

CAMPO canario

Publicación de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias

 ASAGA Canarias ASAJA

Nº 147 de enero a junio de 2026



**TROPICALES, HORTALIZAS Y
VIÑEDO LIDERAN LA PRODUCCIÓN
ECOLÓGICA QUE AVANZA CON
OBSTÁCULOS EN CANARIAS**

**EL SECTOR PRIMARIO E INDUSTRIAL
HACEN PIÑA EN DEFENSA DE SU PILAR
ECONÓMICO. RECLAMAN UN POSEI
AUTÓNOMO Y ACTUALIZADO**

Sumario

2 Agrorreportaje

La agricultura ecológica avanza con obstáculos en la transformación del modelo productivo agrario de Canarias

8 Tomate

La competencia holandesa y polaca devora la rentabilidad del tomate canario al final de la campaña

10 Plátano

El sector platanero conserva su robusta estructura, pero su rentabilidad fluctúa

14 Viticultura

Uvas pasificadas convierten al Flor de Chasna Blanco Naturalmente Dulce en el Mejor Vino de Canarias 2026

18 Ganadería

Granjas lecheras más competitivas gracias a la tecnificación y genética

22 Flores y plantas

Norma sobre agrovoltaica: nueva vía para rentabilizar el campo y evitar la ocupación industrial del suelo agrario en Canarias

24 Apicultura

Mónica Ojeda, apicultora: "Las mieles canarias son tan diversas como nuestro territorio"

26 Hablamos con...

"Aumentar la producción europea de fertilizantes es interesante, pero crear una industria química requiere tiempo", José Luis Cruz, responsable técnico del laboratorio de Canarias Explosivos

32 Cuestión de Técnica

La salinidad y la alcalinidad en los suelos agrícolas de Gran Canaria

37 I+D+i

Lala Mermeladas despierta los sentidos con un abanico de originales sabores

38 Actualidad

Unión histórica de los sectores primario e industrial para "Salvar El Posei"

40 Entre calderos

Álvaro González, chef del restaurante El Salitre: "Es injusto que nuestras producciones no tengan la fama que merecen pese a su calidad y sabor"

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 maquetación

Airam Abella

Fotografía

Maite Díaz

Recursos gráficos

Gratuitos de Freepik

Generados mediante IA

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

www.asaga-asaja.com/

Redes Sociales

www.facebook.com/ASAGA.Canarias

www.instagram.com/asagacanariasasaja

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.

MÁS SEVERIDAD Y MENOS FLOJERA CON LOS IMPORTADORES DE FRUTA ILEGAL

Canarias, a diferencia de Australia que cuenta con uno de los sistemas fitosanitarios más estrictos y efectivos del mundo para impedir la entrada de plagas y enfermedades y proteger su agricultura, aplica castigos poco severos a las importaciones ilegales de frutas frescas pese a estar prohibidas por la Orden del 12 de marzo de 1987, la norma que regula la importación, exportación y tránsito de vegetales en las islas. Si se aplicara un régimen sancionador estricto y desincentivador, no existiría la reincidencia en este tipo de delitos que representan una amenaza de gran impacto para la producción agrícola local, la economía de los productores, la seguridad alimentaria y la biodiversidad de nuestro territorio.

Los importadores actúan impunemente porque el sistema de protección en el archipiélago falla en la vigilancia de los Puntos de Inspección Fronteriza (PIF) de los puertos y aeropuertos por la falta de inspecciones físicas a las mercancías importadas. Los infractores, conocedores de estas flaquezas, sortean los controles y acaban introduciendo productos para su comercialización sin importarles otro objetivo que no sea el jugoso margen de beneficios que les reporta, a sabiendas que las conse-

cuencias son laxas y asumibles para su bolsillo.

Este tipo de importaciones no solo compiten en precio con las producciones locales, al ser más baratas, sino que funcionan como vectores de gran capacidad al introducir patógenos que se alimentan de un amplio abanico de cultivos y sobreviven gracias a las benevolencias de nuestro clima subtropical. A la vista está lo ocurrido en las últimas décadas con la polilla guatemalteca de la papa, el virus de la cuchara y la tuta absoluta del tomate, la cochinilla del aguacate y, más recientemente, la filoxera. La aparición y rápida expansión de estos organismos nocivos, además de los daños en la planta, las mermas en cosecha y las restricciones en comercialización, supone buscar insecticidas autorizados específicos para su control y no siempre resulta ni fácil, ni rápido, ni efectivo.

Las amenazas fitosanitarias siguen latentes a las puertas de Canarias. Algunas de las más temidas como el Fusarium T4, presente en plantaciones de banana en Sudamérica o el gorgojo africano de la batata, entre otras muchas, se pueden introducir en cualquier momento si al blindaje no se le arreglan las

grietas. La Ley 43/2002 de Sanidad Vegetal establece sanciones graves y muy graves para quienes infrinjan la norma. ¿Por qué no se aplican con contundencia? Las multas deberían ser inmediatas y disuasorias y para eso tienen que ser cuantiosas, que realmente duelan y den ejemplo; el importador ilegal, por otra parte, debe ser vigilado en todas sus otras transacciones para evitar que reincida y, en el caso de hacerlo, retirarle la autorización a seguir importando.

Únicamente con medidas sancionadoras de calado, respaldadas por un aumento de inspectores, la ayuda de tecnología con el uso de escáneres de rayos X y una colaboración más estrecha entre el Estado, de quien dependen las áreas aeroportuarias, y el Gobierno de Canarias, a quien compete la vigilancia en la comercialización interior, se podrá poner freno a estas prácticas nocivas. Ser flexible en el cumplimiento de las leyes genera más competencia desleal, debilita a nuestras empresas agrarias, propicia el abandono de la tierra y contribuye a la circulación de alimentos sin control que afectan a nuestra salud. Si es lo que quieren nuestras autoridades, sigan como hasta ahora. De lo contrario, aplíquense con más severidad y menos flojera.



Vista panorámica de la Ecofinca Mar y Sol (Icod de Los Vinos). Imagen cedida.

La agricultura ecológica avanza con obstáculos en la transformación del modelo productivo agrario de Canarias

Tropicales, hortalizas y viñedo, con cerca de 1.500 hectáreas, duplican la superficie de cultivo. Las deficiencias estructurales del archipiélago en materia de suelo, agua, burocracia y relevo generacional ralentizan su expansión

Quienes hace treinta años defendían a contracorriente la agroecología (conocimiento científico) y la agricultura ecológica (la práctica) eran tachados de “esotéricos” o “hippies”. Hoy la UE, tras reconocer que funcionan, no solo avala este modelo de producción, sino que impone a través del Pacto Verde Europeo y su estrategia “De la Granja a la Mesa”, una transición hacia sistemas sostenibles como el camino a seguir para obtener alimentos más sanos para el organismo, el medio ambiente y los productores. Su implantación en Canarias ha logrado en la última década un avance constante y prometedor, no exento de obstáculos que ralentizan una mayor expansión.

Los datos que maneja el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del Gobierno de Canarias, órgano encargado del control y certificación de la producción ecológica, revelan que la superficie inscrita en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y en la de Las Palmas alcanza las 9.129 hectáreas. Si exceptuamos el predominio de los pastos permanentes (70%) en el cómputo total, los cultivos de tropicales (plátano y aguacate), hortalizas y viñedo lideran la transición verde tras haber duplicado su presencia al pasar de 652 a 1.470 hectáreas entre 2015 y 2025. Este aumento representa un 3,7% del total de la producción agrícola del Archipiélago.

Para el doctor en Ingeniería Agrónoma, Javier López Cepero, responsable del Departamento Técnico de la mayor organización de productores de plátano de Canarias, Coplaca OPP y experto en agroecología,

“Es importante un cambio de mentalidad a la hora de organizar el trabajo y la mano de obra que exige formación, investigación, divulgación y tiempo”, Javier Cepero, experto en agroecología.

“estamos en el camino correcto. Se ha demostrado que técnicas como la biofumigación para la desinfección de los suelos, el control biológico para la lucha contra plagas y enfermedades o el uso de compost para la fertilización son efectivas y, por convencimiento, al llevarlas a la práctica y al ser más accesibles a los agricultores, se va extendiendo su uso”.

Estas prácticas, en su opinión, implican “un cambio de mentalidad a la hora de organizar el trabajo y la mano de obra que exige formación, investigación, divulgación y tiempo”. Recomienda “probar en todos los cultivos, pero sin lanzarse. Hay que ir poco a poco porque cada cultivo tiene sus exigencias de suelo y manejo”. Subraya la labor investigadora y divulgadora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y del Cabildo Insular de Tenerife, y propone fijarse en “aquello que funciona en horticultura y fruticultura tropical para optimizar la metodología y difundirla disponiendo así de una reserva alimentaria local que nos haga depender menos del exterior sobre todo en situaciones de conflicto internacional”.

La conversión de una parcela hacia el modelo ecológico tarda unos tres años. Durante este tiempo apenas hay producción y, por tanto, la rentabilidad decae. Para sortear este hándicap, lo recomendable, según este experto, es dividir la explotación en parcelas y comenzar el cambio por una de ellas. El primer paso es aportar materia orgánica (estiércol, compost, abonos verdes, restos de cosecha) para iniciar el proceso de saneamiento y recuperación de un suelo tratado con químicos durante décadas.

Se puede elaborar compost con aquello que resulte un problema. El césped de los campos de golf, por ejemplo, equivalente a la gallinaza, es un material “fantástico” para ser transformado en abono, subraya Cepero. En islas como La Palma, el estiércol de vaca, con gran demanda en el sector platanero, no es susceptible de ser compostado porque su gestión está resuelta lo que demuestra que muchas explotacio-

nes, sin estar certificadas en ecológico, han empleado históricamente este insumo con resultados positivos a nivel edafológico, nutritivo y productivo.

“Cualquier suelo es recuperable, incluso los más afectados por plaguicidas. La clave está en el aporte de materia orgánica”, afirma con rotundidad Cepero aferrándose al mantra, pilar de la agroecología, que cambia el modo de entender la agricultura: “no se fertiliza a las plantas, sino que se alimenta el suelo para que sea capaz de alimentar a las plantas”.

Para poder disponer de un compost de calidad, el punto de partida es la separación en origen de la fracción orgánica doméstica (frutas, verduras, carnes, pescados, cáscaras) en bolsas compostables a través de la implantación del contenedor marrón para su posterior tratamiento industrial en plantas especializadas. Esta práctica relativamente reciente, sobre todo en municipios como Santa Cruz o La Laguna, todavía no se ha llegado a generalizar en Canarias. Una vez se extienda su uso, se complementa con acciones educativas y de concienciación sobre la forma correcta de separar los biorresiduos generados por la población, y se genere interés entre los productores para que elijan el compost local, de kilómetro cero y sin huella de carbono, “el sector de la fertilización natural tendrá más posibilidades de crecimiento”.

En esta línea de trabajo se ha especializado, desde hace casi cuatro años, el proyecto Comunidades Turísticas Circulares (CTC), liderado por Ashotel y Asaga Canarias con el impulso del municipio de Adeje. La iniciativa transforma biorresiduos (restos de frutas y verduras) hoteleros, separados meticulosamente y bajo control en las cocinas de estos establecimientos para evitar impropios, en compost de alta calidad que se emplea posteriormente como abono en fincas hortofrutícolas de Tenerife. Los productos cosechados acaban formando parte de la oferta gastronómica que se sirve en los hoteles participantes.

Este modelo de economía circular pione-

ro, al que ya se han sumado 30 establecimientos hoteleros y ha transformado 3.200 toneladas de biorresiduos en 1.200 toneladas de compost para fertilizar hasta el momento 115 hectáreas de cultivo, ha logrado además crear una red colaborativa con las entidades públicas que contribuyen con la logística, las instalaciones gestoras donde se procesan esos biorresiduos y las fincas agroecológicas a donde llega el fertilizante natural obtenido. El objetivo de futuro de este proyecto es seguir creciendo y lograr que más hoteles, municipios y explotaciones formen parte de esta transformación de la agricultura con vistas a reducir la dependencia externa de Canarias de los fertilizantes de síntesis y contar con una mayor despensa de productos locales.

OBSTÁCULOS

Canarias, por su condición ultraperiférica, soporta condicionantes estructurales que impiden prosperar a la agricultura ecológica como en otras regiones españolas. El reducido tamaño de las explotaciones, la escasez, calidad y el elevado precio del agua de riego, la dificultad a la hora de acceder a suelo agrario, calificado como el más caro de España, la burocracia y la competencia exterior de productos ecológicos importados más baratos, además de la falta de relevo generacional, no facilitan que el sector alcance la madurez, aunque “avanza hacia la media española”, que representa el 12% de la superficie agraria útil, según apunta Luis Arráez, director general del ICCA.

Para impulsar su desarrollo, este organismo actúa en varios frentes. Lidera el pro-

grama de referencia ecocomedores - galardonado recientemente con el Premio Especial Estrategia NAOS, otorgado por el Ministerio de Consumo - enfocado a mejorar la calidad de la alimentación incorporando productos ecológicos, frescos, locales y de temporada a los menús de centros escolares, sociosanitarios y de restauración colectiva de las islas. Actualmente, el programa cuenta con cerca de 150 centros escolares en todo el Archipiélago y se aproxima a los 22.000 comensales.

Arráez subraya que “la evolución de esta estrategia ha sido muy positiva. Estamos convenciendo y animando a más centros y a más agricultores a sumarse a esta iniciativa”. Agradece la implicación de la Consejería de Educación, que considera, “fundamental” porque se ha logrado que, a través de una resolución, se obligue a todos los centros educativos de Canarias con comedor de gestión directa a ofrecer menús más saludables. Los productores, por su parte, “al trabajar con canales cortos de comercialización y sin intermediarios, ganan en rentabilidad”, señala.

La mejora en la línea de ayudas dentro del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) para que sean subvencionables no solo las prácticas y los métodos de producción ecológica, sino también la superficie agrícola en conversión, es otro aliciente. Dotada con un crédito de 88.400 euros para la presente convocatoria, en un 14% aportados por la Consejería de Agricultura, a través de fondos consignados en los presupuestos del propio ICCA (la mayor parte corre a cuenta de la UE y el Estado), la compensación está enfocada a facilitar el cumplimiento con los compromisos agroambientales. A juicio de Arráez, “la dotación debería aumentarse en el futuro para seguir incentivando la incorporación de nuevos productores”.

Además de las acciones anteriores, el ICCA tramita gratuitamente la certificación ecológica y se encarga de los controles de las explotaciones, además de convocar encuentros anuales con productores ecológicos donde exponen sus problemáticas y

“La evolución del programa ecocomedores ha sido muy positiva. Estamos convenciendo y animando a más centros y a más agricultores a sumarse”, Luis Arráez, director general del ICCA.



se aportan soluciones eficientes. En estos momentos se trabaja en la creación de viveros ecológicos certificados para la producción de semillas.

LA EXPERIENCIA DE LA ECOFINCA MAR Y SOL

Dedicada a la agricultura desde hace trece años, Marisol Casimiro persuadió a su padre hacia un cambio en el modo de producir plátano y hortalizas de hoja cuando se dio cuenta de que un suelo saturado por exceso de fitosanitarios, herbicidas y abonos químicos era incapaz de ofrecer cosechas rentables y la única alternativa pasaba por vender la explotación. Así nació en 2024 Ecofinca Mar y Sol (Icod de los Vinos), un proyecto familiar que, además de comercializar sus producciones y estar abierto a visitas y eventos, ha comenzado a dar su fruto después de tres años de reconversión. Actualmente también es receptora del compost procedente de CTC.

“Ahora, la calidad de los cultivos es sorprendente, tanto por el tamaño como por el sabor de los productos obtenidos. No tiene nada que ver con lo que producíamos antes”, manifiesta Casimiro. Reconoce, no obstante, que la transición no ha resultado fácil. “La regeneración de los suelos y, económicamente hablando, ha sido costoso, sin olvidar el cambio de mentalidad que supone cultivar sin químicos creando áreas de biodiversidad o asociaciones de cultivos que se favorezcan entre sí para el control de las plagas”.

Pese a las dificultades, “la reconversión a ecológico ha valido la pena por los buenos resultados de las cosechas, la rentabilidad, que nos ha permitido continuar en la agricultura, por nuestra salud y porque apoyamos al medio ambiente con una menor huella de carbono”, manifiesta.

En el horizonte, la principal demanda de esta joven productora es disponer de agua

en cantidad y calidad para poder seguir produciendo. Su familia, junto a otros agricultores de la comarca llevan desde 2008 reclamando al Cabildo Insular de Tenerife la instalación de una desalinizadora en el noroeste de la isla que les permita suministrarse de recursos hídricos bajos en salinidad para que sus producciones continúen con vida. De momento siguen esperando.

“Tras la reconversión a ecológico, la calidad de los cultivos es sorprendente, el único problema es la falta de agua de calidad para seguir produciendo”, Marisol Casimiro, Ecofinca Mar y Sol.

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



La competencia holandesa y polaca devora la rentabilidad del tomate canario de exportación al final de la campaña

La entrada temprana de grandes volúmenes de producciones de estas regiones a las centrales de compra europeas obliga a la retirada de los productores locales ante la fuerte caída de los precios, favorables hasta el mes de abril

El tomate canario de exportación, que se comercializa durante el periodo invernal en los mercados del norte de Europa cuando estos carecen de producción, ha tenido que optar en esta campaña 2025-2026 por una maniobra “militar” y retirarse antes de lo previsto ante el adelanto de la llegada de grandes volúmenes, procedentes de Holanda y Polonia, dos de los principales productores y exportadores

europeos cuyas producciones se aproximan a los 1.000 millones de kilos anuales exportados. Esta incursión de la competencia, coincidiendo en tiempo con la presencia del producto de las islas en los lineales, ha provocado una estrepitosa caída de los precios en perjuicio de las rentas del sector local.

Marcelo Rodríguez, director general de Coagrisan, cooperativa especializada en este cultivo que reside en el municipio de La Aldea de San Nicolás (Gran Canaria), reducto del sector tomatero en Canarias, justifica la decisión de frenar los envíos al exterior después del mes de abril como medida para “evitar una pérdida mayor de rentabilidad”. Aclara que hasta ese momento se abonaba el bulto o caja estándar de 6 kg de tomate canario a 16 euros el kilo, pero con la entrada de la competencia la cotización se rebajó hasta los 3 euros, una reducción considerable de 13 euros.

La ventaja competitiva de las producciones holandesas y polacas se basa en la alta tecnificación de sus invernade-

ros con procesos productivos automatizados que les permiten cuadruplicar o quintuplicar el rendimiento del cultivo por metro cuadrado y reducir el precio comercial de manera significativa. Además, su cercanía terrestre a las grandes centrales hortícolas de compraventa europeas minimiza sus costes de producción en transporte, combustible y logística en comparación por ejemplo con el transporte marítimo que requiere el tomate canario o los insumos al alza debido al conflicto en Oriente Medio.

“Nuestro producto, a diferencia, juega con la singularidad de su sabor gracias a una mayor exposición lumínica y a una calidad superior resultado de un cultivo en producción integrada con una manejo respetuoso con la seguridad alimentaria, el medio ambiente, la salud del productor y el consumidor y son estos valores, que se aproximan a una agricultura ecológica, aunque sin estar certificada porque producimos en hidropónico sin suelo, los que nos identifican y diferencian de cara

Los precios se han desplomado hasta 13 euros por bulto o caja estándar de 6 kilos pasando de los 16 a los 3 euros.



al consumidor dentro y fuera de las islas”, sostiene el director general de Coagrisan.

Con la mercancía en tierra, el sector tomatero tuvo que maniobrar para intentar canalizarla hacia el mercado interior a través de una cadena de supermercados con la que Coagrisan tiene firmado un contrato comercial anual en Gran Canaria o buscarle salida mediante una conocida marca de distribución de zumos y gazpachos con la

que esta entidad comercial trabaja en la Península. Hay que tener en cuenta que solo el 3,3%, es decir, 500.000 kilos de los 15 millones de tomate local que comercializan en el exterior se queda la isla. Encontrar alternativas rápidas para solventar situaciones adversas como la de esta campaña no resulta fácil cuando se supera ese porcentaje y parte del producto acaba como desecho.

MARRUECOS, EL GRAN RIVAL EN MATERIA LABORAL

Si hay un competidor voraz que acapara las importaciones extracomunitarias a la UE, ese es Marruecos. Con más de un 70% de cuota de mercado, según cifras del Ministerio de Agricultura basadas en los datos de Eurostat, se ha configurado como el principal suministrador de tomate. Este posicionamiento, que no ha parado de crecer en los últimos años, se debe, entre otros aspectos, a disponer de mano de obra barata, a costes irrisorios, frente a lo que debe pagar un empresario agrario en Canarias.

Por otro lado, poder utilizar fitosanitarios, prohibidos en Europa, reporta a los productores marroquíes mayor productividad y menores costes de producción, una clara competencia desleal denunciada en reiteradas ocasiones por el sector agrario comunitario al romper el modelo de agricultura que defiende Bruselas, pero que luego es incapaz de vetar a los países terceros.

EL RETO DE AVANZAR EN MODERNIZACIÓN

El director general de Coagrisan tiene claro que avanzar en modernización, recurriendo a la Inteligencia Artificial para adelantarse a posibles plagas y enfermedades que puedan afectar al cultivo y atacarlas antes de que prospere es el principal reto por delante. “Mejorar nuestros procesos productivos con ayuda de la automatización no solo nos permitirá anticiparnos a problemas y buscar soluciones, sino que contribuirá a suplir el déficit de mano de obra en la actividad”.

“El tomate canario se diferencia por su sabor y calidad superior resultado de un cultivo en producción integrada, casi en ecológico”, Marcelo Rodríguez, director general de Coagrisan.

El sector platanero conserva su robusta estructura, pero su rentabilidad fluctúa

Javier Palenzuela, director general de COPLACA: “debemos enfocarnos en obtener buenos precios de retorno para evitar el abandono y sobrevivir a la presión de la banana”

La superficie de cultivo (De 8.986 a 8.631 Ha.) así como el número de productores de plátano en Canarias (De 7.849 a 7.032) presentan una leve reducción (entre un 4 y un 10,5%, respectivamente) en la última década. Los datos publicados en los anuarios de Asprocan en 2016 y 2026 ponen de manifiesto la robustez estructural de la principal actividad exportadora de las islas, aunque no siempre sea sinónimo ni de armonía interna, a tenor de la crisis vivida con la PNL que reasigna las ayudas limitando el volumen producido por hectárea, ni de rentabilidad. Los vaivenes climáticos recientes, bien por altas temperaturas o fuertes vientos, provocaron superproducciones como la de 2023 con más de 467.000 toneladas o mermas de hasta un 12% de cosecha en 2025 cuando no se superaron las 374.000 toneladas, la tercera más baja del periodo. Dos situaciones opuestas traducidas en márgenes de ganancias muy dispares para el agricultor.

Javier Palenzuela, director general de Coplaca OPP, la organización de productores con la mayor cuota de producción de Plátano de Canarias (30% del total), calificó de “anómala” la tendencia alcista expe-

rimentada por los precios en 2025, tanto en origen como en destino, y apuntó a la elevada siniestralidad como la causante de los 16 millones de kilos en pérdidas que dejó la borrasca Dorothea (diciembre de 2024), diez de los cuales pertenecientes a esta entidad comercializadora. Con una menor oferta de fruta, las cotizaciones se dispararon, justo lo contrario de lo ocurrido en 2023, lo que resultó “positivo” para el productor, que llegó a percibir de media entre 1,20 y cerca de 1,60 euros el kilo, pero no tanto para el consumidor que terminó pagando más de 2,50 euros el kilo en las islas o 3,50 euros el kilo en la Península si quería consumir el producto nacional.

El volcán de La Palma y la transformación del sector en comunidades de bienes, posibles causas de la ligera bajada en superficie de cultivo y número de productores.

Este año 2026, sin embargo, los precios han entrado en modo estabilización sin demasiados sustos para el productor. En el mes de abril, se podía adquirir Plátano de Canarias a una media de 1,45 euros por kilo, cuantía que deja en el campo 80 céntimos por kilo producido y comercializado. Una remuneración que, en opinión de Palenzuela, “permite cubrir los costes de producción una vez sumada la ayuda compensatoria de 33 céntimos por kilo procedente del POSEI”. Esta medida específica de apoyo a la producción agraria de las Regiones Ultraperiféricas (RUP), como señala el informe del Tribunal de Cuentas Europeo, ha contribuido a “mantener la competitividad de esta actividad y a cubrir el déficit de beneficio que percibe quien produce”, pese a esas ligeras variaciones en el número de productores y la superficie de cultivo.

El director general de Coplaca OPP considera importante matizar que esa disminución puede responder a dos causas. Por un lado, a las pérdidas de fincas que quedaron sepultadas tras la erupción del volcán de La Palma en 2021, por otro, a la conversión de las pequeñas explotaciones familiares en comunidades de bienes,



Javier Palenzuela, director general de Coplaca OPP.



Un operario desmanillando una piña de plátanos.

un síntoma del elevado minifundismo agrario que caracteriza a Canarias. Con esta figura jurídica no solo se conserva la propiedad de la tierra, evitando dividirla físicamente en parcelas por cuestiones de herencias, operando como una unidad única productiva, sino que resulta más rentable para poder hacer frente a los elevados costes de producción y a la presión de la banana de importación que va comiendo terreno al Plátano de Canarias en momentos de bajadas de producción.

Para Palenzuela, “teniendo en cuenta que no podemos competir con la banana, por una cuestión de volúmenes, debemos enfocarnos en buscar estrategias para adaptarnos y sobrevivir y, la mejor forma, es lograr buenos precios de retorno para que el productor no abandone”. Y añade: “hablar de cuotas de mercados es una distracción, el sector prefiere menos presencia de plátano en los puntos de venta y mayor rentabilidad para poder mantenerse de manera sostenida en el tiempo”.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Sobre el trabajo que está llevando el sector platanero de Canarias para cumplir con las normas de presentación en los puntos de venta, caja, flow pack, encintado y expositor con el fin de identificar

de manera homogénea la fruta de las islas y no confundir al consumidor, el director general de Coplaca OPP cree que “se está logrando una mejor identificación del producto para demostrar que el plátano canario es un producto diferente que cuenta con un sello de calidad como la IGP”, pero aclara que “en el mercado peninsular cada cliente es distinto y cada uno quiere el plátano con una presentación y una colocación distinta y ahí es donde radica la dificultad”. En cualquier caso, “nuestro trabajo debe ser inculcar a las cadenas de supermercados el modelo para que esa identificación sea correcta”.

Coplaca OPP, que aglutina a 3.000 productores, 21 empaquetados y cuenta con una superficie de cultivo superior a las 2.700 hectáreas, es la única de las seis organizaciones de productores que de momento ha conseguido que todas sus cooperativas y empaquetados sean identificadas con la misma caja y la misma marca, resultado de una labor de años. “Nuestra organización no solo gestiona ayudas, producimos bajo unas normas de calidad y con un mismo precio. Las diferencias entre cooperativas están en el código de barras. Creemos en este modelo que en los inicios fue motivo de discusión, ahora ya no”.

EL EFECTO INFLACIONISTA DEL CONFLICTO EN ORIENTE MEDIO

Cualquier conflicto internacional, con origen en Estados Unidos, desata una ola de consecuencias económicas de alto impacto que acaba golpeando duramente a todos los sectores. El del plátano no se libra. Su dependencia de inputs como los combustibles, la energía y el transporte marítimo mantienen en constante alerta a los productores. Los precios están subiendo de forma disparatada y los fletes ya son un 20% más caros que antes del comienzo de la guerra de Irán. A este porcentaje se suman el coste de los insumos como fertilizantes o fitosanitarios que también se incrementan y lo seguirán haciendo mientras no acabe la contienda y se abra el estrecho de Ormuz.

Cubrir el coste real del transporte marítimo de mercancías es una de las reivindicaciones históricas del sector platanero. Actualmente, solo está cubierto algo más del 70% con un soporte financiero de 20 millones de euros, pero resulta “insuficiente”. Los productores estiman que la cuantía debería aproximarse más a los 30 millones para poder compensar el tránsito de trasladar la fruta desde el Archipiélago hasta el mercado peninsular. Llevan años de negociaciones con el Ministerio de Fomento para lograr que tanto la cuantía como los conceptos subvencionables sean los adecuados para el plátano. De momento, sin éxito.

*“Debemos inculcar a las cadenas de supermercados el modelo de identificación del plátano de Canarias para que sea correcta”,
Javier Palenzuela.*



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

**Para hacerlo
fácil ya estamos
nosotros**





Uvas pasificadas convierten al *Flor de Chasna Blanco* *Naturalmente Dulce* en el Mejor Vino de Canarias 2026

Resultado de la calurosa añada 2023, la bodega Cumbres de Abona logra con este embotellado subirse al podio dorado por primera vez en esta categoría

¿Quién dice que, de un viñedo sometido a estrés térmico, no se puede obtener un resultado positivo? La bodega Cumbres de Abona lo consiguió este año con el Flor de Chasna Blanco Naturalmente Dulce, distinguido por primera vez en esta categoría con el premio al Mejor Vino de Canarias 2026 ex aequo, en el marco del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias que organiza el Ejecutivo Regional a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). El galardón, compartido en esta edición con Pico Cho Marcial Tinto de la SAT Viticultores de la Comarca de Güímar, premia la extraordinaria elaboración obtenida, resultado de la pasificación de la uva en la cepa durante la añada de 2023, que para quien no lo recuerde, se caracterizó por sucesivas olas de calor que provocaron un adelanto y al tiempo una reducción significativa de la vendimia.

Domingo Rodríguez, enólogo de esta bodega desde hace más de tres déca-

das, recuerda el desánimo de los viticultores en aquel momento temiendo la pérdida total de la cosecha, pero la aplicación de una técnica ancestral para provocar la sobremaduración de la fruta en la planta, logró sacar provecho del exceso de calor. Una vez la uva está pasificada, se macera en frío para ablandarla y posteriormente se prensa para extraer el mosto, que fermenta a entre 22 y 23 grados. Cuando

“El trabajo en campo aporta el 75% de la calidad de un vino, complementado con las labores de bodega y una buena organización”, Pedro Rodríguez, enólogo de la bodega Cumbres de Abona.

alcanza los 15 grados de alcohol natural, explica, “la levadura se muere y queda el azúcar y alcohol natural”, tras lo cual se deja reposar, entre dos y tres años, antes del embotellado para obtener “un vino más redondo”.

El Flor de Chasna Blanco Naturalmente Dulce, caracterizado por su color amarillo intenso con reflejos dorados, aromas amielados y afrutados y un potente sabor, ha sido distinguido además en certámenes nacionales e internacionales como CERVIM, CINVE y el Concurso Nacional Pequeñas Denominaciones de Origen. Estos reconocimientos se suman al extenso medallero de la cooperativa Cumbres de Abona, que oferta una veintena de vinos diferentes, convertida en un referente en el sector vitivinícola canario por su apuesta por la calidad, la innovación y la diversificación de la producción agraria.

“Disponer de viña saneada y garantizarse el agua de riego es el primer paso para que las nuevas generaciones inviertan en viticultura”, sostiene este experto.

Sobre cómo logra afinar el enólogo los vinos año tras año para que sigan alcanzando la excelencia, Rodríguez señala que “lo más importante es el trabajo en campo, el manejo del viñedo, que aporta un 75% de la calidad de un vino”. Se complementa con las labores en bodega, la buena organización y la rigurosidad en el cumplimiento de los tiempos durante todo el proceso de elaboración.

AMENAZAS Y OPORTUNIDADES

Sorteada la filoxera, que aparentemente está controlada y no parece que se adapte bien a las condiciones edafoclimáticas de Canarias, la virosis en viñedo, que ataca a la práctica totalidad de las cepas en el archipiélago y la falta de agua son, a ojo de Rodríguez, las principales amenazas del sector vitivinícola de Canarias, de ahí las mermas en las producciones. Respecto a la primera, la solución pasa por crear viveros autorizados de pies madres para multiplicar planta libre de virus. “Disponer de este material genético nos permitiría garantizar una producción mínima a las futuras generaciones de viticultores que se incorporen o a quienes opten por hacer plantaciones nuevas para ser rentables y poder subsistir”, sostiene este experto.

Sin embargo, de nada sirve contar con un viñedo saneado si la disponibilidad de los recursos hídricos es limitada. Es cierto que “como hemos tenido un invierno lluvioso, muchas viñas que se estaban mu-

riendo, se están empezando a recuperar, pero poder regar es el primer paso antes de invertir en viticultura”, subraya el enólogo de esta bodega.

Reconoce que el mercado del vino funciona como una montaña rusa, “en ocasiones arriba y, otras veces, abajo” pero considera que “está de moda entre la juventud”. Da fe de ello con dos hijas jóvenes que se decantan por los afrutados embotellados con DOP, una opción interesante para iniciarse en el mundillo de los vinófilos, asociado a un cierto caché social. Valora positivamente la labor promocional que está llevando a cabo el Cabildo Insular de Tenerife con el producto local y cree que la gran oportunidad llegará cuando “se logre explotar que todo el turismo que nos visita consuma nuestros vinos”.

PREVISIÓN DE COSECHA

Tras años de intensa sequía, las precipitaciones de este año han devuelto la esperanza al sector vitivinícola y al mercado local carente de una oferta suficiente que responda a la gran demanda. La previsión para esta campaña apunta a una producción media-alta, según adelanta Rodríguez, e incorpora las buenas expectativas para los viñedos de secano de las partes altas de la comarca de Abona “que han comenzado a recuperarse y, si el próximo año continúan las lluvias, es probable que ya empiecen a dar fruto”.

COSMOPOLITES SORDIDUS

BIOCONTROL DEL PICUDO DE LA PLATANERA

BIOCONTROL

Difusor de feromona de agregación para la atracción de ambos sexos de *Cosmopolites sordidus*, junto a la trampa EOSTRAP[®] COSMOPOLITES CAPTURAS EN SECO

www.cosmopolitesordidus.com



VISITA
NUESTRA WEB
CORPORATIVA



VISITA
NUESTRA TIENDA
ONLINE



VISITA LA WEB
ESPECIFICA



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: agrodtago@agdrago.es

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





Granjas lecheras más competitivas gracias a la tecnificación y genética

La producción de leche de vaca en Canarias aumenta un 12% en cinco años. La transformación digital, los cambios en el manejo de la explotación, la formación del ganadero y la selección de animales más productivos y sanos dan su fruto

La producción de leche de vaca en Canarias se incrementó un 12% entre los años 2020 y 2025, pasando de las cerca de 46.000 a las más de 51.000 toneladas anuales, según los registros del Gobierno autonómico. Este repunte, a juicio del ganadero, José Manuel Medina, administrador de Agropecuaria Furel (La Aldea de San Nicolás, Gran Canaria) con cerca de 2.000 cabezas destinadas principalmente a explotación lechera, puede responder a la suma de un conjunto de factores: tecnología, formación, manejo y genética que han mejorado significativamente el modo de trabajar con el ganado para

garantizar su seguridad, bienestar y productividad. Sobre estos pilares se apoya el cambio estructural de este sector cada vez más modernizado y profesionalizado que aspira a ser rentable.

Cuesta pensar que una explotación ganadera, sobre todo cuando se trata de una instalación de gran envergadura, pueda responder a las demandas actuales del mercado y cumplir con las exigentes normativas europeas en materia de calidad, seguridad alimentaria, bienestar animal y protección medioambiental sin estar tecnificada y, sobre todo, sin la disponibilidad

de datos. El uso, por ejemplo, de crotales electrónicos con chips incorporados, collares o podómetros (que registran todos los movimientos del animal y analiza sus hábitos) aportan información continua y precisa a tiempo real para monitorear la producción, salud, estado cíclico, celos partos y trazabilidad del rebaño. Información que permite, entre otras cuestiones, adelantarse a cualquier posible crisis y prevenir, algo que antes, sin el uso de estas herramientas, no sucedía.

“Es como si la vaca nos hablara en todo momento gracias a estos dispositivos”,

manifiesta Medina. Dados los buenos resultados de este seguimiento, su previsión es seguir tecnificando incorporando poco a poco otros sensores como el de temperatura corporal que permite detectar cambios de comportamiento del animal o enfermedades, rascadores automáticos para el entrenamiento del ganado, uso de música ambiental que alivia el estrés y mejora la producción de leche o la geolocalización que rastrea los movimientos del rebaño.

La tecnificación y automatización de los procesos productivos ha supuesto un revulsivo para el sector lácteo bovino, uno de los más estudiados del mundo animal por su impacto en la alimentación humana. La inclusión de estos sistemas ha optimizado los resultados. Ahora son más eficientes, reducen costos, simplifican labores diarias y aportan viabilidad económica y productiva a la empresa, pero desde el sector subrayan, la transición ha supuesto no solo un desembolso económico importante sino también un cambio de mentalidad.

Ya no vale solo con ser hijo o nieto de ganadero y tener experiencia para entrar en el sector, al productor se le exige estar constantemente formado porque la adaptación a los nuevos tiempos es fundamental para poder seguir prosperando y no claudicar como ha ocurrido con las más de 300 granjas que han desaparecido en la última década en el Archipiélago. Los altos costes de producción, la fuerte dependencia externa de los forrajes, los bajos precios en origen (apenas han subido 10 céntimos en la última década esta-

bleciéndose actualmente en 0,62 euros el litro) o la falta de relevo generacional, entre otros condicionantes negativos, han asfixiado a muchas empresas ganaderas que han terminado por rendirse. Resisten algo más de 600 (606 para ser exactos), más del 50% repartidas principalmente entre Tenerife y sobre todo Gran Canaria, según las estadísticas oficiales, donde se concentra el mayor peso del sector vacuno lechero.

El cierre de ganaderías en Canarias, a juicio del administrador de Agropecuaria Furel, “es por la falta de estructuración, compatibilidad, preparación y capacidad de sacrificio antes del resultado”. Considera que “venimos de un sector un tanto romántico y familiar que ha dado paso a un sector, más preparado, más tecnificado y con mayor productividad”. Se niega a pintar “un panorama apocalíptico” y pide “adaptarse y luchar” rodeándose de buenos asesores técnicos, veterinarios y conocedores de la materia. Propone “apalancarse, en su justa medida, en la industria que necesita de nuestra materia prima, en los bancos con planes de viabilidad y en las instituciones con subvenciones a proyectos reales y viables”.

Medina tiene claro que “la constancia y la superación llevan al éxito empresarial. La ganadería es una empresa. Querer poder revertir la situación depende de cada quien. Quiero ser optimista y sé que aquí no acaba el sector. Es reestructuración cíclica necesaria, hay que adaptarse a los tiempos, siempre digo, que el tren te coja en la parada, no haciendo las maletas”.

Pese al cierre de las granjas y la disminución en el número de ganaderos dedicados a la actividad lechera que se rebaja en un 38% al pasar de 117 a 73 en las islas, según un informe elaborado por el Ministerio de Agricultura sobre la Estructura del Sector Vacuno en España entre 2020 y 2024, se detecta el mantenimiento del censo en el periodo analizado de algo más de 6.000 cabezas con un ligerísimo aumento (1%) apenas perceptible, el rendimiento por vaca crece el 7% e igualmente lo hace el tamaño de las explotaciones, que asciende de 52 a 84 cabezas (61%), liderando el porcentaje más alto de España muy por encima de la media (18%).

Este crecimiento responde también a las mejoras genéticas aplicadas a la especie gracias los programas de selección que

El uso de crotales electrónicos, collares o podómetros ofrecen información continua y precisa a tiempo real para monitorear la producción.





La incorporación de tecnología en las granjas ha supuesto una fuerte inversión económica, aparejada a un cambio de mentalidad.

permiten potenciar los caracteres más interesantes desde el punto de vista productivo. Para llevarlos a su máximo nivel, es necesario además adecuar la alimentación del ganado en cantidad y calidad al momento productivo en el que se encuentren y que sean explotados en condiciones óptimas de bienestar animal.

En cuanto al apoyo económico al sector vacuno de leche, a través del Programa de Ayudas a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), se mantiene en tres líneas: a la reposición con novillas nacidas en las islas, a la producción láctea de origen local, así como a la industria láctea y al productor de leche de vaca. El sector las considera “escasas”, pero califica de “acertadas” las que premian la productividad, vinculadas directa o indirectamente con el mayor rendimiento empresarial por el uso de tecnología, formación, manejo y genética.

HUELLA EN EL ENTORNO

Proyectos empresariales como Agropecuaria Furel dejan huella en el tejido

económico, social, agronómico y sostenible del municipio grancanario. “El impacto es positivo, así lo entiendo”, manifiesta Medina. Explica que la reconversión de cultivos hidropónicos a cultivos en suelo más ecológicos que requieren de materia orgánica (compost a base de estiércol de vaca) está dando paso a tierras más productivas. La explotación ha permitido además generar empleo al ofertar puestos de trabajo estables, cercanos, de calidad y con posibilidad de superación, así como

ofrecer a los consumidores “productos de cercanía, de mayor calidad y menor huella de carbono. Podemos asegurar que nuestra leche o mejor dicho la de nuestras vacas, antes de las ocho horas, está envasada o transformada, lista para su consumo... más fresca imposible”.

Para este empresario, el sector vacuno “goza de salud, presente y futuro”. Argumenta su opinión en que “hay más vacas que nunca, son más productivas, están mejor cuidadas, dotadas de una genética mejorada y una mayor especialización, también hay un nicho de negocio para el ganado a otra escala con las romerías, exposiciones y ferias”. Sostiene que “el ganadero que se queje es que no ha sabido o podido adaptarse a los tiempos, y se esperan al último momento para hacerlo, normal que muchos caigan”. Lejos de ser pesimista, desea “mayor crecimiento, salud sectorial e implicación de todas las partes”. Pide respeto por una profesión dura, pero necesaria, al ser la generadora de un producto de primera necesidad.

Los ganaderos profesionalizados piden al sector “adaptarse y luchar” rodearse de asesores técnicos, apoyarse en la industria, los bancos y las instituciones.

REPRESENTANTES PROFESIONALES DEL SECTOR AGRARIO DE CANARIAS

*Si quieres formar
parte de este equipo,*

ASÓCIATE



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



Síguenos en redes

Juntos hacemos más fuerte el campo canario 

NORMA SOBRE AGROVOLTAICA:

nueva vía para rentabilizar el campo y evitar la ocupación industrial del suelo agrario en Canarias

El sector de flores y plantas, entre los beneficiarios, considera “acertado” el desarrollo de un reglamento en las islas para convertirse en proveedores eléctricos, pero prioriza determinar la radiación que requiere cada cultivo para ser rentable y evitar la especulación no deseada.

El suelo rústico de protección agraria, debido al abandono que ha experimentado la agricultura en las últimas décadas, se ha convertido en un reclamo para los inversores en energías renovables que se instalan en Canarias. La ocupación de grandes parcelas, en otrora cultivadas, por paneles solares proliferan en el sur de Tenerife y Gran Canaria y su avance preocupa. Sectores como el de flores y plantas aclaran que no están en contra de la sostenibilidad, ni mucho menos, pero sí de perder terreno destinado a la actividad agrícola. El desarrollo de un Reglamento de Regulación de las Explotaciones Agrovoltáicas, iniciativa de las consejerías de Agricultura y Transición Ecológica del Ejecutivo Regional, llega para situar al Archipiélago entre las comunidades españolas a la vanguardia en la creación de una normativa que regule este modelo energético y ayude a compatibilizarlo con la actividad agrícola. Se trata de poner coto a la usurpación territorial por parte de actividades industriales ajenas a la producción alimentaria u ornamental, pero al mismo tiempo de generar nuevas oportunidades de renta y desarrollo tecnológico para el campo canario.

Antonio López, gerente de la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas de Canarias (ASOCAN) que participó en nombre de ASAGA Canarias en la sesión constitutiva de este marco regulatorio, considera “acertado” que se permi-

ta combinar, sobre la misma superficie, el aprovechamiento de la energía solar con determinados cultivos menos exigentes en luz y viables para desarrollarse bajo sombreado sin consumir más suelo agrario. Esta combinación, señala, debe enfocarse a la obtención de una renta complementaria, y por supuesto, del autoconsumo también. Los productores, convertidos en proveedores eléctricos, pueden aprovechar esos ingresos extras para invertir en aspectos claves como la innovación tecnológica dirigida a mejorar el desarrollo de las explotaciones y, por ende, la competitividad del sector ornamental, y en la versión de autoconsumo, pueden aminorar notablemente los costes de producción e incluso animarse a ampliar la actividad agraria.

Para que realmente la norma, que se comenzará a redactar en los próximos meses, resulte efectiva, debe ser sumamente “estricta” con determinados factores. López considera prioritario determinar con precisión “la cantidad de radiación que requiere cada cultivo acorde a las necesidades fotosintéticas de las plantas”. De esta forma, se puede demostrar que la instalación solar es adecuada porque no reduce la cosecha o mata el cultivo por falta de luz y garantiza los rendimientos comerciales. La medición lumínica es una manera de certificar que el suelo sigue cumpliendo con su función agraria restando fuerza a la especulación, e im-

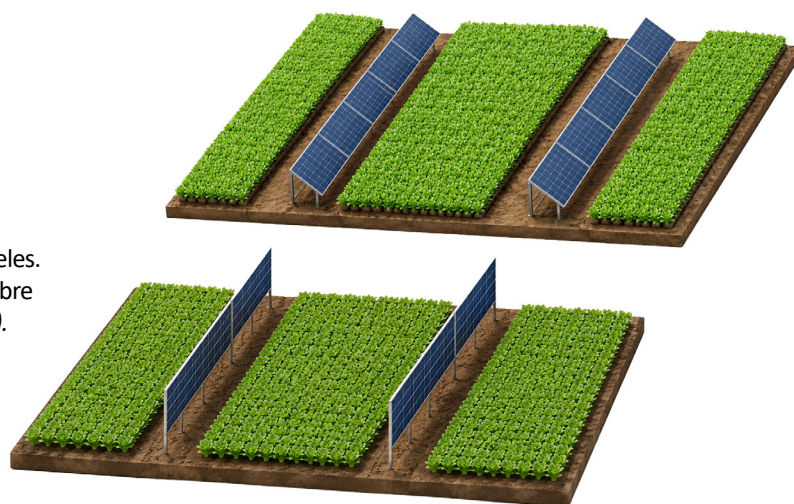
pidiendo que la agrovoltáica se emplee como fachada de proyectos para la ocupación industrial de terrenos fértiles o para la obtención de permisos más rápidos dada su elevada rentabilidad y los incentivos fiscales con los que cuenta para su impulso.

La agrovoltáica se instala sobre la superficie neta de cultivo bien al aire libre o bien bajo estructuras abiertas o cerradas, como en el caso de los invernaderos de policarbonato o cristal, pero hay otras opciones donde también puede ir ubicada como los laterales o los caminos interiores de las parcelas dependiendo de los sistemas empleados, materiales y alturas disponibles. Lo que no vale es poner placas solares sobre almacenes o cámaras de frío ya que debajo no se siembra,

“Es importante que la elaboración del reglamento vaya aparejado a incentivos económicos para aumentar la implantación de la agrovoltáica”, Antonio López, gerente de ASOCAN.

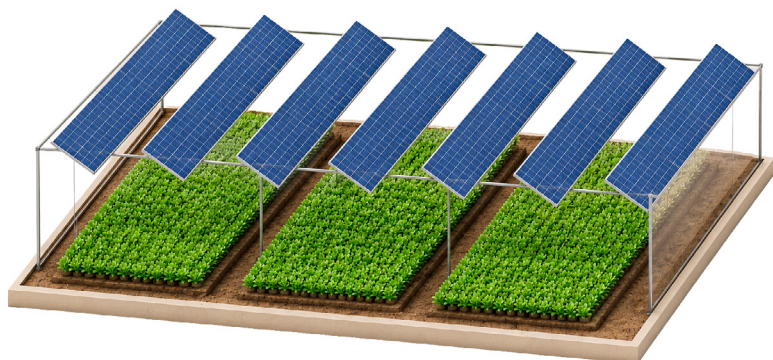
AGROVOLTAICA INTERESPACIAL:

Módulos instalados a baja altura donde el cultivo se sitúa en las calles o espacios entre las hileras de paneles. Este sistema estaría orientado hacia cultivos al aire libre de *alta demanda lumínica* (*Intolerantes a la sombra*).



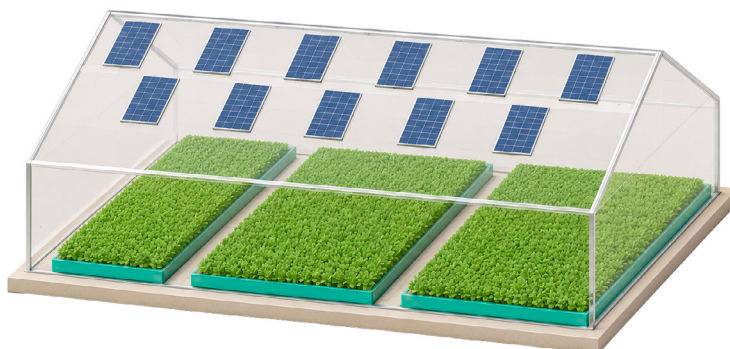
AGROVOLTAICA ELEVADA (AÉREA):

Paneles montados sobre estructuras que permiten el paso de maquinaria agrícola y el crecimiento del cultivo debajo. Este sistema estaría orientado hacia cultivos al aire libre de demanda moderada o tolerancia media de radiación.



AGROVOLTAICA EN INVERNADEROS:

Integración de módulos fotovoltaicos en las cubiertas o estructuras de los invernaderos existentes, preferiblemente con paneles semitransparentes.



además, este tipo de inversiones ya están reguladas y cofinanciadas en otra clase de ayudas.

Ornamentales como las palmeras de interior (Kentias, Arecas, Chamadreas) o incluso lo que se conoce como verde de corte (para la confección de arreglos florales) requieren poca luminosidad y encajan perfectamente, según apunta López, con este modelo de generación eléctrica. No obstante, adelanta, que ya se comercializan paneles solares traslúcidos que permiten dejar pasar la luz lo que aumentaría la luminosidad y abriría el abanico a un uso más extensivo hacia otros cultivos más exigentes en este parámetro.

La implantación de agrovoltaje en el sector de flores y plantas es todavía

incipiente. Solo dos empresas de las más del centenar que aglutina ASOCAN la están utilizando, más pensada para autoconsumo que para convertirse en proveedores eléctricos. El elevado coste de las instalaciones y la inexistencia de ayudas específicas responden al retraso. Para el gerente de esta organización, la importancia de poner en marcha este reglamento es que “venga respaldado con compensaciones económicas para fomentar su uso en el sector lo que nos obligará a hilar fino en la determinación lumínica de los cultivos, pero también en los controles posteriores para evitar la especulación teniendo en cuenta que lo más importante es que la actividad principal siempre sea la actividad agrícola y no la generación de energía eléctrica”.

Un informe técnico presentado por el sector agrario para el desarrollo del reglamento de Agrovoltaje subraya la necesidad de que la regulación sea estricta. Esto implica definir por ley el porcentaje máximo de ocupación del suelo e introducir indicadores agronómicos obligatorios (rendimiento/ha.), priorizar el uso agrario en suelos de alta capacidad productiva, evaluar el impacto sobre la producción agraria, mantener la autorización solo si se mantiene la producción agrícola real bajo un seguimiento continuo, excluir los suelos de alto valor agrícola, incentivar con ayudas específicas y no especulativas y penalizar en caso de incumplimiento y establecer una seguridad jurídica transitoria hasta que vea la luz el reglamento previsto para dentro de dos años.



MÓNICA OJEDA, APICULTORA:

“Las mieles de Canarias son tan diversas como nuestro territorio”

La ganadora a la Mejor Presentación en el Concurso Regional de Miel de Canarias 2025 bajo la marca ‘La Maestra’ recomienda probar la amplia gama de monoflorales y multiflores de las islas hasta encontrar la que se adapta al gusto de cada consumidor

“La gente que asegura que no le gusta la miel es porque ha probado pocas mieles” es la conclusión a la que llega la apicultora, Mónica Ojeda García, defensora de la diferenciación que otorga la flora endémica, los microclimas, la variabilidad de altitud y el manejo artesanal a las producciones canarias. Emprendedora junto a su pareja en el proyecto ‘Ganado que vuela’ (El Hierro) explica que, con la enorme diversidad de monoflorales (13) y multiflores que se producen en el Archipiélago, “tan diversas como nuestro territorio, seguro que cada consumidor puede encontrar alguna que encaje con sus gustos y preferencias”. Con este mensaje anima al consumo de este singular producto, aunque reconoce que “falta comunicar mejor esta singularidad”, tarea que el sector, las instituciones y los operadores comerciales, “debemos esforzarnos por llevar a cabo de manera conjunta”.

La empresa apícola ‘Ganado que vuela’ nació en 2023, aunque su vinculación con las abejas llegó unos años antes, en 2021. Se iniciaron con unas pocas colmenas pensando más en un hobby que en una actividad profesional hasta que probaron

el resultado del trabajo que sus “chicas”, como Ojeda denomina a sus abejas, le proporcionaron en la zona de Sabinosa: una miel cruda, sin intervención humana “para no estropear el trabajo de estos polinizadores” y sin ningún tipo de tratamiento. “El sabor tenía algo que no sabíamos explicar y no la podíamos comparar con nada, pero necesitábamos comunicar lo que habíamos obtenido”, subraya Ojeda. Familiares y amigos corroboraron su buena impresión y con este respaldo comenzaron a comercializarla bajo la etiqueta ‘La Maestra’. Afianzado su camino, en 2025 consiguieron alzarse con la distinción a la mejor presentación en el XXIX Certamen Regional de Miel que organiza la Casa de la Miel de Tenerife.

Certificada en ecológico desde 2024, esta apicultora reconoce que hay dos condicionantes que limitan la producción bajo este sistema: uno es el territorio, el otro es el origen de la cera. Respecto al primero, los colmenares deben ubicarse en zonas con ausencia de cultivos tratados con productos de síntesis. Al encontrarse en El Hierro, todas sus colmenas están situadas en un entorno natural repartidas por

diferentes ubicaciones de la isla evitando grandes concentraciones lo que “nos obliga a estar moviéndonos constantemente en busca de lugares donde las abejas tengan suficientes recursos para sobrevivir y nosotros para cosechar parte de lo que recolectan”.

Respecto al segundo, la normativa obliga a disponer de cera producida por las propias abejas o, en su lugar, a comprarla, bajo certificación ecológica, lo que resulta complejo en Canarias y caro en la Península. Este requisito les obligó hace un tiempo a reducir la recolección de miel para que las abejas tuvieran suficiente alimento (necesitan aproximadamente seis kilos de miel para fabricar un kilo de cera) y se dedicaran en exclusivo a fabricar esta sustancia natural grasa que emplean como estructura para la construcción de panales donde llevan a cabo toda su actividad vital (depósito de huevos de la reina, crías y almacén de alimentos para miel y polen).

El número de colmenas de ‘Ganado que vuela’ varía en función de la época del año entre 50 y 80 unidades. Es una explo-

tación de tamaño medio. En invierno las reducen para ayudar a la supervivencia de las abejas. En primavera, multiplican. De esa cantidad solo cosechan la mitad aproximadamente. La otra mitad la destinan a la cría para poder seguir manteniendo el ganado. Este año, dada la buena temporada de lluvias, la previsión es “obtener una buena cosecha” salvo que se presenten varios episodios seguidos de calima acompañados de altas temperaturas que acaben afectando a la floración, lo que provocaría una menor disponibilidad de polen para las abejas.

Comercializan las mieles en El Hierro a través de alguna bodega, quesería, frutería ecológica o venta directa. De momento, carecen de tienda física, aunque esperan que se materialice en un futuro cercano. En mente ya piensan en distribuirla en Tenerife, probablemente para esta temporada. Venden la práctica totalidad de todo

lo que producen guardando siempre una pequeña cantidad para catas, talleres y degustaciones.

PREMIO A LA MEJOR PRESENTACIÓN

Con el objetivo de que la miel ‘La Maestra’ tuviera el máximo protagonismo, Ojeda y su pareja se decantaron por un tarro tipo gourmet de tapa plateada con una

etiqueta en papel orgánico colocada en la parte inferior para permitir que tanto el color como el proceso de cristalización se puedan ver con claridad “aportando una imagen limpia y desnuda como es nuestra miel”. La marca se ha sobreimpreso bajo relieve con toques brillantes y se ha empleado el color azul y verde en alusión al paisaje de la isla (mar y campo) y al concepto ecológico.

*“Falta comunicar mejor a la sociedad la diversidad y singularidad de nuestras mieles”,
Mónica Ojeda.*

Ojeda tiene claro que la apicultura es un compromiso a tres bandas entre el apicultor, las abejas y el territorio que debe estar en equilibrio para que funcione. “Si somos capaces de transmitir la importancia de esta relación de cara al consumidor, de comunicar la idiosincrasia de las mieles canarias y de explicar que cuestan un poco más porque proceden de producciones pequeñas obtenidas de manera artesanal, creo que este producto se empezará a valorar como merece”.



Mónica Ojeda y su pareja observando un panal de abejas. Fotografía de M. Lorenzo Santana.

“Aumentar la producción europea de fertilizantes es interesante, pero crear una industria química requiere tiempo, mínimo cinco años”

José Luis Cruz García es, desde hace 27 años, el responsable técnico del Laboratorio de Canarias Explosivos, empresa referente del sector de los fertilizantes de síntesis en el Archipiélago con una trayectoria profesional de ocho décadas. En esta entrevista analiza el Plan de Acción sobre Fertilizantes de la UE, una iniciativa con buenas intenciones, pero con escasas soluciones inmediatas al alza de precios de estos insumos.

El Plan de Acción sobre Fertilizantes de la UE se enfoca en garantizar el suministro, reforzar la producción nacional, reducir la dependencia de las importaciones e impulsar el uso de productos alternativos como fertilizantes orgánicos entre otras cuestiones, ¿cómo valora la medida?

En principio, cualquier acción que tienda a reducir los altos costes de los fertilizantes a nuestros clientes es positivo porque si a nuestros clientes les va bien, a nosotros también nos irá bien. La reducción de la dependencia externa de estos insumos aumentando la producción local, a priori resulta interesante, aunque hay que tener en cuenta que las industrias químicas no se crean ni se montan de la noche a la mañana; como poco se tarda unos cinco años. Además, de nada vale reforzar la industria nacional si no se frenan las importaciones de estos insumos porque si vamos a producir localmente un fertilizante, pero va a ser más caro,

los agricultores se enfrentan al mismo problema.

La industria europea de fertilizantes debe hacer frente a sobrecostes estructurales y normativas inexistentes para los terceros países que afectan a la competitividad y a los márgenes de producción del sector interior. No es solo que no tengamos acceso a materias primas como el gas natural para la fabricación de nitrogenados, ahora agravado por el cierre del estrecho de Ormuz, es que en Europa la normativa medioambiental para la industria es mucho más restrictiva que en otros países como Rusia o China, y eso genera un sobrecoste estructural.

El plan también contempla impulsar el uso de productos alternativos como los fertilizantes orgánicos. Hay que señalar que, en Canarias, cultivos como la platanera, llevan desde siempre usando enmiendas orgánicas para cuidar el suelo complementadas

con el uso de fertilizantes de síntesis: fosfatados, nitrogenados, es decir, los empleados en la agricultura intensiva que siempre serán necesarios y más eficientes para no ocupar más territorio y aumentar la producción con el objetivo de poder satisfacer la demanda global de alimentos.

“Europa tendría que haberse adelantado a la crisis garantizando una agricultura y una industria de fertilizantes fuertes, independientes y competitivas”.



José Luis Cruz García,
responsable técnico del Laboratorio de Canarias Explosivos.

¿Considera que el Plan de Acción de Fertilizantes tendrá impacto real en la industria europea y en el sector agrario?

Todas estas medidas son coyunturales y no estructurales, que son las que realmente serían útiles para que haya realmente una industria de fertilizantes competitiva en Europa, pero la Unión Europea no ha sabido o no ha querido proteger su producto nacional como están haciendo países como Estados Unidos y de ahí la situación en la que nos encontramos. Europa tendría que haberse adelantado hace mucho tiempo a este tipo de crisis como la de Oriente Medio o cualquier otra que pueda surgir en el futuro en cualquier momento y haberse preocupado más por tener garantizada una agricultura, no solo de postal, sino con capacidad suficiente para alimentar a la población y esa preocupación pasa por proteger a la industria europea de fertilizantes para que sea fuerte, independiente y competitiva.

¿Está el sector de los fertilizantes en fase de transición para adaptarse a las nuevas políticas verdes que impone la UE?

En nuestro caso, Canarias Explosivos lleva ya desde 2019 trabajando en proyectos con empresas locales que fabrican fertilizantes orgánicos a partir de residuos locales. Pero nuestra sensación con las políticas verdes europeas es de incertidumbre. Creemos que se están cambiando algunos de los objetivos propuestos, demasiado ambiciosos, casi inalcanzables diría yo, que Europa se marcó hace tiempo. Ahora que le ha visto las orejas al lobo y percibe un posible desabastecimiento de estos insumos vitales para producir alimentos, si además no disponemos de una industria propia y no llegan materias primas de fuera, o indirectamente las regiones productoras no nos las quieren vender, es cuando la Unión Europea se ha dado cuenta, demasiado

tarde, de que tenemos un problema. Cualquier avance en esta línea dependerá de la composición del Parlamento y de la Comisión Europea. Es un tema estrictamente político.

Volviendo a la pregunta, en Canarias Explosivos también contamos con una amplia experiencia como importadores de productos orgánicos desde la Unión Europea, que son una referencia para la producción local en las islas dada su homogeneidad. Afortunadamente, el sector local de los fertilizantes orgánicos ha cambiado a mejor en los últimos años.

¿En qué porcentaje los fertilizantes orgánicos pueden sustituir a los nitrogenados y fosfatados?

Podrían cubrir en torno al 30% de las necesidades del sector agrario. Creo que difícilmente se puede aumentar este porcentaje porque la agricultura ecológica consume indirectamente territorio y requiere más mano de obra, gasto que representa entre el 50 y 60% de los costes de producción de una explotación, mientras que el gasto en fertilizantes sintéticos supone entre el 5 y 10% de los costes.

En el fondo, el uso de fertilizantes de síntesis es la opción más eficaz e incluso, paradójicamente, más ecológica se podría decir, para no consumir más territorio ni recursos. Me explico: una explotación altamente tecnificada en hidroponía en vertical, por ejemplo,

consume muy poco suelo y es muchas veces más productiva que cultivar de manera tradicional en una parcela en horizontal. Pero nosotros vendemos lo que cada agricultor necesite y en nuestro catálogo tenemos, tanto fertilizantes de síntesis como los autorizados en agricultura ecológica.

¿Qué medidas demanda el sector de los fertilizantes para mantener la inversión en nuevas tecnologías, prevenir la desindustrialización y garantizar la autonomía estratégica de la UE?

Pedimos competir en igualdad de condiciones, es decir, que se aplique a los fabricantes de fertilizantes en origen las mismas condiciones que tienen que cumplir los productores europeos, rebajar los derechos de emisión y suspender temporalmente los aranceles sobre ciertos productos importados para ser competitivos y poder crecer.

No olvidemos que un productor de fertilizantes de la Unión Europea tiene que cumplir con estrictas normativas medioambientales que no se les exigen a los fabricantes de estos productos en países terceros dígame Estados Unidos, China, Rusia... Además, con la aplicación de los CBAM [Mecanismos de Ajuste de Carbono en Frontera], un importador europeo debe comprar y entregar certificados CBAM para compensar las emisiones de los productos que importan a Europa, lo que grava aún más el precio de los fertilizantes que se comercializan en nuestro territorio.

Entiendo que cuando habla de igualdad no significa que se rebajen los estándares en la UE, sino que los fabricantes de fertilizantes de terceros países cumplan con las mismas reglas...

¡Claro, claro! o al menos que se iguale de alguna manera y, si no es posible, que se apliquen aranceles a las importaciones para proteger la produc-

“Trabajamos en proyectos con empresas de reaprovechamiento de residuos locales desde 2019”.



Canarias Explosivos propugna una combinación de fertilización orgánica y química en su justa medida para preservar las propiedades físico, químicas y microbiológicas del suelo

“Pedimos que a los fabricantes de fertilizantes de terceros países se les apliquen las mismas exigencias medioambientales para competir en igualdad de condiciones”.

ción nacional. Nuestro mensaje es el mismo que lanza el sector productor de alimentos a la Unión Europea: o se pone algún tipo de impedimento a la entrada o, de lo contrario, no podremos prosperar y la producción europea de alimentos se verá amenazada.

Los fertilizantes de síntesis cargan con el estigma de saturar el suelo agrícola a largo plazo, ¿qué de cierto hay en esta afirmación?

Esto sucede cuando el manejo del suelo es deficiente. Es verdad que, con el paso del tiempo, si solo se emplean fertilizantes de síntesis, las características físico - químicas y microbiológicas del suelo se ven alteradas. Para evitar esto, nosotros propugnamos una agricultura racional que supone una combinación de fertilización orgánica y química en su justa medida para preservar el cuidado de esas características físicas, químicas y microbiológicas del suelo, que es el soporte de la vida, en base a una adecuada enmienda o fertilización orgánica y luego aportarle a la planta, mediante fertirrigación, los fertilizantes de síntesis que necesita para su desarrollo.

Para concluir, ¿cuál ha sido el secreto de Canarias Explosivos a la hora de mantenerse en el sector durante tanto tiempo?

Creo que ha sido por nuestra capacidad negociadora con diferentes fabricantes de fertilizantes externos

y sobre todo por nuestra independencia. Canarias Explosivos es una empresa de capital canario y no es distribuidora de ninguna marca en exclusiva. Trabajamos con fabricantes de diferentes partes del mundo, ya sea de la Unión Europea o fuera de ella, para ofrecer los mejores productos y los mejores servicios al agricultor canario, incluidos los del laboratorio, que es además el único laboratorio agrícola privado de Canarias acreditado con la ISO 17025 que certifica su competencia en la realización de análisis físico - químicos del suelo, microbiológico de aguas, foliares y materias orgánicas. Comercializamos fertilizantes en todo el Archipiélago y en África a países como Senegal y Nigeria. Y no solo ofrecemos una solución adaptada a las necesidades del sector en materia de fertilización, sino que disponemos de todos los insumos precisos para una explotación agrícola. Si no trabajáramos con calidad, no habiéramos tenido el recorrido que tenemos.



Cultivo de coles en Verdejo, Santa María de Guía, Gran Canaria.
Autor: José Manuel Sosa Medina, jefe de la Agencia de Extensión Agraria, Gáldar.

La salinidad y la alcalinidad en los suelos agrícolas de Gran Canaria

Autor: Raúl Zapata H. PhD. Ciencia del Suelo.

El alto contenido de sales y el pH de los suelos son dos problemas que afectan la producción agraria en Gran Canaria. El primero ocurre debido a las necesidades de riego y el segundo por el origen de los suelos.

Las necesidades de agua de los cultivos se calculan mediante un balance entre la lluvia (P) y la evaporación y transpiración, conocidas en conjunto como evapotranspiración (ET). En los meses en que la ET es mayor que la P, es necesario regar para suplir ese faltante. En estas condiciones, el balance hídrico resulta negativo, por lo que es necesario

aplicar riego para cubrir las necesidades de agua de los cultivos.

Todas las aguas contienen sales, en mayor o menor cantidad. Estas se acumulan en el suelo porque el agua que se pierde por evapotranspiración lo hace en forma de vapor, sin sales. Como se observa, esta es una condición inevitable: es necesario regar y las aguas siempre contienen sales. Una forma de evitar su acumulación consiste en realizar lavados de sales del suelo. Esto se logra aplicando en el riego una cantidad de agua ligeramente superior a la evapotranspiración, siempre que el suelo

tenga buenas condiciones de permeabilidad.

Cuando un suelo se saliniza es porque el lavado ha sido insuficiente. La acumulación de sales puede llegar a afectar el rendimiento del cultivo. Con un bajo contenido de sales en el suelo, el agua llega a la planta sin requerir gasto energético adicional. Sin embargo, cuando aumenta la concentración de sales, la planta debe gastar energía para absorber el agua, lo que se traduce en una menor producción.

Un contenido bajo de sales en el suelo

generalmente no afecta el rendimiento del cultivo. Sin embargo, hay cultivos, como el aguacate, que pueden verse afectados incluso con bajos niveles de sales debido a la presencia de cloruros. La toxicidad por cloruros se manifiesta en los bordes quemados de las hojas viejas. Esto provoca la caída de hojas y, en consecuencia, afecta la producción. Este problema se ha intentado resolver mediante el uso de patrones de injerto que toleren mejor la presencia de cloruros en el suelo. Por el momento, no se dispone de otra solución efectiva.

Los suelos con un pH de 8,2 contienen carbonatos de calcio. Este carbonato es de origen natural, es decir, estaba presente cuando se formó el suelo. En la mayoría de los suelos agrícolas de Gran Canaria el pH se encuentra entre 7,5 y 8,2. En los análisis de suelo este contenido se reporta como caliza. Estos valores elevados de pH afectan la disponibilidad de nutrientes para las plantas.

El valor de pH adecuado para el desarrollo de los cultivos se sitúa entre 5,5 y 7,0. Valores superiores afectan la disponibilidad de nutrientes, principalmente hierro, cobre, manganeso, cinc y boro, conocidos como microelementos o micronutrientes. Se denominan así por su bajo contenido en la planta,

aunque son tan esenciales como los demás nutrientes. Debido al alto pH, estos micronutrientes, aunque puedan estar presentes en el suelo, se encuentran en formas químicas que las plantas no pueden absorber.

Las deficiencias de micronutrientes en las plantas provocan clorosis entre las nervaduras, hojas pequeñas y deformaciones, especialmente en los brotes jóvenes, ya que estos elementos son poco móviles dentro de la planta. También causan crecimiento lento, mal cuajado de frutos y menor resistencia al estrés.

La deficiencia de boro en cítricos provoca la muerte del ápice terminal, brotación excesiva, deformación de hojas jóvenes y frutos pequeños, duros y agrietados, con manchas gomosas. La deficiencia de hierro produce un amarillamiento conocido como clorosis férrica: las hojas jóvenes se vuelven amarillas mientras las venas permanecen verdes. La deficiencia de cinc causa hojas pequeñas dispuestas en roseta, entrenudos cortos y clorosis. La falta de manganeso genera una clorosis similar a la del hierro, pero acompañada de manchas necróticas. La deficiencia de cobre se manifiesta con hojas nuevas marchitas, deformadas y con necrosis. Estas deficiencias suelen corregirse temporalmente mediante aplicaciones foliares de quelatos. Sin embargo, el problema no se elimina, ya que su origen se encuentra en el suelo.

En la producción agrícola es una práctica habitual corregir el pH del suelo cuando este no se encuentra en el rango adecuado para el normal crecimiento de las plantas mediante la aplicación de enmiendas. En los suelos ácidos se añade una base —generalmente cal agrícola o dolomita— para elevar el pH por encima de 5,5. En los suelos alcalinos se añade un ácido con el objetivo de eliminar la fuente de alcalinidad, que es el carbonato de calcio.

Valores de pH superiores a 5,5 y 7,0 afectan a la disponibilidad de micronutrientes como hierro o cobre. Su deficiencia en las plantas provoca clorosis, deformaciones, crecimiento lento y mal cuajado de frutos.

Para que esta corrección se produzca es necesario aplicar un ácido fuerte. El azufre, la materia orgánica o los ácidos débiles no logran realizar esta corrección de manera efectiva. Los ácidos más utilizados con este fin son el ácido nítrico, el ácido sulfúrico y el ácido fosfórico. En la mayoría de los casos estos ácidos se aplican junto con el agua de riego.

La cantidad de ácido necesaria para corregir la alcalinidad es equivalente a la cantidad reportada en el análisis de suelo como contenido de caliza. Esta corrección debe realizarse con precaución. Además del carbonato, otros compuestos que estaban precipitados pueden disolverse, lo que aumenta la salinidad del suelo a niveles que podrían afectar a las plantas.

La corrección de la alcalinidad también tiene otros beneficios: permite corregir deficiencias de micronutrientes y aumenta la fertilidad del suelo al hacer disponibles compuestos que antes estaban precipitados, especialmente fosfatos. Asimismo, al eliminarse la alcalinidad se evita la pérdida de compuestos amoniacales —como nitrato de amonio, fosfatos mono o diamónicos y urea— cuando son aplicados al suelo.

En un suelo salinizado la planta gasta energía para absorber el agua lo que disminuye la producción. Se puede evitar aplicando un riego algo superior a la evapotranspiración.

Lala Mermeladas despierta los sentidos con un abanico de originales sabores

La marca de Lanzarote, propiedad de Carmen Castro y Fefo Nieves, innovan con una producción de 13 conservas sin perder el estilo tradicional y apostando por la materia prima local. Malvasía volcánica o batata mojo entre las más sorprendentes

El aprovechamiento de la fruta de temporada que quedaba sin recoger en Lanzarote fue la chispa que encendió un proyecto empresarial familiar bajo la marca Lala Mermeladas en el municipio de Tinajo en 2015. Sus propietarios, Carmen Castro (más conocida como Lala) y Fefo Nieves, un matrimonio aficionado a la cocina y a la gastronomía tradicional de la isla, decidieron dar una segunda vida a toda esa materia prima que acabaría en desecho si nadie le daba una oportunidad de ser transformada. Y así lo hicieron, dieron el paso y abrieron su propio obrador, el núcleo del que han partido hasta el momento hasta 13 originales e innovadoras conservas. Entre las más exquisitas, la de Malvasía Volcánica, batata mojo, calabaza vainilla y cactus

gofio: auténticas joyas culinarias para deleitar los sentidos que han sorprendido incluso a chefs de renombre como Martín Berasategui o Ferran Adrià.

Lala Mermeladas, presente en uno de los stands de Lanzarote durante la celebración de la feria Gastrocanarias 2026 en el recinto ferial de Santa Cruz de Tenerife, es un “producto totalmente artesanal que apuesta por darle salida a la fruta que no se comercializaba bien de nuestras fincas o de fincas de otros proveedores. Todo el proceso lo llevamos a cabo entre mi marido y yo”, subraya Castro. La elaboración, el relleno de los envases, la supervisión del producto y el etiquetado corren por su cuenta. El único tramo que realizan a máquina es



Selección de mermeladas elaboradas por Lala Castro y su marido Fefo Nieves.

el envasado al vacío gracias a la compra de una envasadora tras años de ahorro.

Participar en Gastrocanarias les ha abierto puertas a nuevos mercados como el de Tenerife donde pronto esperan comercializar.



Carmen Castro, conocida como Lala, en la feria de Gastrocanarias.

De toda la gama de sabores de mermeladas con las que trabajan, que incluyen además dos mojos (uno rojo y otro de cilantro majados y hervido siguiendo el recetario tradicional), las más complicadas de elaborar son la de Malvasía Volcánica y la de naranja. La primera exige estar pendiente de la temperatura durante el proceso de cocción para evitar que caramelize y se estropee; la segunda obliga a separar la pulpa de la piel para que el amargor no se convierte en el sabor predominante y acabe por arruinar el producto final.

Castro asegura que llevan un tiempo trabajando en una nueva mermelada que pronto verá la luz, aunque de momento prefieren no adelantar nada sobre

su sabor. “Cuando trabajamos en una nueva receta, nos gusta que vaya poco a poco tomando cuerpo y que repose y se asiente antes de sacarla al mercado para garantizar que realmente va a gustar. Y en eso estamos, haciendo pruebas”.

CONQUISTAR NUEVOS MERCADOS: OBJETIVO DE GASTROCANARIAS

La participación de Lala Mermeladas en la feria de Gastrocanarias resultó “fructífera” para darse a conocer, estrechar vínculos comerciales con futuros nuevos clientes y abrirse hacia nuevos mercados en Tenerife y la Península. “Estamos muy satisfechos porque vamos a empezar a comercializar nuestros productos a través del Mercado de Nuestra Señora de

África y el Mercado de La Laguna y pronto lo haremos también hacia la Península a través de GMR”, la empresa pública del Gobierno de Canarias que unifica pequeñas producciones de las islas para abaratar los costes de transporte y la logística a la hora de exportar.

Están trabajando en una nueva mermelada, aunque de momento prefieren no desvelar su sabor.

ASAGA Canarias demanda cumplir los compromisos en materia hidráulica y planificación pese al llenado de las balsas

La organización reitera la necesidad de contar con agua en cantidad, calidad y a un precio asequible. Lograrlo depende de seguir impulsando la desalación y regeneración de las aguas residuales para evitar futuras crisis por sequía

ASAGA Canarias ASAJA insiste en la necesidad de que el Ejecutivo Autónomo, los cabildos, de quienes dependen los consejos insulares de aguas, y el Estado, en colaboración interadministrativa, mantengan los compromisos adquiridos con el sector agrario y aceleren las actuaciones previstas en materia hidráulica para este y los próximos años, a pesar de la evolución favorable de las reservas de agua disponible, consecuencia en parte, de las abundantes precipitaciones caídas durante el periodo invernal. Esta demanda busca garantizar la disponibilidad de recursos hídricos y anticiparse, con una buena planificación, a futuras crisis por sequía.

ASAGA Canarias ASAJA considera que la agricultura debe tener a su alcance volúmenes de agua de riego suficientes de buena calidad, esto implica una baja presencia de sales para no perjudicar los cultivos, por lo que es prioritario rebajar las altas conductividades mediante procesos de desalinización o mezclas de aguas de diferente procedencia. La disponibilidad de efluentes debe ser además accesible a precios razonables para no dañar las rentas de los agricultores teniendo en cuenta que este insumo es vital y representa el principal coste de producción de una explotación agrícola.

A finales del pasado mes de febrero, el Cabildo de Tenerife dio por concluida la Declaración de Emergencia Hídrica después de dos años activada, medida que ha permitido ejecutar o poner en marcha 75 actuaciones con especial énfasis en la regeneración de las aguas residuales. Estas obras permitirán alcanzar, según la institución, hasta los 54.000 metros cúbicos adicionales para llegar al cierre de 2026 con 80.000 metros cúbicos.

ASAGA Canarias ASAJA valora estos logros, resultado de la premura con la que se han ejecutado las obras previstas, la incorporación al sistema de caudales diarios adicionales y la búsqueda de soluciones de emergencia, todo ello sostenido por la existencia de una normativa aplicada en una situación excepcional. No obstante, esta organización teme que, a raíz de la recuperación de los niveles de las balsas hasta alcanzar el 77,7% de llenado, las administraciones se relajen en los objetivos previstos cediendo terreno a la excesiva burocracia que terminará por obstaculizar las infraestructuras de gran envergadura que aún quedan por concluir como ha sucedido con la ampliación de la EDAR metropolitana de Santa Cruz, competencia del Ministerio de Transición Ecológica, cuya finalización lleva más de un año de retraso.

Para la presidenta de ASAGA Canarias ASAJA, Ángela Delgado, “el aprovechamiento de las aguas que consumimos en nuestros hogares diariamente, una vez tratadas, constituye una estrategia de alto valor porque permite reducir

Con las últimas precipitaciones caídas en el mes de marzo, el volumen de las balsas superó el 77% de llenado.



Estación depuradora de Valle Guerra (La Laguna). La reutilización de los caudales depurados en Canarias está por debajo del 30%.

la presión sobre las galerías, principal fuente de abastecimiento de la población y del sector agrario en islas como Tenerife”. Añade además que la regeneración de las aguas residuales constituye una fuente constante y predecible que reduce la dependencia de las condiciones climáticas.

Recuerda Delgado que no se está aprovechando todo el volumen de agua depurada que se genera en las islas. Los datos del Gobierno de Canarias reflejan que solo se reutilizó un 28% de los caudales depurados en 2022 (último registro disponible), aunque este porcentaje supone un 8,1% más que en 2016 cuando se reutilizaba el 19,9%. Del total reutilizado, el 67,3% se destina al sector agrícola de las islas. “Tenemos margen de crecimiento y es necesario acelerar las obras para que estos recursos estén al servicio de la agricultura. No podemos desperdiciar ni una gota y por ese motivo es importante contar con conducciones en buen estado para evitar pérdidas haciendo uso de la digitalización. Es una cuestión de ahorro, sostenibilidad y economía circular”.

Esta organización profesional agraria se muestra a favor de que el agua regenerada se pueda bombear hasta las zonas de medianías para poder regar las plantaciones de papas, hortalizas y frutales tropicales que se concentran en esta franja y que contribuyen en gran medida al autoabastecimiento de nuestra región. Asimismo, es necesario que las balsas que registren un exceso de salinidad puedan contar con plantas desalinizadoras acopladas que ayuden a reducir este problema para no dañar a los cultivos.

ASAGA Canarias ASAJA recuerda que persisten notables diferencias entre las dos provincias en relación con la gestión hidráulica. Mientras, en la de Santa Cruz de Tenerife predomina el consumo de agua procedente de galerías y regeneración, en la de Las Palmas, se acentúa la producción de agua desalada, dada la escasez de recursos hídricos subterráneos, aunque se perciben avances en depuración. Islas como Lanzarote, que continúa en emergencia hídrica y ha sufrido importantes cortes de suministro, está inmersa en varios

proyectos de plantas desalinizadoras de uso agrícola exclusivo que, se han retrasado en el tiempo por cuestiones políticas y burocráticas, pero una vez entren en funcionamiento contribuirán a impulsar la agricultura de varias zonas de la isla.

Ángela Delgado:
“Aunque las precipitaciones han aliviado parte de nuestras demandas, no es momento de relajarse. Se debe seguir invirtiendo en aumentar los volúmenes regenerados y corregir las pérdidas en conducciones”.

Las jornadas ‘Sembrando Futuro’ generan nuevos referentes para inspirar al relevo generacional en el campo

La celebración del Primer Encuentro de Jóvenes Agroganaderos de Tenerife, iniciativa de ASAGA Canarias, el Cabildo Insular y el Gobierno de Canarias, se convierte en un espacio de intercambio de experiencias profesionales viables y sostenibles

El sector agrario clama por nuevas incorporaciones para que la actividad que produce alimentos en Canarias no termine por desaparecer. Sobre este horizonte, las jornadas ‘Sembrando Futuro’, iniciativa organizada por ASAGA Canarias ASAJA con la financiación del Cabildo Insular de Tenerife y la colaboración de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, celebraron recientemente el Primer

dedores que trabajan al frente de empresas agrarias viables y sostenibles en la isla. El objetivo de esta propuesta es poder generar nuevos referentes que sirvan de inspiración a quienes se sienten atraídos por el medio rural a la hora de emprender.

Con unos datos nada alentadores sobre el porcentaje de jóvenes que trabajan en la agricultura y la ganadería en España, menos del 10% tiene 40 años, resulta imperiosa la necesidad de garantizar el futuro de la actividad con la incorporación de nuevas generaciones como vía para tener asegurada la soberanía alimentaria del territorio y su contribución a la economía y paisaje de Canarias.

Las jornadas fueron inauguradas por el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Eduardo García; el consejero del Sector Primario y Bienestar Animal, Valentín González; el director de la ECA Tacoronte, Albert Mora y la presidenta de ASAGA Canarias, Ángela Delgado bajo la moderación del secretario general de esta organización, Theo Hernando.

Delgado puso el acento en la “frescura” que aportan las vivencias de jóvenes que gestionan actualmente explotaciones. Manifestó la necesidad de que las explotaciones agrarias se conviertan en un “pool” de diversificación para poder ser rentables. “No podemos vivir solo de la producción de papas, vino o ganadería,

pero si combinamos la actividad agrícola principal con otros usos como el turístico, estaremos aportando un plus para ser rentables y vivir dignamente”.

Valentín González subrayó que “encuentros como ‘Sembrando Futuro’ son esenciales para establecer el diálogo necesario entre las administraciones y los jóvenes agroganaderos en un marco de colaboración que debe girar en torno a cuestiones como la digitalización y la sostenibilidad”. En este sentido, González resaltó los 5,1 millones que el Cabildo destina a la ganadería en este ejercicio económico y aseguró que “este compromiso financiero es nuestra respuesta a las inquietudes del sector, que dedicamos a mitigar los costes de producción, fortalecer el tejido asocia-

“Si se combina la actividad agrícola con otros usos como el turístico, los jóvenes emprendedores estarán aportando un plus para ser rentables y vivir dignamente”, Ángela Delgado, presidenta de Asaga Canarias.

“Los 5,1 millones que aporta el Cabildo a ganadería responde a las inquietudes del sector y pretende hacerlo más atractivo a las nuevas generaciones”, Valentín González, consejero insular del Sector Primario.

Encuentro de Jóvenes Agroganaderos en un escenario apropiado para la llamada al relevo generacional como es la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte.

La cita, que se prolongó durante dos días, se convirtió en un espacio de intercambio, participativo y divulgativo, para conocer las experiencias profesionales de empre-



Autoridades y ponentes en las jornadas en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte.

tivo y financiar tecnologías que hagan del primer sector un sector económico atractivo para las nuevas generaciones”.

Por su parte, el viceconsejero del Sector Primario, centró su discurso en el esfuerzo que está realizando la Consejería de Agricultura para simplificar y rebajar la carga burocrática a los productores recurriendo a la informatización y al uso de aplicaciones de inteligencia artificial. En este punto, hizo un llamamiento a los jóvenes para concienciarlos sobre la importancia de ser competitivos en el sector agrario a través de la profesionalización y la digitalización: “Utilizar las redes sociales es fundamental para potenciar la búsqueda de mercados de corta distribución que contribuyan a dar salida a sus productos”.

El programa de las jornadas se inició con un primer bloque de ponencias a cargo de Manuel Reyes, presidente de la cooperativa Las Medianías dedicada principalmente a la comercialización de papas; Sheila Rodríguez, gerente del Vivero La Cosma, especializado en frutas tropicales y subtropicales; Adasat Peña, que cuenta con una explotación de apicultura bajo la marca Mieles Abona; los hermanos Joel y Ayoze González, que lideran la quesería Ayojo; Natalia Molina, copropietaria de la empresa Floresindom centrada en la floricultura ecológica y María del Mar Casimiro, propietaria de la ecofinca Mar y Sol que cultiva frutas y hortalizas ecológicas en combinación con actividades educativas y de agroturismo.

En el segundo bloque de ponencias se dieron a conocer dos de los integrantes del Colectivo La Rebusca, un proyecto que busca evitar el desperdicio alimentario recolectando excedentes de las cosechas



Visita a la ecofinca Mar y Sol para conocer el proceso de producción ecológica de frutas y hortalizas.

para personas vulnerables. Asimismo, intervino Aránzazu Hernández, jefa de Sección del Servicio de Estructuras Agrarias y Desarrollo Rural del Gobierno de Canarias que se encargó de explicar las ayudas disponibles para los jóvenes agricultores que se decidan a emprender en el sector agrario.

El primer día de jornada concluyó con una mesa redonda bajo el título “Innovación, creatividad y sostenibilidad: el nuevo rostro del sector primario” donde se generó un interesante debate en torno a las necesidades del sector. El segundo día, los asistentes tuvieron la oportunidad de visitar la ecofinca Mar y Sol (Icod de los Vinos), donde además de conocer el proceso de cultivar frutas y hortalizas ecológicas, pudieron degustar un almuerzo a base de productos locales.

“Es importante que los jóvenes que se incorporen al sector busquen la competitividad a través de la profesionalización y la digitalización”, Eduardo García, viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias.

Hoteles y agricultores consolidan en Tenerife un modelo circular de éxito que revaloriza el territorio



Organizadores y ponentes de las jornadas en el ITER.

‘Comunidades Turísticas Circulares’, proyecto impulsado por Ashotel y Asaga Canarias, demuestra que la colaboración entre sectores impulsa una gestión sostenible de los biorresiduos

Las I Jornadas de Comunidades Turísticas Circulares, que dan nombre al proyecto impulsado por Ashotel y Asaga Canarias en Tenerife hace ya casi cuatro años, reunieron, en el mes de junio, en el Instituto Tecnológico de Energías Renovables (ITER) a unas 70 personas, entre expertos, responsables de administraciones públicas y profesionales del sector hotelero y agrario en torno a un objetivo claro: la gestión y valorización de los biorresiduos hoteleros y su transformación en recur-

sos de valor para el territorio es un activo necesario en Canarias.

Con el lema Compostaje, agricultura y turismo regenerativo, los participantes analizaron retos y oportunidades de la economía circular en Canarias, centrados en dar ese mayor valor a los biorresiduos que generan los establecimientos alojativos. Compartir conocimiento, experiencias y buenas prácticas que contribuyan a fortalecer la colaboración entre los secto-

res turístico y primario es el objetivo primordial de una actividad que encuentra en la circularidad nuevas oportunidades para generar valor ambiental, económico y social.

El proyecto, que congrega ya a 39 hoteles de los municipios de Adeje, San Miguel de Abona y Arona, ha permitido recoger de forma separada en contenedores propios y puerta a puerta 3.600 toneladas de biorresiduos (cáscaras de frutas, ver-

duras, huevos, posos de café o restos de poda), que se han transformado en 1.300 toneladas de compost de alta calidad. En este tiempo, el sustrato generado ha permitido la fertilización de 115 hectáreas de cultivos al año.

La bienvenida a la primera jornada corrió a cargo de los presidentes de Ashotel y Asaga Canarias, Jorge Marichal y Ángela Delgado, respectivamente, además del director general de Calidad Ambiental y el viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Ángel Montañés y José Manuel Sanabria, respectivamente.

Para Jorge Marichal el turismo que durante años ha generado riqueza y empleo tiene que poner sus miras en un futuro mejor, “con menos impacto, más eficiencia, más innovación y más compromiso con el territorio”. Puso el acento en que “este proyecto representa para Ashotel el tipo de turismo que se quiere impulsar: un turismo que no solo reduce su huella, sino que también contribuye a regenerar; un turismo que colabora con el sector primario; un turismo que entiende que la sostenibilidad no se declara, se organiza, se mide y se practica cada día”.

Por su parte, Ángela Delgado calificó el proyecto de “transformador” por su capacidad de reducir, aprovechar y convertir biorresiduos hoteleros en un fertilizante natural para la nueva era de la agricultura local. “Estamos ante una iniciativa innovadora y disruptiva que demuestra

la viabilidad de crear sinergias con el turismo, aliviar parte de los costes en insumos, reducir la huella de carbono y, sobre todo, fomentar el consumo de productos más sanos y de más calidad”. “Hace falta que nuestras instituciones se convenzan y comprometan sin fisuras con este modelo de economía circular”, enfatizó.

Ángel Montañés destacó que el proyecto “está perfectamente alineado con el Plan de Acción de Economía Circular 2024-2026 del Gobierno de Canarias, en el que el mayor esfuerzo técnico, económico y administrativo se ha centrado en la recogida y tratamiento del biorresiduo en todo el archipiélago”. Subrayó también la importancia de seguir avanzando en la gestión eficiente de los residuos y en la creación de alianzas que contribuyan a construir “una Canarias más resiliente y comprometida con el aprovechamiento responsable de sus recursos”, algo que, defendió, viene impulsando la Consejería de Transición Ecológica y Energía.

Finalmente, José Manuel Sanabria manifestó que CTC “no solo pone en valor la colaboración público-privada en su máxima expresión, sino que es también un referente para el resto de los sectores económicos”, ya que “es el sector turístico el que da un paso adelante en los criterios y requerimiento de sostenibilidad que pedimos en ese ámbito”. El viceconsejero recordó que el proyecto “ha sido merecedor de un Premio Islas Canarias en 2025 por la trayectoria que acumula y por la experiencia que está demostrando a todo el sector alojativo turístico de Tenerife, conjugando sus intereses con los del sector primario”.

POTENCIAL DE LA ECONOMÍA CIRCULAR

El programa arrancó con la intervención del doctor en Biotecnología Vegetal y director de ‘Regenera tu Suelo’, Rafael Zárate, quien abordó el potencial de la economía circular como herramienta para impulsar un modelo de desarrollo más sostenible en los territorios insula-

res. Zárate resaltó el tratamiento aeróbico de la materia orgánica para la obtención de compost a escala local e industrial, y cómo el empleo de este recurso orgánico en una agricultura regenerativa cuida y respeta el suelo, al tiempo que estimula el cultivo de productos Km 0. A continuación, el consultor e investigador especializado en residuos orgánicos Joseba Sánchez, se centró en el papel estratégico del compostaje como solución para la gestión sostenible de los biorresiduos.

En este punto, el director de Innovación y Sostenibilidad de Ashotel, Enrique Padrón, y el secretario general de Asaga Canarias, Theo Hernando, presentaron las claves estratégicas y los últimos datos del proyecto CTC. Ambos se refirieron al carácter “estratégico” de la producción de alimentos locales y a cómo CTC está enfocado para reforzar este papel: “Los conflictos internacionales nos recuerdan que debemos reducir nuestra dependencia alimentaria del exterior para garantizarnos el sustento de forma permanente, pero sobre todo en situaciones de crisis, con lo que establecer sinergias entre turismo y agricultura contribuye a impulsar a nuestras empresas y al conjunto de los consumidores de las islas, además de generar riqueza que revierte en el territorio”, afirmó Hernando. Al respecto, Padrón añadió que CTC supone “la construcción de un modelo operativo, colaborativo y replicable que permite transformar la materia orgánica biodegradable de los establecimientos alojativos en un recurso de alto valor”.

VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante las jornadas, se crearon dos mesas redondas para abordar diferentes debates. En la primera, titulada Valorización de biorresiduos: ciencia, regulación y nuevas cadenas de valor para Canarias, los participantes debatieron sobre los retos y oportunidades que plantea este ámbito para el archipiélago. Intervinieron Noemí Padrón, profesora de Economía Aplicada de la ULL; Joaquín Betancor, ingeniero industrial especialista en gestión de resi-

La iniciativa congrega ya a 39 hoteles de Adeje, Arona y San Miguel y genera compost para fertilizar 115 hectáreas de cultivo al año.

duos; Román García, jefe de sección de Obras y Servicios del Ayuntamiento de Adeje; y Agoney Alonso, jefe de servicios de Sermugran, Granadilla de Abona, moderados por Vicente Díaz, consultor en Sostenibilidad de las Organizaciones.

Posteriormente, el director general de Visionary Hospitality, Antonio Álvarez, analizó el papel de las herramientas tecnológicas y la digitalización para avanzar hacia una gestión más eficiente y circular en el sector turístico. Álvarez demostró cómo algunas de esas herramientas permiten ver que lo que antes se consideraba un desperdicio o basura y ahora se ve como oportunidad y materias primas.

La segunda mesa redonda, Del residuo al recurso: experiencias de compostaje agrario, comunitario y aplicado al sector turístico, abordó diferentes experiencias y casos prácticos de aprovechamiento de la materia orgánica en distintos ámbitos. En ella participaron Román Rodríguez, director general de SUNA 2000; Jacobo

Rodríguez, gerente de Serviagroc; Moisés Expósito, coordinador de Sostenibilidad de GF Hoteles; y Javier López-Cepero, ingeniero agrónomo y técnico de Coplaca, moderados por Theo Hernando.

Finalmente, Beatriz Martín, coordinadora de Composta en Red, habló sobre el compostaje descentralizado en España y su evolución durante las últimas dos décadas. Destacó el papel de este modelo como herramienta para la gestión local de los biorresiduos, especialmente en pequeños municipios, entornos rurales y proyectos comunitarios, y analizó los principales retos para su consolidación, entre ellos la falta de reconocimiento institucional, la necesidad de formación especializada y la adaptación de los marcos normativos y de financiación.

JORNADA DE CAMPO

La segunda sesión de las I Jornadas de Comunidades Turísticas Circulares se celebró en la finca orgánica Mar y Sol,

en Icod de los Vinos, en la que se llevó a cabo una experiencia más práctica y experiencial bajo el título Compost, suelo vivo y consumo de cercanía. En ella se analizaron aspectos relacionados con la calidad y el valor agronómico del compost, los aprendizajes derivados de iniciativas de compostaje comunitario y universitario, así como las oportunidades para fortalecer las alianzas entre hoteles, productores locales y territorio a través del consumo de cercanía. La jornada concluyó con una visita técnica a la finca y un enriquecedor intercambio de experiencias entre profesionales de los sectores agrícola y turístico.

CTC está financiado por la Unión Europea-NextGenerationEU, cuenta con el apoyo de las consejerías de Turismo y de Agricultura del Gobierno de Canarias y de diferentes administraciones y entidades colaboradoras comprometidas con la economía circular, la valorización de los biorresiduos y el desarrollo sostenible del territorio.



Visita a la Ecofinca Mar y Sol para conocer la experiencia práctica del compostaje.



Representantes de COAG, ASOCAN, UPA, TROPICAN, PALCA, ASPROCAN, FEDEX Y ASAGA unidos bajo un frente común en defensa del POSEI.

La Unión de Organizaciones Agrarias y sectoriales de Canarias activan la campaña “Salvar El Posei”

La iniciativa, que pretende visibilizar y sensibilizar a la ciudadanía para lograr respaldo social, busca defender ante la UE la supervivencia de este programa de ayudas, pilar de la agricultura y ganadería de las islas, conservando un presupuesto propio y actualizado

La Unión de Organizaciones Agrarias, formada por ASAGA Canarias COAG Canarias, PALCA, UPA, junto a las sectoriales ASPROCAN, FEDEX, ASOCAN y TROPICAN, a las que se han sumado las cofradías de pescadores y los industriales, han formado piña, como seña de una unidad sin precedentes, para activar la campaña Salvar El Posei bajo el lema “¿Lo enterramos o lo salvamos? Esta iniciativa, que fue presentada en el mercado de Nuestra Señora de África de Santa Cruz de Tenerife a principios de este mes de julio, se enmarca dentro de las acciones que está emprendiendo el sector primario del Archipiélago para mostrar su rechazo

a la propuesta de la Comisión Europea (CE) diseñada para el nuevo Marco Financiero Plurianual 2028-2034 en el que pretende romper el modelo vigente e incorporar este programa de ayudas a un “sobre nacional” donde tendrá que compartir fondos con políticas de cohesión, seguridad o defensa. De llevarse a cabo este cambio, significaría diluir el carácter específico de este soporte económico para las islas y poner en peligro la continuidad de las actividades agrícolas y ganaderas que se desarrollan en el medio rural.

La campaña #Salvarelpotei, que pretende visibilizar y sensibilizar a la ciu-

dadanía para lograr respaldo social en defensa de esta línea europea de financiación del sector primario, pretende plantar cara a la UE exigiéndole la necesidad imperiosa de que se garantice este régimen de apoyos vital para la supervivencia de la agricultura y la ganadería local en el próximo periodo de la Política Agraria Común (PAC). Esta demanda implica conservar la gestión europea como hasta ahora y contar con un presupuesto independiente y actualizado, acorde a los costes de producción del momento. La ficha actual del Posei, sin renovarse desde 2009, se ha quedado obsoleta y no responde a la realidad que sopor-



Momento de la rueda de prensa en el mercado Nuestra Señora de África de Santa Cruz de Tenerife.

“Seguir sosteniendo el desarrollo, la competitividad y la diferenciación de las producciones agrarias del Archipiélago depende de que se garantice esta compensación económica en el futuro”, sostiene Gustavo Rodríguez, portavoz de FEDEX.

tan los productores en un contexto de alza de precios provocada por la crisis en Oriente Medio y los desafíos climáticos extremos como la sequía de los últimos años.

“Seguir sosteniendo el desarrollo, la competitividad y la diferenciación de las producciones agrarias del Archipiélago depende de que se garantice esta compensación económica en el futuro por producir en un territorio alejado, fragmentado, con pequeñas parcelas, deficiente en estructuras y recursos como el agua, si se compara con cualquier explotación continental, además de expuesto, por cuestiones climáticas, a la entrada de más plagas y enfermedades que causan estragos en las cosechas”, manifestó el portavoz de

FEDEX, Gustavo Rodríguez, encargado de leer el manifiesto.

La campaña #Salvarelpotei recuerda el papel estratégico de la agricultura y la ganadería como “despensa que nos asegura tener comida fresca cada día, pero que está en peligro de extinción porque nuestros cultivos y nuestro ganado han sido tratados como una pieza más en los grandes despachos de Europa, olvidando que detrás de cada cultivo y cada granja hay una familia canaria”, subrayó Rodríguez. El reto por delante es “no seguir perdiendo explotaciones ni productores. Es una señal de alarma ante la que tenemos que reaccionar. Cuidar de nuestro campo es la única forma de tener estabilidad, garantizar el sustento de ma-

Si la propuesta de la CE prospera, la soberanía alimentaria de Canarias quedará bajo control externo, habrá menos productos ‘del País’ y serán más caros e inaccesibles.

ña y depender menos del exterior”.

Los representantes del sector primario subrayaron además la función de “ancla” que ejerce la actividad agrícola y ganadera al mantener vivo el medio rural y evitar la despoblación, pero entienden que para que este sector continúe fijando su posición hay que hacer frente a la “desigualdad” del mercado obligando a las producciones extracomunitarias a cumplir con las mismas exigencias en calidad y seguridad alimentaria exigidas a los agricultores y ganaderos locales. En ese cumplimiento radica la competitividad, la permanencia de los profesionales que se dedican a estas actividades y el medio para atraer a las nuevas generaciones tan necesarias para que el campo y quienes trabajan en él, cuidadores además del territorio y generadores del paisaje, no desaparezcan.

EL POSEI AFECTA A TODOS

La recolección de firmas, a través de esta campaña, está enfocada, por un lado, a presionar a la Comisión y al Consejo Europeo, cuya decisión definitiva está prevista que se conozca antes de finales de este año, para que modifique su postura y frene la modificación propuesta sobre el Posei. En este punto, el sector primario de Canarias también hace un llamamiento al Gobierno de Es-

paña para que “respalde y defienda de forma tajante todas las reivindicaciones de las RUP”.

Por otro lado, la ciudadanía debe entender que, la posible desaparición o debilitamiento del Posei, afectará a la cesta de la compra, al empleo, a la economía y al paisaje. Si la propuesta prospera, la soberanía alimentaria quedará bajo control externo, habrá menos productos ‘del

País’ y los que resistan serán más caros e inaccesibles a la mayoría, se pondrá en peligro miles de puestos de trabajo en el sector primario directos e indirectos y el abandono de la agricultura y la ganadería conducirá al deterioro del entorno natural y a la pérdida de biodiversidad, alertan los promotores de esta iniciativa. Y subrayan, “Canarias importa el 60% de los alimentos que consume, sin sector primario local, ese porcentaje alcanzaría el 100%”.

DEMANDAS DE LA CAMPAÑA

- **Mantenimiento y actualización del Posei.** El programa acumula un déficit de 141 millones de euros al año al no actualizarse desde hace casi dos décadas.
- **Rechazo a los acuerdos comerciales que usan el sector primario como moneda de cambio.** Los países del norte de Europa negocian la venta de coches, maquinaria y medicamentos a costa de sacrificar el sector primario de las regiones europeas del sur.
- **Aplicación de cláusulas espejo y salvaguarda.** Si las importaciones cumplieran los mismos estándares de calidad y seguridad alimentaria, la competencia sería justa.
- **Eliminación de trabas burocráticas e inseguridad jurídica.** El sector está sometido a un exceso de formularios, normativas cambiantes y ambiguas que roban tiempo a los productores para producir alimentos.
- **Relevo generacional real.** Al ritmo actual se necesitarían dos décadas para cubrir la falta de jóvenes en el sector. La rentabilidad es clave para ejercer de imán y recuperar crecimiento.
- **Cumplimiento del artículo 349 del Tratado de Funcionamiento de la UE.** Se exige que se cumpla con el marco jurídico que respalda a las RUP.
- **Dignificación del sector.** Rechazan que se trate al sector primario como un “estorbo” cuando realmente desempeña el cuidado del territorio y mantiene con vida la cultura de las islas.

ACCIONES DE LA CAMPAÑA

El sector primario emprenderá en los meses que queden antes de la resolución definitiva de la Comisión y el Consejo Europeo una serie de acciones en el marco de esta campaña consistentes en informar y concienciar a través de la web y redes sociales sobre lo que está en juego; establecer una agenda política para mantener reuniones con líderes de eurogrupos, eurodiputados,

diputados nacional y representantes políticos con el fin de lograr la protección del Posei; movilizar a las instituciones canarias presentando mociones en los 88 municipios y los siete cabildos insulares; buscar alianzas con entidades sociales; recoger firmas a través de la plataforma Change.org que ya cuenta con más de 1.000 firmas previas a la presentación de esta campaña, además de colaborar con los medios de comunicación para que faciliten su difusión.

Frutas y hortalizas importadas a la UE concentran la mayoría de las alertas por residuos de fitosanitarios

El informe anual 2025 de la CE sobre la vigilancia en materia de seguridad alimentaria cuantifica más de 10.000 notificaciones, un 11% más que en 2024, reflejo de la “consolidación del sistema” gracias a la trazabilidad y el intercambio de datos

La reiterada denuncia del sector agrario europeo a la entrada de importaciones con presencia de residuos fitosanitarios ha quedado nuevamente reforzada tras conocerse el informe anual 2025 sobre Red de Alerta y Cooperación (ACN), publicado por la Comisión Europea (CE). El documento señala que las trazas de pesticidas, prohibidos en suelo europeo, detectadas en frutas y hortalizas importadas de terceros países, concentran la mayoría de las incidencias sanitarias.

El sistema integra distintos tipos de alertas: fraude y alimentación, asistencia administrativa y cooperación, alerta rápida para alimentos y piensos, fitosanidad y, recientemente incorporado, animales de compañía y bienestar animal. En 2025, las notificaciones ascendieron a 10.490, un 11% más que en 2024. Los diez principales países notificantes fueron: Alemania (2.117), Países Bajos (1.381), Bélgica (811), Italia (795), Polonia (641), Francia (629), Dinamarca (553), Austria (480), España (441) y Eslovenia (287).

Los sectores más afectados por presencia de fitosanitarios se detectaron en frutas

y hortalizas (59%), seguidas de fibras y especias (32%), cacao (28%), cereales y productos de panadería (16%) además de frutos secos y derivados (6%). Los productos hortofrutícolas procedentes de países extracomunitarios como Turquía, India y China son los que más alertas recibieron (78%). Entre los casos notificados en España destacan melones de Brasil, papas y pimientos de Marruecos o plátanos de Colombia con presencia de sustancias no permitidas. Otros problemas comunes detectados incluyen toxinas naturales o patógenos.

La vigilancia en materia de seguridad alimentaria que ejerce la CE pone de manifiesto además la “consolidación” de este sistema desde su creación en 2024, como señala la directora general de la ACN, Sandra Gallina, en el prólogo del texto. Dicha consolidación es fruto de la aplicación de dos herramientas de calado: la trazabilidad, que permite seguir el rastro de un producto desde su origen, y el mayor intercambio de datos en toda la red para que las autoridades competentes en el cumplimiento de las normas, actúen con la mayor rapidez posible y puedan adop-

tar medidas específicas.

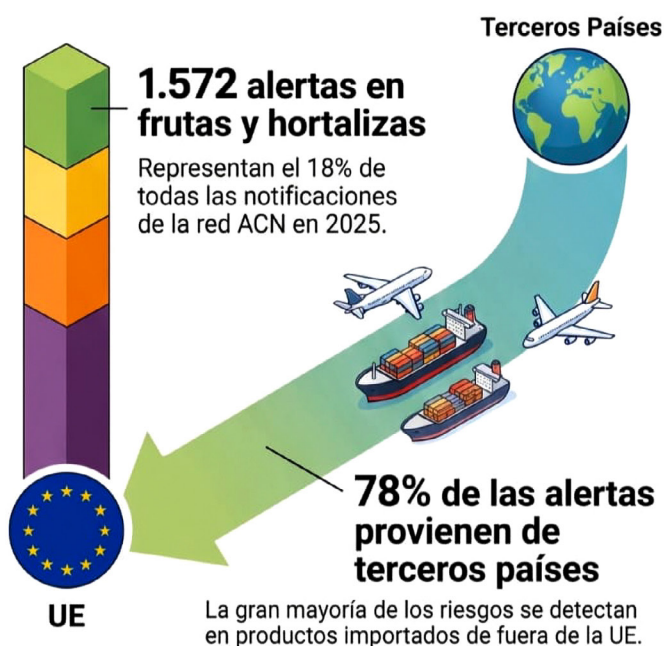
Para la directora general de ACN, “Europa cuenta con una Red de Alerta y Cooperación que funciona bien y que sigue madurando con cada incidente y perfeccionando aún más sus capacidades. Cada señal, cada notificación y cada autoridad son importantes. Nuestra misión sigue siendo la de proteger a los ciudadanos y salvaguardar la confianza en la cadena de suministro alimentario”.

“El sistema de alertas europeo funciona bien y sigue madurando. Nuestra misión es proteger a los ciudadanos y salvaguardar la confianza en la cadena alimentaria”, Sandra Gallina, directora general de ACN.



Contexto:
10,490 notificaciones
totales en 2025 (+11%).
Frutas y hortalizas son
una categoría crítica
(18% del total)

MAGNITUD Y GEOGRAFÍA DE LAS ALERTAS



TURQUÍA: Destaca en higos y pimientos



EGIPTO: Destaca en cítricos como las naranjas

Productos Más Afectados (Volumen Relativo)

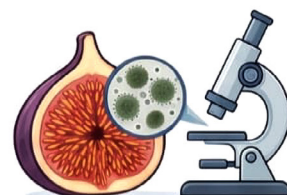


PRINCIPALES PELIGROS DETECTADOS



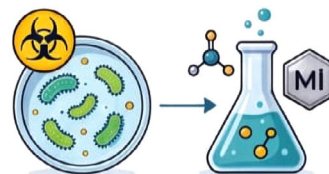
59% por residuos de pesticidas

Es el problema más frecuente, con sustancias como el ciorpirifós y el acetamiprid.



15% por presencia de micotoxinas

Destacan las aflatoxinas y la ocratoxina A, detectadas principalmente en higos.



Riesgos microbiológicos y metales

La *Listeria*, *Salmonella* y metales como cadmio y plomo completan el perfil de riesgo.

El Hierro contará con un banco de semillas para preservar su biodiversidad y patrimonio agrícola

La Consejería de Transición Ecológica destina cerca de 347.000 euros a la puesta en marcha de esta infraestructura en el Centro Ambiental de El Creal, en el municipio de La Frontera

El Hierro será, después de Tenerife y La Palma, la siguiente isla en contar con un banco de semillas donde preservar la biodiversidad y patrimonio agrícola de la reconocida como Reserva de la Biosfera por la Unesco. La iniciativa parte de la Consejería de Transición Ecológica y Energía del Gobierno de Canarias, encabezada por Mariano H. Zapata, que continúa impulsando actuaciones destinadas a proteger el patrimonio natural del archipiélago.

El proyecto, que contará con una inversión de 346.659 euros a través de una subvención al Cabildo Insular, estará ubicado en el Centro Ambiental de El Creal, en el municipio de La Frontera. Contempla la creación y dotación del banco de semillas con el equipamiento técnico necesario para la conservación y trazabilidad del material vegetal, así como la recolección, selección, limpieza, clasificación y almacenamiento de material vegetal procedente de especies autóctonas y endémicas de la isla, siguiendo criterios científicos y de conservación.

Además, permitirá inventariar variedades agrícolas tradicionales mediante trabajos de campo y recopilación de conocimiento etnobotánico, incorporar un sistema digital de gestión de las colecciones y desarrollar programas de formación, sensibilización y divulgación dirigidos a centros educativos, profesionales y de ciudadanía.

La iniciativa también incluye actuaciones de mejora del Centro Ambiental de El Creal para consolidarlo como un espacio de referencia en educación ambiental, conservación de la biodiversidad y resiliencia ecológica, así como la creación de empleo verde vinculado a la gestión del proyecto y al desarrollo sostenible del medio rural.

El consejero de Transición Ecológica y Energía, que realizó una visita a las instalaciones del centro, destacó que “prote-

ger nuestra biodiversidad también significa preservar el patrimonio genético que hace únicas a nuestras islas. Este Banco de Semillas permitirá conservar especies y variedades tradicionales para que sigan formando parte del futuro de El Hierro y de Canarias”. Asimismo, explicó que esta actuación “refuerza el compromiso del Gobierno de Canarias con la adaptación al cambio climático y la conservación de la biodiversidad, apoyándonos en la ciencia, el conocimiento y la colaboración con las administraciones insulares”.



Visita del consejero de Transición Ecológica y el presidente del Cabildo al Centro Ambiental de El Creal (La Frontera).

Desbloqueada la Red de Riego Las Peñuelas en Tegueste

La firma de un acuerdo entre Cabildo, Ayuntamiento y la Comunidad de Regantes garantizan el agua para los cultivos de las medianías del municipio después de estar inoperativa casi dos décadas

La Red de Riego Las Peñuelas (Tegueste) se pondrá en marcha tras el convenio suscrito, a principios del mes de junio, entre el Cabildo Insular de Tenerife, a través de la empresa pública BALTEN, el Ayuntamiento de Tegueste y la Comunidad de Regantes Las Peñuelas. El acuerdo implica no solo su funcionamiento, sino también la adecuación y gestión operativa de esta fundamental infraestructura hidráulica para el suministro de las explotaciones agrícolas de las medianías del municipio.

El consejero del Sector Primario, Valentín González, destaca que “con este acuerdo, desbloqueamos una infraestructura hidráulica estratégica para el sector agrario de las medianías de Tegueste, atendiendo a una demanda histórica de los agricultores de este entorno, alcanzando un número potencial de beneficiarios entorno a las 600 parcelas en un total de 200 hectáreas”.

Fue en el año 2007 cuando el Cabildo Insular de Tenerife cedió el uso gratuitamente de esta red al Ayuntamiento de Tegueste y, desde esa fecha, no se había activado debido a “limitaciones técnicas, económicas y a la necesidad de reformas estructurales en el depósito de cabecera”, según señala la Corporación.

La red consta de un depósito de cabecera con una capacidad de 3.444 metros cúbicos, ubicado en la Mesa Mota, una tubería de impulsión y una red de distribución de caudales. El llenado de este depósito debe proceder, bien del pozo de Los Laureles (30 pipas/hora), cuyo accionista principal es la corporación local, o bien de los efluentes sobrantes de la empresa



Firmantes del acuerdo durante la visita a Las Peñuelas.

gestora del agua de abasto del municipio. Ninguna de estas dos alternativas había funcionado debido a las fugas (superiores al 20%) en la red municipal y a la necesidad de recurrir al agua de riego para surtir a la población, dejando desabastecido al sector productivo, según señala el viticultor, Romeo Rodríguez, conocedor de la problemática.

De hecho, algunos agricultores de la zona han tenido que recurrir en este tiempo de inactividad a la compra de cubas de agua para poder regar al ser su único medio de vida. Manifestaban además que “este tipo de circunstancias desincentivaban el interés por la agricultura y no animaban a los jóvenes a incorporarse al sector porque, sin agua, no se puede cultivar”. Ahora, esperan que la situación mejore.

El alcalde del municipio, Norberto Padilla, destacó que “la firma de este convenio supone un paso vital para garantizar un recurso tan esencial como el agua en nuestro sector primario y para el futuro de Tegueste. Ha sido una apuesta decidida por solucionar situaciones complejas y sobrevenidas en donde la colaboración entre las administraciones y los colectivos han hecho posible impulsar iniciativas necesarias y reales de nuestro municipio. Esta actuación no solo contribuye a mejorar la gestión hídrica y la eficiencia de las infraestructuras, sino que también refuerza nuestro compromiso con la agricultura, la sostenibilidad y el desarrollo económico local, ayudando a preservar una actividad que forma parte de nuestra identidad y de nuestro paisaje”.

Supermercados, principales aliados para que el producto canario llegue de forma estable y segura a los hogares

La distribución mantiene acuerdos con productores y cooperativas para comercializar sus producciones. Asuican defiende la seguridad alimentaria que garantizan estos canales cortos de venta frente a otros operadores



Los supermercados se convierten con frecuencia en dianas a las que dardear cuando, por desconocimiento, se les acusa de actuar en contra del sector agrario, no pagar precios justos o no consumir productos locales. La realidad, sin embargo, muestra una versión contraria a esta imagen “malévola” que recae sobre ellos. Alonso Fernández, secretario general de Asuican, la Asociación de Supermercados

de Canarias, desmiente estos mitos y defiende el papel de estos puntos de venta que mantienen acuerdos anuales o por temporadas con productores y cooperativas de las islas de manera directa. Concebidos como circuitos cortos de comercialización, entre su oferta distribuyen alimentos frescos de proximidad con la garantía de cumplir a rajatabla la seguridad alimentaria.

“Los consumidores pueden tener la tranquilidad de que, si en alguno momento ocurre alguna incidencia, la trazabilidad de cualquier producto que, por normativa, nuestros centros de distribución están obligados a cumplir, nos conducirá al origen. Tenemos un control absoluto sobre nuestras producciones y esa vigilancia genera confianza en nuestros clientes”, explica Fernández.

“Ni el mercado, mercadillo o frutería de barrio vende producto local en su totalidad, ni el supermercado vende todo producto de fuera”,
Alonso Fernández,
secretario general de
Asuican.

Bajo este marco, Asuican colabora, mediante convenio, con el Gobierno de Canarias para facilitar el correcto cumplimiento de las obligaciones que la normativa comunitaria, estatal y regional establece para las empresas alimentarias. Este sistema coordinado de actuación e información ha permitido a la asociación participar en el desarrollo de ordenanzas de mercados tradicionales, mercadillos del agricultor e incluso en la venta ambulante, con el objetivo de contribuir a la mejora de las condiciones de comercialización de productos frescos perecederos, especialmente aquellos que requieren temperatura controlada. Todo ello promoviendo buenas prácticas como el mantenimiento de la cadena de frío y la trazabilidad de los productos, entre otras garantías esenciales en materia de seguridad alimentaria.

Resulta paradójico que este tipo de establecimientos proyecten, a ojos de la población, una imagen más positiva al atribuirles una vinculación más cercana con el producto canario, aunque no siempre sea cierto. De hecho, se han detectado en numerosas ocasiones lo que se podría acuñar con el término *canarywashing*, una estrategia comercial engañosa y fraudulenta que se apropia de la imagen de

Canarias para vender a sabiendas que la mercancía es importada.

Como dice Fernández: “Ni el mercado, mercadillo o frutería de barrio vende producto local en su totalidad, ni el supermercado vende todo producto de fuera. Tanto unos como otros priorizamos aquello que sale de nuestra tierra, pero tenemos que compensar con importaciones cuando no existen producciones locales. No por eso se es menos canario, lo contrario es chovinismo”.

Los supermercados, por su parte, avalan, además de la seguridad alimentaria, surtido y variedad de producto local, de ahí la necesidad de contar con producciones estables con la mayor cantidad y calidad posible, sostiene este experto. La reposición es diaria, incluso dos veces al día. “No existe una producción en Canarias que quede sin comercializar, si hubiera más se vendería más”, señala.

La implicación de estas tiendas de alimentación con el agricultor va más allá del acuerdo comercial hasta el punto de facilitar, por ejemplo, la compra de semillas de papa con el fin de aliviarles la inversión inicial, garantizarse un suministro continuo a lo largo del año, además de buscar fórmulas para alargar la producción cultivando en diferentes zonas y altitudes tras pactar un precio medio que beneficie a ambas partes.

FORTALEZAS DEL SECTOR AGRARIO

Para el secretario general de Asuican “la producción local en Canarias atraviesa un momento muy positivo teniendo en cuenta que la superficie agrícola de tropicales se ha triplicado en los últimos años. Si no crece más es por cuestiones burocráticas, escasez de suelo o disponibilidad de agua”. En cualquier caso, cree que hay margen para seguir innovando con nuevos cultivos, entre ellos el champiñón, con gran demanda en las islas.

Fernández considera fundamental evitar “compartimentar” los sectores que con-

forman la cadena agroalimentaria: agrario, industrial y distribución. “Tenemos que empezar a hablar de cadena de valor. Nuestras actividades están ligadas entre sí y eso implica trabajar de forma conjunta y coordinada para saber lo que cada operador necesita o demanda”.

Reconoce que la Ley de la Cadena Alimentaria, impulsada para favorecer una mayor equidad en las relaciones comerciales del sector, presenta dificultades de aplicación en un aspecto fundamental: la determinación de los costes reales de producción. Si no se saben calcular, difícilmente se podrán cubrir los gastos de una explotación. Con frecuencia se recurre al contraste entre los márgenes de ganancias desde el origen al consumidor ciñéndose únicamente a la cosecha y obviando el trabajo posterior que por ejemplo realiza una cooperativa agrícola en limpieza, clasificación, empaquetado, etiquetado, almacenamiento, transporte, logística y comercialización, procesos que también se suman al precio final.

En su mensaje final, el representante de los supermercados subraya que la proximidad del producto aporta múltiples ventajas, especialmente en términos de frescura, agilidad en la distribución y reducción del desperdicio alimentario, y que son precisamente estos centros de distribución los que hacen posible este modelo. Todo ello sin olvidar que “la riqueza generada en Canarias revierte en el conjunto de la sociedad canaria”.

“Los supermercados somos motores de la producción agraria canaria, garantizamos una demanda constante que permite sembrar, invertir y crear empleo” señala su representante.



El cultivo de la naranja retrocede en Canarias, pero el sector mantiene en alto sus expectativas de futuro

Gran Canaria, con la mayor presencia de este frutal, pierde un 30% de la superficie cultivada. Los productores coinciden: la clave para prosperar está en mejorar los precios en origen e invertir en mecanización en aquellas parcelas que lo permitan

Gran Canaria ha perdido en las dos últimas décadas un 30% de la superficie de naranjo, lo que se traduce en unas 200 hectáreas menos, según indican los registros oficiales (ISTAC) correspondientes al año 2024. Es, con diferencia, la isla donde más se ha retraído el cultivo, aunque sigue manteniendo, con 489 hectáreas, su posición hegemónica en el Archipiélago al registrar

la mayor presencia de este frutal, seguida de Tenerife (276 Ha.) y La Palma (112 Ha.).

Citricultores como David Rodríguez (Finca Don Tomás), presidente de la Asociación Canaria de Agricultores profesionales (ASJOVA), especializada en este cítrico, atribuyen el detrimento a la baja rentabilidad y a la falta de

mano de obra profesional. Reconoce, no obstante, que convenios como el firmado, desde hace varios años, con una cadena de supermercados, con el respaldo del Cabildo Insular de Gran Canaria, brindan apoyo para seguir produciendo y protegiendo este patrimonio agrícola y cultural de la isla. Con la gran distribución y la hostelería, en cambio, la comercialización es más

El citricultor percibe 70 céntimos por kilo producido. Aspira a superar el euro para poder cubrir los costes de producción.

complicada, según señala, al no poder cumplir ni con el empaquetado (tipo malla) ni con los calibres exigidos.

La naranja del País, como comúnmente se le conoce en las islas al producto de origen local, se paga en origen en torno a 0,70 euros el kilo (con una variación en 2025 entre 0,68 y 0,75 euros/kg) según el Observatorio de Precios del Gobierno de Canarias. En destino, el producto se paga a entre 1,98 y 2,54 euros la elección. Este precio supone una diferencia de cerca de dos euros entre el primer y último eslabón de la cadena alimentaria, es decir, entre el productor y el consumidor final, que se queda en manos de los intermediarios y no en las del agricultor pese a ser el operador que ejecuta todo el trabajo productivo (podas, riego, abonado, control de maleza, gestión de plagas o recogida de cosecha, entre otras labores).

A juicio de los productores, este precio (0,70 euros/kg) resulta insuficiente para cubrir los costes de producción que pueden variar en función de si la explotación está o no mecanizada. “Lo ideal sería poder percibir en torno a 1,10 euros el kilo para poder vivir dignamente de la actividad e invertir en automatización que facilite las tareas diarias y permita ganar en rentabilidad a las explotaciones teniendo en cuenta la calidad de nuestra fruta”, sostiene Rodríguez que produce unos 65.000 kilos anuales de fruta.

La naranja de Gran Canaria, que pertenece a la variedad Washington Navel (con ombligo), se caracteriza por su frescura, jugosidad y dulzor. Estas

cualidades sorprenden, según Rodríguez, a los turistas que tienen la oportunidad de probarlas cuando visitan la isla y acuden a eventos como la feria que organiza el Ayuntamiento de Telde cada año por el mes de diciembre para promocionar este producto. En 2025 este productor, que se alzó con el primer premio en la tradicional cata, logró vender 3.500 kilos en 10 horas. “Les llama la atención el sabor y la calidad lo que demuestra el potencial de nuestras producciones, aunque, lamentablemente, solo permiten abarcar en torno a un 10% del mercado local”, señala. Para cubrir el resto del consumo interior es necesario importar. Las importaciones proceden bien de la Península (Valencia, Murcia o Andalucía) o bien de regiones productoras como Sudáfrica, Egipto o Turquía que, dada su capacidad productiva al contar con grandes extensiones de cultivo, ofrecen precios más bajos frente a los que resulta difícil competir.

Productores de La Palma como José Adelfo Pérez (Punta Gorda), con una producción que ronda los 60.000 kilos al año, se queja de márgenes comerciales superiores por parte de los intermediarios a costa del trabajo del sector agrícola y propone además “frenar las importaciones cuando hay producción local de temporada para no perjudicar al sector en Canarias y activarla en momentos de escasez”. Esta situación se produjo, el pasado mes de febrero, en la isla cuando se produjo una retención de un excedente de 40.000 kilos de naranjas que no podían comercia-

lizarse debido a la introducción masiva de fruta procedente de fuera del Archipiélago poniendo en riesgo las rentas del sector.

Ante esta circunstancia, el Cabildo de La Palma, en colaboración con Sodepal y la propia dirección de la Central Hortofrutícola con diversos distribuidores canarios, facilitaron que el producto palmero fuera exportado a otras islas e introducido de nuevo en el mercado regional. De esta manera, los productores palmeros pudieron al menos recuperar los costes de producción.

UNIÓN Y PROFESIONALIZACIÓN

Para el presidente de la asociación Valle Los Nueve, el porvenir del sector citricultor en la isla depende de varios factores. Considera que la unidad de los agricultores es fundamental para “remar todos en la misma dirección y seguir manteniendo los acuerdos comerciales con las cadenas de supermercados con la esperanza de que en el futuro, si las producciones lo permiten, se puedan seguir abriendo nuevas oportunidades de negocio”.

Cree fundamental lograr precios adecuados para poder invertir en la automatización de las explotaciones y suplir así la falta de mano de obra. Aboga además por una formación continua como vía para seguir mejorando el cultivo, resentido por la sequía de los últimos años y la presencia de árboles longevos, pide contar con patrones adaptados a las condiciones edafoclimáticas de la isla, así como disponer de agua de riego de buena calidad. La meta es seguir abriendo paso a nuevos acuerdos comerciales con las grandes superficies, la hostelería y el enoturismo y, a largo plazo, enfocarse en lograr una Denominación de Origen Protegida (DOP) para la naranja de Gran Canaria.

En Tenerife, Vicente González, agricultor con una parcela de 10 hectáreas en

La producción de naranja en Canarias solo cubre un 10% del mercado interior. Las importaciones abastecen el consumo mayoritario.

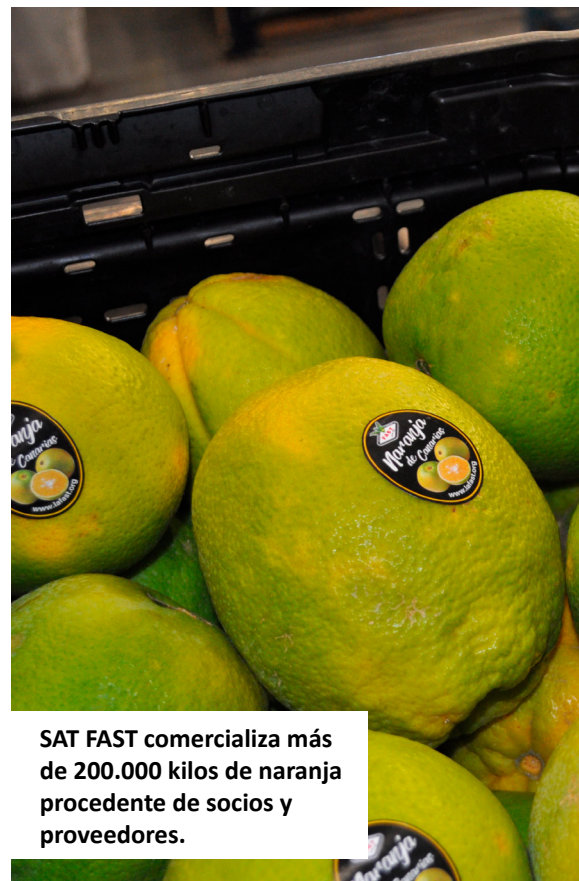
el municipio de La Orotava considera inviable la mecanización en su caso debido al escalonamiento de las parcelas, de pequeño tamaño con árboles en marcos de plantación muy estrechos que imposibilitan el paso de maquinaria y obliga a labores manuales en el cultivo. Su producción media alcanza los 70.000 kilos al año. La rentabilidad, señala, “no siempre está garantizada. Depende de la cosecha y del coste de los insumos como fertilizantes o fitosanitarios, además de poder disponer de los volúmenes de agua de riego que el cultivo necesita y que en los últimos años han escaseado por la sequía”. Una situación que espera cambie en esta campaña dada la concatenación de borrascas que han regado de manera abundante la isla en este invierno y entrada la primavera.

Otro asunto de calado es la gestión de las plagas (más de 200 reconocidas en el naranjo) una tarea alto compleja teniendo en cuenta que ha desaparecido del mercado una amplia gama de productos fitosanitarios y las alternativas biológicas son escasas y no siempre eficaces para determinados patógenos. Una parte de los productores conserva la fe en la agroecología y en la economía circular, pero la siguen percibiendo lejos de los objetivos a alcanzar al no estar lo suficientemente desarrollada y no disponer de los volúmenes de compost necesarios para reducir la dependencia externa de fertilizantes químicos.

Disponer de agua en cantidad y calidad es otra de las demandas del sector para garantizar el mantenimiento del cultivo.

Moisés Rodríguez, ingeniero técnico agrícola de SAT FAST (La Orotava, Tenerife), empresa agraria que comercializa más de 200.000 kilos de naranja procedente de socios y proveedores, explica que la calidad de la fruta este año ha desmejorado bastante por el viento y la elevada humedad. Las naranjas presentan daño exterior (rajado) que impiden su venta y se ha detectado la aparición de plagas y enfermedades, sobre todo, el conocido como minador de la hoja o la lapilla.

El consumo de naranjas en España continúa siendo elevado, al ser una de las frutas que más se emplea en la elaboración de zumos frescos y por su alto contenido en vitamina C. Un informe del Ministerio de Agricultura de 2024 lo sitúa en 10,62 kilos por persona y año, por detrás del plátano, con 13 kilos por persona y año. El estudio no especifica cuanto se consume por comunidades autónomas, pero en términos generales Canarias aparece entre las regiones con menor consumo de frutas frescas del país.



SAT FAST comercializa más de 200.000 kilos de naranja procedente de socios y proveedores.



Operaria durante la campaña de naranjas en Telde.



Llévate a casa
lo mejor de nuestro campo,
CONSUME PRODUCTO LOCAL



Vista panorámica de Mercamadrid. Imagen cedida.

Canarias se consolida como proveedor estratégico de tropicales en Mercamadrid impulsado por la demanda

El Archipiélago se integra en el eje líder de producción frutícola en España junto a la Comunidad Valenciana y Andalucía que concentra el 38% del suministro de fruta en este centro de distribución

Canarias se ha consolidado como uno de los principales proveedores de fruta fresca del sistema agroalimentario español, a través de Mercamadrid, pero ha sido la línea de tropicales la que más impulso ha experimentado en los últimos años, según recoge la memoria anual de este centro de distribución

mayorista en 2025.

El Archipiélago forma parte, junto a la Comunidad Valenciana y Andalucía, del principal eje de producción frutícola de España, que concentra el 38% del total de fruta comercializada en el mayor mercado de alimentación fresca

del país. Este posicionamiento, según un comunicado, refleja la capacidad de estos territorios para dar respuesta a una demanda estable y diversificada de fruta en el conjunto del mercado nacional.

El ejercicio analizado confirma, ade-

Productos como plátano, papaya, guayaba o pitahaya ganan presencia en la cesta de la compra gracias a una demanda diversificada y a nuevos canales de distribución.

más, la relevancia del producto nacional en el abastecimiento global de Mercamadrid donde el 73% de los alimentos comercializados son producidos en España. En este contexto, las producciones frutícolas canarias destacan dentro de categorías diferenciadas y de valor añadido.

LA TRANSFORMACIÓN DEL CONSUMO DETRÁS DEL AUGE DE LAS TROPICALES

La evolución de los hábitos de consumo hacia la búsqueda de productos más saludables, la influencia de otras culturas y países a través de las redes sociales junto con la promoción y el marketing están favoreciendo el crecimiento de frutas de perfil tropical y exótico, un segmento en el que Ca-

narias, dadas sus condiciones climáticas y su menor huella de carbono con respecto a otras procedencias extra-comunitarias, ha logrado un impulso considerable no solo al aumentar la superficie y producción de estos cultivos, sino también en su capacidad de exportación en los últimos años. Productos como el plátano, la papaya, la guayaba o la pitahaya han ido ganando presencia en la cesta de la compra debido a la diversificación de la demanda y a la incorporación progresiva hacia nuevos canales de distribución.

En este contexto, el canal de la hostelería desempeña un papel relevante como impulsor de nuevas referencias, formatos y usos culinarios, facilitando la introducción de frutas tropicales en el mercado y ampliando las oportunidades para los productores canarios.

UNA CADENA ALIMENTARIA DIVERSA Y EQUILIBRADA

El abastecimiento de Mercamadrid se sustenta en una red de regiones productoras que garantizan la diversidad y estabilidad del suministro alimentario en España. Mientras Andalucía lidera el aprovisionamiento de hortalizas, seguida de Murcia y Castilla-La Mancha, Castilla y León se posiciona a la cabeza

en productos como la patata.

En el sector frutícola, el protagonismo se concentra en el arco mediterráneo y Canarias, configurando un sistema complementario que permite atender de forma continua la demanda de los mercados. En paralelo, Galicia y País Vasco destacan en el suministro de pescado y marisco, mientras que el interior peninsular tiene un peso relevante en el sector cárnico.

CANARIAS, UN ACTOR CONSOLIDADO EN LA CADENA ALIMENTARIA

Mercamadrid, con más de 800 empresas y cerca de 9.000 profesionales, constituye uno de los principales nodos de distribución de alimentación fresca en Europa, abasteciendo diariamente a más de 12 millones de consumidores.

En este contexto, la contribución de Canarias se consolida como un elemento relevante dentro del sistema agroalimentario nacional, no solo por su capacidad productiva, sino también por su adaptación a las tendencias de consumo y su especialización en frutas tropicales, que refuerzan la diversidad y competitividad del mercado español.



Productos como la papaya ganan presencia en la cesta de la compra por la diversificación de la demanda.

GANADERO PRECAVIDO VALE POR DOS:

crece el seguro pecuario para amortiguar el impacto de la siniestralidad

La contratación en Canarias quintuplica el capital asegurado al pasar de tres a 15,5 millones de euros entre 2016 y 2025. Aumenta también la cobertura de retirada y ya supera los 18,4 millones

Los imprevistos forman parte de la cotidianidad del sector ganadero: una enfermedad, el sacrificio del ganado o el ataque de animales son incidencias que pueden ocurrir en cualquier momento provocando daños y mermas en producción. Evitar lo siniestros no siempre es posible, pero sí minimizar sus consecuencias económicas, mediante la contratación de un seguro que amortigüe el impacto. Los productores canarios, cada vez más profesionalizados, son conscientes del valor de sus animales y la necesidad de contar con una red permanente que les impida caer al vacío en situaciones de riesgo. No es una cuestión baladí si el propósito es seguir sosteniendo la viabilidad de la explotación y, sobre todo, su medio de vida.

Con este trasfondo, no es de extrañar que el seguro pecuario en el Archipiélago haya experimentado un crecimiento significativo entre los años 2016 y 2025 a tenor de los datos que maneja Agroseguro, lo que significa

mayor número de animales cubiertos y poder garantizarse una indemnización adecuada. El capital asegurado se quintuplica en este periodo y pasa de los algo más de tres hasta los 15,5 millones de euros. El techo de cobertura en la línea de retirada y destrucción de animales muertos (RYD) también crece, de los siete a los 18,4 millones, aproximándose al triple de lo registrado casi una década antes. En total 270 millones asegurados aproximadamente.

Para el director de Agroseguro en Canarias, José Bernardo, “este crecimiento progresivo pone de manifiesto la responsabilidad de los ganaderos canarios, cada vez más conscientes de la importancia de trabajar con ciertas garantías y con la tranquilidad de saber que se está protegido frente a la siniestralidad”. Y añade, “cuando se trabaja con ganado y una producción comercializable, las normativas son muy estrictas en materia de calidad, seguridad alimentaria, bienestar ani-

mal y protección medioambiental, disponer de una cobertura debe entenderse como un input más en el que es imprescindible invertir por el bien económico del propio productor”.

“Una cobertura debe entenderse como un input más en el que es imprescindible invertir por el bien económico del productor”, José Bernardo, director de Agroseguro en Canarias.



Rebaño de ovejas pelibuey en una explotación del sur de Tenerife.

La contratación de los seguros pecuarios arrancó el 1 de junio de 2026, pero las pólizas se pueden contratar a lo largo de todo el año.

Agroseguro ofrece seis líneas de aseguramiento pecuario (vacuno reproductor, aviar de puesta, ovino y caprino, vacuno de cebo, aviar de carne y porcino) y siete de retirada y destrucción de animales muertos (RYD) que incluye, además, cunícola y resto aviar. El subsector de vacuno reproductor es con 5,1 millones el que más capital asegurado mantiene en 2025 mientras que el de ovino y caprino, con algo más de 7 millones, está a la cabeza en RYD.

La cabaña ganadera mayoritaria en Canarias corresponde al subsector caprino con cerca de 200.000 cabezas, según las estadísticas del Gobierno autonómico. Le siguen el porcino con algo más de 44.000 efectivos, el ovino (39.185) y el bovino (18.455). La avicultura de puesta, aunque está representada por más de tres millones de cabezas y tiene una relevancia importante, no supera el peso total del caprino. Todas las especies han ido perdiendo animales en los últimos años, coincidiendo con una transformación de la actividad hacia el modelo intensivo o industrial, pero si hay una que en el pasado tuvo especial relevancia y hoy está a las puertas de su desaparición es la cunicultura (cría de conejos) resistiendo con solo 18.000 unidades en todo el Archipiélago.

La contratación de los seguros pecuarios arranca el 1 de junio de 2026, pero las pólizas se pueden contratar a lo largo de todo el año. El Gobierno de Canarias destina un importe de 4,5 millones de euros para impulsar el

aseguramiento agrario. Es la comunidad que más fomenta la contratación. A los seguros de retirada y destrucción de animales muertos en la explotación (bovinos y resto de especies) les corresponde una ayuda que cubre el 90% sobre la prima comercial base neta del seguro. El resto de seguros ganaderos se benefician de un 50% sobre el mismo concepto.

Durante la última Comisión de Seguros Agrarios, celebrada en Santa Cruz de Tenerife en el mes de diciembre de 2025, el Ejecutivo Autonómico anunció un “ajuste presupuestario” para este año con el fin de evitar que “sobrecaliente”. No obstante, la cuantía se “volverá a incrementar en caso necesario”, señaló la Consejería de Agricultura. El propósito de estos fondos es abaratar las pólizas para que resulten asequibles al bolsillo de los productores y no se vea menoscabada la producción por los condicionantes climáticos, orográficos y territoriales del Archipiélago diferentes a los que afectan a la Península en materia agrícola y ganadera.

ÁLVARO GONZÁLEZ, CHEF DEL RESTAURANTE EL SALITRE:

“Es injusto que nuestras producciones no tengan la fama que merecen pese a su calidad y sabor”

Consciente del valor gastronómico, cultural y económico que aporta el producto local, este establecimiento se abre a negociar con ganaderos de Tenerife para incorporar nuevos platos a su carta

Cuando el chef, Álvaro González Ulloa, decidió ponerse al frente de los fogones del restaurante El Salitre en 2023 (Tabaiba, Santa Cruz de Tenerife) eligió el nombre a conciencia pensando en la vinculación cultural de esta sustancia salina que todo lo impregna cuando se vive cerca del mar. Bajo este símbolo de identidad canaria, comenzó su proyecto de restauración enfocado, además de a su especialidad: los arroces, a poner en valor los productos nobles que salen de la tierra y del océano que baña este Archipiélago.

González Ulloa - formado durante seis años en restaurantes de Valencia de donde nació su interés por la paella - dedica un especial protagonismo a este plato en su carta, sin descuidar su empeño por potenciar el valor gastronómico de las hortalizas, carnes, pescados, quesos y vinos de origen local. Trabaja de la mano de agricultores, ganaderos y pescadores de la isla que le ofrecen un producto fresco y de calidad, “valores que se notan muchísimo en el sabor y al que

nuestra clientela sorprende”, subraya.

Destaca la diferencia entre las producciones agrarias de las islas y las importaciones de países terceros a las que no se les exigen las mismas condiciones de seguridad alimentaria: “¿Quién sabe con qué agua se riegan los campos o se da de beber a los animales en Brasil?”, se pregunta este restaurador. Y añade: “En Europa los productores tienen que cumplir, bajo estricto control, exigentes normativas que obligan a minimizar las dosis de fertilizantes y a emplear tratamientos para el ganado libres de hormonas para garantizar que los alimentos que consumimos sean seguros y de calidad. Eso es un plus a valorar por quienes nos dedicamos a la cocina y también por el consumidor”.

Este cocinero lamenta que se desconozcan las exquisiteces gastronómicas que ofrece Canarias y cree necesario seguir potenciándolas entre el turismo: “Es injusto que productos como los vinos de Ribera, el solomillo de rubia gallega o

el cerdo ibérico se lleven la fama mientras nuestros vinos, la ternera canaria o el cochino negro pasen desapercibidos por desconocimiento y por falta de promoción cuando tienen una calidad y un sabor extraordinario que en nada tienen que envidiar a los de fuera”, matiza este restaurador.

Todas las semanas, El Salitre incorpora platos nuevos. “Es una cocina muy divertida, tanto para los trabajadores, porque siempre están aprendiendo, como para los clientes más asiduos y se encuentran con sorpresas”, manifiesta González Ulla. En los escasos tres años que llevan abiertos ya se han hecho un hueco en el pódium de los mejores restaurantes de Tenerife.

Entre los platos más demandados por la clientela de “El Salitre” destacan en arroces, el denominado senyoret a base de langostinos, calamar y caldo de pescado; en pescados, el patudo canario o el rabíl de temporada, dos especies distintas de túnidos tropicales que se pescan en



Interior del restaurante El Salitre.

las islas y, aunque no presentan ese color intenso que caracteriza al atún rojo, “es de una exquisitez sin igual”; en marisco, la gamba canaria que se pesca en el Atlántico y, a diferencia de la que procede de El Mediterráneo, presenta una mayor masa muscular. En carnes, apuestan por el pollo en escabeche y pronto espera incorporar el cochino negro a su carta tras abrir negociaciones con un ganadero del norte de Tenerife especializado en este manjar.

*“Apoyándonos en el producto local, damos trabajo a nuestros agricultores y ganaderos y generamos riqueza en Canarias”,
Álvaro González.*

Responde Álvaro González:

¿Qué significado tiene para usted la comida?

Comer es uno de los mayores placeres que puede tener un ser humano. El momento en que uno prueba una buena comida es una sensación gratificante.

¿Por qué decidió dedicarse a la cocina de manera profesional?

Fue por mi abuela y mi madre que tenían unas manos increíbles para la cocina. Gracias a ellas, hoy soy el cocinero que de pequeño quería ser. Guardo muy buenos recuerdos de los momentos que pasábamos cocinando en familia.

Tras formarse en Valencia ¿dónde hizo las prácticas de cocina?

Al terminar la escuela de cocina, hice prácticas en el Hotel Abama. Fue mi primer trabajo con 17 años. Allí comprobé el nivel de cocina y los platos que se podían hacer. Después di el salto a Valencia y me moví por todos los restaurantes de la playa de la Malvarrosa, especializados en arroces, con el objetivo de montar una arrocería en Canarias.

¿Qué impresión se llevan los clientes que acuden a su establecimiento?

Viene gente de todas partes, pero es verdad que son los clientes extranjeros los que, por cultura, suelen acercarse a la cocina para felicitarnos y decirnos que es la mejor comida que han probado últimamente y eso nos enorgullece. Les sorprenden también el nivel de nuestros vinos y el sabor de nuestros quesos.

¿Qué recomendaría a un cocinero que está empezando en el mundo de la restauración?

Apoyarse siempre en el producto local porque la frescura es clave en una cocina de éxito. Puede que cueste unos céntimos más, pero en sabor no le gana ningún producto de fuera y además contribuimos a que nuestros agricultores y ganaderos tengan trabajo y a generar riqueza en las islas.

¿Qué le falta al sector agrario para poder crecer en Canarias?

Darle más visibilidad y reputación al producto local para que reciba el reconocimiento que merece. El sector necesita más apoyo, no solo económico sino formativo para que los jóvenes se motiven a trabajar en el campo y no se abandone.

El Semillero



Provacuno activa una App para medir la huella de carbono del sector de la carne

Calcular el impacto ambiental de producir carne de vacuno, en la fase ganadera e industrial, ya es posible gracias al lanzamiento de la app *huellavacunosostenible.eu*. Esta herramienta digital, desarrollada por la sectorial Provacuno, permite a cada granja, una vez introducida información sobre áreas de cultivo, compra de concentrados y forrajes, uso de agua y energía, cuantificar de forma rigurosa las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) como dióxido de carbono, metano y óxido nítrico.



Extracto de brócoli, un biofumigante natural contra las plagas del tomate

Un equipo de investigadores de Argentina ha demostrado que un extracto concentrado de hojas de brócoli, al liberar sustancias volátiles, en combinación con un hongo nativo es capaz de reducir la población de nematodos en tomate, parásito que se alimenta de las raíces y provoca pérdidas en rendimiento, hasta en un 98%. Este biofumigante natural o nematicida no deja residuos en el suelo ni daña a los organismos beneficiosos.

Francia y Polonia prohíben importaciones con residuos de plaguicidas no aptos en la UE

Francia y Polonia han sacado su escudo protector al producto nacional para evitar una competencia desleal al sector agrario y a los consumidores, por razones sanitarias y medioambientales, vetando las importaciones de terceros países con presencia de residuos de determinados plaguicidas prohibidos en la UE. La iniciativa busca además provocar la actuación de la Comisión Europea para que la prohibición sea efectiva a nivel comunitario ahora que el acuerdo con Mercosur entra en aplicación provisional.



La piel de manzana, un aliado frente al cáncer de colon y el deterioro cognitivo

La piel de la manzana es, por su alto aporte en fibra y fitoquímicos como flavonoides, un alimento idóneo para ayudar a prevenir ciertos tipos de cáncer como el de colon, además de proteger el cerebro y evitar el deterioro cognitivo, según las últimas investigaciones. Sobre esta base, productores de esta fruta en EEUU animan a incluirla en la dieta diaria para consumirla sola o acompañada entre horas o como ingrediente en algún plato.



Fuente: Efeagro, Plataformatierra y Agronegocios.