

El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La demanda de pulpo en el mercado mundial ha aumentado en los últimos años, más allá de los consumidores tradicionales como España. Pero organizaciones internacionales y ambientalistas alertan de la necesidad de iniciativas para la gestión sostenible, que ya se pueden encontrar en caladeros como los de Asturias.

Efeagro

El Día Mundial del [Pulpo](#), que se celebra cada 8 de octubre en el ámbito **marino**, pone de manifiesto su importancia socio-económica, su singularidad y valor biológico; también es una jornada para concienciar sobre la explotación responsable de otros **cefalópodos** (calamar o sepia).

Las flotas de Marruecos y de China son las más representativas en las capturas de pulpo, según datos de la unidad Globefish de la organización de las Naciones Unidas para la **Agricultura y la Alimentación** (FAO).

Aceptación del pulpo entre los consumidores modernos

“El pulpo se utiliza como ingrediente de una variedad de platos que han logrado gran aceptación entre los consumidores modernos, como el poke hawaiano (ensalada de pescado) y las tapas al estilo español”, según destaca Globefish.

En España, las capturas de pulpo ascienden a 14.183 toneladas, para venta en fresco, y generan 91,6 millones de euros, mientras que para congelado se sitúan en 10.205 toneladas y 22

millones de euros, de acuerdo con el último informe sobre [estadísticas pesqueras](#) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que recoge datos de 2019.

El científico Rubén Roa, asesor de la FAO y de la entidad MSC, la organización Sustainable Fisheries Partnership (SFP) y la ambiental WWF coinciden en que se trata de una pesquería cuyas existencias son muy difíciles de evaluar, por su corta historia de vida.

El responsable de pesquerías de WWF, Raúl García, ha explicado a [Efeagro](#) que la abundancia local de pulpo depende mucho de condiciones ambientales y que, por ejemplo en 2020 hubo capturas mínimas en Galicia, pero este año han subido mucho.



El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La directora de enlace con los mercados de SFP, Carmen González-Vallés, ha destacado esta semana, en el marco de la feria pesquera Conxemar, en Vigo, que las pesquerías de pulpo son *“de pequeña escala”* y en ellas hay mucha dispersión y muchas *“implicaciones socioeconómicas”*.

MSC, la entidad conocida por su sello azul que acredita la pesca responsable, ha concedido su distintivo a dos pesquerías de pulpo: una la de nasas en Asturias occidental y otra en Australia.

El director general de Pesca de **Asturias**, Francisco González, ha subrayado esta semana, también en Conxemar, que el proceso para la acreditación de la pesquería de pulpo con el marchamo

MSC ha conseguido unir a toda la cadena de valor, a administraciones y científicos.

Además, González ha valorado la obtención de este sello para contribuir a que los pescadores obtengan mayor valor añadido.

WWF participa en grupos de cogestión pesquera con el sector en Andalucía, Asturias y Galicia para evaluar las poblaciones de pulpo cada año.

García ha explicado que en España hay bastantes problemas de incumplimiento, a la hora de declarar las capturas adecuadamente o usar dispositivos, pero se detectan mejoras en Asturias y Cataluña.

“El pulpo se ha puesto de moda, y el comercio internacional se ha disparado, ya no somos sólo españoles y japoneses los que lo comemos”, según García, quien ha insistido en que las iniciativas de sostenibilidad crecen, porque muchas especies del cefalópodo se han convertido en pesquerías lucrativas e importantes socialmente.

Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mandado un mensaje de tranquilidad

al sector agrícola. ganadero y pesquero de La Palma al recalcar que “todo producto dañado o que no se pueda comercializar será indemnizado” y que el Gobierno trabaja para la recuperación de la zona.

Efeagro

Así lo ha defendido este jueves durante una reunión por videoconferencia con representantes del sector afectados por el volcán, a quienes ha recordado **la posibilidad de financiar la restauración de construcciones de explotaciones destruidas a través de las [ayudas al desarrollo rural](#)**, ha difundido el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) (MAPA) en una nota de prensa.

Planas ha asegurado que **el Gobierno está “firmemente comprometido” con la recuperación y reactivación de las actividades agro ganaderas de la isla**, como se puede ver en la “rapidez” de las primeras medidas aprobadas por el Ejecutivo para reparar los daños ocasionados por el volcán, ha recalcado.



Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro ha expresado su deseo de retomar, *“cuanto antes”*, la visita a La Palma, prevista inicialmente para el jueves, pero que no se ha podido realizar debido a las complicaciones del tiempo en la isla, para conocer sobre el terreno la situación del sector agroalimentario palmero.

El MAPA ha recordado que esta semana se ha aprobado un decreto que contempla un [paquete de ayudas de 20,8 millones de euros](#), a distribuir entre diferentes tipos de coberturas, infraestructuras y sectores.

Sobre esas ayudas, Planas ha apuntado que no son cifras definitivas a la espera de ver cómo evoluciona la situación.

Esta norma pretende, *“en un primer momento, dar respuesta a algunas de las necesidades más inmediatas del sector”*, ha añadido.

Apoyo específico al sector pesquero

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha brindado este jueves el apoyo del Gobierno al sector pesquero afectado por la erupción del volcán en la isla de La Palma en una reunión por videoconferencia con representantes de esta actividad, como el patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Tazacorte, César Camacho, y el responsable de la empresa acuícola Acuipalma, Jorge Medina.

El ministro ha trasladado a los asistentes **la solidaridad del Gobierno con los afectados por esta “difícil” situación** y ha explicado el contenido del decreto aprobado el pasado martes por el Consejo de Ministros y que recoge ayudas para la agricultura, la ganadería y la pesca de la isla.



Vista de la columna de humo del volcán de Cumbre Vieja en La Palma, divisada desde el municipio de La Frontera en la Isla de El Hierro.

Efeagro/ Gelmert Finol

Además de **apoyo económico para reparar instalaciones pesqueras y acuícolas afectadas**, la norma contempla **ayudas directas de 500.000 euros a armadores y tripulantes** para compensar dos meses de parada de la flota, si bien esas cifras no son definitivas, a la espera de conocer cómo evoluciona la situación, ha precisado Planas.

Solo en el puerto de Tazacorte se han visto afectadas 33 embarcaciones, que dan empleo a más de 50 tripulantes, según una nota del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Cerdo en Escabeche

[Chef Dave DE Belder](#)

Cerdo en Escabeche

[Ingredientes](#)

Temperatura de la parrilla

- Configura el EGG para cocinar indirectamente.
- Precaliente el EGG a 100 °C

Equipo

- ConvEGtor
- Asadera de acero inoxidable u otro no reactiva

Cuello de cerdo

- 12½ tazas (3 L) de agua
- 2¾ tazas (380 g) de sal
- 1.3 kg de cuello de cerdo deshuesado
- Aceite de girasol
- Pocas ramitas de romero
- Pocos dientes de ajo
- Pocas hojas de laurel

Alioli de azafrán

- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de vinagre de sushi
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- Hilos de azafrán, mojados en 1 cda. de agua
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 taza (240 ml) de aceite de girasol

Jus de mostaza

- 2 tazas (480 ml) de caldo de pollo
- 4 cucharadas de mostaza de grano grueso
- $\frac{1}{2}$ taza (100 g) de mostaza amarilla
- Hojas de col, para adornar
- Hojas de acedera, para adornar
- Pétalos de caléndula, para adornar
- con alioli de azafrán y jus de mostaza



Cerdo en Escabeche

Para el cerdo

Vierte el agua en un recipiente lo suficientemente grande como para acomodar el cuello del cerdo, agrega la sal decapante y revuelve para disolver. Agrega el cuello (debe sumergirse en el líquido), cubre bien y refrigera durante 4 días.

Cuando esté listo para cocinar, precalienta el EGG para cocinarlo indirectamente según las indicaciones. Retira el cuello del cerdo de la salmuera y seca. Cubre ligeramente la parte inferior de la bandeja de asar de acero inoxidable con el aceite, agrega el romero, el ajo, las hojas de laurel y el

cuello. Coloca la sartén en el HUEVO, cierre la tapa y cocina durante 12 horas o hasta que esté muy tierno. Retira y transfiérellos a un recipiente limpio, deje enfriar, cubre y refrigera durante al menos 24 horas.

Precalienta el EGG para cocinar indirectamente a 200 °C. Retire el cuello del refrigerador y corta en rodajas gruesas. Coloca las rebanadas en la rejilla de cocción, cierre la tapa del HUEVO y cocina durante unos minutos en cada lado, hasta que las rebanadas estén crujientes.

Alioli de azafrán

En un procesador de alimentos o licuadora, combina los huevos, el vinagre, la sal, el ajo, el azafrán y el agua, y la pimienta de cayena. Procesar hasta que estén bien mezclados. Con la máquina funcionando continuamente, agrega el aceite con un chorrito muy fino y lento, procesa hasta que la mezcla sea gruesa y suave. (Una vez que se ha formado una emulsión, el aceite se puede agregar un poco más rápido).

Jus de mostaza

Combina el caldo y ambas mostazas en una cacerola pequeña a fuego medio en la parte superior de la estufa y calienta, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté tibia.

Para terminar

Sirve las rebanadas de cuello de cerdo con el alioli de azafrán y rocía el jus de mostaza alrededor del plato. Adorna con las hojas de col, las hojas de acedera y los pétalos de caléndula.

Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

La ola de calor de agosto adelanta la vendimia 2021

Vendimia Tacoronte-Acentejo

Una nueva vendimia ha comenzado en [Tacoronte-Acentejo](#). La ola de calor de agosto ha adelantado las faenas de vendimia en la comarca. Por tipo de variedad: las uvas para blancos como **Listán Blanco de Canarias, Gual y Albillo Criollo** son las primeras que se han **vendimiado**, con un adelanto entre quince y veinte días; al igual que ha ocurrido con las tintas en variedades como [Baboso Negro, Tempranillo y Listán Negro](#).



Avance de vendimia 2021 en Tacoronte-Acentejo

Los primeros **mostos** y **vinos** presentan características propias de las condiciones climatológicas con buena intensidad

colorante en **tintos**, con **grado alcohólico** alto que se compensará con una marcada acidez para lograr **vinos** equilibrados al **paladar**, se observan matices de **fruta madura**. Los blancos, aún en proceso de **fermentación**, auguran vinos frutales y con acidez marcada.

El ímpetu del **viticultor** para cuidar el cultivo en todas las fases del proceso en campo ha sido primordial para obtener uva de máxima calidad; cualidad que repercutirá no solo en el precio de la misma, sino en la posterior calidad del **vino Tacoronte-Acentejo** que salga al **mercado** con la contraetiqueta de la cosecha **2021**.

El Gobierno canario modifica el balance del REA que permitirá abaratar los costes de los insumos en el sector ganadero

El Gobierno canario ha alcanzado un acuerdo para la modificación del **Plan de Previsiones de Abastecimiento del REA** y la determinación de un balance de 1,7 millones para el ejercicio 2021 que incrementa las partidas de **cereales** para **alimentación animal**, de alfalfa y de raigrás, así como las partidas de materias **vegetales** y ensilados.

Esta modificación del **balance del REA** que abaratará el coste de los insumos en el sector **agrario** ha sido impulsada por la Consejería de **Agricultura, Ganadería y Pesca**; Economía, Conocimiento y Empleo; Hacienda, Presupuestos y Asuntos

Europeos; y la de Industria, con el respaldo de las diferentes organizaciones agrarias, empresariales e industriales.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende. El Gobierno canario modifica el balance del REA

El Gobierno canario modifica el balance del REA

El Consejo de [Gobierno de Canarias](#) aprobó el pasado viernes los [acuerdos alcanzados](#) en el marco de la Comisión de Coordinación del Régimen Específico de **Abastecimiento celebrada el pasado 23 de septiembre de 2021**, relativos a la aprobación de la modificación del Plan de Previsiones de Abastecimiento del REA para 2021.

Asimismo, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca está trabajando en una línea específica y extraordinaria para los **ganaderos** de 7,6 millones de **euros** orientada a paliar las pérdidas ocasionadas por la pandemia en el sector y del sobrecoste en las explotaciones originado por la crisis económica derivada de la crisis sanitaria. Se trata de una

ayuda que permitirá al sector afrontar un año complicado.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, **Alicia Vanoostende**, señala que este acuerdo, que tendrá incidencia en el cuarto trimestre del año, supone “*un balón de oxígeno para el sector ganadero en un contexto mundial donde el incremento de los costes de las materias primas se está cebando con los ganaderos, más si cabe, cuando la mayoría de los insumos destinados a la alimentación animal provienen de fuera del Archipiélago*”.

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Medregal asado con aceite de pimientos palmeras

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

- 700 g de lomo de medregal

Aceite de pimientos palmeras:

- 300 ml de aceite de oliva virgen
- 5 pimientos palmeras
- 1 rama de tomillo seco
- Sal
- Agua

Además:

- 1 pimiento rojo

- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 2 cogollos de Tudela
- 4 ramas de tomillo fresco



Elaboración

Cortar el lomo de medregal en 4 raciones de igual tamaño. Asar

los pimientos, dejándolos firmes, quitarles las semillas y la piel. Cortar en círculos con un corta pastas.

Aceite de pimientas palmeras:

Hacer pequeños cortes a las pimientas y hacerlas en agua a fuego suave durante 12 hora. Dejarlas reposar hasta que se enfrié en el agua de cocción. Quitar las semillas y las venas a las pimientas. Extraer la carne de las pimientas con la ayuda de un cuchillo pequeño raspando la parte interna de las pimientas. Salar la carne de las pimientas y mezclar el equivalente a 4 pimientas (reservar la restante) con el aceite de oliva y la rama de tomillo seco, dejando macerar durante 24 horas como mínimo.

Terminación y presentación:

Asar los cogollos partidos a la mitad en una sartén y calentar los pimientos asados. Salpimentar los lomos de medregal y asarlos a la sartén, debiendo quedar jugosos. Apartar el medregal a un lugar templado y calentar el aceite de pimientas palmeras en la sartén del asado. Colocar el lomo de medregal en el plato y acompañar de los cogollos, los pimientos asados y la carne reservada de las pimientas palmeras. Salsear y decorar con rama de tomillo fresco.

**La erupción impacta en el
principal núcleo de
pescadores de La Palma**

La erupción volcánica de La Palma afecta a la principal zona pesquera de la isla, en torno a Tazacorte, donde faenan más de 40 buques, cuyos pescadores se enfrentan a la evacuación y dos de ellos, por el momento, han perdido sus casas sepultadas por la lava, han informado este lunes fuentes de las cofradías.

Efeagro

Foto Portada Cortesía de [Roger Méndez Photography](#)

El presidente de la [Federación de Cofradías de Pescadores de Canarias](#), David Pavón, ha declarado a Efeagro que **el magma baja al mar** entre la zona de Tazacorte y La Bombilla, al oeste de la isla, donde a corto plazo el problema para los pescadores es personal y “logístico”, por su vida y sus pertenencias, y cunde la incertidumbre sobre lo que durará la erupción.

La navegación, ha explicado, está restringida entre los dos núcleos citados y, de momento, no se ve afectado el ecosistema marino por el magma pero [“el volcán es impredecible”](#) y la flota está pendiente de cómo afectará en los próximos días ambientalmente a sus caladeros.



Vista de la columna de humo del volcán de Cumbre Vieja en La Palma, divisada desde el municipio de La Frontera en la Isla de El Hierro. Efeagro/ Gelmert Finol

Unos 60 pescadores faenan en la isla de La Palma repartidos en el este (en torno a Santa Cruz de la Palma) y el oeste, en torno a Tazacorte; en esta última zona entre 40 y 50 están en el área afectada por la erupción y, **por el momento, dos han perdido sus viviendas** al pasar “*la lava por encima*”, añade.

Desde el punto de vista ambiental, **espera que la materia volcánica no impacte en la pesca** como lo hizo la erupción volcánica submarina frente a la costa sur de la isla canaria de El Hierro, en 2011, recuerda, aunque, recalca, un volcán es “imprevisible”.

“Una vez que el volcán haya dado a luz veremos las consecuencias, esperemos que no sean muchas, aunque ahora mismo la incertidumbre es total” para la gente del mar, ha añadido Pavón.

Esencias y Bodegas Ferrera...una excelente fusión en 5 platos

Hay veces que uno, al mismo tiempo que vives una amistad, se comparte el desarrollo profesional de esos amigos y, por qué no, el desarrollo profesional de esos que uno conoce como cocineros y terminan siendo verdaderos amigos. Este es el caso del Chef y amigo Manuel Berriel y Esther Farrais en Esencias Café, **Santa Úrsula**. Cuando conocí a Manuel trabajaba en un hotel del norte (el de la colina) y llevaba un buffet espectacular.

Mi día favorito y el de Leonor, era el día del “buffet canario” que buena fue siempre aquella propuesta, ***“quesos, postres, gofio, plátanos, ropa vieja, escaldón y mucho más, formaba aquel paisaje gastronómico”***, si mal no recuerdo, era los días jueves de cada semana.

Bueno, pero vengamos al presente: Cena **[“Esencias y Bodega Ferrera”](#)**, que magnífica ocasión para recordar y hacer una retrospectiva del buffet canario, a la cocina de Manuel a día de hoy.

Esencias y Bodegas Ferrera

Nos vamos a los manteles, *“Tartar de patudo, alga guacame en marinado de citronela y crujiente”*, bueno además está decir que para mí escuchar y leer la palabra ‘**patudo**’ me da **gran satisfacción** de que se haya podido reconocer la manera de nuestros **pescadores** llamar a ese maravilloso **atún rojo** que pasa por nuestras costas desde el mes de marzo de cada año.



Esencias y Bodegas Ferrera. Foto “Tartar de patudo, Alga Guacame en Marinado de Citronela y Crujiente”

Este **plato**, bordado, equilibrado en todo, con un excelente corte del patudo, siempre me gusta reconocer la calidad de los cortes, porque, aunque Ud. no lo crea, **mal cortado el atún**, el desenvolvimiento del trozo en la **boca** se comporta de otra manera, si se quiere, muy chiclosa.

Este plato acompañado de un **crujiente soufflado** y un **marinado** de total alquimia, hace que sea un excelente comienzo de **cena**.

El **maridaje**, totalmente brutal con el [Ferrera Blanco](#) seco fue un acierto para acompañar este entrante, además, los matices cítricos del vino con el **marinado**, terminaban siendo un coctel realmente exquisito.

Bueno, aunque me faltan varios platos más del menú, tengo que hacer un paréntesis en este plato “**Ensalada de hoja con foie azul casero, jamón ibérico, vinagreta de frutas con millos molidos**” bueno lamentablemente, este platazo no está en carta, [Esther Farrais](#) nos comentó durante el servicio que Manuel este tipo de plato lo tiene especialmente para las cenas, pues me

parece bien, así se aprecia mucho más en las oportunidades que uno tenga para **degustarlo**.



“Ensalada de Hoja con Foie Azul Casero, Jamón Ibérico, vinagreta de Frutas con Millo Molidos”

Qué les puedo decir, es el segundo **marinado**, una vinagreta de frutas que sorprende con sumo agrado a mi paladar, esto es casi **alquimia**, las mezclas o pociones mágicas de marinado son para disfrutarlas y, ahora, el foie hecho en casa, que bien logrado, oxidado, dando aquellos **matices** metálicos espectaculares en **boca**, la textura de este pastel estuvo del 10 y para finalizar, el jamón de cebo ibérico aporta ese punto graso a la mezcla de la **ensalada en boca**. Este es un plato que se pasó no de pueblo, se pasó de isla.

Seguimos con el magnífico vino **Ferrera Blanco Seco**...sigue el maridaje con mucho nivel. El bacalao, ese pescado noble que realmente se presta, con su carnosidad, sabor y textura a una infinidad de combinaciones, de las mil y una forma; será

nuestro próximo plato, este género **Manuel Berriel** siempre lo ha manejado de manera excelente, con versatilidad y buenos contrastes tanto de sabores con las combinaciones, como con los contornos.



■
“Suprema de Bacalao y Batata en Piperrada”



■
“Meloso de Doncella, Cama de Coliflor, Beterrada en jugo de vino tinto”

“Suprema de bacalao y batata en piperrada” como les decía ese sabor casi neutro del **bacalao** se convierte en un especial marco para que cocineros realmente hagan de la suyas con este género. Este **plato**, lleva nada más y nada menos que unas **lapas**

salteadas y la batata en **Piperrada** fue todo un acierto, esa combinación del puré de batata, por cierto, muy bien en **textura** y **sabor**, con aquella mezcla de **hortalizas y vegetales** y después ese sabor a mar intenso de las lapas, este **plato** estuvo muy bien.

En el maridaje la **bodega Ferrera** nos brindó una [malvasía blanco ecológico](#), para mí es una malvasía con personalidad y una astringencia bastante buena, estuvo muy acorde con los sabores y aromas marinos de este plato.

En el siguiente plato y ya, último antes del postre, nos llega la carne, *"Meloso de doncella, cama de coliflor, beterrada en jugo de vino tinto"* la **remolacha** o **Beterrada** ya aporta un montón de sabor a este potente plato de final de menú, la carne con una cocción correcta. Siempre me ha parecido muy buena combinación la parte cárnica con el sabor de la remolacha y si le sumamos la textura de la **coliflor**, ya vamos viendo un plato bien elaborado, además el jugo del vino tinto entremezclándose con la propia salsa de la carne y las horas de estar al fuego...bueno, qué más puedo decir.

El postre, "Chocolate cremosos, Queso cremé y ragout de frutos rojos" vuelve a poner de manifiesto ese buen hacer a la hora combinar sabores, dulzor del chocolate, la suavidad y toque salado del queso con la acidez de los frutos rojos más la textura del bizcocho...del 10.



El postre, “Chocolate Cremosos, Queso Cremé y Ragout de Frutos Rojos”



El Chef Manuel Berriel y su equipo



Esther Farrais y su equipo de sala



Éxito total!

Hasta el próximo YoLoProbé

“Esto es una ruina lo mires por donde lo mires”, dice un viticultor de La Palma

“Esto es una ruina lo mires por donde lo mires”, ha señalado este lunes el viticultor de la isla de La Palma Roberto Camacho, que ha tenido que ser evacuado por la erupción del volcán de Cumbre Vieja.

Efeagro

En conversación telefónica con [Efeagro](#), Camacho ha explicado que, a pesar de que sus propiedades no han sufrido daños *“salvo por lo característico de la lluvia de cenizas”*, otros vecinos se han quedado sin nada y está por ver cuánto tiempo tardarán en volver los servicios **básicos a la zona afectada**.

Las autoridades le han permitido volver al área para comprobar el estado de su casa, que está enfrente del volcán pero a tres kilómetros de distancia, y el de su parcela, de unos 4.000 metros de extensión en un terreno donde predominan los minifundios.

Camacho ha resaltado que al menos tuvo la suerte, como la mayoría de los productores, de haber realizado la vendimia antes de la erupción, si bien otros viticultores tenían previsto hacerlo estos días y han perdido toda la uva porque tienen impedido el paso para acudir a recogerla **por una cuestión de seguridad**.

En su caso, ha podido vendimiar más de 2.000 kilos de uva, una producción que normalmente vende a bodegas locales y que sale

de unas viñas que califica de "históricas", pues las parras proceden de generaciones anteriores, de 200 años atrás, y apenas se han hecho algunos trasplantes.



Dos personas observan la evolución del volcán de la isla de La Palma desde la localidad de Tajuya, en el municipio de El Paso. Efeagro/ Miguel Calero

Ahora que el volcán está activo no hay agua ni luz, pero su principal duda es cuándo podrán suministrarles de nuevo esos servicios básicos en **los domicilios y cultivos como las plataneras.**

"Todo se seca, esto es una ruina lo mires por donde lo mires", ha enfatizado.

Al contrario que su parcela, otras extensiones de viñedo sí han sido arrasadas por la **lava**, según su testimonio.

No obstante, todavía es pronto para valorar los daños por la imposibilidad de acceder a la zona, explican desde el [Consejo Regulador de la denominación de origen de vinos La Palma.](#)

Su gerente, Eva Hernández ha señalado a Efeagro que muchos de los viñedos de la isla se encuentran en una parte de La Palma que no se ha visto afectada, pero **en cualquier caso hay que esperar a disponer de los datos.**

La denominación de origen de vinos La Palma cuenta con 18

bodegas inscritas, 983 viticultores y 537 hectáreas de viñedo, con una producción de casi 1,3 millones de kilos de uva controlada en el último año.

Debido a la topografía accidentada, la mayoría del viñedo ocupa superficies irregulares entre los 200 y los 1.400 metros de altitud, en forma de pequeñas **plantaciones de baja densidad** y escasos rendimientos, lo que dificulta la mecanización.

Predominan otros cultivos como el plátano y el aguacate, además de pequeñas huertas familiares y ganadería de caprino de leche para la elaboración de queso artesanal.

Preocupación entre los plataneros de La Palma tras las erupciones volcánicas

Efeagro

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) sigue con preocupación la evolución de la erupción volcánica iniciada este domingo en La Palma, *“la isla platanera de Canarias”*, tanto por las producciones que queden sepultadas por la lava como por las que quedarán aisladas.

Fuentes de [Asprocan](#), creada para coordinar la [actividad](#) de sus miembros, han manifestado que por el momento hacen un llamamiento a la prudencia porque estiman que *“es pronto todavía para hacer una evaluación de daños”*.

*“Lo que nos preocupa en este momento es que a la **terrible pérdida de muchas viviendas**, se puede sumar, no sólo la **producción que se vea directamente afectada por la lava**, sino **también la parte de cultivo que quede aislada** y a la que no se pueda acceder, siendo **imposible el riego y cuidado de las fincas**, lo que supondrá la pérdida de toda esa producción”.*

Isla platanera por excelencia

[Asprocan](#) ha subrayado que La Palma “es la **isla platanera por excelencia de Canarias**”, ya que el **50 %** de su PIB lo genera el plátano”.

Más de **5.300 productores** en la isla y cerca de **10.000 familias** dependen directamente del cultivo del plátano.

La entidad ha resaltado también que la economía de los municipios afectados por esta erupción volcánica “depende directamente de este cultivo, que supone más del **30 %** del empleo de su población”.

El Plan de Emergencias Volcánicas de Canarias ([Pevolca](#)) ha elevado la [alerta a nivel rojo](#) tras la erupción registrada este domingo en la isla de La Palma, que está **arrasando casas y cultivos**, y realiza una serie de recomendaciones, como **no consumir alimentos al aire libre y lavar frutas y legumbres**.



La Palma “es la isla platanera por excelencia de Canarias”

Entre ellas, llama a la calma de la población, y a quienes habiten en zonas de posible caída de cenizas, que eviten en lo posible salir de casa, pues pueden causar lesiones en las vías respiratorias, los ojos y las heridas abiertas, así como irritación en la piel.

Al elevarse el nivel de alerta, cuyo ámbito territorial abarca los municipios de Tazacorte, El Paso, Fuencaliente, Mazo y Los Llanos de Aridane, la situación pasa a estar bajo el control del Gobierno de Canarias.

El Pevolca pide mantener la calma, transmitirla a los demás y no propagar “rumores infundidos”, a la vez que respetar los cordones de seguridad que establezcan los servicios de seguridad y seguir sus instrucciones.

Cenizas volcánicas

En caso de cenizas volcánicas, sugiere permanecer en los domicilios hasta que se haya asentado, a menos de que haya peligro de que se derrumbe el techo, y vestir camisas de manga

larga y pantalones largos, usar gafas protectoras y mascarillas de polvo, o en su defecto un paño húmedo sobre la boca para evitar inhalar las cenizas directamente.

Desaconseja permanecer en áreas descubiertas y hacer ejercicio al aire libre, y, mientras caigan cenizas, cerrar puertas, ventanas y toda la ventilación de la casa: chimeneas, calefacción, aire acondicionado.



La Palma tras las erupciones volcánicas

Las autoridades aconsejan retirar la ceniza acumulada de los techos planos y de las canaletas de lluvia, mantener tapados depósitos y cisternas de agua, evitar que la ceniza haga contacto con los alimentos, lavar bien frutas y legumbres, no consumir alimentos al aire libre y limpiar arbustos y plantas y sacudir los árboles si es posible.

En interiores, utilizar una aspiradora, si se tiene, para los muebles, alfombras y demás, y limpiar el polvo con frecuencia; **y depositar la ceniza acumulada en bolsas plásticas y tirarlas en contenedores, nunca al alcantarillado público.**

Además, pide **evitar conducir cuando haya ceniza** a menos que sea absolutamente necesario, en cuyo caso no sobrepasar los 40 kilómetros por hora, pues los motores pueden obstruirse y los vehículos, averiarse.

Pevolca señala que **no es necesario comenzar la evacuación de las zonas de riesgo**, aunque quienes habiten en ellas han de informarse a través de sus respectivos ayuntamientos sobre las rutas de evacuación y los puntos de reunión establecidos.

Ruega la colaboración con las fuerzas de seguridad en caso de evacuación, **cerrar todas las ventanas y puertas exteriores, bajar las persianas y cerrar los suministros de agua, gas y electricidad.**

Ruega también **llevar consigo la documentación y los medicamentos de uso diario**, teléfono móvil y su cargador, radio a pilas, linterna, **ropa** para unos tres días, y utilizar los teléfonos para lo *“estrictamente necesario”*.

Por último, el Pevolca pide dirigirse a los puntos de reunión establecidos, y **en caso de tener animales, la evacuación se realizará siguiendo las directrices del protocolo establecido** al efecto.

La situación en la zona de La Palma afectada por la erupción *“es desoladora”*, porque ***“una colada de lava con una altura media de seis metros se come literalmente viviendas, infraestructuras, cultivos que va encontrando a su camino hacia la costa del valle de Aridane”***, ha explicado el presidente del Cabildo, Mariano Hernández Zapata.

De acuerdo con la información que las administraciones han recibido de los organismos científicos que vigilan el

comportamiento del volcán, se espera que **la colada de lava entre en el mar en la costa de Tzacorte**, posiblemente en Playa Nueva, en Los Guirres.