

El incendio en Gran Canaria ha reabierto conciencia sobre la importancia de nuestro sector primario



Entrevista realizada por: **Clemente González**. *Agroideal Comunicación / Canarios de Campo y Mar*

Comienza un nuevo curso académico, y hemos querido acercarnos al subdirector de la nueva Cátedra de Agroturismo y Turismo Gastronómico, Gabriel Santos, para conocer la oferta educativa para este primer curso de la Cátedra, junto también a una serie de actividad que van a desplegar por las islas.

CG.-Estamos a las puertas de un nuevo curso académico, será el primero para la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias, ¿cómo se presenta?

GS.-Este último cuatrimestre del año comenzamos con diversas acciones que estaban ya marcadas en la hoja de ruta que se planteó al inicio de Cátedra, además ahora comenzamos una ronda de visitas institucionales para ponernos a disposición de los consejeros y consejeras insulares y regionales, así como con los representantes de los ayuntamientos que en conjunto han sido y seguirán siendo una parte de los actores importantes para el desarrollo de cada una de las propuestas que llevamos a cabo, junto a los agentes del sector primario y turístico.

CG.-¿La Universidad más que nunca está pegada al campo canario, para escucharlo y dar respuesta a su demanda...?

La Universidad de La Laguna cuenta con diferentes entidades, departamentos, facultades, o cátedras como puede ser la

nuestra que están en contacto e interactúan con el sector primario de diferentes maneras, la Universidad no solo hay que verla como una enorme maquinaria para formar e investigar, además entre otros aspectos ayudamos en la dinamización y la gobernabilidad del sector para que continúe con su desarrollo, entiendo que a veces la burocracia interna, ralentiza nuestro trabajo con la sociedad, pero la cercanía y el contacto está ahí, y lo demostramos en el día a día de nuestro trabajo.



CG.-¿Canarias es paisaje, territorio, cultivos, explotaciones agrícolas y ganaderas, lo ve como potencial agroturístico?

GS.-Realmente en mi opinión creo que sí, hoy en día el turista se ha convertido en un explorador que le gusta investigar a través de la red lo que ofrece un destino, además de buscar un tiempo estable y los servicios habituales, quiere experiencias nuevas que se han memorables para recordar y compartir, en ese sentido Canarias ofrece valiosos tesoros a través de su patrimonio agrícola, lo único es ponerlos en valor, canalizarlo y comercializarlo acercándolo al turista de una manera única con la condición de que satisfaga a los intereses del visitante pero también del agricultor que los acoge.

CG.-La nueva ley del suelo contempla la posibilidad de dedicar bodegas a ofrecer degustaciones catas, y venta... que posibilidades ve en el enoturismo.

GS.-El enoturismo es una actividad que la podemos englobar en el agroturismo, y que durante diferentes épocas en el archipiélago ha tenido luces y sombras, la constancia de empresarios ha sido importante para que hoy en día podamos seguir hablando de esta actividad, pero el enoturismo en Canarias es una actividad económica en constante evolución que necesita de empresarios comprometidos, y administraciones que les apoyen. El caso del Clúster de Enoturismo de Canarias, es un fiel ejemplo del compromiso empresarial que quiere y ve en el enoturismo una segunda actividad económica diferenciada, y

con vocación de consolidarse en un futuro muy próximo.



CG.-La Universidad de La Laguna y en este caso la Cátedra está estrechamente vinculada al sector del vino, cómo ve el sector vitivinícola canario en la actualidad

GS.-Ya ha comenzado la vendimia en diferentes islas y las perspectivas en algunas son alarmantes por la reducción de cosecha, el cambio climático se está haciendo notar cada vez más en este sector, además si a esto le sumamos la falta de un relevo generacional real, y la falta de unidad a la hora de tratar los asuntos importantes, solo me queda decir que falta más implicación por parte de todos, y en todos los niveles. Las administraciones, los consejos reguladores, los bodegueros, la propia Cátedra deberíamos asumir más responsabilidad en este sentido.

Nosotros hemos querido materializar nuestro compromiso con el sector, trabajando de cerca con los Consejos Reguladores identificando los restos del sector vitivinícola del archipiélago, talleres que próximamente volveremos a convocar

e iremos incorporando a nuevos actores para que hable y manifiesten sus intenciones, y lo más importante asuman compromisos reales con el mundo del vino en Canarias.



CG.-A raíz del incendio de Gran Canaria, qué aportación puede hacer la cátedra, para reflexionar sobre el necesario equilibrio, entre paisaje, protección, territorio, agricultores, ganaderos y visitantes del monte y zonas agrícolas...

GS.-El incendio en Gran Canaria ha reabierto conciencia entre la población local sobre la importancia y permanencia de nuestro sector primario, como bien dices el sector es el equilibrio que necesita nuestro territorio para ser salvaguardado.

Los miembros de la Cátedra hemos seguido de cerca la evolución del incendio, hemos estado en contacto con bodegueros y bodegueras que nos transmitían su impotencia al ver como el incendio avanzaba por sus fincas.

Pero ahora cuando ya queda controlado y sofocado, debemos de seguir concienciando a la población local y al visitante de la

importancia de la agricultura y de la ganadería como clave para prevenir incendios, pero también tiene que haber un cambio importante de estructura y de mentalidad con el fin de empoderar que vivir del sector primario es rentable.

CG.-¿Se habla mucho de valorizar el producto local, pero hay que crear conciencia y sentimiento de la importancia socioeconómica y saludable que tiene consumir el productor local...?

GS.-Falta seguir concienciando al consumidor, aunque en mi opinión los consumidores canarios conocen y valoran positivamente la calidad del producto local, a pesar de que en algunos casos consideran que su precio es elevado, o optan por el producto importado porque tiene mejor precio y mayor variedad.

Se debe seguir apostando desde los diferentes ámbitos por la concienciación y la formación, para que el consumidor final a la hora de decantarse tenga toda la información para confirmar su elección, que conozca la calidad, variedad y la singularidad del producto que va a consumir, vinculando además el valor del producto local a nuestro paisaje, al patrimonio etnográfico, a las personas que lo producen.

CG.-Canarias depende mucho económicamente de Europa, la PAC, el POSEI, el PDR, los Fondos Estructurales, nueva consejería, nuevo equipo, que se tiene que enfrentar al Brexit, y al nuevo POSEI... hay que tener altura de miras, se necesita arrimar el hombro y trabajar sin pausa...

GS.-El sector primario en Canarias, y en general todos los

agentes que desenvuelven funciones alrededor del mismo se enfrentan a grandes retos, y debates de las futuras políticas y programas de ayudas europeas que son determinantes para el desarrollo del sector.

Desde la Cátedra nos hemos puesto a disposición del nuevo equipo de gobierno de la Consejería de Agricultura para reunirnos y entablar las líneas de trabajo en común, con el fin de ayudar en todo aquello que se nos plantee no solo desde nuestra entidad, sino también canalizando iniciativas a otras áreas y departamentos de la Universidad de La Laguna.