



Editorial

Si el año 2020 pasó a la historia como el año del COVID-19, el año 2021 quedará grabado en nuestras vidas como el año del volcán de La Palma. Han sido dos años muy complicados, en los que las empresas, las instituciones públicas y también las asociaciones como ADER La Palma, han tenido que hacer grandes esfuerzos para poder ejecutar sus proyectos ante la situación de emergencia y limitación de movimiento. Aún así, en el año 2021, ADER La Palma ha realizado un número importante de acciones que les resumimos en este número 8 de nuestra revista Gente Rural.

El año 2021 también fue el año en el que ADER La Palma cumplió 30 años de actividad, una efeméride que aún no hemos celebrado por la emergencia volcánica. Una trayectoria que nos convierte en una de las entidades de desarrollo rural más veteranas de toda España.

En este número comenzamos a mostrarte los primeros proyectos que han finalizado su inversión con las ayudas para La Palma de las Estrategias Locales LEADER y del Sector Pesquero. El deshidratado de frutas y verduras de Finca La Pasada, el maridaje propuesto por la cooperación entre la SAT Bodegas Noroeste y la Granja las Cuevas, las inversiones en astroturismo de Live Canary Expensive o la oferta gastronómica vinculada al mar del Restaurante la Gaviota, son buenos ejemplos de que el medio rural y el medio marino siguen ofreciendo oportunidades de empleo.

Mientras los proyectos de las últimas convocatorias están finalizando, una nueva convocatoria LEADER, publicada en 2021, se ha tramitado con solicitudes para 11 proyectos con una inversión en La Palma de más de medio millón de euros, 573.393,10 euros, con la previsión de poderlos ejecutar durante 2022.

También resumimos en este número los resultados de los 11 Programas de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) que ADER La Palma ha impulsado desde el año 2013.

En formato breve repasamos algunas de las actividades formativas que ha desarrollado ADER La Palma como la formación en Cooperativismo y la oferta de más de 30 cursos que están disponible a la carta en nuestra plataforma online aula.aderlapalma.org.

La gestión de los bioresiduos sigue ocupando una parte importante de la actividad de ADER La Palma. En los primeros meses de 2022 celebraremos dos eventos formativos muy importantes: el X Seminario Nacional de Composta en Red y el II Curso de Maestría en Compostaje.

La última parte de la revista está dedicada a nuestras habituales entrevistas a los emprendedores del medio rural con Airam Manuel, la Bodegas Viñarda, la Ecofinca Nogales y el pastor Diego Reyes como protagonistas.

Por último, nuestro técnico Felipe Lorenzo, cierra la revista con una opinión sobre las posibilidades que ofrece para el turismo y para La Palma un nuevo perfil de visitante-trabajador y, además, nos presenta un estudio que ha realizado ADER La Palma sobre este asunto y que se puede consultar en el sitio web nomadaslapalma.com.



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.

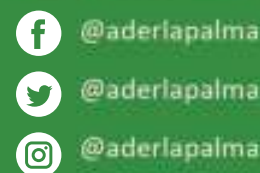
DIRECCIÓN

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



Sumario



4 30 ANIVERSARIO
ADER LA PALMA
#creandofuturoenelmediorural



6 EDLP
*Estrategia de Desarrollo
Local Participativa LEADER*



10 #ADERCOSTA2020
*Estrategia de Desarrollo
Local Participativo del
Sector Pesquero en La Palma*



12 PFAE
*ADER La Palma apuesta por
la formación en alternancia
con el empleo*



14 FORMACIÓN EN
COOPERATIVAS
*ADER La Palma ofreció 3 talleres
de promoción del cooperativismo*



15 AULA ONLINE
ADER LA PALMA
*Desde la plataforma online
se ofrecen 35 cursos*



16 CALENDARIO
2022



18 BREVES
ADER La Palma



22 AIRAM MANUEL
Del PFAE a crear su empresa



24 JOSÉ DAVID
PÉREZ
Bodega Viñarda



26 IVÁN PIÑERO
Ecofinca Nogales



28 DIEGO REYES
El joven pastor



30 OPINIÓN:
FELIPE LORENZO
*Cómo crear un destino turístico
atractivo para teletrabajadores y
nómadas digitales*

Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla de La Palma

Título original: **Gente Rural** © ADER La Palma 2021
Redacción y coordinación: **Equipo Técnico de ADER La Palma**
Diseño y Maquetación: **Sepropyme S.L.**
Fotos: **Archivo ADER La Palma**
Depósito legal: **TF 324 - 2018**

ADER La Palma, 30 años en el mundo rural

Aniversario 1991 - 2021

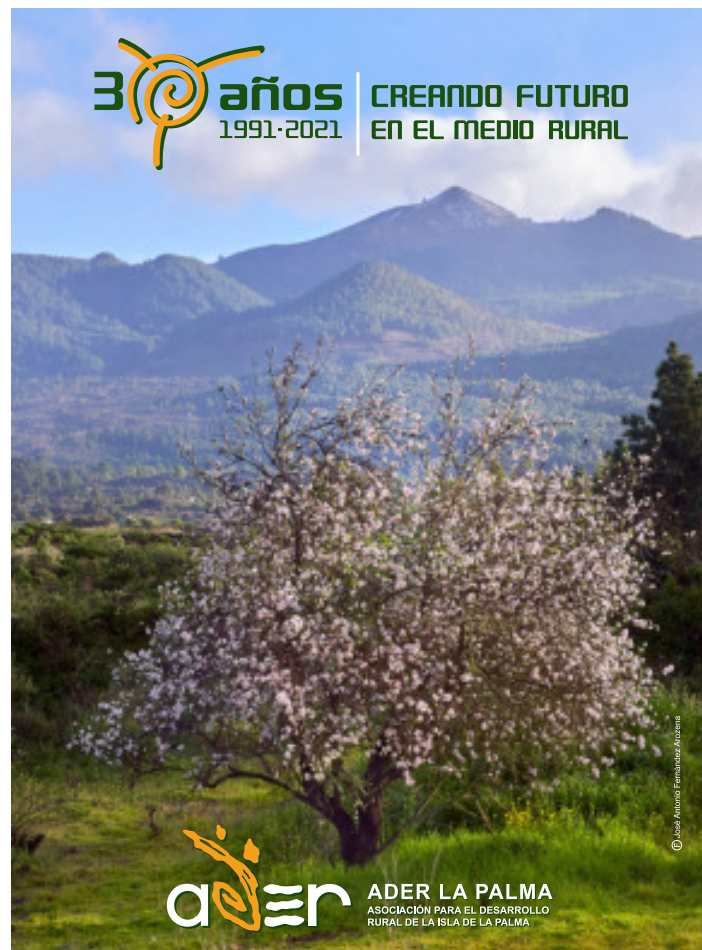
LEADER es el nombre con el que se conoce a las sucesivas iniciativas comunitarias de desarrollo rural de la Unión Europea. Corresponde a las siglas, en francés, “Liaisons entre activités de Développement de L’Economie Rural” “Relaciones entre Actividades de Desarrollo de la Economía Rural”.

Hoy, como hace 30 años, la metodología LEADER que dio origen a ADER La Palma sigue siendo un enfoque territorial válido y necesario.

ADER La Palma sigue fiel a aquellos principios LEADER, 30 años después seguimos intentado ser una organización de servicio público, vinculada a la economía social, de participación público-privada y con toma de decisión mixta.

Hoy, como hace 30 años, imaginar, diseñar y actuar de forma colectiva por el futuro de nuestra Isla sigue siendo una operación apasionante y compleja

El medio rural de Europa se apaga por un proceso migratorio, por un proceso de pérdida de su rol



principal económico y de debilitamiento de sus elementos culturales e identitarios, pero el mundo rural sigue siendo imprescindible para conservar valores culturales únicos y esenciales, frente a un modelo de vida urbana que se copia de ciudad en ciudad a lo largo del planeta.

Cuanto más global y tecnológica se ha ido convirtiendo la sociedad más complejo ha sido controlar sus consecuencias y a la vez más oportunidades han surgido para el medio rural gracias a la deslocalización del trabajo y las posibilidades para dar a conocer los productos y servicios de base territorial por muy pequeña que sea su escala, a través la explosión de las redes sociales, el comercio electrónico y la logística moderna asociada.

ADER La Palma es una de las pocas entidades supervivientes de aquellos primeros Grupos de Acción Local que surgieron en España en el LEADER I del año 1991. Las entidades, como las personas, saben más por la experiencia que por el estudio, y todos estos años han servido para acumular fortalezas y virtudes. Todas las dificultades y los retos que hemos tenido que superar forman parte ya de nuestra seña de

identidad. Seguimos viendo los problemas y las posibles soluciones desde un punto de vista multisectorial y multidisciplinar, atentos a los cambios sociales y tecnológicos.

Seguimos trabajando para que la entidad mantenga flexibilidad de organización, imaginación para adaptarnos a nuevas necesidades, cooperación con otros territorios y aprendizajes, autonomía financiera y una estructura básica de personal solvente y comprometida con el mundo rural para afrontar diferentes campos de trabajo (empleo, formación, financiación, turismo, tecnología, medio ambiente, etc.)

Uno de los retos más importantes que tenemos por delante es implicar en el trabajo de ADER La Palma a nuevas personas e ideas. Como enfoque de desarrollo ascendente y participativo que es, LEADER debe estar abierto a una participación más amplia, nuevas formas de trabajar que permitan la participación de más gente.

Después de 30 años debemos dar las gracias de corazón a las miles de personas que han compartido este viaje con nosotros y nos han dejado ser parte de sus sueños, de sus proyectos vitales, políticos y empresariales. Seguimos adelante, ilusionados con un futuro que nos sume nueva “gente” a la familia de ADER La Palma.

El enfoque o método LEADER se basa en siete características específicas, y su eficacia depende de que todas ellas se encuentren presentes al mismo tiempo y se empleen juntas. Estas siete características definen LEADER como una metodología y la distinguen de los meros programas de financiación.

Método LEADER

1. Enfoque territorial: Este enfoque se centra en un territorio concreto con identidad, evalúa su potencial global y diseña un Plan para él.

2. Enfoque ascendente: Se trata de implicar a toda la población y el desarrollo de los recursos locales. Es la población local la que debe asumir el futuro de su territorio.

3. El *partenariado* y el *Grupo de Acción Local*: Se trata de sumar a las “fuerzas vivas” del territorio, favoreciendo la movilización, la consulta y la toma de decisiones. Se establece la figura del Grupo como vínculo entre esas fuerzas (público-privadas) y se le dota de personalidad propia como animador del desarrollo rural.

4. La *Innovación*: Permite identificar los recursos locales inexplorados, impulsar los procesos de aprendizaje, transformar mentalidades y prácticas habituales, facilita la experimentación y ayuda a conectar el territorio con el exterior.

5. El *enfoque integrado y multisectorial*: Vincular agentes, actividades y recursos, tiene el efecto de producir un salto de calidad en lo que se hace, se mejora la eficacia y se consigue masa crítica.

6. La *integración en red y la cooperación entre territorios*: Es vital formar redes locales para favorecer el intercambio y la cooperación entre los agentes. La cooperación entre territorios rurales refuerza la acción en cada territorio, facilita el intercambio y la transferencia de conocimiento y abre la puerta a nuevas actividades.

7. La *financiación y gestión de proximidad*: Se trata de descentralizar, de simplificar y de acercar la gestión de la política de desarrollo rural. Con ello se consigue fomentar la inversión privada, dar apoyo continuo a los promotores de los proyectos a la vez que ayuda a detectar nuevos proyectos y a sumar a las entidades financieras en el Plan de Acción.

EDLP Estrategia de Desarrollo Local Participativa LEADER

Se han ejecutado en La Palma la mayoría de los proyectos aprobados en la Convocatoria 2019 de la Estrategia de Desarrollo Local Participativa LEADER, PDR 2014-2020, con una inversión total ejecutada de 809.489,62 €, a los que corresponde una subvención de 652.980,36, financiados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la UE FEADER, a través de LEADER. Se han desarrollado 14 proyectos de promotores públicos y privados.

Entre los proyectos de promotores privados destaca la cooperación de maridaje realizado en Tijarafe por la bodega comarcal y una granja del municipio de Puntagorda, para promocionar y vender conjuntamente sus vinos y quesos con denominación de origen, facilitando un punto accesible; la adaptación de una granja con DO Queso La Palma en Barlovento con el objetivo de favorecer la venta directa y la adecuación de las instalaciones para la visita de turistas; en Tijarafe una empresa de transformación agraria de productos ecológicos ha rehabilitado una edificación tradicional para la puesta en marcha de un centro de deshidratación de fruta o en el sector turístico también movilizado por empresas privadas locales, y a pesar de los problemas de los últimos dos años, se han ejecutado mejoras en el equipamiento para empresas de astroturismo en los municipios de Garafía y Breña Alta que crecen ofreciendo nuevos servicios; la creación de un aula medioambiental en Maroparque en Breña Alta; y se

han realizado inversiones para mejorar la calidad en un alojamiento de turismo rural en Breña Baja.

Ejecutado directamente por ADER La Palma se desarrollaron dos proyectos de formación: Transformación digital y Promoción del Cooperativismo, realizados a través del aula virtual puesta en marcha en septiembre. A nivel público, varios ayuntamientos han promovido inversiones: Fuencaliente recuperó una edificación como centro multifuncional para actividades formativas y de ocio para la población, energéticamente autosuficiente con paneles solares; otros ayuntamientos han invertido en la puesta en marcha de centros colaborativos “coworking”, para ofertar tanto a la población como a los nuevos nómadas digitales, que tendrán un espacio de trabajo cercano en un entorno rural equipado con internet por fibra óptica, y otros servicios, en Puntallana, San Andrés y Saucos, Barlovento y Puntagorda; S/C de la Palma y Puntallana han invertido en zonas de compostaje comunitario, como modelo de gestión de residuos orgánicos con la formación e información a familias; y Puntallana ha instalado una caseta de socorrismo para la escuela de Surf en la Playa de Nogales, acceso actualmente cerrado para el saneamiento por prevención de desprendimientos.



Finca La Pasada

Deshidratando frutas y verduras en el nordeste de La Palma



La ampliación, acondicionamiento y equipamiento de un pequeño almacén agrícola, La Pasada, que existía en la finca para su puesta en marcha como centro de transformación agrícola, dedicado a la elaboración de productos alimenticios deshidratados de todo tipo de frutas y verduras, ha sido financiado a través de la Estrategia de Desarrollo Local LEADER en La Palma de la Convocatoria de 2019.

La promotora Carolina Hollander comenzó las obras del centro de deshidratados en Tijarafe en el año 2019, con una inversión inicial de 99.699,13 € financiada al 50% por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la UE FEADER, a través de LEADER, completando la dotación del centro a su cargo con la maquinaria necesaria para el correcto funcionamiento y la puesta en marcha.

Dentro de la propia empresa tiene una rama dedicada a la agricultura: Vidaviva Productos Alimenticios Ecológicos SL, con el nombre comercial Vidaviva Ecofood, con un método de producción ecológico y certificado, con todos los terrenos

inscritos en los registros ROPE/CRAE, y un equipo de trabajo especializado que comparten los valores de la empresa.

El objetivo es la producción y la transformación de productos del sector primario, con los preceptos de la agroecología, idea que surge del potencial que ve la promotora por la variedad de climas, y la capacidad de producir una enorme diversidad de frutas y verduras de gran valor nutricional, en una isla Reserva Mundial de la Biosfera.

Las frutas, verduras y hortalizas se procesan de manera que conserven prácticamente todas sus propiedades organolépticas, a la vez que se les alarga su vida de consumo posible, procediendo la mayoría del producto de las propias plantaciones de la empresa, lo que facilita la selección y recolección en el momento óptimo, siendo todo ecológico, incluyendo el tipo de envasado y etiquetado.

El equipo de trabajo lo conforman actualmente 6 personas, que ofrecen productos sin gluten ni lactosa, diseñados para personas vegetarianas y crudi-veganos, con amplia variedad de frutas y hortalizas ecológicas deshidratadas, barritas energéticas, varios tipos de snack salados a base de hortalizas y semillas, diferentes frutas deshidratadas, té de frutas, aceitunas aliñadas y con las nuevas ideas que les surjan, para satisfacer a un público que demande una alimentación sana, equilibrada y ecológica.

El proyecto de Carolina y su equipo dignifica el trabajo de la agricultura en la Isla y apuesta por la ecología, con potencial en la fijación de población en el medio rural, como modo de vida para la conservación de los recursos naturales sin contaminación, generando el necesario valor añadido a la transformación de productos del sector primario, que a corto plazo se espera que sea generador de mayores ingresos que la agricultura convencional.

Vidaviva Ecofood, Carolina Hollander
Carretera Los Jimenos 15, Lugar La Pasada
38780 Tijarafe, La Palma (Islas Canarias)
Teléfono: 646 243 869

Cooperación maridaje entre vinos y quesos palmeros junto a la Bodega

La SAT Bodegas Noroeste de La Palma, entidad asociada a ADER La Palma, lleva más de dos décadas de andadura en el sector vinícola, y continúa apostando por la innovación, y se consolida como una de las más atractivas de Canarias con la apertura de la Vinoteca en unas instalaciones reformadas para la degustación de vinos y quesos locales.

El proyecto nació para prestar un servicio de información sobre la cultura del vino y el queso en un espacio accesible, además de la posibilidad de visitar la bodega, promoviendo una cadena de distribución corta y los mercados locales, y un servicio al visitante foráneo que puede degustar y adquirir los productos con información directa de personal especializado en la atención al público.

Con una inversión de 83.722 € y siendo un proyecto de cooperación entre la SAT Bodegas Noroeste en el municipio de Tijarafe, y Feliz Gil Rodríguez, agricultor quesero del municipio de Puntagorda. Comercializan su producto "Granja Las Cuevas", consistente en variedades elaboradas con leche



propia recién ordeñada que van desde los quesos tiernos hasta los curados, y ahumados, tanto de cabra como de oveja. La inversión ha contado con la financiación al 100% por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la UE FEADER, a través de LEADER.

La importancia tanto del sector ganadero como de la viticultura para el paisaje insular se consolida, y la comparten los casi 300 asociados de la SAT, que comercializan bajo la marca Vega Norte una gran variedad de vinos que incluyen tanto el vino de tea como los últimos vinos ecológicos, en unas instalaciones que han ido actualizándose con el paso de los años para ofrecer un producto y un servicio de calidad a socios y público en general.

El incremento de la producción y el necesario relevo generacional son los continuos objetivos por los que seguirá apostando la SAT, siendo un aliciente importante la modernización de la bodega con este proyecto, con el que se espera potenciar el incremento de la rentabilidad del sector generando nuevos atractivos para la producción.

Los servicios de la vinoteca que se inauguró oficialmente el pasado noviembre, se comercializan en la web de la SAT y en redes sociales promocionando la producción local "kilómetro cero", y orientada al mercado turístico local y foráneo, ofreciendo experiencias gastronómicas y actuaciones en directo, pudiendo valorarse ya el incremento de las visitas a esta zona de la Isla.

SAT Bodegas Noroeste de La Palma, Vega Norte
Camino Bellido, 3, 38780 Tijarafe, La Palma (Islas Canarias)
Teléfono: 922 49 10 75
Facebook: @VegaNorte
Instagram: @vega_norte
Web: www.veganorte.com

La Palma abordo de un buggy la propuesta de Live Canary Experience

Bajo la marca Canary Live Experience se oferta desde el municipio de Breña Alta una actividad de turismo activo con más de 12 años de experiencia, en la cual a bordo de un buggy se puede conocer y disfrutar de la naturaleza de La Palma de manera divertida, y apta para todo tipo de público, realizándose las excursiones por guías expertos, por parajes únicos, y con la seguridad requerida para estas actividades que combinan senderismo, astronomía, espeleología, paseos en 4x4 u observación de delfines.

La comunidad de bienes RH Buggy formada por los hermanos Raico y Héctor Hernández González es la beneficiaria de la ayuda financiada por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la UE FEADER, a través de LEADER, que con un coste final de 5.022,48 €, se subvencionó el 50% de la inversión aprobada que fue de 3.892,49 €.

La inversión realizada ha sido la adquisición de nuevo equipamiento para ampliar la actividad de la empresa y mejorar el servicio turístico, ofreciendo la organización de grupos para realizar actividades



de astroturismo, como tours astronómicos y astrofotografía, para lo cual se adquirió un telescopio y una cámara y equipamiento informático, con las características técnicas adecuados al uso previsto.

Si bien la situación de los dos últimos años ha frenado la actividad turística en La Palma, los empresarios, que optaron en su momento por buggies por ser más seguros que los quads, y por la importante reducción de la contaminación en sus modelos actuales, esperan recuperar clientes para su actividad en el menor tiempo posible.

Su oferta de buggies y naturaleza fue novedosa en sus inicios, y continúan apostando por este tipo de actividad que puede disfrutarse en familia o con personas con discapacidad, ofreciendo una excursión turística relajada, en la que se visitan lugares a los que no se puede llegar con otros vehículos, siendo la primavera la mejor época del año para disfrutar de la naturaleza en su mayor esplendor.

El respeto por el medio ambiente se transmite a los clientes reclamando el cuidado del entorno natural que se visita, siendo atendidas las actividades por guías especializados en cada modalidad, que muestran la belleza de un destino sin igual, y facilitan el disfrute de unas merecidas vacaciones.

Una experiencia turística ideal que permite al cliente conocer y disfrutar del paisaje, aventuras, naturaleza, clima y cultura que brinda la isla de La Palma.

Canary Live Experience

Raico y Héctor Hernández González
Calle el Llanito, 4. 38710 Breña Alta, La Palma (Islas Canarias)
Teléfono: 679 93 72 83 / 679 94 79 64
Facebook: @canaryliveexperience
Instagram: @canaryliveexperience
Web: www.canaryliveexperience.com



Estrategia de Desarrollo Local Participativo del Sector Pesquero #adercosta2020 La Palma

La Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, ADER La Palma, como Grupo de Acción Local de Pesca (GALP), está gestionando una línea de subvenciones para la aplicación de las 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 151.034,54 €. A esta convocatoria, la cual se publicó el 5 de marzo de 2021, se presentaron 17 solicitudes, de las cuales han sido subvencionados nueve expedientes, todos ellos promotores privados.

Ocho de los beneficiarios son pescadores, los cuales van a llevar a cabo la elaboración de planes de comercialización de sus propias capturas con la adquisición de vehículos isoterms. Otro ha consistido en el desarrollo e implantación de nuevas tecnologías y realidad virtual en un itinerario autoguiado y un punto de venta directo en las Salinas de Fuencaliente, más dos proyectos orientados a la pesca turismo.

El fin de la financiación de estos proyectos es el aumento del valor añadido de los productos, la creación de empleo y oportunidades económicas, el fomento del emprendimiento en las zonas costeras, favorecer el relevo generacional, mejorar la competitividad del sector de la pesca e impulsar la comercialización, favorecer la atracción a nuevos profesionales del sector pesquero, fomentar la igualdad de oportunidades en el

sector entre hombres y mujeres, la promoción de los productos locales, el fomento del turismo marino, promover el uso sostenible del patrimonio ambiental así como la reducción del impacto ambiental y la lucha contra el cambio climático y el cuidado del medio natural y marino.

Los proyectos comenzaron a ejecutarse en la anualidad 2021 y finalizarán a lo largo del 2022.

Cabe destacar como proyectos innovadores los dos de pesca turismo ya que serían pioneros, no solo en la isla de La Palma sino a nivel regional, debido a que no existen embarcaciones que estén destinadas a este tipo de turismo en Canarias. Para la realización de dicha actividad han de acondicionar sus respectivas embarcaciones para que cumplan con todas las medidas de seguridad, además de cumplir con todos los requisitos y permisos establecidos por Capitanía Marítima y por el Gobierno de Canarias. Gracias a la aprobación de estos dos proyectos y la valentía de estos dos promotores, se espera que se abra un camino para que muchos otros pescadores se unan a este tipo de turismo complementario a su actividad diaria.

Para ADER La Palma, continuar trabajando en favor de la actividad económica ligada al ámbito rural, dar valor al producto local y al sector pesquero en general, es una de las prioridades en nuestra línea de trabajo diaria.

Restaurante La Gaviota, uno de los promotores de las ayudas de Costas

El empresario Guillermo Rodríguez y su equipo tomaron las riendas del Restaurante La Gaviota el 23 de junio de 2020. Ubicado frente al mar, en las espectaculares piscinas naturales de La Fajana en Barlovento, un enclave costero del noreste de la isla de La Palma de obligada visita, los visitantes pueden disfrutar del mar, las vistas, las puestas de sol y, ahora gracias al Restaurante La Gaviota, de la mejor gastronomía con sabor a mar.

Además de cocinero, Guillermo es aficionado a la pesca, es por eso su conocimiento sobre la calidad del pescado. El Restaurante La Gaviota quiere convertirse en el restaurante de referencia de pescado fresco de la Isla y para ello han innovado en su carta y en las actividades que realiza, como el “ronqueo del atún”, actividad que está llamando la atención del público.

Guillermo obtuvo de la Dirección General de Pesca del Gobierno de Canarias una ayuda gestionada por ADER La Palma para las obras iniciales y para parte del equipamiento que necesitaba para iniciar la actividad.

El Restaurante La Gaviota ofrece



varios servicios, siendo el principal la elaboración de platos donde predominan los pescados locales y, entre ellos, destacan los túnidos. El ronqueo en directo de túnidos de más de 100 kg es un espectáculo para los clientes que disfrutan de todo el proceso.

Suelen ronquear patudos canarios –“Atunes Rojos – *Thunnus thynnus*”, además de albacoras y rabiles. En la elaboración de platos intentan innovar mucho con platos que van desde los crudos (Tartar, Sashimi...), a los de escasa cocción (Wok, ventresca, filete, salpicón...), todos ellos con el atún como producto estrella. Otros pescados en carta son las viejas o pez loro, medregales, samas, cabrillas, morenas, pejeperros, chicharros, meros, abadejos, etc.

El hecho de no trabajar con productos como son los chipirones, chopitos, calamares y similar, productos que los restaurantes de la Isla tienen en carta, pero que no son originales de La Palma les permite diferenciarse de otros compañeros del sector.





ADER La Palma apuesta por la formación en alternancia con el empleo

Los PFAE, Programas de Formación en Alternancia con el Empleo, se configuran como una política activa de empleo del Servicio Canario de Empleo. Están dirigidos a mejorar la empleabilidad de las personas desempleadas, no integradas en los sistemas de educación o formación o con dificultades de inserción.

Desde el año 2013 en el que los PFAE comienzan a implantarse en Canarias, ADER La Palma ha realizado un total de 11 proyectos en la isla de La Palma. Con una formación de calidad, ejecutando obras o servicios de interés público y social para adquirir formación y experiencia profesional, ha conseguido la incorporación al mercado laboral de un gran porcentaje del alumnado trabajador participante, con la creación de autoempleo o por cuenta ajena en su propio entorno.

Así mismo, ha posibilitado retomar estudios superiores a aquellas personas con escasa formación, que por diversos motivos no habían podido finalizar una titulación superior, o que aún habiendo finalizado, no

habían obtenido la homologación correspondiente en sus países de origen.

Los PFAE han mejorado la empleabilidad permitiendo contar con un currículum vitae más completo, la obtención de Certificados de Profesionalidad y formación complementaria adecuada.



El equipo de trabajo de un PFAE juega un papel fundamental para la marcha del proyecto. Su contratación en la Isla por las diferentes entidades también supone un impulso a la empleabilidad y profesionalización de los perfiles de director/a, coordinador/a, docentes y apoyo administrativo.

AÑO	PROYECTO	CERTIFICADO PROFESIONALIDAD	MUNICIPIO
2013 - 2014	SERVICIO DE ASESORAMIENTO INFORMÁTICO PARA ONGS	IFCT0209 Sistemas microinformáticos	Villa de Mazo
	SERVICIO DE CALIDAD EN LA ATENCIÓN A PERSONAS DEPENDIENTES	SSCS0208 Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	Tijarafe
	SERVICIO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DE LA COMARCA NOROESTE	HOTI0108 Promoción turística local e información al visitante	Garaffa
2015	SERVICIO CALIDAD EN LA ATENCIÓN A PERSONAS DEPENDIENTES	SSCS0108 Atención sociosanitaria a personas en el domicilio	Tijarafe
	SERVICIO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DE LA BAJADA DE LA VIRGEN	HOTI0108 Promoción turística local e información al visitante	Villa de Mazo
2017	SERVICIO DE CALIDAD EN LA ATENCIÓN SOCIO SANITARIA EN PUNTALLANA	SSCS0208 Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	Puntallana
	SERVICIO DE CONSERVACIÓN Y MEJORA DEL MONTE PARA LA PROTECCIÓN DE LA POBLACIÓN RURAL	AGAR0309 Actividades auxiliares en conservación y mejora de montes	Tijarafe
2018	PUNTALLANA VERDE Y SOSTENIBLE	AGO0108 Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería	Puntallana
	PFAE-GJ VILLA DE MAZO, CULTURA EN VIVO	HOTI0108 Promoción turística local e información al visitante	Villa de Mazo
2020	PFAE-GJ VILLA DE MAZO, CALIDAD SOCIO SANITARIA	SSCS0208 Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	Villa de Mazo
2021	PFAE-GJ DE LA ROSA A FLORES	AGAO0208 Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes	Villa de Mazo

Durante estos nueve años ADER La Palma ha hecho posible la ejecución de los proyectos de forma coordinada y efectiva. La formación en certificados de profesionalidad junto a la realización de un trabajo efectivo, es una oportunidad, no solo para el alumnado trabajador, sino para la mejora del ámbito territorial de actuación en el que se ejecutan las obras y se realizan los servicios de interés general. Por todo ello, ADER La Palma sigue apostando por este tipo de proyectos y mejorando cada día para ofrecer oportunidades reales de empleo y de crecimiento.

El 3 de diciembre de 2021 finalizó el PFAE – GJ DE LA ROSA A FLORES en la Villa de Mazo, donde 14 jóvenes de entre 18 y 29 años se han formado en el Certificado de Profesionalidad “Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes”. Con un total de 1.368 horas

han prestado sus servicios en los jardines municipales para el embellecimiento de las zonas ajardinadas, mantenimiento, creación de nuevas zonas verdes y espacios recreativos sostenibles. Uno de los principales objetivos del proyecto ha consistido en facilitar material vegetal para la decoración de los arcos y alfombras para la festividad del Corpus Christi, así como contribuir a la mejora del entorno de los centros culturales de los barrios, para el disfrute de la población local y potenciación de la imagen turística del municipio.



Formación en Cooperativas

ADER La Palma ofreció 3 talleres de promoción del cooperativismo

ADER La Palma organizó en septiembre de 2021 un Programa formativo de promoción del cooperativismo conformado por tres talleres: Introducción al Cooperativismo, Gestión de Cooperativas y Creación de Cooperativas, impartidos por profesorado colaborador de la Cátedra Cajasieta de Economía Social y Cooperativa (CESCO) de la Universidad de La Laguna.

El proyecto estuvo financiado con fondos europeos enmarcados en la Estrategia de Desarrollo Local de la convocatoria de las subvenciones LEADER 2019 y fue impartido de forma presencial en los municipios de Villa de Mazo, Puntallana y Tijarafe, y de forma online para el resto de municipios mediante videoconferencia.

Con el objetivo de fometnar el cooperativismo, 25 personas recibieron información y formación básica acerca del cooperativismo para desarrollar conceptos, técnicas y herramientas sobre cómo es el funcionamiento de una cooperativa, tipos de cooperativas (agroalimentarias, de trabajo asociado, de servicios), financiación, beneficios fiscales y subvenciones a las empresas cooperativas, así como los trámites para su constitución.

La nueva Ley de Sociedades Cooperativas de Canarias permitirá crear una entidad con dos socios con un procedimiento más simplificado



El pasado 28 de octubre de 2021 se aprobó en consejo de Gobierno el proyecto de la Ley de Sociedades Cooperativas de Canarias, aún pendiente del trámite parlamentario. Tras su aprobación, Canarias dejará de ser la única comunidad autónoma sin un texto específico en la materia. A partir de su entrada en vigor, en Canarias se podrán crear cooperativas a partir de dos socios en vez del mínimo de tres de la norma actual. También se simplificarán los trámites para el proceso de constitución.

Según el presidente de la Asociación de Economía Social de Canarias (ASESCAN), Carlos Sierra, tener una norma autonómica o estatal no supone un gran cambio, pero espera que la nueva regulación venga aparejada por una apuesta regional fuerte en la materia y se fomente este modelo de organización empresarial, ya que históricamente las cooperativas han contado con poco apoyo en Canarias. De hecho, en el texto legislativo figura que se espera que este tipo de organizaciones empresariales «se constituyan en un instrumento fundamental para el desarrollo económico de Canarias».

Según datos de la Consejería de Economía, Conocimiento y Empleo del Gobierno de Canarias, en el segundo trimestre de 2020 (últimos datos disponibles), había 222 cooperativas dadas de alta en la Seguridad Social, siendo un total de 4.435 personas quienes trabajan en este tipo de entidades. Estas cifras están muy lejos de las de, por ejemplo, el País Vasco, donde con una población similar a la del Archipiélago, existen más de 3.000 de estas cooperativas.



Aula ADER La Palma

*Desde la plataforma online
se ofrecen 35 cursos
y más de 100 horas de
formación a la carta*

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.

Una de esas herramientas es la plataforma AULA ADER La Palma (aula.aderlapalma.org) que ha venido ofreciendo semanalmente formación en diferentes modalidades (videocurso, webinars, tutorías, debates o reuniones sectoriales...).

Durante el año 2021, ADER La Palma desarrolló a través de esta plataforma un programa formativo para ayudar a la transformación digital de las empresas del medio rural. El programa formativo incluyó un amplio paquete de formación que combinaba formación mediante videocursos, con conferencias web y tutorías online. Todas las acciones formativas están disponibles y se pueden realizar en la plataforma de formación: www.aula.aderlapalma.org

Para solicitar cualquiera de estos cursos los interesados pueden contactar con ADER La Palma o inscribirse en la web aula.aderlapalma.org en el apartado “Matrícula”.

Estos cursos están financiados por la Consejería

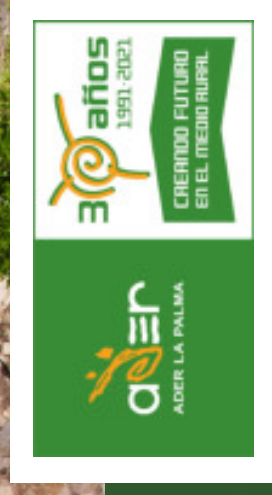
de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la UE Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales, a través de LEADER.

CURSOS REALIZADOS Y QUE PUEDES REALIZAR:





TENER PRESENTE NUESTRO PASADO NOS PERMITE TRABAJAR
PARA DESCUBRIR NUEVAS OPORTUNIDADES DE FUTURO



2022

ENERO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FEBRERO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

MARZO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ABRIL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAYO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

JUNIO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	01	02	03	04	05	
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

JULIO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

AGOSTO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

SEPTIEMBRE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

OCTUBRE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

NOVIEMBRE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DICIEMBRE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Breves

El Décimo Seminario de Composta en Red se celebrará en La Palma en marzo de 2022



Los días 24 y 25 de marzo de 2022 tendrá lugar en la Casa de la Cultura de Puntallana el X Seminario Nacional de Composta en Red, en el que tanto ADER La Palma como el Cabildo Insular de La Palma actuarán de anfitriones.



Composta en Red es una coordinadora de Entidades Locales de todo el Estado que desarrollan experiencias de compostaje doméstico y comunitario. La Red se constituyó en 2008 para impulsar, fomentar y promocionar políticas públicas para el compostaje doméstico y comunitario, dado el importante papel que éstas pueden desempeñar en la reducción de los residuos orgánicos.

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

Este X Seminario se centrará en el desarrollo del compostaje descentralizado como herramienta fundamental en la gestión de los residuos orgánicos. Y para ello, además de conocer las novedades legislativas y los proyectos que se están llevando a cabo en la isla de La Palma, el seminario trabajará sobre una cuestión fundamental... *¿Cómo convencer a los no convencidos? ¿Qué hacemos con la población que no quiere participar en los proyectos?*

La inscripción es gratuita, y el aforo es limitado. Puedes consultar el programa del X Seminario Composta en Red en www.compostaenred.org

ADER La Palma colaborará con la Consejería de Servicios del Cabildo de La Palma en la segunda edición del curso de Maestría en Compostaje (Nivel II)



Esta segunda edición del curso de Maestría en Compostaje se realizará dentro del programa La Palma Orgánica, que lidera la Consejería de Servicios del Cabildo, con la colaboración de ADER La Palma. Se formarán un total de 14 personas que realizarán una formación teórico-práctico con un total de 50 horas lectivas. Durante el curso se abordarán temas como la generación, separación, gestión y legislación

de residuos; métodos de aprovechamiento de la materia orgánica mediante modelos de gestión descentralizada; el proceso del compostaje; instalaciones y operaciones de manejo, así como la importancia del control y seguimiento de zonas de compostaje comunitario.

Durante el curso se dará gran importancia a la realización de una serie de prácticas, que se llevarán a cabo en las distintas zonas de compostaje comunitario puestas en marcha por el Cabildo de La Palma, a través del proyecto La Palma Orgánica y en colaboración con ADER La Palma y los ayuntamientos de Villa de Mazo, Puntallana y Santa Cruz de La Palma.



Las prácticas consistirán en aprender el correcto manejo de la materia orgánica mediante el proceso de compostaje en modelos de compostaje comunitario formados por islas de compostadores; se contará con una formación específica para realizar el seguimiento y control del proceso.

También se capacitará al alumnado con técnicas y habilidades de comunicación para que, en un futuro próximo, estas maestras y maestros compostadores puedan informar al resto de la población de la Isla sobre cómo llevar a cabo experiencias de compostaje doméstico y comunitario.

Nieves Rosa Arroyo, Consejera responsable del área, destaca que mediante esta acción los participantes podrán conocer los distintos modelos de gestión descentralizada de los residuos orgánicos *“Estamos convencidos de que este es un modelo adecuado para la gestión de los residuos orgánicos en un territorio como La Palma, al tiempo que estamos impulsando una formación que puede también generar empleo”*, añadió la consejera.

ADER La Palma estudia la viabilidad de aprovechar los restos de poda de aguacate para la elaboración de Biochar



ADER La Palma participa como socio en el proyecto VERCOCHAR, iniciativa cofinanciada al 85% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), a través de la 2ª convocatoria del Programa INTERREG MAC 2014-2020, mediante la cual se trabaja para mejorar la respuesta de las poblaciones y ecosistemas ante los efectos del cambio climático, facilitando la regeneración de suelos afectados por erosión, sequía, escorrentías o desertificación y la puesta en marcha de acciones de mitigación que favorezcan un incremento de la resiliencia.

El resto de los socios participantes beneficiarios del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Madeira, Azores, Canarias) son el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), el Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), la Universidad de La Laguna (ULL), la Mancomunidad del Sureste de Gran Canaria, Radio ECCA, el Cabildo de Gran Canaria, la Universidad de Azores (UAC), la Fundación Gaspar Frutuoso, la Universidad de Madeira (UMA), la Secretaria Regional de Agricultura e Pescas (SRAP). Además de participantes de terceros países de Cabo Verde, Senegal y Mauritania, como el Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Agrario de Cabo Verde (INIDA), la Dirección General de Agricultura, el DGASP de Cabo Verde, el Institut Supérieur d'Enseignement Technologique (ISET) de Mauritania y el Centre de Suivi Ecologique (CSE) de Senegal.

Los objetivos específicos del programa son: evaluar el potencial de los residuos orgánicos transformados como herramienta para combatir la degradación y pérdida de suelo, favoreciendo el secuestro de carbono, mejorar el suelo y su conservación a través de la aplicación experimental de residuos orgánicos locales transformados, para disminuir la vulnerabilidad de las poblaciones a los riesgos naturales y reforzar las capacidades, cualificar, informar y sensibilizar a la población de la importancia del suelo, su manejo, regeneración, conservación y en el establecimiento de estrategias mitigadoras y adaptativas al cambio climático.



Para ello ADER La Palma estudia la posibilidad de utilizar los restos de poda de fincas con cultivos de aguacate para la realización de Biochar, que es un carbón vegetal obtenido mediante pirólisis de biomasa, consiguiendo una descomposición directa por medio del calor y en ausencia de oxígeno. Posteriormente, una vez obtenido este material se plantea hacer una serie de aplicaciones experimentales a distintas dosis en fincas de platanera en las que se intentará llevar a cabo un análisis de los efectos de la aplicación de estos residuos orgánicos locales transformados, en las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas de los suelos y en la capacidad productiva y de secuestro de carbono.

ADER La Palma también llevará a cabo acciones divulgativas entre la población local para fomentar el conocimiento del manejo del suelo, su conservación, regeneración e implicación en las estrategias de adaptación al cambio climático. Así como acciones de cualificación e intercambio de experiencias (dirigido a agricultores, técnicos agrícolas y forestales) de las

regiones socias para fomentar estrategias de manejo, conservación, regeneración de suelos, mejora de su capacidad de retención de agua y secuestro de carbono.

La Palma Orgánica imparte Talleres de Compost Doméstico en la Isla



Durante los meses de noviembre y diciembre de 2021 la labor conjunta del Cabildo de La Palma, el Programa La Palma Orgánica y ADER La Palma, permitió la celebración de 8 talleres de Compostaje Doméstico.

Las convocatorias realizadas por los Ayuntamientos de Barlovento, Breña Alta, Garafía, San Andrés y Sauces y Tijarafe tuvieron muy buena acogida y permitieron que un total de 86 familias de nuestra Isla se sumaran a esta modalidad de gestión de los restos orgánicos que se generan en el hogar.

Con ellos se ha contribuido a la gestión autónoma y responsable de los Biorresiduos que el programa La Palma Orgánica tiene como principal objetivo.

En los talleres, se explicaron mediante diapositivas y la entrega de una guía de compostaje doméstico, las pautas para iniciarse en la actividad del compostaje, el equipamiento necesario, y los beneficios asociados a esta práctica. La formación se completaba con una sesión práctica durante la cual se mostraba el montaje de los compostadores para aquellos asistentes que los hubieran solicitado. Como resultado, se repartieron 59 compostadores para la elaboración de compost en los hogares.

La impartición de los talleres ha permitido la puesta en común de inquietudes y experiencias en el compostaje de los asistentes generando sinergias de grupo muy beneficiosas para la implantación de la elaboración de compost en el territorio insular.

Los buenos resultados de participación ponen de manifiesto que el compostaje doméstico se adapta naturalmente a las zonas rurales y dispersas, y que su simplicidad garantiza la implantación de esta modalidad de gestión de desechos orgánicos como una herramienta necesaria y efectiva.

La economía circular forma parte de nuestro pasado. ¡Devolvámosla a nuestro presente!



Desde ADER La Palma, se está realizando el proyecto “Gestiona tus Biorresiduos”, el cual pretende potenciar la economía circular a través del fomento de una correcta gestión de los biorresiduos de origen doméstico por parte de la ciudadanía de las zonas rurales de La Isla y por medio del compostaje doméstico y comunitario.

El peso de las diferentes acciones del proyecto radica en el contacto con la gente de nuestro medio rural para conversar con ellos y transmitirles la importancia de separar la fracción orgánica del resto de los residuos sólidos urbanos (la basura) pudiendo así hacer un buen aprovechamiento de la misma. De este modo, durante los meses de noviembre y diciembre de 2021 los técnicos del proyecto visitaron los municipios de Garafía y Tijarafe.

Para muestra valga un botón, y para ello les presentamos un extracto de las notas de campo tomadas por el equipo

del proyecto en Cueva de Agua, pago de Garafía: “Nos encontramos con una población bastante envejecida, personas de más de 80 años. Somos recibidos con mucho interés por los vecinos, que viendo el mal tiempo no dudan en guarecernos. Al conversar con ellos nos transmiten que de ser por ellos no tirarían nada de orgánico, que de hecho algunos tienen animales o lo ponen “en la huerta que se vaya deshaciendo y eso haga de abono como si fuera estiércol”. Interesantes personas que recuerdan “un barrio rico y lleno de gente” y que ahora se ha “quedado solo”.

Tuvimos la ocasión de compartir experiencias con Ginés, un señor de 95 años y especial fortaleza, que nos cuenta: “¡Antes la comida no se tiraba! Lo que sobraba iba para el potaje de la noche o para los animales [...] Ahora ya no tengo animales ni na’, pero lo que no me como lo echo en una esquina del jardín ¡Y no huele ni na’! Y al tiempo esa arena negra es buena para las plantas”.

Aunque Gines no sabía que, eso a lo que nosotros llamábamos compost, era lo que él llevaba haciendo toda la vida.



De estos encuentros se podría sacar en claro que el futuro no está tan lejos del pasado como pudiéramos creer, planteándose la posibilidad de recuperar los buenos hábitos olvidados y adaptarlos a las nuevas formas de uso. En nuestras manos está un futuro próspero y sostenible, siendo una de las formas de afrontarlo la puesta en valor de lo que, a priori, podemos entender por basura orgánica y que mediante una gestión correcta se convierte en un recurso inestimable.



Airam Manuel Del PFAE a crear su empresa



Airam es un joven emprendedor de Puntallana que en el año 2018 realizó el Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) "Puntallana Verde y sostenible", promovido por ADER La Palma con la colaboración del Ayuntamiento de Puntallana y financiado por el Servicio Canario de Empleo.

Una vez finalizada su formación, creó su empresa de jardinería. Desde ADER La Palma le asesoramos y apoyamos con la publicidad.

Dos años y medio después le pedimos que nos cuente su experiencia, y lo que nos ha transmitido es su satisfacción por ser capaz de sacar adelante su sueño y su ilusión, así como las ganas para seguir trabajando durante muchos años más.

Ahora ofrece servicios de jardinería en diferentes municipios de la Isla.

Airam Manuel Concepción Cabrera
Puntallana. La Palma (Islas Canarias)
Teléfono: 646 118 149

¿Cómo surgió la idea de emprender? ¿Cuándo comenzaste la actividad?

Llevo con la idea de tener mi propio negocio desde hace mucho tiempo, y tuve la suerte de participar en el Programa de Formación en Alternancia con el Empleo "Puntallana Verde y sostenible", promovido por ADER La Palma, destinado a las personas desempleadas sin formación específica. En ese programa obtuve el Certificado de Profesionalidad de Actividades Auxiliares en Viveros, Jardines y Centros de Jardinería, y adquirí una importante experiencia profesional, por lo que una vez finalizado el programa, decidí lanzarme a la aventura de emprender mi propio negocio.

¿Qué supuso para tí poder realizar el PFAE de jardinería en Puntallana?

Supuso un aumento en el conocimiento y habilidades en el mundo de la jardinería, porque además del certificado nos dieron formación complementaria sobre PRL en el manejo de la motosierra y desbrozadora, mantenimiento selvícola, compost, poda e injerto de frutales, técnicas de riego, trabajos especializados en palmeras, etc. y durante todo el programa estuvimos prestando servicios en los jardines del municipio de Puntallana, por lo que todo ello me ha servido para poder ofrecer una amplia carta de servicios y dar la mejor calidad a los clientes.

¿Qué destacarías de la profesión de jardinería? ¿Qué es lo que más te gusta de tu trabajo?

Lo que más me gusta es crear nuevos espacios y ambientes en los jardines, respetando los gustos y las opiniones de los clientes.

Antes habías trabajado en mantenimiento, pintura, agricultura, mecánica, carpintería ¿Qué te hizo decidirte por la jardinería?

Sí, es cierto que me he dedicado al mantenimiento en general con diversas empresas, pero siempre le daba un énfasis a la jardinería y al paisajismo.

¿Está de moda la jardinería?

No creo que sea cuestión de modas, es cierto que cada vez se da más importancia a las zonas verdes y de relax en las casas. La pandemia ha hecho que las personas apreciemos los espacios libres en nuestros hogares y queramos pasar más tiempo de ocio en nuestras casas por lo que el jardín y las terrazas se han convertido en una parte fundamental.

¿Cuáles son los problemas principales que encontraste al comienzo de la actividad?

El principal problema fue como gestionar mi cartera de servicios y el control de los gastos económicos del inicio (herramientas nuevas, gastos de gestión, etc.).

Vives en un municipio rural ¿Cuál es el perfil del cliente? ¿Cuáles son los principales trabajos que te demandan?

Mis clientes son muy variados, pero principalmente me dedico al mantenimiento de jardines y casas enfocadas para el turismo. También ofrezco talleres y actividades de ocio para personas dependientes en instituciones públicas.

¿Qué servicios ofreces?

Ofrezco todo tipo de mantenimiento en el hogar, jardines (poda de seto y arbustos, decoración...) siempre con optimización de recursos.

¿Cómo te diste a conocer entre los clientes?

La verdad que ya tenía una amplia cartera de clientes, pero fue en aumento ya que desde ADER La Palma, una vez finalizado el PFAE, me ayudaron con la impresión de tarjetas y flyers, que después repartí por zonas residenciales y hubo buena respuesta.



¿Crees que hay potencial de creación de empleo en la jardinería y auxiliar agrícola?

Sí, sin duda se debería potenciar la creación de empleo de la jardinería ya que hay muchas zonas en la Isla que mejorarían con escasos recursos y buenas ideas.

También es cierto que desde las Instituciones Públicas y ámbitos privados, se le está dando más importancia a los espacios verdes y bonitos con buena decoración, porque saben que son un reclamo para el turismo y para la población en general, de ahí la importancia y necesidad de personas profesionales que aporten todo su conocimiento y experiencia.



¿Sientes que se valora la profesión del jardinero, el que sea una persona con formación y especializada?

Sí, me siento bastante valorado por mis clientes, les suelo aportar buenas ideas y quedan satisfechos con los trabajos, eso es lo que me dicen.

¿Qué objetivos te planteas para el futuro, te gustaría crecer más, tener más empleados, especializarte en alguna rama?

No tengo muy claro lo que pasará en un futuro, pero sí sé que estoy muy contento con lo que hago, como lo hago y que quiero seguir así por muchos años más.

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



José David Pérez

Bodega Viñarda



La bodega Viñarda, situada en Puntagorda, es una pequeña bodega familiar creada en el año 2005 por el viticultor y enólogo José David Rodríguez Pérez. De las bodegas y las viñas del noroeste de La Palma están saliendo vinos de alta calidad y reconocimiento internacional. Recientemente Viñarda Blanco ha entrado en la lista de Robert Parker 2017, una de las publicaciones más influyentes del mundo del vino.

La altura a la que se encuentra el viñedo, entre 900 y 1500 metros, un trabajo no mecanizado realizado en laderas de pendientes superiores al 30%, el uso de variedades de uva locales poco comunes y únicas en el mundo, unas producciones limitadas o las características derivadas de la climatología local convierten a Viñarda en un vino heroico y exclusivo.

Bodega Viñarda

José David Rodríguez Pérez
Camino Barranquito Hondo 4. 38789
Puntagorda. La Palma (Islas Canarias).
Facebook: @vinosvinarda
Instagram: @vinos_vinarda

¿Cuál fue la semilla que dio origen a Viñarda?

El amor por las tradiciones vitivinícolas de nuestra comarca junto con el arraigo a nuestro municipio. Estuve bastantes años de mi juventud trabajando como bodegero en distintas bodegas y fuera de la Isla como buzo profesional. Mi último trabajo lo realicé en La Palma y al encontrarme tan cerca de mis raíces, la añoranza de mi familia y volver a este entorno rural, comprendí que lo que más deseaba era estar aquí, y decidí dar un giro diferente a lo que estaba haciendo hasta ahora. Además de enólogo quise incursionar como agricultor, e invertí todos mis ahorros para comprar unos terrenos. Puse en práctica las tradiciones que había aprendido de pequeño con mi abuelo, ese amor a la agricultura, y comencé a sembrar viñas para luego emprender con mi bodega.

¿Cómo llegó Viñarda Blanco a la lista Parker?

La verdad que es un misterio, en ningún momento le envié una botella, ni nada por el estilo. Ellos compran las botellas que quieren captar de las distintas bodegas, las prueban y toman su decisión. En realidad, fue una sorpresa para mí y a la vez mucha alegría cuando me enteré por un amigo que el Viñarda Blanco aparecía publicado en la lista Parker.

Para los que hemos creado una marca de vino recibir un reconocimiento así te anima mucho a seguir trabajando.

¿Cómo definiría el tipo de viticultura que se practica en Viñarda?

Es una agricultura heroica, porque donde se encuentra el viñedo tiene mucha pendiente, está en una altitud entre 900 a 1500 metros de altitud, y todos los trabajos son manuales, no mecanizable. El vino que produce Viñarda casi no tiene intervención del ser humano, viene del campo y se elabora por una mínima intervención en bodega, siempre respetando la temperatura y los tiempos óptimos en ella.

¿Los vinos de ediciones limitadas son una provocación para los sibaritas?

A nadie le gusta tomar el mismo vino, por muy bueno que sea, siempre queremos probar algo distinto, aunque luego volvamos en algunas ocasiones al que nos gusta. Imagínate que si solo tomáramos para todas las ocasiones el mismo vino, sería aburrido. Lo que hemos intentado es ofrecerle al mercado lo que les gusta. Lo importante es que siempre haya consumidores que quieran consumir nuestros vinos, así sean vinos con edición limitada, espumosos, o los de tea que son vinos únicos de esta Isla y de esta comarca.

¿Hay un vino para cada momento? ¿Cómo y cuándo tomar sus vinos?

Actualmente tengo unos 8 vinos: Viñarda Vijariego Negro, Viñarda Listán Prieto, Viñarda Tinto Tradición, Viñarda Rosado Negramoll, Viñarda Blanco +, Viñarda Blanco Ecológico (elaborado con uva Albillo Criollo), Viñarda Tea y Viñarda Espumoso Ancestral. Con cualquiera de estos vinos podrás acompañar cualquier comida, fiesta o celebración. Tengo una frase muy bonita que me gusta para describir del vino, que dice: “En la victoria lo merecemos y en la derrota lo necesitamos”, yo creo que el vino siempre nos acompaña en las celebraciones, para desconectarse, para compartir o para pasar un momento difícil. Cuando necesitas tener un momento contigo mismo o con alguien especial, una botella de Viñarda te va a alegrar el momento.

¿Qué elementos cuidas más en el proceso de elaboración de tus vinos?

Cuidamos mucho la parte de la uva, usamos las mejores uvas para hacer nuestro vino, nos preocupamos mucho por la viticultura, y tener las condiciones y temperatura óptimas cuando elaboramos el vino. Hacemos las cosas con el mayor esmero y dedicación. En la vendimia priorizamos el día óptimo, siempre cuidamos las uvas para evitar que se estropee en el proceso de elaboración.

Ustedes son de las pocas bodegas que elaboran y embotellan vino de tea ¿Qué singularidades tiene este vino?

El vino de tea es para mí, sentimentalmente, el vino más importante de nuestra bodega, porque es algo que solo se elabora en La Palma y en la comarca Noroeste de La Palma. El vino de tea lo hemos heredado de los primeros asentamientos que hubo

en la parte Norte de la Isla, donde la gente que se trasladó a vivir allí fabricaba las barricas de madera de tea, porque había mucha, era bastante hermética, resistente y con poder conservante. Ahora sabemos que el vino fermentado en este tipo de barricas de tea tiene la singularidad de tener la presencia notable del compuesto α -terpineol, como consecuencia de la madera resinosa de los pinos canarios añosos, y cuya presencia está relacionada con beneficios potenciales para la salud. Es un legado tan importante que queremos contribuir a que no se pierda.

¿Están compitiendo la agricultura y el turismo en la comarca noroeste de La Palma o ambos se necesitan?

Recordemos que estamos en una isla pequeña, que los recursos son más limitados, creo que hay que crear más sinergia que competencia, que ambas partes se beneficien, tanto la agricultura como el turismo. En los últimos años hemos contado con la suerte de tener un turismo consensuado, que quieren probar el vino de La Palma. Se ha trabajado mucho para que llegue este mensaje, y se ha conseguido, ahora hay que mantener el equilibrio entre ambas partes en la que las dos se beneficien una de la otra.

¿Cómo contribuye tu proyecto al desarrollo de la isla de La Palma?

Yo creo que contribuye porque al final estamos manteniendo un paisaje vitivinícola, estamos generando una economía que puede ser tan pequeña que por sí sola no es importante, pero si unes muchas economías pequeñas, lo que consigues al final es un recurso. Está claro que para la Isla, que esté o no mi bodega no es representativo en sí, pero si ponemos mi bodega con las otras bodegas que estén en la Isla, al final es un recurso que tiene La Palma y nos hace ser menos pobres.

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



Iván Piñero

Ecofinca Nogales



Sobre el acantilado de la Playa Nogales, en Puntallana, con vistas al Atlántico, se encuentra Ecofinca Nogales. La empresa familiar compagina el turismo con la agricultura ecológica del plátano, aguacates, mangos y piñas tropicales, además de diversas frutas y hortalizas, mezclando en el paisaje olores y colores.

Ecofinca Nogales ofrece conocer de primera mano sus criterios de sostenibilidad y los valores culturales del entorno. Los visitantes aprenden cómo son los trabajos agrícolas en la finca y después degustan los productos que se cultivan según la temporada.

La finca pasó de tener una explotación vinícola a ser un proyecto de agricultura ecológica, además de compaginarlo con el turismo y el ocio.

Ecofinca Nogales

Agro Las Toscas, S.L.

Calle Nogales 1, El Granel, 38714

Puntallana, La Palma (Islas Canarias).

Página web: www.ecofincanogales.com/

Facebook: @ecofinca-nogales

Instagram: @econogales

¿Cuál es el origen de la Finca Nogales? ¿Qué les motivó a emprender este proyecto?

Siempre hay un punto de partida, y en nuestro caso responde a la iniciativa que tuvo Don Nicasio Piñero Concepción, nuestro padre. Fue él quien en los años 60 del pasado siglo desarrolló en estos terrenos la actividad agraria, atento a los códigos imperantes en esa época que podemos denominar de “agricultura convencional”. Unas décadas más tarde, en los años 90, siguiendo sus sabias orientaciones, al afrontar el relevo generacional, asumimos el reto de alcanzar la mayor viabilidad en la actividad empresarial. Desde un principio optamos por un proyecto que se sustentara en los esquemas de una agricultura ecológica, desarrollando por ello procesos siempre respetuosos con el medio ambiente.

Nos propusimos garantizar a los destinatarios productos diferenciales, de óptima calidad y con la máxima seguridad alimentaria. Como resultado de ese esfuerzo alcanzamos en 2009, para nuestros cultivos subtropicales y exóticos, la inscripción en el Registro de Operadores de Producción Ecológica de Canarias (ROPE).

Habéis pasado de una finca agrícola tradicional a una finca ecológica y luego al turismo ¿Cómo ha sido ese proceso?

Este proceso se inició en el 2018, por iniciativa del matrimonio gestor de la empresa Rubén Piñero Hernández y Clara Isabel de Paz Bravo, y de sus hijos Iván y Leyra, cuando se procedió a la creación dentro de Agro Las Toscas S.L., de la marca comercial Ecofinca Nogales, que se encarga de la estrategia específica de promoción y desarrollo del ecoturismo. Bajo esa marca se ofrece, a quienes nos visitan, el encuentro con el resultado del trabajo que venimos desarrollando, y con ello la posibilidad de conocer los criterios de sostenibilidad y preservación que seguimos; contemplando a su vez el medio natural y los valores culturales de nuestro entorno.

¿Qué ha sido lo más complicado?

Siempre lo más complicado en los inicios es la planificación de la actividad, ya que la idea inicial de negocio se altera con las opiniones de amigos y visitantes a los que puedes escuchar, pero no ejecutar como a ellos les gustaría que fuera...

También ha sido complejo dotar a la Finca de la infraestructura y los espacios precisos para desarrollar holgadamente las actividades ecoturísticas, que se han diseñado en armonía con el entorno. Esta versatilidad permite acoger celebraciones de acontecimientos tanto de carácter social como corporativo, dando garantías para compartir y vivir experiencias únicas, al disponer de un ambiente pleno en biodiversidad.

¿En qué consiste un tour por la Ecofinca Nogales?

Una vez realizado el protocolo Covid-19, se pasa a mostrar las diferentes plantaciones de manga, maracuyá, aguacate, pitaya, hortícola, piña tropical, café, plantas aromáticas etc. Posteriormente seguimos con una demostración de desflorillado de una piña de platanera, así como su deshijado y explicación del ciclo de cultivo. A continuación se explican los métodos que se practican en la fertirrigación ecológica, con la elaboración de tes de compost "SEFEL".

Al finalizar se realiza una demostración culinaria y la posterior degustación de productos de la finca en la mayoría de los casos.

¿Cuál es el perfil de turista que se interesa por visitar su finca agrícola?

Principalmente son cruceristas de diversas nacionalidades y de todo tipo de profesiones, e incluso agricultores y ganaderos procedentes de Holanda, Alemania, Francia, etc...

Los turistas demuestran total satisfacción, pero lo que más les sorprende es el sabor de las frutas, tanto de mangas, plátanos, aguacates, maracuyá, peramelón, boniato (con mojo cilantro y/o pimienta) papas arrugadas con mojo, macedonia de frutas variadas, etc. Suelen preguntarnos dónde pueden adquirir nuestros productos en su país, bajo qué marca, e incluso nos han contactado para que le exportemos nuestros productos, principalmente plátanos, manga, aguacates y piña tropical.

¿Qué tipo de servicios y eventos suelen realizar con mayor frecuencia en la Ecofinca? ¿Qué capacidad tienen los salones?

Los servicios que ofrecemos suelen ser visitas guiadas,

celebraciones familiares (bautizos, bodas, comuniones, cumpleaños), hasta eventos empresariales. Además, también hemos recibido grupos de senderismo que escogen este lugar como punto para finalizar las rutas y posteriormente almorzar. Del mismo modo, también hemos recibido visitas escolares.

Nuestro salón tiene capacidad para 160 personas en interior y 100-120 en exterior, si bien ahora las restricciones Covid-19 no lo permiten.

¿Piensan que las visitas a fincas es una nueva tendencia para el turista? ¿Hay suficientes espacios donde se pueda conocer la cultura agraria de la isla?

Para recibir visitas se exige un acondicionamiento de los espacios, aseos adaptados, estacionamientos, accesibilidad, cumplimiento de medidas sanitarias, etc. No es tan fácil conseguir un lugar que cumpla con todos los requisitos y en el que las visitas no entorpezcan el trabajo del agricultor, pues ese trabajo, no puede parar.

¿Cómo contribuye vuestro proyecto al desarrollo de la isla? ¿Cuánto empleo genera la explotación?

La Ecofinca Nogales genera una oferta distinta para el visitante, con la venta, promoción y difusión de productos locales basados en una agricultura respetuosa con el medio ambiente y con el paisaje agrario propio de nuestra isla.

El proyecto requiere de personal para la adecuada atención a las personas que nos visitan, según el número de asistentes y duración de la actividad. Por ejemplo, para una visita de un crucero se requiere un monitor (guía-traductor), un cocinero y dos camareros, además de una persona del sector agrícola.

¿Qué consejo les darías a otros emprendedores que quieran abrir sus fincas o granjas al turismo?

Que se pongan en manos de profesionales para que el proyecto sea lo más completo y adecuado a las instalaciones que pretenden iniciar.

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



Diego Reyes El joven pastor



No es habitual conocer a un ganadero tan joven como Diego Reyes Martín. Desde pequeño le gustó la ganadería, era habitual verlo en las ferias insulares con sus toros y en las competiciones de arrastre de ganado.

Hace unos meses Diego se decantó por el pastoreo de la oveja canaria y por producir queso fresco 100% de oveja con cuajo natural, algo novedoso en la Isla.

Este garafiano de Roque Faro no solo se dedica a la ganadería, también lo podemos ver en alguna tarima con un acordeón y su grupo "Parranda Son del Norte".

Diego Reyes Martín

Queso Diego Reyes
Roque del Faro, 30. 38728 Garafía
Teléfono: 659 853 738
Facebook: @diego.reyesmartin

¿Cuál es el primer recuerdo que tienes vinculado al cuidado de los animales?

Siempre he tenido animales, el primer recuerdo que tengo es con los toros de mi abuelo. En mi casa siempre ha habido ganado como en casi todas las viviendas del medio rural. Yo comencé a los 12 años con las vacas y siempre he sido el que ha llevado el ganado vacuno.

¿Se puede ser ganadero sin vivirlo desde pequeño?

Claro que sí, tu puedes nacer en una familia de ganaderos y no gustarte el ganado y lo mismo ocurre en sentido contrario, si te gusta algo lo buscas y aprendes. En mi caso, es una cosa mixta, porque siempre hubo en mi casa animales, aunque mi familia no se dedicaba a la cría de ganado como una actividad principal, era más un complemento. Lo que nunca se hizo en mi casa fue elaborar queso y criar un rebaño tan grande de ovejas, eso lo he ido aprendiendo por mi cuenta.

¿Es complicado para los jóvenes dedicarse a la ganadería? ¿Qué tipo de apoyos recibiste para poner en marcha la actividad?

Si, para los jóvenes es muy complicado porque tienes que sacrificar mucho tu vida. La ganadería es muy esclavizante porque no tienes días libres, y para colmo la administración pública te exige muchos requisitos. Es irónico que la administración quiera que los jóvenes nos dediquemos al campo, pero después todo es un calvario administrativo. Pero bueno, si te gusta la ganadería y tienes paciencia con los animales y con la administración pública entonces éste sería tu trabajo ideal.

En cuanto a las ayudas, hasta el momento no he recibido ningún apoyo. Si es verdad que solicité la subvención de joven ganadero, pero todavía no ha sido resuelta. Ha sido todo a pico pala.

¿Qué significa para ti ser ganadero?

Para mi ser ganadero es cuidar a otro ser vivo como te cuidas a ti.

Ser un pastor es estar constantemente pendiente de tus animales y sacrificar parte de tu vida por su cuidado.

¿A que te dedicabas antes de ser ganadero?

Yo trabajaba como capataz en la BRIF (Brigada de Refuerzos de Incendios Forestales) en Puntagorda, y por un tiempo en la brigada de incendios del Cabildo. He pedido una excedencia y de momento no quiero regresar, he decidido trabajar por mi cuenta como autónomo de la ganadería y probar esta nueva faceta.

¿Conoces más jóvenes que hayan apostado por la ganadería?

De mi edad o más joven no conozco a nadie, y con unos años más, a muy pocos. Es normal que no los haya porque la normativa actual entiende que proteger el medio natural es no permitir sus usos tradicionales como la ganadería.

¿Por qué has cambiado la vaca palmera por la oveja canaria?

Por economía, la vaca palmera no me resultaba tan rentable. Tuve la oportunidad de alquilar una granja en San Antonio del Monte en Garafía, y me decante por ovejas, porque pienso que se adaptan mejor. Las ovejas soportan el frío y la humedad, y se adaptan muy bien a esta zona. De momento estoy contento con los resultados.

¿Cuántas ovejas tienes y de qué raza son?

Tengo entre pequeñas y grandes casi 200 ovejas canarias de leche, compradas la mayoría en El Hierro, porque aquí en la Isla no hay donde comprar cantidades grandes de ovejas que sean de leche. En este momento en La Palma soy el único que tiene una finca de ganadería exclusiva de oveja canaria de leche.

¿Qué diferencias hay entre el queso de cabra y el de oveja? ¿Qué variedades haces?

Esto es a gusto del consumidor, pero para mí el queso de oveja tiene más aroma, más sabor y es más suave. Además, ahora el queso de oveja es una novedad en la Isla, porque siempre se ha comercializado más el de cabra. La principal diferencia del queso que preparo es que lo hago con cuajo natural. Mi ganadería se basa en el pastoreo donde los animales se alimentan de hierba en libertad.

De momento hago queso fresco con humo y sin humo. En el futuro me gustaría hacerlo curado.

¿Cómo has aprendido a elaborar queso de oveja, porque no hay mucha tradición en La Palma de quesos exclusivos de oveja?

Aprendí a elaborar queso con Aurelio y Lucía, los dueños de quesos “El Palmar en Garafía”, que siempre han tenido rebaño de ovejas y han elaborado queso, y a quienes les agradezco su apoyo con las dudas que he tenido con las ovejas.

¿Dónde podemos comprar tus quesos? ¿Cómo lo está recibiendo la gente?

Lo están recibiendo muy bien, muchísimo mejor de lo que esperaba. Agradezco mucho a las tiendas que lo han querido distribuir y a los clientes que lo han querido probar. Todo lo que se ha producido se ha vendido en venta directa o en las tiendas que han apostado por el queso que hago.

Barlovento: Carnicería Manolo; Garafía: Udaco Llano Negro, Supermercado Las Tricias y Gasam Sociedad Coop; Los Llanos de Aridane: Ibéricos de La Palma; Puntagorda: Biogranel Puntagorda; Santa Cruz de La Palma: Centro los Balcones y Romina Toque de Oro; San Andrés y Sauces: Carnicería Manolo; Tijarafe: Biotienda Marisa y Stefan. Y en la isla de Tenerife: La Atrevida (La Laguna).



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



Cómo crear un destino turístico atractivo para teletrabajadores y nómadas digitales.

Una oportunidad para La Palma y el medio rural



Felipe Lorenzo Rodríguez

Técnico de Proyectos en ADER La Palma

El teletrabajo explotó, a nivel mundial, con la llegada de la pandemia de la COVID-19. Una forma de vida que ya practicaba un porcentaje de personas reducido, pero que con la crisis sanitaria ha llegado para quedarse.

Ante la caída total del turismo por la pandemia, Canarias reaccionó bien con una campaña institucional de atracción de teletrabajadores no residentes (remote workers) que trajo a las islas a un número importante de teletrabajadores y colocó a las principales ciudades del archipiélago, Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas de Gran Canaria, en el Top 10 de la "Nomad List", la lista de referencia mundial de los destinos más preparados y demandados para teletrabajar.

Durante el primer año de la pandemia, los alojamientos de La Palma también notaron la demanda de clientes que requerían, como condición de la reserva, de una conexión a internet de calidad en los alojamientos. Esta situación llevó a que la inmensa mayoría de propietarios/as solicitarán la instalación de fibra óptica en sus alojamientos o al menos de algún sistema de banda ancha.

Este nuevo segmento turístico ha hecho que muchos países y destinos turísticos hayan emprendido planes

de acción específicos para atraer a los "Nómadas Digitales", no solo porque estos amplían la estancia media en el destino y por tanto el gasto, sino también por su talento, lo que puede suponer una herramienta para impulsar la economía local.

En España, el Consejo de Ministros aprobó en diciembre de 2021 el proyecto conocido como "Ley de Startups", con el objetivo de activar las "visas para nómadas digitales", "atraer talento e inversión" y dar apoyo a "empresas de rápido crecimiento y base tecnológica". Con la recién introducida Ley de Startups, los extranjeros podrán vivir y trabajar en España de seis a doce meses sin necesidad de un visado oficial de trabajo, siempre que obtengan al menos el 80% de sus ingresos trabajando para empresas no españolas.

Este marco legal se hace necesario para que los extranjeros puedan vivir legalmente en un destino turístico durante un periodo superior a 3 meses y trabajar de forma remota.

Preparar un destino turístico para los nómadas digitales requiere de una buena oferta de alojamientos equipados con banda ancha y mobiliario cómodo para el trabajo. Así mismo, de actividades de ocio en el entorno pensadas para socializar entre ellos y con las costumbres locales y de infraestructuras como los famosos "coworking" para compartir sus conocimientos y los "colivings" para compartir vida y experiencias.

Trabajar es una acción y no un lugar. La tecnología ha eliminado muchas barreras del trabajo.

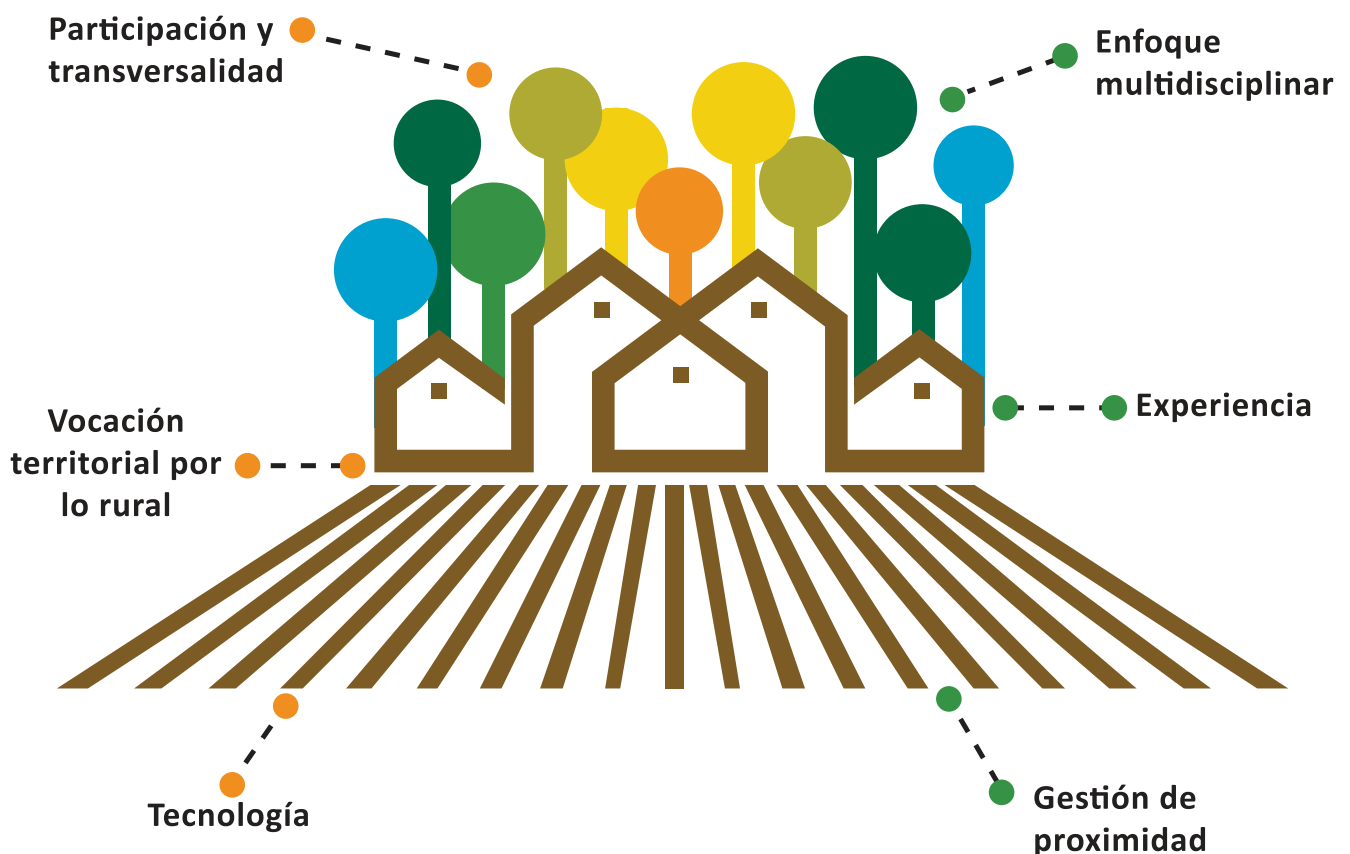
Para analizar las oportunidades que ofrecen los nómadas digitales al desarrollo turístico de la Isla y a su desarrollo rural, ADER La Palma ha creado una línea de trabajo denominada "Nómadas La Palma – nomadaslapalma.com" con el objetivo de agrupar toda la información de interés para los teletrabajadores y nómadas digitales que opten por la Isla Bonita como su próximo destino. Así mismo, se está trabajando con ayuntamientos para crear espacios colaborativos (coworking) y con los propietarios de turismo rural para ayudarles a entender este nuevo segmento del mercado.

CREAMOS FUTURO EN EL MEDIO RURAL

Conoce nuestra apuesta por la innovación y el desarrollo sostenible de la Isla

ASÍ TRABAJAMOS

ASÍ SOMOS



La Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, ADER La Palma ejerce de núcleo de convergencia y representación de particulares, entidades y agentes socio-económicos, con el fin de contribuir al desarrollo integral y sostenible de las zonas rurales de la isla de La Palma.

Desde la entidad gestionamos programas y proyectos públicos, así como estudios y servicios especializados de apoyo al desarrollo rural y a la pequeña y mediana empresa. Promovemos soluciones formativas para la inserción laboral, desde la innovación y el trabajo en red.





922 42 82 52

www.aderlapalma.org

Calle Trasera Doctor Morera Bravo, S/N
38730 Villa de Mazo, La Palma
Islas Canarias. España.

