y los planes de ordenación territorial que no se ajustan a las necesidades prácticas de la actividad ganadera, entorpecen y desincentivan el emprendimiento en el sector agrario. Dificultades que restan operatividad a las tareas diarias del campo, roban tiempo y merman la rentabilidad de los productores.



cabaña ganadera a 25 cabezas y producir bajo etiqueta ecológica. A la espera de obtener los permisos, continuará alojado en la granja que tiene arrendada en el municipio de Breña Alta, aunque reconoce, no es el modelo de explotación ideal para sus cabras, según cuenta, al no poder tenerlas en libertad: “sufro viéndolas encerradas”, lamenta.

Su objetivo es poder desarrollar un sistema de ganadería en extensivo, donde sus animales se muevan libremente mientras aprovechan las especies de ve-

getación propias del suelo como el brezo y otras para alimentarse. Estas condiciones, según señala este joven emprendedor, contribuyen no solo a mejorar la calidad y cantidad de la leche, sino que le ayudaría a disminuir en parte el elevado coste en alimentación (entre 600 y 1.000 euros mensuales). Lograrlo depende de la obtención del alta de su explotación: “Sería un paso importante para empezar, aunque sea con pocos animales y, si en un futuro me permiten ampliar podría hacer el traspaso total y modernizar la granja”.

Para llevar tan pocos meses elaborando quesos a base de leche cruda, cuajo y sal marina, San Gil asegura que las ventas van bien. “Todo lo que produzco al día se vende y, cuando disponga de más volumen, lo puedo vender en algún punto de venta. Eso no es problema, el principal problema es disponer de suelo para realizar la actividad ganadera y, si hay algo disponible, es carísimo o está muy alejado”. Subraya, además, que la ley de islas verdes, que tiene por objeto regular la ordenación turística de La Palma, La Gomera y El Hierro, “facilita la construcción de una vivienda vacacional, pero no dejan construir una granja”.

Convencido de que el futuro del sector ganadero en la Palma debe transitar por el asociacionismo, observa diferencias

“Nos necesitamos unos a otros para defender los intereses de esta actividad, de lo contrario el sector no sobrevivirá”,
Jorge San Gil.

entre generaciones: los productores veteranos suelen ser más desconfiados e individualistas, entre los jóvenes percibe algunos cambios en sentido opuesto, aunque no se atreve a generalizar por miedo a equivocarse. Su mensaje no da lugar a dudas: “Nos necesitamos unos a otros para defender los intereses de esta actividad, de lo contrario el sector no sobrevivirá”.



Jorge San Gil sosteniendo a una de sus cabras. Fotografía de Abián San Gil.

Cuatro empresas de Canarias despliegan su arsenal de plantas ornamentales en Iberflora

Acuden a la 54 edición de esta feria con una amplia muestra de palmeras, además de cycas, strelitzia en planta y cactus. Esperan cerrar acuerdos comerciales de exportación en un mercado que puede superar los 5 millones de euros en 2026

Ver el producto in situ, conocer las últimas novedades y tener un contacto directo entre proveedores y clientes del que puedan surgir nuevos contratos comerciales. Este es el fin para el que están diseñadas las ferias independientemente del público al que vayan dirigidas. En esta ocasión le toca el turno a Iberflora 2025, una cita anual especializada en el sector de flores y plantas que este año celebra su 54 edición como siempre en el Recinto Ferial de Valencia entre el 14 y 16 de octubre. Hasta ella acuden cuatro empresas ornamentales de Canarias: Botany Island, Orquidario Lycaste, Succulent Valley y Viveros Subtropicales de Tenerife (ahora bajo el nombre de Paul Witte) con el propósito, además de lo expuesto anteriormente, de mantener o incrementar su cuota de mercado.

La oferta que trasladan estas cuatro empresas está basada en una variada selección de palmeras (kentias, arecas, chamadoreas, bismarkias y robellinis entre otras) a la que se suman cycas, strelitzia en planta y cactus. Para la exposición de sus productos cuentan con una superficie total de 128 metros cuadrados, a razón de 32 metros cuadrados por empresa dentro de los 450 expositores con los que cuenta esta feria que ocupa más de 35.000 metros cuadrados. Está previsto la presencia de más de 15.000 visitantes profesionales en los tres días de duración de este encuentro donde no solo se muestra material vegetal sino también lo último en equipos y maquinaria de horticultura, suministros, maquinaria de embalaje y clasificación, equipos de riego, técnicas y automatización, construcción y tecnología de invernaderos, fertilizantes y medios de cultivo, entre otras materias.

El mercado peninsular es el principal destinatario hacia donde se dirigen los productos ornamentales de las islas, también llegan a otros puntos internacionales. "Aunque geográficamente estemos más lejos que otros países competidores, este tipo de eventos nos permite estar un paso por delante basándonos en la disponibilidad de un producto de calidad, con un precio competitivo y una relación per-

sonal directa y de confianza”, manifiesta Antonio López, gerente de la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas de Canarias (Asocan).

Las empresas participantes calculan que este año esperan notar la importancia de su presencia satisfaciendo pedidos desde la semana posterior a la celebración de la feria. Estiman que la cifra de negocio por participar en Iberflora puede superar los 250.000 euros en acuerdos directos. Se espera que el mercado de exportación de flores y plantas del Archipiélago mueva más de 5 millones de euros en 2026, “aprovechando la estabilidad que muestra el consumo de ornamentales”.

López señala que el año pasado Iberflora se celebró junto a otras cuatro ferias de cierto vínculo como mobiliario o bricolaje, pero “la experiencia no fue del todo satisfactoria porque, al coincidir en tiempo tantos eventos se colapsó la ciudad generando enormes dificultades tanto para los expositores como para los visitantes con el inconveniente añadido de que cada una de ellas perdió protagonismo e identidad al mezclarse con las otras”.

“Este tipo de eventos nos permite estar un paso por delante de nuestros competidores con un producto de calidad, a un precio competitivo y un trato cercano”, Antonio López, gerente de Asocan.

Para evitar repetir estas circunstancias, a petición de los expositores, este año se ha vuelto a recuperar la celebración de esta convocatoria de manera única y en los mismos pabellones de exposición de antaño. Este cambio, que se considera positivo, ha propiciado que las empresas canarias soliciten disponer de más metros por expositor que en ocasiones anteriores logrando una ubicación más céntrica en el pabellón de exposición.

DISMINUYEN UN 3,5% LAS VENTAS FUERA DEL TERRITORIO NACIONAL

La exportación canaria de flor y planta viva en 2024 fuera del territorio nacional supuso más de 11,5 millones de euros teniendo en cuenta que el Archipiélago ocupa la sexta posición entre las regiones españolas con mayor valor económico en este sector. Esta cuantía supone una disminución del 3,5% con respecto a 2023 cuando se vendieron más de 11,9 millones de euros, según los datos que maneja la Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas vivas (Fepex). En el primer semestre de 2025, los registros muestran una prometedora evolución con 7,5 millones de ventas en el exterior. De mantenerse estas cifras en el segundo semestre, el resultado final podría mejorar considerablemente con respecto a los dos últimos años, de ahí que todas las expectativas estén puestas en Iberflora. Asocan recuerda que en las cantidades indicadas no están incluidas las exportaciones canarias hacia el resto de comunidades en la Península que muestran mejores resultados superiores a los 12 millones de euros.

La planta viva y, dentro de este grupo, las plantas de interior y los esquejes, se

Las plantas de interior y la flor cortada, principales productos de exportación de Canarias.

posicionan como los principales productos exportados desde el Archipiélago. Es significativo el crecimiento experimentado por la comercialización de planta de interior que pasa de 5,9 a 6,3 millones de euros de 2023 a 2024, es decir, un 6,5% más. La venta de flor cortada también mejora en el mismo periodo, aunque su posición es algo menor con una subida del 4,6%. Los esquejes, sin embargo, conforman el grupo de cultivos que experimenta una caída importante en su salida al mercado foráneo al descender de los 4,4 a los 3,5 millones de euros (-21,7%).

Preocupa al sector ornamental local el impacto ascendente de la importación de flores y plantas extracomunitarias que crece en las islas un 12,2% entre los dos años señalados. “Es injusto que las producciones de terceros países con disponibilidad de recursos en cantidad como el agua y menores costes laborales y medioambientales, compitan con nuestros productos de cercanía a los que se les exige más para producir y vender. La competencia debe ser equitativa para que todas las partes tengamos las mismas oportunidades de prosperar. De lo contrario la UE estaría contribuyendo al abandono de la agricultura”, sostiene el gerente de Asocan.

“La merma de floración en el Parque Nacional del Teide no es consecuencia de las abejas, sino de la sequía”

El apicultor, Florencio Gutiérrez, cuestiona que se conciba a estos polinizadores como una amenaza para especies endémicas como la retama en este espacio natural

Para el veterano apicultor, Florencio Gutiérrez, con una dilatada trayectoria profesional a sus espaldas, la degradación que ha experimentado la flora endémica presente en el Parque Nacional del Teide, sobre todo especies como la retama, cada vez con menos floración “no es una consecuencia directa de la actividad apícola, que durante siglos ha convivido en este espacio natural, sino de la falta de lluvias y nevadas de los últimos 30 años que ha convertido a este paisaje en un erial”. La sequía, en su opinión, ha sido un factor determinante, pero hay otros que son clave como la presencia de muflones o los incendios que han afectado a este frágil ecosistema y que también han provocado daños importantes.

La apicultura vuelve a ponerse en el foco en el nuevo borrador del Plan Rector de Uso y Gestión (PRUG) al considerarse como uno de los tres puntos, junto con el alto número de visitantes que tiene el parque nacional y el aumento de la presión del ecosistema al permitir más eventos deportivos, que deben limitarse por su impacto negativo según ha advertido el centro de investigación de España (CSIC). Esta entidad considera que la abeja (*Apis Mellifera*) “no garantiza la polinización y entra en competencia con otros polinizadores silvestres, desplazándolos, además de no contribuir a la conservación de la flora y vegetación exclusiva del Teide”.

Los apicultores, por su parte, se han comprometido a acatar la obligación de reducir el número de colmenas, que ahora pueden llegar hasta las 2.600 hasta las 2.000 en cinco años. Gutiérrez aclara que los productores que realizan la transhumancia durante la primavera, en busca de mejores condiciones de alimentación y clima para las abejas “somos siempre los mismos porque para realizar este tipo de prácticas se necesitan unos permisos especiales” que se gestionan a través de la Consejería del Medio Natural del Cabildo Insular de Tenerife y para su obtención es necesario previamente estar inscrito en el Registro General de Explotaciones Apícolas (REGA) y obtener el código de explotación correspondiente.

UN 40% MÁS DE COSECHA

La cosecha de mieles de este año, en torno a un 40% superior a la de 2024, ha dejado buen sabor de boca a los apicultores. Gutiérrez apunta que las colmenas instaladas

Una abeja posada en la retama del Teide. Imagen de archivo.

en la zona sur de la isla se han comportado mejor que las del norte más afectadas por el frío y la lluvia durante la primavera.

Destaca un mayor volumen de recolección de multifloral, aunque también ha obtenido monoflorales como tедера, co-razoncillo, retama del Teide, malpica y re-linchón, reflejo de la enorme diversidad de plantas exclusivas de Tenerife.

Esta variedad de mieles las pudo mos-trar y comercializar en la XIX Feria de la Miel de Tenerife, celebrada en La Laguna a principios del mes de octubre. Un even-to, que calificó de “éxito” por la buena acogida que recibió del público asistente cada vez más conocedor de este produc-to kilómetro cero con el sello de garantía de la Denominación de Origen Protegida (DOP). La cita contó con numerosas ac-tividades como catas, talleres y un aula gastronómica.

INCORPORACIÓN DE JÓVENES AL SECTOR

Gutiérrez señala que “se incorpora gen-te nueva a la apicultura, pero cada vez hay menos espacio habilitado donde practicar esta actividad” y añade, “vivir exclusivamente de la producción de mie-les es muy complicado porque se nece-sitan más de 150 colmenas para que sea rentable y, aun así, por cuestiones climá-ticas no siempre se puede contar con una buena producción como ha sucedido en los últimos años”. En cualquier caso, “hay jóvenes que muestran interés, aunque sea como hobby, que también contribu-yen de alguna manera a la continuidad del sector”.

Critica la coexistencia en el mercado de mieles foráneas con “medicamentos prohibidos en la Unión Europea” que se

El compromiso del sector apícola es reducir en cinco años el número de colmenas en el Teide de las 2.600 hasta las 2.000.

comercializan a precios más bajos ejer-ciendo una competencia desleal con las producciones locales. Prácticas que con-sidera este apicultor se pueden ver refor-zadas cuando se firme definitivamente el acuerdo Mercosur y se abra más las puertas a las importaciones de regiones de Sudamérica. Considera que un arma de defensa del sector apícola de Tenerife debería enfocarse a “subvencionar el kilo de miel producido en la isla” para que este respaldo económico genere rentabi-lidad y evite el abandono del sector.

KLINGELE 24.es
PAPER & PACKAGING

CUIDA TU PRODUCCIÓN CON EMBALAJES SOSTENIBLES

Fábrica y venta mayorista de cajas de cartón en Canarias, con envíos a domicilio a todas las islas

¡Compra online en **nuestra web!**

klingle24.es



“Podemos cosechar sin químicos gracias al poder invisible de los microorganismos del suelo”

¿Cómo puede contribuir la microbiología a cambiar el modo de fertilizar el suelo en sustitución parcial o total de los fertilizantes químicos?

Hasta ahora, con el uso de fertilizantes, insecticidas y otros químicos, aportábamos a la planta aquello que necesitaba para producir, pero después de años de uso de agroquímicos, nos hemos dado cuenta que los efectos de su aplicación a largo plazo no resultan tan beneficiosos como creíamos porque el suelo deja de ser productivo. En este punto es donde empezamos a buscar alternativas y donde entra en escena la microbiología.

Los microorganismos del suelo los podemos comparar con los que conviven con nosotros en el intestino. Ambos cumplen múltiples funciones, siendo esenciales para nuestra digestión,

nos aportan nutrientes e incluso regulan el buen funcionamiento del sistema inmunológico. Por tanto, cultivar los microorganismos del suelo nutre y protege a nuestras plantas y su producción.

Las plantas necesitan obtener del suelo multitud de elementos que los microorganismos les pueden aportar, debido a que pueden realizar muchos metabolismos diferentes o, en otras palabras, alimentarse de multitud de sustratos y aportar muchos nutrientes diferentes al suelo. De forma práctica, esto quiere decir, que los microorganismos, gracias a su poder invisible, son capaces de reemplazar a los agroquímicos pues transforman, movilizan y aportan nutrientes antes inaccesibles para las plantas. Incluso pueden eliminar contaminantes (como los herbicidas) o toxinas dañinas que hacen los cultivos imposibles en suelos contaminados.

Para Juan Ramón Hernández Fernaud, profesor del Departamento de Bioquímica, Microbiología, Biología Celular y Genética de la Universidad de La Laguna (ULL), “los científicos llevamos toda la vida poniendo el foco en los patógenos y nos hemos olvidado de mirar al otro lado e investigar las funciones de los microorganismos beneficiosos que nos aportan salud. Queda mucho trabajo por delante”.

A pesar del beneficio que aportan los microorganismos, el conocimiento sobre ellos es relativamente reciente. Desde hace solo unos 150 años que llevamos estudiándolos con intensidad y principalmente nos hemos centrado en los que son patógenos, olvidando aquellos que son beneficiosos como los del suelo. A día de hoy, sabemos que es fundamental cuidar la microbiología del suelo porque es la única forma que conocemos de producción agrícola a alta escala, viable económicamente y a largo plazo. El gran reto actual es llegar a conocer con precisión la función de cada microorganismo que podemos encontrar en el suelo para cultivarlo adecuadamente. La realidad es que, de todos los microorganismos existentes, solo hemos logrado estudiar en el laboratorio un 1%, el otro 99% aunque sabemos que existe y podemos ver sus actividades lo desconocemos. ¡Aún tenemos mucho trabajo por delante!

¿Qué se ha descubierto en este 1% de microorganismos estudiados?

Hay mucho que contar, pero quizás el grupo de microorganismos del suelo más conocidos son los fijadores de nitrógeno, un nutriente esencial para el crecimiento de las plantas. Todos conocemos los agroquímicos que aportan nitrógeno al suelo y lo importante que es para el crecimiento de las plantas, pues los fijadores de nitrógeno hacen la misma función en el suelo. Lo bueno es que estos microorganismos los podemos cultivar en el laboratorio y aplicarlo a los cultivos mediante el riego, incrementando el aporte de ni-

trógeno y favoreciendo el crecimiento y producción de las plantas.

Los fijadores de nitrógeno son tan esenciales para las plantas que ambos han desarrollado formas de comunicarse y convivir en el suelo, donde tanto microorganismo como planta se benefician. El microorganismo le aporta nitrógeno a la planta y esta a cambio le da nutrientes como azúcares. Establecen una simbiosis que genera un equilibrio productivo y saludable, que al fin y al cabo es el objetivo que queremos obtener en nuestros cultivos.

En contraste, cuando empleamos la fertilización química para aportar nitrógeno, la planta no necesita realizar ese intercambio con las bacterias, rompemos el equilibrio del suelo y la fijación del nitrógeno natural del suelo termina por desaparecer. En pocas palabras y para resumir, si regeneramos los microorganismos del suelo no hará falta aportar agroquímicos y la producción será equivalente a la que obtenemos con el fertilizante químico e incluso se incrementará, se fortalecerá la salud de la planta, aumentará la retención del agua en el terreno, disminuirá el riego, el coste para el productor será menor y el terreno será cultivable por tiempo indefinido.

La gran ventaja de emplear los fijadores de nitrógeno es que ya dominamos su uso, incluso desde tiempos de los romanos y nuestros ancestros canarios, entre cosechas de cereal siempre plantaban leguminosas, la única familia de plan-

tas conocida que establece una relación simbiótica con unos microorganismos fijadores de nitrógeno llamados rizobios. De esta forma fertilizaban el suelo con nitrógeno y la propia materia orgánica de la planta leguminosa muerta tras la cosecha, incrementando la producción de cereal de la siguiente temporada. Hoy sabemos y, contrasta con nuestros métodos actuales, que lo ideal es no romper la estructura del suelo, esto implica que no debemos arar el suelo ni tampoco arrancar las plantas. Existen formas alternativas de cuidar el suelo sin romperlo, conservar la microbiota y los nutrientes para que sean aprovechados por el siguiente cultivo. La desventaja de estos métodos de regeneración es que llevan tiempo para su implantación y maquinaria especializada, que el agricultor no puede asumir.

¿Qué se consigue con esta práctica de conservar el suelo?

El arado del suelo mata a la gran mayoría de los microorganismos y provoca que los nutrientes se pierdan o incluso mucho peor, se laven con las lluvias. Por lo que nuestra siguiente cosecha necesitará que aportemos todos los nutrientes de nuevo, eso supone un gasto adicional en recursos y mano de obra. Por ejemplo, al no arar las raíces muertas de las plantas de las cosechas anteriores se degradan dejando túneles en el suelo que serán aprovechados por las nuevas plantas para su enraizamiento. La nueva planta empleará menos energía en enraizar y más energía

en crecer la parte aérea y producir frutos, incrementando la producción. También los nutrientes y microorganismos asociados a la antigua planta permanecen en el suelo y serán aprovechados por la nueva planta. Ahora que sabemos estos beneficios, podemos emplear este recurso que al arar destruimos.

Existen múltiples beneficios de no arar, por ejemplo, evitamos la compactación del suelo, incrementamos la absorción y retención de agua disminuyendo la necesidad de riego, incrementa la aireación y favorece la salud de la planta. Por el contrario, arar supone compactar el suelo, favorecer el encharcamiento y disminuir la retención de agua, incrementando el riego, favorecer la pérdida de nutrientes con lo que debemos aportarlos químicamente incrementando la salinidad del suelo y a largo plazo lo hacemos improductivo.

¿Qué pasos debe seguir un agricultor si decide transitar hacia un modelo de agricultura menos dependiente de los agroquímicos?

No es fácil. Supone un cambio drástico porque los suelos no se regeneran de un día para otro. Los resultados se observan a medio o largo plazo, hablamos de 1 a 2 años dependiendo del terreno, el estado de deterioro y el esfuerzo que pongamos en regenerarlo. En cualquier caso, lo más factible para un agricultor es disponer de una fracción de su terreno para llevar a cabo un ensayo. Si, por ejemplo, tiene una superficie de 10.000 metros, puede dedicar 100 metros a poner en práctica este tipo de agricultura que llamamos regenerativa o ecológica. En esa fracción podría empezar aportando los desechos orgánicos que genera la propia finca, ya sean restos de poda o frutas en mal estado, con los que puede preparar su

compost y aportarlo al suelo sin alterar su estructura, es decir, sin arar. Esto es básico. Un segundo paso, algo más complejo, conllevaría un estudio del recorrido del agua de lluvia en la finca, en función de la pendiente del terreno, con el objetivo de evitar que el agua lave el terreno y arrastre los microorganismos y los nutrientes existentes. Podríamos emplear una regla muy sencilla, si existe pendiente el objetivo es intentar retener el agua en las partes altas lo más posible. Para lograrlo podemos levantar pequeños montículos de tierra siguiendo las líneas horizontales del terreno para ralentizar el flujo del agua y facilitar la infiltración en toda la superficie, de manera que el agua no tome velocidad y erosione el suelo, sino que se absorba. Si además contamos con una cubierta vegetal o de compost, vamos a facilitar la absorción del agua y el suelo empezará a cobrar vida, favoreciendo el crecimiento de los microorganismos.

Esta técnica, de controlar el flujo del agua, se está aplicando con éxito para regenerar los suelos en los desiertos. En este caso puesto que el terreno es llano, se realizan oquedades de 20-40 centímetros de profundidad y 5 metros de diámetro de manera que cuando llueve, el agua queda retenida, los nutrientes no se lavan, los microorganismos florecen y las plantas empiezan a crecer, formando pequeños oasis, que a su vez promueven otras formas de vida y la recolonización

“Sólo se ha investigado un 1% de los microorganismos en el laboratorio, el 99% restante es desconocido”.

“Plantar leguminosas entre cosechas contribuye a fijar el nitrógeno y mantiene en equilibrio la microbiota del suelo”.

de lo que antes era un desierto. En Canarias tenemos una forma de cultivo similar que podemos observar en La Geria, Lanzarote, que no solo sirve para proteger a la viña del viento, sino para retener el rocío de la noche, el agua de lluvia, retener los nutrientes, favorecer a los microorganismos y disponer de un microhábitat para que la viña se mantenga con vida y que sea productiva.

¿Todos los suelos se pueden regenerar?

Por supuesto, solo hace falta aportarles microorganismos mediante cualquier tipo de compost y favorecer su supervivencia. Para ello es importante, como dije antes no arar el suelo, mantenerlo siempre cubierto y retener el agua. Científicamente estos son los tres pilares fundamentales para la regeneración. No olvidemos que los suelos de las Islas Canarias son volcánicos, son suelos jóvenes, ricos en nutrientes inorgánicos que en muchas ocasiones las plantas no pueden aprovechar directamente, pero que sí lo pueden hacer a través de los microorganismos. Si trabajamos junto con los microorganismos en nuestros suelos, realmente vamos a lograr mejorar las producciones.

¿Cómo afectará a nuestra salud este cambio en el modo de producir alimentos?

Efectivamente, existe una correlación entre lo que producimos, lo que comemos y nuestra salud. De todos los mi-

croorganismos que existen, que son cientos de millones, sólo aproximadamente 1.500 son patógenos, esto quiere decir que la gran mayoría de interacciones que tenemos con los microorganismos nos provocan salud y, solo una mínima parte, nos perjudica en forma de enfermedad. No cabe duda que nuestra microbiota, es decir los microorganismos buenos que conviven con nosotros, al igual que sucede en el suelo y las plantas, nos protege de los patógenos. En pocas palabras, cuidar el suelo, nuestros cultivos y nuestra comida hace que los microorganismos buenos proliferen y convivan con nosotros aportándonos nutrientes y salud. Si, por el contrario, maltratamos el suelo, a largo plazo, perderemos a los microorganismos buenos y la salud de la población también se verá afectada, porque todo está conectado, la microbiota del suelo alterada, acabará perjudicando a la del ser humano. Es lo que hoy conocemos como One Health (Una sola salud), donde la salud humana está conectada directamente a la salud de todo lo que nos rodea: suelo, plantas y otros animales. En consecuencia de este concepto, la Organización Mundial de la Salud es partidaria de ir abandonando paulatinamente los agroquímicos y optar por prácticas que regeneran el suelo por múltiples razones: mejorar la salud mundial y mantener la

“Si trituramos las leguminosas y dejamos el suelo sin arar, cuando sembremos la planta nueva no necesitará tanta energía para enraizar y crecerá más rápido”.

producción agrícola de forma estable en el tiempo, para alimentar a la población mundial que sigue en aumento.

¿Cuál es el siguiente paso que tiene que dar la microbiología para que la agricultura se beneficie de esta ciencia?

Creo que hace falta unificar toda la información disponible para establecer un protocolo base que se pueda adaptar a cada cultivo y el agricultor sepa por dónde empezar a actuar y tanto la sociedad como las políticas de los gobiernos los podamos apoyar en la transición. De forma práctica, la comunidad científica ha establecido algunos pasos fundamentales que podríamos resumir en las siguientes: primero sería empezar realizando un estudio hidrológico del terreno para analizar el flujo del agua en cada parcela y favorecer la retención del agua, retener los nutrientes y los microorganismos. En segundo lugar, habría que cambiar el enfoque agrícola y esto implica aplicar nuevas técnicas de cultivo y minimizar la perturbación del suelo para mantener su estructura. Es fundamental abandonar el arado por otros métodos que conservan la estructura del suelo. El principal inconveniente es que implica nuevas técnicas que el agricultor debe dominar y maquinaria agrícola diferente que hay que adquirir. Esto supone un gran reto a superar. En tercer lugar, tenemos que seguir estudiando el comportamiento de los microorganismos en el suelo y cómo podemos emplearlos mejor, sobre todo en los terrenos más desfavorables, sea porque están deteriorados o por su pobreza.

Estos cambios no significan que la agricultura vaya a estar exenta de problemas. Aparecerán nuevos patógenos con los que tendremos que aprender a lidiar sin intervención de las herramientas que hasta ahora hemos estado utili-

“Todos los suelos se pueden regenerar si no los aramos, mantenemos la cobertura y retenemos el agua para disponer de un reservorio de microorganismos”

zando como los fungicidas, insecticidas, bactericidas. También es cierto, que la frecuencia y el impacto de estos patógenos será más baja porque el suelo estará sano y los microorganismos buenos nos defenderán de los patógenos. Todo seguirá las normas lógicas de la biología en todos sus aspectos, por ejemplo, si las plantas se desarrollan en un suelo rico en microorganismos, otros organismos como los insectos o los pájaros volverán a nuestras cosechas y depredarán a los patógenos, limpiando nuestros cultivos. En definitiva, dispondremos de un ecosistema que trabaje para nosotros y nos ayude a producir alimentos sanos.

El cambio será drástico pues implica adaptación y aprendizaje por parte del agricultor, pero también será necesario disponer de una metodología concreta y que las administraciones soporten económicamente este cambio, con ayudas para la compra de nuevos materiales y compensar las pérdidas en producción durante los primeros años de transición hacia este nuevo enfoque agrícola. No es tarea fácil, pero es el camino a seguir para cultivar durante muchos años y que las siguientes generaciones se beneficien de ello. Promoviendo la salud del suelo, garantizamos la producción, beneficiamos nuestra salud, incrementamos nuestra calidad de vida y garantizamos el futuro de las siguientes generaciones. No hay razón para no hacer el cambio.

El cultivo de cacao (*Theobroma cacao*) en Canarias (III): costes del cultivo

Texto de Alfonso
Molera Teruel,
ingeniero agrónomo.

Mazorcas de cacao recolectadas en Tenerife. Imagen de Alfonso Molera.

Cualquier persona interesada en este cultivo querrá conocer, aunque sea de forma aproximada, los costes y beneficios que conlleva. Este cultivo se ha planteado desde su inicio con un formato agroecológico en el que partimos de una cantidad de 800 plantas de cacao por hectárea (el 60 % de un cultivo intensivo a un marco de 3 x 2,5 m), aprovechando las sinergias con otras plantas cultivadas, además de contar con los ingresos adicionales de estas. No tenemos en cuenta los costes de terrenos, instalaciones ni redes de riego, dado que este proyecto surgió con la idea de su cultivo en fincas ya establecidas que por diversas circunstancias no se estuvieran cultivando o no fueran rentables.

Actualmente se están entregando a los productores interesados semillas de plantas madre seleccionadas, para que hagan su propio semillero, con las indicaciones precisas para ello. Esto redundará en una mejor aclimatación de las plantas a su ubicación definitiva, además de evitar los problemas de transporte a las diferentes islas. Al cabo de unos cinco meses ya podrán disponer de plantas listas para injertar y llevar posteriormente al terreno definitivo. Las púas para el injerto pueden ser suministradas por el ICIA o bien producirse en intercambios entre agricultores que tengan individuos que presenten características interesantes, con el apoyo técnico y las indicaciones del ICIA.

Una vez en el terreno, el riego debe aumentarse gradualmente durante los primeros tres años, hasta llegar a 32 l/ semana y planta, preferiblemente por aspersión, cantidades que deben ser todavía confirmadas. En lugares con una humedad relativa baja se recomienda poner micro difusores aéreos. El consumo de agua de riego para 800 plantas se estima en 1.331 m³ por año, a un coste de 1,2 €/m³ (importe variable en cada isla).

La planta injertada tarda dos años en dar las primeras flores y frutos, tiempo en el que se debe dar una poda de formación y hacer aporte de materia orgánica, además de otros elementos en función de los análisis de suelo y del estado de la

planta. Se debe poner atención en evitar la proliferación de cochinilla y mosca blanca, así como favorecer la aparición de insectos útiles que las puedan controlar. Los costes en mano de obra se calculan con base en un salario bruto de 60 €/día.

Tabla: Costes anuales en los primeros tres años (estimados)

	Unidad	Cantidad	Coste ud. €	Año 1	Año 2	Año 3
Semillero vivero	macetas	800	10	8.000	0	0
Reposición	macetas	80	10	0	800	120
Agua	m3	1.331	1,2	1.597	1.597	1.597
Plantación + hoyos*	día	20	60	1.200	120	0
Poda**	día	8	60	480	480	480
Tratamientos***	día	6	60	360	360	360
Materiales	Aprox.			100	150	200
Cosecha	día	5	60	0	0	300
Fermentación + secado	día	4 +2	60	0	0	360
				11.737	3.507	3.417

* Se calcula un día de trabajo para plantar cuarenta árboles.

** Se podan doscientos árboles en un día.

*** Aplicación de caolín y agua a presión.

A partir del tercer año, en función del desarrollo de la planta, se puede aumentar el riego paulatinamente hasta llegar a los 50 l/semana y planta (2.080 m3/año). Desde este momento ya se empezarán a cosechar mazorcas que deberán alcanzar en el sexto año un promedio de 30 unidades por árbol y año. Al incrementarse el trabajo por la poda de chupones y la recolección de mazorcas, los costes llegan a 7.256 €/año.

Tabla: Costes en los años 4 a 6 (estimados).

	Unidad	Cantidad	Coste ud.	Año 4	Año 5	Año 6
Agua	m3	2.080	1,2	2.496	2.496	2.496
Poda*	día	16	60	960	960	960
Tratamientos	día	10	60	600	600	600
Materiales	Aprox.			200	200	200
Cosecha	día	26	60	1.560	1.560	1.560
Fermentación + secado	día	16+8	60	1.440	1.440	1.440
				7.256	7.256	7.256

* Se podan cien árboles en un día.

El trabajo a partir del sexto año se incrementará en función del número de mazorcas a recolectar y de los granos a fermentar y secar, lo que deberá estimarse en ese momento, aunque se puede extrapolar de los datos presentados.

PRODUCCIÓN

La finalidad última de plantar cacao es la de producir chocolate, aunque en las

Se están entregando a los productores interesados semillas de plantas madre seleccionadas para realizar su propio semillero.

islas, en pequeñas explotaciones ligadas al agroturismo, se pueden mostrar los árboles de cacao como un producto tropical exótico y elaborar chocolate de forma artesanal, todo lo cual puede ser un ingreso adicional para estas fincas y un modelo de desarrollo para algunas zonas, como ha ocurrido con el cultivo del café en la comarca de Agaete (Gran Canaria). Pero si tenemos 800 o más árboles de cacao, este no será nuestro objetivo. Aun-

que todavía no se dispone de suficientes datos que sirvan de referencia, con una producción promedio de treinta mazorcas por planta al año (lo que se considera como una producción regular), o sea, un total de 24.000 mazorcas anuales, que madurarán de forma escalonada a lo largo del año, con algunos picos en determinadas épocas, lo que da un promedio de 923 mazorcas cada dos semanas, con unos treinta y tres granos cada una.

Teniendo en cuenta que, de promedio, una semilla pesa un gramo una vez fermentada y seca, obtenemos un total de unos 30 kg de granos secos por quincena (792 kg al año). Si extrapolamos estas cantidades a lo que sería un cultivo intensivo con 1.333 plantas por hectárea, nos daría un rendimiento de 1.320 kg/ha, lo que casi triplica la media mundial de 450 kg/ha, pero que es una cantidad realista cuando se tienen buenas condiciones de cultivo y plantas seleccionadas. No obstante, el objetivo principal es la calidad antes que la cantidad.

El proceso al recolectar las mazorcas consiste en extraer los granos, que están recubiertas de mucílago, y que se ponen a fermentar en un proceso que habrá que ajustar en función de nuestras variedades y condiciones. Una vez que la fermentación ha eliminado el mucílago de los granos y ha producido los cambios bioquímicos que darán el sabor al chocolate que

se elabore, se ponen a secar durante unos 5-6 días hasta que llegan a un máximo del 7 % de humedad. Sólo entonces los granos secos están listos para vender o procesar.

Si se quiere fabricar chocolate con los granos de cacao, toca hablar con un obrador artesanal que pueda procesar pequeñas cantidades y llegar a un acuerdo en el precio. Aunque los precios del cacao de calidad traído de los países productores, con todos los gastos que ello lleva aparejado, fluctúan constantemente, podemos decir que han estado en un mínimo de 5 €/kg y actualmente, en 2025, llegan a los 20 €/kg, especialmente cuando se compra en pequeñas cantidades y se trata de cacaos especiales seleccionados.

Para una plantación de 800 árboles con una producción de 792 kg, estos precios nos darían una horquilla de ingresos brutos de entre 3.960 y 15.840 € por año, de cacao seco sin transformar. Si el productor se asocia con un transformador, compartiendo gastos, riesgos y beneficios, tenemos que con 792 kg de cacao seco se pueden elaborar 7.920 tabletas de chocolate de cien gramos al 70 %. En este caso hablamos de un producto artesano que alcanza normalmente precios de venta de entre 8 y 10 € por tableta, que incluso pueden ser superiores. Ahora toca hacer las cuentas a cada una de las personas interesadas en el cultivo, sobre todo en la estimación de

INGRESOS

Se ha hecho también una estimación con la combinación de 800 árboles de cacao que ocupan 6.000 m2 y 700 plantas de plátano que ocupan los restantes 4000 m2, en el total de una hectárea. Ambos cultivos se realizan en agricultura ecológica, con líneas de cacao intercaladas entre hileras de plátano. Para no enmarañar los cálculos con datos interminables, hemos supuesto una producción de plátano de 35 kg por planta y un beneficio neto, descontados todos los gastos y sin subvención, de 0,2 €/kg, lo que nos da un total de 4.900 €. Esto, sumado al máximo importe previsto para el cacao de 15.840 €, descontados los gastos a partir del cuarto año, nos da un beneficio neto total de 13.484 €/ha. Comparando este dato con el beneficio esperado en una hectárea de plátano ecológico sin subvención, que es de 12.600 € (1.800 plantas x 35 kg/planta x 0,2 €/kg), vemos que el ingreso neto es similar.

Tabla: Resumen

800 árboles/ha de cacao ecológico en 6.000 m2	
Coste de instalación del cultivo de cacao	11.737 €
Coste año 2	3.507 €
Coste año 3	3.377 €
Coste año 4 y siguientes	7.256 €
Venta de grano fermentado y seco	
Producción esperada a partir del 4.º año	792 kg
Precio venta del grano de cacao (20 €/kg)	15.840 €
Beneficio neto cacao a partir del 4.º año y posteriores (sin contar amortización de los tres años iniciales)	8.584 €
700 plantas de plátano ecológico en 4000 m2	
Beneficio neto plátano desde 2.º año: 700 plantas x 35 kg x 0,2 €/kg	4.900 €

El consumo de agua de riego para 800 plantas se estima en 1.331 m³ por año, a un coste de 1,2€/m³ (dato variable por isla).

No se debería vender cacao fuera de las islas, a menos que el precio que se ofrezca sea imbatible, lo que queda obviamente a criterio de cada productor. En agricultura es difícil hacer pronósticos, pero, según las noticias de los últimos meses y viendo los estragos que el cambio climático y las plagas han producido en países

como Costa de Marfil y Ghana, así como el aumento del consumo en países asiáticos, se prevé que la situación de alta demanda y precios en el cacao se mantendrá al menos en los próximos dos o tres años. También es cierto que países con potencial agrícola como Brasil, Ecuador, Colombia o Perú pueden incrementar fácilmente su producción para equilibrar la demanda, con lo que los precios a nivel internacional volverán a bajar en cuanto estas nuevas plantaciones accedan al mercado. Pero si se produce cacao en Canarias de calidad, aunque sean pequeñas cantidades con el fin de obtener un chocolate excepcional, su venta está asegurada en cualquiera de los casos.

Para ello nos remitimos al I Encuentro entre Productores y procesadores de cacao que tuvo lugar el 25 abril de 2025 en las instalaciones del ICIA (Valle de Guerra) con la presencia de quince empresas pertenecientes a la asociación de artesanos

Bean to Bar ('del haba a la tableta') de toda la geografía española, y la cata realizada al día siguiente en el municipio de Los Realejos, del que surgieron varias iniciativas que probablemente marcarán el futuro de este cultivo en las islas.

Con 792 kg de cacao seco se pueden elaborar 7.920 tabletas de chocolate de cien gramos al 70 % para venderlas a un precio de entre 8 y 10€ por unidad.



Si quieres formar parte de este equipo,
ASÓCIATE



SAGA.Canarias



asagacanariasasaja



@asagacanariasasaja436

REPRESENTANTES PROFESIONALES DEL SECTOR AGRARIO DE CANARIAS

DEFENDEMOS:

- La agricultura y la ganadería como actividades empresariales.
- La producción de productos agrarios frescos de calidad y cercanía.
- El cooperativismo y las organizaciones de productores.
- La formación como vehículo para profesionalizar el sector.
- La tecnificación y digitalización del campo.

OFRECEMOS:

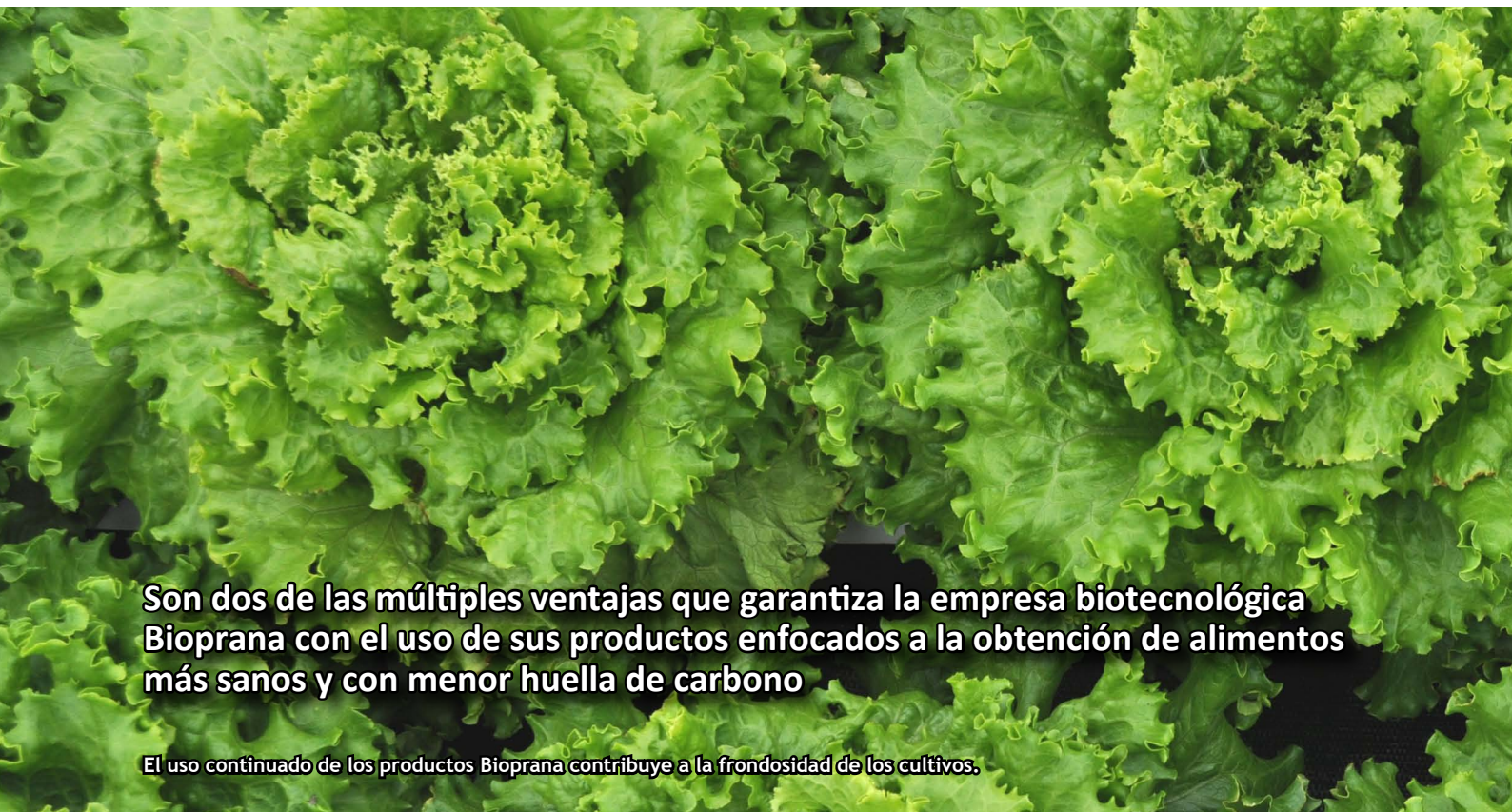
- Representación institucional a todos los niveles para negociar ayudas y normativas.
 - Asesoramiento técnico.
 - Formación especializada para el sector agrario.
- Departamento de Comunicación y prensa. Revista Campo Canario



922 23 77 50

www.asaga-asaja.com

Tratamientos biológicos a base de microorganismos revitalizan el suelo y reducen olores en granjas de Canarias



Son dos de las múltiples ventajas que garantiza la empresa biotecnológica Bioprana con el uso de sus productos enfocados a la obtención de alimentos más sanos y con menor huella de carbono

El uso continuado de los productos Bioprana contribuye a la frondosidad de los cultivos.

Una nueva cultura de la tierra está entrando con fuerza en el sector agrario para transformar el modo de producir alimentos. Se trata de sustituir, de forma paulatina, el uso de químicos, en todas sus variantes, por tratamientos biológicos a base de microorganismos eficientes para recuperar la salud de los suelos, mejorar el rendimiento de los cultivos, controlar plagas y enfermedades o reducir olores en explotaciones ganaderas. Estas son solo algunas de las ventajas (hay muchas más) que promete Bioprana, empresa gallega especializada en biotecnología,

fabricante y comercializadora de soluciones para dar respuesta a los problemas de la agricultura y la ganadería actual. Su fundador, Fernando Rey, subrayó en una jornada, organizada por Asaga Canarias, el Cabildo de Tenerife y el Ayuntamiento de La Laguna, los resultados positivos logrados en explotaciones de la Península y del Archipiélago que ya emplean este tipo de herramientas de origen natural.

Rey explicó que “el suelo es un sistema tan complejo que siempre tiene que estar en equilibrio. Cuando se produce un

desequilibrio afecta al cultivo y, por tanto, al producto obtenido”. Los microorganismos eficientes tienen la capacidad de regenerar la microbiota de los suelos, revitalizándolos (aparecen lombrices) y reduciendo la presencia de patógenos al tiempo que fortalece el organismo de las plantas para que muestren mayor resistencia frente a plagas y enfermedades. Cuando esto ocurre, la demanda de fitosanitarios es menor.

El uso de estos productos en suelos agrícolas, según esta empresa, comporta

**“Los activadores de Bioprana ganan por una cuestión de calidad-precio”,
Samer Saleh, productor de hortalizas y frutas Bionaya en San Juan de La Rambla.**



comunidades microbianas beneficiosas en su explotación de hortalizas ecológicas de temporada y frutas tropicales en el municipio de San Juan de La Rambla (Tenerife). Cuenta que “a nivel visual están más frondosas, las plantas absorben más nutrientes y tienen menos carencias”. Manifiesta su satisfacción con la experiencia porque después de haber probado otros concentrados similares, “los activadores de Bioprana ganan por una cuestión de calidad-precio. Creo que

para el ganado lo que implica una menor incidencia de enfermedades y un menor gasto veterinario. Pero no son las únicas funciones que realizan estos microorganismos, igualmente contribuyen a la disminución del nitrógeno amoniacal mejorando el ambiente de las instalaciones tanto para las personas como para los animales y el purín resultante presenta una textura totalmente homogénea que puede ser utilizado como abono al tiempo que disminuye la presencia de insectos. Todo ello beneficia al bienestar animal, aminora las emisiones contaminantes y fortalece la permanencia de las granjas en zonas rurales de las islas, antes aisladas, y ahora próximas a núcleos de población por el avance imparable del urbanismo.

El fundador de Bioprana explica que para fabricar este tipo de productos cuentan con un laboratorio propio de I+D+i donde desarrollan, gracias al progreso científico, las fermentaciones de microorganismos clave con capacidad biofertilizante, bioestimulante y de biocontrol en concentraciones idóneas para dar solución a todas las áreas que abarca la empresa que incluye, aparte de agricultura y ganadería, compostaje y hogar. Garantizan los resultados antes descritos “siempre y cuando se aplique el producto siguiendo las recomendaciones indicadas”.

grandes beneficios: mejora la disponibilidad de nutrientes para las plantas, ayuda a degradar ciertos contaminantes, aumenta la capacidad de absorción y retención del agua, evita la compactación del terreno aumentando su porosidad para la correcta penetración de las raíces, incrementa la fertilidad y, por ende, favorece la cantidad y calidad de los cultivos.

Samer Saleh Córdor, propietario de la empresa Bionaya (3º premio Agrojovent 2024), es uno de los agricultores que lleva desde hace seis meses probando estas

los productores interesados en cambiar su modo de producir, deberían probarlos y comprobar su eficacia”. Y añade: “si realmente los productos canarios deben diferenciarse de la competencia, el residuo cero debería ser el camino a seguir”.

Las soluciones ecológicas que ofrece esta empresa biotecnológica también tienen aplicación en explotaciones ganaderas. Analíticas realizadas en granjas de las islas, tras usar estos productos, demuestran la reducción de poblaciones de patógenos ambientales peligrosos

Analíticas realizadas en explotaciones ganaderas de las islas demuestran la menor presencia de patógenos ambientales peligrosos para el ganado.

TURISMO
IASARIAS | Comunidades Turísticas Circulares
Premio a la Innovación Turística



El modelo de economía circular que conecta a hoteles y agricultores, premio a la Innovación turística

Ángela Delgado y Gustavo Hernández, flanqueados por Manuel Domínguez y Jéssica de León, vicepresidente y consejera de Turismo del Gobierno de Canarias.

Más de 2.600 toneladas de biorresiduos hoteleros se han transformado en 900 de sustrato orgánico que nutre fincas en las que se producen frutas y verduras que compran los mismos establecimientos alojativos

El proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares' (CTC), impulsado por Ashotel y Asaga Canarias, recibió en el mes de septiembre en La Palma el premio 'Turismo Islas Canarias' en la modalidad 'Innovación', el máximo galardón que otorga el área turística del Gobierno canario, por su modelo de gestión de residuos orgánicos hoteleros, que se convierten en compost útil para la agricultura y otros usos, cerrando así el ciclo de la materia orgánica y promoviendo la sostenibilidad.

Su puesta en marcha hace ya tres años ha permitido recuperar hasta el momento más de 2.600 toneladas de materia orgánica, transformadas en 900 toneladas de compost de alta calidad, que han servido para fertilizar más de 80 hectáreas de cultivos de kilómetro cero. El proyecto, que se desarrolla hasta el momento en 30 hoteles de Adeje, se encuentra actualmente en fase de

expansión con perspectiva de ser replicado en otros municipios de Tenerife y de otras islas del Archipiélago, al tiempo que se exporta conocimiento en torno a la economía circular.

Cada tonelada de biorresiduos que se recupera de los hoteles se recoge selectivamente puerta a puerta y se transforma en abono orgánico de alta calidad, destinado a la agricultura local y cerrando el ciclo de los nutrientes, que antes terminaban en vertederos. Esto reduce las emisiones de CO₂, mejora la productividad del suelo y evita el uso de fertilizantes químicos, creando un círculo virtuoso entre turismo y agricultura.

El acto de entrega de este premio tuvo lugar en el Teatro Circo de Marte, en Santa Cruz de La Palma. El reconocimiento lo recogió en nombre de los hoteles participantes en el proyecto Gustavo Hernández, director

de GF Victoria, junto a la presidenta de Asaga, Ángela Delgado. A la gala asistió también la vicepresidenta de Ashotel, Victoria López.

Canarias impulsa un modelo pionero de turismo circular que convierte residuos en recursos y deja de enterrarlos en vertederos

“Con Comunidades Turísticas Circulares hemos demostrado que el sector turístico puede ser motor de cambio en sostenibilidad, impulsando soluciones innovadoras que conectan hoteles, agricultores, empresas y administraciones locales. Es pionero porque pasa de la teoría a la práctica: hemos diseñado un modelo replicable que convierte los residuos en recursos y que ya está generando valor ambiental, social y económico en el territorio”, explica Victoria López.

Por su parte, Ángela Delgado considera que “iniciativas de este tipo demuestran que es viable establecer alianzas entre el sector hotelero y el sector agrario, implicando también a las administraciones públicas, cuando existe un objetivo común como es poner en el foco al producto local e impulsar a su consumo en la hostelería y la restauración; un producto local resultante de un modelo de producción

basado en la valorización de los recursos y en el menor impacto medioambiental, demuestra con datos reales que la economía circular funciona”. Con proyectos como el de Comunidades Turísticas Circulares “sentamos las bases de un futuro prometedor de colaboración y emprendimiento entre turismo y agricultura que beneficiará a ambas partes, pero también a Canarias como territorio”.

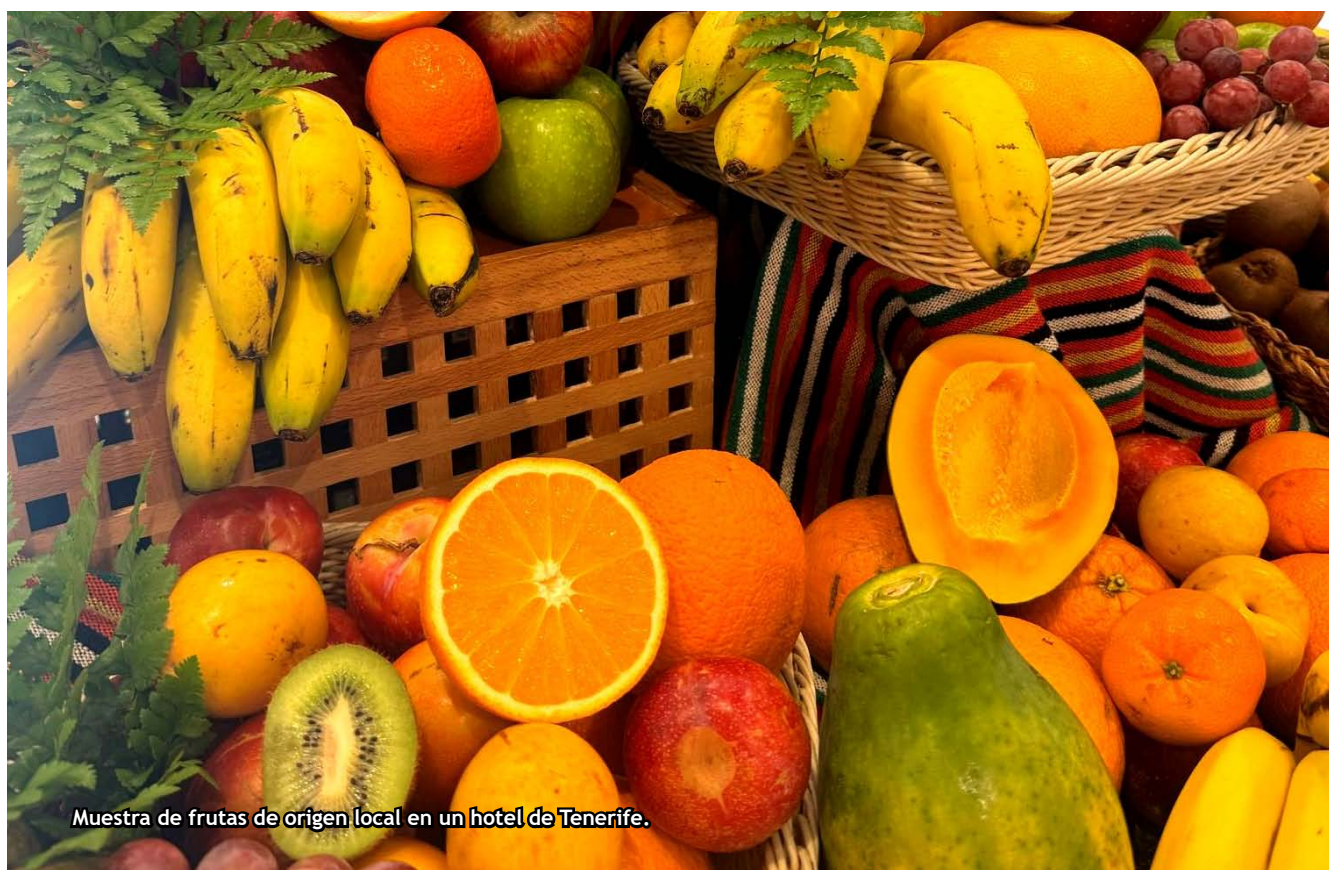
HOTELES COMPROMETIDOS A CONSUMIR MÁS PRODUCTO LOCAL

Los hoteles participantes, además de formar a su personal sobre reducción de desperdicio alimentario y gestión de residuos, se comprometen a disminuir la cantidad de residuos que producen y a consumir más producto de cercanía, recibiendo información de productores locales y cooperativas agrarias integradas en el proyecto, como La Fast o La Casmi.

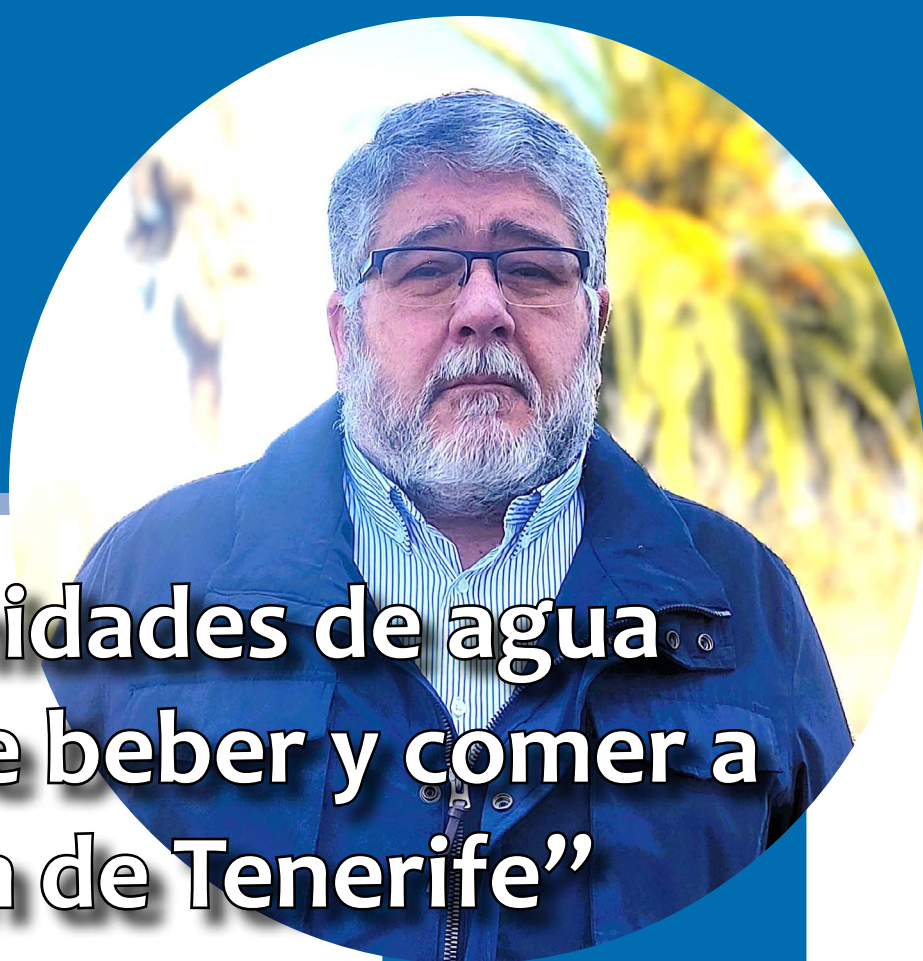
Además, el proyecto CTC integra herramientas digitales para medir consumos, residuos y flujos logísticos, lo que permite a las organizaciones impulsoras del proyecto tomar decisiones basadas en datos y optimizar procesos.

Ashotel y Asaga quieren extender el proyecto a otros municipios canarios con los que ya se trabaja para replicar el modelo, como San Bartolomé de Tirajana, en Gran Canaria; Pájara en Fuerteventura, o La Laguna, Arona, Santiago del Teide y San Miguel de Abona, en Tenerife.

La implicación de corporaciones locales es muy importante. En este sentido, Ashotel pone como ejemplo al Ayuntamiento de Adeje, que ha impulsado el proyecto desde su comienzo y alienta a cabildos y al Gobierno de Canarias a impulsar la creación de más centros de compostaje comunitario y agrario.



Muestra de frutas de origen local en un hotel de Tenerife.



“Las comunidades de agua han dado de beber y comer a la población de Tenerife”

El 73% del agua de consumo urbano y agrícola en Tenerife proviene de solo un 12,15% de galerías y pozos. La mayoría de estas infraestructuras están en desuso ¿Es posible reactivar alguna de estas obras hidráulicas?

Es muy difícil porque el coste económico es inasumible para las comunidades de agua teniendo en cuenta que los partícipes abonan cuotas muy bajas que se emplean en el mantenimiento de los canales. Sería necesario realizar inversiones muy grandes durante tres o cuatro años para poner en marcha estas obras lo que conlleva, en el caso por ejemplo de las galerías, instalar motores, raíles, sistemas de extracción de gases, limpieza, etcétera. Por lo general las que están en desuso es porque los caudales son muy pequeños. Es cierto que pequeños caudales de muchas comunidades contribuyen a disponer de cierto volumen y no se están aprovechando por falta de inversión, pero tampoco están garantizados. En el pasado, en algunas galerías se llegaron a perforar hasta 5 kilómetros y los agricultores perdieron las inversiones

porque no encontraron agua y las terminaron abandonando.

En todos los municipios hay galerías y pozos, a excepción de El Tanque ¿cómo se sabía que una zona era susceptible de albergar alguna de estas infraestructuras?

No se sabía a ciencia cierta, se suponía que perforando 1.000 ó 2.000 metros y, teniendo referencia de galerías anteriores, se podía encontrar agua. La presencia de nacientes, por ejemplo, podía ser una señal que daba pie a que un grupo de agricultores aportaran dinero para dotarse de medios y empezar a perforar. Hay un libro fantástico de Don Juan José Braojos que se llama *Alumbramientos, agotamientos y fracasos en los 175 años de historia de las galerías de Tenerife* que es un compendio magnífico de la historia de estas infraestructuras porque explica cómo se empezaron a trabajar, por qué se encuentran en determinadas zonas y cómo se agotaron los caudales, entre otros aspectos. Por supuesto, se contaba con grandes ingenieros como Don Teles-

“En algunas galerías se llegaron a perforar hasta 5 kilómetros y los agricultores perdieron las inversiones porque no encontraron agua”.

foro Bravo o Don Juan Coello que tenían un conocimiento más profundo sobre las zonas que podían albergar agua en función de la altitud con respecto al nivel del mar, las condiciones geológicas del terreno y las grandes erupciones.

Por otro lado, hay más de 500 galerías con un caudal mayor de agua, cuyas instalaciones sí se encuentran en perfecto estado porque llevan un mantenimiento y constantemente se está pendiente de cualquier derrumbamiento interior para arreglarlo y recuperar los caudales.

Domingo Pérez Estany, presidente de la Cámara de Aguas de Tenerife, pone en valor la inversión privada que apostó por buscar agua en las entrañas del subsuelo dando lugar a obras titánicas como las galerías y la extensa red de canales. Sin su existencia no se entendería la agricultura ni el abastecimiento urbano de la isla en la actualidad.

¿Qué es más costoso habilitar una galería o un pozo en desuso?

Actualmente, cada metro de perforación de una galería cuesta unos 2.500 euros. Cada 1.000 metros son 2,5 millones y 5.000 metros suponen 12,5 millones. Esta es la cantidad, a día de hoy, que llegaron a invertir en el pasado muchos pequeños agricultores ahorradores con la esperanza de disponer de un caudal, pero fracasó en algunos casos.

Los pozos también son muy caros por la perforación en vertical, la dotación de maquinaria, la seguridad que requiere y el consumo eléctrico necesario para la elevación del agua. La ventaja de la galería es que el impacto medioambiental es cero porque el agua sale por gravedad hasta los depósitos municipales. Las que están sin usar, en torno a 1.000, es poco probable que se vuelvan a abrir al no ser de interés por no tener agua. Por tanto, no tienen ningún aprovechamiento hidráulico y se precintan, pero sí nos aportan conocimiento geológico del subsuelo porque en Tenerife se han perforado con mucho esfuerzo 1.600 kilómetros de galerías.

El lema de la Cámara de Aguas es *Un Esfuerzo Privado en Beneficio de Todos*. La mayoría de los titulares de las acciones son agricultores que querían garantizar-se el agua para sus cultivos y las galerías era la única manera de hacerlo, de ahí el vínculo con Asaga y con el sector agrario. Asociado a las galerías está el sistema de

adulamiento que es un reparto mensual de una cantidad fija de agua de riego en función del número de acciones de cada comunero lo que otorga cierta independencia de las sequías o del mercado. El agricultor puede recibir el agua a pie de finca o puede venderla a empresas que suministran a los ayuntamientos para consumo urbano.

¿Ha habido sobreexplotación de las galerías?

No. Hace 20 años que el caudal que se está extrayendo es el mismo. Siempre hemos estado controlados por las administraciones. En su día por la Dirección Provincial del Ministerio de Industria y Energía, el Servicio Hidráulico de la Dirección General de Aguas de la Consejería de Obras Públicas del Gobierno de Canarias

y hoy por la Subdelegación del Gobierno de Santa Cruz de Tenerife, el Servicio de Minas de la Consejería de Industria y el Consejo Insular de Aguas. No íbamos perforando a lo loco. Incluso se establecieron distancias entre galerías para que no quitarse caudales de unas a otras. Una teoría del ingeniero, Carlos Soler, asegura que en Tenerife no se ha extraído ni el 15% del agua que hay en el subsuelo calculando las precipitaciones caídas, el agua que se pierde por escorrentía y la evapotranspiración. El problema es extraerla. Desconocemos cuando se originaron las reservas de agua que hoy estamos extrayendo. Puede haber sido hace 400 o 5.000 años.

¿Cuál es actualmente la galería con más caudal de agua en Tenerife?

La galería de Vergara. Es una galería insustituible con un volumen que ronda los 1.300 metros cúbicos por hora, unas 2.600 pipas. Es un río de agua. El único problema es que su contenido en flúor es un poco alto, pero se podría corregir de forma natural con una política de mezclas con caudales de otras galerías. Haría falta un anillo insular que mezclase y homogeneizase todas las aguas en la isla, pero el coste es muy elevado porque los ayuntamientos buscan aguas de la mejor calidad posible para sus municipios.

En 2040 prescribe el plazo para que los comuneros mantengan sus derechos sobre las galerías y pase a titularidad pública según la Ley de Aguas de 1990.

“Habría que dejar exentos del gasto eléctrico a los pozos y dotarlos de equipos de apoyo en caso de avería”.

“Se nos llama despectivamente aguatenientes o aguamangantes cuando la mayoría somos agricultores que invertimos nuestros ahorros”

¿Están en condiciones las administraciones de asumir estas macro obras que funcionan a la perfección?

Supondría un coste enorme. Los accionistas de galerías tenemos el derecho a perforar y sacar agua. Lo que se va a plantear cuando llegue la fecha es que las comunidades podamos participar en la concesión de los derechos de explotación y habrá que ver en qué condiciones podemos hacerlo. La labor de las comunidades no es sólo perforar o sacar el agua, también es la redistribución que garantiza el abasto a los ayuntamientos. Hay más de 600 kilómetros de canales y bajantes para que el agua llegue hasta donde haga falta y mantener esa red es muy costosa. Las comunidades tenemos el conocimiento, la experiencia y las instalaciones, pero habrá que ver si en el futuro, la administración considera seguir manteniendo las comunidades o se modifica la Ley de Aguas para evitar ese traspaso al no tener capacidad ni económica ni de gestión y ampliar la concesión 20 ó 30 años más.

Hay que decir que, actualmente, las relaciones entre la Cámara de Aguas con el Consejo Insular de Aguas son excelentes. Hemos participado en la Mesa de la Se-

quía e incluso en la redacción de las bases para las ayudas a las galerías que este año se han triplicado hasta los 4,5 millones de euros.

La extracción de agua de pozos y galerías cuenta con una ayuda estatal para abaratar el coste eléctrico de la extracción y elevación, ¿es suficiente?

Creo que habría que dejar exentos del gasto eléctrico a estas infraestructuras porque es un coste muy elevado. Desde la Cámara de Aguas hemos planteado incluso la posibilidad de que todos los pozos tengan un ayuda para dotarlos de equipos de apoyo en caso de avería, porque sacar una bomba desde una profundidad de 400 metros, elevarla, repararla o sustituirla por otra es muy caro, pero de momento no hemos conseguido que se incluya este concepto en las ayudas a las obras de inversión privada del Consejo Insular.

¿Se ha criminalizado a los propietarios de las galerías al considerarlos que sustentan el monopolio del agua en Tenerife?

Sin duda. Creo que hay que luchar contra términos como aguamangante o



“Creo que el futuro pasa por la colaboración mano a mano entre la administración y las comunidades de agua”

aguateniente porque es totalmente despectivo cuando la mayoría somos agricultores que hemos invertido nuestros ahorros. Quienes nos descalifican desconocen totalmente el trabajo y el sacrificio que hemos hecho. Había pequeños agricultores que compraron una acción de agua para darle una dote a un hijo o hija si se casaba. El pago recibido por el agua ha sido un precio razonable. Las comunidades hemos dado de beber y de comer a la población gracias a la disponibilidad de agua y hemos contribuido al desarrollo de los pueblos del norte de Tenerife.

¿Le queda larga vida al agua subterránea o se irá sustituyendo por la regenerada y desalada?

Doña Blanca Pérez, presidenta del Consejo Insular de Aguas hablaba de la recuperación de agua procedente de los municipios pequeños con gestión propia en su red de distribución con pérdidas del 50% en las conducciones. Si estos caudales se recuperan, habrá más agua disponible en las estaciones de tratamiento de aguas residuales y se podrá aumentar la regeneración que debe ser nuestra prioridad. Hace 40 años, gracias a la puesta en marcha de la depuradora de Santa Cruz, se pudo desarrollar con agua regenerada la agricultura del sur de la isla, por tanto, tenemos que seguir apostando por este segundo uso y, como último remedio, recurrir a la desalación con ayuda de las

energías renovables para abaratar su coste energético.

Los caudales de las galerías han bajado entre un 2 y un 3% al año. ¿Cuánto durará el agua? Nadie lo sabe. Me imagino que el futuro pasa por la colaboración mano a mano entre la administración y los particulares mejorando las ayudas, dotando de más medios a la administración para que incluso puedan intervenir y recuperar esos pequeños caudales. Los agricultores no podemos hacer más, vivimos pendientes de cualquier fuga, cualquier goteo, para arreglarlo inmediatamente, por eso es importante la propuesta de la Cámara de Aguas de hacer cursos en los colegios para formar a los niños en el ahorro del agua.

Don Telesforo Bravo fue quien describió por primera vez los grandes deslizamientos en Güímar La Orotava y explicó que se producen por la enorme presión hidráulica que había en los terrenos al estar cargados de agua generando inestabilidad en el terreno. Las galerías han servido para drenar el subsuelo y evitar deslizamientos. No quiero acabar sin mencionar a Don Felipe González y a Don Jesús Mesa, dos titanes con un conocimiento inconmensurable del sector que participaron en la Ley de Aguas de 1990 y constituyeron la Cámara de Aguas de Tenerife. Nunca le podremos agradecer el esfuerzo que realizaron por el sector.

Mermeladas y zumos de tuno indio de la finca L'Enrosadira Bio cotizan al alza en Gran Canaria

El emprendedor, Giacomo Elia Godina, aprovecha las bondades nutricionales y medicinales de este fruto mientras explora los beneficios agroambientales de este cultivo silvestre resistente a la sequía

Infravalorado pese a su potencial nutricional, medicinal y agroambiental, el tuno indio (*Opuntia dillenii*), planta asilvestrada presente históricamente en Gran Canaria desde hace más de 200 años, ha encontrado en la finca L'Enrosadira Bio (Valle de Agaete) un aliado para su valorización y aprovechamiento como cultivo. El joven emprendedor, Giacomo Elia Godina (28), responsable de la gestión de esta empresa familiar desde 2015 se ha especializado en la elaboración de zumos y mermeladas ecológicas con múltiples combinaciones a base de este fruto de color púrpura que gana adeptos entre los consumidores: "Quienes los prueban, repiten", subraya este técnico superior en Gestión Forestal y del Medio Natural, estudiante del Grado de Ciencias Ambientales.

Su inquietud por las frutas tropicales y la producción ecológica le viene de sus raíces. Italiano de nacimiento, fue su bisabuelo y posteriormente su padre, afincado en la isla desde finales de la década de los 90, quienes le transmitieron esos valores. Tres generaciones más tarde, Giacomo ha rescatado ese conocimiento, que aprendió desde pequeño, aportando su particular visión a su oferta de productos agrarios transformados, que incluye mojos y conservas, gracias al saber transmitido, a la formación recibida y a la experiencia cosechada. "Si por algo nos diferenciamos en el mercado es por la calidad", subraya.

La elaboración de zumos y mermeladas a base de tuno indio conlleva una doble complejidad. Por un lado, la imposibilidad de mecanizar el terreno dadas las pronunciadas pendientes donde se ubica la finca. Por otro, tener que lidiar con las púas durante la recolección y el proceso de transformación. Una meticulosa tarea

de limpieza garantiza su eliminación. Primero con un cepillado, posteriormente con un lavado de la fruta, previo a su pelado y triturado, sin olvidar el tamizado para retirar las semillas. Su rendimiento es bajo: se conserva solo un 40% de lo recolectado.

La amplia gama de mermeladas de L'Enrosadira, hasta 250 tipos diferentes, entre ecológicas certificadas, naturales, dietéticas o sin azúcar para diabéticos, emplea el tuno indio solo o combinado con otras frutas como plátano, naranja, piña, además de miel y, otras variedades como mango y maracuyá, higos, almendras, entre otras muchas, sin olvidar una de las más destacadas y originales, la mermelada de café, inspirada en los cafetales del Valle de Agaete. Recientemente, ha sacado a la venta una nueva versión a base de castaña, basándose en una receta tradicional de su familia, aprovechando las producciones cosechadas de ejemplares antiguos de castaños frondosos, algunos casi centenarios, que conviven en una explotación recientemente adquirida con otros frutales. La recomendación de Giacomo es combinarla con carnes como el cochino negro canario para enriquecer el plato.

La amplia gama de mermeladas emplea el tuno indio solo o mezclado con plátano, naranja, piña, mango, miel, aloe vera o especias como la canela.

El tuno indio encierra en su interior una botica de medicamentos para diferentes usos. Contiene hierro, magnesio, potasio, calcio y vitaminas C y K, protege el hígado y el riñón, favorece la absorción de los azúcares en el intestino, además de emplearse en el tratamiento de afecciones respiratorias como la bronquitis o el asma, entre otras propiedades. Por su parte, las flores, una vez secas, se usaban tradicionalmente para preparar infusiones.

Desde el punto de vista agroambiental, la tunera es una planta valiosa. Como cactácea, se adapta fácilmente a los climas áridos y se desarrolla bien en condiciones extremas de sequía. No requiere ni fertilización ni el uso de productos fitosanitarios. Actúa como sumidero de carbono fijando toneladas de CO₂ al año y, gracias a su extendido sistema radicular, contribuye a contener la erosión del suelo en zonas con pendientes pronunciadas, además de ser un aliado de la fauna silvestre que le proporciona alimento en épocas de escasez en el campo, ya que aves y reptiles se nutren de sus frutos mientras los polinizadores como las abejas y los abejorros liban su néctar y polen.

FRUTALES DE PEPITA Y HUESO PARA AMPLIAR SU OFERTA

La finca L'Enrosadira Bio se extiende sobre una superficie de 4,5 hectáreas mayoritariamente ocupada por el tuno indio y, en menor medida, por el tuno moscatel. En su afán de crecimiento y con la mirada puesta en ampliar su oferta de productos a la venta, Giacomo se ha involucrado en un interesante proyecto de recuperación de una finca agroforestal afectada durante el incendio que se desató en la isla en 2017. Situada a unos 1.800 metros sobre el nivel del mar, en las cum-



Vista parcial de la finca de frutales en San Mateo.

bres de La Vega de San Mateo, conserva un abundante patrimonio agrícola de frutales de pepita y hueso entre los que se encuentran manzanos, perales, ciruelos, duraznos, almendros, castaños, nogales, higueras e incluso avellanos, también en régimen ecológico.

Su intención es llevar a cabo labores de desbroce en el monte y poda de todos los árboles para su recuperación, además de incorporar algunas variedades nuevas e instalar colmenares para la obtención de miel de calidad aprovechando la flora autóctona y singular de la zona donde cohabitan, también retamas amarillas y tajinastes azules, entre otras especies. Con las producciones recogidas, la idea es completar y ampliar la oferta de productos transformados a la venta sobre todo en aquellos momentos del año

que, por una cuestión de temporalidad, no permiten disponer de producción de tuno indio.

Una vez recuperada la finca, el siguiente paso será convertir una de las cuevas existentes en un Aula de la Naturaleza para poder difundir los valores naturales, botánicos y geológicos de la zona. La explotación pasaría a ser visitable para que el público de todas las edades, en especial, los escolares, puedan conocer y aprender de primera mano no solo sobre el cultivo de tuno indio, sino sobre el resto de especies existentes en esta zona como parte de los agrosistemas a proteger en Canarias para salvaguardar la biodiversidad, evitar incendios forestales y seguir explorando su potencial alimentario y farmacológico de cara al futuro de este sector.

Con la adquisición y recuperación de una finca de frutales de pepita y hueso, Giacomo ampliará su oferta de productos y creará un Aula de la Naturaleza.



qpmeter®, el nuevo instrumento que mide la presión y el caudal sin perforar la manguera de riego

El ingeniero agrónomo, Jorge Zero lo Hernández, desarrolla esta herramienta que facilita el mantenimiento de la red, mejora la eficiencia a la hora de regar y reduce la huella hídrica y de carbono

Hasta ahora, para medir la presión y el caudal de agua era necesario perforar en un punto el lateral de la manguera con una aguja conectada a un manómetro, lo que implicaba la necesidad de repararla posteriormente. Otra opción era colocar una toma manométrica permanente, aunque lo más habitual era limitar la medición de la presión solo al final del lateral. Esta práctica podría pasar a formar parte del pasado con qpmeter®, el nuevo instrumento, diseñado y desarrollado por el ingeniero agrónomo, Jorge Zero lo Hernández, capaz de calcular estos dos parámetros en cualquier punto del lateral en el que exista un gotero.

De esta forma, señala Zero lo, “no solo mejora la eficiencia a la hora de regar, sino que se alinea con medidas encaminadas a reducir la huella hídrica y de carbono”. El uso de esta tecnología está registrada como modelo de utilidad en España y la patente se encuentra en proceso de tramitación en China, Europa y EEUU.

Esta versión analógica se suma al proyecto *Long Live Drip System*, una colaboración entre el ingeniero de telecomunicaciones, Manu Martínez de Arano, especialista en sensorización agronómica, y Jorge Zero lo. Sus esfuerzos están centrados en desarrollar estrategias encaminadas a que las instalaciones de riego sean fáciles de monitorizar y de mantener para retrasar hasta el máximo que sea posible la necesidad de renovación de laterales. Logran así tres objetivos: aumentar la eficiencia del uso del agua, ahorrar inversión en material de riego y reafirmar el compromiso de la nueva agricultura con el medio ambiente.

Esta colaboración permitirá desarrollar la versión digital sobre la que el especialista en sensorización ya ha concluido que obtendrá datos de forma precisa y casi instantánea.

El desarrollo de qpmeter® permite medir no solo los laterales clásicos de polietileno rígido, sino también, las cintas de

riego, una alternativa de pared muy fina utilizada cada vez más en horticultura.

Tras la presentación de qpmeter® en la feria Fruit Attraction, el interés por este instrumento ha sorprendido a Zero lo que lo justifica dada su simplicidad y facilidad de uso. Se han interesado tanto agricultores como empresas agrícolas de Canarias, la Península y diferentes partes del mundo.

qpmeter® ya se comercializa bajo demanda, para ello es necesario hacer el pedido a través de la web **www.qpmeter.com**.

Se comercializa una versión analógica simple y fácil de usar.

“Comercializar papa de manera individual, bajando precios, va en detrimento del sector”



Manuel Reyes, presidente de la cooperativa Las Medianías, levanta la voz frente a la falta de unidad de los productores: “Solo fortaleciendo el tejido cooperativista, lograremos músculo para negociar con la gran distribución”

Muestra de papa blanca de Canarias.

El individualismo a la hora de comercializar un producto como la papa canaria continúa siendo una losa a derribar en este sector. Lo dice Manuel Reyes, presidente de la cooperativa Las Medianías (San Juan de La Rambla, Tenerife), especializada en la venta de este tubérculo. Levanta la voz en contra de quienes “comercializan fuera de las cooperativas, de manera ambulante a precios bajos, en detrimento de aquellos productores que sí lo hacen bajo este tipo de entidades”

ya que dañan los ingresos de los cooperativistas, generan una competencia desleal y desestabilizan el mercado.

En opinión de Reyes, aunque este tipo de prácticas puedan beneficiar al bolsillo del consumidor al adquirir el kilo de papa más barato, a la larga puede conllevar a un debilitamiento de la capacidad colectiva de esta actividad económica. Aboga, por “fortalecer el tejido cooperativista, sumando más productores, para lograr

músculo a la hora de negociar con los grandes intermediarios o distribuidores y favorecer las condiciones de compra de cara al futuro”.

Las cooperativas, “siempre que estén bien gestionadas”, sostiene el responsable de esta entidad, son instrumentos ligados al medio rural que protegen a los agricultores generando precios justos, además de estabilidad en la producción y la comercialización. Cuando esto ocurre,

se facilitan las inversiones y el desarrollo tecnológico de las explotaciones, mejora la calidad del producto final y el sector se vuelve más competitivo, sin olvidar que, por estar asociado, buena parte de las gestiones administrativas corren a cargo de estas sociedades, se percibe un porcentaje superior de ayuda y el seguro agrario resulta más económico para el productor.

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Otra de las ventajas importantes a la hora de estar asociado a una cooperativa es poder compartir espacio en alguna de las cámaras frigoríficas instaladas en Tenerife para preservar las cosechas de papa y comercializarlas más allá de su fecha de producción, además de evitar que plagas como la polilla guatemalteca, principal enemigo de este tubérculo, multiplique su efecto devastador cuando no está sometido a bajas temperaturas.

Los tubérculos cosechados pueden permanecer en las cámaras durante un periodo máximo de cuatro meses. En este tiempo se produce una merma de un 4% por cada mes de conservación si partimos por ejemplo de un saco de 25 kilos, es decir, al cabo de 16 semanas tendremos 21 kilos, un 16% menos con respecto al volumen inicial. Esta rebaja afecta al precio al que se le liquida la producción al agricultor al contabilizarse una menor cantidad de producto.

Reyes valora positivamente la renovación de la cámara de frío de Benijos (La Orotava), que estima tendrá una capacidad de en torno a 2 millones de kilos y para la que el Cabildo Insular de Tenerife ha aportado 1,3 millón de euros. Confía en que esta instalación pronto esté a disposición de los productores y espera que

su puesta en marcha actúe como incentivo del sector de la papa.

Según señalan desde la Corporación Insular, el proyecto de rehabilitación de las naves de Benijo, que visitaron, a principios de septiembre, el vicepresidente y consejero de Agricultura de esta institución, Lope Afonso y Valentín González, se encuentran al 50% de su ejecución y responden a una demanda histórica del sector. La actuación que se está llevando a cabo en la actualidad consiste en la rehabilitación de las edificaciones, principalmente de la cubierta, manteniendo la funcionalidad y capacidad de almacenamiento de papas originales.

Afonso explicó que “esta es la primera fase del objetivo último que plantea el área del Sector Primario, que es la rehabilitación integral de las instalaciones, con la finalidad de contribuir a mejorar la competitividad de los agricultores del norte de la isla en el mercado, puesto que, en esta zona, el cultivo de la papa tiene un importante arraigo económico, muy ligado a las tradiciones y la cultura de la comarca”. González, indicó que “pretendemos adecuar estas instalacio-

nes para la recepción, procesado, almacenaje y comercialización de papas en Tenerife, y en especial, en la vertiente norte de la isla”.

Esta primera fase de los trabajos cuenta con un presupuesto de 641.642,62 euros, y una vez concluida, se iniciará el proyecto de reforma y redistribución de las cámaras frigoríficas que, con una partida económica de 1.385.000 euros, propiciará la generación de 8 estancias con instalaciones frigoríficas independientes y acceso común, con una capacidad de almacenamiento de 1.750.000 kilos. En esta última fase, se incluye la reforma eléctrica para contadores independientes para las nuevas cámaras.

Respecto a la redistribución de las cámaras frigoríficas, Asaga Canarias lamenta que no se haya informado previamente a las organizaciones profesionales agrarias sobre las obras a realizar, ni haber visto los planos, ni los estudios que avalen la división en ocho estancias cuando inicialmente estaba previsto que se dividiera en cuatro.

CUANDO LOS PRECIOS SUBEN EN ORIGEN, SE SIEMBRA MÁS

Existe una relación directa entre las ganancias que percibe un productor y su capacidad de siembra en futuras campañas. Cuando los precios caen en origen porque la oferta de papa en los puntos de venta es abundante, es más probable que el agricultor decida disminuir la superficie de cultivo de cara al siguiente año. En cambio, ante una cosecha escasa y unos ingresos favorables, se suele plantar más, lo que también puede generar una distorsión del mercado sobre todo cuando se hace de forma individual sin una planificación previa.

Asaga lamenta que no se haya informado, previo a las obras, sobre la nueva redistribución de las cámaras de frío de Benijos.



Preparación del terreno para la siembra de papas en La Esperanza (Tenerife). Imagen de archivo.

Los precios en origen por encima del euro en 2024 animaron a los productores a plantar más lo que explica, en parte, la abundante cosecha de este año.

Esta premisa explica en parte la abundante cosecha de papa de este año teniendo en cuenta que en 2024 los agricultores recibieron entre 1,20 euros y hasta 1,41 euros el kilo, según la estadística de precios del Gobierno de Canarias. En esta ocasión, se plantó un 30% menos debido a las importantes pérdidas de cosecha (en torno a un 60% de reducción) por la sequía de 2023. Este escenario de escasez puede repetirse en la campaña de 2026 dada la caída de precios de este año por debajo del euro, resultado del gran

stock de papa cosechada y del efecto que ejercen las importaciones, sobre todo las procedentes de países como Egipto, con condiciones de cultivo totalmente diferentes por cuestiones fitosanitarias, ambientales y empresariales, al competir en precio con el producto local.

LOS SUPERMERCADOS, "ALIADOS NECESARIOS" DEL SECTOR AGRARIO

Alonso Fernández, secretario general de la Asociación de Supermercados de Canarias (Asuican) manifiesta su preocupación por la percepción negativa y errónea sobre el papel que desempeñan las cadenas comercializadoras en la venta de producto local. "Somos los clientes de los agricultores y, por tanto, actuamos como aliados del sector agrario no como enemigos. Muchas veces se nos acusa injustamente de favorecer la importación cuando no somos importadores, sino compradores de producto local e importado para satisfacer las necesidades alimentarias de los consumidores canarios". Actualmente, añade, "en la gran mayoría de nuestros supermercados asociados predomina claramente la papa canaria, con un mayor número de referencias y

presentaciones, coexistiendo con la papa de importación en una proporción mucho menor."

Conscientes de la mayor producción de papa local de este año, "los supermercados siempre apuestan por lo nuestro y esta apuesta ha ido en aumento en los últimos años. De hecho, nunca antes ha habido tanta presencia de producto local como ahora, pero es inevitable disponer de una oferta variada en los lineales, principalmente porque hay que atender las necesidades de cantidad y variedad que el consumidor demanda, y porque cada cadena establece sus propias decisiones comerciales, así como también lo es que el consumidor pueda elegir entre una u otra opción en función de sus necesidades y de su presupuesto.", declara Fernández.

Asuican reconoce que prefiere trabajar con productores agrupados, ya que cuentan con una mejor organización y producción que los individuales, salvo en el caso de grandes productores capaces de garantizar un suministro continuo de papa durante todo el año. En cualquier caso, cuando se trata de pequeños agricultores



“Nunca antes ha habido tanta presencia de producto local como ahora en los supermercados, pero es inevitable contar con una oferta variada”,

Alonso Fernández, secretario general de Asuican.

no asociados, la entidad considera que debería ser la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR) la encargada de aglutinarlos, siempre que no estén integrados en otras estructuras como cooperativas o una OPFH.

Fernández cree que hay margen de mejora en las relaciones entre sector y supermercados para fortalecer la presencia de producto local en los lineales, pero considera necesario involucrar al resto de operadores que intervienen en la cadena de valor agroalimentaria. ¿Cómo? Mediante encuentros periódicos, como

el que se rescató este año con la convocatoria de la Mesa Sectorial de la Papa, tras más de una década sin convocarse, donde participen productores, cooperativas, supermercados, importadores y consumidores para exponer la situación de cada parte, conocer el abastecimiento que los clientes necesitan, teniendo en cuenta que sus preferencias son cambiantes, las debilidades y fortalezas de los agricultores a la hora de atender a esas necesidades, el intercambio de propuestas y, en definitiva, aspirar a una cadena agroalimentaria eficiente que permita al productor vivir dignamente de su labor, valorando la producción local y fomentando que el consumidor reconozca tanto su calidad y origen como los mayores costes de producción derivados del reducido tamaño de las explotaciones en Canarias.

SE MANTIENE EL AUTOABASTECIMIENTO PESE A LA MENOR SUPERFICIE DE CULTIVO

Canarias continúa manteniendo en torno al 60% de la cuota de abastecimiento de papa gracias a las mejoras en el manejo del cultivo (mecanización) y a la incorporación de sistema de regadío, pese

a la disminución que ha experimentado la superficie de cultivo entre 2013 y 2023. En esta década se han recortado en torno a 2.000 hectáreas de las 5.287 existentes, lo que supone una caída de cerca del 40% de los terrenos cultivados. Quedan actualmente 3.555 hectáreas dedicadas a este producto.

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, señaló durante la celebración de la Mesa Sectorial de la Papa que “podemos aspirar a un autoconsumo mayor teniendo en cuenta los efectos colaterales de la globalización en los mercados, de ahí la necesidad de apoyar a nuestros productores para que no abandonen manteniendo el precio en origen por encima del euro para que al productor le salga rentable”.

La presidenta de Asaga Canarias, Ángela Delgado, felicitó a la Consejería por la convocatoria de esta mesa y subrayó que “debería tener una continuidad en el tiempo para poder pautar la forma de trabajar este cultivo, contribuir a la subsistencia del sector y garantizar la disponibilidad de un alimento indispensable en la dieta de los canarios”.

“Podemos aspirar a un autoconsumo mayor teniendo en cuenta los efectos colaterales de la globalización en los mercados”,
Narvay Quintero,
consejero de Agricultura
del Gobierno de Canarias.

La menor siembra de papa resta más de un 6% a la producción asegurada de hortalizas en Canarias

Finca de papas en Tenerife.

Cerca del 80% de las indemnizaciones abonadas por Agroseguro fueron a parar a este cultivo afectado por la sequía y el viento en la campaña 2023-2024

Los riesgos climáticos son inherentes a la agricultura. La mayor o menor siniestralidad puede actuar en dos direcciones: a veces como acelerador, otras como desincentivador a la hora de contratar un seguro agrario. Todo depende de si el productor percibe el siniestro como una necesidad de disponer de mayor protección y, por tanto, decide invertir en seguridad, o si, por el contrario, lo desanima en su intención de continuar con el cultivo y desiste porque no le resulta rentable. La desincentivación explica este año el retroceso experimentado en la línea de aseguramiento de hortalizas en Canarias, tanto en superficie como en producción, debido principalmente a los daños por sequía (altas temperaturas) y viento que en la campaña 2023-2024 sufrió el cultivo de la papa, el producto con mayor capital asegurado (6,6 millones de euros).

Según los datos que maneja Agroseguro, la alta siniestralidad en el cultivo de papa acaparó el 79,3% de las indemni-

La producción de papa siniestrada representa casi un 20% de los más de 5 millones de kilos asegurados de este tubérculo.

zaciones en 2024, lo que supuso un desembolso por parte de esta entidad de 257.195 euros para cubrir la pérdida de más de 900.000 kilos a los agricultores afectados en 160 hectáreas de superficie siniestrada. El volumen perdido representa aproximadamente un 20% de los más de 5 millones de kilos de producción asegurada de este tubérculo de gran importancia en la alimentación de los canarios.

En términos generales, la superficie de hortalizas en las islas que cuenta con una cobertura pasó de 2.960 a 2.838 hectáreas entre 2024 y 2025, lo que supone cerca de un 5% menos de siembra de un año para otro. En producción asegurada, la caída fue algo más significativa al descender de 121,6 a 115,1 millones de kilos, es decir, un 6,3% de diferencia en términos negativos. En el cómputo total de esta línea de aseguramiento, la papa ocupa el primer lugar con 779,8 hectáreas y casi 21 millones de kilos protegidos. Le siguen por orden el pepino, la sandía, el

calabacín, el pimiento y el tomate que son los productos con mayor volumen de cosecha amparada bajo el paraguas del seguro agrario.

Para el director territorial de Agroseguro en Canarias, José Bernardo, “aunque los datos actuales muestren un pequeño retroceso en el seguro de hortalizas, cabe recordar que en la campaña 2022 y 2023 la producción asegurada en el Archipiélago se incrementó un 13,15%, por lo que confiamos en volver a recuperar cifras positivas de cara al futuro siempre pensando que el mayor nivel de profesionalización hacia el que se encamina el sector desde hace tiempo juega a favor de la contratación”.

Productores de papas consultados señalan que las altas temperaturas de los dos últimos años unido al exceso de humedad ambiental y a la falta de agua de riego en cantidad y calidad provocaron marchitamiento de la planta y afecciones importantes durante el periodo de tuberización como rajado o un reducido tamaño del tubérculo. Estas condiciones desfavorables inutilizaron comercialmente la cosecha.

LA CONTRATACIÓN, LA OPCIÓN MÁS RESPONSABLE POR SEGURIDAD

A pesar de que la alta siniestralidad en papa ha repercutido negativamente en la contratación del seguro de hortícolas en esta campaña, “acogerse a una línea de aseguramiento sigue siendo la opción más responsable y segura para los productores profesionales porque es la única herramienta disponible para garantizar la viabilidad económica de las explotaciones”, sostiene Bernardo.

Para impulsar la contratación, el Gobierno de Canarias lleva desde 1988 compro-



Finca de pepínos en Gran Canaria.

metido con este objetivo. Fue una de las primeras administraciones públicas en instaurar el seguro agrario en toda España y la medida está recogida en el Régimen Económico y Fiscal (REF). En 2024, esta comunidad autónoma se posicionó en segundo lugar, por detrás de Madrid, en aportar fondos propios, juntos a los de ENESA, para cubrir hasta un 65% de la prima comercial base neta abaratando así la contratación de una póliza. Para 2025, el Ejecutivo Autonómico ha incrementado en 500.000 euros las ayudas destinadas a la contratación pasando de los 4 a los 4,5 millones de euros. Esta aportación respalda el sostenimiento de las producciones locales a través del POSEI ya que los asegurados individuales, pero sobre los colectivos, se benefician de un importe superior.

“Confiamos en recuperar cifras positivas de cara al futuro pensando que el mayor nivel de profesionalización juega a favor de la contratación”, José Bernardo, director territorial de Agroseguro en Canarias.

El sector de la manzana reineta de Tenerife a la espera de un rescate

Los productores achacan la parálisis de la actividad a la baja rentabilidad, la competencia externa y la escasa promoción de la sidra POSMA

El cultivo de la manzana reineta, predominante en las medianías de municipios de Tenerife como Tacoronte, El Sauzal, La Orotava, Los Realejos o Icod de Los Vinos, donde obtiene las necesarias horas de frío para su desarrollo, no ha experimentado el despegue que proyectaba conseguir la Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife cuando se constituyó en 2007. Fruto de su trabajo nació posteriormente la sidrería Posma. Bajo esta marca se comercializó una de las primeras sidras de Canarias que sorprendió a expertos por sus características organolépticas y consiguió alzarse con el Primer Premio a la Mejor Sidra Espumosa Brut de España en el IV y XI Salón Internacional de Sidras de Gala (SISGA) celebrado en Asturias en 2014 y 2021, entre otros muchos galardones recibidos. Después de esa última fecha, la visibilización de este producto se ha ido apagando sin dejar rastro y el sector ha entrado en modo ralentí a la espera de un rescate.

Domingo García, productor en ecológico y miembro de esta asociación, que cuenta con una parcela en Tacoronte situada a 1.000 metros sobre el nivel del mar, alerta sobre la situación de vulnerabilidad en la que se encuentra el sector y teme por su desaparición. Achaca la situación de parálisis a factores tan diversos como la baja rentabilidad “con precios en origen que se mantienen igual desde hace 30 años” y no compensan el elevado coste de insumos como los fertilizantes orgánicos que, en su caso, emplea en su finca o lo que paga por el agua de riego suministrada por una empresa de abastecimiento urbano ya que hasta la altitud donde se encuentra su explotación no existe red disponible de la empresa pública Balten, cuyos caudales son más económicos.

Otras causas que afectan negativamente a la actividad las atribuye a la competencia de producciones foráneas que acaparan los puntos de ventas en el periodo otoño-invierno, la baja comercialización de la sidra POSMA que no ha terminado de calar en el consumidor porque “no se ha sabido promocionar este producto de calidad”. Cree que “ha faltado voluntad para encontrar una estrategia que impulse una salida para fortalecer el consumo de esta fruta y de los productos transformados”.

García, que comercializa su producción a través de SAT FAST garantizando así la venta de su cosecha a través de este canal, recuerda que la mayoría de las parcelas destinadas a este frutal templado obtienen producciones pequeñas que oscilan entre los 2.000 y 3.000 kilos de manzana reineta. Este año, con las lluvias, “se perdió casi toda la flor y la cosecha quedó bastante reducida por lo que muchos de los productores han optado por no re-

La sidra POSMA dejó de comercializarse en 2024 al no disponer de un lagar en condiciones para su elaboración.

cogerla a sabiendas que su rentabilidad será más baja todavía que en campañas anteriores”, manifiesta este agricultor.

Explica que “cuando se comercializaba la sidra POSMA, la manzana deformada que no era apta para su venta, se destinaba a la elaboración de esta bebida, pero en 2024 dejó de comercializarse y toda esa fruta se regaló a comedores sociales y entidades benéficas para su aprovechamiento”. Este tipo de prácticas “no

Piden a la Consejería de Agricultura implicación en la recuperación de la actividad y de esta bebida con reconocimiento internacional.

invitan precisamente a seguir cultivando. Los productores estamos desmotivados”, sostiene García, aunque reconoce que sigue manteniendo la finca, pese a una baja recompensa al año “por el placer de verla cultivada y para que no se pierda”.

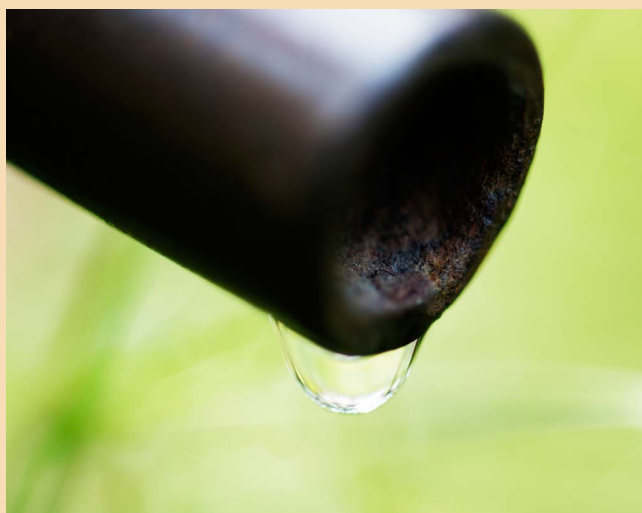
Gilberto Expósito, presidente de la Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife, señala que “hemos solicitado a las instituciones un lagar mayor, porque el que teníamos en El Sauzal se nos ha quedado pequeño, para poder transformar en sidra la producción que recibimos de los asociados con los que contamos actualmente, pero de momento no hemos tenido respuesta”. A falta de unas instalaciones de mayor dimensión, Expósito considera clave que se implique la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias en la recuperación de este sector, que produce en las islas en torno a 40.000 kilos de fruta, y al sostenimiento de un producto de calidad con reconocimiento internacional como es la sidra POSMA, que debería tener una promoción en todas las ferias donde se promocionen los productos de origen local.

Reconoce Expósito que la constitución de esta asociación se levantó con el esfuerzo de 80 productores, de los que solo quedan 15 en la actualidad. “Entiendo que muchos se hayan sentido defraudados después de las grandes expectativas que despertamos con la recuperación del cultivo de la manzana reineta, reconocida como una de las mejores de España, y de poner en valor un producto singular como la sidra POSMA con una producción paralizada desde 2024”. Confía en que, si “finalmente conseguimos el apoyo del Gobierno de Canarias, podamos devolver la ilusión a los agricultores y levantemos el vuelo”.



¿Qué tienen en común la papa y el tomate?

Un ancestro del tomate y una planta silvestre similar a la papa se cruzaron hace nueve millones de años y de este proceso de hibridación surgió el tubérculo actual. Es la conclusión a la que han llegado un grupo de científicos chinos cuyos estudios demuestran que un gen procedente del tomate le indica a la planta cuando tuberizar, mientras que otro gen derivado de la papa controla el crecimiento de los tallos subterráneos.



El riego por goteo, el sistema más eficiente con consumos medios de agua

Científicos valencianos han demostrado a través de varios estudios en cultivos de mandarina, níspero y aguacate que, “a mayor superficie mojada, mejor eficiencia del riego por goteo”. Para conseguirlo han duplicado el número de goteros por planta con una línea adicional de goteo entre filas de árboles lo que ha favorecido el desarrollo del cultivo, entre otros aspectos, consumiendo solo un 48% del agua disponible para regadío.



Crece la industria del aceite de aguacate

Del cultivo de aguacate, además de la fruta, se extrae aceite. Esta línea de aprovechamiento, que convierte un subproducto en un valor añadido, está creciendo de manera “significativa” en todo el mundo gracias a empresas italianas como Amenduni Nicola especializada en maquinaria de alta precisión para la extracción de este derivado con gran demanda en la industria alimentaria y cosmética.

Piensos a base de uva, naranja y aceituna para alimentación de ganado

Un consorcio internacional de 14 entidades, dentro del proyecto Newfeed, ha logrado convertir subproductos de uva, naranja y aceituna en piensos de proximidad para la alimentación de rumiantes y aves de corral, una manera de revalorizar un residuo agroalimentario, avanzar hacia una ganadería sostenible y reforzar la economía local. Se abre así la puerta a productos innovadores como suplementos funcionales o piensos enriquecidos.

