

lunes 26 de mayo de 2025

La Laguna respalda la producción ecológica de cereales de variedades locales

La Asociación para la Producción y Transformación de Cereales cuenta con 35 hectáreas de cultivo en el municipio, una panadería ecológica, una cervecería artesanal y un molino de gofio



El Ayuntamiento de La Laguna, a través de la concejalía de Sector Primario, ha abierto una línea de colaboración y apoyo a las fincas de cereal en producción ecológica de la Asociación para la Producción y Transformación de Cereales (APTC), la única entidad de estas características en el municipio y una de las dos que existen en Tenerife.

La concejala de Sector Primario, Cristina Ledesma, ha realizado una visita a las zonas de cultivo de esta asociación, cuyo principal objetivo es desarrollar actividades dirigidas a la producción, en su mayor parte ecológica, de cereales de variedades locales, transformándolos artesanalmente en productos derivados como forraje, pan, cerveza, gofio, harina y malta. “Desde el Ayuntamiento creemos muy necesario

apoyar este tipo de iniciativas que favorecen las redes de comercio local, promueven la cultura y los valores de la elaboración tradicional, y trabajan por la conservación del suelo y la soberanía alimentaria”, señala la concejala.

La asociación actualmente está conformada por una panadería ecológica (Panes del Mundo), la cervecería artesanal Chutney (una de cuyas marcas se elabora a partir de grano ecológico de La Laguna, siendo la única de Canarias y de las pocas que hay en España), y el Molino de Gofio de Las Mercedes.

La superficie que se cultiva con el objeto de generar la mayor parte de las materias primas para estas industrias comprende unas 35 hectáreas, distribuidas entre Las Mercedes, San Lázaro y Los Baldíos, de las cuales en cultivo ecológico hay ya dadas de alta unas 15 hectáreas, si bien cada año esta cifra se incrementa y el objetivo es seguir creciendo en superficie cultivada y en ecológico.

La variedad principal que se cultiva es el trigo de barbilla, aunque se está trabajando en recuperar variedades locales y tradicionales foráneas que mejoren la diversidad, la productividad y la resiliencia de los cultivos.



Entre los principios fundamentales que promueve la asociación figuran la conservación de los suelos agrícolas, el cultivo ecológico libre de químicos sintéticos, apostar por la producción local y la soberanía alimentaria, el control de calidad de las distintas etapas del proceso de cultivo, desde la siembra hasta la elaboración final, el reconocimiento al trabajo y valores del productor agrícola y su producto y el fomento de la cultura agraria a través de acciones formativas y educativas, entre otros.

Entre los productos agrícolas de distintas variedades cosechados figuran trigo, cebada, centeno, avena, chochos, millo, paja y heno. Tras su apropiada transformación se obtiene forraje para el ganado local, gofio, harina de variedades locales y cultivo ecológico, malta para la elaboración de cerveza, y pan artesano, elaborado con harinas ecológicas y masa madre, siguiendo recetas tradicionales.