

Nuevo plazo de inscripción en el proyecto "El Olivar Ecológico en Lanzarote"

UN PIOL ENTRE TODOS

El Cabildo cuenta con la opinión de agricultores y ganaderos para la elaboración del nuevo Plan Insular de Ordenación de Lanzarote



Comienza el reparto de semillas de variedades locales



Las Papas Antiguas de Canarias, hacia la Denominación de Origen Protegida

Un nuevo PIOL con el máximo consenso

El Cabildo propone a agricultores y ganaderos que hagan sugerencias al nuevo Plan Insular de Ordenación de Lanzarote



El Cabildo de Lanzarote ha llevado a cabo reuniones con representantes del sector primario de toda la Isla para darles a conocer el borrador del Plan Insular de Ordenación de Lanzarote y proponerles que aporten sugerencias antes de que se proceda a

su aprobación inicial prevista para el mes de septiembre. Un PIOL que, tras su aprobación definitiva, definirá, zonificará y regulará debidamente los usos agrícola y ganadero en el territorio insular así como las edificaciones en suelo rústico.

EL Cabildo de Lanzarote aprobó por unanimidad en el pasado mes de mayo de 2011 el Documento de Avance del nuevo Plan Insular de Ordenación de Lanzarote (PIOL).

Este documento estudiaba el territorio con sus recursos y propone una serie de alternativas para su desarrollo haciendo una clara apuesta por fomentar el desarrollo del sector primario en todas ellas.

El Documento de Avance se puede considerar un documento de análisis y declaración de intenciones que no incluye aspectos normativos de regulación del territorio ya que esta parte se define en el Documento de Aprobación Inicial.

Tal y como lo establece el procedimiento administrativo, entre mayo y agosto del 2011 se estableció un periodo de Participación Ciudadana en el que todos los interesados podían hacer sugerencias a este Documento de Avance.

Borrador del Documento de Aprobación Inicial

El pasado mes de julio se presenta en sociedad el Borrador del Documento de Aprobación Inicial

del nuevo PIOL. En este documento ya se define el Modelo de Desarrollo Insular elegido y los aspectos normativos de regulación que han de aplicarse.

Siendo conscientes desde el Cabildo de la importancia y la repercusión que tiene este documento normativo para el desarrollo del sector agrario insular, se estima conveniente presentarlo y habilitar un periodo extraordinario de participación ciudadana antes de proceder a su aprobación inicial.

Para ello se realizan charlas informativas en todos los municipios y se pone a disposición de todos los interesados el Borrador del Documento de Aprobación inicial del PIOL en los Ayuntamientos, Cabildo y otros medios de difusión (www.agrolanzarote.com) habilitando una cuenta de correo electrónico (observacionesborradorpiol@cabildodelanzarote.com) para recibir las sugerencias.

Durante el pasado mes de agosto se han recibido unas 60 sugerencias por parte de particulares, asociaciones, empresas y otras administraciones, lo cual ha contribuido a mejorar este documento.

En agosto se recibieron unas 60 sugerencias, lo que contribuirá a mejorar el documento



El Cabildo convocó reuniones con miembros del sector primario para que conocieran el Borrador y aportasen sugerencias.

Zonificación

El nuevo PIOL realiza una clasificación del suelo atendiendo a la ordenación de los Recursos Naturales. Se establece en Suelo Rústico un total de 7 clases de suelo que a su vez se subdividen atendiendo a la ordenación de los recursos naturales (zonas A, Ba, Bb y C) en un total de 57 subzonas.

De estas subzonas aquellas clasificadas como Bb se corresponden con ámbitos de interés productivo vinculados principalmente a los sectores agrícolas y ganaderos pero que contienen altos valores naturales y/o paisajísticos creadores de nuestro característico paisaje agrario insular.

Por otro lado las subzonas clasificadas como C son aquellas zonas susceptibles de albergar diversos equipamientos, infraestructuras e instalaciones puntuales de interés general. En estas zonas podrá desarrollarse también una actividad agropecuaria más intensiva e industrial.

Es interesante destacar que los propios Espacios Naturales Protegidos se han subdividido aplicando esta clasificación atendiendo a la ordenación de los recursos naturales por lo que espacios naturales que albergan zonas de interés agrario importantes como el Monumento Natural de la Corona han sido consideradas.

El resumen de esta clasificación del suelo puede verse en el Plano de Síntesis de Ordenación.



Uno de los "Usos" contemplados en el Borrador es el "Pastoreo".

Actividad Agraria

Son diversos los Usos que se han definido para la actividad agraria. Cabe destacar la regulación de actividades no reguladas hasta ahora con la definición de Usos como "Agricultura Extensiva de Secano", "Otras Agriculturas con Riego" y "Pastoreo" cuyo objetivo es reconocer estos usos en el territorio y regularlos sin que ello implique someterlos a autorizaciones administrativas.

Por otro lado, se define el Uso "Aprovechamiento de los recursos geológicos propios" lo que posibilita a través de una Autorización Administrativa la reubicación de los recursos tipo tierra, rofe o piedra entre fincas siempre que se mantenga y mejore la aptitud productiva de ambas.

Se consideran elementos edificados necesarios para el aprovechamiento de la actividad agropecuaria los cuartos de aperos, aljibes, almacenes, invernaderos de distintos tamaños, industrias de transformación asociadas a la producción agraria, bodegas, explotaciones ganaderas y como novedad se posibilita el desarrollo de infraestructuras tipo "Venta de Productos Agrarios" y "Restaurantes".

Con respecto a las infraestructuras de regadío el PIOL se remite a lo dictado por el Plan sectorial de esta materia que será el Plan Regional de Regadíos de Canarias que actualmente está en tramitación.

Matriz de regulación de Usos y Normas

Todos los Usos se regulan a través de una sencilla Matriz de Regulación que indican si el Uso se puede ejecutar o no en la clase de suelo donde se pretende desarrollar. En los tipos de regulación se incluyen actuaciones Permitidas (PE) que no requieren trámite administrativo, Compatibles sin autorización (CC) que tan sólo requieren comunicación previa a la Administración, Compatibles con Autorización (CA) que requieren autorización administrativa y Prohibidos (PH).

Todos los Usos están sometidos a una serie de Normas relativas a superficies mínimas de parcelas, superficies máximas de edificación, condiciones de integración paisajísticas, retranqueos, acceso a caminos, etcétera que han sido los aspectos más "criticados" en este último periodo de Sugerencias.



Procedimiento de aprobación del PIOL.

La vendimia de este año rondará el millón y medio de kilos

Bodegas La Grieta realizó una novedosa recogida de uva nocturna



Bodegas La Grieta realizó una pionera vendimia nocturna.

La vendimia de este año rondará el millón y medio de kilos de uva, según estimaciones del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, una cifra inferior a la prevista inicialmente debido a las olas de calor padecidas en los meses de mayo y junio, así como a la escasez de lluvias, lo que provocó la parada vegetativa de las parras.

Aunque esta cifra dobla la obtenida en la vendimia del pasado año, la peor que se recuerda en Lanzarote y en la que se cosecharon algo más de 716.000 kilos, no será suficiente para cubrir la totalidad de la demanda de las bodegas lanzaroteñas, que agotarán todo el vino que produzcan, que será una vez más de excelente calidad.

Vendimia nocturna

En este contexto, cabe resaltar la novedosa vendimia nocturna realizada el pasado 24 de agosto por La Grieta en su finca del Malpaís de Máguez. Ricardo Socas, propietario de la bodega, explica que el objetivo ha sido el de obtener una uva “en mejores condiciones y mucho más fresca que por el día”.

En concreto, se recogieron unos 1.600 kilos de uva tinta de las variedades listán negra, syrah, cabernet sauvignon y merlot, de las que se esperan obtener unos excelentes vinos Denominación de Origen Lanzarote que saldrán al mercado en el próximo mes de febrero.

Una vez vendimiada, la uva se transportó a la bodega donde se procederá a su criomaceración (maceración en frío), fermentación y posfermentación. Tras un ligero pase por barrica, el vino ya estará listo para salir a la venta.



Una fiesta muy tradicional

Una mil personas se acercaron el pasado 15 de agosto hasta La Geria para disfrutar de la Fiesta de la Vendimia tradicional organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” y el Cabildo a través de Saborea Lanzarote, con la colaboración de las bodegas La Geria, Rubicón y Stratvs y del Ayuntamiento de Yaiza.

La Fiesta, que se extendió desde primera hora de la mañana hasta la tarde, incluyó paseos en camello, actuaciones musicales, degustaciones gastronómicas y de vinos lanzaroteños, así como recogida y pisada de uvas al modo tradicional.





Papas antiguas de Canarias: patrimonio de la gastronomía insular

Su singularidad ha motivado que actualmente se tramite su Denominación de Origen Protegida

El cultivo de las papas antiguas de Canarias comenzó alrededor del siglo XVI, con la entrada en el Archipiélago de semillas procedentes de América Latina. Estas variedades se fueron adaptando a las condiciones de las islas y a su abrupta orografía, logrando conservarse hasta nuestros días y revolucionando para siempre la agricultura y alimentación de los isleños. Hoy se han convertido en un patrimonio de la gastronomía local.

Existe un amplio número de nombres vernáculos de papas antiguas en Canarias, agrupándose la mayoría en una veintena de grupos, entre los que destacan las Corraleras, Azucenas, Bonitas, Pelucas, Borrallas, Negras, Coloradas y Buena Moza. Su cultivo predomina en las islas de Tenerife, La Palma y Lanzarote, que son las que conservan la mayoría de estas papas antiguas. En nuestra Isla se cultivan las denominadas “Moñigo de camello”, “De la tierra o Evaristo”, “Ojo azul” y “Blanca”

La importancia que el cultivo de las papas ha tenido para Canarias queda patente en numerosas citas y reseñas históricas, constituyendo -junto con la viña- el cultivo con mayor arraigo cultural en las islas. Está dotado además de unos caracteres diferenciales que lo convierten en único en el mundo. Su adaptación y singularidad han motivado la tramitación, actualmente en desarrollo, de la Denominación de Origen Protegida.

Peculiares características

La aridez de los terrenos de cultivo, la presencia de picón o arena volcánica, la falta de elementos orgánicos, así como un conjunto de factores edafo-climáticos propios de las Islas Canarias han obligado a estas variedades a adaptarse perfectamente al medio en el que se desarrollan dando lugar a un producto con unas características morfológicas que lo hacen inconfundible a la vista y las diferencian del resto. Canarias es la única zona geográfica europea donde se conservan y cultivan.

Estas son sus principales características:

- Presentan una coloración de la piel que va del morado negruzco al marrón, pasando por el rosado y naranja.
- El color de la carne comprende una gama que va del crema al amarillo intenso, yema de huevo. Este color se acentúa en intensidad con el cocinado.
- Su forma es redondeada, de superficie irregular marcada por la presencia de ojos en forma de ombligos más o menos profundos.
- Son pequeñas o muy pequeñas, con calibres comprendidos entre los 1 y los 8 centímetros.
- Son aromáticas, con olores frescos, suaves y ligeros, que van desde el millo a la castaña e incluso a la mantequilla.
- Su textura puede ser harinosa, cremosa y mantecosa o cremosa firme y poca harinosa. El sabor recuerda a cereales tostados y frutos secos otoñales.

Posibilidades gastronómicas

La nueva gastronomía canaria ha redescubierto las posibilidades gastronómicas de las papas antiguas de Canarias y éstas se ha adaptado perfectamente a las últimas tendencias gastronómicas, logrando atravesar nuestras fronteras y convirtiéndose en un ingrediente de lujo y de enorme aceptación en la cocina internacional.

En Canarias se obtienen gran cantidad y variedad de productos de calidad, una riqueza debida en parte a las singularidades de la geografía del Archipiélago y al buen hacer que durante siglos ha caracterizado al trabajo de nuestros agricultores y ganaderos.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) vela por el mantenimiento y recuperación de los productos tradicionales de alta calidad, asegurando al consumidor las máximas garantías. Todo ello se realiza amparando estos productos, a nivel europeo, bajo figuras de calidad como las Denominaciones de Origen Protegidas, las Indicaciones Geográficas Protegidas, las Especialidades Tradicionales Garantizadas y otros instrumentos.

Desde el ICCA se fomenta, asimismo, el conocimiento y valorización de estos productos, a través de estudios y campañas de promoción que nos han permitido prestigiar a los productos canarios fuera de nuestras fronteras.

(Más información en www.agrolanzarote.com sección Actualidad/Noticias)



Recomendaciones para el uso agrario

- Cumplir con las Normas impuestas por Inalsa.
 - Usar esta agua en suelos con buen drenaje.
 - Es aconsejable medir frecuentemente el pH para poder hacer las correcciones oportunas en el caso de que sea superior a 7,5.
 - Hay que tener en cuenta que esta agua tiene más sólidos en suspensión que las aguas normales, por tanto es conveniente que la instalación disponga de filtros para evitar la obturación de los goteros. Los filtros deberán limpiarse con frecuencia para eliminar todas las partículas que se hayan depositado.
 - También será necesario que al menos una vez por semana se realice un riego con agua limpia y ácido para realizar la limpieza de toda la instalación (filtros y goteros).
 - Se recomienda desplazar las mangueras de goteros cuando se inicie un nuevo cultivo para evitar formar el bulbo húmedo siempre en el mismo sitio.
 - Usar los abonos químicos (simples o complejos) ricos en nitrógeno (N) y Fósforo (P) en menor medida ya que existe aportación de estos elementos en estas aguas.
 - El personal encargado del manejo de los riegos con agua de reutilización debe estar formado respecto al uso adecuado del agua y a las normas de protección personal.
 - Mantener un nivel de materia orgánica en suelo del 3% minimiza los efectos negativos que originan el uso de esta agua.
 - De los cultivos autorizados, aquellos que no se recomiendan regar con esta agua por su sensibilidad al Sodio (Na) son: Cítricos, Viña, Trigo y cebada.
- De los cultivos autorizados, aquellos que no se recomiendan regar con esta agua por su sensibilidad a la salinidad (Na) son: Papa, Maíz, Berenjena.

El uso del agua depurada en Lanzarote

El agua depurada, reutilizada o regenerada es un recurso importante que puede emplearse en agricultura. Sin embargo el manejo de esta agua requiere de unos conocimientos previos. El Cabildo de Lanzarote ha editado una hoja divulgadora con el fin de informar de su calidad y de las buenas prácticas en el uso de estas aguas en agricultura. A continuación se ofrece un resumen de esta hoja.

(Más información en www.agrolanzarote.com sección Actualidad/Publicaciones)

El Real Decreto 1620/2007 por el que se establece el régimen jurídico de la reutilización de las aguas depuradas distingue los siguientes usos: urbano, agrícola, industrial, recreativo y ambiental y en su anexo I se recogen los criterios de calidad diferenciados según estos usos, aportando límites de obligado cumplimiento. Los usos previstos del agua agrícola según los parámetros de calidad de la misma son:

Calidad 2.1

a) Riego de cultivos con sistema de aplicación del agua que permita el contacto directo del agua regenerada con las partes comestibles para alimentación humana en fresco.

Calidad 2.2

a) Riego de productos para consumo humano con sistema de aplicación de agua que no evita el contacto directo del agua regenerada con las partes comestibles, pero el consumo no es en fresco sino con un tratamiento industrial posterior.

b) Riego de pastos para consumo de animales productores de leche o carne.

c) Acuicultura.

Calidad 2.3

a) Riego localizado de cultivos leñosos que impida el contacto del agua regenerada con los frutos consumidos en la alimentación humana.

b) Riego de cultivos de flores ornamentales, viveros, invernaderos sin contacto directo del agua regenerada con las producciones.

c) Riego de cultivos industriales no alimentarios, viveros, forrajes ensilados, cereales y semillas oleaginosas.

El uso de esta agua requerirá una concesión administrativa. El organismo competente para otorgar esta concesión y realizar los controles necesarios para garantizar el cumplimiento de la calidad de esta agua es el Consejo Insular de Aguas de Lanzarote. La situación actual en Lanzarote es la siguiente:

Empresa responsable de la depuración y suministro de agua depurada: Inalsa
Número de depuradoras que destinan agua para Uso agrícola: 2 (EDAR Tías y EDAR Arrecife)

Zonas agrícolas que reciben este suministro:

- Hoya limpia, Los Topes y Camino de Los Olivos en Mácher (T.M Tías)

- Vega Machín (T. M. San Bartolomé)

- Jable de Zonzamas y Los Majuelos (T. M. Teguiuse)

- Yuco, La Vegueta, Tomaren y Tinajo (T. M. Tinajo)

Precio: 0,22 € / m³

Calidad microbiológica: Calidad 2.2 según el RD 1620/2007.

Calidad fisicoquímica:

- La calidad química refleja una baja aptitud para el riego, consecuencia de los elevados valores de salinidad, sodicidad, cloruros y boro, más altos que los observados para las aguas desalinizadas.

- Existe una gran variabilidad en su composición lo que dificulta las recomendaciones de manejo.

- Según las Normas Riverside se trata de un agua clasificada como C3.S2:

- Salinidad alta. No debe usarse si hay un mal drenaje del suelo. Utilizar sólo en cultivos tolerantes y realizar un seguimiento de la salinidad del suelo.

- Agua media en sodio. Puede ser un peligro si hay un lavado deficiente, suelos de textura fina, cultivos sensibles y si no hay yesos.

Normas de Inalsa

Inalsa informa a sus usuarios de las siguientes normas para el uso del agua depurada para agricultura que suministra:

1. Los Usos actuales permitidos son:

- Riego de productos para consumo humano con sistema de aplicación de agua que no evita el contacto directo del agua regenerada con las partes comestibles, pero el consumo no es en fresco sino con un tratamiento industrial posterior.

Por tanto queda prohibido el riego de productos para consumo humano como: cebolla, ajos, puerro, lechuga, zanahoria, tomate, sandías, melones, pimientos, etc. ya que su parte comestible puede consumirse en fresco y puede hacer contacto con el agua durante el riego.

- Riego de pastos para consumo de animales productores de leche o carne.
- Acuicultura.

2. Es obligatorio el sistema de riego por goteo quedando prohibido el uso de aspersión o manguera.

3. Se deberá renovar la autorización de suministro cada año para garantizar el cumplimiento de estas obligaciones, aportando polígono y parcela de la finca en cultivo.

4. Si no cumple estas obligaciones se le precintará el contador.

Actualmente no se están autorizando nuevos contadores agrícolas de agua depurada hasta no mejorar la calidad de la misma.

El plazo para adaptarse a estas normas concluye el 31 de diciembre de 2012.



Nuevo plazo de inscripción en el proyecto “El olivar ecológico en Lanzarote”

Permanecerá abierto hasta el 30 de septiembre

El Área de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote puso en marcha en el pasado mes de abril el proyecto “El olivar ecológico en Lanzarote”, en el que actualmente hay 20 productores participando con un total de cuatro hectáreas.

El objetivo final de este proyecto es el de realizar plantaciones en sistema de producción ecológico viables para la obtención de un producto de calidad con una rentabilidad adecuada. Las plantaciones irán orientadas a la producción de aceite de oliva virgen extra.

Para garantizar el éxito y la unidad del proyecto se ha contratado una empresa especializada que realizará un asesoramiento específico a los agricultores inscritos en el proyecto así como al propio Cabildo. Este asesoramiento está orientado al manejo de cultivo, proceso de transformación, rentabilidad económica, organización del sector y comercialización del producto.

Tras la demanda realizada por nuevos productores para participar en el proyecto, desde el Área de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote se ha decidido volver a abrir un plazo de inscripción del 1 al 31 de septiembre para solicitar un nuevo envío de olivos entre el 15 de octubre al 15 de noviembre.



Comienza el reparto de semillas de variedades locales También se inicia la campaña de canteros de cebollino

Como todos los años, desde el Servicio Insular Agrario del Cabildo de Lanzarote se han puesto en marcha las campañas “Reparto de semillas de variedades locales” y “Canteros de cebollino”. El plazo de inscripción finalizó el 24 de agosto.

En la campaña “Semillas de variedades locales” se han registrado un total de 460 solicitudes distribuidas de la siguiente forma: ajos (160 cabezas), millo (5,4 kilos), cebolla (140,75 libras), batata (13 manojos), judías blancas, pintas, negras y mantecas (13,5 kilos), habas (2,7 kilos), habichuelas (7,8 kilos), arvejas (8,7 kilos), chícharos (2,1 kilos), garbanzos y garbanzas (5,7 kilos), lentejas (3 kilos), trigo (1,8 kilos), cebada (0,9 kilos) y centeno (1,8 kilos).

En todos los casos se trata de semillas ecológicas, aunque en el caso de las cebollas también incluye convencionales.

Por otro lado, en la campaña para la realización de canteros de cebollino se han registrado en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo un total de 201 solicitudes con las que se ejecutarán 159,5 libras libras de cantero de cebollino lo que equivale a una superficie de cultivo de casi 50 hectáreas.

El listado de las solicitudes aceptadas y las cantidades se puede consultar en el tablón de anuncios de la Granja del Cabildo. El reparto de semillas y la realización de canteros comenzaron el 3 de septiembre.

Abierto el plazo para solicitar la ayuda por el cultivo de la papa

La Consejería de Agricultura del Cabildo de Lanzarote informa a todos los interesados que el plazo para solicitar la ayuda por hectárea para el cultivo de la papa de consumo permanecerá abierto hasta el 31 octubre. El importe de la subvención es de 910 euros por hectárea y la temporada de cosecha es la siguiente:

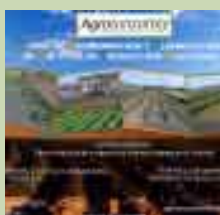
- Papas Extra-Tempranas: entre los meses de octubre a diciembre de este año.
- Papas de Media Estación: entre los meses de enero a marzo de 2012.
- Papas Tardías: entre los meses de julio a septiembre de 2012.

Para realizar la solicitud pueden dirigirse a la Granja Agrícola Experimental con la siguiente documentación: planos del Sigpac actualizados, de las fincas a cultivar con el municipio correspondiente y detallando la superficie de las mismas, el recinto, el número de polígono y de parcela; fotocopia del DNI y certificado de la cuenta corriente, en la que aparezca como titular.

Curso sobre producción ecológica y charla de interpretación de análisis de suelo

La Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote será escenario el próximo 2 de octubre de la charla “Interpretación de análisis de suelo, abonados de fondo, correcciones...” reservada para un aforo de 50 personas y que impartirá de 17 a 20 horas el técnico agrícola Leandro Caraballo.

Con ella se pretende que el productor agrícola conozca las características físico-químicas del suelo, ya que el crecimiento y desarrollo de los cultivos y la cantidad y calidad de las cosechas están en relación directa con los nutrientes y las caracte-



rísticas de los suelos.

Por otra parte, el técnico agrícola de la Agencia de Extensión de La Orotava Arturo Guanche dirigirá el jueves 13 de septiembre el curso “Programación y planificación de cultivos en producción ecológica” de 16.30 a 19.30 horas, que también se celebrará en La Granja para un aforo de 50 personas. Para mayor información sobre ambos eventos se puede contactar con los teléfonos 928836590/91 o con el correo electrónico agrolanzarote@cabildodelanzarote.com.



JUAN JESÚS RODRÍGUEZ CABRERA, AVICULTOR

“Con la crisis se venden más huevos”

La crisis económica provocó la quiebra de la empresa de instalación eléctrica para la que trabajaba y esa fue la razón de que empezase a dedicarse de lleno a regentar la granja avícola familiar que explota junto con sus dos hermanos en El Jable de Mozaga. Un negocio iniciado por sus padres de forma casera hace más de tres décadas y que desde hace ya más de quince años tiene carácter industrial bajo la denominación de Avícola Rodríguez Cabrera.

- ¿Da para vivir bien la avicultura en Lanzarote?

- Aunque existe en la actualidad mucha competencia desleal -todo el mundo conoce en los pueblos a alguien que tiene 20, 30 o 200 gallinas y que vende huevos sin pasar por los controles pertinentes- por lo menos da para cubrir costes y ahora parece que empieza a ser algo rentable.

Pero hay que tener en cuenta que, aunque el trabajo en sí no es muy duro porque hoy en día está todo mecanizado, tenemos que estar pendientes de la granja los 365 días del año al no poder permitirnos contratar trabajadores.

- ¿Con qué producción cuentan?

- Tenemos 4.750 gallinas ponedoras en explotación que ponen una media de unos 3.900 huevos diarios. Además tenemos otras 1.900 en cría para ir renovando.

- ¿Se consumen muchos huevos en Lanzarote?

- Diría que una media de 4 millones al mes. Las cuatro granjas avícolas que hay en la Isla sólo abastecemos entre un 30 y un 40 por ciento de lo que se consume en el mercado local. El resto se trae de fuera.

- ¿Da mucho margen de beneficio o son imprescindibles las subvenciones?

- El margen de beneficio es muy escaso, a lo sumo 10 céntimos por docena de huevos vendida. Las subvenciones son imprescindibles y constituyen un complemento económico para la explotación que ayuda a paliar la creciente especulación de los mercados con las materias primas de elaboración de los piensos. Somos partidarios de intentar modernizar al máximo las explotaciones con el fin de conseguir que sean rentables sin subvenciones ya que somos conscientes de que las subvenciones no podrán mantenerse indefinidamente. Tampoco entendemos los criterios de adjudicación de subvenciones a la ganadería en Canarias; por qué se subvenciona por ejemplo a los ganaderos con 50 euros al año por cada cabra que tengan y a nosotros sólo nos dan 2 céntimos de euro por docena de huevo producida.

- ¿Se sienten discriminados entonces?

- No sé si exactamente discriminados, pero sí sería justo un reparto más equitativo de las subvenciones. El problema muchas veces es la falta de información. Ahora ha mejorado mucho la situación desde el Cabildo, pero antes se perdían muchas subvenciones procedentes de Europa porque nadie informaba de ellas.

- ¿Supone muchos costes mantener la granja?

- Los costes son muy elevados, principalmente el coste del pienso al



que hay que añadir el transporte que lo encarece una barbaridad. En los últimos seis meses la tonelada ha subido más de 100 euros su precio y las gallinas se comen mil kilos en dos días. Así que hay que vender muchos huevos al día para obtener beneficios.

- ¿Son muy estrictos los controles sanitarios a los que se ven sometidos?

- No nos quejamos porque sean estrictos, pero lo que sí pedimos es que lo que se nos exige a nosotros como granja, se les exija también a cualquier otro negocio. No es de recibo, por ejemplo, que en determinados establecimientos veas huevos con caducidad de 40 días cuando lo máximo permitido son 28 días. Aunque no lo exija la ley, nosotros ofrecemos un plus de calidad a nuestros clientes al imprimir la fecha de caducidad en el huevo.

- ¿Se siguen muriendo las gallinas por las olas de calor?

- Desde hace unos años han mejorado mucho las condiciones de habitabilidad en las granjas gracias a la implantación de la nueva normativa europea sobre bienestar animal. Nosotros somos los primeros interesados en que las gallinas estén lo mejor posible y por eso contamos con sistemas de apoyo para regular las temperaturas. Además todo eso está muy controlado. En realidad nos obligan a funcionar como dos empresas, una de alimentación y otra de producción y en los dos casos nos someten periódicamente a inspecciones.

- ¿Se comen más huevos en época de crisis?

- Sí que se nota mayor consumo en época de crisis. Ahora se comen más huevos con arroz y papas que carne. Además, del 10 al 15 de cada mes, que es cuando cobran los parados, y del 25 al 30, que es cuando cobran los funcionarios, siempre aumentan las ventas.