ASPA ASOCIACIÓN PALMERA DE AGRICULTORES Y GANADEROS • NÚMERO 126 • INVIERNO 2018

EL CAMPO PALMERO

Plátano de Canarias se acredita como el plátano más sostenible del mundo

CaixaBank y ASPA firman un convenio para mejorar la competitividad del sector

Agrocanarias 2018 premia la excelencia de los productos palmeros

CUPALMA
Los plátanos de Canarias

Desconocido
Rehusado
Se ausentó
No retirado
Dirección incorrecta
Fallecido
Dirección insuficiente
mepas 05
Fecha de devolución:
DISTRITO:
SECCIÓN:

EL CAMPO PALMERO

Edita:
Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (ASPA)
c/Teniente General González del Yerro nº13 4ºB
Los Llanos de Aridane - La Palma
Telf. 922 46 00 58 - Fax: 922 46 37 25
email: administracion@aspa.org.es
www.aspa.org.es

Dirige la edición:
Miguel Angel Pérez Calero
Ediciones Alternativas
Telf. 922 49 34 51
email: info@edicionesalternativas.es

Depósito Legal: TF-443-1993
ISSN: 1887-4347

CONTENIDO

03
ASPA
CaixaBank y Aspa firman un convenio para mejorar la competitividad del sector primario.

06
GANADERÍA
La vaca palmera estrena el sello de calidad "Raza Autóctona 100%"

08
TRIBUNA
El Queso Palmero y su Consejo Regulador, por *J. Basilio Pérez Rguez., consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca.*

10
PLATANO
Plátano de Canarias se acredita como el plátano más sostenible del mundo.

15
NOTICIAS
AgroCanarias 2018 premia la excelencia delos productos palmeros.

Foto de Portada: Asprocan
Foto contra portada: Miguel Calero

EDITORIAL

Cuando estamos en el momento del cierre de la presente edición de la revista, nos llega la noticia del encuentro convocado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno Regional para la firma del manifiesto en defensa de las ayudas POSEI ante la inminente renovación financiera para el periodo 2020-2027 por parte de la Comisión Europea.

En el próximo número de **El Campo Palmero** dedicaremos páginas especiales a este asunto de vital importancia para el sector primario canario, pero ahora no queremos pasar por alto la unión que existente entre todas las instituciones y organizaciones agrarias de Canarias en la defensa de un modelo de POSEI acorde con las necesidades y especificidades del Archipiélago, y así se lo hemos hecho saber a Europa, tanto ahora, cuando se celebró en las Islas la reunión de los máximos responsables de las RUPs y de la UE, como en el pasado mes de junio cuando delegaciones de todas las Regiones Ultraperiféricas asistieron en Bruselas a una reunión con varios comisarios.

Termina el año 2018 y con ello hacemos balance. Atrás han quedado horas interminables de árduo trabajo de gestión y defensa de nuestro campo palmero; pero nunca alcanzará el esfuerzo que cada día nuestras mujeres y hombres realizan para sacar adelante sus explotaciones. Eso es lo que nos lleva desde esta organización agraria a continuar trabajando con el espíritu y la esperanza de alcanzar logros que dignifiquen aún más esta labor.

Ya hemos dicho que debemos propiciar los cambios necesarios para dignificar la situación de los agricultores y ganaderos de las islas. Parece que las instituciones públicas van poco a poco haciendo sus tareas, y eso se está notando en el sector primario canario. Claro está que nunca es suficiente, pero las demandas de organizaciones como ASPA se están escuchando. Ese camino, quizás lento a veces, debe seguir así y sin pausa. Solo de esta manera lograremos nuestros objetivos.

CaixaBank y ASPA firman un convenio de colaboración para mejorar la competitividad del sector

CaixaBank, entidad líder en banca minorista en España, y la Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos de La Palma (ASPA) han firmado un convenio de colaboración para mejorar la competitividad y el desarrollo del sector agrario y cubrir, de esta manera, las necesidades de los miembros de la asociación.

A la firma asistieron Laura García Yanes, directora de Área de Negocio de CaixaBank en La Palma y Miguel Martín Pérez, Presidente de Aspa; demostrando una vez más, la apuesta de la entidad financiera por el sector primario en la isla. Esta firma tiene como objeto definir el marco de colaboración entre la Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos de La Palma (ASPA) y CaixaBank, con el fin de establecer, con carácter institucional, relaciones de tipo comercial y financiero, ofreciendo ventajas y condiciones preferentes para sus socios.

Laura García Yanes, directora de Área de Negocio de CaixaBank en La Palma y Miguel Martín Pérez, Presidente de Aspa, tras la firma del acuerdo.

El objeto del convenio es la colaboración mutua en el establecimiento de relaciones de tipo comercial y financiero.

En este acuerdo destaca la puesta a disposición de los socios de diferentes líneas de financiación para el sector primario, que les permitirá disponer de liquidez para la compra de semillas, fitosanitarios, etc. así como el pago de los alquileres o salarios necesarios, para hacer frente al inicio de la cosecha agrícola e incluso inversiones de mayor importe como compra de fincas.

Además, CaixaBank ha renovado recientemente la línea suscrita con el BEI para pymes y midcaps agrícolas por un importe de 100 millones de euros. Este acuerdo tiene como objetivo facilitar la financiación de proyectos de inversión y necesidades de circulante a pequeñas y medianas empresas, a empresas de mediana capitalización y a autónomos del sector agropecuario. El objetivo de la línea de negocio de CaixaBank para el sector agrario es estar más cerca del cliente, por este motivo lleva a cabo distintas actividades, entre las que destacan jornadas y conferencias. Un ejemplo de ello son las jornadas AgroBank 'Horizonte 2020', cuya finalidad es impulsar un foro de debate empresarial y académico sobre el futuro del sector agroalimentario.

AgroBank apuesta por la espe-cialización en el sector agrario en La isla de La Palma, en la que dispone de 9 oficinas, que se diferencian visualmente del resto y están ubicadas en núcleos de población cuya actividad eco-nómica gira en torno al sector agrario; Los Sauces, Fuencaliente, Mazo, Breña Baja, La Laguna – Los Llanos, Tijarafe, Garafía, Puntallana y Puntagorda.

Viaje de ASPA formativo-cultural por Castilla León

El pasado mes de octubre y como es tradición ya en nuestra asociación, un nutrido grupo de socios participaron en el viaje anual formativo que nos llevó por tierras de Castilla León.

El total de los 59 socios pudieron visitar entre otras las instalaciones de las Bodegas Pagos del Rey, en el término municipal de Morales de Toro; un elaborador de embutidos en Alba de Tormes, así como sendos maduradores en MercaMadrid. En el apartado cultural del viaje, pudimos visitar la histórica ciudad de Salamanca, así como Segovia y su monumental acueducto, y también otros enclaves de interés cultural como Ciudad Rodrigo, La Granja de San Idelfonso, o Ávila. Destacar la visita realizada al municipio de Pedraza, recientemente reconocido por su conservación como de los de mayor encanto de toda España. Para la realización de este viaje ASPA ha contado con la colaboración del Cabildo de La Palma, así como de las entidades Cupalma y Coplaca; a quienes agradecemos el apoyo prestado.

La formación herramienta clave para la mejora de las producciones agrarias

Desde hace años, desde ASPA hemos venido insistiendo en la necesidad de que nuestros agricultores y ganaderos estén debidamente formados. Además de aquellos aspectos que la norma regula y que hacen obligatorio la obtención por ejemplo, del carnet de manipulador de fitosanitarios; son en otras tantas disciplinas en las que con una conveniente adquisición de conocimientos de mano de un experto, se puede mejorar considerablemente el rendimiento de las explotaciones agrarias.

Tanto el Gobierno canario como el insular, insisten además en la formación como clave para el éxito en la producción, y por ello establecen programas formativos al alcance de cualquier titular de una explotación agrícola o ganadera.

Otra de las cuestiones que preocupa al sector primario es el alto envejecimiento y la escasa introducción de agricultores jóvenes. Para fomentar la llegada de nuevos agricultores, el Gobierno de Canarias ha establecido diferentes medidas y ayudas que facilitan la incorporación de jóvenes en el sector primario; además este es un tema prioritario también en el seno de la Comisión Europea, pues el abandono del medio rural es patente en toda la Unión.

En Canarias existen diferentes centros especializados de formación dirigidos especialmente a los jóvenes que quieren estudiar disciplinas relacionadas con el sector primario. Así tenemos a las Escuelas de Capacitación Agraria que ofrecen diferentes titulaciones a las que se les ha sumado este 2018 un extenso programa de cursos de formación continua para agricultores y para la incorporación de agricultores jóvenes.

Toda esta información está disponible en las oficinas de Extensión Agraria insulares, así como en los portales web de la Consejería del Gobierno de Canarias.

ASPA organizó durante 2018 un total de cuatro acciones formativas. Los cursos impartidos fueron: Fertilización y Deshijado n platanera, Manipulador de Fitosanitarios Básico y Avanzado; y Fertilización y Poda en Aguacates. Estos cursos se volverán a impartir en el próximo año 2019, por lo que recomendamos a las personas interesadas se comuniquen con nuestra asociación.

La Vaca Palmera estrena el sello de calidad 'Raza Autóctona 100%'

La carne de Vaca Palmera está de celebración. Después de una larga batalla, ha logrado ser reconocida y certificada por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España con el sello Raza Autóctona 100%. Desde ahora, podrá encontrarse con este logotipo diferencial de calidad y compromiso.

La puesta de largo se celebró en el Parador Nacional de Turismo de La Palma durante el mediodía del 16 de noviembre, con la asistencia de ganaderos, representantes del Cabildo, del Gobierno de Canarias, de la Reserva Mundial de la Biosfera, de la Cámara de Comercio y de entidades como ADER La Palma.

Es gracias al empeño de AVAPAL, con Luis Vicente Martín al frente, al trabajo de investigación de la veterinaria María Nieves Rodríguez Marín y a la labor durante los últimos dos años de la técnica veterinaria y secretaria técnica del Libro Genealógico de AVAPAL, Rosa Delia Santana Santos, que ha sido posible la obtención del reconocimiento, con todo lo que ello significa social y económicamente para el mundo ganadero de la Isla. Con la consecución de este reconocimiento se tratará de estabilizar la supervivencia de esta especie autóctona, actualmente en extinción, con menos de 500 ejemplares.

En el acto, Luis Vicente Martín de Paz subrayó el compromiso con la raza autóctona, que se mantiene pese a las dificultades gracias al compromiso de otros ganaderos y ganaderas palmeros. Allí presentes estuvieron, entre casi un centenar de personas, algunas mujeres dedicadas a la ganadería durante toda su vida.

El sello desde ahora garantiza que la carne proviene de animales controlados a los que se les somete a pruebas de control de rendimiento desde su nacimiento hasta el momento de su sacrificio.

El objetivo ahora de AVAPAL es conseguir que la raza de vacuno palmero sea la preferencia de los consumidores palmeros.

AVAPAL, en colaboración con diversas explotaciones ganaderas, cuidan del mantenimiento y crecimiento de la 'Raza Autóctona 100%', garantizando el control genealógico de cada uno de los animales a través de las pruebas de ADN, para mantener la raza lo más pura posible, tanto en los machos como en las hembras. El objetivo: conseguir que la raza de vacuno palmero sea la preferencia de los consumidores palmeros, ayudando con ello a su protección y al aumento del número de ejemplares.

En su intervención, David de Vera, Director General de Ganadería del Gobierno de Canarias, destacó el trabajo que viene realizando AVAPAL a lo largo de los años, incitando a aprovechar con profesionalidad este sello de certificación de calidad, que supondrá rentabilidad para todos los ganaderos. Borja Pérez, alcalde de Breña Baja, hizo alusión a la importancia de apoyar iniciativas como esta, y Anselmo Pestana, presidente del Cabildo de la Palma, elogió la labor de AVAPAL y reconoció el buen trabajo que hasta ahora han venido haciendo los ganaderos, comprometiéndose a seguir apoyando a este sector por la importancia socioeconómica, patrimonial y gastronómica que tiene para Isla de la Palma.

La presentación finalizó con una variada degus-tación de carne de Vaca Palmera 'Raza Autóctona 100%' en la que los asistentes pudieron comprobar la exquisitez del producto preparado en diferentes platos por los cocineros del Parador Nacional de Turismo.

›El Queso Palmero DOP y su Consejo Regulador

José Basilio Pérez Rodríguez,
consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma

Gracias al trabajo de muchas personas el queso palmero cuenta con una Denominación de Origen Protegida desde el año 2002, la máxima distinción que se le concede en la Unión Europea a un producto agroalimentario.

Durante todos estos años han pasado por el Consejo Regulador muchas personas que desinteresadamente han contribuido a su funcionamiento y mejora. Así, hay que destacar a quienes han sido presidentes, empezando por Javier González Díaz, y a quien le siguió Marichu Fresno Baquero, Nieves Gloria Luis Hernández y Pedro Manuel Cabrera Cabrera; secretarios del Consejo como María José Duque, Argelio González, José Antonio Marante y Manuel Pérez Rocha; y varios cabreros y elaboradores de quesos, a quienes sería muy largo enumerar y a quienes hay que estar agradecidos, han formado parte del Pleno durante todos estos años.

Desde el principio, el Cabildo Insular de La Palma ha colaborado con el Consejo Regulador, no solo con sus técnicos, sino también con el préstamo de un local para su sede en Buenavista y con una subvención anual para gastos de funcionamiento, que este año ascendió a 25.000 euros. El pasado año incluimos la ayuda a la mejora de las queserías inscritas en el Consejo Regulador, con un fondo de 40.000 euros, y para este mismo año hemos incluido una ayuda para promoción de 20.000 euros.

En las ferias insulares, regionales o nacionales en las que ha participado el Cabildo de La Palma, como en FEAGA en Fuerteventura, el Queso Palmero DOP siempre ha ocupado un lugar importante.

También hemos trabajado en otros muchos proyectos conjuntos como el borrador del nuevo reglamento del Consejo, el estudio sobre los cuajos, o el Centro Madurador en El Paso, con resultados desiguales.

Los investigadores de la Universidad de Zaragoza, Luisa Frutos Mejía y Enrique Ruiz Budría, recogen en su trabajo Los quesos con indicación geográfica: su importancia en el sistema agroalimentario local que "Ante la globalización de los mercados alimentarios controlados por las empresas multinacionales y los problemas de salud relacionados con algunos alimentos, se ha puesto de manifiesto la necesidad de competir mediante un reconocimiento de la calidad y de la originalidad del producto, diferenciándolo con un signo que avale ambas cosas, lo que convierte la protección de esa marca en una herramienta estratégica de mercado. La asociación de un alimento al lugar de procedencia de una materia prima de calidad y el respaldo de una tradición en su elaboración es lo que confiere ese distintivo".

Con todo ello, en la práctica diaria hay que resaltar el buen trabajo y quehacer de las queserías asociadas en La Palma, en este momento 33, no sólo elaborando un queso de excelente calidad, sino también manteniendo labores culturales como el pastoreo, el cuajo natural de cabrito, la alimentación a base de forrajes de la isla, etcétera.
Recordemos que el proceso de elaboración del Queso Palmero DOP es realizado en su totalidad de forma artesanal en miniqueserías familiares de la Isla, donde todas las técnicas de producción son las tradicionales, respetando tiempos y medidas regulados por el manual de calidad y procedimientos del CRDOP Queso Palmero.

El Queso Palmero es el resultado de varias circunstancias y en ello han intervenido, de alguna u otra forma, varias personas y organizaciones, vitales para conseguir un producto de calidad: la cabra palmera, la alimentación, la sanidad del ganado, el elaborador de queso y el control de calidad.

La Cabra Palmera. Una raza propia, y una de las mejores razas del mundo en cuanto a calidad de la leche para la elaboración de queso. Heredada de nuestros antepasados está siendo mejorada gracias al trabajo de los ganaderos y de la Asociación de Criadores de Cabra Palmera. El Cabildo ayuda en la financiación anual de la Asociación de Criadores.

La Alimentación. El empleo de forrajes autóctonos en la alimentación de las cabras transfiere al queso unas características organolépticas y físico-químicas particulares. Desde la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo se está trabajado en el Plan Forrajero de Canarias aplicado a La Palma.

La Sanidad del ganado. La calidad de la leche que se utiliza para la elaboración del queso depende de la sanidad del ganado, y los ganaderos están organizados en Agrupaciones de Defensa Sanitaria. También desde el Cabildo ayudamos cada año en sus gastos de funcionamiento.

El elaborador de queso. Los conocimientos que recibió el quesero de sus antepasados, junto con la formación recibida, el proceso de elaboración, el cuajo natural, y el mimo con que se hace, repercute en la calidad final del queso. Desde el Cabildo colaboramos en la formación de los queseros y en la promoción del queso.

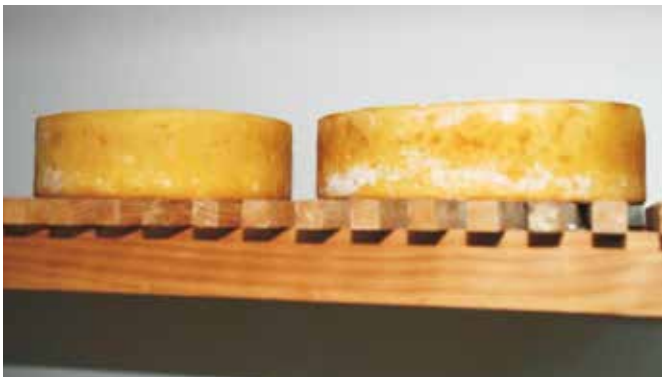
Control de calidad. El propio elaborador de queso se ocupa del control de su trazabilidad. También el Consejo Regulador y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) se ocupan de mejorar y controlar la calidad del Queso Palmero. Desde la Consejería de Agricultura del Cabildo ayudamos en los gastos de funcionamiento del Consejo Regulador.

Ahora asistimos a otra etapa dentro del Consejo Regulador con una nueva directiva, formada por Nieves Saray Domínguez Pérez, como presidenta, Juan Vicente Rodríguez Zerpa, como tesorero, Esferli Joan Araujo Vegas, Dionisio Lorenzo Sánchez, Doris Paredes Ollero, Carmen Nieves Carmona Fernández, Brenda Rodríguez Concepción, Moisés Carmona Fernández y Digna Guerra Hernández, como vocales, siendo la secretaria Yolanda Guerra Guerra.

Desde el Cabildo Insular de La Palma, y utilizando el mensaje de nuestro presidente Anselmo Pestana, animamos al nuevo equipo directivo "a seguir defendiendo y poniendo en valor un producto muy destacado y querido de nuestra gastronomía que, con su carácter artesano y con sus señas de identidad propias, lleva 16 años declarado como Denominación de Origen Protegida para deleite de los paladares de todos aquellos que lo consumen, contribuyendo con ello al mantenimiento de las labores ganaderas en pro de la raza de la cabra palmera y de su leche, con la que se hacen estos exquisitos quesos".

"Hoy refrendamos nuestro apoyo a la labor del Consejo Regulador y a todas y cada una de las queserías adscritas al mismo, asegurando que el Queso Palmero con Denominación de Origen Protegida se ha ganado, por derecho propio, un estatus de prestigio, calidad y distinción que crece en repercusión y promoción más allá de nuestra isla".

Salud y mucha suerte en esta nueva etapa.



Plátano de Canarias se acredita como el plátano más sostenible del mundo

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (ASPROCAN) ha obtenido la renovación de la certificación de la huella de carbono para el Plátano de Canarias, que concede AENOR.

Este sello de calidad acredita la veracidad del cálculo de la Huella de Carbono del Plátano de Canarias, es decir, el conjunto de emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) que genera durante todo su ciclo de vida, desde su cultivo en finca, pasando por su empaquetado, distribución, maduración y consumo; y que en su caso son 196,16g CO2 por kilógramo de plátano para exportación a península.

El presidente de ASPROCAN, Domingo Martín Ortega, ha sido el encargado de recibir el sello de la mano de Manuel Romero, director de Marketing Sectorial de AENOR, y en su intervención quiso destacar que "partimos de una valoración muy reducida en el 2013 y aún así hemos logrado bajar los niveles a nuevos mínimos. Esto manifiesta nuestro compromiso con el medio ambiente y también con la información transparente al consumidor".

En el año 2013 Plátano de Canarias adquirió el compromiso público con sus consumidores de medir el conjunto de emisiones de todas y cada una de las etapas de "cuna a tumba" del producto. Si en el año 2013, los niveles de emisión eran muy reducidos (249 g de CO2 por cada kilogramo de plátano), en este 2018 la acreditación se ha reducido hasta los 195,16 g CO2/kg plátano.

El resultado acredita niveles mínimos de emisiones de CO2 que consolidan el compromiso público del plátano con el medio ambiente.

Algunas de las líneas de acción y mejora que desde el sector productor se han puesto en marcha son: la inversión en sistemas de producción más eficientes en ámbitos de riego y abonado, labores culturales para dotar de mayor resistencia a las plantas ante el ataque de plagas y la reducción en el uso de productos fitosanitarios en favor de otros métodos de prevención de plagas más inocuos para el medio.

En este último sentido, desde ASPROCAN se lamenta la inacción de las autoridades responsables, y que en un período clave para concienciar a la población sobre el medio ambiente no exista una norma que obligue a todos los productos agroalimentarios a acreditarse públicamente bajo unos estándares comunes. A este respecto, el Presidente de ASPROCAN manifestó "la disconformidad con el hecho objetivo que la banana de terceros países pueda realizar aplicaciones de productos fitosanitarios totalmente prohibidos en Europa y en España y no existan al menos herramientas fiables de información al consumidor para que valore la diferencia de calidad y sostenibilidad de unos orígenes y otros.

El programa "El Origen del Sabor" obtiene el reconocimiento de la Comisión Europea para la promoción de productos agroalimentarios europeos de calidad

La Comisión Europea dió a conocer su decisión al respecto de las campañas de promoción agroalimentaria que contarán con su apoyo financiero en el marco del fondo de ayudas para la difusión y promoción de la calidad de los productos europeos agroalimentarios dentro y fuera de Europa. En total, 79 campañas de 19 estados miembros de la Unión Europea fueron finalmente seleccionadas.

Con el propósito de ofrecer a los consumidores españoles garantías con respecto a la calidad y las características de los productos D.O.P. e I.G.P. ilustrados por los productos D.O.P. Kaki Ribera del Xúquer, D.O.P. Cereza del Jerte e **I.G.P. Plátano de Canarias**, las entidades de gestión de los sellos de calidad de estas tres frutas se unieron a finales del año 2017 para la preparación y propuesta a la Comisión Europea de la campaña "El Origen del Sabor".

Promocionará la calidad del Plátano de Canarias en España y Alemania, a través de medios e Internet durante el periodo 2019-2021.

Una vez superadas las distintas etapas de evaluación técnica, el programa obtuvo ayer la aprobación por parte de las instituciones comunitarias.

"El Origen del Sabor" es un programa de información y de promoción orientado a los regímenes de calidad de la Unión Europea que incluye actividades que se desarrollaran en el periodo 2019 a 2021 en España y Alemania y que combina medios masivos e Internet y un programa específico de relaciones públicas.

A valoración de los integrantes del consorcio, "el margen de mejora del reconocimiento y protección de los productos agroalimentarios acogidos a los regímenes de calidad diferenciada de la Unión Europea tiene aún un largo recorrido entre los consumidores en Europa y particularmente en nuestro país. Conscientes de ello, hemos trabajado en una propuesta de amplia cobertura y que construya un impacto relevante para la demanda de estos productos a partir de su asociación a tres frutas emblemáticas de nuestro país".

Asprocan promueve la conservación de la biodiversidad a través del primer concurso de fotografía de "Flora y Fauna en las Plataneras Canarias"

Asprocan convoca el I Concurso de Fotografía de la "Flora y fauna de las plataneras Canarias" que se celebra en el archipiélago. Con esta iniciativa se pretende contribuir a concienciar y sensibilizar sobre la importancia de la sostenibilidad y la conservación de la biodiversidad en la producción del plátano, un sector de gran impacto económico y social, pero también paisajístico y medioambiental para las Islas Canarias.

El cultivo del plátano en Canarias es reconocido como el más respetuoso con el medio ambiente a nivel internacional. Sus condiciones subtropicales y labores culturales le alejan significativamente de los volúmenes de pesticidas y fungicidas que se realizan en el cultivo de la banana en África y América. Este primer concurso pretende dar una oportunidad a los aficionados y profesionales de la fotografía que en muchas ocasiones captan de forma espontánea el valor natural del cultivo del plátano a través de la fauna y flora asociada. Por ello, un elemento principal de valoración será la imagen captada en si, más que la técnica de fotografía.

Todos aquellos interesados en participar, pueden consultar más información en la página de Facebook de Plátano de Canarias y en la página web de Plátano de Canarias. Si cumplen con los requisitos, pueden enviar sus fotografías entre el día 3 de octubre y el 15 de diciembre de 2018, ambos inclusive.

Desde la asociación se han dispuesto varios premios en metálico a las mejores fotografías; uno principal de 2.000€ y dos de 1.000€ a las dos segundas clasificadas. También habrá otros 10 premios de 250€ para las otras 10 mejores fotografías.

El Gobierno de Canarias incrementa en un 113% los fondos propios para proyectos de investigación estratégicos para el sector primario del Archipiélago

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, incrementará para el próximo ejercicio en un 113% los fondos propios para proyectos de investigación estratégicos para el sector primario del Archipiélago que contarán con un presupuesto de 320.000 euros para 2019. Además, para el próximo año, las Islas verán incrementado su presupuesto para estudios cofinanciados por el Estado en un 10%, lo que supone un total de 287.855 euros. Así lo indicó hoy el consejero del departamento Narvay Quintero, en el marco de la Comisión coordinadora del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y Comunidades Autónomas en materia de investigación.

Reunión del consejero canario, Narvay Quintero, en la sede del ICIA con el INIA y otras comunidades autónomas

La sede del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias en Valle de Guerra, Tenerife, acogió este encuentro, que tiene como fin exponer sus respectivos trabajos en materia agroalimentaria y abordar posibles vías de colaboración y que cuenta con la presencia de representantes del INIA, entre ellos su presidenta, Esther Esteban, y de 14 centros de investigación –de Castilla La Mancha, Cataluña, Aragón, Cantabria, Madrid, Andalucía, Murcia, Valencia, Extremadura, Asturias, Galicia, Castilla y León, País Vasco y Canarias-.

Acompañado por el presidente del ICIA, Juan Francisco Padrón, y la directora científica, Marichu Fresno, el consejero comentó que "conscientes del papel fundamental que juega la I+D+i en la agricultura y ganadería del Archipiélago, en esta legislatura y por primera vez se habilitó desde el Ejecutivo canario una partida para estudios estratégicos que abordan las singularidades de estos subsectores en las Islas". Los proyectos de 2019 se consensuarán en la próxima reunión del Consejo asesor del ICIA la propuesta inicial del centro está enfocada a continuar con los estudios de aguacate, cultivo cuya superficie y producción no ha dejado de crecer en los últimos años en el Archipiélago; y la gestión de plagas y postcosecha en platanera.

El ICIA contará además por primera vez en 2019 con fondos europeos procedentes del Programa de Desarrollo Rural (PDR) por importe de 135.000 euros destinados principalmente al mantenimiento de las colecciones de frutales y los bancos de germoplasma.

En materia ganadera, se pretenden abordar alternativas para el control de la mamitis en ganado caprino y vacuno, cabaña, ésta última a la que se pretender conceder un mayor protagonismo dentro de las líneas de investigación del Archipiélago, y otras actuaciones encaminadas a poner en valor las colecciones de germoplasma del ICIA, desde las ubicadas en el Jardín de Aclimatación de la Orotava, popularmente conocido como Jardín Botánico de Puerto de La Cruz, pasando por las forrajeras, las hortícolas de interés en agroecología, frutales -entre las que destacan las colecciones nacionales de mango y platanera- y las ganaderas, para su acceso a técnicos, agricultores y ganaderos y otros centros de investigación. Se intensificarán las acciones formativas para la transferencia de tecnología y conocimiento que el ICIA organiza a lo largo del año en colaboración con otras administraciones y continuarán las investigaciones sobre el uso de la tunera como producto de IV gama y fuente de compuestos saludables, métodos de control de la polilla guatemalteca de la papa y de Trioza erytreae, el insecto que transmite el huanglongbing (HLB) o enfermedad del brote amarillo, la más dañina para los cítricos, entre otras muchas iniciativas.

CÓMETE LA PALMA

AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

CABILDO
DE LA PALMA

Por frescura, por calidad, por cercanía, por la economía local...

consume productos de La Palma

Canarias asesora a China, el primer productor mundial de leche de cabra

La cabaña de ganado caprino ha tenido tradicio-nalmente una gran importancia en el Archipiélago y es objeto de numerosos estudios desarrollados en las Islas que en la actualidad son un referente para otros países como China, el primer productor mundial de leche de cabra que se apoya en los conocimiento de los científicos canarios para seguir impulsando su industria láctea, cuyo imparable crecimiento podría ofrecer nuevas oportunidades de negocio para Canarias.

Los investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) -organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias- Juan Capote y Marichu Fresno, viajaron el mes pasado a China para participar en el Congreso nacional de ovino y caprino, celebrado en Bengbu, y en el II Congreso mundial para el desarrollo de la industria láctea caprina que tuvo lugar en la provincia china de Shaanxi, donde impartieron también diferentes charlas en la Universidad de Northwest A&F (NWAFU), además de participar en encuentros con productores, visitas a explotaciones e industrias y otras actividades.

La imagen de la cabra en la cultura oriental se asocia al bienestar, la salud y la belleza y existen referencias bibliográficas de 1578 en las que se consideraba la leche de cabra como un tónico digestivo. De entre sus beneficios destacan sus propiedades nutricionales y mejor digestibilidad que la de vaca, siendo incluso apta en muchos casos para las personas intolerantes a la lactosa. En Europa, incluida España y las Islas, crece el interés por el consumo de leche fresca de cabra.

Los conocimientos y trabajos desarrollados por los investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) se han convertido en un referente para la industria láctea del país asiático

Como explicaron Capote y Fresno, que llevan más de 30 años difundiendo los beneficios de la leche de cabra para la salud humana, China aspira a que el 70% de su producción láctea sea de cabra y que ésta alcance una producción anual de 100.000.000.000 litros. En la actualidad, diariamente el país recoge de sus ganaderos unos 9 millones de litros de leche de cabra para sus industrias, en las que producen fundamentalmente leche en polvo de rápida disolución con destino principalmente a alimentación infantil, pero con la que se elaboran también otros productos lácteos.

La venta de suero liofilizado podría abrir la puerta de nuevas posibilidades de negocio para el Archipiélago, así como la exportación de conocimiento y tecnologías vinculadas a la elaboración de queso e incluso la venta de estas producciones. Los estudios desarrollados en el ICIA durante más de tres décadas en manejo ganadero, caracterización de razas y mejora genética, control lechero, ordeño, valor nutritivo de las canales de los cabritos, manejo de la lactancia, caracterización de forrajes y pastos locales y sus efectos en la leche y quesos, caracterización y análisis sensorial de los quesos canarios, etc.-, han sentado, sin duda, las bases para que Canarias sea en la actualidad un referente internacional en ganadería caprina.

Agrocanarias 2018 premia la excelencia de los productos palmeros

Un total de seis quesos, dos sales y un vino de La Palma han recibido sus respectivos galardones en el Concurso Oficial Agrocanarias 2018, organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Los quesos palmeros premiados y que recibieron la Gran Medalla de Oro y Medalla de Oro respectiamente fueron Quesos Las Cuevas de Félix Alberto Gil y Doña Victoria elaborado por José Manuel Abreu, ambos quesos tiernos de cabra. De otra parte, los semicurados de cabra Quesos Victorino de Doris Paredes y El Topito de Nieves Saray Rodríguez han recibido Medalla de Oro y de Plata respectivamente; y, por último, Granja Las Cuevas recibió una Medalla de Oro por el queso curado de oveja y una Medalla de Plata por su semicurado.

En el apartado de sales, Salinas Marinas de Fuencaliente SL obtuvo una Medalla de Plata por la Sal Marina Teneguía y una Medalla de Oro por su Flor de Sal.

Los quesos Las Cuevas, Doña Victoria, El Topito y Victorino; las Sales Teneguía y el vino Vega Norte; fueron los galardonados en esta edición.

En cuanto a vinos, el premio para La Palma vino de la mano del Vega Norte Blanco de Bodegas Noroeste, que recibió una Medalla de Plata.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, felicitó en nombre de la institución insular a los productores palmeros galardonados y mostró su satisfacción por el resultado obtenido en este concurso que reconoce a las mejores producciones agroalimentarias del archipiélago.

“Estos galardones son el reflejo de un trabajo bien hecho en cuanto a la producción de sal, vitivinícola y quesera y por ello quiero felicitar a cada uno de las personas galardonados ya no sólo por haber sido merecedores de los premios, sino también por la dedicación y esfuerzo que realizan para ofrecer productos de gran calidad elaborados en La Palma”, comentó.

El consejero asegura que los Premios Agrocanarias son un acicate para la promoción de los productos locales, así como para que quienes se dedican a la producción de los mismos mantengan una línea de trabajo tendente a la excelencia. “Los premios no sólo van en beneficio de las personas premiadas, sino también de todo el sector primario en general”, concluyó.

Investigadores canarios estudian el uso de la tunera como producto de IV gama y fuente de compuestos saludables

Investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) están llevando a cabo un estudio del uso de la Opuntia, tradicionalmente conocida como tunera, como producto de IV gama, es decir, el que se presenta al consumidor mínimamente procesado y listo para consumir, y para la obtención de compuestos saludables como los antioxidantes, que son empleados en la prevención del desarrollo de enfermedades degenerativas, entre otros usos.

Entre estas sustancias se encuentran los antioxidantes, que son empleados para la prevención del desarrollo de enfermedades degenerativas, entre otros usos.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitó ecientemente las instalaciones de este centro en Tenerife, acompañado por su presidente, Juan Francisco Padrón, y la coordinadora de la investigación, la doctora Gloria Lobo, para conocer el desarrollo de esta iniciativa colaborativa en la que participan también el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Cabildo de Tenerife.

En el marco de este proyecto, financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA, RTA2015-00044) se está realizando un intenso trabajo de prospección, recolección y clasificación de material vegetal, para el que ha contactado con agricultores y Agencias de Extensión Agraria del Archipiélago, y que permitirá la identificación y conservación de diferentes variedades de tunera localizadas en las distintas Islas mediante la creación de una colección.

Tras esta labor se efectuará una caracterización fisiológica y nutricional de las variedades autóctonas para posteriormente seleccionar aquellas más aptas para su comercialización como fruta precortada y fresca, lo que facilita su consumo, determinando cómo debe procesarse para que llegue al consumidor manteniendo unas adecuadas propiedades organolépticas, nutricionales e higiénico-sanitarias; y también establecer las más adecuadas como fuente de ingredientes beneficiosos para el organismo con propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antidiabéticas, empleando para ello tecnologías innovadoras como ultrasonidos y altas presiones, dirigidas a mejorar la extracción de estas sustancias.

Este estudio, permitirá conocer qué variedades tenemos en Canarias y cuáles tienen las mejores

propiedades nutricionales y efectos beneficiosos para la salud, "ofreciendo a los agricultores nuevas oportunidades de negocio a través de la comercialización de este fruto como producto de fresco, pelado y cortado, ya listo para consumir, recuperando y poniendo el valor este cultivo".

La investigadora Gloria Lobo explicó que de entre las variedades recolectadas se seleccionarán las más productivas para su procesado como IV gama, que facilita el consumo de esta fruta, y destacó que uno de los compuestos más importantes de sus frutos son los antioxidantes, que contribuyen a la prevención de enfermedades degenerativas, y las betalaínas, de interés porque ayudan a evitar la resistencia a la insulina, relacionada con procesos de obesidad y de diabetes de tipo 2.

El cultivo de la tunera en el Archipiélago fue introducido desde América y data del siglo XIX. Ha estado ligado al uso de sus palas ya que son hospedadoras de la cochinilla (Dactylopius coccus), un insecto del que se extrae un colorante de gran valor comercial. La venta de sus frutos, los higos picos, chumbos o tunos, que forman parte de la gastronomía tradicional canaria, se incrementó en un 33% en la isla de Tenerife y en un 44% en Gran Canaria entre los años 2013 y 2014, según datos oficiales de MercaTenerife y MercaLasPalmas. Además de para alimentación humana ésta se ha empleado tradicionalmente como alimento para el ganado.

La tunera, que además tiene otros muchos usos – la flor de sus frutos se utiliza para la elaboración de tisanas, de sus semillas se obtienen aceites de uso en la industria cosmética y farmacéutica, etc.- es un elemento característico del paisaje canario.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, valoró el resultado de las investigaciones.

El desarrollo de este proyecto proporcionará información de gran utilidad para agricultores y comercializadores de frutos y derivados de la tunera, ya que aunque es un producto con un elevado arraigo en la cultura y gastronomía canaria, en los últimos años no se ha valorado en toda su magnitud, y ofrece nuevas oportunidades al vincular el cultivo a la industria agroalimentaria. El procesado, en IV gama o en un futuro, para la elaboración de zumos o bebidas, además de la utilización de los subproductos para la extracción de compuestos saludables con capacidad preventiva y/o terapéutica definida, impulsarán aún más el consumo y la valorización de este producto.

En el marco de esta iniciativa se creará una colección con variedades de tuneras de todas las Islas resultado de un intenso trabajo de prospección, recolección y clasificación.

Campaña para incentivar el consumo de tunos desarrollada por el gobierno de México, país donde el consumo de esta fruta es elevado.

Un estudio científico revela los efectos positivos del Plátano en la prevención del cáncer de colon

En el marco de una conferencia impartida en el II Congreso de Nutrición, Alimentación y Dietética, que se ha celebrado en Madrid recientemente, e han presentado los primeros resultados del proyecto de investigación que está desarrollando la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, para profundizar en los posibles efectos positivos de la ingesta del Plátano de Canarias como ayuda en la prevención del cáncer de colon. La conferencia ha corrido a cargo del director científico de este proyecto de investigación, el profesor Antonio López Farré.

Teniendo en consideración el foro en el que se ha celebrado la conferencia, que ha contado con asistencia de nutricionistas y dietistas de toda la geografía nacional, Lopez Farré ha querido incidir en que el tipo de dieta es un elemento determinante en materia de prevención de determinadas enfermedades, y, específicamente es un "factor fundamental para la prevención de enfermedades como el cáncer, de ahí la importancia, en este caso, de profundizar en el conocimiento científico de los posibles efectos positivos que puede tener la ingesta de plátano, mediante un proyecto científico como el que venimos desarrollando en los últimos meses", destacó López Farré.

Durante su conferencia, EL Dr. López Farré ha indicado que el principal objetivo de esta investigación, que cuenta con el apoyo de las la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias, es "profundizar en el importante papel que puede desempeñar la fibra en la prevención del cáncer de colon, teniendo en consideración que la fruta, y particularmente el Plátano de Canarias, es una fuente importante de fibra, destacando por su alto contenido en pectina".

En efecto, una de las principales características que diferencia al plátano cultivado en Canarias frente a otras variedades, incluidas las sudamericanas, es su elevado contenido en una fibra soluble llamada pectina. En concreto, el Plátano de Canarias contiene casi el doble de pectina que el plátano (banana) de otros orígenes. En este marco, hay diferentes evidencias experimentales que demuestran un efecto directo de algunos tipos de fibra sobre la funcionalidad y la estructura de las células epiteliales del intestino, aspecto que, según

Dada la mayor concentración de pectina del plátano cultivado en Canarias, su beneficio en el intestino repercute directamente en células tumorales del colon humano.

señaló López Farré,"nos hizo hipotetizar que algún tipo de fibra cuya concentración es mayor en el Plátano de Canarias que en la banana, podría potencialmente ejercer efectos beneficiosos en el intestino humano y, por ende, tener un papel importante en la prevención del cáncer de colon"

Se trata de un trabajo de investigación in vitro, donde se está analizando el efecto de la pectina sobre la proliferación celular y la dinámica mitocondrial y senescencia de células tumorales de colon humano.

Así, esta iniciativa, según subrayó el Dr. López Farré, está permitiendo disponer de mayor información sobre "el papel que pueden desempeñar los altos contenidos en fibra soluble, y en concreto de pectina, del Plátano de Canarias en la modificación de la biogénesis mitocondrial en células tumorales de colon humano, pudiendo reducir su crecimiento". En definitiva, "la intención de este estudio científico es averiguar si algún componente del plátano es capaz de reducir el crecimiento de las células tumorales de epitelio de colon porque pueda actuar sobre las mitocondrias", algo que, conforme a los primeros resultados obtenidos en la investigación, "puede ser muy prometedor", avanzó López Farré.

La futura Ley de Calidad Agroalimentaria elimina las tasas para la agricultura y ganadería ecológicas

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero anunció en el Parlamento canario que la futura Ley de Calidad Agroalimentaria elimina las tasas para los operadores agrícolas y ganaderos ecológicos, sustituyendo el registro por una inscripción única.

Quintero que compareció ante la Comisión parlamentaria de este sector, explicó que Europa "debe limitar el uso del etiquetado de ecológico a productos que cumplen la normativa europea al respecto, y no permitir que lo hagan productos que lleguen de terceros países cumpliendo diferentes normativas a la europea, o no siendo debidamente certificada su tipo de cultivo".

El consejero regiona destacó el "tradicional respeto por el medio ambiente del agricultor y ganadero de las Islas" y la progresiva "sensibilización de los consumidores respecto a las bondades de estos productos. Además, dijo que desde 2013 el número de operadores ha crecido un 34,5% y un 4,72% el de la superficie de cultivo. "En la actualidad, hay 1.308 empresarios que optan por la producción ecológica y ocupan 6.897 hectáreas de cultivo", añadió.

También explicó que la línea de ayudas dentro del Programa de Desarrollo Rural, "la primera vez que se convoca en las Islas supondrá establecer una compensación por el esfuerzo que supone la iniciativa de estos empresarios, que van a tener asegurada la ayuda durante los próximos cinco años"; y anunció que se aumentó la cantidad disponible hasta los 3,5 millones de euros con el objetivo de que "ningún productor y que cumpliese con los requisitos exigidos por Europa se quedase fuera de la convocatoria".

El consejero de Agricultura reitera la necesidad de que la UE no permita el uso de etiquetado ecológico a productos de terceros países que no cumplen la normativa europea.

A esta convocatoria se han presentado más de 300 solicitudes y en la actualidad los técnicos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) están realizando las valoraciones oportunas para publicar en el más breve espacio de tiempo la adjudicación provisional.
Narvay Quintero ha explicado además, ante preguntas de los diputados, las modificaciones realizadas en el Régimen Especial de Abastecimiento (REA) para que "haya cereal y forraje para todo el consumo de la cabaña ganadera, teniendo en cuenta además un aumento previendo un crecimiento del sector como el que se está produciendo los últimos años". El consejero ha informado de que han aumentado las inspecciones respecto a las condiciones de almacenamiento de estos insumos destinados a la alimentación de ganado y ha recordado que el pasado lunes el Consejo de Gobierno de Canarias aprobó nuevas medidas para garantizar esta alimentación a un precio justo para los ganaderos, recortando ayudas además a producciones que vienen de fuera y que compiten con los productos locales.

Que estas fiestas
sean motivo de Felicidad,
y que el Año Nuevo nos
colme de éxito y
prosperidad.
Les desea la Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (ASPA)