

SUSCRIPCIÓN BOLETÍN DIGITAL

 BOLETÍN INFORMATIVO DEL SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL  
 TFNO. 922 239 178 - FAX. 922 239 785  
 ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

## SUMARIO

1 - 2 AGRICULTURA Y GANADERÍA

2 BREVES

3 DESARROLLO RURAL

4 TE INTERESA

4 CURSOS

4 MUNDO RURAL

5 ACTUALIDAD



## AGRICULTURA Y GANADERÍA

## El Cochino Negro Canario, una apuesta por la diferenciación

La historia reciente del Cochino Negro Canario en nuestra isla ha estado intrínsecamente ligada al Cabildo Insular de Tenerife desde la creación del Servicio Técnico de Ganadería y Pesca en el año 2003. La situación de la raza (al borde de la extinción) y sus bajos rendimientos productivos en comparación con las razas blancas empleadas en producción industrial, hacían que nuestros animales no encontraran su hueco en el sector productivo local, por lo que la intervención de la administración ha resultado imprescindible para revertir la situación.

En los ocho años transcurridos desde entonces, la Finca El Helecho, núcleo principal donde se desarrolla el Programa de Recuperación y Fomento del Cochino Negro Canario del Cabildo Insular de Tenerife, se ha convertido en el principal exponente de la raza en el Archipiélago. Los trabajos realizados aquí han contribuido a recuperar las características propias de estos animales y a aumentar gradualmente los censos, tanto en la propia finca como en explotaciones colaboradoras, pero ¿es suficiente? Podemos afirmar que el Cochino Negro Canario está prácticamente recuperado, pero esto no es sino el cimiento sobre el que se debe construir el próximo peldaño del proceso de recuperación de nuestra raza: la generación de actividad económica.

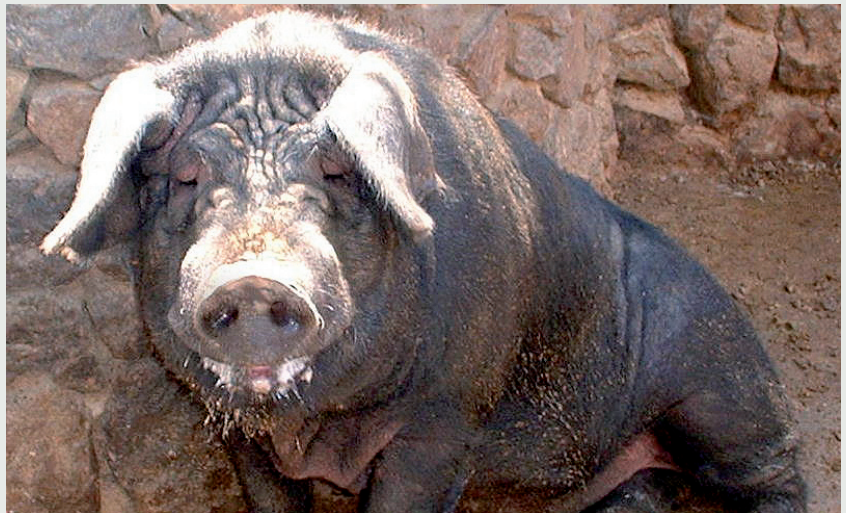
En una industria ganadera tan marcada por los elevados costes de producción y la competencia en el mercado con las grandes industrias, **la innovación, la diferenciación y la apuesta por los productos de calidad** es, sin duda, la mejor forma de superar los momentos difíciles y sentar las bases para el futuro. Desde el Servicio Técnico de Ganadería y Pesca se han desarrollado líneas de trabajo destinadas a **convertir el Cochino Negro Canario en una fuente de actividad económica que permita la creación y mantenimiento de explotaciones familiares rentables, favoreciendo el autoempleo, la creación de puestos de trabajo y la aparición de empresas de economía social ligadas al medio rural**, aprovechando el potencial económico de una raza que cumple a la perfección con estos aspectos.

En este sentido, la formación y el apoyo a la emprendeduría de los ganaderos que se dedican a esta raza ha derivado en la creación de la Comunidad de Bienes Cochino Negro (Turrecan), primera empresa que, en el ámbito de la economía social, produce y comercializa carne de Cochino Negro Canario y que supone un importante salto hacia adelante en la presencia de este producto en las cocinas de la isla.

**“El futuro es siempre una incógnita, pero no podemos sino ser optimistas a tenor de la gran evolución que ha tenido el Cochino Negro en los últimos años”**

**VIENE DE PÁGINA ANTERIOR**

El futuro es siempre una incógnita, pero no podemos sino ser optimistas a tenor de la gran evolución que ha tenido el Cochino Negro en los últimos años. Con la calidad de carne por bandera, nuestra raza autóctona se está introduciendo cada vez con más fuerza en el sector hostelero y en la restauración de Tenerife, el turismo gastronómico va en aumento y los mejores chefs apuestan por este producto por encima de otras opciones del mercado. Todo esto, unido al mantenimiento de las líneas de trabajo y el desarrollo de otras nuevas, permitirán mejorar la situación de la única raza porcina autóctona existente en Canarias, dispondremos de una interesante opción económica para la ganadería local y podremos disfrutar de un producto tradicional de gran calidad que cada vez es más apreciado. ■



**BREVES**

**Red de Mujeres Rurales y Urbanas de Canarias**

La Red de Mujeres Rurales y Urbanas de Canarias tuvo su origen el día 15 de octubre de 2010, en un acto al cual asistieron representantes de las principales asociaciones de mujeres de Canarias, donde se hizo hincapié en el papel de la mujer en la sociedad, presentando este proyecto en el día mundial de la mujer rural, contando con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, y el Instituto Canario de Igualdad del Gobierno de Canarias. La Red adquiere oficialidad el 5 de mayo de 2011, en un acto donde se procedió a la firma de la Declaración Pública de la Red de Mujeres Rurales y Urbanas de Canarias por parte de 14 asociaciones de mujeres rurales y urbanas de la Comunidad Autónoma interesadas en formar parte de la misma. ■

**Más información en:**

<http://www.redmujeresruralesyurbanas.com/>



**Jornada sobre la Ley de Titularidad Compartida en las Explotaciones Agrarias**

El pasado 20 de octubre tuvieron lugar las Jornadas sobre la Ley de Titularidad Compartida en las Explotaciones Agrarias en Gran Canaria, organizadas por AIDER (Gran Canaria). El objetivo era la difusión de dicha ley que busca:

- La profesionalización de la actividad agraria.
- Apoyar la agricultura familiar.
- Mejorar la participación femenina en las organizaciones agrarias.
- Visibilizar a las mujeres como trabajadoras agrarias.
- Fomentar la Igualdad.
- Mejorar la calidad de vida del medio rural. ■

**Más información en:**

<http://aidergc.blogspot.com/>

Los Premios AGROJOVEN tienen como finalidad el reconocer y premiar los proyectos empresariales promovidos por jóvenes y que estén vinculados al medio rural de la isla de Tenerife, y preferentemente al sector agrícola y ganadero

## DESARROLLO RURAL

### Entregados los premios del Concurso Empresarial AgroJoven 2011



Desde el Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife se viene apostando y trabajando con dos objetivos fundamentales, como son el de prestigiar la actividad agraria, dignificando y valorando el papel de los agricultores y las agricultoras, especialmente entre la población más joven, así como apoyar la profesionalización de los jóvenes agricultores y de aquellas iniciativas empresariales que contribuyan al desarrollo socioeconómico y al sostenimiento del medio rural en la isla de Tenerife.

En esta línea se planteó la primera edición en el año 2011 de los Premios AGROJOVEN, cuya finalidad es la de reconocer y premiar los proyectos empresariales promovidos por jóvenes y que estén vinculados al medio rural de la isla de Tenerife, y preferentemente al sector agrícola y ganadero.

El acto de entrega de los premios AGROJOVEN 2011 tuvo lugar el pasado día 30 de noviembre, siendo los candidatos premiados los siguientes:

**Primer Premio dotado con 3.000 € para D. Ramón Borges Díaz, con el proyecto "Finca Ecológica Sostenible".**

Se trata de un proyecto basado en el manejo agroecológico de una finca para la creación de una explotación agropecuaria sostenible y autosuficiente en el municipio de Arico, en la zona de la Sabinita. El proyecto combina la producción ecológica con la apuesta por el mantenimiento de las actividades tradicionales de la zona como la agricultura, la ganadería y la introducción de otras actividades como la lombricultura y la cría de peces, permitiendo cerrar el sistema ecológico y alcanzar el autoabastecimiento de la explotación.

**Segundo Premio dotado con 2.000 € para Tierras de Aponte SL (representante D. José María Álvarez Acosta), con el Proyecto "Complejo Agroturístico Tierras de Aponte".**

El proyecto presentado consiste en la construcción de un complejo agroturístico dedicado a la vitivinicultura, en el paraje

conocido como la Capellanía, en los altos del caserío de Taucho, en el espacio ocupado por una granja caprina abandonada desde hace años. El inmueble albergará un museo, una bodega, una sala de degustaciones y una tienda de productos agroalimentarios locales. La actividad de este centro está enfocada al turismo y al desarrollo rural del municipio, configurándose como una oferta enoturística novedosa en el municipio de Adeje y su entorno, y complementaria al concepto tradicional de "sol y playa". El centro también pondrá en valor la red de senderos que, pasando por los altos de Taucho, conecta el sur de la isla con el Parque Nacional del Teide y otros espacios protegidos, potenciando de esta manera el ocio vinculado a la naturaleza a través de la organización de excursiones. Por último, la puesta a disposición de un espacio para reuniones, conferencias y otros eventos contribuirá a la activación socio cultural de este paraje rural, al tiempo que la tienda supondrá una ayuda para que los agricultores locales vendan sus productos.

**Tercer Premio, dotado con 1.000 € para Dña. Ruth Bolaños Expósito. Proyecto "Biotecnologías aplicadas a la correcta gestión de subproductos ganaderos"**

Este proyecto pretende proporcionar soluciones eficaces y sostenibles para la correcta gestión de la materia orgánica compostable, derivada de los procesos de producción propios de las explotaciones ganaderas. Su objetivo es elaborar un fertilizante orgánico de alta calidad y corrector de suelos, llamado humus de lombriz o lombricompost, a partir de los residuos orgánicos generados por el sector agropecuario local. Con la implantación de una infraestructura denominada planta de lombricultura y el empleo de biotecnologías con base agroecológica (compostaje y lombricultura), se pueden transformar "residuos" o subproductos ganaderos, en valiosos recursos. ■

**“La salud de los más pequeños debe ser el motor principal de este trabajo y lo que nos interesa a padres, madres y educadores”**

## TE INTERESA

### MÁNDATE UNA TAPA EN GRANADILLA DE ABONA

15 de noviembre hasta el 15 de diciembre  
En horarios de establecimiento  
Lugar: Bares y Restaurantes de Granadilla

### JORNADAS DEL SECTOR PRIMARIO Y DESARROLLO RURAL DE FASNIA

1 y 2 de diciembre  
Horario: 18:00 – 20:00  
Lugar: Antiguo Ayuntamiento de Fasnía

### SENSACIONES SAN ANDRÉS GRANADILLA DE ABONA

2 de diciembre  
Lugar: Plaza González Mena. 18:00 – 23:00  
Información: Ayuntamiento de Granadilla

### 8º CONCURSO DE TAPAS DE LOS REALEJOS

Del 28 de noviembre al 11 de diciembre  
Horario: La de los establecimientos  
Organiza: Ayuntamiento de Los Realejos y Cabildo de Tenerife

## CURSOS

### CHARLA: NUEVOS CULTIVOS PARA EL MERCADILLO Y ENSAYOS DE NUEVAS VARIETADES

1 de diciembre  
Lugar: Salón de Actos de CDTCA de Adeje

### LAS REDES SOCIALES COMO HERRAMIENTA DE TRABAJO

Del 13 al 15 de diciembre  
Lugar: Palo Blanco (Los Realejos)

### TRATAMIENTOS DE INVIERNO Y DESCARGA EN VIÑA BODEGA REVERÓN

15 de diciembre  
Horario: 10:00 h.  
Lugar: Carretera General de Vilaflor. La Escalona. Los Quemados, nº 8

### MANIPULADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Del 12 al 15 de diciembre  
Lugar: C/. Del Consistorio, 4. Tel: 922 60 89 30.  
Organiza: Asociación Entrelazados  
Más información en: 922 78 61 67

### CURSO: PODA DE FRUTALES DE HUESO Y PEPITA

15 de diciembre:  
Lugar: Restaurante San Pedro. Cuevas de Nemesio, Subida a Los Loros (Arafo)

### FINANCIACIÓN DE PROYECTOS E INICIATIVAS EMPRESARIALES

12 de diciembre

## MUNDO RURAL

España es uno de los países con mayor superficie cultivada de agricultura ecológica. Aún así, gran parte de esta producción se exporta fuera de nuestro país mientras los españoles seguimos consumiendo mayoritariamente agricultura convencional (exportamos para luego importar esos mismos productos ya elaborados).

Desde el ámbito de la producción nos encontramos que la política agraria de la Unión Europea aboga por un límite cada vez mayor del uso de productos fitosanitarios de síntesis química: no solo restringiendo su venta directa (año tras año cambian los productos autorizados) sino limitando las subvenciones a los agricultores que no entren por vereda. Utilizar al máximo los recursos y los mecanismos naturales es la máxima de todas las políticas que desde la Unión Europea se están imponiendo.

Creemos que no solo se debe trabajar en el ámbito de la producción sino que cada vez es más urgente concienciar al consumidor de la importancia de exigir productos ecológicos. A los consumidores nos llega información sobre los problemas de la agricultura intensiva, sabemos que debemos informarnos de dónde viene lo que comemos y qué camino ha recorrido hasta llegar a nuestra mesa.

Es necesario plantear la necesidad de comenzar a trabajar en esta línea en Canarias (promoviendo una agricultura más sostenible entre productores y consumidores) y los comedores escolares se presentan como un ámbito de actuación abordable desde el trabajo de las oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural.

Tenemos el apoyo de otras Comunidades Autónomas que nos llevan la avanzada y sus experiencias nos sirven de modelo. Andalucía es una Comunidad que lleva trabajando en este ámbito desde el año 2005.

### ¿Cómo llevar a cabo este proyecto?

- Trabajando de forma integral y directamente, primero, con productores: por un lado los que ya están certificados como ecológicos, abriendo y facilitando una nueva vía de comercialización. Por otro, promoviendo la agricultura integrada y la ecológica y sus beneficios; no solo desde el punto de vista de la producción: ahorro en insumos, mayores ayudas agroambientales, sino desde la sostenibilidad y la seguridad con menos residuos en el suelo y en los productos.
- Con los colegios, concienciando a padres, madres y profesorado a través de charlas de sensibilización, fomentando la corresponsabilidad. Con el alumnado a través de talleres de sensibilización medioambiental, la importancia de una alimentación sana, en definitiva, educando en valores como la sostenibilidad, el cuidado del medioambiente, etc.

Hemos hablado de productores, de consumidores pero aún no hemos hablado de lo más importante. La salud de los más pequeños debe ser el motor principal de este trabajo y lo que nos interesa a padres, madres y educadores. Estos alimentos son más sanos que los convencionales, gracias a su concentración mineral, vitamínica y de antioxidantes (polifenoles y otros), significativamente superior a las concentraciones que se encuentran en la agricultura convencional. Además tenemos que los más pequeños acumulan más tóxicos en sus cuerpos que los adultos ya que sus sistemas de desintoxicación todavía no han madurado. Por tanto, introducir alimentos ecológicos en los comedores escolares debe ser una prioridad.

Con estas acciones atribuimos la importancia que merecen las zonas rurales, promoviendo los circuitos cortos de distribución, favoreciendo las economías locales y el desarrollo rural. El apoyo al sector ecológico representa además el aumento de la superficie agrícola a salvo de la contaminación química de los pesticidas, menos suelos y acuíferos afectados, más biodiversidad agraria, en definitiva, mayor respeto al medioambiente. ■



## ACTUALIDAD



### Primer seminario internacional de Enogastroturismo

El pasado 20 de octubre se celebró **I Seminario Internacional de Enogastroturismo** en el Centro Cultural de El Sauzal organizado por la Universidad de La Laguna (Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico) con la colaboración del Ayuntamiento de El Sauzal, el Área de Turismo del Cabildo de Tenerife, la Asociación de Empresarios de El Sauzal (ASEMSA), La Asociación de la Manzana Reineta de Tenerife y la Ruta del Vino de Tenerife.

La apertura del acto fue llevada a cabo por el alcalde de El Sauzal, Mariano Pérez; la vicerrectora de Relaciones Universidad y Sociedad de la Universidad de La Laguna, María Nelida Rancel; el consejero de Agricultura del Cabildo de Tenerife, José Joaquín Bethencourt y el director del Aula de Cultura de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la ULL, José Antonio Lastres.

La primera intervención vino representada por el Cabildo de Lanzarote en nombre de Juan Betancort Coll con el proyecto: *Saborea Lanzarote*. En esta línea se expusieron diversos proyectos como el de *Parque Enoturístico de la Geria*, *Industria Agroalimentaria* para la transformación de productos del sector primario, *Quesería Insular*, *Pesca-Turismo* o *Lanzarote: Una experiencia volcánica*, que confluyen en *Saborea Lanzarote*.

La segunda ponencia se desarrolló con una experiencia del Vino Verde perteneciente a la Denominación de Origen Protegida en Portugal, de manos de la profesional en este sector, Carla Cunha; y representando al *Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes*, Departamento de Marketing.

Otro apartado fue trasladado por José Enrique García, profesional de la Escuela Enológica San Gabriel, ubicada en el corazón de la zona Ribera del Duero.

En este orden continuó una experiencia del proyecto "Caminando entre Viñedos" que surge desde el Departamento de Geografía Humana de la Universidad de la Laguna. Esta iniciativa

surgió con la finalidad de desarrollar una red de rutas de enoturismo en la zona de Tegeste, debido a su territorio inmerso en campos de viñedos, con una larga tradición vitivinícola y sobretodo por el potencial de desarrollo y diversificación que permite este tipo de turismo.

La siguiente intervención nace desde el propio Ayuntamiento de El Sauzal y de la Escuela Taller Ecodinamizadores de El Sauzal con el objetivo general del capacitar a 32 jóvenes del municipio, 16 en la especialidad de agricultura ecológica y 16 en la especialidad de dinamizador turístico. Éstos últimos reciben una formación teórico-práctica que les capacita para dinamizar y gestionar la actividad turística, social y cultural del municipio, así como, crear un punto de información turística.

El siguiente turno fue para la experiencia de la *Red Rural Nacional en Canarias* con proyectos relacionados con la promoción de productos locales de calidad diferenciada: vinos y quesos; o experiencias de información y divulgación de las denominaciones de calidad y su repercusión en el medio rural.

Otra de las comunicaciones se reflejó desde el ámbito local con la revalorización de la manzana reineta, representada por la Mancomunidad del Nordeste, el Ayuntamiento de El Sauzal y la Asociación de la Manzana Reineta de Tenerife.

Curiosa fue la experiencia contada por Gabriel Morales con Slow Food y la cocina de Km 0. Se trata de una asociación ecogastronómica sin ánimo de lucro financiada por sus miembros. Colectivo que se fundó en 1989 para contrarrestar la fast food y la fast life, para impedir la desaparición de las tradiciones gastronómicas locales y combatir la falta de interés general por la nutrición, por los orígenes, los sabores y las consecuencias de nuestras elecciones alimentarias.

La última experiencia fue protagonizada por Felipe Monje, bodeguero y empresario de El Sauzal (Bodegas Monje) de prestigio nacional que expuso varios modelos de venta de un producto vitivinícola y la utilización de otras actividades para la promoción y venta del vino. ■

