



Editorial

Volvemos con una nueva edición de nuestra revista **Gente Rural**. En esta ocasión concentramos, en un único número, todas las actividades realizadas por ADER La Palma en el 2020, un año que pasará a la historia como uno de los más difíciles a los que nos hemos tenido que enfrentar por la emergencia sanitaria y por la grave crisis económica que está provocando.

El efecto negativo de la COVID-19 en la actividad social y económica del medio rural no ha sido una excepción, sin embargo, el medio rural de Canarias ha cumplido un papel destacado en esta pandemia garantizado en todo momento el suministro alimentario de la población, convirtiéndose agricultores y ganaderos en uno de esos colectivos profesionales que no ha detenido su actividad en ningún momento. Pero por otro lado, el sector turístico de las islas se ha paralizado en su totalidad y esto ha supuesto que los productos de la ganadería, la agricultura y la pesca local hayan tenido serias dificultades para salir al mercado, así como que a las zonas rurales no hayan llegado los habituales visitantes en busca de la tranquilidad y desconexión que ofrece el turismo rural.

A los retos de futuro que ya tenía el medio rural derivados de la globalización, la sostenibilidad o la digitalización, se une ahora también los derivados de la crisis del COVID-19. Para afrontar estos retos se necesitan inversiones, infraestructuras, leyes y sobre todo un debate abierto y justo entre el medio urbano y el medio rural.

Las oportunidades y las dificultades del mundo rural no se pueden afrontar sin el aporte continuo de nuevas propuestas y tampoco sin formar a las personas que deben emprender estos retos, y ese es el papel que continuará desempeñando ADER La Palma para este nuevo año 2021.

En este número 7 de la revista Gente Rural volvemos a repasar las ayudas para La Palma de las Estrategias Locales LEADER y del Sector Pesquero, esta vez para confirmar el inicio de las inversiones con las cuales unos 40 promotores movilizarán este año más de un millón y medio de euros. También señalamos los resultados del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) "Villa de Mazo, Calidad Sociosanitaria" que está a punto de finalizar y donde 15 jóvenes se han formado para integrarse ahora al mercado laboral con mayores posibilidades de inserción. En formato breve repasamos algunas de las actividades realizadas por nuestra entidad y dedicamos la segunda parte de la revista a nuestras habituales entrevistas a los protagonistas del medio rural. Para recorrer la Isla en busca de los emprendedores estamos contando con el apoyo del proyecto "PROMOCIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL" y la financiación del Servicio Canario de Empleo y el Ministerio de Trabajo y Economía Social. Fruto de ese trabajo te mostramos en esta publicación seis entrevistas a otros tantos emprendedores que lo están dando todo para alcanzar sus sueños profesionales.

Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla de La Palma

Título original: **Gente Rural** © ADER La Palma 2020

Redacción y coordinación: **Equipo Técnico de ADER La Palma**

Diseño y Maquetación: **Seppyme**

Fotos: **Archivo ADER La Palma**

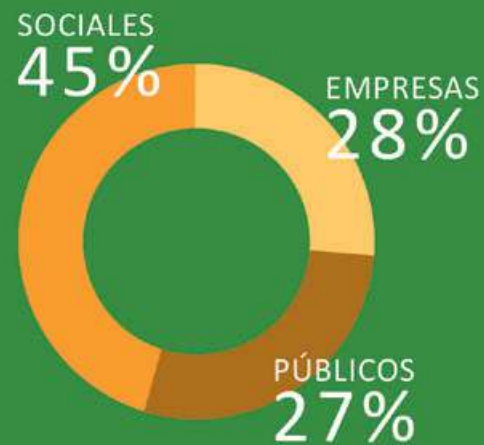
Depósito legal: **TF 324 - 2018**



DENOMINACIÓN

Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla de La Palma. ADER La Palma.

Grupo de Acción Local, constituido por entidades del sector público, sector privado y organizaciones sin ánimo de lucro.



FECHA DE CONSTITUCIÓN

25 de septiembre 1991

FORMA JURÍDICA

Asociación sin ánimo de lucro.

DIRECCIÓN

ADER LA PALMA
C/ Trasera Doctor Morera Bravo.
38730 Villa de Mazo
Telf.: 922 42 82 52 / 922 42 84 65
E-mail: ader@aderlapalma.org

SITIO WEB

www.aderlapalma.org

REDES SOCIALES

@aderlapalma

@aderlapalma

@aderlapalma

Sumario



4 SUBVENCIÓN LEADER

Conceden a La Palma subvención para 28 proyectos



8 PFAE VILLA DE MAZO

Programa de Formación en Alternancia con el Empleo de Garantía Juvenil "Villa de Mazo, Calidad Sociosanitaria"



16 GUÍA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN LA PALMA

Dónde comprar productos ecológicos en la Isla



20 AROMAS DE UN SUEÑO

Entrevista a Carmen Nieves Hernández Bethencourt



24 ASTRONORTE

Entrevista a Miguel Calero



28 FINCA ECOLÓGICA

Entrevista a Mónica Barreto



6 SUBVENCIÓN PESCA

Nueve paquetes de ayudas



10 BREVES

Noticias de interés



19 AFA LA PALMA

Contrata a 8 alumnos del PFAE de Garantía Juvenil "Villa de Mazo, Calidad Sociosanitaria"



22 LA CASA DEL VOLCÁN

Entrevista a David Lana García-Verdugo



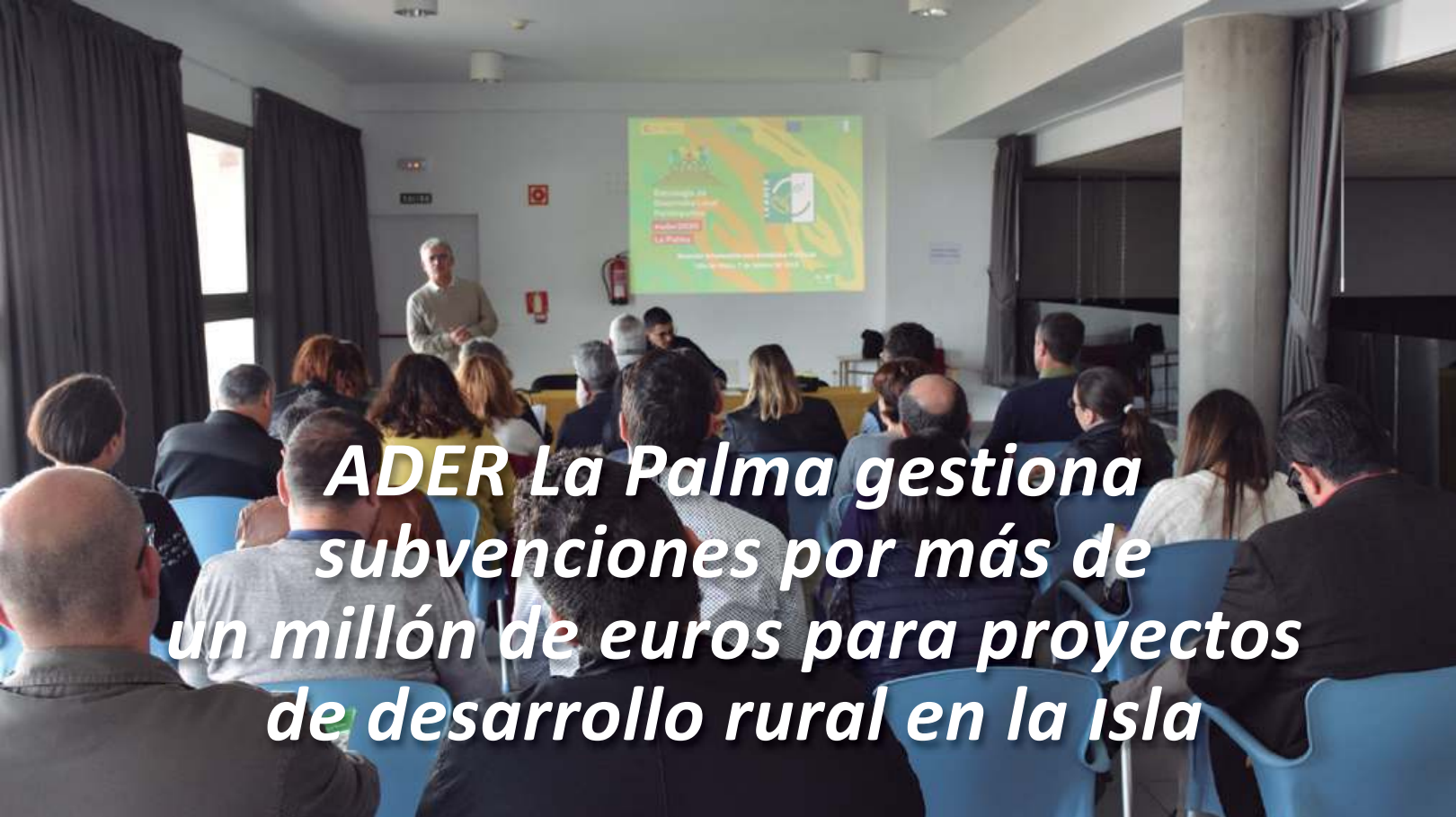
26 PITAPALMA

Entrevista a José Esteban Lorenzo



30 AGRICULTURA ECOLÓGICA

Entrevista a Zebenzui González González



ADER La Palma gestiona subvenciones por más de un millón de euros para proyectos de desarrollo rural en la isla

A través de la Estrategia de Desarrollo Local LEADER en La Palma se han podido aprobar 28 proyectos que permitirán invertir en la Isla un millón de euros durante este año 2021

Más de una veintena de promotores públicos y privados podrán beneficiarse de las subvenciones que recientemente se han concedido a través de la Estrategia de Desarrollo Local Participativa LEADER en la isla de La Palma, al amparo del Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020, lo que supondrá una inyección de dinero público que asciende a 1.021.999,31 euros.

Entre los proyectos aprobados al sector privado destacan los proyectos en cooperación, como el que aglutina a diez socios bajo el programa de agroecología inteligente, que persigue ensayar a nivel local tecnologías relacionadas con la gestión agrícola y ganadera incorporando sensores, estaciones meteorológicas o control de parámetros en fincas de plátanos, viñas, prúteas o almendro, granjas de vacuno y caprino palmero o explotaciones apícolas. El proyecto está liderado por la Fundación CIAB y pretende experimentar cómo la obtención de datos puede hacer más eficiente, productiva y sostenible la gestión rural. También en cooperación, en Tijarafe, se aliarán una bodega comarcal y una granja para promocionar y vender conjuntamente sus vinos y quesos con denominación de origen.

Otra tipología de proyectos que han sido financiados en esta convocatoria son varias granjas de la D.O. Queso

Palmero que adaptarán sus instalaciones para la venta directa en origen, adaptando las instalaciones para permitir la visita de turistas.

En el sector turístico se financiará el equipamiento para empresas de astroturismo, la mejora de calidad de casas rurales o la creación de un aula medioambiental en un conocido parque zoológico de la Isla.

Destacan también en el noroeste una nueva empresa de transformación agraria de productos ecológicos a la que se financiará un centro de deshidratación de frutas o una innovadora empresa ganadera que está diseñando una máquina para el ensilado de tagasaste.

Por otra parte, a nivel público, son varios los ayuntamientos que promoverán centros colaborativos o de coworking social en Barlovento, Fuencaliente, Puntagorda, Puntallana y San Andrés y Sauces; la creación y ampliación de zonas de compostaje comunitario en Puntallana y Santa Cruz, la creación de un centro de formación agraria en Villa de Mazo o infraestructuras turísticas como una caseta de observación astronómica en El Paso y una caseta de socorrismo y práctica del surf en la Playa de Nogales de Puntallana.

Finalmente, los proyectos de formación estarán dirigidos a la mejora de las competencias electrónicas y de transformación digital, tan necesarias en los momentos actuales en el medio rural, la formación en agroecología y ganadería ecológica, la creación de un aula del queso palmero o la promoción del cooperativismo.

TIPO DE INVERSIÓN	BENEFICIARIO	INVERSIÓN APROBADA	SUBVENCIÓN
Centros colaborativos - Coworking rural	Público	394.034,09€	394.034,09€
Turismo rural, turismo activo y astroturismo	Público-Privado	232.152,45€	158.012,35€
Transformación de productos locales	Privado	197.230,24€	128.199,64€
Cooperación	Privado	131.955,57€	131.955,57€
Formación e información	Público-Privado	112.991,80€	112.991,80€
Adecuación de granjas para visitas y venta en origen	Privado	72.362,39€	47.035,53€
Gestión de residuos orgánicos	Público	49.770,33€	49.770,33€
TOTALES		1.190.496,87€	1.021.999,31€

En cuanto a la tipología de proyectos, las ayudas se reparten en un 60% para el sector público (Ayuntamientos, Cabildo Insular), mientras que el 40% se dirige a los promotores privados con proyectos productivos. Pese a que la estrategia de desarrollo local de ADER La Palma están dirigida prioritariamente a las iniciativas privadas y de carácter productivo, un complejo sistema de gestión cargado de innumerables trámites administrativos y el lento procedimiento de instrucción de los expedientes, que ha retrasado más de un año la resolución de las ayudas por parte de la Consejería Regional de Agricultura, acaba desincentivando a los promotores a la hora de presentar sus proyectos, llevando incluso a algunos a renunciar a la subvención.

En cuanto al reparto territorial, las ayudas se dirigen especialmente a la comarca Noroeste, a los municipios de Garaffa, Puntagorda y Tijarafe, con un 32% de las ayudas. Destaca también la comarca Noreste, con un 23% a los municipios de Barlovento, San Andrés y Sauces y Puntallana. Le sigue en ayudas la comarca Este, con las Breñas y Santa Cruz de La Palma, alcanzando un 21%, mientras que el Sureste, con Villa de Mazo y Fuencaliente conseguirían un 17% de las subvenciones. En consecuencia, la priorización de los proyectos ha alcanzado el objetivo de llegar a aquellos municipios más rurales de la Isla. En la web de la Asociación podrá seguirse al detalle cada actuación aprobada.

Barlovento	74.779,63€	Puntagorda	111.880,63€	TOTAL 1.021.999,31€
Breña Alta	133.382,70€	Puntallana	89.801,25€	
Breña Baja	2.484,22€	San Andrés y Sauces	65.950,90€	
Fuencaliente	92.251,30€	Santa Cruz de La Palma	81.849,90€	
Garaffa	63.046,49€	Tijarafe	148.526,43€	
El Paso	73.745,64€	Villa de Mazo	84.300,22€	

En palabras del presidente de ADER La Palma, Luis Vicente Martín “estas subvenciones suponen una inversión importante a favor de la innovación en el medio rural de nuestra Isla, cuyo objetivo es diversificar la economía del medio rural palmero, favoreciendo el emprendimiento y la generación de empleo. De este modo contribuimos a atraer financiación europea, ofreciendo una nueva oportunidad de apoyo público a aquellos promotores que decidan poner en marcha negocios o actividades económicas en el medio rural y a favorecer la mejora de las condiciones de vida de las personas que viven y trabajan en el medio rural”.



ADER La Palma promueve una inversión de 309.991,98€ a favor del desarrollo del sector pesquero y la costa en La Palma

El objetivo es promover la diversificación del sector, la creación de empleo, la protección medioambiental y la puesta en valor de la cultura marinera.

La Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, ADER La Palma, como Grupo de Acción Local de Pesca (GALP), concluye la gestión de una nueva convocatoria de subvenciones para la aplicación de la estrategias de desarrollo local, destinadas a aumentar el empleo y la cohesión territorial, que concede la Dirección General de Pesca de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, por un importe total de la que 256.319,24 euros, de la que se han beneficiado 10 proyectos, y que supone una inversión de 309.991,98 euros.

Entre los proyectos financiados está la adecuación de una sala para la transformación de pescado y fomentar el consumo de pescado entre la población infantil y juvenil, la instalación de placas fotovoltaicas en la sede de una de las cofradías, la instalación de una incineradora para la eliminación de los residuos pesqueros, la puesta en marcha de un restaurante que ofrece productos del mar, la creación de una ruta gastronómica entorno a los productos del mar y la cultura marinera, la instalación de un punto de venta de pescado en el mercadillo de Breña Alta, y la realización de una campaña de consumo, y fomento de actividades en el mar. Así mismo, también se han financiado diferentes proyectos de formación en

pescadería y cocina, y en confección y mantenimiento de artes y aparejos, dirigidos a pescadores y familiares de pescadores. Y por otro lado, se ha financiado un proyecto de limpieza de fondos marinos y uno de puesta en valor de los recursos arqueológicos vinculados con el mar, como son las piletas marinas.

El objetivo de estas subvenciones es que contribuyan a impulsar la competitividad del sector y aumentar el valor de los productos pesqueros, fomentar el emprendimiento y la creación de empleo, atraer a jóvenes y mujeres al sector pesquero, apoyar la diversificación del sector, la creación de actividades económicas entorno al mar, el aprendizaje, impulsar la protección medioambiental en las zonas pesqueras, promover el uso sostenible, la reducción del impacto ambiental y contribuir a mitigar el cambio climático, y que pongan en valor el sector pesquero en la Isla y el patrimonio cultural y medioambiental entorno al mismo y de la costa, a través del conocimiento de la cultura marinera.

Los proyectos se ejecutarán a lo largo de la anualidad 2020 y 2021. En el caso del proyecto de la Ruta Gastronómica del Mar en La Palma y el de Formación en Confección y Mantenimiento de Artes y Aparejos, se

han considerado innovadores, porque sería la primera vez que se desarrolla un proyecto de este tipo la Isla.

Para el Presidente de ADER La Palma, Luis Vicente Martín “La concesión de estas subvenciones suponen una inversión importante a favor del sector pesquero, el objetivo es que poco a poco vayan poniendo en marcha actividades que les ayuden a ser más competitivos y pongan en valor el producto pesquero y el sector pesquero en general, y toda la gastronomía y cultura marinera que existe en la Isla, de tal manera que podamos ir trabajando en la creación de recursos para una oferta de turismo marinero, del que se beneficie el sector pesquero principalmente”.

A esta convocatoria, que se publicó el 27 de noviembre de 2019, se presentaron 39 proyectos, de 13 promotores privados y 8 públicos. Por esta línea de subvenciones se pueden financiar proyectos que sean acordes a los objetivos de la estrategia de desarrollo local elaborada por ADER La Palma, que contribuyan al desarrollo del sector pesquero y la costa en la isla La Palma. Los objetivos son:

- Mejorar la competitividad del sector de la pesca, la sostenibilidad, la creación de empleo y la atracción de los jóvenes, a través del aumento del valor añadido y la innovación;
- Promover la diversificación de la economía local y la formación;
- Promoción del uso sostenible del patrimonio ambiental de las zonas de pesca;
- Promocionar el bienestar social y el patrimonio cultural de las zonas de pesca.



SOLICITANTE

Acupalma S.L.
Guillermo Julián Rguez.
Cabildo de La Palma
Cabildo de La Palma
Cabildo de La Palma
Cofradía de Pescadores de N^º Sra. del Carmen
Cofradía de Pescadores de N^º Sra. de Las Nieves
Ayto. de Breña Alta
Club de Actividades Acuáticas La Barqueta

PROYECTO

Gestión medioambiental de residuos orgánicos de la acuicultura
Proyecto de Restaurante La Gaviota
Las Piletas Marinas Benahoritas: inventario, estudio y puesta en valor
Ruta Gastronómica del Mar en La Palma
Formación en Pescadería y Cocina para familias de pescadores
Planta fotovoltaica en techo para 10kw.
Adecuación del local para una planta de procesados de productos pesqueros
Baltamar 2020
Limpieza de Fondos del Muelle Pesquero El Puertito



15 jóvenes de la Villa de Mazo, se forman en atención sociosanitaria en el PFAE de Garantía Juvenil

“Villa de Mazo, calidad sociosanitaria”

Un grupo de 15 jóvenes de Villa de Mazo, de 19 a 29 años, participan en el Programa de Formación en Alternancia con el Empleo de Garantía Juvenil “Villa de Mazo, Calidad Sociosanitaria”, comenzaron el día 4 de marzo de 2020 y finalizarán el día 3 de febrero de 2021.

Este Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE), tiene por objetivo facilitar la inserción a jóvenes desempleados/as en uno de los sectores con más potencial de creación de empleo de la Isla. Está promovido por la Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, ADER La Palma, y financiado por el Servicio Canario de Empleo, Ministerio de Trabajo y Economía Social y el Fondo Social Europeo, y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Villa de Mazo y el Cabildo de La Palma. Al finalizar el Proyecto, el alumnado-trabajador obtendrá el Certificado de Profesionalidad en la especialidad de Atención Sociosanitaria a Personas

Dependientes en Instituciones Sociales. Así como, una amplia formación complementaria en la que se ha incluido formación en atención sociosanitaria a personas en domicilio, primeros auxilios, soporte vital básico y DESA, higiene y seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, atención sociosanitaria a personas enfermas de alzheimer e inglés.

Desde el 20 de julio de 2020, el alumnado trabajador presta servicios de apoyo en la Residencia de Mayores de Villa de Mazo, en el Hospital Nuestra Señora de los Dolores en Santa Cruz de La Palma y el Servicio de Ayuda a Domicilio del Ayuntamiento de Villa de Mazo. Se ha dividido al alumnado en grupos, con el objetivo de que todos pasen por los tres servicios a lo largo del programa formativo, y adquieran las habilidades y experiencia práctica necesaria para incorporarse al mundo laboral.

La formación y experiencia adquirida en el programa les capacita para prestar servicios en centros residenciales y centros de día de personas dependientes, y en el servicio de ayuda a domicilio de cualquier institución o empresa.



¿Qué es un PFAE?

Los Programas de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE), son programas públicos de empleo-formación, destinados a personas desempleadas sin formación específica en una profesión.

Su objetivo es facilitar el acceso al trabajo mediante el aprendizaje y la experiencia profesional en una ocupación.

¿Qué servicios prestan?

Durante el desarrollo del programa formativo, prestan un servicio de interés social, vinculado a la formación que reciben, por lo que en este programa desarrollan funciones para responder a las demandas de las personas en situación de dependencia, priorizando conceptos como la autonomía, atención personal, las relaciones personales y la inclusión social. Buscan mejorar la calidad de vida en general, tanto de aquellas personas que están en centros residenciales como de las que viven en sus domicilios y necesitan apoyo para su vida autónoma.

Las funciones que desarrollan son de carácter:

- **Asistencial:** Ayuda en actividades de alimentación, medicación, higiene, movilizaciones, etc.
- **Rehabilitador:** Recuperación o readaptación en capacidades funcionales de los usuarios (memoria, orientación, reconocimiento de personas...).
- **Socializador:** Actividades de comunicación y relaciones sociales de los/as usuarios/as.
- **Educativo:** Incremento de la autonomía en hábitos de autonomía personal y social.



LUÍS VICENTE MARTÍN
Presidente ADER La Palma
“El objetivo con este proyecto es facilitar la inserción laboral a los jóvenes en el medio rural, que les permita desarrollar su vida personal y profesional en su entorno”.



GORETTI PÉREZ
Alcadesa de Villa de Mazo
“Es muy importante para el municipio contar con un grupo de jóvenes formados en el ámbito sociosanitario, y poder contar con ellos, en un futuro, como profesionales del sector”.



SUSANA MACHÍN
Consejera de Sanidad, Educación y Artesanía del Cabildo de La Palma
“Animo a los alumnos y alumnas trabajadores a aprovechar la oportunidad que supone acceder a esta formación, porque cada vez hay más necesidad de personal en la Isla”.



ÁNGEL FCO. SAN FIEL
Alumno - Trabajador
“Este curso despertó en mí una vocación que pensaba que no tenía. No solo me ha abierto a oportunidades laborales, sino también me abrió el corazón a la gente. Quiero seguir formándome en este campo”.



LAURA LUIS PAZ
Alumna - Trabajadora
“Me han dado el privilegio de aprender este gran oficio y poder ayudar a mejorar la vida de personas en situación de dependencia”.



AYATIMA PEREZ MARTIN
Alumna - Trabajadora
“Me encanta aprender y sobre todo ayudar a personas que lo necesitan, realmente merece la pena ver a las personas como te agradecen la ayuda y verlos bien y contentos, llena mucho”.

Breves

ADER La Palma lanzó la plataforma "aula.aderlapalma.org"



ADER La Palma lanzó la plataforma aula.aderlapalma.org, que ofrece formación y tutorización de proyectos basada en la combinación de lo "online" y lo presencial.

Uno de los ejes principales del trabajo de ADER La Palma es la formación y la tutorización de ideas del medio rural. Para evitar que durante el confinamiento del COVID-19 y sus posteriores restricciones de reunión y movimiento, toda esta labor se detuviera, se pusieron en marcha diferentes herramientas tecnológicas que han permitido continuar con la labor formativa de la entidad, ayudar a otras entidades a impartir su formación o que los socios de ADER La Palma hayan podido celebrar online sus asambleas o juntas directivas anuales.

La plataforma (aula.aderlapalma.org) ha venido ofreciendo semanalmente formación en diferentes modalidades (videocurso, webinars, tutorías, debates o reuniones sectoriales...). Durante el año 2020 se han ofrecido diversas actividades de formación para empresas turísticas, debates sobre los retos económicos y sociales de la COVID-19, programas de formación para la iniciación a la agricultura ecológica, habilidades tecnológicas, etc. La plataforma también ha permitido celebrar dos importantes eventos que habían sido diseñados de manera presencial y que finalmente,

ADER La Palma continúa con la promoción del desarrollo rural y sostenible mediante diferentes charlas, conferencias y actividades llevadas a cabo con la participación de nuestros técnicos

gracias a estas herramientas, se han celebrado en formato online con gran número de asistentes; nos referimos a las jornadas del Astrofest La Palma 2020 (astrofestlapalma.es) y a las jornadas de gestión de biorresiduos de Canarias (jornadacanariasorganica.com). Todos los contenidos formativos están disponibles en aula.aderlapalma.org para su consulta.

El compostaje doméstico, primer paso para la gestión de los residuos orgánicos en La Palma



ADER La Palma organizó durante el 2020 diversos talleres prácticos dirigidos a las familias para implantar el compostaje doméstico en diferentes municipios de la Isla, así mismo colaboró activamente en la organización y desarrollo de las jornadas regionales titulada "De La Palma Orgánica a Canarias Orgánica".

La jornada de gestión de biorresiduos en Canarias tuvo por objetivo divulgar a las autoridades insulares y municipales del resto de islas del Archipiélago su programa de gestión de residuos orgánicos municipales en la isla de La Palma y los distintos modelos de gestión de biorresiduos existentes en el ámbito nacional, además dar a conocer el proyecto La Palma Orgánica. Un modelo que, a pesar de los pocos años que lleva en marcha, se ha convertido en un referente para el resto de territorios insulares.

La jornada estuvo organizada por la Consejería de Servicios y Cambio Climático del Cabildo Insular de La Palma con la colaboración de la Consejería de Transición Ecológica, Lucha contra el Cambio Climático y Planificación Territorial del Gobierno de Canarias, actuando ADER La Palma en la dirección y coordinación.

Durante los diferentes días que tuvo lugar la jornada, no solo se dio a conocer el Plan de actuación de La Palma en materia de compostaje doméstico y comunitario, sino que también se trataron temas de vital importancia en gestión de residuos, como la necesidad de sensibilizar a los ayuntamientos y cabildos de Canarias sobre la importancia de la recuperación de la materia orgánica y su reutilización como compost, en una estrategia ambiental, social y económica, para contribuir a que nuestro territorio sea un entorno mucho más sostenible.

En cuanto al desarrollo del programa de compostaje doméstico en La Palma, los diferentes talleres prácticos realizados por varios municipios de la Isla, organizados por el Cabildo de La Palma bajo la dirección de ADER La Palma y al amparo del Programa La Palma Orgánica, tienen por objetivo enseñar a las familias los conocimientos básicos para que puedan elaborar compost de forma autónoma, a partir de sus propios restos de comida, podas, limpiezas de jardines, etc.

Tras la formación, se les ha hecho entrega a cada familia de un kit de compostaje, compuesto por un compostador doméstico, una guía de compostaje, un aireador, un termómetro para control de la mezcla y un cubo para separación de restos orgánicos. Esta actividad incluye, además de las sesiones teórico-prácticas iniciales, un servicio de atención telefónica para resolver las dudas o problemas que pudieran tener los participantes.

Los últimos talleres se han realizado en Puntallana, Barlovento, Tijarafe, Puntagorda y San Andrés y Sauces. Y está previsto que continúen el 2021 por Garafía, El Paso y Breña Alta.

También a principios de 2021, para la formación de Maestros/as Compostadores/as se organiza un curso de operaciones en compostaje, dirigido a personas que quieran profesionalizarse como gestores de zonas de compostaje comunitario y operarios de planta de compost. Este curso tendrá una duración de 50 horas y se cuenta con la colaboración de la Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane.

ADER La Palma elabora una guía de compostaje doméstico



La guía de compostaje doméstico elaborada por ADER La Palma, es un acción de la Palma Orgánica del Cabildo de La Palma, surge por la necesidad de una gestión racional de los residuos de origen domiciliario, animando a que las personas aprendan todo lo relativo al compostaje, su proceso, funcionamiento, uso, beneficio, el cómo y porqué hacerlo.

En nuestra sociedad se genera actualmente una gran cantidad y variedad de residuos de diversos orígenes, algunos de ellos en volumen cada vez más elevado, cuya acumulación está creando un problema ambiental grave. Sin embargo, en la naturaleza no existen los residuos que se acumulan como desechos inútiles y desagradables, ya que todo material que se genera se degrada y reutiliza de otra forma en un equilibrio perfecto.

Hacer compost es como abrir un pequeño laboratorio de naturaleza en nuestra casa. La materia orgánica, como los restos que se producen en la cocina o en el jardín, se someten a un proceso de transformación natural que nos proporciona, al cabo de un tiempo, un abono de muy buena calidad, al mismo tiempo que nos permite reducir el volumen de nuestros residuos domésticos.

La Palma Orgánica es un programa del Cabildo Insular de La Palma que tiene como objetivo prevenir la generación de biorresiduos de gestión municipal a través del compostaje descentralizados a nivel doméstico y comunitario, reduciendo la cantidad de residuos que tienen que recogerse, tratarse y enviarse a vertedero, cerrando el ciclo de la materia orgánica.

Esta guía quiere servir de ayuda concreta, teórico y práctica, para iniciarse en los secretos de esta actividad, y nos enseña cómo se puede hacer compost con un mínimo de espacio y equipamiento.

En la Naturaleza no existe la basura. Todo lo que los ecosistemas naturales producen se transforma, se recicla y se aprovecha. De esta forma, sus materiales se utilizan una y otra vez, mediante el ciclo de la materia orgánica. Gracias al trabajo de millones de organismos descomponedores y a su interacción con el agua y con la energía solar, los elementos que constituyen la materia orgánica vuelven a estar siempre disponibles. La basura es un concepto humano, que utilizamos cuando no sabemos qué hacer con algo y nos deshacemos rápidamente de ello.

La Fundación CIAB edita una guía sobre producción, selección y conservación de semillas locales



La Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica (CIAB) eligió el 5 de junio, Día Mundial del Medio Ambiente, para hacer un llamamiento a favor de preservar el importantísimo patrimonio agrícola que suponen las semillas como garantes del mantenimiento de una biodiversidad que será decisiva para las generaciones futuras en nuestro archipiélago.

En este contexto la Fundación CIAB, organización del Cabildo Insular de La Palma, editó una guía ilustrada sobre Producción, Selección y Conservación de Semillas Locales. José Adrián Hernández Montoya, vicepresidente de la Fundación y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma,

declaró que se trata de una guía básica que tiene como objetivo incentivar la tarea de conservar uno de los pilares que sustenta el patrimonio agrícola: la semilla.

Se trata de una pequeña guía que pretende aportar unas pautas para iniciarse en la tarea de sembrar y mantener las variedades hortícolas locales.

La Guía ha sido redactada por la Bióloga Zoe Costa Del Forcallo y técnicos de ADER La Palma, e ilustrada por M^a Inmaculada Martín Jiménez, asociada a la Red de Semillas de La Palma. Y se enmarca en la actividad divulgativa de la Fundación, que a través de la organización de talleres itinerantes a lo largo de la isla de La Palma, aborda técnicas básicas de gestión agroecológica de las explotaciones agrícolas. Fruto de esta labor formativa se ha venido editando diverso material didáctico al que ahora se suma esta nueva guía que pretende ayudar a las personas interesadas a iniciarse en la tarea de sembrar, observar, seleccionar, cosechar y conservar semillas de sus propias explotaciones.

ADER La Palma realizará un nuevo PFAE “De la Rosa a Flores”, en la especialidad de jardinería



El Servicio Canario de Empleo ha concedido una subvención a ADER La Palma de 275.000 euros para el desarrollo de un Programa de Formación en Alternancia con el Empleo de Garantía Juvenil de la Rosa a Flores, en la especialidad de jardinería, dirigido a jóvenes entre 18 y 29 años. El Programa está financiado por el Servicio Canario de Empleo, el Ministerio de Trabajo y Economía Social, el Fondo Social Europeo y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Villa de Mazo.

Este proyecto tendrá una duración de 9 meses, y está previsto que comience en el mes de marzo de 2021. Los jóvenes que participen podrán adquirir el Certificado de Profesionalidad de Instalación y Mantenimiento de Jardines y Zonas Verdes, así como formación complementaria de auxiliar de vivero, compost y maquinaria peligrosa. Se trata de una formación teórico-práctica en la cual el alumnado trabajador a la vez que recibe formación prestará servicios en el mantenimiento e instalación de jardines. El objetivo es que la formación y experiencia laboral adquirida les sirvan para facilitarles la inserción laboral en el sector de la jardinería, agricultura y/o gestión forestal.

Durante el desarrollo del programa formativo el alumnado prestará servicios, tres días en semana, de instalación de nuevos jardines y de mantenimiento de zonas ajardinadas y espacios recreativos, para el disfrute de la población local. Gran parte de las actuaciones se van a centrar en el acondicionamiento de los jardines que están entorno a los centros culturales de los barrios del municipio de Villa de Mazo, con el objetivo de cultivar en los mismos, algunas de las flores que se necesitan para el enrame de los arcos y alfombras, en la celebración de la fiesta del Corpus Christi, ya que en los últimos años, por diversos motivos, se están teniendo dificultades para encontrar material suficiente, por lo que con el proyecto se intentará facilitar el cultivo de plantas y flores en numerosos enclaves del municipio, con lo que el proyecto también contribuirá a dar un respaldo a la fiesta del Corpus Christi, declarada de interés turístico nacional desde el año 1985.

Goretti Pérez, Alcaldesa de Villa de Mazo, destaca “la importancia de este proyecto para la inserción laboral de jóvenes desempleados en ámbitos donde existe demanda de mano de obra, así como para ayudar, a través de la prestación de servicios, al embellecimiento y mantenimiento de los jardines del municipio”.

Y Luis Vicente Martín de Paz, Presidente de ADER La Palma manifiesta que “para nuestra organización representa una nueva oportunidad de formar a jóvenes del medio rural para que se puedan insertar en empresas de su comarca, del sector de la jardinería, agricultura y/o forestal, y de esta manera fijar población en el medio rural y contribuir a que puedan desarrollar su vida personal y profesional en su pueblo o su entorno, más teniendo en cuenta la situación actual y la alta tasa de paro juvenil que hay en Canarias”.

La Fundación CIAB edita un mapa-folleto con los puntos donde se pueden adquirir productos ecológicos locales



La Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica (CIAB), entidad destinada a la promoción y desarrollo de la agricultura ecológica en la isla de La Palma, en colaboración con la Asociación de Productores y Consumidores de Productos Ecológicos de La Palma (Ecopalma), edita y distribuye a principios de 2021 un mapa-folleto en el que se localizan los puntos de venta y otros servicios llevados a cabo por operadores ecológicos en la Isla.

Una iniciativa realizada dentro de la medida de “Fomento del consumo y la comercialización ecológica”, que lleva a cabo esta entidad que preside el Consejero de Agricultura y vicepresidente del Cabildo de La Palma, José Adrián Hernández Montoya, quien ha destacado que este folleto se edita coincidiendo con la entrada del 2021, Año Internacional de las Frutas y las Verduras.

Hernández Montoya subrayó que con esta propuesta se pretende incentivar el consumo de frutas y verduras, incidiendo en que sean locales, de temporada y ecológicas, para fomentar una dieta sana y variada con mínimo impacto ambiental y que además genere economía local.

Se lanzará también en breve una versión digital a la que se podrá acceder desde la página web de La Fundación www.fundacionciab.org, y se ha previsto que esta versión sea fácilmente editable de manera que su actualización pueda ser rápida y así poder realizar nuevas incorporaciones, bajas o cualquier tipo de cambio en cuanto a direcciones, horarios, etc.

La Fundación CIAB, junto al Cabildo de La Palma divulgan la elaboración de biofertilizantes para promover la agricultura ecológica



La Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica (CIAB), dentro de sus actividades para la promoción de la producción ecológica, ha editado un vídeo de interés para el sector agrario sobre la elaboración del biofertilizante supermagro.

Un audiovisual divulgativo realizado en una finca ecológica de Puntagorda, en el que se muestra cómo se realiza el biofertilizante. Concretamente, el vídeo expone cómo deben ser los materiales para su producción, la metodología empleada, los ingredientes necesarios, así como su utilización en los cultivos y el impacto esperado. El material audiovisual se ha conseguido gracias a la colaboración de productores locales con experiencia en la elaboración de este tipo de preparados.

José Adrián Hernández Montoya, presidente de la Fundación CIAB y vicepresidente del Cabildo de La Palma, señala que esta grabación se enmarca dentro de una serie de vídeos que publica la Fundación para cubrir la demanda de información práctica por parte de los agricultores ecológicos para el abonado y mantenimiento de las fincas y cultivos en un estado saludable, rentable y con la mínima dependencia del exterior.

Asimismo, indicó que esta iniciativa forma parte también de la apuesta que desde la Consejería responsable del sector primario en La Palma se está realizando para promover la agricultura ecológica en la Isla.

ADER La Palma organizó talleres online orientados a sector turístico de la Isla



Fotografía cedida por Finca Corral de Payo

La Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, ADER La Palma, en colaboración con la Consejería de Turismo del Cabildo de La Palma organizó durante el mes de diciembre de 2020 tres talleres online gratuitos destinados al sector turístico de La Palma.

El primer taller “Protocolos de buenas prácticas para los Alojamientos Extrahoteleros y el Turismo Activo durante la COVID-19” dio a conocer los protocolos de buenas prácticas entre los participanetes.

El segundo taller “Plataformas de promoción y comercialización de alojamientos en el medio rural” estuvo dedicado a los propietarios/as de los alojamientos turísticos en el medio rural (casas rurales, viviendas vacacionales, ...). Se analizó la promoción y la comercialización de alojamientos rurales a través de internet y se mostró el funcionamiento de la plataforma casarurales.net, un portal de internet especializado en alojamientos rurales en España.

El último seminario “Plataformas de promoción y comercialización para empresas de turismo activo y gestión de eventos” estuvo dirigido a las empresas de turismo activo, empresas de ocio y a las empresas de organización de eventos que necesitan la reserva y venta online de tickets. En esta ocasión se analizó la plataforma de la empresa canaria TuriTop, un potente motor de reservas y herramienta de marketing utilizado por empresas de todos los tamaños en todo el mundo y muy adecuado para tours, eventos y actividades.

Cursos disponibles en la plataforma aula.aderlapalma.org

Con la **mejor** agua se obtienen los **plátanos** más exquisitos



Economía verde y digital

TRANSFORMACIÓN ECONÓMICA:
Diseño de proyectos de desarrollo local
Gestión de proyectos públicos y privados

TRANSFORMACIÓN DIGITAL:
Servicios de internet
Consultoría digital
Marketing digital y redes sociales

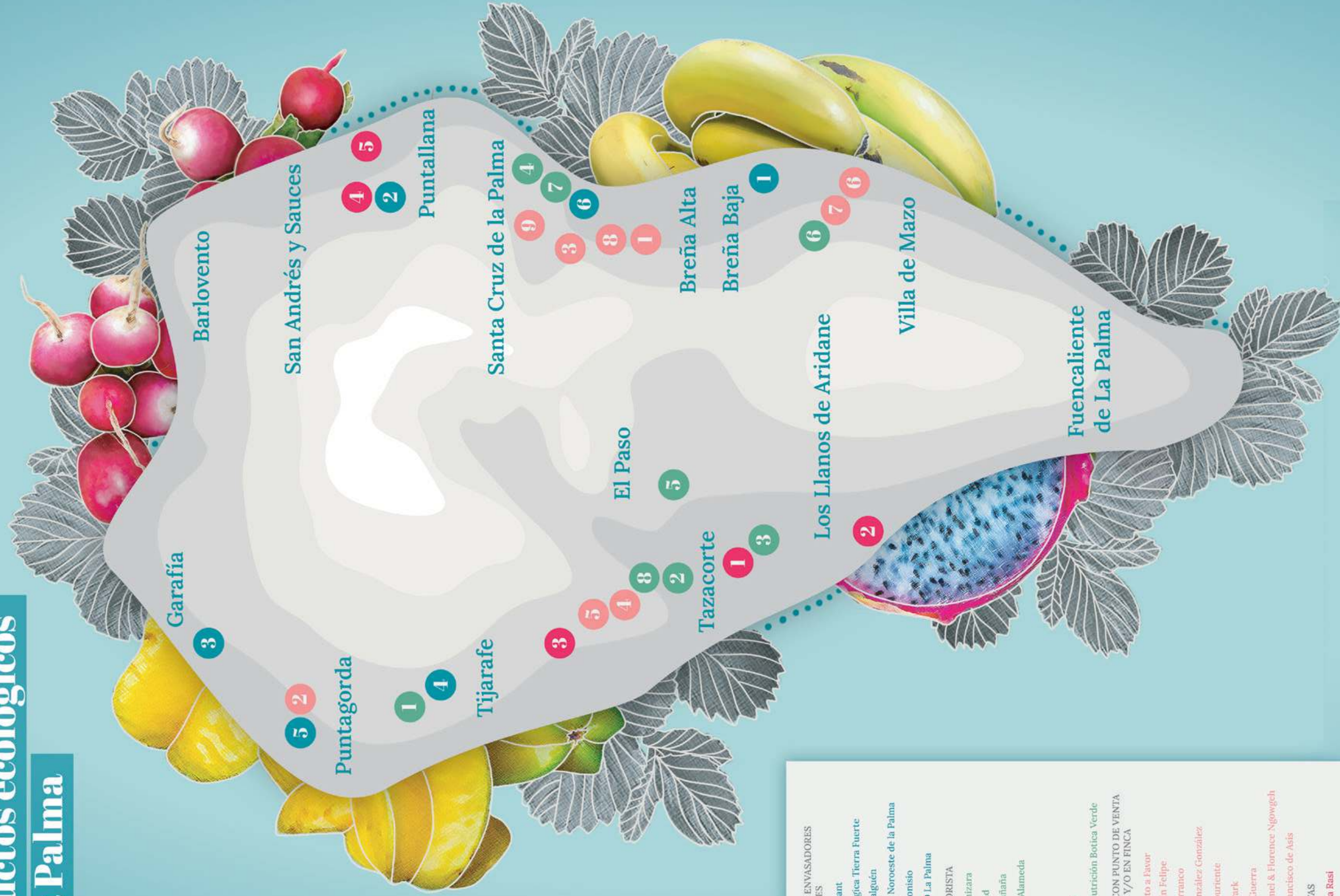
TRANSFORMACIÓN ECOLÓGICA:
Gestión de residuos orgánicos
Agricultura ecológica

TRANSFORMACIÓN DE MARCA:
Diseño identidad corporativa
Desarrollo de contenidos
Diseño gráfico
Soportes publicitarios



Isla de La Palma
922 42 82 52
info@sepropyme.com
www.sepropyme.com

Dónde comprar productos ecológicos de La Palma



ELABORADORES, ENVASADORES Y DISTRIBUIDORES

- 1 SAT Aromaplant
- 2 Granja Ecológica Tierra Fuerte
- 3 Bodegas Tagalguén
- 4 SAT Bodegas Noroeste de la Palma
- 5 Quesos D. Dionisio
- 6 SAT PROECO La Palma

COMERCIO MINORISTA

- 1 Biotienda Tinizara
- 2 Biocomunidad
- 3 EcoTienda Cañaña
- 4 Ecoventa La Alameda
- 5 Ecosógamo
- 6 Oh! Bio
- 7 Hierbabuena
- 8 Dietética y Nutrición Botica Verde

AGRICULTORES CON PUNTO DE VENTA EN MERCADILLO Y/O EN FINCA

- 1 Finca El Viento a Favor
- 2 Albina Machin Felipe
- 3 Huerta El Barranco
- 4 Zebenzui González González
- 5 Granja Rosaburiente
- 6 Finca NaturPark
- 7 Pedro Rojas Guerra
- 8 Marcell Kimmel & Florence Ngõwgeh
- 9 Finca San Francisco de Asís

OTRAS INICIATIVAS

- 1 Finca Martina Rasi
- 2 Ecofinca Platanológico
- 3 Vidaviva Productos Ecológicos
- 4 Finca La Stallera
- 5 Ecofinca Nogales - Agro Las Toscas SL

Contacta con las empresas en el
directorio www.fundacioniab.org

ECO
PALMA



VID Y VIDA

HISTORIAS SOBRE VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA PALMA

#VIDYVIDA

Todas las letras de vid están en la palabra vida. Por eso, desde el Consejo Regulador de Vinos La Palma apostamos en este 2021 por un mensaje vitalista y de esperanza para el sector vitivinícola de la isla.

Y es que durante todo el pasado año, y muy especialmente a partir del comienzo de la pandemia, dijimos a todos nuestros viticultores y bodegueros que “Vamos a estar ahí”. Y lo estuvimos. Y lo vamos a seguir estando, como siempre lo hemos hecho.

Y ese año vamos a estar ahí, entre otras cosas, con Vid y Vida, una serie documental de testimonios de nuestros viticultores y bodegueros que nos van a recordar al pasado, narrar el presente y presentar el futuro de un sector que necesita la ayuda y el apoyo de todos, pero que también tiene razones para creer y para ser optimistas de cara a un mañana esperanzador.

Vid porque conoceremos y aprenderemos acerca del sector, de los viñedos, de las uvas, de las bodegas y, en definitiva, de todo aquello que forma parte de ese maravilloso proceso que es crear vino con Denominación de Origen La Palma.

Y Vida porque de eso es precisamente de lo que nos van a hablar, de sus vidas, de sus vivencias, de su experiencia, de sus recuerdos y, sobretodo, de sus ilusiones.

Porque como dice Rodrigo Castillo Godoy, Gerente y Técnico de Campo, en nuestra primera historia: “Somos Denominación de Origen Vinos La Palma, con toda la potencia que tiene eso, con nuestro entorno, nuestros volcanes, nuestro terreno”.

De la mano del Consejo Regulador de Vinos La Palma y con la colaboración del Cabildo de La Palma, prepárense para iniciar un maravilloso viaje entre viñedos en el que les acercaremos las historias de Rodrigo, Eduardo, Pilar y así hasta veinte viticultores y bodegueros que se han unido a esta experiencia vital bajo el hashtag #vidyvida.

Les invitamos a adentrarse en el mundo de los vinos de nuestra tierra y a conocer un poquito mejor a todos esos hombres y mujeres que han luchado, luchan y seguirán luchando por un sector que es su vida.



Fotografía: Archivo fotográfico AFA La Palma

AFA La Palma contrata a 8 alumnos del PFAE de Garantía Juvenil “Villa de Mazo, calidad sociosanitaria”

AFA La Palma se constituyó en el año 1999 en la isla de La Palma, y tiene por objetivo promover la mejora en la calidad de vida de los usuarios afectados por la enfermedad de Alzheimer y otras demencias, así como la de sus familiares y cuidadores. Tiene carácter insular y cuenta con dos sedes administrativas y de atención al público, y una Unidad de Atención Integral, en los municipios de Los Llanos de Aridane y Breña Baja.

La Asociación forma parte de la Plataforma Palmera de Atención Integral a la Discapacidad – INDISPAL, de la Federación de Asociaciones de Familiares de Enfermos de Alzheimer y Otras Demencias de Canarias (FAFAC), y de la Confederación Española de Asociaciones de Familiares de Personas con Alzheimer y Otras Demencias (CEAFA).

AFA La Palma está reconocida como Entidad Colaboradora de Servicios Sociales y de Voluntariado. En diciembre de 2007, también se reconoció a la Asociación como Entidad de Utilidad Pública, con número de registro 12.570.

Dada la variedad y amplitud de sus servicios, AFA La Palma desarrolla su actividad en todos los municipios de la Isla. En los municipios donde tiene establecida sus sedes, centros y unidades, lo hace de una forma más intensa pero tienen usuarios/as de atención directa en todos los municipios de la Isla con sus servicios de Orientación y Asesoramiento, Ayuda Especializada en el Hogar y de Promoción de la Autonomía personal. A

nivel de centros destaca el centro de Día Especializado en Demencias de Las Ledas (Breña Baja) y Las Unidades de Atención Terapéutica de Las Ledas (Breña Baja), Camelias (Los Llanos de Aridane) y El Paso. También cuentan en su cartera de servicios con las Unidades de Envejecimiento Activo y Prevención de Josana (Breña Baja) y El Paso.

Según Marcos Lorenzo García, Presidente de la Asociación de familiares de personas enfermas de Alzheimer, el alto porcentaje de personas mayores de 65 años en La Palma (por encima del 20%) se intensifica en las zonas rurales (municipios como Garafía está por encima del 30%). Este hecho, unido a la dispersión geográfica de los vecinos, dificulta la actuación de los servicios de atención a la dependencia. Por eso considera que debe ser una prioridad insular potenciar esos servicios para dar respuesta a una problemática que será uno de los grandes retos sociales en los próximos años, pues el porcentaje de población dependiente seguirá aumentando de forma considerable.

Del mismo modo, Marcos Lorenzo García, destaca el papel fundamental del sector sociosanitario para dar respuesta a esa gran demanda que ya existe y que aumentará en los próximos años (sobre todo con el envejecimiento de la generación babyboom). Se tendrá que hacer un esfuerzo titánico para seguir dotando de plazas residenciales, centros de día y atención en domicilio donde la atención centrada en la persona y la calidad de los servicios que se presten serán básicos.

Con la nueva incorporación de los 8 alumnos del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo de Garantía Juvenil “Villa de Mazo, Calidad Sociosanitaria”, AFA La Palma cuenta con una plantilla cercana a los 70 profesionales. Durante los 11 meses que duró el PFAE, AFA La Palma colaboró impartiendo la formación especializada en Alzheimer y otras demencias. Esta colaboración ha permitido valorar el gran potencial y la excelente formación e implicación de estos jóvenes profesionales.

Para Marcos Lorenzo García es urgente que las administraciones públicas sigan fomentando estas iniciativas, que no solo abren una vía laboral con una gran demanda presente y futura, sino que en las zonas rurales serán imprescindibles para atender adecuadamente a la población dependiente además de contribuir de una forma decisiva a fijar población en el municipio.

Carmen Nieves Hernández Bethencourt Aromas de un Sueño



Conocida como Viti, se inició en el mundo del jabón hace 5 años por un sueño que tuvo. Nunca en su vida había hecho jabón. Comenzó haciendo jabones a sus amigos y compañeros y, viendo la buena aceptación, decidió formarse profesionalmente y emprender su negocio artesanal bajo la marca "Aromas de un Sueño".

En estos momentos se pueden conseguir en Santa Cruz de La Palma, en Los Cancajos, en el aeropuerto, en Las Salinas de Fuencaliente, en Los Sauces y en varios mercadillos de la isla.

Además, pueden encargarse sus jabones para bodas, baby showers, comuniones, bautizos o cualquier evento.

Carmen Nieves Hernández Bethencourt

Aromas de un Sueño®
Calle La Montaña, 105
38712. Breña Baja
Teléfono: 666 663 970
Email: carmennhb@hotmail.com
Facebook: @aromasdeunsueño
Instagram: @aromasdeunsueño

¿Cómo llegaste al mundo de los jabones?

Comencé hace cinco años. Trabajaba como administrativa en una clínica. Llegué al mundo del jabón, como dice mi marca "Aromas de un Sueño" precisamente porque una noche soñé que estaba haciendo jabones, comencé a investigar y me metí en este mundo, que me ha dado tranquilidad y me gusta. Como tuvo aceptación con mi familia y amigos, comencé a especializarme y a emprender este negocio. Además, me da más tiempo para compartir con mi familia y hacer otras cosas.

¿Tuviste alguna formación sobre la actividad que estás desarrollando?

Sí, he realizado varios cursos, dentro y fuera de la Isla.

¿Qué tipo de apoyos recibiste para poner en marcha la actividad?

El primer apoyo fue el de mi pareja, tanto moral como económico. Hemos recibido ayuda del Cabildo de la Palma y del Ayuntamiento de Breña Baja.

Quiero agradecer también a los ayuntamientos de Puntallana, Barlovento y Los Sauces por abrirme sus puertas en los mercadillos. Agradecimiento también a las tiendas que venden nuestros jabones, en especial a La Molina Artesanía, que desde nuestros inicios nos ha apoyado y dado fuerza para superar todos los obstáculos con los que nos hemos encontrado en este duro recorrido.

¿Cuáles fueron los principales problemas que encontraste para iniciar la actividad?

Sobre todo, la falta de información, nadie sabía decirnos qué pasos debíamos seguir para poner en marcha la empresa. Buscando información por nuestra cuenta descubrimos que teníamos que contactar con la AEMPS (Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios), organismo que tampoco te pone fácil la información necesaria. En fin, todo muy complicado y desmoralizador. La AEMPS nos dijo que los requisitos sanitarios exigidos a un artesano pequeño son los mismos que a una gran industria cosmética.

¿Qué productos ofreces y a qué tipo de personas van dirigidos?

En estos momentos tenemos jabones, geles desinfectantes para las manos, y saquitos aromáticos. Ofrecemos jabones de glicerina vegetal y jabones elaborados con aceite, que es como se hacía antiguamente. En los jabones de aceite, uso como base principal el aceite de oliva, además de los aceites de almendra, coco, manteca de karité, aceites esenciales de lavanda, de aloe y arcilla. Y en los de glicerina vegetal usamos copos de avena ecológica, aceites esenciales de argán, árbol del té y otros. También tengo un jabón en el que uso arena de volcán, que tiene la particularidad de ayudar a exfoliar la piel.

Nuestros jabones pueden ser usados tanto por niños como por adultos, hay mucha variedad, depende del tipo de piel que tenga la persona, pueden usarse para pieles atópicas o para el acné de la cara.

¿Dónde podemos comprar tus jabones? ¿Cuál es el preferido por los clientes?

Los puedes encontrar en "La Molina Artesanía", tanto en la tienda de Santa Cruz como en Los Cancajos; en la tienda del aeropuerto "Hecho en La Palma"; en Las Salinas de Fuencaliente y en "ELIMAY", una tienda de Los Sauces. También en los mercadillos municipales de Puntallana, Barlovento y Los Sauces, y en las miniferias de artesanía de Breña Baja.

Hay varios jabones preferidos por los clientes, por ejemplo, el jabón de volcán, que ha sido todo un éxito. También se llevan mucho el de zanahoria, pepino y aloe, que, junto con el de avena, son adecuados para el cuidado de la cara. Otro que tiene buena aceptación es el jabón de sal, elaborado con sales de Fuencaliente.

¿Eres la primera artesana de jabón registrada en La Palma?

Sí, en este momento soy la única en La Palma que tiene una empresa autorizada para elaborar jabones, y así se puede comprobar en la Cámara de Comercio de la Isla. Esto significa que nuestros jabones tienen todas las garantías sanitarias exigidas por la AEMPS.

¿Tus jabones son completamente naturales?

En todos nuestros jabones utilizamos ingredientes de alta calidad. Los elaborados con aceites son totalmente naturales, utilizamos aceite de oliva, aceite de almendras, aceite de coco y manteca de karité, además de aceites esenciales y colorantes naturales, e incluso en algunos de nuestros productos, como el jabón de karité y el de arcilla, no utilizamos colorantes.

En la otra gama de jabones artesanos usamos glicerina de origen vegetal sin parabenos ni otros aditivos dañinos

para la salud, a resaltar que el jabón de avena lo hacemos con avena integral de origen ecológico.

¿Cuánto tiempo puede llevarte hacer un jabón hasta comercializarlo?

Los jabones de glicerina se podrían consumir el mismo día de fabricación, pero no los sacamos del taller hasta que se haya enviado una muestra al laboratorio y hayamos recibido el certificado de que es apto para el consumo. Por otro lado, los jabones de aceite necesitan un tiempo de curación de 30 días, aunque nosotros los dejamos reposar 40 días. Después, enviamos muestras al laboratorio y esperamos a que lleguen los resultados antes de ponerlos a la venta.

¿Te han hecho encargos para bodas y ocasiones especiales?

Sí, me han hecho pedidos para bodas, baby showers, comuniones, bautizos y encargos para reuniones. También como regalos o souvenirs que llevan los turistas a diferentes partes del mundo.

Si volvieras a empezar de cero, ¿Seguirías el mismo camino o cambiarías algo que has hecho?

Me encanta hacer mis jabones, pero ahora me lo volvería a pensar porque esta actividad tiene muchas exigencias por todos los trámites y gastos que conlleva.

¿Qué es lo que más te motiva para continuar?

Primero, me gusta lo que realizo, y segundo por el grado de satisfacción y aceptación que los clientes tienen con mi jabón.

¿Qué consejo le darías a otros emprendedores que quieran empezar en esta actividad?

Les aconsejo que conozcan todos los requisitos y gastos. Para ello, lo primero que deben hacer es un buen estudio de mercado, que no se lance de lleno y, si pueden, que lo compatibilicen con otro trabajo, hasta que vean que funciona y genere rendimiento. Eso sería lo indicado.

Este contenido ha sido redactado por ADER La Palma dentro del proyecto PROMOCIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL con la financiación de:



David Lana García-Verdugo *La Casa del Volcán*

La Casa del Volcán abrió sus puertas en el año 2009 bajo la dirección de David Lana y Eva Hernández. Su cocina apuesta por una filosofía basada en el producto local y por una carta de vinos exclusiva de la Denominación de Origen La Palma, entre ellos el vino elaborado en su propia bodega. El restaurante tiene un ambiente familiar y acogedor donde los comensales pueden disfrutar de la gastronomía tradicional de la isla y nuevas creaciones, en un magnífico paraje entre viñas y lavas, junto al Volcán de San Antonio en Fuencaliente.

Después de 9 meses cerrado por los efectos del COVID-19 y el “cero turístico”, la Casa del Volcán vuelve a encender sus fogones para recibir de nuevo a los visitantes que se acerquen al sur de la Isla.

David Lana García-Verdugo
Bodega-Restaurante La Casa del Volcán®
Calle de los Volcanes, 23
38740. Fuencaliente
Teléfono: 922 444 427
Email: info@lacasadelvolcan.es
Página web: www.lacasadelvolcan.es
Facebook: @casadelvolcan
Instagram: @la_casa_del_volcan



¿A qué te dedicabas anteriormente?

Soy Ingeniero Técnico Agrícola e Ingeniero Agrónomo, y trabajé unos años en el Ayuntamiento de Fuencaliente como Agente de Empleo y Desarrollo Local, otros años en Cocampa como Gerente, y en el libre ejercicio de la profesión.

¿Qué te motivó abrir un restaurante? ¿Cuándo te empezó la pasión por la cocina?

Lo de abrir el restaurante fue unido a la legalización de la microbodega de vinos, que nos permitía vender nuestro producto directamente al consumidor, eliminando intermediarios. Lo de la cocina viene desde niño, en la familia se rendía culto a los productos buenos de cada zona.

¿La Casa del Volcán genera empleo en la zona?

Sí, generamos empleo directo en la zona. Antes de la COVID-19 contábamos con tres compañeros en plantilla, más yo mismo. Nuestra filosofía siempre ha sido trabajar e invertir en empresas y personas de la zona.

¿Cuál es el secreto para fidelizar a tus clientes? ¿Cuál crees que es la clave del éxito de tu restaurante?

Intentamos ser honrados, transparentes, ofrecer más valor añadido que la simple comida, que debe estar muy buena, en forma de cocina personalizada (alergias, gustos, puntos de carne y pescado), adaptada (tamaños, presentación), educación sobre los productos, generando un ambiente que facilite la relajación y el disfrute, intentamos optimizar recursos para poder ofrecer una buena relación calidad-precio. Se requiere una comunicación fluida con el cliente, en persona y online, respondiendo a sus demandas. Además, priorizamos siempre el producto de la isla o canario, haciendo red.

¿Cuál es el plato estrella en tu restaurante?

Las carnes de la Isla, los platos que más buscan nuestros clientes repetidores suelen ser los platos de conejo, tanto en mojo palmero hervido como los lomos en salsa de queso “Palmero”. También buscan mucho el estofado de cabra en salsa y las costillas de res cocinadas 48 horas, con la reducción de sus propios jugos. Otros prefieren el cochino fresco a la parrilla, criado en la isla, espectacular también. Casi todo es comida “normal” en la que intentamos buscar, sin conseguirlo, la perfección.

¿Qué formación tienes sobre la actividad que desarrollas?

Tengo formación en gestión de empresas, emprendimiento, manipulación en crudo y conservación de alimentos, así como, la formación obligatoria en manipulación de alimentos, alérgenos e intolerancias alimentarias. La parte de ingeniería me sirve para el mantenimiento de las máquinas e instalaciones, y para el control de calidad.

En el tiempo que el restaurante ha estado cerrado he mejorado mi formación teórica con un Máster en la Basque Culinary Center, una institución académica pionera a nivel mundial, impulsada por la Universidad de Mondragón y ocho de los mejores chefs vascos, experiencia que me ha permitido reafirmar mi apuesta por los productos locales de la Isla.

¿Qué tipo de apoyos recibiste para poner en marcha la actividad?

Desde que solicité el alta como autónomo en 2006 estuve percibiendo el desempleo durante un tiempo como bonificaciones a la cuota de autónomo y, a través de ADER La Palma en 2009 obtuvimos ayudas para un porcentaje de la inversión inicial.

¿Cuáles fueron los problemas principales que encontraste para iniciar la actividad? ¿Qué cambiarías si volvieras a empezar de cero?

En primer lugar, darse a conocer e ir adquiriendo algo de reputación.

Luego solventar los problemas generados por nuestros propios errores, en el servicio y la comida, seguido de la escasez de proveedores de productos locales que distribuyen en Fuencaliente. Pongo un ejemplo: en Fuencaliente se pesca, pero no se puede comprar ese pescado hasta que tenga etiqueta, lo que sólo sucede en Tazacorte o Santa Cruz de La Palma.

Si volviera a empezar de cero creo que cambiaría algunos detalles, pero en general, sería parecido.

¿Cómo contribuye tu restaurante al desarrollo de la Isla?

Primero: intentamos contribuir a que los visitantes de Fuencaliente y la isla en general, se lleven un buen recuerdo de su experiencia, lo cual es una inversión para el futuro. Segundo: intentamos que los palmeros prueben sus propios productos de calidad, los valoren, inventen, copien y mejoren las recetas para fomentar su continuidad en el tiempo, repartiendo rentas en la Isla.

¿Cuál ha sido el episodio más gratificante que has vivido como empresario? ¿Qué es lo que más te motiva para continuar?

Cumplir diez años con el restaurante abierto, después de empezar de cero y sobrevivir a los obstáculos, ya que la gran mayoría de negocios de hostelería que abren tienen que cerrar en menos de un año, eso ya era así antes del confinamiento. En cuanto a lo que más me motiva es, sin duda, seguir aprendiendo.

Como empresario ¿cuáles son tus próximos objetivos?

Seguir sobreviviendo. Hay una gran incertidumbre por los efectos del COVID-19. Hasta noviembre no hemos abierto, si bien el verano tenía buena pinta, estaba claro que septiembre y octubre no serían buenos, por las previsiones. Dependemos mucho de la incidencia del virus y de las restricciones que tengan en Europa. En general, soy optimista respecto al futuro de La Palma en comparación con otros lugares.

¿Qué consejo le darías a otros emprendedores que quieran empezar en esta actividad?

Principalmente la formación, intentar tomar decisiones de la manera más científica posible, pero sin perder la agilidad y la originalidad, para innovar y estar preparado para rectificar el rumbo rápido, si fuera necesario.

Este contenido ha sido redactado por ADER La Palma dentro del proyecto PROMOCIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL con la financiación de:



Miguel Calero Y su proyecto Astronorte



Miguel Calero es una persona autodidacta, entusiasta y tenaz, que ha impulsado en los últimos 25 años diferentes iniciativas en el noroeste de La Palma como el Centro de Naturaleza La Rosa o la editorial Ediciones Alternativas; pero quizás su proyecto más personal nació en el año 2017 bajo la marca ASTRONORTE. Esta nueva iniciativa surge por su pasión por la astronomía y por la demanda de servicios de astroturismo en la comarca noroeste de la Isla, donde no existían este tipo de empresas. Las actividades de ASTRONORTE se ubican en una zona privilegiada por sus condiciones ambientales de cielos muy limpios y despejados la mayor parte del año.

Miguel Calero ha recibido recientemente el Premio Antonio Sosa al Desarrollo Turístico concedido por la Federación de Empresarios de La Palma (FEDEPALMA).

Miguel Ángel Pérez Calero

Centro de Naturaleza La Rosa
Camino de La Rosa 4. 38789 Puntagorda.
Teléfono: 922 493 306 / 649 906 264
Email: info@astronorte.com
Página web: astronorte.com
Instagram: @astronorte_com
Facebook: @astronorteLaPalma
Youtube: www.youtube.com/user/AtlantesTV
Twitter: @astronorte_com

¿Qué actividades ofreces y a qué público va dirigido?

Nuestra actividad es de observación astronómica fundamentalmente. Ofrecemos tours astronómicos a los turistas que visitan la Isla y también a la población local. Los clientes tipo suelen ser turistas relativamente jóvenes, entre 25 y 50 años, personas con cierto nivel de estudios, no suelen tener conocimientos avanzados de astronomía, pero si mucho interés en adquirir conocimientos básicos o en disfrutar de una experiencia diferente en su visita a La Palma.

El turismo nacional lo demanda en temporada de verano, desde junio a septiembre, y el turismo internacional en temporada de invierno, desde octubre hasta marzo fundamentalmente.

¿Qué innovación aporta tu empresa en los servicios de astroturismo?

Desarrollamos nuestra actividad en un espacio propio, en el mismo lugar donde tenemos el aula de la naturaleza ofreciendo al cliente otros servicios más allá de la propia observación. El Centro de Naturaleza La Rosa, en Puntagorda, goza de una excelente calidad del cielo, allí proyectamos videos y se explica por qué la Isla tiene esta calidad de cielo antes de pasar a la observación en un espacio habilitado para tal fin. El lugar es ideal en todos los sentidos, y no solemos tener muchas cancelaciones por condiciones meteorológicas adversas.

¿Tuviste alguna formación sobre la actividad que estás desarrollando?

Sí, desde siempre he sido autodidacta y he estado formándome en Astronomía cada vez que he podido. Además, he realizado diferentes cursos especializados, como el de Guía Starlight que nos habilita para trabajar también con las visitas en el Observatorio del Roque de Los Muchachos. También recientemente he terminado varios cursos con la Universidad de Chile sobre Astroturismo y Arqueoastronomía.

¿Qué tipo de apoyos has recibido para poner en marcha la actividad?

Para la puesta en marcha de este proyecto en concreto no recibí

ningún apoyo específico. En este momento cuento con una subvención del programa LEADER, a través de ADER La Palma, para equipamiento técnico de un aula de astronomía.

¿ASTRONORTE está generando empleo en la zona?

Sí, el equipo lo conformamos 4 personas: dos guías oficiales Starlight y dos monitores Starlight. Además necesitamos de personal y servicios de apoyo que contratamos en la misma comarca.

¿Cómo contactas con los clientes en una comarca donde el turista se aloja en casas rurales dispersas?

Nos anunciamos directamente en los alojamientos rurales, a través de los propietarios, también en las oficinas de información turística de la zona y algo de publicidad impresa. También tenemos el canal de internet y atención telefónica directa.

Nosotros intentamos dar un trato personalizado a cada cliente, intentamos adaptarnos a sus necesidades y disponibilidad, incluso ofrecemos nuestros servicios en la fecha que el cliente mejor le conviene. Trabajamos con grupos reducidos, con trato directo con el cliente y eso ayuda a que, una vez pasada la experiencia, nos recomienden a sus amigos o familias; lo que hoy día se llama fidelizar al cliente.

¿Qué es lo que más te motiva para continuar?

La satisfacción de los clientes, cuando se van contentos de la actividad y te lo agradecen. También, muchos se quedan sorprendidos por el simple hecho de mirar por un telescopio, ver un planeta o por todas las historias que les cuentas del cielo. Cuando los clientes se van contentos y te lo hacen saber es lo que más nos motiva para seguir trabajando.

¿Cómo te ha afectado el COVID-19? ¿Cómo crees que te afectará en el futuro?

Hicimos suspensión de actividad a partir de marzo, la reanudamos en el mes de julio y trabajamos a tope los meses de julio, agosto y septiembre. Actualmente estamos prácticamente parados, porque no hay turismo.

En ese sentido y en relación al año 2019, han disminuido considerablemente las reservas al ser una actividad principalmente dirigida a un público turista, y si no hay entrada de turistas, tampoco hay reservas. Por lo tanto, esta pandemia sí que nos ha afectado directamente.

Mientras no se normalice la situación, y las aerolíneas comiencen a operar y traer turistas a la Isla, todas las empresas vinculadas al sector turístico nos veremos afectados.

¿En qué está contribuyendo el astroturismo a la marca La Palma?

El cielo es uno de los recursos principales que tiene la Isla, junto a sus espacios naturales, su acervo cultural, su patrimonio, etc. Nosotros, con el proyecto ASTRONORTE, estamos directamente implicados en el desarrollo de la marca Astroturismo de La Palma, consideramos que es una actividad muy positiva para la Isla, porque es una actividad sostenible, no es depredadora del medio, todo lo contrario, es una actividad económica que aboga por el mantenimiento y mejora de las actuales condiciones de la naturaleza. Además, estamos haciendo una actividad económica con un perfil de turista que gasta el dinero en la Isla. Por otro lado, considero que todas las empresas de astroturismo que estén en la isla de La Palma, tienen que apostar decididamente junto con las instituciones públicas y otras iniciativas sociales privadas, en dar forma a esta marca de astroturismo, que tenga sus diferencias con otras regiones, incluso de Canarias o del territorio nacional, que también ya están apostando por el astroturismo como actividad económica. Tenemos que diferenciarnos y esto lo podemos hacer si vamos todos juntos de la mano.

¿Qué consejo le darías a otros emprendedores que quieran empezar en esta actividad?

Primero de todo que deben formarse muy bien. Tiene que ser una formación integral, no solamente una formación específica en el área de la Astronomía, deben conocer cómo manejar grupos, didáctica para niños, o fotografía por ejemplo. En el área de la Astronomía tú no te puedes quedar con lo estudiado, porque la ciencia arroja nuevos datos permanentemente. Otro consejo es que elija sus propios proyectos, su propia idea, y que la lleven a cabo con tenacidad, que investiguen primero, que no la abandone al primer inconveniente. Sé que a veces es difícil empezar una actividad, y cuando ves que no está funcionando te vienes abajo, quizás lo que necesites es hacer unas simples modificaciones para que funcione. Hay que tener siempre tener un Plan B como se dice en Astronomía.

Este contenido ha sido redactado por ADER La Palma dentro del proyecto PROMOCIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL con la financiación de:



José Esteban Lorenzo

Nos descubre el mundo de la pitaya



José Esteban Lorenzo Pérez, presidente de la Asociación de Productores de Pitaya (PITAPALMA) hasta finales de 2020, espera que en un futuro este cultivo se convierta en una renta complementaria de los agricultores de la Isla, aunque es muy complicado que llegue al nivel del plátano, el aguacate o el mango.

PITAPALMA nació con el objetivo de fomentar el cultivo de esta fruta en la isla, defender al agricultor, comercializar su producción, marcar el precio justo de la fruta y abrirse hueco en un mercado tan competitivo como el actual.

La particularidad de esta fruta exótica está en que se adapta muy bien a la climatología insular y requiere de muy poca agua. Además, el uso de fertilizantes es mínimo, así como la mano de obra es menor en comparación con otros cultivos.

Asociación PITAPALMA

Calle Vicente Cruz Gil, 9
38712 Breña Baja

Emails:
asociacion.pitayas.lapalma@gmail.com
jelpifa@gmail.com

Página web: www.pitapalma.com

Facebook: @asoc.pitapalma

¿Cuándo comenzaste a cultivar la pitaya?

Soy agricultor de una finca de plátanos, empecé a cultivar pitaya hace unos once años como un hobby y por la curiosidad de tener algo diferente. Había escuchado que cruzando el polen de distintas variedades de pitayas podía tener como resultado un fruto de buena calidad, aproveché el espacio libre que tenía en el huerto, y comencé a sembrarlas.

¿Tuviste alguna formación sobre el cultivo de la pitaya?

La formación que he tenido ha sido a través de las investigaciones que he realizado por internet. También vi un estudio, de hace unos 15 años, que realizó el Cabildo de Tenerife referente a las pitayas en el sur de Tenerife, pero la zona (temperatura, luz, humedad, etc.) era muy diferente a la isla La Palma, y fue realizado solo a unas variedades de pitayas, así que me tocó probar y experimentar sobre el cultivo aquí en esta zona este de la Isla.

¿A qué mercado va dirigido este fruto?

Principalmente a los turistas, a través de hoteles y restaurantes. La gente de aquí la consume poco, aunque ya la van conociendo, porque no hay costumbre. La asociación PITAPALMA la comercializa principalmente en hoteles de alta gama y restaurantes de Canarias y la Península, así como en algunos supermercados. Este año, debido al poco turismo ha tenido más salida en los supermercados de La Palma y otras islas. Si queremos progresar la meta es que nuestra gente la conozca y sea un fruto a comercializar dentro de la Isla.

¿Dónde pueden obtener información los futuros agricultores de pitaya?

Invito a los agricultores o a cualquier persona que quiera incursionar en el cultivo de las pitayas, a que se acerque a la asociación de

PITAPALMA, donde podrá recibir asesoramiento y toda la formación para su cultivo, así como nuestras experiencias, fallos y aciertos.

¿Cuáles fueron los principales problemas que encontraste para iniciar la actividad?

El principal problema lo encontré nada más empezar, porque en La Palma no había ninguna información relativa a su cultivo, polinización, plantación y recolección. Aunque la pitaya lleva en la Isla muchísimo tiempo, quizás pueda llevar aquí casi dos siglos o más, siempre la hemos conocido como una planta ornamental y no por sus frutos

Las pitayas por sí solas no dan fruto, y si lo hacen éstas son poco comerciales. La flor abre una sola vez por la noche y debe ser polinizada manualmente, entrecruzándola con otra variedad para garantizarnos frutos de gran tamaño y calidad que se puedan comercializar.

Si las plantas son polinizadas por otros insectos pueden dar un fruto de mala calidad y muy pequeño. Por tanto, las mayores complicaciones a la hora de llevar una explotación de pitaya son la polinización y el coste del tutoreo.

¿Y cuáles serían las ventajas?

Se puede dar con facilidad en zonas de medianías y costas de La Palma. Es una planta que necesita muchas horas de luz, y aquí la tenemos por la situación geográfica de la Isla. La pitaya necesita poca agua, materia orgánica, fertilizantes y trabajo moderado, por todo ello es fácil de gestionar el cultivo en ecológico. Es una planta que puede durar muchos años, siempre que le hagamos podas de rejuvenecimientos. Se puede sembrar en los laterales de la huerta, cercano a las paredes, en cualquier espacio, como cultivo complementario. En líneas generales no lleva mucho trabajo, porque los trabajos se centran en las podas, en la polinización, cuando comienza la época de la floración, que se debe hacer de noche si quieres tener cosechas, y también la recolección requiere algo de tiempo porque es una fruta delicada.

¿Cómo contribuye este proyecto al desarrollo de la Isla?

La pitaya puede dinamizar los terrenos que están perdidos, ponerlos en marcha. Su cultivo se puede realizar de forma ecológica, todos los insumos son normalmente producidos en la misma finca, como es mi caso, o de producción local.

Yo tengo 15 variedades de pitayas sembradas, pero en La Palma debe haber más variedades. La pitaya roja con pulpa blanca (undatus), roja con pulpa roja (varias) y la pitaya amarilla son las variedades principales.

La cosecha de las pitayas rojas comienza con las primeras flores entre abril y mayo y finaliza con las últimas en septiembre u octubre. Sus frutos están listos para su recolección entre 40 y 50 días después de la polinización, depende del tipo de pitaya.

Las oleadas de la floración fuerte se realizan cada 28 días. Cada variedad puede no coincidir entre si con la floración. Su recolecta comienzan entre junio hasta mediados de noviembre.

La pitaya amarilla comienza la primera floración en junio, la segunda a final de agosto y la tercera y última en noviembre. El fruto tarda entre tres y cinco meses en madurar. La recolección de la pitaya se debe hacer manualmente y se aconseja que madure en la planta para tener los grados de azúcar más altos (brix). El cultivo contribuye además a la recuperación del paisaje agrario.

¿Qué consejo les darías a otros agricultores que quieran empezar en esta actividad?

Primero les invito acercarse a la asociación de PITAPALMA para informarse de todo lo relativo al cultivo de las pitayas. Otro consejo sería comenzar como un cultivo complementario. Para aquellos que piensen vivir de la pitaya, les diría que estudien la viabilidad, dispongan de una gran superficie de tierra para tener mayor producción. Además, les aconsejaría que el cultivo fuese en ecológico, así se diferenciarían de otros agricultores de fuera de La Palma. La Pitaya es un cultivo que puede ser viable, aunque su rentabilidad solo el tiempo lo dirá.

Este contenido ha sido redactado por ADER La Palma dentro del proyecto PROMOCIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL con la financiación de:



Mónica Barreto Apuesta por el cultivo ecológico de plátanos



Mónica Barreto, licenciada en Ciencias Ambientales y especialista en agricultura ecológica, ha apostado por el cultivo de plátanos de forma sostenible en la Isla.

Aunque sus comienzos no han sido fáciles, la agricultura le ha dado muchas satisfacciones ya que le permite conciliar la vida familiar con el trabajo. Su finca se encuentra ubicada en Villa De Mazo.

Al emprender este negocio, ella tenía claro que una plantación nueva tardaría un año y medio en producir, pero eso no le desanimó, trabajó para poder seguir invirtiendo en la finca, compaginándolo con otros trabajos. Ahora la explotación está en plena producción y Mónica ya se plantea ampliarla en un futuro.

Su finca respeta la biodiversidad, y valora mucho que el suelo donde se cultiva sea profundo y rico en materia orgánica para mantenerse productivo para la próxima generación.

Mónica Barreto

Propietaria de una finca ecológica ubicada en la Villa de Mazo

¿Qué te motivó a empezar este proyecto y cuándo comenzaste?

A mí siempre me ha gustado la vida al aire libre y hacía años que tenía en mente recuperar la finca familiar abandonada. Por otro lado, necesitaba un trabajo que me permitiera conciliar la crianza de mi hijo con la máxima libertad y flexibilidad posibles.

Vivía en Granada y hacía poco que había terminado los estudios de Ciencias Ambientales en la Universidad. Vinimos a La Palma cuando nuestro hijo tenía un año y seis meses después comencé con la plantación, con la ayuda de su padre. De eso hace cinco años y medio.

¿Tu formación universitaria te está ayudando con la actividad?

Mi formación me ayuda a comprender los procesos bioquímicos de la planta y del suelo. También las relaciones que se crean entre las distintas especies que viven en la finca. Yo sigo un manejo ecológico, pero que no es muy distinto al manejo tradicional, apporto pinillo y estiércol, como lo hacían nuestros abuelos.

¿Quién trabaja con usted? ¿Está generando empleo?

Al principio empecé con la ayuda de mi pareja. Después, tenía que tener un trabajo externo para poder afrontar mis gastos y los de la explotación, así que me asocié con otro agricultor que, a cambio de sembrar en parte de la finca, me ayudaba con algunas labores. Actualmente contrato durante algunos meses a una persona a tiempo parcial. Me gustaría ampliar la finca y poder contratar a una persona a tiempo completo.

¿Qué tipo de apoyos recibiste para poner en marcha la actividad? ¿Cuáles fueron los problemas principales que encontraste para iniciar la actividad?

Recibí la subvención para la primera instalación para Jóvenes Agricultores y posteriormente he recibido una subvención para el

apoyo a la modernización de explotaciones agrícolas, ambas del Gobierno de Canarias. Esas ayudas son estupendas, sin ellas, no habría podido ampliar mi explotación.

Al principio lo más difícil fue conciliar la vida familiar con la laboral porque mi padre se enfermó y luego mi hijo también. Fue muy duro. También problemas económicos, porque los dos primeros años no tuve ningún ingreso con la platanera, sólo gastos, y tenía que compaginar dos trabajos, uno que me diera dinero y el de la platanera.

En mi cooperativa no financiaron los fertilizantes y se me hacía todo cuesta arriba. Fue cuando me concedieron la subvención cuando por fin pude despegar y empezar a dedicarme a tiempo completo a mi explotación.

¿Por qué producir ecológico? ¿Qué papel juega la sostenibilidad en su empresa?

Si, mis plataneras son ecológicas. Para mí es la única manera en la que yo haría agricultura. Primero por mi salud, segundo por la biodiversidad y tercero por la rentabilidad.

Aunque una finca ecológica tiene algo más de gastos desde el punto de vista de la fertilización y la mano de obra, los precios más justos y estables durante el año, compensan y resulta más rentable.

Sé que mi empresa no es sostenible al 100%, ya que compro insumos importados y exporto mi fruta al exterior. Así que la huella de carbono no debe ser muy baja, aunque económicamente es muy bueno para Canarias producir productos de exportación.

Pero desde el punto de vista de la biodiversidad, mi finca es un lugar donde se respeta la biodiversidad y se valora mucho mantener un suelo profundo y rico en materia orgánica, que se mantenga productivo para la próxima generación. En ese sentido es una explotación más sostenible y justa con el medio ambiente y con el futuro.

¿Crees que es posible una reconversión de la producción platanera convencional de La Palma?

Las cifras de agricultura ecológica certificadas en España están creciendo, estas cifras no estarían justificadas sino se consiguieran beneficios económicos adicionales. Según algunos estudios, una finca convencional necesita 1 agricultor por hectárea frente a 1,25

agricultores por hectárea en ecológico, y los costos en explotaciones ecológicas en la que se aplican fertilizantes hechos con abonos naturales se encuentra muy por debajo a los fertilizantes de los cultivos convencionales. Por consiguiente, las fincas en ecológicas no solo benefician económicamente al agricultor, sino también, a la Isla, generando más empleo, promoviendo la sostenibilidad y sobre todo beneficiando la salud de los agricultores y consumidores.

Algunos piensan que, si muchos productores de plátano se pasaran a ecológico, el precio del ecológico se desplomaría. Yo pienso que, con una estrategia de mercado adecuada, Canarias podría diferenciar su producto en el mercado Español y Europeo, con un sello de calidad y sostenibilidad como el de Producción Ecológica y competir con la banana americana, no por el precio, sino por lo saludable y deseable que es consumir alimentos libres de pesticidas.

Si volvieras a empezar de cero, ¿seguirías el mismo camino?

Si volviera a empezar de cero cambiaría muchísimas cosas, he cometido muchos errores, pero el resultado final sería el mismo, tener una finca de plátanos ecológica.

Lo mejor de ser empresaria es tomar mis propias decisiones y aprender de mis errores. Tener libertad y flexibilidad con mi tiempo y con los tiempos de mi hijo. Eso no tiene precio.

¿Qué consejo les daría a otros emprendedores que quieran empezar en esta actividad?

Para el que quiera empezar en la agricultura les diría que, si es lo que quieren, que perseveren. Empezar puede ser muy difícil, pero no hay que rendirse. Hay ayudas, pregunten, busquen apoyo profesional y financiero y usen la imaginación. Mi amiga Josefina me dijo una vez "no se trata tanto de pensar y calcular...hay que soñar".

Este contenido ha sido redactado por ADER La Palma dentro del proyecto PROMOCIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL con la financiación de:



Zebenzui González González Agricultor orgánico



La agricultura forma parte de la vida de Zebenzui, ya que desde muy joven ha estado en contacto con la huerta de su abuelo. Aunque estudió mecánica y probó varios oficios, el que más le llenaba es el de agricultor. Hace 6 años decidió emprender su negocio, dedicándose al cultivo ecológico de frutas y hortalizas. Para Zebenzui somos lo que comemos y por tanto promueve la agricultura libre de pesticidas, para obtener una alimentación sana. Tiene claro que los cultivos ecológicos requieren más trabajo y más tiempo que los convencionales, pero el esfuerzo merece la pena.

Le gusta dormir tranquilo, sabiendo que pone su granito de arena para cuidar a sus clientes, el planeta y apoyar la sostenibilidad de nuestra Isla.

Sus principales cultivos son los tomates, fresas y zanahorias. Destaca entre los otros agricultores de La Palma por tener una amplia variedad de tomates, muchos antiguos rescatados del olvido.

Zebenzui González González
Montes de Luna. Villa de Mazo
Teléfono: 699 716 534
Email: turbero5@hotmail.com

¿Cómo te iniciaste en la agricultura ecológica?

Comencé desde muy joven, iba a la huerta de mis abuelos a ayudar, en principio era más una diversión que un trabajo y, poco a poco, comenzó a gustarme, siendo el único que continué con el legado de mis abuelos. Antes de emprender esta actividad estuve trabajando en diferentes empleos al mismo tiempo que estudiaba un ciclo formativo de mecánica. Después de probar tantas cosas me quedé con el campo, decantándome por la agricultura. Al heredar el terreno de mi abuelo, comencé como agricultor de productos ecológicos.

¿Un agricultor ecológico nace o se convence por el camino?

Yo nací como agricultor ecológico, siempre me ha gustado lo ecológico, respeto mucho el medio ambiente, nunca me ha gustado usar pesticidas. Me siento orgulloso de ser un agricultor ecológico.

¿Tuviste alguna formación sobre la actividad que está desarrollando? ¿Crees que hay suficiente formación en la Isla para ayudar a los agricultores a pasar a un modo de producción agraria más sostenible?

Si, hace varios años realice un curso por el Cabildo sobre la agricultura ecológica, además de ese curso, siempre estoy actualizándome.

La formación es la que puede convertir la agricultura convencional en ecológica. La Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica CIAB del Cabildo de La Palma y ADER La Palma organizan habitualmente cursos de agricultura ecológica.

Se habla mucho de la agricultura ecológica, pero qué es exactamente para ti y para tus clientes: ¿Una forma de producir alimentos o una forma de vivir?

La palabra ecológica no me gusta mucho, me gusta más la palabra orgánica. La agricultura orgánica produce alimentos sanos y es una forma de vivir sano.

El perfil de mis clientes son normalmente personas preocupadas por su salud, por el medio ambiente y que le gustan los productos locales por ser de mejor calidad y durabilidad, son personas que apoyan la sostenibilidad.

¿Consideras que sembrar de forma ecológica es más costoso?

La agricultura que yo realizo no es más cara que la convencional. Hay agricultores que usan los planes de abonado de peritos cambiando los productos químicos por otros ecológicos importados, esto por supuesto que repercute en el coste. Yo hago mi propio abono, tengo mis ovejas y hago el estiércol, compro muy poco producto y siempre que sean permitidos para la certificación en ecológico, por ejemplo, algún aceite, un bacilo para matar algún gusano, o un foliar orgánico a base de algas marinas, siempre son cosas naturales. Mi opinión es que los productos ecológicos no deberían ser más costosos, lo que aumenta el coste son las horas dedicación como por ejemplo arrancar las hierbas.

El problema son las ganas de trabajar, tener el conocimiento, o formarse, porque los insumos los puedes hacer tú con el estiércol, algunos insumos pueden ser un poco costosos por su transporte desde la Península, pero hay mercado, a las tiendas les faltan productos ecológicos, siempre están pidiendo que haya más agricultores que surtan productos a las tiendas.

¿Dónde podemos comprar sus productos?

En el mercadillo de Los Llanos de Aridane, los domingos por la mañana, y próximamente en el mercadillo de Villa de Mazo, que es mi pueblo. Y también vendo en las tiendas certificadas que venden productos ecológicos y a clientes particulares.

¿Qué tipo de cultivos siembras? ¿Cuál es el cultivo que más le cuesta gestionar en ecológico?

Tengo por ahora sembrado fresas, tomates y zanahorias. Las fresas y tomates son, para mí, los más complicados de cultivar en ecológico, pero son los que me apasionan. Por ejemplo, elegí los tomates porque no hay muchos agricultores que siembren en ecológico, y se da muy bien donde tengo las fincas en Villa de Mazo. Con los tomates hago mis propios semilleros, tengo algunas variedades de tomate antiguo. En total tengo 20 clases de tomates, pero en la actualidad tengo plantados 13, algunos son tomates de la península como por ejemplo el Huevo de Toro, una variedad antigua; así como Rosa Barbastro; y de aquí de Canarias tengo algunas variedades, como La Galga que me la dio el Centro de

Agrodiversidad del Cabildo de La Palma; también tengo unas variedades de Francia e Italia. Lo que diferencia a unas variedades de otras es su sabor, textura y piel.

De las fresas tengo dos variedades la de verano y la de invierno, y las dos son muy buenas. Las de inviernos son muy dulces y el sabor lo tiene más intenso.

Cultivo en invernaderos de malla para los tomates, porque las ráfagas de los vientos alisios no son buenas para este cultivo, pero las fresas y zanahorias si prosperan perfectamente al aire libre.

¿Cómo distinguir un producto ecológico de uno convencional?

Los productos ecológicos no son perfectos, menos tamaño algunas veces, no son uniformes, tienen más color a simple vista, pero en el sabor está la diferencia, una calidad que no te la da el convencional.

¿Qué es lo que más te motiva para continuar? ¿Cuáles son tus retos para el futuro?

Dedicarme a lo que me gusta y que mis clientes estén contentos de consumir mis productos orgánicos. Unos de mis retos es poder contratar a un par de personas y poder abarcar otros mercados, siempre en la línea de ecológico, y adquirir un tractor.

¿Qué consejo les daría a otros emprendedores que quieran iniciarse en esta actividad?

Primero que crean en sí mismos y en la actividad que van a emprender, que sigan sus objetivos y metas. Deben formarse en agricultura ecológica, haciendo cursos o buscando información, siempre hay algún agricultor que les ayudará, y deben tener las ideas claras sobre lo que quieren hacer.

Pueden buscar fincas para arrendar y sobre todo poner las ganas de trabajar y realizar sus sueños, porque hay mucha demanda de producto ecológico y no hay suficiente producción.

Este contenido ha sido redactado por ADER La Palma dentro del proyecto PROMOCIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL con la financiación de:





ADER LA PALMA

922 42 82 52

www.aderlapalma.org

Calle Trasera Doctor Morera Bravo, S/N

38730 Villa de Mazo, La Palma

Islas Canarias. España.

