



ESPECIAL 3^{ER}. ANIVERSARIO

AGROPALCA

Publicación Trimestral de la Plataforma Agraria Libre de Canarias

Nº 13 Abril-Junio 2011



DE NUESTROS PRODUCTOS, LOS MÁS DULCES

Autora de la foto y composición de la portada: Ana Brígida de Aridane



Consuma productos de La Palma

BENEFICIOS PARA EL AGRICULTOR

BENEFICIOS PARA EL CONSUMIDOR



CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA DE LA PALMA

Las más frescas

Lavada, cortada y lista para consumir





AGROPALCA nº 13
Abril – Junio 2011



AGROPALCA es una revista de información agraria y pesquera, de ámbito regional, que publica trimestralmente la Plataforma Agraria Libre de Canarias (PALCA).

Dirección:

Amable del Corral Acosta

Editorial:

Carlos González García

Consejo Editorial:

Eusebio Francisco Murillo

José Benigno Simón Rodríguez

Jorge Luis Padrón Acosta

Coordinadora Contenidos Portada:

D^a. Ana Teresa Rodríguez Sánchez

Coordinadora Agricultura:

D^a. M^a Carmen Jaizme Vega

Coordinador Agroecología:

Prof. Antonio Bello Pérez

Coordinador Ganadería:

Dr. Juan F. Capote Álvarez

Coordinador de Pesca y Acuicultura:

Dr. Félix A. Acosta Arbelo

Coordinador Seguros Agrarios:

D. Roberto Martín Espinosa

Coordinador Periodismo Histórico:

Dr. Pedro N. Leal Cruz

Coordinador Recetas Cocina:

Prof. Téc. Sergio E. Rguez. Cruz

Fotografías:

PALCA

Lucio T. Hernández Cruz

Fotomecánica Siglo XXI S.L.

Edita: PALCA

Av. Tanasús nº 17 - Bajo

Apartado de Correos 233

38760 Los Llanos de Aridane

La Palma - S/C Tenerife

Tfnos.: +34 638 809 905

+34 638 809 907

Fax: +34 922 463 432

palcaopa@telefonica.net

Direcciones PALCA:

ISLA DE EL HIERRO

C/ Los Morros nº4 - Las Puntas

38911 La Frontera - El Hierro

S/C de Tenerife - Canarias

Tfnos. +34 638 809 908

+34 922 559 540

ISLA DE TENERIFE

C/ San Mauro nº 25

Las Rosas - 38631 Las Galletas

Arona - S/C Tenerife - Canarias

Tfno. +34 638 809 906

Fax: +34 922 733 224

josiro3224@orange.es

Diseño y maquetación:

Fotomecánica Siglo XXI, S.L.

Tfno. 922 621 145

Realización e impresión:

Gráfica LOS MAJUELOS S.L.L.

Tfno. 922 311 455

Depósito Legal: TF 1457-2008

ISSN 1889-4259

Si desea consultar AGROPALCA en formato digital, puede hacerlo en nuestra página www.palca.es
PALCA sólo se responsabiliza del contenido de los artículos firmados por los directivos de nuestra Organización.
Prohibida la reproducción parcial o total de cualquier información contenida en esta
Revista sin la autorización expresa de PALCA

EDITORIAL.-

CANARIAS Y LA BÚSQUEDA DE GATOS QUE LADREN.

Carlos González García 7

LA VOZ DE PALCA.-

TRES AÑOS MANTENIENDO EL TIPO. Amable del Corral Acosta 8

INDIGNADO. José B. Simón Rodríguez. 10

INCORPORACIÓN A AGROPALCA DE LA D^a. M^a CARMEN JAIZME VEGA... 10

EL ALMENDRO, LA ALMENDRA, LOS DULCES. Ana T. Rodríguez Sánchez... 11

PAC: ¿PARA QUÉ?, ¿PARA QUIÉN?. José Manuel de las Heras Cabañas. 12

A LA MEMORIA DE D. JUAN MANUEL FRESNO AZA. VETERINARIO DE LA

ISLA DE LA PALMA. Amable del Corral Acosta... 13

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS.-

EL ALMENDRO EN LA PALMA. César Martín Pérez. 15

LA HORTELANA Y EL HIPER. Wladimiro Rodríguez Brito... 16

D. MANUEL FRESNO, EL VETERINARIO. UN PROFESIONAL CON
DEDICACIÓN EXCLUSIVA Y UN PADRE EXCEPCIONAL.

M^a Rosario Fresno Baquero... 17

RESTOS AGRARIOS Y MANEJO DE SUELO EN AGROSISTEMAS

SINGULARES, PROYECCIÓN AMBIENTAL. Antonio Bello Pérez y otros. 18

EN DEFENSA DEL PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN. NO A LA IMPORTACIÓN

DE TRANSGÉNICOS. Pilar Galindo Martínez.. 19

EL PLÁTANO.-

SIN INVESTIGACIÓN NO HAY FUTURO. Ginés de Haro Brito.. 20

IR O NO IR, "ESKES Y YASTÁ". Antonio Javier Luis Brito... 22

¿CUÁNTAS PLANTAS DE PLATANERA CABEN EN UNA FANEGADA?.

Miguel Rodríguez Serrano. 23

CULTIVOS SUBTROPICALES.-

LA CARAMBOLA. Abilio F. Monterrey Gutiérrez. 24

MIRANDO AL TRÓPICO: LA GUANÁBANA, UN CULTIVO PARA CUIDAR

SU SALUD QUE SE PONE DE MODA. Carlos Noguerol Andreu... 25

OTROS CULTIVOS.-

POSCOSECHA DE FLORES. M^a Carmen Cid Ballarín. 26

I CONGRESO ESTATAL DE AGRICULTURA ECOLÓGICA URBANA Y

PERIURBANA: HUERTOS URBANOS Y DESARROLLO RURAL

SOSTENIBLE. José L. Porcuna Coto.. 27

GANADERÍA.-

LA PSEUDOGESTACIÓN O HIDRÓMETRA EN LA CABRA: INCIDENCIA

Y CUADRO CLÍNICO. Miguel Batista Arteaga. 28

UTILIZACIÓN DE PASTA DE CUAJO NATURAL DE CABRITO EN LA

ELABORACIÓN DE LOS QUESOS TRADICIONALES. M. Fresno y S. Álvarez. 29

ESTUDIO MORFOLÓGICO DEL RATONERO PALMERO.

Morales de la Nuez, AJ y otros. 30

RED IBEROAMERICANA SOBRE LA CONSERVACIÓN DE LA

BIODIVERSIDAD DE LOS ANIMALES DOMÉSTICOS (RED CONBIAND).

Juan Vicente Delgado Bermejo.. 31

ARTÍCULOS DE INTERÉS AGRARIO.-

EL PROYECTO FORESMAC. Miguel Ángel Morcuende Hurtado... 32

INTEGRACIÓN DE MICROORGANISMOS BENÉFICOS (HONGOS,

MICORRÍFICOS Y BACTERIAS RIZOSFÉRICAS) EN AGROSISTEMAS DE

LAS ISLAS CANARIAS. A.S. Rodríguez Romero y M.C. Jaizme Vega... 33

LOBOS CON PIEL DE CORDERO: NO TODO EL MONTE ES ORÉGANO.

Juan Manuel Hernández Rodríguez. 34

PESCA Y ACUICULTURA.-

LOS PROBIÓTICOS EN ACUICULTURA. Lorena Román Fuentes y otra... 35

PERIODISMO HISTÓRICO.-

SOBRE EL VINO CANARIO MALVASÍA. SU REFERENCIA EN WILLIAM

SHAKESPEARE. EL MALVASÍA PALMERO (PALMSACK) EN GEORGE

BERKELEY. Pedro Nolasco Leal Cruz. 36

COCINANDO CON LO NUESTRO.-

CAZUELA DE HÍGADO. Sergio E. Rodríguez Cruz. 37

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Abril-Junio 2011). 38

III ANIVERSARIO



La Junta Directiva Regional, los Consejos Insulares de La Palma, El Hierro y Tenerife y todos los que conformamos PALCA, queremos mostrar un año más

NUESTRO PROFUNDO AGRADECIMIENTO

A todas aquellas personas, instituciones, organismos, entidades y empresas que han hecho posible que, con este número, nuestra revista, que es la vuestra, haya alcanzado su tercer año de existencia. Especial reconocimiento a nuestros coordinadores de sección, articulistas y correctores que con sus textos y trabajo han logrado que AGROPALCA sea una publicación de transferencia de información y tecnología, demandada más allá de nuestra CC.AA., motivo que nos indujo a confeccionar nuestra página

www.palca.es

A las Instituciones y Organismos Oficiales que han apoyado esta iniciativa, animándonos a continuarla. A los anunciantes de organismos, entidades y empresas, del más pequeño al más grande, que han hecho posible que AGROPALCA esté en sus manos o en la pantalla de su ordenador

A Fotomecánica Siglo 21 S.L. y Gráfica Los Majuelos, S.L.L. por el gran trabajo de diseño gráfico, fotomecánica e impresión que han realizado durante estos tres años.

Y a aquellas cuatro personas que presidieron la presentación en sociedad de AGROPALCA, por el valor que tuvieron para secundar aquella aventura, por el ánimo que allí nos infundieron y el continuo apoyo que durante estos años nos han venido demostrando.



José L. Perestelo Rguez.
Ex-Pte. Cabildo La Palma
Parlamentario Regional CC



Ernesto Aguiar Rodríguez
Ex-Dtor. Gral. de Desarrollo
Rural del Gob. de Canarias



Alejandro Brito G.
Director Insular Admón.
Gral. Estado en La Palma



César Martín Pérez
Consejero de Agricultura
del Cabildo de La Palma

A todos, GRACIAS, MUCHAS GRACIAS, POR HABER CONFIADO EN NOSOTROS.

EQUIPO HUMANO DE AGROPALCA

DIRECCIÓN, EDITORIAL, CONSEJO EDITORIAL, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN



Amable del Corral A.
Dirección



Carlos Glez. García
Editorial



José B. Simón Rguez.
Consejo Editorial



Eusebio Fco. Murillo
Consejo Editorial



Jorge Luis Padrón A.
Consejo Editorial



José I. Rguez. Glez.
Maquetación



Félix R. Díaz Pérez
Impresión



AGROPALCA

COORDINADORES DE LAS DISTINTAS SECCIONES



Ana T. Rodríguez S.
Contenidos Portadas



Antonio Bello Pérez
Agroecología



Juan Capote Álvarez
Ganadería



Mª Carmen Jaizme V.
Agricultura



Roberto Martín E.
Seguros Agrarios



Félix Acosta Arbelo
Pesca y Acuicultura



Pedro N. Leal Cruz
Periodismo Histórico



Sergio E. Rguez. Cruz
Recetas de Cocina



Lucio Hrdez. Cruz
Fotografía

Insertamos seguidamente, por riguroso orden cronológico de aparición,
las fotografías de los articulistas y los nombres de los anunciantes.



Gerardo Hdez. Rguez.



Mª Rosa de Haro B.



Ginés de Haro Brito



Manuel Lorenzo P.



Abilio Monterrey G.



José M. Lorenzo F.



Alfredo Lacasa P.



Inmaculada Rguez. T.



Agueda Glez. Rguez.



Isabel Moreno Indias



Mª Rosario Fresno B.



Mª José Suso Llamas



José M. García B.



Pedro A. Cabrera P.



Isabel T. Brito Izq.



Miguel Leal Cruz



Juan J. García Fdez.



Cosme García Fco.



Rodrigo Rodríguez P.



Juan M. Suárez Rguez.



Cristina Rguez. P.



Pablo Domínguez C.



Mª Rosa Glez. López



David Sánchez Carpio



†Antonio M. Díaz R.



Jesús Corvo Pérez



Félix M. Medina



Susana Corbacho A.



Rafael Ginés Ruiz



Manuel Pérez Rocha



Julio J. Cabrera R.



Pilar Galindo Mtnéz.



Fco. Rguez. Noguérón



Pedro M. Hdez. D.



Moneyba Parrilla G.



Andrés Borges Rguez.



Joan M. Mesado M.



Antonio J. Glez. Díaz



Rubén Quintana G.



Sebastián Paez Lama



Juan Luis Rguez. L.



José A. López Pérez



Juan M. Hdez. Rguez.



José M. Heras C.



Wladimiro Rguez, Brito



Antonio J. Luis Brito



Miguel Rodríguez S.



Carlos Nogueroles A.



Mª Carmen Cid B.



José L. Porcuna C.



Miguel Batista A.



Antonio J. Morales N.



Juan V. Delgado B.



Miguel Morcuende H.



Ana S. Rodríguez R.



Lorena Román F.

INSTITUCIONES Y EMPRESAS

EXCMO. CABILDO INSULAR DE LA PALMA - CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE - SAT IDAFE CONSTRUCCIONES Y REFORMAS JOSÉ FRANCISCO MARTÍN RODRÍGUEZ - HOTEL TROCADERO PLAZA - LA PROSPERIDAD SOC. COOP. DEL CAMPO - FOTOMECÁNICA SIGLO 21 S.L. - BASF THE CHEMICAL COMPANY: QL AGRI 35 - BOLSA DE AGUAS DE LA PALMA S.A. - EUROPLÁTANO A.I.E. - CONSECA CONSTRUCCIONES COMERCIAL FERREPALMA S.L. - GRÁFICAS LOS MAJUELOS S.L.L CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA S.L. - CONSTRUCCIONES J. ADELTO S.L. - S.A.T. FRUTAS DE EL HIERRO - ANRA MUEBLES Y DECORACIÓN CAJASIETE - ANTONIO PERDOMO SANTOS - SEMILLAS DEL CARIBE LIBRERÍA PAPELERÍA TIJARAFE - TIFOISE S.L. - INVERMIRA S.L. CONSTRUCCIONES Y EXCAVACIONES RALCA - SOC. COOP. VOLCÁN DE SAN JUAN - TALLER CUTILLAS S.L.



Canarias y la búsqueda de gatos que ladren



Concluido el primer semestre del año, ya se ha producido la fiesta de la participación democrática en la que como ciudadanos el pasado día 22 de mayo dimos a tirios y a troyanos las riendas de nuestros destinos para los próximos cuatro años en nuestras instituciones de representación.

En la anterior entrega se planteaba el combate electoral como un momento donde competían tres perdedores, como un juego a tres en que siempre hay un jugador fijo y donde por interesada reglamentación electoral,

que no de participación ciudadana, muchos votos de fuerzas minoritarias quedarían fuera del juego participativo. A fecha de hoy, muchos miles de votos de las urnas canarias no tienen representación, otros muchos están sobre-representados y es ahora cuando comienza un auténtico baile de magos donde un trío conocido decidirá nuestros destinos.

En la actualidad, el mundo asiste a un espectáculo donde una serie de fuerzas globales han alterado gradual, y en ocasiones clandestinamente, el mundo tal y como lo conocíamos. Podemos decir que asistimos a la destrucción del estado social de derecho para pasar a la entronización absoluta del capitalismo de mercado que genera una competencia estresante, pues los mercados competitivos crean ganadores y perdedores. Por ello, asistimos a un persistente y cada vez más amplio cuestionamiento de la justicia por el modo en que la competencia sin trabas distribuye sus bancos de beneficios y crea sus campos de pobreza.

Sin duda, también en **Canarias**, el dibujo del nuevo mundo actual nos da mucho que temer, incluido el desarraigo de fuentes de identidad y seguridad anteriormente estables, debido al rápido cambio que se produce por las crecientes disparidades en la distribución de la renta y donde se nos obliga a aceptar los beneficios a escala global de los mercados como escalera de salida de la pobreza, pero donde no se garantiza ningún tipo de justicia que no pase por las manos de los poderosos.

Como cualquier persona de mentalidad social, creemos que la participación y la justicia distributiva son la frontera más importante de nuestras vidas. En definitiva, una vida entre todos y con todos. En la otra cara está el miedo que sentimos a todo lo que nos supera por desconocido, lo que se nos acerca por extraño, lo que no queremos aceptar por los propios prejuicios. Por ello, **"la solidaridad concede a la humanidad la capacidad de inaugurar toda una nueva serie de empeños y eso exige claramente una nueva manera de pensar y de hacer las cosas"**.

Ahora, **Canarias** está en la búsqueda de gatos que ladren cuando se abre el panorama de gobiernos regional, insulares y locales con acuerdos antes imposibles y contradictorios entre **Canarias**, sus cabildos y municipios. Esos acuerdos los han pedido los ciudadanos y ahora algunos tendrán que demostrar que están ahí para **"servir a Canarias"** y no para servirse de ella, lo que en muchos casos ya será una novedad. Tendrán que demostrar que lo que fue negro, lista más votada que no se la deja gobernar, ahora es blanco y reclaman casi ofendidos lo mismo que hace cuatro años no permitieron en el gobierno de **Canarias** y otras instituciones.

Y ha llegado el 15-M, con nuestros jóvenes en las plazas del país reclamando atención a sus problemas y necesidades y diciendo alto y claro que queremos: **"políticos que nos representen y resuelvan los problemas de nuestra vida diaria, que sean austeros y que después de dos legislaturas vuelvan a sus casa con las manos y los bolsillos limpios y que dejen fuera de juego a todos aquellos metidos en casos de corrupción, comenzando por ellos mismos y sus propios compañeros de partido"**.

Un par de reflexiones para nuestro sector primario. Cuando se inicie un nuevo mandato de cuatro años no podemos seguir oyendo a nuestros representantes la misma canción y la misma letra de **seguras promesas de mejora, de más subvenciones y de "hacer las cosas bien"** o del siempre valioso **"llamamiento a la unidad"**. Basta con preguntarnos que se ha hecho desde

la consejería responsable del gobierno canario para integrar en una misma cadena al productor, distribuidor y consumidor en nuestra tierra, con transparencia y estabilidad de precios. Cuando seguimos recibiendo millones de turistas al año, y se pregona desde el propio gobierno que **"vivimos del turismo"**, no vemos que se haya integrado a agricultores, pescadores y ganaderos en la cesta de la compra hotelera y el abastecimiento de grandes superficies y cruceros, así como en el regalo a nuestros visitantes de nuestros productos en cualquiera de nuestras islas, reclamo turístico que realizado a conciencia rinde más frutos a largo plazo que muchas promociones turísticas de alto copete y grandes viajes de unos cuantos y que, además, puede salir hasta más barato que tirar el producto al vertedero en épocas de producciones excedentes.

Asimismo, estamos viendo claramente que quien tiene el garrote te puede machacar con o sin razón, mientras no cambien las formas de actuar y los sectores estén más unidos y defiendan mejor sus propios intereses, ante cualquier acusación injustificada de sectores de la alimentación europeos que vean esa acusación como una ventaja de mercado. Pues ¿cuánto tardará en recuperarse el mercado de exportación hortofrutícola español ante un comportamiento que se ha **"saltado todos los protocolos de seguridad e información al consumidor europeo"**, creando una alarma injustificada sobre productos y países concretos?

Cuando se tiene tanto poder de decisión en cualquier ámbito europeo como lo tiene **Alemania**, debe usarse ese poder con tanta precaución como de amplitud y capacidad se dispone. Parece claro el aviso para todos y más aquí en **Canarias**. Si el sector primario no se une de costa a montaña, de mar adentro a bajura, de ganadería intensiva a extensiva y tiene en el gobierno de **Canarias** quien lo represente con el conocimiento que el sector se merece, estaremos a un paso de que en cualquier momento una alerta sanitaria, provocada por intereses económicos de otros, nos deje en tiempos de economía de supervivencia. ¿O tendremos que comenzar a vacunar nuestros cultivos y animales con vacunas que nos vendan ellos mismos?

Pero acabamos de tener elecciones y ahora los que compongan el gobierno de **Canarias, Cabildos y Ayuntamientos** deben estar, todos sin excusas, a la altura de los ciudadanos y sus necesidades con claridad, austeridad y transparencia. Eso es lo que han pedido claramente sus ciudadanos, junto a unas reformas en las vías participativas que deben llevarse a cabo rápidamente, pues una sociedad se enriquece y fortalece con más participación, mientras que se empobrece cuando los ciudadanos dan la espalda a sus propios destinos, visto que quien no les deja participar ha pasado por los juzgados y puede estar en trámites de acabar acusado de corrupción de los dineros públicos.

No podemos volver a vías trilladas ni a doctrinas antiguas para resolver problemas nuevos, que esas mismas doctrinas han creado. Y no podemos, en ningún lugar, permitimos representantes que conciban sus cargos como faraones a los que debemos obediencia ciega, sino como lo que son, administradores temporales de nuestras instituciones democráticas.

P.D. **Canarias** investiga las propiedades del plátano y su uso como **supositorio-vacuna** para todo el mercado hortofrutícola europeo en una situación de grave crisis alimentaria.

**AGROPALCA APORTANDO IDEAS PARA
EL CAMPO CANARIO.
LO QUE HEMOS HECHO SIEMPRE.**

CARLOS GONZÁLEZ GARCÍA,
Consejero del Consejo Insular de PALCA-Tenerife
10-06-11



Tres años manteniendo el tipo



Cuando usted esté hojeando el presente número, AGROPALCA habrá cumplido tres años de vida. No ha sido una senda de rosas la que hemos recorrido, pero con el respaldo de las instituciones y empresas que han confiado en nosotros, el apoyo incondicional de nuestros articulistas que siempre han estado a nuestro lado aportando transferencias de conocimientos y tecnologías, con el ánimo que nos

infunden todos ustedes, los que nos leen, y el esfuerzo continuado del equipo que hacemos esta publicación, hemos llegado aquí no sin antes salvar muchos escollos.

Un trienio trasladando a nuestros lectores una información veraz y objetiva, plural y libre, donde ha tenido cabida cualquier tipo de opinión, reflexión o pensamiento, manteniendo así la línea editorial que apuntamos en el primer número. Esperamos haberlo conseguido, juzguen ustedes mismos.

Entrando en materia, pedimos a los políticos que tengan la responsabilidad de gobernar Canarias los próximos cuatro años, que se preocupen más por nuestro agro o estará condenado a una muerte planificada en breve tiempo. Hasta ahora, sus mayores esfuerzos se han encaminado a buscar subvenciones para el sector, despreocupándose de lo demás. Los canarios somos excelentes productores pero adolecemos de la suficiente cultura comercial, tan importante y necesaria en los tiempos que corren, y nuestra administración no ha mostrado el interés preciso en formar en este aspecto a los agricultores y ganaderos de esta tierra. Ya va siendo hora.

Ante esto, hemos de decir: "miope decisión de nuestros políticos en todas las instituciones" por pasarse la vida mirando a Madrid y Bruselas. Mientras, el sector sumido en una profunda crisis, los comerciantes forrándose a costa de imponer amplios márgenes de beneficios a su gestión, acogotándonos hasta el punto de pretender hacernos desaparecer, y los consumidores teniendo un difícil y costoso acceso a nuestros productos. A los hechos nos remitimos.

Ejemplo claro de la voracidad de algunos operadores comerciales, es el intento de entrar piña tropical en nuestra Comunidad. Según reza en la etiqueta del envase: "Piña entera, natural, pelada. 100% fresco y natural. Sin conservantes ni colorantes". Pretendiendo con este formato, eludir la Orden Ministerial del 12-03-87 que establece barreras fitosanitarias en Canarias y, a ser posible, presionar lo suficiente para derogar la misma y, de paso, acabar con nuestra agricultura y ganadería. Esto hay que pararlo, y decirles a los políticos que ciertos documentos antes de firmarlos sería conveniente leerlos varias veces.

Algunos operadores comerciales y del sector turístico, ganas no les faltan para liquidar este asunto. ¡Háganlo!... Después contratarán a los campesinos con sueldos dignos para cuidar el paisaje y el medio ambiente, porque de lo contrario los turistas contemplarán campos abandonados donde antes habían explotaciones agrarias y se preguntarán: ¿Dónde han ido a parar los miles de millones de euros que hemos enviado a Canarias para el sector?. Sres. políticos, esto no es sostenibilidad.

A las grandes superficies implantadas en Canarias, un aviso: Cuidado con la seguridad alimentaria. ¿Qué pasa con la trazabilidad?...¿Y la calidad?...¿Sres. del ICCA, ésta no es también su competencia?...¿O es que ustedes sólo están para jorobar a los más débiles de la cadena: los agricultores y ganaderos?.

Si consiguiesen derogar la citada Orden Ministerial, es posible que los barcos bananeros procedentes de Centroamérica y del Hemisferio

Sur hiciesen escala en Canarias y conociendo nuestra idiosincrasia, el subsector platanero podría desaparecer a pesar del lobby de la APEB en Bruselas y lo que nos cuesta, que ya nos gustaría conocer como se gasta su presupuesto.

Bajando la escala, nos encontramos con la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN), para la que los plataneros sólo existimos para céntimo a céntimo, euro a euro, cubrir presupuestos millonarios de los que no se nos rinden cuentas, o mejor dicho, según el Sr. Presidente de ASPROCAN, en la reunión celebrada en el Polideportivo de Breña Alta con agricultores plataneros de La Palma, el pasado veintinueve de abril, nos manifestó que sus agricultores conocen las cuentas de ASPROCAN y sus presupuestos, mientras que los del resto de OPPs somos ignorados para presentarnos las mismas.

Sr. Presidente, Ud. es el Presidente de todos los plataneros, no de unos cuantos, y dice que nos representa, por tanto ríndanos las cuentas públicamente.

A la vista de los "éxitos" conseguidos en la comercialización del plátano en los últimos años, donde en el 2010 tiramos a los barrancos treinta y seis millones de kilos y dado el crecimiento experimentado en el consumo interno de Canarias que superó el 17%, deberíamos coger a esos profesionales que han sido capaces de tal proeza, digna de registrarla en el Libro Guinness y hacer un concurso de ideas a fin de mejorar nuestro mercado tradicional de Península y Baleares, donde crecimos el último año, en la misma proporción que dejaron de entrar bananas.

Sres. de ASPROCAN, ¿no creen ustedes que ha llegado la hora de hacer un concurso público, serio, de ideas y a partir de ahí decidir lo que se va a hacer con la publicidad del Plátano de Canarias?.

Mientras unos disfrutan con que la mano de Dios haya resuelto el problema de la comercialización del plátano el presente año, otros estamos sumidos en una profunda crisis económica por las pérdidas acumuladas de años anteriores. Aprovechemos estos tiempos de tranquilidad aparente de los mercados para solucionar cuestiones de amplio calado que nos ayuden a afrontar tiempos inciertos. No nos olvidemos del noviembre negro del 2009. Más vale prevenir que curar.

Al igual que cuando hay que "rajar" somos los primeros, cuando tenemos que apoyar no nos rezagamos. Nos referimos al trabajo que está llevando a cabo el eurodiputado del PP, D. Gabriel Mato Adrover, como ponente en la Reforma del POSEI. Gabriel, estamos contigo, es necesario incrementar la ficha financiera, no sólo la del plátano, sino también la de las producciones destinadas al mercado interior y la de ganadería, que buena falta nos hace para depender menos del exterior y sacar a estos productores de la penuria en que están sumidos.

A algunos la avaricia les rompe el saco, ellos saben a quienes nos referimos, conocemos además de su linaje sus actuaciones. Si se tercia, llegado el momento, podremos sacarlas a la luz. Chapó Gabriel.

Como a perro flaco todo son pulgas y, por si no tuviésemos suficiente con los precios de ruina percibidos por los plataneros el año 2010, llegó el pasado dieciséis de abril y una nueva desgracia se cebó con el sector agrario de la isla de La Palma, la rotura de La Laguna de Barlovento, la mayor balsa de Canarias, y con ella la pérdida de más de millón y medio de metros cúbicos de agua rumbo al mar, arrasando a su paso una veintena de fincas de platanera. La segunda avería grave que registra en su historia, la primera, en el año 2005, en el fondo, fue necesario hacer un vaciado total para repararla.

Por ser miembro, en representación de PALCA, de la Junta de Gobierno del Consejo Insular de Aguas de La Palma, Organismo



Autónomo del Cabildo Insular, y después de asistir a la sesión extraordinaria de su Junta General, donde el equipo técnico que investiga la rotura presentó un informe preliminar de las posibles causas, pendiente de que se llevasen a término los trabajos de limpieza de la galería de servicios para tener más datos.

PALCA reunió su Consejo Insular y la Junta Directiva Regional, acordando por unanimidad:

1.- Solicitar al nuevo equipo que gobierne el Cabildo Insular, que se nombre un Consejero Delegado de Aguas, que asuma todas las competencias hidráulicas de la isla con la responsabilidad de llevarlas

a buen término.

2.- Se determine de manera fehaciente la altura máxima de agua que puede soportar el embalse, la Laguna no puede seguir siendo un laboratorio experimental, con graves fallos cada cinco años que bien caros nos cuestan.

3.- Se convoque a los miembros de la Juntas de Gobierno y General, con la periodicidad que recoge el Estatuto Orgánico del C.I.A.P. No está bien tener conocimiento de algunos asuntos por los medios de comunicación.

Recordamos que nuestra Organización fue miembro de la Co-

misión de Seguimiento de los Trabajos de Reparación de La Laguna de Barlovento en la avería del año 2005, e hicimos un enorme esfuerzo por estar presentes en la obra en los distintos momentos de su ejecución.

Queremos desde estas líneas felicitar por partida doble a la **S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma, "Vega Norte"**, perteneciente al C.R.D.O. Vinos "La Palma", por la **Medalla de Oro** que obtuvo en el **Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2011** con su **VINO BLANCO 2010**. (*Listán Blanco* 87% y *Albillo* 13%) y por la **Medalla de Oro** conquistada en el **Concurso Mundial de Bruselas** por su **VINO BLANCO ALBILLO 2010**, certamen al que se presentaron 6.964 vinos del mundo.

Extensiva nuestra felicitación al profesor del Departamento de Entomología y Patología Vegetal de la Universidad de Auburn (Alabama), **Rodrigo Rodríguez Kábana**, gran amigo, *palmero de corazón* y colaborador habitual de AGROPALCA, por su nombramiento como **Miembro de la Academia Nacional de Inventores de EE.UU.**

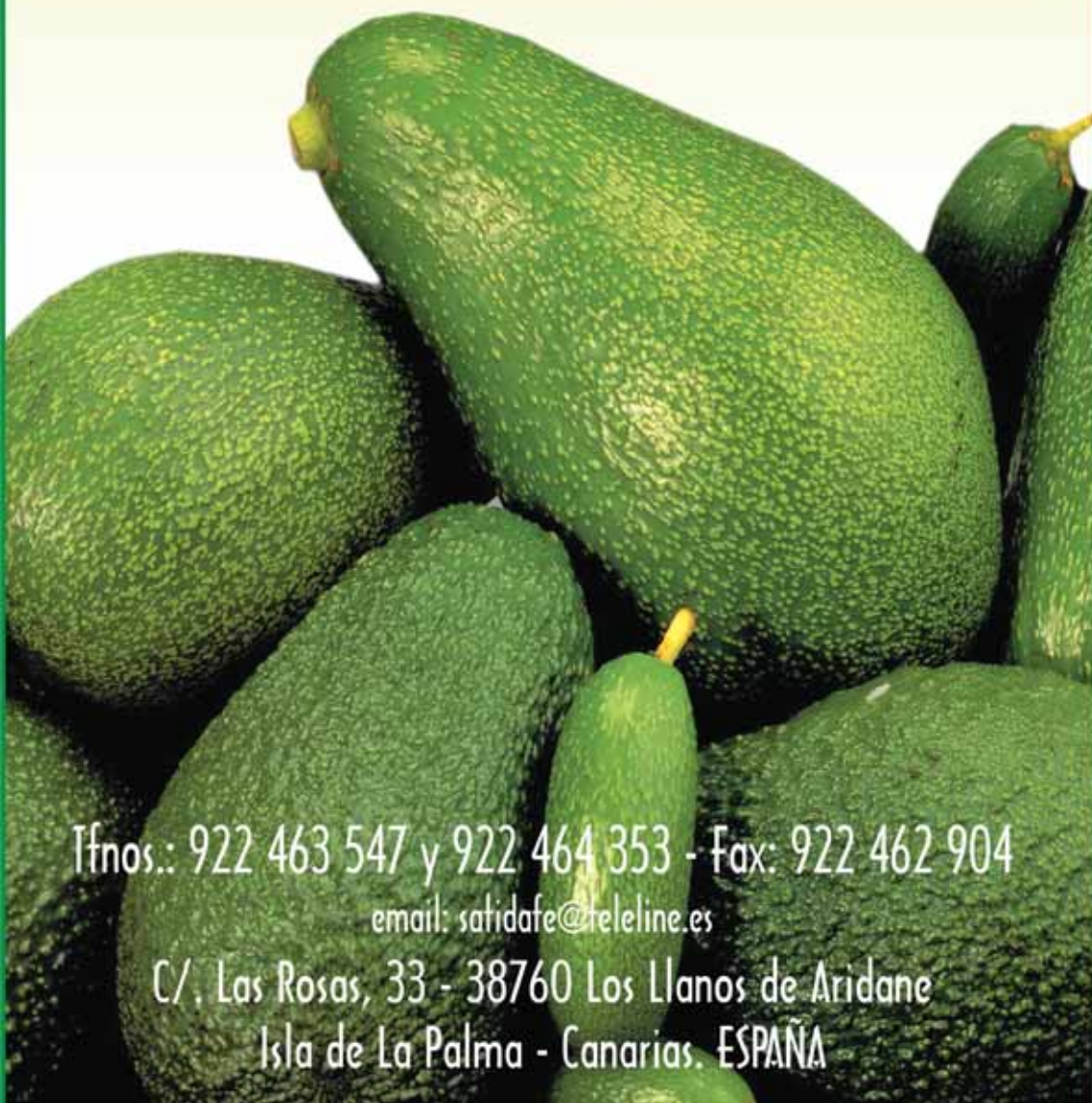
Nos sumamos al Homenaje que le tributó el Colectivo SUMARTE, el pasado cuatro de junio, en la Casa Salazar de Santa Cruz de La Palma, a **Abilio Fidel Monterrey Gutiérrez** por *toda una vida dedicada al sector primario*. Abilio es técnico del Servicio de Agricultura del Cabildo de La Palma y ha venido colaborando con esta revista desde su primer número. **Un gran profesional en todos los aspectos de la vida**. Allí estuvimos.

Y para terminar, queremos mostrar nuestro pesar a M^a Carmen Jaizme Vega, recién incorporada a nuestro staff, y a toda su familia por la reciente muerte de su padre.

S.A.T. IDAFE



EXPORTACIÓN DE AGUACATES: CANARIAS, PENÍNSULA Y EXTRANJERO



Tfnos.: 922 463 547 y 922 464 353 - Fax: 922 462 904

email: satidafe@teleline.es

C/. Las Rosas, 33 - 38760 Los Llanos de Aridane
Isla de La Palma - Canarias. ESPAÑA

Amable del Corral Acosta
Presidente Regional de PALCA
20-06-11



Indignado



En mi anterior artículo, en AGROPALCA N° 12, manifestaba mi insatisfacción con la situación actual, exponía las razones y el derecho a la desobediencia de la sociedad civil. El 15 de mayo pasará a la historia por las manifestaciones ejemplares en las distintas plazas de España y en otras naciones, para pedir más justicia social y una democracia diferente, entre otras cosas.

Una juventud que se manifiesta porque siendo la generación más preparada que hemos tenido nunca, se ven sin trabajo, sin perspectivas de futuro, pidiendo una regeneración democrática y una actuación de cambio en lo financiero y económico, pues no pueden entender que un mercado decida sobre sus vidas.

¿Al servicio de quienes están unas “agencias de calificación” privadas, que señalan y propician el “ataque” de unos especuladores de las finanzas?, ¿Cómo se puede dar por bueno un sistema que permite paulatinamente estrangular la economía de una nación hasta límites de quiebra?. Para enriquecer a unas minorías y empobrecer a las mayorías, ¿Por qué se permiten los paraísos fiscales, refugio para estos y otros piratas de siglo XXI?.

AVARICIA sin límites de unos pocos que no entienden que un día, que no se sabe cuál, se irán con un pijama puesto y nada más.

Malos vientos soplan para nuestra agricultura. En los distintos debates políticos, el sector primario apenas lo tocan, “pasan de puntillas”. Tremenda miopía política, pues si hoy somos 7.000 millones a comer, en el 2050 se estiman 10.000 millones de habitantes, eso sí, mucho hablar de turismo y construcción que también son necesarios, faltaría más.

El año 2010 fue un desastre para el plátano, lo que no estoy seguro

es si el desastre fue natural o artificial, con unos informes del que fuera Director de Desarrollo de Negocio, diciendo que la fruta llegaba al mercado con exceso de llenado, sin vida comercial y que de esta forma era imposible conseguir precio, no se puede entender que nadie tomara las pertinentes medidas para remediarlo.

Encajonado el informe B. Ideas, eliminado el Director de Negocio, descartado y finiquitado el proyecto de comercialización conjunta, caja única, calidades unificadas, oferta única, y todo lo demás, ¿Qué nos queda?. Estamos como al principio, que probablemente es en realidad lo que siempre se ha querido, pues, simplificando esto, estaríamos mandando al paro a un buen número de suelditos redundantes.

Bueno, a seguir cada OPP por su cuenta, da lo mismo la EFICIENCIA, pero eso sí, pidiendo y con la mano puesta.

¿Y qué hacemos con el año 2011?. Espero no lo toquen que con el 2010 supongo ya aprendieron algo, sean ustedes felices que yo paso, pues estoy hasta las narices. En distintas ocasiones tanto por escrito como verbalmente, he dicho que se condicionen las ayudas a que se hagan los deberes en casa, o lo que es lo mismo unir el sector para ser competitivos en el mercado, bajar costes en la compra de insumos, en el transporte, etc. **NO SE HA QUERIDO HACER.**

Me queda la esperanza, ya que nosotros no somos capaces, de que al parecer, a partir del año 2013, la Unión Europea condicionará las ayudas a las explotaciones agrarias sobre la base de la EFICIENCIA, pónganse a trabajar en la dirección correcta, que nos queda poco tiempo, y ante el vicio de pedir está la virtud de no dar.

José B. Simón Rodríguez

Secretario Insular de PALCA en Tenerife.

MARÍA DEL CARMEN JAIZME VEGA



En este número se incorpora a la plantilla de AGROPALCA otra mujer con la misión de coordinar la Sección de Agricultura de la Revista.

M^a Carmen Jaizme Vega nació en Las Palmas de Gran Canaria. Se Licenció y Doctoró en Ciencias Biológicas en la Universidad de La Laguna. Desde principios de los años ochenta es investigadora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), donde actualmente es Coordinadora de Programas de Investigación y del Departamento de Protección Vegetal.

Su área de trabajo se centra en los microorganismos benéficos del suelo (hongos micorrícicos y bacterias rizosféricas) y su investigación va dirigida a evaluar las posibilidades de aplicación de dichos microorganismos en la agricultura con el fin de mejorar la fertilidad del suelo y la salud de los cultivos dentro del marco de la agroecología. Es autora de numerosos artículos científicos y de divulgación, y ha dirigido más de cincuenta trabajos de investigación (proyectos, tesinas y tesis).

Es miembro de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE), de la Sociedad Española de Fitopatología (SEF), y del Centro de Estudios Rurales y Agricultura Internacional (CERAI).

Desde estas líneas, el equipo que hace posible esta publicación se siente orgulloso de que cada día sea mayor el número de mujeres que colaboran con AGROPALCA y quiere agradecer a Meri el que haya dado este paso. Bienvenida a ésta, tu casa, y de corazón, te deseamos lo mejor entre nosotros.



El Almendro, Las Almendras, Los Dulces



El **Almendro**: una pieza anclada en la Naturaleza de nuestra isla, un paisaje, un cuadro con los colores del descanso, un futuro con aire para respirar.

La Almendra: el estuche de la vida.

Los dulces de almendra: máquinas de la felicidad, engranajes perfectos que facilitan las actividades de la rutina doméstica. Retrocediendo en el tiempo, rememorar aquellas bodas, bautizos y comuniones con un banquete, con diversidad de dulces acompañados por una buena mistela, donde se sentía que la fiesta era la casa, el entorno de la familia y en ello estaba gran parte de la

dicha; ese lugar seguro en el que nos encontramos con nosotros mismos, con los nuestros, el sitio al que siempre queremos volver. **Nuestras tradiciones**, una forma de contar la vida, un escape...

Por eso, sin ánimo de minimizar ni un ápice la importancia de aquellos que forman parte del panorama agrario, que nos hacen llegar esas suculencias que serán reconocidas por las generaciones futuras, para todos, **un premio de cinco estrellas por hacernos más felices y acercarnos a la dicha suprema, "el gusto"**.



Confieso mi adicción a lo dulce, a esas tiendas, mercadillos o casas de artesanos/as por las que me dejo arrastrar sin prisas, para encontrar ese tentador tesoro inesperado, **único, los dulces de almendra**. Todos me gustan, pero si me dejan elegir, nada como una porción de **queso de almendra**.

Como vivo en Los Llanos de Aridane (La Palma), tengo mi artesana particular, muy cerca, en Los Barros, se llama D^a Carmen. Me dirijo a ti, Carmen: mezcla, fusión, mestizaje, todo se funde con una soltura fresca, con una destreza natural y el aderezo decisivo e insustituible de la mano personal. Carmen, eres admirable. Creo tener mucha suerte, me permito gozar de tus magníficos dulces igual que infinidad de clientes de todas partes del mundo que llevan para sus familiares y amigos un surtido de calidad y prestigio de la repostería palmera. También quiero agradecer, muchísimo, al resto de artesanos/as de La Palma por la gran labor que están haciendo con sus productos de características propias y únicas, que enaltecen nuestra isla.

Y digo yo... a todas estas gentes, muy poderosas, con capacidad superlativa para activar las teclas del mercado, que es hora de abrir las puertas al mundo rural, a la sabiduría del campesino, artistas que trabajan en libertad y casi siempre ajenos al mundo. Son los que de verdad mueven los hilos sin ni siquiera proponérselo. El sabor que nos atrapa, que nos emociona, sale de sus talleres silenciosos, del trabajo duro, solitario y sincero, de esa mezcla de conocimiento, fuerza e inspiración que envuelve al artesano de fondo, obsesivo y sincero. Ellos han sido los que han forjado la sustancia íntima de una patria y han contribuido a que perdure en el tiempo.

Se me ocurre que podríamos hacer la "ruta de la almendra", esas almendras tostadas acompañadas de un buen vino dulce, o ese almendrado en compañía de... una excelente mistela; quién se resistiría a un conejo silvestre con esa salsa de almendra y qué decir del bienmesabe con helado de plátano... y Dios que nos acompañe.

HACER LA VIDA "MÁS DULCE"... UN PLACER.

Ana T. Rodríguez Sánchez

Pintora

anabrigidadearidane@yahoo.es

www.anabrigidadearidane.es

El pasado tres de mayo se clausuró en la sala de exposiciones El Aljibe, en el municipio tinerfeño de San Miguel de Abona, la exposición de pintura al óleo de Ana Brígida de Aridane, responsable de los contenidos de las portadas de AGROPALCA.

La misma fue inaugurada, el ocho del pasado abril, por el Primer Teniente de Alcalde y responsable de la Concejalía de Cultura, D. Valentín E. González Évora. Acto que contó con la presencia de numeroso público, familiares y una representación de la Directiva Regional de PALCA.

Durante los veintiséis días que permaneció abierta la exposición, fue visitada por innumerables personas interesadas en conocer la obra de la artista

y, en palabras de la autora, "fue una experiencia agradable que se puede repetir".

Cuando este ejemplar vea la luz, Ana Teresa Rodríguez Sánchez estará clausurando la exposición que tiene instalada en la Sala O'Daly de Santa Cruz de La Palma. En el próximo número, daremos cumplida cuenta de este evento.

Los que hacemos AGROPALCA, como siempre, le deseamos los mejores éxitos con su obra pictórica, que no dudamos cosechará.



Inauguración Exposición El Aljibe



Algunos cuadros Exposición El Aljibe



PAC: ¿para qué?, ¿para quién?



Con la celebración de las elecciones municipales y autonómicas hemos pasado claramente de un ciclo político a otro. Espero que en esta nueva etapa que se abre podamos conseguir que muchos de nuestros políticos que están relacionados con el medio rural y la agroalimentación, ahora más sopesados, comiencen a hablar en serio de la reforma de la Política Agraria Común (PAC).

En los últimos meses, a nuestros partidos políticos y sus representantes no hemos podido oírles más que declaraciones genéricas respecto del campo y de la próxima reforma de la Política Agraria Común. Sus únicas y "geniales" propuestas para reformar la PAC se han reducido a frases del tipo de: "que no se reduzca el presupuesto de la PAC" o "que no se reduzca el presupuesto

para esta región o para este sector",... pero nada más.

Como estábamos en precampaña electoral a los políticos de los ámbitos municipales, autonómicos y estatales, ese planteamiento genérico, poco comprometido y simplista, les venía bien, sólo les ha faltado decir -simbólicamente me refiero- la frase de Groucho Marx "y dos huevos duros" (frase que se pronunciaba repetidamente en la genial película "El Camarote de los hermanos Marx")

Es cierto que ha habido algunas excepciones a lo que describo, en algunas comunidades donde se ha elaborado con un cierto consenso algún documento y se ha avanzado un poco más, pero son eso, excepciones.

La hora de la verdad

Las propuestas legislativas de la reforma de la PAC estarán listas en el Parlamento Europeo antes de que finalice el año y ahora ha llegado el momento de que nuestros políticos se "arremanguen" y trabajen en serio por una PAC que sea la mejor posible para nuestro país.

¿Cuál es la mejor PAC? ¿La que más interese a los ciudadanos-contribuyentes o a los ciudadanos-consumidores?, ¿A los agricultores y ganaderos o a los habitantes del medio rural?, ¿Sería mejor una PAC verde que fomente las políticas que mejor mantengan el medio ambiente?, ¿O una PAC que apueste por políticas de creación de empleo en las zonas rurales? Esta última, con el problema que tiene el país en este sentido, tampoco sería una barbaridad.

El falso debate sectorial y territorial

En líneas generales, parece lógico que todos intentemos que no se reduzca el presupuesto comunitario, ya que con menos dinero se hacen menos cosas, pero aparte de eso se ha extendido un falso patriotismo en el que algunos parecen haberse abrazado a la bandera de su país o de su región y sólo mantienen una idea, un discurso, una estrategia: que no se reduzca el presupuesto de su región, de su país o de su sector. Es decir que España o Andalucía o Castilla-León, etc., mantengan el presupuesto.

Algo parecido ocurre con el discurso basado en la importancia de lo agrario orientado a lo sectorial porque hay quien piensa que si se apoya más económicamente a la viña, a los agricultores de La Mancha o de La Rioja les irá mejor, o que si se apoya económicamente al olivar a los agricultores de Jaén o a Andalucía les irá mejor, o si es a los cítricos será Valencia la principal beneficiaria. Pero no es ni exacta ni necesariamente así, lo que ocurrirá es que le irá mejor a aquellas personas físicas o jurídicas que más hectáreas de vino, olivar, naranjas o industrias relacionadas tengan, independientemente de otras consideraciones.

Por lo tanto, que no nos engañen con patriotismos porque el dinero que venga a España de la PAC, ni se va a guardar debajo del mástil de la bandera española en la plaza de Colón, ni se va a enterrar tras el monolito de Blas Infante, ni va a servir para homenajear a los Comuneros de Castilla, va a ir a cuentas corrientes de personas físicas y jurídicas, en algunos casos con cifras de muchos céros para algunos propietarios, normalmente personas jurídicas, y en otros casos, cantidades ridículas para otros muchos que van a trabajar de sol a sol, por cuatro perras. Sólo hace falta echarle un vistazo a las cifras oficiales de los repartos para saber que esto que digo es literalmente cierto.

En la Unión de Uniones pensamos que hay que dar un paso adelante en este debate, en el que pase a segundo término lo territorial y lo sectorial y acabemos orientando las políticas hacia las personas que trabajan realmente en el sector y hacia la equiparación de su calidad de vida con la del resto de los ciudadanos.

No son las uvas, ni el aceite, ni las naranjas, lo que nos da de comer a los productores, sino los euros que conseguimos por estos productos en los mercados, después de descontar los gastos. Parece una verdad de Perogrullo, pero se olvida con demasiada frecuencia. Como se olvida a veces -en la carrera de producir cada vez más- que el precio no lo ponemos nosotros los agricultores y ganaderos y que no siempre depende, como nos han hecho creer, de la oferta y de la demanda y/o de la calidad del producto. Hay muchos ejemplos de eso, como que la rentabilidad no está siempre ligada a la capacidad de abaratar costes.

Verdades a medias

Por eso sería bueno que analizáramos lo que ha ocurrido con la aplicación de la PAC en los últimos años, para no dejarnos embaucar con cantos de sirena, sobre las supuestas bondades de la situación actual, que hace que algunos pidan que nada cambie; así, si nos fijamos en la evolución de algunos sectores y en los resultados obtenidos para las rentas de los que los cultivan, encontramos resultados muy elocuentes.

Por ejemplo, siempre se nos ha dicho que los agricultores no ganamos suficiente y que nuestros productos no valen porque producimos demasiado, en contra de las leyes fijas del mercado, o sea que nos excedemos en la oferta; otras veces se dice que no invertimos en la mejora de nuestras explotaciones, y también se nos reitera desde fuera del sector y de forma a veces hasta cansina, en la mejora de la calidad de nuestros productos, ya que no parece ser suficientemente importante.

Pues no es así. Podemos citar tres claros ejemplos de lo contrario, en tres sectores concretos, uno de los grandes sectores con una oferta excedentaria como el vino, otro equilibrado entre oferta y demanda como puede ser el de aceite de oliva, y otro claramente de oferta deficitaria en el país como es el lácteo.

En los tres se han invertido cantidades ingentes para su modernización y en medidas de mejora de la calidad, se ha aumentado el tamaño medio de las explotaciones, en los tres se ha perdido empleo en los últimos años, ha bajado la renta de los productores y además tienen otro denominador común, los tres sectores han estado apoyados por la actual PAC con cuantiosas subvenciones para reestructuración, abandono de la producción, ayudas a la comercialización o pago único, luego aquí falla algo.

Algo importante falla en esta PAC

Lo que está ocurriendo con las supuestas ayudas destinadas a los agricultores, es que en no pocos casos, están suponiendo una excusa para que la industria y la distribución bajen un poco más cada vez los precios al productor. Mientras tanto esas empresas aumentan paulatinamente sus márgenes comerciales, es decir que hay una clara transferencia de rentas de los productores hacia la industria y sobre todo a la distribución. Pues algo importante no debe funcionar en esta PAC, cuando los ciudadanos europeos ponen dinero de sus impuestos para ayudar a los agricultores y se lo acaban embolsando otros, en empresas con cuentas de resultados millonarios, que a la vez le encarecen la cesta de la compra a los consumidores. Por tanto, lo que hay es una clara transferencia de los pobres a los ricos.

Por eso, a día de hoy, no sería una barbaridad decir que si finalmente la PAC va a servir para que las ayudas al agricultor acaben en la cuenta de resultados de Carrefour, Mercadona o Lidl, la Comisión Europea está haciendo "un pan como unas tortas", y nosotros, los que representamos a agricultores y ganaderos, si dejamos que todo siga igual, también.

La caña de pescar o la sardina

¡Ojo! Estoy seguro de la necesidad y de la conveniencia de que exista la PAC, pero de eso a sostener, como insinúan algunos, que lo mejor que puede ocurrir con esta reforma es que no cambie nada, hay un trecho.

Primero porque no es posible, y ya se han decidido a emprender los cambios por las instituciones comunitarias y, segundo, porque se olvida que en el último decenio y con esta reforma hemos perdido un 20% de los activos agrarios y más de un 20% de la renta real por ocupado agrario en España, por eso nosotros no nos vamos a sumar a los que defienden que nada cambie. Eso ya lo harán los verdaderos beneficiarios de la actual PAC y sus acólitos, ayudados, como suele ser habitual, por algunos otros ingenuos que, como se dice en el campo, "no saben para quien vendimian".

Estoy convencido de que los verdaderos profesionales de la agricultura y la ganadería no queremos limosnas, si queremos ayudas, pero de adaptación o compensación y utilizarlas para que nos permitan entrar como sector en los mercados, a través de nuestras empresas que normalmente son pequeñas y medianas o cooperativas.

Queremos que nuestro esfuerzo y nuestro trabajo sea rentable, obteniendo esa rentabilidad a través del mercado, que es como la sociedad habitualmente paga a los sectores productivos. No queremos un trabajo eternamente subsidiado; queremos la caña de pescar y aprender el oficio de "pescador" pero no que nos den un pescado cada día.

Esto que demandamos no se va a conseguir si los que acaban recibiendo la mayor parte de las ayudas, de una u otra manera, son los propietarios de tierras improductivas, los no activos, los jubilados o las grandes empresas que ya están bien instaladas y en clara posición de dominio en los mercados, algo que es en buena parte lo que ha estado ocurriendo hasta ahora. Por eso estamos como estamos.

Otra cosa es que se nos encarguen con esta nueva PAC, otras tareas no remuneradas por los mercados, de tipo medioambiental, cultural o paisajístico que la sociedad demande y esté dispuesta a pagar. En ese caso nunca nos hemos negado a considerarlo, sólo rechazamos trabajar gratis, es decir que nos obliguen a realizar nuevas tareas sin que ni el mercado ni la sociedad las paguen.

La futura PAC no puede ni debe servir para engordar aún más las cuentas corrientes de las grandes Industrias y empresas de la distribución, ni tampoco una mala copia, para los agricultores europeos y españoles, del PER andaluz y extremeño.

En la Unión de Uniones apostamos porque esta nueva PAC, que ahora se reforma, oriente sus políticas agrarias y rurales hacia las personas, estén donde estén, y no hacia las vacas, las viñas, los olivares o los territorios. Si así fuera, estoy seguro de que a los agricultores y ganaderos nos iría mucho mejor.

José Manuel de las Heras Cabañas

Agricultor

Coordinador Estatal de la Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos.

30-05-11



A LA MEMORIA DE D. JUAN MANUEL FRESNO AZA. VETERINARIO DE LA ISLA DE LA PALMA



Por segundo número consecutivo, AGROPALCA ha de insertar entre sus páginas una **necrológica**, lo último que nos apetece hacer, pero la vida nos depara estas situaciones, y por su proximidad, amistad y personalidad nos sentimos obligados a escribir estas líneas a la memoria de un gran profesional y un excelente amigo.

Hablamos de D. Juan Manuel Fresno Aza, **VETERINARIO DE LA ISLA DE LA PALMA**, con mayúsculas, porque eso fue, que falleció el pasado ocho de abril en Santa Cruz de Tenerife rodeado por su familia.

Conocí a D. Juan Manuel desde que tuve uso de razón. En un pueblo como Los Llanos de Aridane, en la década de los cincuenta del pasado siglo, difícil era no conocer a sus habitantes, máxime al Veterinario. Por proximidad de edades, mantuve una buena relación con sus dos hijos mayores, extensiva posteriormente a los dos menores. Me considero un gran amigo de Marichu.

Pero cuando comienza una verdadera amistad con D. Juan Manuel es en el año 1977 en que en un momento de *inspiración divina* se me ocurre montar una granja de caprino, contra la voluntad familiar y sin tener pajolera idea de lo que era una cabra.

¡Qué mejor cosa que traerlas de raza mayorera de la isla de Fuerteventura, muy apreciadas en La Palma!. Viajo allí y aterrizo en el aeropuerto de Mazo con un lote de cabras lecheras, las primeras que llegaron en avión a nuestra isla. Tardé más en estabularlas que en comenzar los problemas, y entonces me vi en la necesidad de solicitar los servicios de un veterinario. A partir de ahí surge una relación que con los años se convirtió en la de un padre con su hijo.

Por aquel tiempo, mi libro de cabecera, la panacea para curar todos los males, era **Manejo de cabras y cabritos en cebo precoz** del profesor José Antonio Romagosa Vila, que aún conservo dedicado por su autor, que leía y releía cual poseso. Pero como del dicho al hecho va un buen trecho, la teoría muchas veces no coincidía con la realidad y entonces debía actuar D. Juan Manuel.

Mi experiencia como ganadero duró veintisiete años, primero con ganado caprino y posteriormente con porcino y vacuno de engorde, de los que veinte permaneció como director técnico de mi explotación, incluso después de su jubilación. Fueron años muy complicados para la ganadería canaria y en especial para la palmera, no terminábamos de resolver un problema cuando estábamos metidos de lleno en otro.

Recuerdo cuando se decidió constituir ILPA (Industrias Lácteas Palmeras), allí estuvo él asesorándonos a un grupo de ganaderos, igual que cuando fundamos

PORCPAL (Asociación de Porcinocultores Palmeros), pionera en Canarias.

De lo poco que sé de ganadería, la parte clínica se la debo a él y la de manejo e instalaciones a los libros que devoraba y a la práctica cotidiana. Pasamos, a lo largo de esos años, muchísimas horas juntos en la granja y en ocasiones lo acompañaba en sus visitas.

Cuando encontraba algo que no estaba a su gusto, me sermonaba como si de un hijo se tratara. Terminado el **discurso**, que oía sin rechistar, contestaba: sí Jefe, usted tiene toda la razón, lo que daba pie a una segunda parte: ... no sé lo que hago aquí contigo, donde tendrías que estar es en la Facultad terminando la carrera..., cinco minutos más de monólogo y luego se calmaba.

Me enseñó a poner inyecciones, a extraer sangre, a atender partos complicados, a reducir prolapsos uterinos, a cumplir escrupulosamente los programas sanitarios y un largo etc.. Incluso, en aquel tiempo, a recortar las orejas y rabos a las crías de perros bóxer y doberman que teníamos en la granja. Para mí fue un gran maestro al que nunca terminaré de agradecer lo que me enseñó.

Si digo lo contrario, miento.

Siempre estaba dispuesto a acudir a una llamada y en muchas ocasiones no cobró sus servicios, eso lo viví yo, pues las economías de los ganaderos no eran muy boyantes, como ahora, y a veces **no daban las cabras para el daño**.

En este número podréis encontrar un emotivo escrito de su hija, M^a del Rosario Fresno Baquero, asidua articulista de esta publicación, dedicado a la figura del padre, del profesional, de la persona..., al hombre en definitiva. *Marichu*, los que hemos leído el relato de tus vivencias nos sentimos muy honrados por lo que has plasmado y por los padres que te han tocado, no dudamos que los que lo hagan a partir de ahora experimentarán lo mismo. ¡Ánimo!.

Junto a un buen hombre generalmente ha existido una excelente mujer, por ello queremos aprovechar este texto para abrazar a D^a Tina con todo el cariño

que sabe le profesamos, porque además de esposa y madre supo ser la compañera que permaneció a su lado más de seis décadas anteponiendo, en muchísimas ocasiones, la profesión de su esposo a la vida cotidiana del hogar. Los que fuimos testigos directos de ello siempre lo recordaremos y vaya para usted nuestra gratitud.

A sus hijos: Luz Mary, Juanma, Marichu, Nacho y al resto de la familia, hacemos extensivo ese sincero y cariñoso abrazo y les decimos que pueden sentirse orgullosos de haber tenido un padre como D. Juan Manuel.

Y para usted, Jefe, allá donde esté, sepa que el que suscribe y el resto de las personas que hacemos esta publicación no lo olvidamos. Descanse en paz.

Amable del Corral Acosta
Director de AGROPALCA



ANRA

MUEBLES Y DECORACIÓN

S.A.T. FRUTAS DE EL HIERRO

Productor de Piña Tropical

Tfno.: 626 493 433

El Matorral s/n. - La Frontera
Isla de El Hierro - CANARIAS



TROPIFRUIT, S.L.

Operador Comercial de la
S.A.T. Frutas de El Hierro
Comercializa el 60% de la
Piña Tropical de Canarias

Tfno.: 626 493 432

La Laguna - Los Llanos de Aridane
Isla de La Palma - CANARIAS



Bolsa de Aguas
de La Palma, S. A.

Maquinaria Construcción
Conducciones de Agua
Piscinas · Ferretería
Material de Riego

a todos los lectores y colaboradores de esta publicación y al mismo tiempo les ofrece sus servicios en sus cuatro establecimientos.

Teléfono de contacto:
902 486 500

SALUDA...

¡Apostando por los agricultores!



SANTA CRUZ DE LA PALMA



BREÑA ALTA



EL PASO



LOS LLANOS DE ARIDANE



El almendro en La Palma



El Almendro, *Prunus amygdalus* Basch, es un árbol de la familia de las rosáceas de tronco liso y corteza verde cuando es joven, pasando a ser muy agrietado con el tiempo y su corteza se vuelve marrón o grisácea cuando el árbol es adulto. Sus hojas lanceoladas, de bordes dentados son verdes.

Es una especie muy rústica, sobrevive en condiciones difíciles, frutal de zonas cálidas y muy tolerante a la sequía. Prefiere los suelos sueltos y arenosos aunque también sobrevive en los francos. Su semilla es el producto de consumo y demanda un largo periodo para su maduración. Inicialmente es de color verdoso, pasando a amarillo y éste a castaño claro y marrón que se va oscureciendo con el tiempo.

En el pasado y hasta épocas recientes el cultivo del almendro ha tenido una importancia considerable en la Isla, tanto por su contribución a las rentas de los agricultores, como desde un punto de vista medioambiental y paisajístico singular.

Los principales municipios productores por orden de importancia en producción son: Puntagorda, Garafía, Tijarafe y El Paso, y los históricos de producción anual datados, a nivel insular, van desde las 3.500 tn en el año 1957, a las 300 tn, aproximadamente, en el año 1999, el sector lo componen entre 400 y 500 productores con una superficie media por productor cercana a las dos ha.

Desde el punto de vista turístico es evidente la contribución de este cultivo al paisaje insular, pero también al mantenimiento de unas tradiciones locales, de una repostería artesanal y de una gastronomía diferenciada (cultura culinaria), todos ellos son activos para un modelo de desarrollo turístico diferenciado y de calidad. Desde un punto de vista medioambiental, también el cultivo cobra importancia dado que evita la degradación. Es un cultivo sostenible en el manejo y, estando en producción, contribuye como barrera cortafuego, entre otras muchas aportaciones, a la conservación de nuestra biodiversidad.

Son muchos los factores que han provocado el abandono y detrimento de este cultivo, entre otros, la competencia de almendras de importación y la falta de una estrategia global que aglutine productores, intermediarios y transformadores.

Recientemente, se ha aprobado por el Pleno del Cabildo Insular de La Palma una moción cuyo objetivo es crear y potenciar una marca de calidad de la Almendra Palmera, dicha marca de calidad deberá aglutinar a todos los agentes que intervienen en el sector para buscar esa estrategia global.

El principal objetivo para garantizar su recuperación viene dado por potenciar líneas de trabajo que garanticen la rentabilidad a los productores a través de la diferenciación y encaje dentro de un nuevo modelo de desarrollo turístico. El sector, a falta de una organización que agrupe a los productores, por su desvinculación con la primera transformación y la carencia de liderazgo, depende más que nunca de la colaboración de las administraciones públicas locales. Dada la importancia intersectorial que comentábamos anteriormente, las iniciativas promovidas deben ser bajo una estrategia global que también abarque la implicación no sólo desde un punto de vista agrícola sino también cultural, medioambiental y turístico.

Por tanto, todas las administraciones debemos potenciar aquellas iniciativas que propicien la recuperación del cultivo. Desde el Gobierno de Canarias se deben crear líneas de apoyo diferenciadas y fórmulas que permitan acceder a los fondos POSEICAN para la comercialización interior; desde el Cabildo se cuenta con algunos



programas territoriales y con los trabajos de recuperación de GERMOBANCO, pero debemos promover iniciativas de reconversión y mejoras, así como dinamizar el sector, siendo indispensable la puesta en marcha de decisiones a nivel local por parte de los ayuntamientos.

Los productores, en esa estrategia global, deben apostar por la formación, la mejora del material vegetal, la diferenciación y la asociatividad e integración de productores como líneas básicas de trabajo. De cara a las empresas descascarilladoras de almendras, intermediarios entre productores y compradores, y bajo el mismo objetivo de lograr una almendra con sello de calidad diferenciada, deberán afrontar mejoras tecnológicas y de sus estructuras de gestión, desarrollar nuevos subproductos así como políticas de comercialización, retos que los transformadores también deben alcanzar.

Canarias en general y La Palma en particular, deben buscar su desarrollo e identidad en una apertura al exterior como pueblo y sociedad, sin perder su identidad actual con arraigo en las tradiciones y donde el sector primario ha jugado un papel fundamental. Es más, entiendo que ese binomio de progreso y tradición que encuentra un equilibrio entre el desarrollo y el mantenimiento de los recursos naturales es uno de los activos más grandes que posee la Isla de La Palma en su futuro modelo socio económico. El cultivo del almendro es uno de esos activos de Futuro que debemos potenciar.

Desde el Gobierno de Canarias, Cabildo de La Palma, Ayuntamientos y otros organismos involucrados como es el caso de ADER La Palma, ya contamos con iniciativas en las directrices de trabajo enumeradas, pero debemos afrontar, en los próximos años, esa estrategia global que nos permita alcanzar el objetivo en el que todos coincidimos.

César Martín Pérez

Consejero de Agricultura en funciones

Cabildo Insular de La Palma

15-06-11



La Prosperidad

Sociedad Cooperativa del Campo

Tfno.: 922 490 052 - Fax: 922 490 368

C/. La Punta, 2. 38780 Tijarafe. ISLA DE LA PALMA. CANARIAS



La hortelana y el Hiper



Estos días ha vuelto a coincidir una serie de incidentes conocidos en los últimos 20 años en la alimentación de la humanidad. Surgen problemas sanitarios nuevos relacionados con dos elementos claves en la economía de los siglos XX y XXI. Por un lado, encontramos la industrialización de la agricultura y por otro, la artificialidad de todo el proceso distributivo. Hemos pasado, sin saberlo, y tal vez sin quererlo, del huerto familiar en el que teníamos gran parte de las hierbas medicinales de la casa en una maceta o en un jardín, a comprar la hortelana en el Hiper y en algunos casos se consume hortelana producida en el mismo invernadero desde Moscú, a Copenhague o Nápoles, como hemos visto estos días con los pepinos, en los que incluso se habla de limitaciones al otro lado del atlántico sobre los pepinos españoles.

Es la pérdida de autonomía y de estímulo familiar y cultura sobre lo próximo, lo pequeño, esa relación que teníamos entre el agricultor y la ventita donde se despachaban los tomates y lechugas producidas en las proximidades lo que ha cambiado y de qué manera. Por si fuera poco, la industrialización en los procesos productivos, unido a las mejoras de las semillas y de la genética de los animales, ha impuesto una nueva situación de la que no sabemos cómo saldremos en el futuro.

De esta manera, se ha pasado de procesos productivos en que un alto porcentaje de la población eran ganaderos y tenían una alta relación con la alimentación de las poblaciones cercanas a un modelo que en nombre de la modernidad y el progreso sigue echando población activa del sector primario para dejar en procesos de alta mecanización e industrialización gran parte de la producción de alimentos. Es más, hemos pasado de destinar gran parte de nuestros ahorros a la alimentación —en muchos casos alcanzaba el 40%— a un discutible 12 ó 15% en los momentos actuales, devaluando el valor de los alimentos y, en consecuencia, el trabajo de los agricultores.

Así, en 40 años una vaca ha pasado de producir 3.000 ó 4.000 litros al año en las mejores ganaderías de Holanda a situarse hoy en los 15.000 litros, con una media de 10.000 litros por vaca/año. ¿Es la vaca un manantial? ¿Cuál es el coste genético para que un animal pueda producir más de 10.000 litros al año? ¿Qué alimentos hay que suministrarle y cuántos productos de farmacia hay que aportarle? ¿Y todo esto para qué? Porque al ganadero se le paga menos de 50 céntimos el litro de leche, es decir, un litro de leche que puede alimentar a varias personas, le pagamos menos al ganadero que lo que cuesta un cortado, barraquito o un botellín de agua mineral. ¿Es esto un modelo con futuro?

Los problemas que hemos visto en los últimos años con las vacas locas, los pollos, los cerdos, los alimentos con dioxinas industriales y ahora los pepinos parece que no es más que un proceso al que estamos condenados por haber artificializado la vida y desagraviado la cultura de nuestro pueblo y las relaciones del hombre con la tecnología, y un supuesto avance tecnológico que olvida la naturaleza y la

cultura milenaria que tiene la agricultura y la ganadería, algo clave en el progreso de la humanidad.

Así, por ejemplo, pedimos que una hectárea de papas produzca más de 40 toneladas, una mata de tomates dé más de 30 kilos y algo similar en los pepinos a base de una serie de alteraciones en las que ha predominado el productivismo a corto plazo y en las que se han cambiado gran parte de los procesos naturales y culturales de la agricultura. Es más, ahora en nombre de la agricultura ecoambiental también se están haciendo procesos alejados de la cultura agraria y de los conocimientos de nuestros agricultores tradicionales en el buen uso y la observación de la tierra y el medio ambiente a la hora de cultivar.

Por ello, con estas líneas lo único que pretendemos es hacer una reflexión en voz alta de un proceso que probablemente no haya hecho más que empezar, de un progreso mal entendido que ignora la sabiduría acumulada a lo largo de miles de años en eso que se llamó Revolución Neolítica, que es sin duda la mayor que se ha producido en el planeta al pasar el hombre de pastor-recolector a ser agricultor y ganadero.

Por supuesto, no estamos en contra de la tecnología siempre y cuando ésta sea para facilitar el duro trabajo de nuestros campesinos, y ha habido, indudablemente, mejoras técnicas en la agricultura y en la ganadería que hemos ido incorporando, pero no estamos por los cambios bruscos como que una vaca pasa a triplicar su producción de leche en sólo 40 años.

Así las cosas, las declaraciones de la consejera de salud de Hamburgo, Cornelia Prüfer-Storcks sobre el E.coli y los pepinos españoles en la que indudablemente ha echado la culpa a alguien —que no sea votante del land de Hamburgo— y en el que también es posible que haya aspectos de defensa local frente al planteamiento global de la Unión Europea, son una lección más de lo que hemos defendido en esta tierra sobre controles fitosanitarios, sobre las importaciones agroalimentarias por entender que, entre otras cosas, gran parte de las plagas y enfermedades que tenemos en el campo son la resultante de esa globalización mal entendida que hace que no se importen igual las papas y las lechugas que los tornillos.

Hemos de mejorar las relaciones sociales y económicas de los agricultores en Canarias para conseguir cotas de autoabastecimiento que dejen de estar por debajo del 10% de la demanda interna y que superemos al menos el 30% de nuestro autoabastecimiento. Esto se traduciría en calidad y seguridad alimentaria, puestos de trabajo, paisaje y una dignificación de los hombres y mujeres del campo en una sociedad más sostenible y más solidaria social y ambientalmente. En definitiva, se trata de saber y valorar lo que comemos en esa relación directa entre salud y alimentación, pues la lección de estos días en Alemania debiera ser un toque de atención no sólo para los centroeuropeos, como de hecho parece que ha ocurrido, sino también para los que vivimos en la periferia, como es el caso de Canarias.

Wladimiro Rodríguez Brito

*Ex-Consejero de Medio Ambiente
Cabildo de Tenerife*

Construcciones y Reformas

JOSÉ FRANCISCO MARTÍN RODRÍGUEZ

Con más de una década al servicio de nuestros clientes, agradece la confianza depositada en nuestra EMPRESA. Da la bienvenida a los nuevos clientes que quieran contar con nosotros para ejecutar sus obras. Muestra su gratitud a los trabajadores y personas que nos han ayudado a seguir creciendo durante estos años.

Camino Nacional, 13. La Punta. 38780 Tijarafe.
Isla de La Palma - S/C. de Tenerife - Canarias
Tfnos.: 922 490 118 y 608 019 826





D. Manuel Fresno, el veterinario.

Un profesional con dedicación exclusiva y un padre excepcional



Una vocación desde niño. Juan Manuel Fresno Aza, D. Manuel o D. Juan el veterinario o bien Manolito para muchos amigos y clientes, nació el día 9 de febrero de 1922 en Pola de Lena, un pueblo ganadero cerca de la cuenca minera de Asturias. Desde niño se pudo constatar su enorme afición por el mundo animal, pues tenía el jardín de su casa lleno de conejeras, perros y otros animales. Siempre nos contaba que, desde muy joven, ayudaba en la ganadería de vacuno y caballar de su padre y se le iluminaba la cara con esos recuerdos. Se puede decir que tenía muy claro que de mayor quería estudiar Veterinaria.

No lo tuvo fácil, ya que mi abuelo no lo dejó y se empeñó en que estudiara Medicina y, como antes no se cuestionaba la voluntad paterna, estuvo tres años en Santiago de Compostela hasta que se plantó y, finalmente, pudo ir a León a realizar su sueño. Esta decisión de mi abuelo resulta difícil de entender ya que él mismo, su padre (mi bisabuelo), su tío y varios familiares eran veterinarios de mucho prestigio y responsabilidad: ¡somos una larga saga de cuatro generaciones de veterinarios!. Ya en la facultad no tuvo ningún problema para finalizar la carrera y bastantes años después, cuando yo estudié, también en León, conocí a muchos compañeros suyos, que fueron mis profesores, y para mí resultó un orgullo comprobar con el cariño que lo recordaban.

Una gran aventura. En septiembre de 1948 finaliza la carrera, en noviembre de ese año, aprobó las oposiciones al Cuerpo de Veterinarios Titulares coincidiendo con una plétora, de tal forma que sólo pudo optar a una plaza en la entonces lejanísima isla de La Palma. Mi abuelo le propuso que se ocupara de la ganadería familiar y la clínica privada, pero mi padre y mi madre (ya estaban casados) decidieron venir a San Andrés y Sauces. Esto ocurría en 1949 coincidiendo con el volcán de San Juan, todos les decían que estaban locos, pero ellos se lanzaron a esta común aventura. Papá llegó a La Palma el 5 de agosto, día de Las Nieves.

Los primeros años fueron difíciles: muy jóvenes; tan lejos; sin familia; con dificultades para realizar el trabajo, a muchos sitios no llegaban las carreteras y tenía que desplazarse a caballo; los ganaderos no estaban acostumbrados a llamar al veterinario, sino al curandero... Lo que les sirvió de consuelo y apoyo fueron los palmeros ya que, desde el principio, los acogieron con mucho afecto y los ayudaron a integrarse totalmente en la sociedad de la isla. Es más: hay muchas familias que consideramos propias y así sigue siendo hoy día nuestra relación con ellas. En San Andrés y Sauces estuvieron viviendo cinco años y luego se trasladaron a Los Llanos de Aridane, sin perder nunca sus amigos de la otra parte de la isla, aunque desde junio de 1952 ya había sido nombrado también veterinario del Valle de Aridane. Tuvieron cuatro hijos: mis dos hermanos mayores son de Los Sauces y los dos pequeños, nacimos en Los Llanos.

Muchas personas nos han preguntado por qué papá nunca volvió a Asturias, pudiendo ir, años más tarde, a estupendas plazas de veterinario; el motivo obedeció a dos razones: se habían enamorado de la isla de La Palma y sus habitantes y, por otro lado, no querían que creyéramos sin el arraigo que pierden los niños que se desplazan por razones de trabajo de sus padres. Mis padres hicieron el doble ejercicio de educarnos como palmeros y de enseñarnos las tradiciones asturianas, logrando el difícil objetivo de que nunca nos sentimos "de fuera" a pesar de serlo ellos.

Un profesional comprometido y sin horario. De papá puedo decir que tenía dos aficiones: su familia y su trabajo. Llevaba la profesión en la sangre y nunca dejaba de ser veterinario. Tengo que recordar que ya en Los Llanos no sólo era el veterinario de este municipio, de El Paso, Fuencaliente y Tazacorte sino que durante muchos años tuvo anexionados los municipios de Tijarafe, Puntagorda y Garafía; y no sólo esto, algunas veces era el único veterinario de toda la isla, ¡el único de verdad!, con todas las funciones de salud pública, agricultura y la clínica de grandes y pequeños animales. Además, durante muchos años, también ocupó la plaza de veterinario militar en el cuartel de Breña Baja, tanto para el control de los animales como en la inspección de alimentos.

La vida familiar giraba en torno a la profesión, estábamos habituados a tener organizada una excursión a Fuencaliente y acabar en Roque El Faro porque una vaca palmera *había decidido* que no podía parir sola. La hora de la comida era con mi padre contestando consultas telefónicas ya que los ganaderos sabían que era cuando estaba en casa. Lo mismo pasaba en la Plaza de Los Llanos o en cualquier sitio que estuviera y nunca le oí una mala contestación, siempre atendía las consultas y si veía que no podía resolverlas quedaba en ir a ver al animal. ¡Cuántos cumpleaños, Navidades hubo que retrasar porque había alguna urgencia!

En todos estos años vivió los cambios que ocurrían en la profesión, la administración y la ganadería y siempre que podía asistía a cursos de formación o reciclaje. Se especializó en Salud Pública haciendo el Diplomado en Sanidad, pero también en inseminación artificial, realizando las primeras inseminaciones en vacuno con semen refrigerado (tenía la nevera de casa con las dosis seminales y muchas veces teníamos que sacar la comida fuera); realizó las primeras campañas de saneamiento ganadero; fue el organizador e impulsor de las principales ferias y concursos de ganado de la isla; asesoró al Cabildo en la importación de las primeras vacas lecheras para mejorar la producción de leche; organizó la primera ADS de la isla; apoyó las primeras asociaciones ganaderas, siempre con la intención de mejorar la sanidad del ganado y la calidad de vida de los ganaderos... También fue colaborador de la Consejería de Agricultura en todas las actividades que estaban en su mano, especialmente en la realización de los censos ganaderos, actividad que continuó incluso después de estar jubilado. Igualmente colaboró con las Agencias de Extensión Agraria y la Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos. Esta estrecha relación con la Consejería llevó a que le concedieran, a propuesta de este Departamento, la Cruz al Mérito Agrícola en el año 1982. Valoraba mucho nuestras razas autóctonas, pero siempre desde una perspectiva de buscar una utilidad para las mismas que redundara en una mayor rentabilidad para los ganaderos.

En el área de salud pública organizó el control sanitario de los mataderos, los mercados, carnicerías, pescaderías y otros establecimientos; apoyó las pequeñas industrias alimentarias que se establecieron en la isla; también fue un gran defensor de la legalización de nuestros quesos tradicionales de cabra elaborados con leche cruda. Siempre estaba recalcando la importancia de la limpieza y el esmero en la elaboración. Hace poco, en una reunión que tuvo lugar en Mazo, cuando estaba exponiendo lo que yo creía que debería hacer un elaborador de queso (control del ordeño, limpieza y más limpieza...), un ganadero me preguntó: "¿es usted hija de D. Manuel?" a lo que yo respondí que sí, entonces me dijo: "Lo que está diciendo ya se lo decía su padre al mío cuando yo era pequeño...". Me siento muy orgullosa de haber aprendido tantas cosas de mi padre.

Comprometido con Los Llanos de Aridane. Cuando se inauguró el Instituto de Los Llanos tuvo que afrontar un nuevo reto: ser profesor de Ciencias Naturales ya que no había ningún licenciado que pudiera ocupar esa plaza. Mi opinión puede ser sesgada, pero no la de mis compañeros que lo consideraban un buen profesor que explicaba muy bien la asignatura, aunque era duro en los exámenes; así era con nosotros y nuestros estudios. Cuando ya había docentes para cubrir esa plaza no se desvinculó del Instituto y continuó como presidente de la APA, incluso después de que yo hubiera terminado el bachiller. También fue presidente de la APA del Colegio Mayantigo donde estudió mi hermano pequeño. En ambos centros docentes era reeligido una

y otra vez. En otro campo, cada Navidad recuerdo el cariño que ponía en buscar los caballos y jinetes para la cabalgata de Reyes.

Después de jubilado no cesó en sus desvelos por el municipio, fue concejal entre 1991 y 1995 organizando diferentes actividades para el sector agrario y apoyando iniciativas que consideraba beneficiosas para Los Llanos, siempre estaba pendiente de los más desfavorecidos como pueden confirmar sus compañeros del Ayuntamiento.

Buen amigo y compañero. Toda su vida fue un hombre amable, educado. Siempre estaba dispuesto a colaborar. Nuestra casa estaba abierta a todos los veterinarios que venían a trabajar a la isla ya fuera para quedarse o simplemente porque se trasladaban a La Palma para una reunión u otra actividad. Nunca tuvo pereza para acudir, aunque fuera a horas intempestivas, para atender las urgencias que se presentaban en cualquier punto de la isla. Al final, le costaba mucho desplazarse para atender a los animales enfermos por lo que no era raro llegar a casa, en Tajuya, y encontrar a la puerta una camioneta con una cabra u otro animal más grande y el ganadero decir: "Es que quiero que usted me la atienda...". Era un hombre con un gran sentido del honor y el deber y para él era muy importante ser miembro del Colegio Oficial de Veterinarios, actualmente era el colegiado más antiguo. También fue el delegado de la Asociación de Veterinarios Jubilados.

Agradezco a PALCA el poder escribir estas palabras y siento haber mezclado la figura del profesional, la personal y la del padre. Pero realmente es imposible separarlas, ya que él no lo hacía dada la entrega a su trabajo. Sólo concluir que la noche del pasado 8 de abril descansó de la misma forma que trascurrió su vida: tranquilo y dulcemente, acompañado de su familia. En la misa por su alma en Los Llanos, los sacerdotes que la oficiaron nos confortaron diciendo: "Damos las gracias por haber conocido a un hombre bueno". Yo doy las gracias por haber tenido este padre durante tantos años, aunque nunca suficientes.

Mª del Rosario Fresno Baquero
Investigadora del ICIA





Restos agrarios y manejo de suelo en agrosistemas singulares, proyección ambiental



Los restos agrarios y agroindustriales causan problemas agroambientales graves, por olvidar en la mayoría de los casos el alto valor funcional y agroecológico que ha tenido la materia orgánica en la gestión de los sistemas tradicionales de cultivo que forman parte de nuestros agrosistemas singulares, fundamentados en los conocimientos de nuestros agricultores (Bello y col. 2008, 2010a,b), aunque en los últimos años se ha resaltado, por medio del compostaje, su alto valor como alternativa a los fertilizantes químicos en el manejo de suelos y cultivos siguiendo enfoques agroindustriales (Martín Pérez 2011). Paralelamente desde 1992 se ha venido planteando

uno de los problemas más graves causado por la utilización de fumigantes químicos del suelo, como es el caso de la eliminación del bromuro de metilo (BM) por su acción destructora de la capa de ozono estratosférica, que nos protege de los rayos ultravioletas de la luz solar, ya que el 87% de la cantidad de BM aplicada al suelo pasa a la atmósfera, con lo que todo ello significa al calcularse entre 1991-95 una media anual de consumo a nivel mundial de 59.883,80 t (Tabla 1), ocupando España el 4º lugar con 4.236 t, distribuidas en la producción de fresa (33%), pimiento (29%), hortalizas en general (12%), curcubitáceas (9%), flores (9%), tomates (5%) y otros, principalmente en replantación de frutales y viñedos, aunque se ha llegado en el año 1998 a un total de 5.157 t (Barres y col. 2006).

El BM según el "Methyl Bromide Technical Options Committee" (MBTOC), organismo encargado de su regulación, se sigue solicitando como "Usos Críticos" (MBTOC 2011) en Australia 29,670 t y Canadá 5,261 t para viveros de fresas, además 542,221 t en EE UU para **fresas en campo (461,186 t)**, ornamentales (40,818 t), cucurbitáceas (11,899 t), tomates (10,741 t), replantación de frutales (6,230 t), pimientos campo (5,673 t), fresas viveros (3,752 t), berenjenas (1,381 t) y viveros de frutales y flores (0,541 t) que representan un total para "Usos Críticos" de 577,152 t para el año 2013. Se debe señalar que las solicitudes para viveros de fresas en Australia y Canadá deberían tomar como referencia las alternativas empleadas en EE UU con solo 3,752 t, y por el contrario los EE UU deberían tener en cuenta las alternativas empleadas por los demás países del mundo. La grave situación creada con la eliminación del BM y otros fumigantes del suelo, hacía necesario encontrar alternativas que en una primera etapa se centraron en el enterrado de restos verdes de brasicas (coles) en biofumigación al utilizar los gases resultantes de la descomposición de la materia orgánica, especialmente restos de origen agrario, como abonos verdes y estiércoles, en el manejo de los organismos del suelo parásitos o patógenos de las plantas mediante la "biodesinfección del suelo" (Bello y col. 2008).



Biodesinfección de suelos (biofumigación) como alternativa (Bello y col. 2008).

Material biodesinfectante.

que incrementan los saprófagos y los antagonistas que están adaptados mejor a los cambios que tienen lugar durante la descomposición de la materia orgánica y los restos agrarios, siendo una alternativa de gran valor en el diseño de programas de manejo ecológico o integrado de los cultivos, constituyendo uno de los fundamentos para que se haya utilizado de forma tradicional la materia orgánica en el manejo del suelo por mejorar sus características químicas como en el caso de la fertilidad, físicas como la estructura o biológicas favoreciendo el manejo de organismos patógenos.

El trabajo se ha desarrollado dentro de un Programa de Investigación Participativa, en sistemas de producción familiar, que ha dado lugar a unos costes económicos bajos, si se compara con los tratamientos con fumigantes químicos que han podido alcanzar los 6.300 euros por ha, y lo que ello representa en ahorro para una media de unas 9.000 hectáreas anuales en los últimos 20 años, unos 1.134 millones de euros especialmente cuando se utilizan como biodesinfectantes recursos locales como son los restos agrarios, que incrementan su eficacia cuando se aplican bajo criterios agronómicos (Bello y col. 2008, Díez Rojo y col. 2010, López-Pérez y col. 2011) siempre que se cuente con el asesoramiento de técnicos y científicos mediante programas de investigación participativa.

A Bello¹, J López Cepero², A Piedra Buena², R Rodríguez Kábana³

1. Miembro del MBTOC, 2.Universidad de La Laguna,
3.Univ. Auburn, Alabama, EE UU.

Tabla 1. Consumo anual entre 1991-95 de BM (t), en países con al menos 1% del total (Barres y col. 2006).

País	BM (t)	%
EE UU	22.716	37,93
Italia	6.974	11,65
Japón	6.363	10,63
España	4.236	7,07
Francia	4.195	7,01
Israel	3.580	5,98
Brasil	1.120	1,87
Grecia	970	1,62
Turquía	950	1,59
Méjico	800	1,34
Australia	606	1,01
Zimbawe	601	1,00
Marruecos	600	1,00
Total UE	17.064	28,50
Total no Art. 5 no UE	33.479	55,90
Total Art. 5	9.341	15,60
Total Países 52	59.884	100,00

La biodesinfección de suelos se ha comprobado que puede ser una función de toda la materia orgánica en general, tanto sólida como los estiércoles o restos vegetales, como líquida en el caso de las vinazas, purines o sueros de origen animal, que al descomponerse dan lugar a gases que tienen una acción selectiva en el manejo de los organismos del suelo, regulando las poblaciones de parásitos y patógenos de las plantas, a la vez

Referencias. Barres M.T., Bello A., Jordá C., Tello J.C. 2006. *La Eliminación del Bromuro de Metilo en la Protección de Cultivos como Modelo Mundial para la Conservación del Medio Ambiente*. MAPA, Madrid, 515 pp. Bello A., Castro Lizaso I., López Cepero J., Rodríguez Kábana R. 2010a. El cultivo del plátano como un sistema agrario singular de gran valor agroecológico. *Agropalca* 10, 17 p. Bello A., Díez Rojo M.A., López-Pérez J.A., González López M.R., Robertson L., Torres J.M., Cara de M., Zanón M.J., Font I., Jordá C., Ros C., Lacasa A. 2008. The use of biofumigation in Spain. R. Labrada (Edit.) *Workshop on Non-chemical Alternatives to Replace Methyl Bromide as a Soil Fumigant*. FAO, Rome, 79-86 pp. Bello A., Jordá C., Tello J.C. 2010b. *Agroecología y Producción Ecológica*. CSIC, CATARATA, 77 pp. Díez Rojo M.A., López-Pérez J.A., Urbano Terrón P., Bello Pérez A. 2010. *Biodesinfección de Suelos y Manejo Agronómico*. Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM) Madrid, 407pp. http://www.marm.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/publicaciones/libro_de_biodesinfeccion%3fB3n_tcm7-156245.pdf - López-Pérez J.A., Piedra Buena A., López Cepero J., Díez Rojo M.A., López Robles J., Bello Pérez A. 2011. Waste materials use to improve soil biodesinfection and crop production quality. *Applied and Environmental Soil Science* (En revisión). Martín Pérez C. 2011. El compost y el Té de Compost: una alternativa a los fertilizantes convencionales en la Isla de La Palma. *Agropalca* 12, 9 p. MBTOC. 2011. *Report of the Methyl Bromide Technical Options Committee, 2010 Assessment. Final Report*, Ozone Secretariat UNEP Nairobi, Kenya, 397 pp.



En defensa del principio de precaución. No a la importación de transgénicos



Viviana Peralta vive en Urquiza, ciudad de San Jorge, provincia de Santa Fe (Argentina). Hace dos años denunció a las autoridades que su hija se ahogaba cada vez que los productores de soja transgénica fumigaban glifosato, herbicida que no mata a la soja porque está genéticamente modificada para tolerarlo. El juez, aplicando el principio de precaución que impide la comercialización de un producto si no demuestra su inocuidad, decidió suspender las fumigaciones terrestres a menos de 800 metros de las viviendas o a menos 1500 metros, si la fumigación es aérea.

Esta medida se produce en el contexto de "Paren de Fumigar", una campaña que documenta, con pruebas aportadas por las víctimas, los daños provocados en Argentina por el monocultivo de soja transgénica. Da la razón a las denuncias que médicos de las zonas sojeras han realizado durante décadas contra el envenenamiento de la población debido a las fumigaciones.

Sin embargo, el Ministerio argentino de Producción (Agricultura), el Ayuntamiento de San Jorge y el Gobierno de Santa Fe, en defensa de los latifundistas sojeros, recurrieron la sentencia. El Juez exigió a estas instituciones que aportaran las pruebas de que las fumigaciones eran inocuas.

Después de 2 años, la justicia ha dado la razón a Viviana con la siguiente argumentación: 1) el Ministerio de Producción no ha presentado ningún informe, lo que el juez toma como indicio de que los recurrentes no pueden probar la inocuidad de las fumigaciones, 2) el informe de la Universidad Nacional del Litoral *"no plantea con grado alguno de convicción que sea conveniente continuar con las fumigaciones, sino todo lo contrario"* y 3) las instituciones sanitarias informan que, con el cese de fumigaciones, se han reducido las afecciones de la población. Aunque esta conexión no está totalmente confirmada, plantea una hipótesis *"bastante plausible"* y, en aplicación del principio de precaución, el juez decide mantener la medida.

Esta sentencia sienta jurisprudencia para nuevas denuncias contra las fumigaciones. Otras 300 poblaciones que, como el barrio de Urquiza, están en zonas sojeras se animarán a iniciar demandas similares.

Sin embargo, el "Grupo de Reflexión Rural" argentino nos recuerda que: *"La condena alcanza sólo a los denunciados y en la distancia que se indica"*. No protege a toda la población sino sólo a los demandantes: *"consideramos absolutamente positivo que las víctimas se defiendan en la forma en que mejor les sea posible, y estamos contentos por la familia Peralta, a quienes expresamos nuestro respeto y apoyo, pero no podemos olvidar a quienes viven más allá de los 1.500."*

Al igual que la lucha contra los transgénicos no puede reducirse a negociar la distancia respecto a cultivos no transgénicos, la lucha contra el modelo agronómico de la soja transgénica no puede reducirse a la distancia recomendable de fumigación de glifosato: *"las luchas parciales, campo por campo, fragmentan las luchas en un mar de soja de más de 20 millones de hectáreas, a no ser que sean las defensas puntuales por parte de las propias víctimas, en resguardo de sus vidas, pero nunca como acciones o propuestas políticas a generalizarse."* Pensamos que no debemos dar batallas para *"controlar las fumigaciones"*, de lo contrario no hubiésemos acuñado jamás la consigna *"Paren de Fumigar"*, que en realidad siempre encerró una crítica profunda a un modelo, más bien nos hubiese quedado más cómoda alguna consigna como *"Fumiguen lejos de las ciudades o dejen de fumigar a nosotros"* y esto no es una simple ironía, se trata de no legitimar con nuestras acciones los designios de las Corporaciones. Pretender instalar este tipo de acciones en defensa de lo urbano y como luchas políticas es una insensatez que demuestra que las mismas son pensadas, en el mejor de los casos, por ciudadanos que no conocen la vida rural ni la propia historia de la Argentina. Seguir por este camino nos condena a dejar de luchar por repoblar el campo o pretender conservar las tradiciones de nuestros pueblos mestizos; en definitiva, a que renunciemos a cambiar el futuro de nuestra América y el objetivo de conseguir la Soberanía Alimentaria."

Coincidimos con el Grupo de Reflexión Rural. Los transgénicos son producto de una agricultura basada en la industrialización y la producción a gran escala de alimentos para el mercado mundial con un objetivo exclusivo y excluyente: el beneficio de las multinacionales que la promueven. El resultado es una agricultura y una alimentación contaminante y tóxica que, en lugar de contribuir a la seguridad y la soberanía alimentaria de la población y a la defensa de la naturaleza, expulsa a millones de campesinos de sus tierras entregándoselas a grandes corporaciones con la complicidad de los poderes públicos. Los desmanes del capitalismo global se abaten sobre la humanidad y la naturaleza. La crisis alimentaria, consecuencia de la indus-

trialización, el libre comercio y la especulación con los alimentos tiene, en los transgénicos, una de sus causas. Los sectores sociales más desfavorecidos, los campesinos y las mujeres, son las víctimas directas de la agricultura industrial y transgénica.

Si nuestra actividad se limita a repetir **¡No a los transgénicos!**, mientras pedimos la imposible regulación de la contaminación transgénica sobre la tierra y las poblaciones, la lucha contra los transgénicos es sólo aparente. Garantizar el derecho a elegir mediante el etiquetado, forma más parte del problema que de la solución. Las "zonas libres de transgénicos" comparten esta limitación porque dejan en la sombra nuestro imperialismo alimentario y sólo sirven para que no nos coloquen cultivos transgénicos cerca de nuestra casa, a costa de imponérselos a las poblaciones de los países dependientes, facilitando una ventaja comparativa para la comercialización de nuestros cultivos ecológicos (no transgénicos) a quien pueda pagarlos. Las justas reclamaciones por el castigo económico de los agricultores no transgénicos que necesitan acreditarlo mediante trazabilidad, etiquetados específicos y publicidad, son tan necesarias como insuficientes. Tampoco basta con insistir en aplicar el principio "quien contamina, paga".

Si defendemos la seguridad alimentaria, la soberanía alimentaria, la solidaridad con los pueblos y la lucha campesina, debemos acabar de una vez por todas con este doble lenguaje.

Nuestra contribución a la defensa de la salud y la soberanía alimentaria en Argentina, en Europa y en España exige, más que nunca, la prohibición de los transgénicos. No sólo del maíz Mon 810, cuyo cultivo está prohibido en una decena de países y autorizado en Europa, sino también de todos los cultivos transgénicos, en siembra comercial y en experimentación a campo abierto. Sin prohibir las importaciones de productos transgénicos, no sirve de nada que la UE tenga la legislación sobre transgénicos más restrictiva del mundo (a pesar de lo cual, España está en vanguardia de la producción de transgénicos).

El movimiento contra los transgénicos debe asumir su responsabilidad y dejar de titubear. Si España es la primera potencia europea en transgénicos algo hemos tenido que hacer mal. Las negociaciones con el Gobierno del PSOE entre 2004 y 2006 para abordar una coexistencia imposible entre cultivos transgénicos y no transgénicos sólo han traído confusión y división en las organizaciones sociales opuestas a los transgénicos e impunidad para los abusos de las multinacionales. Nuestra debilidad explica la impunidad de las multinacionales y el vasallaje de los gobiernos.

En este contexto, se interrumpen las manifestaciones unitarias el día de las luchas campesinas de los dos últimos años, en Zaragoza y Madrid. En 2011 han sido sustituidas por un conjunto de acciones lúdico-reivindicativas sin mensaje unificado, ni condena cabal de los transgénicos que, a falta de autocrítica de quienes dirigen el cotarro, mantienen una ficción que debe concluir lo antes posible. Afortunadamente surgen por doquier voces que intentan debatir estos problemas y piden firmeza, prohibición y cese de las importaciones de transgénicos.

No es suficiente con cuestionar las cabriolas de la ministra Rosa Aguilar, el alineamiento de altos funcionarios del Ministerio Medio Ambiente, Medio Rural y Marino con los intereses de EEUU y del gobierno del PSOE con las multinacionales.

Ha llegado la hora de que nos replanteemos la estrategia de la lucha contra los transgénicos. Los discursos suaves para contentar a todos, ni sirven para negociar con el Gobierno ni consiguen la fuerza en la calle que es lo único que puede presionarle. Los transgénicos, exponentes de un sistema global de producción, distribución y consumo, provocan daños de tal magnitud en la salud, la vida rural y la protección de la naturaleza que requieren una prohibición total, incluyendo la importación de transgénicos para piensos y agrocombustibles.

El 17 de Abril de 2011, día de las luchas campesinas, los colectivos que cada día apostamos por un consumo responsable, agroecológico y autogestionado, proclamamos una vez más:

**TRANSGÉNICOS, NO, NO Y NO... NI PRODUCIDOS,
NI CONSUMIDOS NI IMPORTADOS.
PROHIBICIÓN TOTAL.**

Pilar Galindo Martínez

Grupos Autogestionados de Consumo (GAKs),
Grupo de Estudios de Consumo Responsable Agroecológico (GEA),
La Garbancita Ecológica,
Colectivo Feminista "Las Garbancitas".



EL PLÁTANO

Sin investigación no hay futuro



Una de las quejas más recurrentes en el agricultor es la constatación de que cada vez se gana menos (o se pierde más) en la finca de plátanos.

Si analizamos la tendencia de los costes de cultivo del plátano en los últimos años, observaremos que los mismos crecen de forma sostenida sin que podamos detener la tendencia. Y una de las claves es el incremento del importe de la mano de obra, que representa, en aquellas fincas con mano de obra externa, aproximadamente la mitad de los gastos. El caso es que la perspectiva en los próximos años está escrita en negro sobre blanco: la equiparación progresiva

del régimen agrario (REASS) al régimen general ya está legislada y representará un incremento muy significativo del valor de los salarios, comprometiendo de forma definitiva el futuro de aquellas explotaciones con personal asalariado.

Algunas asociaciones agrarias a nivel nacional y local como FEDEX, Fepex, Aceto y Asocan llevan tiempo planteando al Ministerio los efectos que este incremento tendría para sus costos, y gracias a su esfuerzo se ha conseguido que en el documento final esa equiparación se haga de forma gradual por medio de bonificaciones en las cotizaciones. Sorprendentemente en el sector platanero poco o nada se ha hablado del asunto, quizás pensando en que no afectará a islas en la que la aparcería está generalizada. Gran error, porque de forma indirecta un incremento de la mano de obra se trasladará tarde o temprano a todos los agricultores.

En nuestra actividad el tema es especialmente preocupante, porque en otros sectores productivos, el incremento de los costes se traslada al precio final. En el plátano, el precio final no depende de aquellos, sino de la oferta y demanda de plátanos y bananas existente en cada momento en el mercado. Por tanto, el incremento de gastos salariales, unido al aumento del precio de otros recursos como la energía (entre un 20 y un 30% ha aumentado la factura eléctrica en tres años), los abonos y otros recursos, ponen en serio riesgo la continuidad de las explotaciones, más aún cuando el relevo generacional sólo se produce si los sucesores esperan rentabilidad de unas fincas a las que, en muchas ocasiones, tienen poco apego sentimental al dirigir sus pasos profesionales por otros derroteros.

Estamos por tanto en un momento clave para sentar las bases si queremos que la actividad platanera tenga futuro más allá de unos pocos años. Frente a ese escenario de incremento de costes, la alternativa tiene que ir más allá de las demandas de incremento de la ayuda del Posei y del transporte. Con los datos que se conocen, en caso de ser aceptadas nuestras demandas, nos supondría unos siete céntimos por kilo. Cifra importante pero que habría que relativizar: tan sólo en el año 2010, el descenso del precio percibido por el agricultor respecto al año anterior superó con creces los 10 céntimos por kg. Bastaría este dato para comprender que, si bien las negociaciones políticas son importantes, más importante es mejorar la producción y la comercialización de nuestro producto en los mercados.

Con este panorama, y unas productividades por fanegada que son las más altas del mundo, sólo una apuesta decidida por la investigación nos permitirá ser competitivos. Investigación que permita cultivar de forma más sostenible sin merma considerable de la productividad (de acuerdo con las líneas marcadas por Europa), investigación que vaya en la línea de mejorar las calidades, que permita optimizar procesos en las labores de la finca para reducir gastos y facilitar tareas. De la misma forma que el riego por goteo supuso un enorme adelanto, quedan por implantar sistemas

que permitan mejorar labores que requieren gran mano de obra como la aplicación de estiércol o el corte y transporte de la piña, y, por otro lado, avanzar en el estudio que permita mejoras en la fertilización sin la dependencia de abonos químicos importados mediante la obtención de un compost rico con menor coste, o la generación de biocombustibles con residuos plataneros. En el ámbito de la mejora de la calidad, hay trabajo por hacer para reducir la incidencia del látex por poner sólo un ejemplo.

Algunos dirán que es difícil mecanizar el cultivo y sin duda lo es. Pero eso no puede significar que nos detengamos en el estudio de nuevas formas de cultivar.

La labor de investigación debe estar encabezada por el propio sector en coordinación con organismos como el ICIA (Instituto Canario de Investigaciones Agrarias). Y requiere recursos. Si bien existe actualmente una línea de colaboración con el ICIA a través del proyecto Biomusa, lo cierto es que la sensación que tienen los agricultores es que el Instituto, que debe ser pionero, tiene un funcionamiento francamente mejorable. El ICIA sufre un proceso de profundo debilitamiento en cuanto al número de investigadores que allí trabajan sin que los sucesivos responsables pongan freno a la sangría (entre 2008 y 2013 la plantilla de doctores se verá reducida a la mitad). En ello tiene que ver que, siendo un organismo científico, la dirección del mismo en estos últimos años esté en manos de sucesivos directores con perfil político que no aportan estabilidad alguna. Los rectores cambian en función del baile de pactos. Así, el ICIA se ha convertido en plataforma para cargos públicos, un trampolín como paso previo de una carrera política municipal o insular. Si el organismo, que debe ser puntero en la investigación agraria de las islas, está dirigido por políticos de paso sin conocimientos sobre el sector, poco se puede esperar salvo el desastre. Los escasos agricultores que han tenido la ingenuidad de hacer trabajos de colaboración con el organismo, poniendo a disposición sus fincas, ven con desánimo cómo los proyectos se quedan a la mitad con la consiguiente pérdida de recursos públicos.

Con un ICIA en fuera de juego, quien debe asumir, por propio interés, el liderazgo de la investigación en plátano son los propios cosecheros a través de Asprocan. En Canarias hay una espléndida cantera de técnicos que bien podrían desarrollar proyectos de investigación. Unos, los más afortunados, pasan gran parte de su jornada inspeccionando el cumplimiento de la pica. Los más están desempleados. Y Canarias no se puede permitir ese lujo.

Algunas voces llevan tiempo insistiendo en la necesidad de invertir seriamente una parte de la ayuda del POSEI en I+D+i ¿En qué situación nos encontramos actualmente? Por parte de Asprocan, se destina a esta partida menos de un 1% del total del presupuesto, aproximadamente un tercio de lo que se destina a viajes y dietas. Y frente al incremento generalizado de los presupuestos año tras año, esta partida de investigación apenas ha variado. Los datos reales son más elocuentes sobre las prioridades del sector que cualquier declaración en los medios.

Todavía estamos a tiempo de apostar seriamente por el futuro. Apoyemos de una vez la investigación de forma decidida dotándola de recursos. Es una inversión imprescindible para la supervivencia de un sector que no puede centrar todo su futuro en la batalla por las subvenciones.

Ginés de Haro Brito
Ingeniero Agrónomo.



Carretera La Laguna nº 61
38760 Los Llanos de Aridane
Isla de La Palma - Canarias
Teléfono: 922 461 684 - Fax: 922 401 072

Trabajamos para garantizar el futuro de nuestros agricultores



europlátano a.i.e.

Ponemos a
disposición de
los agricultores
una de las mejores
instalaciones
a nivel
tecnológico de
La Palma,
capaces de
procesar más
de 20 millones
de kilos de
plátanos
anuales en un
centro de
trabajo.



Servicios adicionales:

- Asesoría Técnica Agrícola.
- Gestión de documentación.
- Gestión de subvenciones
- Suministros agrícolas al mejor precio
- Acceso vía WEB :
 - VALES,
 - LIQUIDACIONES,
 - EXTRACTOS.

LAS GABACERAS
CANARY ISLANDS PRODUCE

Finca Seleccionada



europlátano a.i.e.
Camino Los Palomares, 118
Los Llanos de Aridane
Tfno: 922 401 083
Fax: 922 401 099
www.europlatano.es



EL PLÁTANO

IR O NO IR, “ESKES y YASTÁ”



Estamos en el segundo trimestre del año y con él llegan las fechas legales para convocar las Asambleas Generales de las diferentes empresas responsables del Plátano de Canarias, ya sean productores, empaquetadores, comercializadores, asociaciones, etc. En estas Asambleas se debe informar de todos los hechos acontecidos en el año 2010, principalmente económicos, pero también sociales, previsiones de futuro, etc.; y año tras año, en términos generales, asistimos a una justificación de problemas que hacen

que los resultados no sean los esperados en este último año 2010, por ejemplo, la tónica general ha sido:

“Es que producimos una cantidad ingente de plátanos el año pasado”.

“Es que hubo muchas bananas y muy baratas”.

“Es que nos perjudicó la guerra entre grandes superficies”.

“Es que, encima, el verano fue fuerte y nos adelantó la fruta”.

“Es que hubo una extraordinaria cosecha de fruta de temporada”.

“Es que los agricultores cortaron la fruta muy llena”.

Parece que este sector está obligado a permanecer indefinidamente en la excusa, y no afrontar de forma clara los inconvenientes a los que se enfrenta e intentar solucionarlos uno a uno, sin olvidarse que éstos no son sencillos y que su solución llevará tiempo y, probablemente, también será compleja.

En definitiva, pasamos de no hacer nada, de dejarnos llevar por las rutinas y permanecer en absoluta calma a, de repente, y como respuesta a una de las innumerables crisis que padece este sector, querer solucionar todos los asuntos de manera inmediata: calidades, cajas, marca única, barcos, compra de insumos agrarios, etc.

Éste es, en mi humilde opinión, el principal problema de nuestro querido sector platanero, problema que no se encuentra en el agricultor, sino instalado en los dirigentes del Plátano de Canarias. Dirigentes que no tienen la capacidad de marcarse una estrategia y una agenda de trabajo con fechas concretas para solucionar toda la problemática que existe en este sector, afrontando en primer lugar aquellos casos más sencillos de solucionar a priori, de manera que se vaya consolidando su trabajo con paso firme hasta poder afrontar y solucionar aquellos de más calado y dificultad. Por más que nos empeñemos no seremos capaces, después de muchos años de no practicar ningún ejercicio físico, querer afrontar la Transvolcancia y además ganarla.

Es en este punto, donde el agricultor toma un papel principal y relevante, pues son los plataneros los únicos que pueden revertir esta situación y exigirles a sus dirigentes decisiones valientes y responsables,

en el seno de las Asambleas Generales de las entidades en las que participan. Podemos escribir infinidad de artículos de prensa, emitir opiniones en bares, incidir en el mal funcionamiento de Asprocan, pero es en las Asambleas donde se pueden afrontar y solucionar estas cuestiones.

Los agricultores debemos ser conscientes de que todas las medidas necesarias para dar soluciones a los problemas crónicos del Plátano de Canarias son responsabilidad de los dirigentes, pero hemos de tener en cuenta que las decisiones de mejora de calidad, conocimiento de la producción, etc., son decisiones que no serán posibles sin nuestro apoyo, y que una vez los dirigentes del sector tomen las decisiones oportunas éstas deben ser apoyadas por los plataneros, como única forma de llegar a buen puerto.

Quiero desde aquí, lanzar una primera propuesta, encaminada a resolver uno de los problemas de nuestro sector, es evidente que unificar unas normas de calidad es complejo teniendo en cuenta que las seis Organizaciones de Productores existentes tienen políticas de calidad diferenciadas, encaminadas a satisfacer diferentes tipos de clientes y, en consecuencia, comercializar fruta con diferentes características en una misma caja sería una irresponsabilidad por parte del sector, ya que lo único que tendría en común sería el envase, y asistiríamos a la paulatina pérdida de credibilidad de la marca Plátano de Canarias por su falta de homogeneidad.

Eso sí, hay un problema que en mi humilde opinión podemos afrontar, ya que su resolución no es compleja. En los últimos años, y ante la más que nombrada crisis, hemos asistido a la desaparición de algunas de las navieras que operaban con Canarias y a la dificultad económica por la que atraviesan algunas de las que a día de hoy siguen operando. Es evidente que esto hace que se incremente el coste del flete, y que las alternativas de embarque vayan disminuyendo. Este es, por tanto, un **asunto de interés general de nuestro sector platanero y de la Comunidad Autónoma Canaria**, ya que nadie podrá justificar que sus plátanos deben ser transportados en condiciones diferentes a la península; todos son enviados en unidades frigoríficas, a unos doce grados centígrados y a tres puertos principales: Cádiz, Alicante y Barcelona.

Es responsabilidad de todos que afrontemos este asunto, solucionando todos los **ESKES (es que)** que existan para pronto poder decir **YASTÁ (ya está)**. Seguro que la solución de este asunto nos pondrá en camino para solventar otros de nuestro sector.

Antonio Javier Luis Brito
Economista

CONSECA
CONSTRUCCIONES
SEBASTIÁN CÁCERES - TIJARAFE - LA PALMA
TLF 922 490 274



¿Cuántas plantas de platanera caben en una fanegada?



La separación entre plantas de platanera, en Canarias, es un tema de extrema complejidad y generalmente las recomendaciones no sirven para todos los emplazamientos. Una adecuada densidad de plantas va a determinar la producción pero además va a influir en la duración del ciclo y el rendimiento por superficie y año.

Como norma general se usarán densidades de plantación que oscilarán entre 5 y 6 m²/planta, en función de la altitud y orientación de la explotación.

La densidad de plantación se encuentra directamente relacionada con la duración del ciclo de plantación. La evaluación de este parámetro fue estudiada en Sudáfrica, durante cinco ciclos consecutivos por Robinson³ 1994 y puede servir de referencia para las Islas Canarias, si se utilizan cultivares tipo gran enana, zelig, etc.

Si queremos realizar un único ciclo: la densidad óptima se encuentra en 3.333 plantas/ha.

Si queremos realizar una plantación para dos ciclos: la densidad óptima se encuentra en 2.777 plantas/ha.

Si queremos realizar una plantación para tres o más ciclos: la densidad óptima se encuentra en 2.222 plantas/ha.

Nota.- Estas cifras están referidas al cultivar Chinese Cavendish, de porte similar a la Gran Enana, estudiadas durante cinco ciclos en dos zonas subtropicales: Sudáfrica y Australia. 3.-Robinson J.C. 1996. Bananas and plantains. CAB Int., Wallingfor, UK.

El uso de altas densidades presenta una serie de desventajas que hay que tener en cuenta en el momento de establecer una nueva plantación:

El ciclo de cultivo se va alargando con la edad de la plantación, y la producción por año desciende paulatinamente.

Los costes por unidad de superficie aumentan, adquisición de material de plantación, labores de preparación del terreno, aumento del ciclo, disminución del calibre de la fruta cosechada, retraso del desarrollo de la "hijería", dificultad de establecer plantaciones con altas densidades en emplazamientos de pequeñas dimensiones sin posibilidad de mecanización.

Sin embargo, en algunos emplazamientos, en segunda o tercera zona de plataneras (desde 150 a 350 m.s.n.m.) la utilización de esta técnica permite fijar con bastante precisión el momento de la cosecha esperada.



De forma general, se puede recomendar que si se pretende mantener la plantación por más de cuatro ciclos de cultivo, se debe usar densidades bajas, con una media de 5-6 m²/planta, lo que permitirá un correcto desarrollo de la "hijería", mantener las producciones, y aumentar los rendimientos. Evidentemente el emplazamiento de la explotación permitirá, una variación en la densidad de plantación, que ronda las 1600 plantas por hectárea, en zonas más frías del norte de las islas, hasta 2000 plantas por hectárea en las mejoras ubicaciones del sur.

Además habrá que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Los marcos de plantación varían en función del tamaño de la huerta, sistema de riego empleado, distancia de los tubos dentro de un invernadero, zona geográfica, cultivar, realización de cultivo a un solo ciclo o varios, posibilidad de mecanización de la explotación que va a determinar el ancho de las calles, en función de la maquinaria utilizada.

- Como norma general si queremos evitar retrasos en la hijería, no se deben juntar las plantas a menos de 1,50 metros. Y en caso de usar cultivares de Pequeña Enana, Gruesa Palmera, Brier, Tradicional, Ricasa, no se debería plantar a menos de 1,70 metros entre plantas.

- Plantar de Norte a Sur si son líneas pareadas, y de Este a Oeste si son líneas sencillas.

- No usar líneas pareadas en aquellos emplazamientos que estén influenciados por algún accidente geográfico que impida una correcta distribución de la luz solar a lo largo de todo el día y durante todas las estaciones. Ya que se provocarán retrasos entre filas a partir del segundo año.

- Evitar marcos de plantación estrechos, que provoquen solapamiento de las hojas.

- Distribuir las plantas, de forma que la superficie foliar expuesta sea la máxima posible.

- Aprovechar los finales de los pasillos para plantar plantas adicionales y compensar las posibles pérdidas por mutaciones, mal de panamá, etc.



Miguel Rodríguez Serrano

Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural
Cabildo Insular de Tenerife



Cultivos SUBTROPICALES

La carambola



La carambola (*Averrhoa carambola* L.) pertenece a las oxilidáceas y es originaria de Asia Tropical. Se cultiva actualmente en Australia, Brasil, China, Colombia, Estados Unidos, Haití, Indochina, Malasia, México, Tailandia e Israel. Existe algún cultivo en España, principalmente en el sur de la península y Canarias.

El árbol tiene un follaje denso, con hojas compuestas, alternas, de color bronceado cuando jóvenes y más verdes según vayan madurando, presenta flores y frutos en diferentes grados de desarrollo (Nakasone y Paul, 1998, González 2000).

Se puede reproducir por semilla y por acodo, injertándose la variedad que se ha elegido mediante diferentes tipos de injertos, aunque normalmente se suelen adquirir en viveros especia-

lizados ya injertados. Estas plantas injertadas suelen producir frutos de forma más precoz y tienen la ventaja de producir la variedad que queremos.

Se puede cultivar bien en zonas de climas subtropicales, dando mejor calidad y rendimiento en zonas más tropicales, oscilando entre 45 y 500 kilos/árbol (Galán 1991, George y Nissen 1994, Villegas, 1998).

Necesitan suelos de pH ligeramente ácidos o neutro, aunque hay variedades que resisten suelos calizos, debiendo prevenir carencias de micronutrientes como el hierro, el manganeso y el zinc. Es moderadamente resistente a las inundaciones aunque produce mejor en las zonas no inundadas. Son sensibles a los vientos fuertes, por lo que se debe cultivar en zonas abrigadas o con protección.

Plantación:

La mayor parte de los investigadores aconsejan un marco de plantación de 5x6 metros (cerca de 150 plantas por fanegada).

Una vez plantadas pueden empezar a producir al año aproximadamente si están injertadas, en cantidades que oscilan entre 4 y 18 kilos por año durante los tres primeros años, subiendo poco a poco la producción por árbol hasta llegar una media de 120 kilos/planta a los doce años, y con tal de tener los nutrientes convenientes en el suelo. Los riegos por microaspersión o goteo son recomendables, aunque no existen datos para aconsejar cantidades adecuadas, por lo que se deben limitar a no dejar secar el suelo sin que se encharque.

Variedades:

Las carambolas pueden ser ácidas y dulces. Aunque las primeras son las que empezaron a cultivarse en occidente, son variedades francamente buenas, como la Golden Star o Newcomb, ambas cultivadas en Florida, últimamente se han comenzado a plantar variedades dulces, que proceden de Ceilán, Malasia, Tailandia y Taiwán.

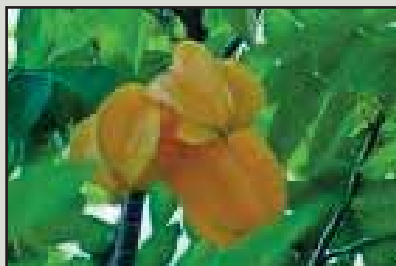
En Canarias ya existen plantas de las variedades Sri Kembangan, Kari, Arkin y B.17, pareciendo muy comercial la Arkin, mientras que de las otras no existen todavía datos que permitan recomendarlas (J.H. Crane).

La Fruta:

Procede de las inflorescencias formadas por panículas cuyo color oscila entre rosado y púrpura. Aunque cada panícula tiene muchas flores regularmente sólo aparece una fruta por cada una (González 2000).

Es una baya carnosa dividida en cuatro o cinco células. La cáscara es muy delgada, de superficie sedosa y tiene una longitud entre 5 y 15 cm. La pulpa es crujiente, jugosa, translúcida y sin fibra.

Es de color amarillo, casi siempre alargada y lobulada, de forma que el corte parece que es una estrella, por lo que en inglés la denominan star fruit (fruta estrella). Es de sabor agradable, sin demasiado azúcar, muy al gusto europeo.



Se pueden consumir en fresco, como fruta, en zumos, en ensaladas, en mermeladas, en almibar, etc.

Esta fruta que se conoce en Venezuela como tamarindo dulce o tamarindo chino, tiene un sabor que según las variedades es más ácido o más dulce, siempre refrescante que aporta vitamina A y C y tiene pocos hidratos de carbono, siendo rica en potasio, por lo que algunos autores las recomiendan a personas que sufren de diabetes, hipertensión o afecciones de vasos sanguíneos y corazón. Sin embargo, debido a su contenido en oxalatos de calcio, no es conveniente su consumo en el caso de padecer de cálculos renales.

En La Palma, existen plantas de carambola tanto de las variedades dulces como de las ácidas en altitudes que oscilan entre los 20 y los 350 metros sobre el nivel del mar en Breña Baja, Breña Alta, Santa Cruz de La Palma, Villa de Mazo, Los Llanos de Aridane y Tazacorte.

Cosecha:

Comercialmente los frutos se recolectan cuando el surco entre costillas empieza a amarillearse y el borde de las mismas se mantiene verde. Así aguanta mejor el transporte y su estancia en el comercio, adquiriendo poco a poco su madurez completa, es decir, frutos de color amarillo dorado.

Pueden almacenarse a temperaturas que oscilen entre 5 y 10 grados, durante 20 días, recogidos de la forma indicada anteriormente sin que se produzcan daños en la calidad.

Abilio F. Monterrey Gutiérrez
Servicio de Agricultura
Cabildo de La Palma



El arte de imprimir

**FOLLETOS, CARTELES,
CATÁLOGOS, PANFLETOS,
TARJETAS, DÍPTICOS, TRÍPTICOS,
LIBROS, REVISTAS,....
Y CUALQUIER DOCUMENTO
IMPRESO QUE USTED NECESITE.**



gráfica
LOS MAJUELOS S.L.L.

B - 38627634

**Nuestros objetivos son la CALIDAD
y el SERVICIO rápido
al mejor PRECIO.**



Contacto : Félix Díaz Pérez

Tfno.: 922 31 14 55 - Fax: 922 82 30 34

imprenta@graficalosmajuelos.com



Mirando al trópico: La Guanábana, un cultivo para cuidar su salud que se pone de moda



Describir esta especie puede parecer una mala elección, ya que en nuestro país apenas está extendida, de hecho existe muy poca superficie donde su cultivo sea posible, y comercialmente se puede afirmar rotundamente que aquí es un cultivo sin mercado, en este momento. Pero un informe del **Instituto de Ciencias de la Salud (HCI) de Baltimore** despertó en el 2001 el interés del público debido a que se han redescubierto y resaltado sus propiedades anticancerígenas, y en el proceloso mar de Internet, parece que no se puede hacer ninguna alusión al cáncer, sin encontrarte un montón de entradas sobre las virtudes de esta planta para vencer la enfermedad y la consabida batería de ofertas de extractos de guanábana y otras preparaciones con propiedades "milagrosas".

Ya que somos una sociedad, si no enferma, se puede decir que con menos salud que antaño y últimamente se contextualizan cada vez más los intereses de las empresas farmacéuticas que están reñidas con la salud del gran público, y éste demanda remedios de los que puedan abastecerse con confianza y sin pagar el lujo de los ejecutivos de las multinacionales, nos gustaría aprovechar la oportunidad que nos brinda esta revista para describir un cultivo que tiene un innegable valor en la etnobotánica tropical y, ya que viene saliendo en la palestra virtual, donde muchos foros y blogs especulan sobre sus milagros, por motivos puramente snobistas (otros dirían que por su rabiosa actualidad), nos pareció oportuno ofrecer alguna información seria.

¿Qué hay de cierto? Una trama con su intriga e historias ocultas.

El citado Instituto de Baltimore relata en su web (www.hsbaltimore.com) que, al amparo del Instituto Nacional del Cáncer (¿dinero público?), desde hace 30 años (1976) se estuvo investigando sobre las virtudes anticancerígenas del extracto de guanábana con resultados muy positivos pero permanecieron estas informaciones como documento

interno sin ser sacado a la luz pública, lo que no es exactamente cierto ya que se publicaron en las revistas científicas al uso. Más recientemente, una compañía farmacéutica continuó con estas investigaciones pero ninguno de los resultados de esta investigación se pudo patentar, ya que le fue imposible sintetizar los componentes más efectivos y archivó todos sus descubrimientos sin sacarlos a la luz. Fue un empleado de la citada empresa el que se puso en contacto con el Dr. Leslie Taylor del HCI de Baltimore transmitiéndole el citado informe que rápidamente fue expuesto a la opinión pública en el 2004. A partir de entonces se han sucedido las proclamas y creciendo el escaparate de bebidas, pastillas, extractos y demás formas de preparados que "curan el cáncer".

Plantación en invernadero (Sur de Tenerife)

Lo que tenemos, por una parte, son una gran cantidad de ensayos que, efectivamente, evidencian una gran actividad de las acetogeninas de las anonáceas como citotóxico capaz de detener los procesos tumorales más rápidamente y sin efectos colaterales que la adriamicina, un componente que se utiliza frecuentemente como integrante de los cocteles de quimioterapia y otros citotóxicos cancerígenos. Entre ellos destacan los estudios de la Universidad de Purdue en Indiana, y los de McLaughlin, Chih Hw y Chui HF de la Universidad Católica de Corea del Sur, que indicaban el mecanismo por el que eran eficaces.

Sin embargo, esos estudios se han realizados in vitro o in vivo en animales, no existiendo aún ningún estudio clínico, en humanos. Un motivo que sospechamos para la ausencia de estudios clínicos en humanos es el hecho de que no se puede patentar una planta, lo que lleva a los laboratorios que patrocinan los estudios a concentrar las investigaciones en los principios activos e intentar, por todos los medios, sintetizarlas para tener un producto comercial. Es una planta con gran potencial anticancerígeno poco estudiada.

Usos tradicionales

En Latinoamérica, aparte de guanabana, los términos más extendidos para referirse a esta planta son "guyabano", "catuche" y "graviola", aunque tiene muchos más. La pulpa de la fruta es excelente para zumos y sorbetes; es ligeramente ácida con un sabor aromático interesante.

Todas las partes del árbol se utilizan en la medicina popular en los trópicos, incluyendo las frutas, jugos, semillas trituradas, corteza, hojas y flores, teniendo cada parte unas apli-



Fruto de la guanábana

y corteza también pueden ser útiles para el control de especies de caracoles que llevan la esquistosomiasis

Descripción

La guanábana es un árbol originario de América Tropical que alcanza hasta 10 m de altura. Ramifica desde su base y desarrolla una copa algo cónica. Hojas de color verde oscuro y brillante en el haz. Las flores abren al amanecer cuando las anteras están iniciando la expulsión del polen; los pétalos externos (color verde al principio y luego cambian a amarillo pálido) caen algunas horas después y los pétalos internos (color amarillento) duran algunos días más. El fruto es un sincarpio ovoido, a menudo asimétrico (encorvado) debido a deficiencia en la polinización de los carpelos en el lado cóncavo. La asimetría también puede ser producida por ataque de insectos. Mide entre 14 y 40 cm de largo y entre 10 y 20 cm de ancho, llegando a pesar hasta 4 kilos. La cáscara es verde oscuro, brillante y delgada. La pulpa es blanca, jugosa, aromática y sabor agri dulce a dulce. Las variedades preferidas en el mercado internacional son las de sabor agri dulce.

Cultivo

La guanábana es una planta permanente que empieza a producir al tercer año del trasplante, aunque la cosecha comercial se debe esperar al cuarto año en plantas francas y al tercer año en plantas injertadas.

Se utiliza principalmente plantas injertadas debido al menor tiempo de maduración sexual. Las yemas para el injerto deben provenir de plantas seleccionadas por su alta productividad.

Se debe plantar cuando inicia la primavera y en hoyos que hayan recibido las enmiendas y fertilizantes recomendados según analítica. Las plantas a instalar deben tener un año de injertadas y haber recibido la poda de formación. Un marco adecuado es de 7 x 7 m entre plantas, con una densidad de 204 plantas por hectárea.

Las podas de formación en el campo definitivo, deben buscar formar la primera ramificación a 1.2 m, para luego dejar el crecimiento libre. La guanábana se puede asociar con otros cultivos durante los dos primeros años, tales como la yuca, papaya, millo...

La guanábana tiende a florecer y fructificar en forma más o menos continua detectándose en Canarias algunos picos de producción en primavera y otoño aunque muy irregulares.

La producción de los árboles, generalmente es baja debido a características de las flores que dificultan la polinización y al ataque de plagas y enfermedades; el rendimiento fluctúa entre veinticuatro y sesenta y cuatro frutos por árbol, con pesos que van de 0,25 kg a 5 kg por fruto.

La recolección debe hacerse en el momento en que el fruto alcanza su madurez botánica, es decir cuando pierde algo de su brillo y algo de su color verde oscuro y las espinas de la cáscara se separan y se ponen más turgentes. Si el fruto madura en el árbol es atacado por pájaros y además se desprende fácilmente.

Se debe evitar cosechar el fruto muy verde porque la pulpa no madura bien y adquiere sabor amargo. Por último, para garantizar una madurez uniforme del fruto después de la cosecha, se recomienda colocarlo con la parte del pedúnculo hacia abajo. Las pudriciones después de la cosecha, se deben a la diploida y a la antracnosis.



Fruta verde junto a flor cerrada



Poscosecha de flores



La calidad de las flores, al igual que la de otros productos hortícolas, depende tanto del proceso productivo como de la tecnología poscosecha que se aplique. De nada sirve realizar un cultivo esmerado si una vez cortada la flor se olvidan los cuidados necesarios para que llegue al consumidor con óptima calidad. Resulta esencial que los floricultores y comercializadores apliquen a las flores el manejo y tratamientos que precisan, pero también los floristas y los consumidores deben ser capaces de conocer y proporcionar los cuidados que a ellos les corresponden. Un cliente satisfecho es la mejor propaganda; uno defraudado

será difícil de recuperar.

Con el ánimo de contribuir a mejorar la poscosecha de las flores nos proponemos iniciar una serie de artículos en la que irán tratando con detalle los problemas y tratamientos poscosecha más adecuados para las flores cortadas de mayor importancia comercial.

Y ¿qué se entiende por calidad de las flores? Por una parte la apariencia externa: frescura, perfección y tamaño de varas y flores, que observa directamente el comprador al adquirirlas, y por otro la duración, factor interno que contribuye decisivamente a la satisfacción de los consumidores.

El primer condicionante de la duración y comportamiento poscosecha de las flores es su base genética, que afecta a su duración potencial y a la capacidad de soportar los estrés derivados del corte, ocasionando diferencias entre especies y variedades. Las condiciones de cultivo y el punto de corte son así mismo factores determinantes de la calidad externa (apariencia) y la longevidad. Por último, la aplicación de tratamientos poscosecha específicos y adecuados resulta decisiva para prolongar al máximo la vida y perfecta apariencia de las flores. El conocimiento de la fisiología de la senescencia de flores ha avanzado considerablemente, permitiendo diseñar tratamientos muy eficientes para prolongar su duración. Algunos de ellos han llegado a ser obligatorios en las principales subastas europeas.

Las flores cortadas siguen "vivas" y, por tanto, continúan respirando, con lo que gastan las reservas de hidratos de carbono que poseen, y sus hojas siguen perdiendo agua por transpiración, aunque se encuentran separadas de la planta que les proporcionaba agua, alimentos (hidratos de carbono) y otras sustancias tales como reguladores del desarrollo y crecimiento vegetal. En consecuencia se producen procesos de deshidratación, pérdida de reservas y desequilibrios de fitorreguladores que aceleran la senescencia de las flores, deterioran su aspecto y acortan su duración.

La tecnología y tratamientos poscosecha van encaminados a:

Asegurar una buena hidratación. Es fundamental para la duración de las flores; pérdidas de agua del 1% ocasionan el amarilleo de las hojas en muchas especies, y si llegan al 5% la marchitez es generalmente irre recuperable. La absorción de agua puede verse dificultada debido a obstrucción de los vasos, ocasionada por procesos de cicatrización del corte, proliferación de bacterias en el corte, o entrada de burbujas de aire en los mismos. La sensibilidad a estos procesos de obstrucción es muy alta para especies como rosa y gerbera, y algo menor para crisantemo, mientras que otras como clavel o estrellitza no presentan problemas al respecto.

Para asegurar una buena hidratación es esencial emplear tijeras bien limpias y afiladas, y colocar las flores rápidamente en cubos bien limpios con una **solución hidratante adecuada**, que se deben colocar en un lugar fresco y a la sombra, y de ser posible en cámara fría.

Una solución hidratante consiste básicamente en agua bien limpia y de buena calidad, con pH ácido (3,5 a 4) más un biocida. En ocasiones, sobre todo si las flores han de sufrir un transporte en seco, se incorpora también un mojante no iónico, para facilitar su posterior toma de agua. Acidificar el agua facilita notablemente el flujo de agua a través de los vasos, además reduce la actividad de las enzimas que ocasionan procesos de cicatrización y la proliferación de bacterias. Siempre debe comprobarse que se alcanza el pH deseado, de 3,5 a 4, especialmente cuando las aguas de la zona sean alcalinas.

Reducir la pérdida de reservas. Las pérdidas de reservas hidrocarbonadas por respiración se reducen considerablemente al **disminuir la temperatura**. Por ello las flores deben cortarse en las horas menos calurosas, colocarse rápidamente en un lugar fresco y sombreado y llevarlas lo antes posible a cámara fría. Durante todo el proceso de comercialización las flores deben mantenerse a la temperatura más



Tulipanes en uno de los principales mercados de flor holandeses.

baja posible, usualmente 2-4 °C (excepto flores tropicales como anturios, estrellitza y heliconias). Evitar oscilaciones de temperatura es fundamental para evitar la condensación de agua que favorece el desarrollo de esporas de hongos, y particularmente el desarrollo de *Botrytis*.

Igualmente importante es usar herramientas bien afiladas para hacer cortes limpios y netos, así como manejar las flores con extremo cuidado, pues los daños y heridas activan la respiración y gastan reservas para reparar los daños.

Aportar reservas. Según la especie, cultivar y punto de corte la vara floral puede precisar más reservas de las que dispone para completar su desarrollo y la apertura de todas las flores. Se utilizan entonces **soluciones de carga o de apertura** que contienen como principal ingrediente azúcar disuelto en agua acidificada (pH 3,5-4), más un biocida para impedir la proliferación de bacterias. Responden bien a estos tratamientos las varas con muchos capullos que se cortan aún cerrados, tales como gladiolos o liliun, y también las grandes inflorescencias de algunas Proteas como *P. cynaroides* o el híbrido 'Pink Ice'. El tipo de azúcar (sacarosa o glucosa) y su concentración dependen de la especie y cultivar.

Resolver problemas de senescencia específicos. Los más comunes son los relacionados con el etileno, gas inodoro y soluble en agua, que es uno de los fitorreguladores naturales de las plantas y actúa como mensajero químico implicado en procesos de abscisión, senescencia, y maduración de frutos. A concentraciones muy bajas (0,1 a 1 parte por millón) puede provocar un rápido deterioro de las flores sensibles. Su presencia en la atmósfera es frecuente, ya que se produce en el proceso de maduración de algunos frutos (plátanos, manzanas), y también por los motores de combustión, lámparas fluorescentes, etc. Algunas flores cortadas, como el clavel, producen ellas mismas etileno, que precipita su envejecimiento. Otras, tales como liliun y alstroemeria, aunque no lo produzcan, son muy sensibles y en presencia del mismo se desencadena un rápido proceso de senescencia.

Aunque los efectos nocivos del etileno disminuyen al descender la temperatura, se han diseñado **tratamientos específicos anti-etileno** que prolongan notablemente la duración de especies sensibles. Las soluciones a base de tiosulfato de plata (STS) han sido ampliamente utilizadas y son muy eficaces, si bien las limitaciones para su uso son crecientes debido al impacto medioambiental de las sales de plata. Recientemente se ha desarrollado un nuevo producto biodegradable; se trata de una sustancia sólida en polvo, que mezclada con agua caliente o una solución alcalina genera el gas activo: 1-metil-ciclo-propano (1-MCP) con el que se pueden tratar las flores en cámaras o camiones frigoríficos de transporte. El producto, registrado para tratamiento de flores con el nombre comercial de EthylBloc® y comercializado por Floralife, es efectivo a dosis muy bajas, bastando 50 a 100 partes por billón de la materia activa (1-MCP) en la atmósfera para lograr buenos resultados.

Para algunas flores (alstroemeria, liliun, etc.) se han diseñado tratamientos que incluyen además reguladores de crecimiento (giberelinas y/o citoquininas) con el fin de retrasar el amarilleo de sus hojas y prolongar su duración.

Dra. María del Carmen Cid Ballarín

Departamento de Ornamentales y Horticultura.
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)



I Congreso Estatal de Agricultura Ecológica Urbana y Periurbana: Huertos urbanos y desarrollo rural sostenible



Durante los días 6 y 7 del pasado mes de mayo, se celebró en Elx (Alicante) este I Congreso Estatal, que sirvió para que entre los más de 100 asistentes se debatieran y presentaran iniciativas y estrategias llenas de elementos técnicos y sociales muy novedosos, importantes y oportunos.

La revolución industrial y biotecnológica ha desplazado a millones de familias campesinas del medio rural a las ciudades, en busca de empleo en otros sectores (construcción, servicios, etc.)

Las ciudades fueron creciendo y casi todas lo hicieron a costa de ocupar y urbanizar sus espacios periurbanos ocupados por huertas milenarias, que tradicionalmente constituían la fuente de alimentos de las mismas (este es el caso de la Huerta de Murcia, Valencia o Granada entre otras).

Nadie pensó que esta ocupación podía tener a medio y largo plazo unas consecuencias graves en la sostenibilidad de las ciudades.

La Agricultura Urbana: Algo nuevo rescatado del pasado.

La Agricultura Urbana desarrollada bajo diferentes puntos de vista en distintas ciudades, debería cumplir dos objetivos fundamentales.

- Por un lado, dotar a las ciudades de un espacio multifuncional que provea de alimentos sanos y saludables a las ciudades del futuro y que, al mismo tiempo, con su diseño y manejo contribuyamos a mejorar la sostenibilidad de las mismas minimizando el impacto de estas sobre el paisaje y el ambiente.

- Por otro lado, la Agricultura Urbana tiene también una importante función social ya que posibilita que diferentes colectivos sociales (jubilados, parados, excluidos sociales, escolares, ciudadanos en general) puedan desarrollar actividades beneficiosas para ellos y el conjunto de la sociedad.

La Agroecología: Un vecino cercano y eficaz.

La Agroecología, como enfoque científico, que tiene entre sus objetivos principales el desarrollo de sistemas agrarios y agroalimentarios sostenibles, proporciona los principios y métodos que deben utilizarse, no sólo en el diseño y manejo de agrosistemas urbanos, sino también en el diseño de los programas y políticas que los proteja y estimule.

Actualmente, a escala planetaria, la agricultura urbana y periurbana suministra el 30% de los alimentos que se consumen en las ciudades, y se estima que cerca de 800 millones de habitantes de las ciudades participan en actividades relacionadas con la agricultura urbana y periurbana.

La agricultura urbana en España. Una asignatura pendiente o un olvido injustificable.

A pesar de que en el territorio español, a diferencia de lo que ocurre en otros países de nuestro entorno, la AU carece del debido reconocimiento institucional y su crecimiento en las últimas décadas aparece vinculado en gran medida a iniciativas locales no coordinadas ni ordenadas su desarrollo ha sido espectacular.

Los Parques Agrarios con una actividad agraria productiva ofrecen también unas oportunidades únicas para la conservación de variedades locales, técnicas y



herramientas tradicionales y facilitan el comercio local. Sin embargo, siguen olvidándose a la hora de la planificación del territorio tanto los parques agrarios como los culturales. Además, los huertos urbanos, por sus elementos característicos y singularidades, albergan un enorme potencial para desarrollar iniciativas de participación ciudadana, y la mayor parte de ellos resultan exitosos.

Un I Congreso oportuno y diverso.

En el Congreso estuvieron presentes representantes de huertos urbanos de La Habana (Cuba), Caracas (Venezuela), Bogotá (Colombia), Londres, Berlín y Mâcon (Francia), y de nuestro país estuvieron representados los huertos de Sevilla, Valencia, Barcelona, Palma de Mallorca, Girona, Palencia y Elx entre otros.

A pesar de las dificultades, la práctica de la agricultura en las grandes ciudades está creciendo y aporta beneficios evidentes, como el redescubrimiento de la calidad organoléptica; la

revalorización del oficio de agricultor; la creación de redes sociales; la sensibilización de los problemas y oportunidades que plantea la sostenibilidad; la recuperación de la cultura ligada al campo y de la expansión de los Canales Cortos de Comercialización (CCC) de alimentos ecológicos como forma de conexión entre la ciudad y el medio rural circundante, y como alianza entre consumidores y campesinos.

Entre las conclusiones de las Jornadas se reconoció que la agricultura ecológica es, hoy por hoy, la herramienta que mejor apoya el desarrollo sostenible de los valores que propicia la agricultura urbana y periurbana. En torno a esta propuesta se desarrollan además redes de comercialización por canales cortos, que acercan a los productores y consumidores ecológicos, contribuyendo a vertebrar una relación necesaria entre ciudad y campo.

El congreso se clausuró haciendo una llamada urgente a la regulación y promoción de las actividades de la Agricultura Urbana Ecológica en la planificación de nuestras ciudades.

José Luis Porcuna Coto

Doctor Ingeniero Agrónomo. Servicio de Sanidad Vegetal
Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación
Generalitat Valenciana porcuna_jos@gva.es

COMERCIAL

HERREPALMA, S.L.

**MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN, FERRETERÍA EN GENERAL,
ELECTRODOMÉSTICOS, ENERGÍAS SOLAR Y FOTOVOLTAICA.**

Central:

Camino de La Aldea, 9 (La Laguna)
38760 Los Llanos de Aridane
Isla de La Palma
Tfno.: 922 46 39 47

Sucursales:

Carretera General, 12
38780 Tijarafe
Isla de La Palma
Tfno.: 922 49 01 60

Carretera General, 23
38789 Puntagorda
Isla de La Palma
Tfno.: 922 49 34 36



La pseudogestación o hidrómetra en la cabra: incidencia y cuadro clínico



La pseudogestación o hidrómetra es un proceso patológico que se caracteriza por la acumulación de líquido en el útero. La hidrómetra compromete marcadamente la productividad del animal afectado. Este proceso no comporta un grave riesgo para la salud del animal, pero sí bloquea completamente su capacidad reproductiva y genera una disminución de su producción láctea. Esta situación se traduce en una notable reducción del rendimiento global del rebaño y, en consecuencia, provoca importantes pérdidas económicas para el ganadero.

La incidencia de la hidrómetra en la especie caprina presenta una gran variabilidad entre razas. Estudios realizados en más de 110.000 cabras de la raza Alpina y Saanen, mostraron que la incidencia de la hidrómetra en la región central de Francia fue de un 2.5 %. En las Islas Canarias, y más concretamente en la cabra de la raza Majorera, la incidencia de la hidrómetra se situó en torno al 2.8%, tras el estudio realizado sobre más de 1.500 animales localizados en la isla de Gran Canaria, si bien en algunas granjas llegaba a afectar a más del 20% de los animales. Parece claro que puede existir una estrecha relación entre razas con elevada producción lechera y una mayor incidencia en la presentación de la hidrómetra.

Existen diferentes factores que han mostrado cierta influencia sobre la tasa de aparición de la hidrómetra. Le edad y el número de partos influyen marcadamente en la presentación de este proceso. Se ha verificado que la hidrómetra es más frecuente en cabras multiparas que en cabras primíparas, es decir, en más frecuente en aquellas cabras que han parido un mayor número de veces. Asimismo, independientemente del número de partos, existe una mayor predisposición para el desarrollo de esta patología en cabras más viejas en comparación con cabras jóvenes.

Otro aspecto a tener en cuenta es el tipo de reproducción que se emplea en las granjas caprinas. La incidencia de la hidrómetra se incrementa cuando se utilizan métodos hormonales para la sincronización del ciclo reproductivo. Los métodos hormonales permiten una correcta sincronización del celo y ovulación, lo que facilita el manejo del ganado, su agrupación por lotes, y permite predecir con antelación las parideras. No obstante, se ha comprobado en diferentes razas caprinas que la incidencia de hidrómetra es notablemente superior en aquellas cabras cuando se utilizaban tratamientos hormonales de sincronización del ciclo. Las razones de esta mayor incidencia son desconocidas, aunque se sospecha de que la aplicación de tratamientos para controlar la fisiología reproductiva de la cabra, puede terminar por predisponer al desarrollo de esta patología.

El tipo de alimentación parece tener una importante influencia en el desarrollo de la hidrómetra en la especie caprina. Los estudios realizados en razas caprinas de aptitud lechera (Alpina, Saanen, Majorera) indican que una dieta excesivamente rica en energía puede favorecer al padecimiento de esta patología. De hecho,



Figura 2.

en cabras donde el régimen alimenticio no incluye tanto concentrado (pienso), se ha constatado una menor incidencia de este proceso. Asimismo, es necesario reseñar que parece existir una cierta base hereditaria en el desarrollo de la hidrómetra en la cabra. De esta forma, la incidencia de la hidrómetra es más elevada en las hijas de cabras que sufrieron hidrómetra, que en las cabras nacidas de madres que nunca padecieron esta patología.

Con respecto a las manifestaciones clínicas asociadas a las cabras afectadas con hidrómetra, habitualmente nunca presentan signos clínicos que permitan evidenciar claramente esta patología. La cabra con hidrómetra deja de presentar celos tras el periodo de cubriciones. Pero la ausencia de manifestaciones estrales también acontece cuando la cabra ha quedado gestante así como en aquellas hembras que presentan un periodo de inactividad sexual, asociado a la lactación o el periodo de descanso reproductivo.

En las fases más avanzadas de hidrómetra, se puede observar frecuentemente un aumento del volumen abdominal, que habitualmente puede confundirse con la existencia de una gestación gemelar. A la palpación, el abdomen se muestra flácido y fácilmente depresible, junto con la presencia de un líquido fluctuante. Estos síntomas no se presentan en todas las hembras que sufren de hidrómetra, puesto que el volumen de líquido acumulado en el útero es muy variable (entre 0.5 a 8 litros). La Figura 1 muestra el útero de una cabra con hidrómetra así como el útero de una cabra gestante.

Entre los 2 a 5 meses de evolución del proceso, se produce la eliminación espontánea del contenido uterino a través de la vagina. El contenido eliminado suele ser claro, en ocasiones ligeramente serosanguinolento, y la eliminación se produce de forma rápida y brusca; este proceso recibe el nombre de *parto de agua*, por la mayor parte de ganaderos canarios. Tras la eliminación del contenido uterino, la hembra puede llegar a adquirir un comportamiento maternal (Figura 2) e incluso amamantar a baños de otras cabras, si bien la producción láctea suele ser reducida.

Resulta evidente que una vez definida la relevancia de este proceso y sus repercusiones clínicas, se establezcan procedimientos de diagnóstico que permitan identificar esta patología, así como tratamientos efectivos para su correcta resolución.



Figura 1.

Miguel Batista Arteaga
Unidad de Reproducción y Obstetricia
Facultad de Veterinaria
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria



Utilización de pastas de cuajo natural de cabrito en la elaboración de los quesos tradicionales.



La Quesería Hijos de Vera Montelongo S.L., "Quesos Tindaya", fundada en Tindaya en 1996 y actualmente gestionada por los seis hijos de Antonio de Vera Montelongo ha apostado por la innovación solicitando un proyecto de la Red CIDE para la utilización del cuajo artesanal de cabrito en la elaboración de sus quesos como un importante elemento de tipicidad y diferenciación. Esta quesería elabora quesos de leche cruda de cabra: tierno, semicurado y curado; naturales o con pimentón.

Los quesos canarios se caracterizan por su calidad y variedad. Desde tiempos remotos se utiliza el cuajo animal de cabrito, no sólo por ser el auténtico y originario para la fabricación del queso, sino porque sin duda proporciona un aroma y sabor característico que no es aportado por otros tipos de cuajos. Hay que reseñar que la palabra *cuajo* sólo se puede utilizar para el producto obtenido del estómago de los rumiantes, ya que otro enzima (de origen animal o vegetal, microbiano, recombinante) utilizado en la coagulación de la leche debe denominarse *coagulante de leche*.

En la actualidad las recientes encuestas realizadas indican una disminución en el uso del cuajo natural, aumentando el empleo de cuajos y fermentos lácticos comerciales. Esto significa la pérdida de una importante fuente de singularidad e identidad de los quesos, con el riesgo de que desaparezcan algunas de las propiedades organolépticas que los han hecho tan valorados por los consumidores y diferentes de otros quesos de cabra.

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) a petición de Hijos de Vera Montelongo S.L. propietarios de la Quesería de Tindaya en la isla de Fuerteventura ha llevado a cabo un estudio para la recuperación de la utilización de los cuajos naturales de cabrito en la elaboración de los quesos. Para ello se ha contado con la financiación del ICIA, de la propia Quesería de Tindaya y de un contrato de una tecnóloga, Elena Díaz Medina, de las convocatorias de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI). Se ha contado con el asesoramiento de la Dra. Renobales, de la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco, con una amplia experiencia en la utilización de pasta de cuajo artesana de cordero en los quesos de Idiazábal.

El cuajo natural de cabrito ha sido el coagulante de elección de muchos de los quesos canarios. Las principales novedades de este estudio se resumen en los siguientes aspectos:

Utilización de 23 cuajares de cabritos de peso comercial (30-60 días de vida) del rebaño del ICIA sin preparación previa de los mismos, es decir no se mantuvieron en condiciones diferentes a las de un rebaño privado.

Sacrificio de los cabritos en el matadero insular de Tenerife dentro de la cadena habitual de faenado.

Análisis microbiológico de los cuajares en el Laboratorio de Sanidad Animal de la Dirección General de Ganadería.

Preparación de dos tipos de pastas de cuajo: **Pasta de Cuajo Tradicional** a partir de cuajares llenos de leche mamada por los cabritos y **Pasta de Cuajo Tradicional Adaptada** elaborada con cuajares rellenos de leche cruda de cabra.

Conservación en refrigeración y congelación de estos dos tipos de pasta artesana de cuajo.

Elaboración de quesos experimentales en la quesería del ICIA y quesos comerciales en la Quesería de Hijos de Vera Montelongo S.L. "Quesos Tindaya".

Análisis microbiológico, físico-químico y sensorial de los quesos.

Las principales conclusiones del estudio se pueden resumir en las siguientes: Es posible utilizar cuajo natural de cabrito con garantías sanitarias.

Se pueden utilizar cabritos de peso comercial para preparar pastas de cuajo que se conserven al menos un año.

La preparación de las pastas de cuajo y su utilización en las queserías es sencilla.

Los quesos elaborados con estos cuajos naturales, tanto a nivel experimental como en la propia Quesería de Tindaya, fueron los preferidos por los catadores expertos y los consumidores si los comparamos con los elaborados con un cuajo comercial.

Los quesos elaborados con la **Pasta de Cuajo Tradicional** resultaron con las características de los quesos antiguos: ricos y complejos en olor, aroma y sabor;



con potentes y singulares matices a picante, cuajo, personales y agradables notas enranciadadas. Estos quesos son adecuados para consumidores que valoran los quesos fuertes y diferentes.

Los quesos elaborados con la **Pasta de Cuajo Tradicional Adaptada** se caracterizaron por presentar un perfil aromático similar al de los quesos anteriores aunque los descriptores aparecieron en intensidad más baja. Estos quesos pueden ser una interesante alternativa para la elaboración de un producto dirigido a consumidores que buscan algo natural y tradicional, pero que no están muy acostumbrados a los sabores fuertes de antaño.

En diversas catas realizadas en Tenerife y Fuerteventura, en las que participaron 118 catadores, se obtuvieron los siguientes resultados:

24 % de los catadores prefirieron los Quesos elaborados con cuajos o coagulantes de leche comerciales.

45 % de los participantes seleccionaron quesos elaborados con la **Pasta de Cuajo Tradicional**.

31 % de los consumidores se decantaron por los quesos elaborados con la **Pasta de Cuajo Tradicional Adaptada**.

A la vista de estos resultados, se puede concluir la excelente acogida que han tenido los quesos elaborados con las pastas de cuajo artesanas. Señalar que fueron elegidos por el 76 % de los catadores que realizaron las pruebas de preferencia.

La utilización de estas pastas artesanas de cuajo de cabrito puede ser un importante elemento de diversificación de la producción de la Quesería de Hijos de Vera Montelongo para satisfacer la demanda de consumidores con diferentes paladares.

Parte de los resultados de este estudio se han presentado en el *International Dairy Federation (IDF) Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk* celebrado en Atenas los días 16 al 18 de mayo 2011.

Dres. M. Fresno y S. Álvarez

Investigadores de la Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias ICIA)



Estudio morfológico del Ratonero Palmero



La presencia de este perro en la isla de La Palma se remonta a principios del siglo XX, cuando personal de empresas británicas afincadas en las islas, dedicadas al cultivo y exportación de plátano y tomate, introdujeron antiguas variedades de terriers británicos de trabajo con pelo corto y carácter avispado, utilizados para la caza de alimañas en madriguera y el control de ratas, los cuales se cruzaron con los pequeños canes que ya vivían en la isla. Así está constatado que en La Palma, miembros de la Empresa Irlandesa Fyffes, introdujeron estos perros por su funcionalidad. Aunque la presencia británica cesa, lejos

de desaparecer, el Ratonero se extiende por toda la isla, mantenido por medianeros, agricultores, y trabajadores palmeros. En los años ochenta, la población del Ratonero Palmero se ve drásticamente reducida, quedando unos pocos ejemplares en la Villa y Puerto de Tazacorte y en el barrio de Las Manchas (Los Llanos de Aridane-El Paso), principalmente gracias a la cría a pequeña escala de particulares que, aparte de utilizarlos como controladores naturales de roedores y lagartos, también le dieron uso como auxiliar del Podenco Canario en la caza del conejo.

En la actualidad, en Canarias, se crían cruces modernos de razas de pequeño tamaño a los que la gente llama "ratoneros". Sin embargo, es en La Palma donde podemos encontrar un grupo de canes, criados de forma tradicional durante generaciones a partir de los ejemplares originales. El futuro de este perro pasa inevitablemente porque se plantee una labor de selección por parte de sus contados criadores.

El ratonero es un lupoide de pequeño tamaño, en la tabla se puede observar las medidas de estos canes obtenidas de la valoración morfométrica de 15 animales: 8 hembras y 7 machos de edad adulta. Su cabeza es proporcionada, la longitud del hocico desde la trufa al stop (hocico) es un 65% de la longitud del cráneo. Su mandíbula presenta una dentadura con cierre en tijera aunque también se aprecian algunos cierres en tenaza. La trufa es de color negro. Los ojos son de forma redonda y de color marrón generalmente oscuros. La implantación de las orejas es media, estas se doblan en su mitad y caen hacia delante, lo que se denomina "botón", o bien, pegadas a los lados de la cabeza en forma de "v", aunque también encontramos algunos ejemplares con orejas en forma de "rosa". El cuello es robusto y de longitud media, con una inserción suave pero fuerte hacia la cruz. Tiene una espalda fuerte y bien definida, que junto con el tórax amplio, le da un buen desarrollo del cuarto delantero. Ventre recogido y una línea dorso-lumbar recta con la cruz y la grupa a la misma altura. Extremidades de longitud media, rectas las anteriores y bien anguladas las posteriores, en ambos casos correctamente aplomadas. Con respecto a la capa, encontramos capas de pelo liso y corto, esto se deduce que los ejemplares originarios traídos a la isla procedían de líneas de sangre o familias no portadoras o cruzadas de pelo duro.

Los Ratoneros Palmeros siempre muestran una tonalidad de base blanca, presentando la mayoría de ejemplares un parcheado en negro o leonado. El parcheado en negro puede presentar marcas "fuego". El parcheado en leonado varía desde el color arena claro al rojo intenso. La tradición popular indica que "por muy blanco que sea el ratonero, el cielo de la boca tiene que ser negro". Con respecto a la cola existen ejemplares de cola corta, mientras que a los que nacen con la cola media o larga se les corta a edad temprana. De carácter vivaz, alegre, siempre alerta, pendiente de todo lo que le rodea, cariñoso especialmente con los niños, es valiente y atrevido, enfrentándose a perros u otros animales de mayor tamaño que él si entran en su territorio.

Actualmente su función principal como perro de compañía, no enturbia su aptitud tradicional, que sigue siendo la de cazador de roedores, lagartos u otras alimañas, también se continúa utilizando como auxiliar del Podenco Canario en cacerías. Por último, mencionar que tradicionalmente se le ha usado como perro de "aviso", por su pequeño tamaño, inquietud y avisamiento, dando la voz de alarma cuando algo o alguien extraño se acerca a la propiedad del amo, manteniendo alerta de esta manera al perro grande de guardia y defensa (Dogo Canario o Pastor Garafiano) que tenga por compañero.

El Ratonero Palmero presenta un atractivo propio, particular, forjado durante el transcurso del siglo que lleva en la isla, lo que supone la posibilidad de que en el futuro, con una labor adecuada, pueda llegar a ser una Raza Canaria Autóctona oficialmente reconocida.

Morales-de la Nuez, A.I.*, Gutiérrez, C.**, Rodríguez, A.**, Moreno-Indias, I.*,
 Sánchez-Maclás, D.*, Hernández-Castellano, L.E.*, Capote, J***.
 *ULPGC, **A.R.P.E. (Asociación del Ratonero Palmero), ***ICIA.



Tabla 1. Variables zoométricas en el Ratonero Palmero.

Medidas	Sexo	Media	Rango		P
			Inferior	Superior	
Alzada de la cruz	♂	34,21	29,0	37,5	N.S.
	♀	31,75	29,0	35,0	
Alzada de la grupa	♂	34,14	28,0	37,5	N.S.
	♀	31,50	29,0	34,0	
Alzada al nac. de la cola	♂	30,36	25,0	34,0	N.S.
	♀	28,44	25,0	31,0	
Hueco subesternal	♂	20,57	18,0	22,5	N.S.
	♀	18,19	14,0	24,0	
Perímetro torácico	♂	41,50	37,5	45,0	N.S.
	♀	42,69	39,5	45,5	
Perímetro abdominal	♂	31,64	29,0	36,0	N.S.
	♀	33,13	32,0	34,0	
Longitud total	♂	40,21	38,0	43,5	*
	♀	37,00	33,5	40,5	
Longitud desde prot. Occip. a base de la cola	♂	48,29	45,0	52,0	*
	♀	46,00	44,0	49,0	
Longitud de la cabeza	♂	17,36	16,0	18,5	*
	♀	15,63	14,0	18,0	
Anchura de la cabeza	♂	8,14	7,0	9,0	N.S.
	♀	7,94	7,5	8,0	
Perímetro de la cabeza	♂	29,07	25,5	32,0	N.S.
	♀	27,56	26,5	28,5	
Longitud stop a prot. Occip.	♂	8,07	7,0	9,0	N.S.
	♀	7,94	7,0	9,0	
Longitud stop a Trufa	♂	5,21	4,5	6,0	N.S.
	♀	4,88	4,5	5,5	
Perímetro de la caña	♂	8,50	7,0	10,0	N.S.
	♀	8,38	7,0	9,5	
Longitud de la oreja	♂	7,71	7,0	8,0	N.S.
	♀	7,88	7,5	8,0	
Peso corporal	♂	6,44	5,0	8,5	N.S.
	♀	6,35	4,3	7,4	

N.S. No existe diferencia significativa

* Diferencia significativa con $P > 0,05$

Todas las medidas están expresadas en cm, excepto el peso en kg.



Red Iberoamericana sobre la conservación de la Biodiversidad de los animales domésticos (RED CONBIAND)



¿Por qué nació una red para la conservación de las razas? A finales de los años noventa del pasado siglo coincidieron en la Universidad de Córdoba un grupo de estudiantes de postgrado muy preocupados por la conservación del patrimonio zootécnico de sus respectivos países. En esos tiempos eran continuos los debates y las tertulias que desarrollábamos en el Departamento de Genética, sobre diversos aspectos de la conservación, que nos preocupaban, como eran: la desaparición de las razas locales, el olvido de los sistemas tradicionales de producción, la pérdida de alimentos y costumbres culturalmente propios. Pensábamos que estos aspectos tenían unos impactos sociales y

ecológicos que nuestras administraciones no estaban teniendo en cuenta. Rápidamente nos percatamos de las causas de todo esto, y una de las principales era la escasez de esfuerzos investigadores, de desarrollo y transferencia tecnológica que se desarrollaban sobre estas materias desde un punto de vista estrictamente iberoamericano. Prácticamente carecíamos de material didáctico específico para su uso en nuestras universidades, lo que nos condenaba a utilizar textos anglosajones y centroeuropeos muy lejanos de nuestra realidad.

En 1998 presentamos una modesta propuesta que integraba a nueve grupos de seis países al Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (Red CYTED XII-H <http://www.uco.es/cyted>). En 1999 se nos comunicó la aceptación de la Red y la financiación de nuestra propuesta anual de actividades. Ese mismo año, celebramos nuestra primera reunión de coordinación en Mérida (Yucatán, México). En 2000 Corumbá (Mato Grosso do Sul, Brasil) fue la sede de la segunda reunión de coordinación, desarrollándose allí también el Primer Simposio Iberoamericano sobre Conservación y Utilización de los Recursos Zoogenéticos. En ese momento la Red empezó a crecer vertiginosamente, eran numerosas las solicitudes de incorporación que recibíamos de nuevos grupos y países. En los años siguientes se ha seguido creciendo, incorporando, además, conservacionistas de diversos países iberoamericanos, Alemania, Italia, Estados Unidos y Francia.

En el año 2008 la Red CYTED XII-H se transformó en una sociedad científica internacional, tomando el nombre de "Sociedad Internacional para la Conservación de la Biodiversidad de los Animales Domésticos" (Red CONBIAND, <http://www.uco.es/conbiand>), contando con personalidad jurídica propia, estando actualmente integrada por 19 países.

Los objetivos de la red

La Red se plantea como objetivo general apoyar el desarrollo rural sustentable de Iberoamérica, entendiendo como tal los países de este contexto cultural a uno y otro lado del Atlántico, con el uso de sus recursos genéticos animales y sus sistemas tradicionales de producción, incluyendo también los productos locales genuinos fuertemente integrados en la cultura y las tradiciones de los pueblos. Se trata, por tanto, de una óptica de desarrollo endógeno, al margen, aunque no opuesto, a la disciplina del agronegocio y la economía basada en las exportaciones masivas de materias primas preponderante en la región.

Como objetivos específicos nos planteamos los siguientes:

Caracterización morfológica, funcional y genética de las razas locales iberoamericanas.

Utilización de la reproducción asistida como apoyo a la conservación "ex situ" de las razas iberoamericanas.

Puesta en marcha de programas de mejoramiento genético y conservación avanzado en condiciones de bajos ingresos.

Evaluación del impacto social y ecológico de los recursos genéticos y sistemas locales de producción.

Identificación y caracterización de productos genuinos locales de calidad para su comercialización en cadenas específicas (D.O., I.G.P., orgánicos, integrados, marcas de calidad, etc.).

Todos estos objetivos se trazaban de una forma cooperativa y participativa entre los equipos de los distintos países miembros, sin ningún tipo de discriminación por tamaño, población o producto interior bruto. Se trataba de una cooperación real en la que cualquier miembro aportara lo que tenía para obtener entre todos un gran resultado final. Todo lo que se aporta es tenido en cuenta, venga de donde venga. **Todo lo contrario a otras experiencias en cooperación que se han basado erróneamente en unos criterios de caridad y una jerarquización de las opiniones, donde la mayoría de las propuestas provienen de los países ricos y avanzados.**

¿Qué herramientas utilizamos?

Nuestro trabajo ha consistido, en primer lugar, en poner en contacto a los investigadores, técnicos y productores del área Iberoamericana, para facilitar entre ellos



la transferencia de conocimientos y experiencias, a la vez que se favorece el desarrollo de ideas comunes que se plasman en proyectos concretos de investigación, desarrollo, transferencia, innovación y formación. Para ello hemos desarrollado ininterrumpidamente desde 1999 una reunión de coordinación anual y desde 2000, también un simposio Internacional Iberoamericano. En la faceta de las investigaciones conjuntas puedo decir que más de una decena de proyectos de investigación y desarrollo involucrando a varios países de la Red se han llevado a cabo, y cientos de publicaciones de alta calidad han visto la luz como fruto de este esfuerzo.

Debemos destacar aquí la formación de consorcios en el seno de la Red para la investigación de las relaciones genéticas entre razas Ibéricas y criollas americanas (BIOBOVIS, BIOOVIS, BIOBORCI, también un consorcio más pequeño trabaja en estos objetivos en la especie asnal).

Quizás es en formación donde hemos realizado un mayor esfuerzo, destacando la formación de 15 doctores especializados en los contenidos de la Red y numerosos master science, y los más de 300 técnicos de alto nivel formados en nuestros cursos de especialización universitaria. Esto nos asegura la disponibilidad de recursos humanos de gran categoría de la que Iberoamérica casi no disponía una década atrás.

Aparte de estos avances debemos destacar por su repercusión general, incluso fuera del contexto latino, toda nuestra producción didáctica, destacando tres libros dedicados a la descripción de los recursos porcinos, de pavos y ovinos iberoamericanos, estando en realización un nuevo libro sobre porcicultura, y otros en colaboración con la International Goat Association sobre recursos caprinos. Destacan también los libros sobre Modelos Lineales Mixtos y sobre Mejoramiento Genético Animal, la decena de libros electrónicos, proceedings de los simposios, actas de seminarios, etc.

Todo ello nos permite decir que la Red ha sentado escuela y se ha convertido en un referente de conocimientos en el contexto iberoamericano, que incluso ha resultado un punto muy útil de consulta para las administraciones en la elaboración de informes nacionales sobre la situación de los recursos zoogenéticos de los países. Destacando que toda esta labor se está desarrollando desde el libre pensamiento y los más estrictos valores democráticos y participativos. Esto se consigue desde la independencia económica y desde la no alineación política en ningún movimiento. Nuestro interés está en nuestros animales y las personas que los crían, como una importante parte de nuestro patrimonio nacional y cultural.

Investigadores y técnicos canarios participan en esta RED desde su constitución, han presentado más de 20 trabajos y colaboran especialmente en la valoración y caracterización de los productos ligados a las razas y sistemas de producción local.

Juan Vicente Delgado Bermejo
Presidente de la Red CONBIAND
Profesor Titular de Genética
Facultad de Veterinaria
Universidad de Córdoba (España)



El proyecto FORESMAC



El pasado mes de febrero se han celebrado las V Jornadas Forestales de la Macaronesia, organizadas por el Gobierno Regional de Madeira, incluidas entre las acciones del proyecto "Cooperación y sinergias en materia de aprovechamiento forestal sostenible en la Región Macaronésica (FORESMAC)", cofinanciado por el programa de Cooperación Transnacional Madeira-Canarias-Azores y en la que el Gobierno de Canarias actúa como Jefe de Filas, mientras que los Gobiernos regionales de Azores y Madeira lo hacen en calidad de socios.

Este proyecto se basa en el fomento de que las masas forestales cooperen a aumentar la renta disponible de las poblaciones de las áreas rurales, que a su vez permita mantener un determinado nivel de renta sin perjuicio del desarrollo social y territorial de estas zonas.

En consecuencia no solo se está poniendo de manifiesto la necesidad de proteger los recursos forestales; se está asentando población y fortaleciendo su arraigo en determinados asentamientos rurales históricos, a la vez que se reconoce el valor social y económico de las masas montañosas.

Esta era la idea principal de la Declaración de La Palma (documento firmado por los Gobiernos de Cabo Verde, Madeira, Azores y Canarias en el año 2006 durante la celebración del Congreso de los Recursos Forestales de la Macaronesia) en la que se definió una estrategia común de gestión y ordenación que permitiera la sostenibilidad de los recursos forestales y naturales, y la contribución de estos al desarrollo económico, ambiental y social de la Macaronesia, centrándose fundamentalmente en la puesta en valor de los recursos forestales mediante el reconocimiento por parte de la población de que se trata de un recurso económico directo o, al menos, complementario para sus economías, sin olvidar el diseño de instrumentos financieros específicos para reforzar las políticas forestales de las áreas macaronésicas.

El Gobierno de Canarias, en contacto con los distintos Cabildos Insulares, propuso a la organización catorce ponencias dirigidas a transmitir la problemática y singularidades de Canarias, así como dar a conocer las diversas actuaciones en materia de uso público, restauración hidrológico-forestal, gestión de ecosistemas forestales, prevención y extinción de incendios, entre otros.

Una de las ponencias versó sobre el control de la vegetación mediante manejo de ganado extensivo sobre infraestructuras de defensa contra incendios forestales en la isla de La Palma, cumpliendo con los objetivos indicados en las acciones del proyecto FORESMAC citados "ut supra". Tomando como base el histórico de incendios forestales en la isla de La Palma se observa que, desde el año 1983 hasta 2010, se han producido en la isla nueve grandes incendios forestales con más de 16.000 ha. arrasadas, por lo que es muy razonable establecer la posibilidad de control de la vegetación, consiguiendo a la vez una revalorización y gestión multifuncional de los montes palmeros a través de una práctica agraria ambientalmente sostenible.

El pastoreo ha sido considerado una de las principales causas históricas de degradación de los sistemas forestales, varios han sido los argumentos que consideran el uso ganadero del territorio como una de las principales amenazas de la diversidad y de la conservación de los ecosistemas y de los recursos naturales, según comenta el propio proyecto FORESMAC. Sin embargo, se puede convertir esta actividad en una valiosísima herramienta de gestión para la ordenación del combustible, mediante el control de matorrales y pasto en los sistemas lineales preventivos de defensa contra incendios forestales, si la misma se usa de manera prudente y eficiente.

Ya habíamos hablado de ello en el número cuatro de AGROPALCA correspondiente a enero-marzo de 2009. Ahora el proyecto está mucho más maduro y mediante el conocimiento de las peculiaridades de la cabaña, las zonas de pastoreo, las ubicaciones de los ganaderos y el porcentaje de explotaciones por municipio que se recogen en el



Plan Integral de gestión del pastoreo en los espacios naturales protegidos de la isla de La Palma, así como la más que probable disponibilidad para este uso de sus Montes de Utilidad Pública y la propuesta técnica de operar en cortafuegos, áreas cortafuegos y fajas auxiliares se puede alcanzar el objetivo fijado. Se han realizado reuniones con varios ganaderos de La Palma, con el apoyo de Técnicos de la Consejería de Agricultura del Cabildo Insular y las Agencias de Extensión Agraria que ayudaron a facilitar y optimizar el trabajo. En total se entrevistaron 22 ganaderos que sumaron propuestas para el mejor fin del proyecto y que aceptaron de buen grado el mismo entendiendo que es una solución de futuro para la actividad y para los propios ganaderos.

En principio se han seleccionado tres cortafuegos: Bejenado, la Tabladita y Gallegos, ubicados en unidades ambientales distintas, pues aún cuando responden a *Pinus canariensis* como vegetación dominante, incorporan distintos sotobosques, desde el monte verde al codeso pasando por el amagante y otros, que le dotan de heterogeneidad al proyecto y permiten establecer la carga ganadera, las clases de ganado (bien cabra, bien oveja, bien mixta) y las clases de edad (ora recrias, ora adultos) que sean óptimas para eliminar vegetación en una unidad determinada de tiempo.

Con esta iniciativa se facilita que los ganaderos puedan acceder al territorio con la premisa de pastorear con una ordenación eficaz y eficiente de los recursos, puesto que se planifican los lugares de pastoreo, las épocas del año y la forma de realizar el mismo. Además se fomenta la conservación de razas ganaderas autóctonas, que en La Palma son cuatro, de las cuales se van a emplear dos en este proyecto: cabra palmera y oveja palmera; esta última considerada raza autóctona de protección especial o en peligro de extinción, teniendo en cuenta que los animales genéticamente adaptados a sus ambientes suelen ser más rentables por menores costos y mayor sostenibilidad a largo plazo, además de proporcionar diversidad y mayor seguridad alimentaria.

En definitiva, el proyecto de control de vegetación mediante manejo de ganado extensivo sobre infraestructuras de defensa contra incendios en la isla de La Palma pretende conseguir poner en marcha una nueva herramienta de agrosilvicultura preventiva que sea complementaria con los distintos métodos de mantenimiento de cortafuegos, en sus distintas modalidades, y en fajas auxiliares adyacentes a vías de comunicación rurales, que históricamente se vienen utilizando en nuestra isla.

Miguel Ángel Morcuende Hurtado
Jefe del Servicio de Medio Ambiente
Cabildo de La Palma

Librería - Papelería
Tijarafe
Artículos de regalo

Tfno.: 922 49 12 16

C/. Acceso a los Colegios, 30
C.P. 38780 - TIJARAFE - LA PALMA





Integración de microorganismos benéficos (hongos, micorrícicos y bacterias rizosféricas) en agrosistemas de las Islas Canarias



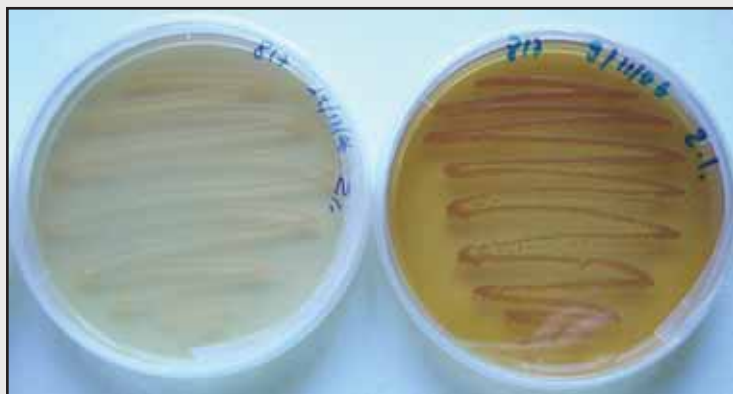
El funcionamiento de un ecosistema depende en gran medida de la actividad microbiana del suelo, ya que los microorganismos son los protagonistas de diversas acciones benéficas para las plantas a las que se asocian. Entre otras capacidades, los microorganismos facilitan la captación de nutrientes, producen fitohormonas favorecedoras del enraizamiento, protegen a la planta frente a los patógenos, descomponen sustancias tóxicas en el ecosistema y mejoran la estructura del suelo. La fracción biológica de los suelos agrícolas está siendo considerada como uno de los pilares de la fertilidad, la denominada **fertilidad biológica** que determina la reserva

orgánica, así como la abundancia y actividad de la biomasa del suelo. Las interacciones entre las plantas y las comunidades microbianas del suelo constituyen la base de cualquier ecosistema natural contribuyendo al funcionamiento de los mismos.

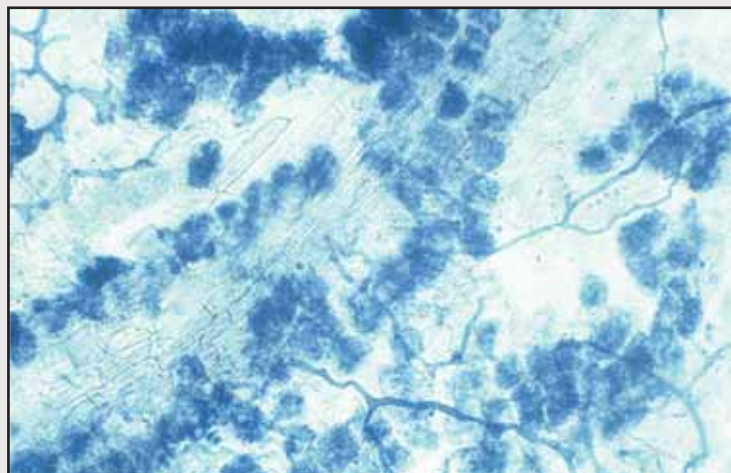
Entre los habitantes microscópicos del suelo, los hongos formadores de micorrizas arbusculares (MA), junto con las bacterias fijadoras de nitrógeno y las rizobacterias promotoras del crecimiento son los microorganismos rizosféricos claves para garantizar la sostenibilidad del sistema suelo-planta.

Las micorrizas son asociaciones simbióticas mutualísticas entre hongos del suelo y las raíces de la mayoría de las plantas que crecen sobre la corteza terrestre y su diversidad influye sobre las comunidades de plantas a las que viven asociados. Cuando se forma la micorriza, ambos integrantes, hongo y raíz, se ven beneficiados. El hongo ayuda a la planta a obtener nutrientes del suelo ya que aumenta su capacidad de absorción al explorar mayor volumen de suelo que la raíz sola, incrementa la tolerancia de la planta a estrés hídrico y salino, a patógenos y a metales pesados. Por su parte, la planta proporciona al hongo productos carbonados derivados de la fotosíntesis y un nicho ecológico protegido. En los últimos años se ha generado un interés especial en el estudio de la aplicabilidad de estos simbioses para su uso como biofertilizantes o para aliviar los efectos de la erosión, la sequía, la presencia de patógenos de raíz, etc... Esta situación y la cada vez más significativa presencia en el mercado de inóculos de calidad y con altos niveles de eficacia y viabilidad, han incrementado las posibilidades de integrar a estos simbioses en los sistemas de producción vegetal comerciales.

Se denominan rizobacterias a aquellas cepas bacterianas del suelo capaces de colonizar las raíces y entorno rizosférico y constituyen, por ello, uno de los grupos microbianos más importantes de los suelos. Estos microorganismos capaces de producir efectos beneficiosos en el desarrollo de las plantas, han demostrado su eficacia sobre muchos cultivos agrícolas, tales como papas, judías, algodón, caca-



Cultivo de bacterias promotoras del crecimiento

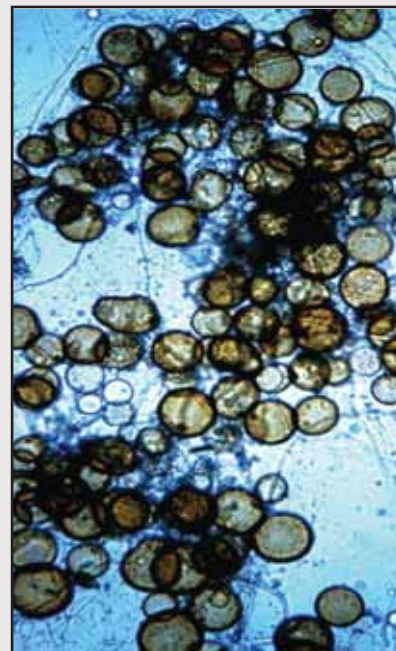


Raíz de platanera micorrizada vista al microscopio óptico

de plantas, ciclos de nutrientes y establecimiento de semillas.

De igual modo que los microorganismos del suelo influyen en el funcionamiento de los ecosistemas agrícolas, los cambios ocurridos en el medio tienen efecto sobre ellos. Las condiciones ambientales (temperatura, humedad, precipitaciones, radiación solar...) y los factores agronómicos (tipo y variedad del cultivo, fertilización, uso de pesticidas...) tienen respuesta inmediata en las poblaciones microbianas. Los microorganismos edáficos son mucho más sensibles a los cambios y prácticas culturales que los parámetros físicos y químicos del suelo y, consecuentemente, pueden ser considerados como **indicadores** del estado de un suelo.

Con este objetivo, en 2010 se puso en marcha el proyecto **Viabilidad técnica del uso de bioindicadores para el diagnóstico de la fertilidad de los suelos**, financiado por la convocatoria Torres Quevedo del Ministerio de Ciencia e Innovación. La duración del mismo es de tres años, en donde se pretende definir aquellos indicadores microbiológicos significativos en la fertilidad y poner a punto una metodología sencilla y eficaz para las determinaciones microbiológicas. Dicho proyecto está siendo ejecutado por la empresa INCA (beneficiaria de la subvención) en dependencias del ICIA como resultado de un convenio de colaboración entre ambas entidades. Para el desarrollo del mismo se ha contado con la cooperación de ASPRO-CAN como representante del sector platanero.



Esporas de hongos formadores de micorrizas

huetes, lentejas, arroz, soja y especies leñosas como manzano y cítricos. El concepto de Bacterias Rizosféricas Promotoras del Crecimiento se define en base a su capacidad para la colonización radical, la habilidad para sobrevivir y multiplicarse en microhábitats asociados a la superficie radical en competencia con la microbiota nativa y la facultad para promover el desarrollo vegetal. Se atribuye a estas rizobacterias muchos procesos importantes de los ecosistemas, como control biológico de patógenos

Rodríguez-Romero, A.S.¹ ; Jaizme-Vega, M.C.²

¹INCA Islas Canarias. Pol. Industrial de Güimar. Manzana 5, nº 40. 38509 Arafo, Tenerife.

²ICIA, Apdo. 60 - 38200 La Laguna, Tenerife, Islas Canarias
E-mail: sue@incanarias.es



Artículos de Interés **A**GRARIO

Lobos con piel de cordero: no todo el monte es orégano



Es penoso observar como los “**corderos**” (agricultores y ganaderos que necesitan mejorar sus explotaciones) son llevados al “**matadero**” de los entresijos de una legislación sobre el territorio, que coarta su actividad, cuando los “**lobos**” (actuaciones de dudosa legalidad) campan en la actividad camuflados o revestidos de legalidad dentro de nuestro territorio agrario.

Quizás muchos a la hora de leer estas líneas pensarán que no puede ser cierto lo que leen, pero como dice el refrán: “El que hace la ley, hace la trampa”. Cada vez la legislación sobre el territorio es más concreta y se centra en cada una de las actividades, regulándolas y ubicando donde pueden ser enclavadas.

Así tenemos los famosos Planes Especiales, que hay de todo tipo: Turismo, Carreteras, Infraestructuras, Extractivos, Energético... Observen qué curioso, no existe un Plan Especial de la Actividad Agraria.

Desde hace algún tiempo, están llegando actuaciones que buscan el amparo de las Calificaciones Territoriales, es decir, la concreción de la legislación sobre el territorio en un punto concreto de éste, que a primera vista parecen actuaciones banales, por ejemplo, “una roturación, abancalado y puesta en cultivo de una finca”, desde un punto de vista agrario, cualquier Técnico diría que hay que favorecer que se creen nuevos espacios agrarios y fomentar esta actividad, pero miren por donde, tenemos un lobo con piel de cordero; esta actuación camufla una actividad extractiva o minera que tiene una regulación muy estricta y que necesita unos permisos especiales. Se le otorga la Calificación, se da la respectiva licencia y a extraer áridos durante un tiempo, bajo el amparo de una actuación para agricultura, ¿Qué hemos conseguido?... una actividad que no debería estar en suelo agrario.

Creerán que acaba aquí la cosa, pues nada más lejos de la realidad. Bajo el epígrafe de Actividad Agraria podemos encontrar una lista interminable de “lobos”, donde a modo de pincelada vamos a describir algunos de los mismos: Estanques soterrados que pasan a ser piscinas; Granjas que son talleres o carpinterías; Almacenes que se convierten en apartamentos, Estanques que son viviendas (¡sí!, con puertas y ventanas), Cuartos de “Recreo” (me niego a llamarlos de aperos) que pasan a ser apartamentos con su correspondiente estanque enterrado (piscina) e incluso, el colmo de la cara dura: Conjunto de cuartos de aperos con su correspondiente estanque para dedicarlos a ciudad jardín; Bodegas sin viñedo que puede ser un hotel, por decir algo, etc., etc. Y como podrán ver, esto es Economía Sumergida, tenemos una actividad, minera, turística, residencial... sin los correspondientes impuestos, lucro en negro sin pasar por el fisco, al amparo de la actividad agraria.

Estos “lobos con piel de cordero” argumentan sus actuaciones en aras del desarrollo agrícola, en diversificar su producción, en buscar el bien del suelo agrario, más bien buscan el lucro sobre el suelo agrario.

En argot taurino: **cambiando de tercio** sin dejar de lado la Planificación y viendo los disparates que se hacen en aras de proteger al territorio de los invernaderos, grandes “**cocos**” del desarrollo municipal, podemos encontrar dentro de un suelo agrario, que tiene todas las bendiciones de la legislación para dedicarlo a esta actividad, como son los clasificados **RPA** (Rústicos de Protección Agraria). El Redactor y las voluntades políticas que aprueban los planes han hecho subclasificaciones de lo más curiosas: **RPA Cs** (Rústico de Protección Agraria Cultivo de Secano), **RPA Ct** (Rústico de Protección Agraria Cultivos Tradicionales), entre otras clasificaciones, como si esto fuera una foto fija inamovible a lo largo del tiempo.

¿Qué pasaría si el municipio que tuviera un suelo agrario clasificado como RUSTICO DE PROTECCIÓN AGRARIA CULTIVO DE SECANO, pudiera acceder a fondos para colocar una red de riego en sus Medianías?, Pues que tendría que emitir un informe desfavorable a tal actuación por estar en contra del Plan General, ya veis que dislate. Así mismo,



¿Qué haría un agricultor que le han clasificado un suelo como RUSTICO DE PROTECCIÓN AGRARIA CULTIVOS TRADICIONALES, si quisiera hacer un plantación de aguacates, por ejemplo?... Pues disparates así y algunos peores, como el que aparece en algún Plan General de un municipio de esta isla donde se dice literalmente:

“La platanera, en palabras llanas, es una hierba grande, es decir, no es un árbol. Se trata de una planta con un sistema vascular muy desarrollado, que precisa de enormes cantidades de agua para su crecimiento y maduración de la fruta. Fue necesario realizar una ingente y costosa labor de apertura de galerías y pozos para la obtención del agua precisa que sostuviera este cultivo intensivo y que significó un sacrificio insuficientemente reconocido de toda una generación de agricultores. Con los años, los niveles de exigencia en la calidad de la fruta, y por otra parte, la posibilidad de obtener una mayor rentabilidad de las explotaciones, trajo la aparición de productos químicos de nutrientes, después pesticidas y venenos para erradicar las sucesivas nuevas plagas que aparecían y continuaban apareciendo, y por último productos farmacológicos de nueva generación. En suma, el cultivo inicial, casi ecológico, alimentado con guano (amoníaco, cal y nitrato de Chile) y estiércol hecho con monte picado y excrementos de animales de corral domésticos, se ha convertido en un cultivo intensivo y altamente tecnificado, donde la planta se somete a un “estrés” de crecimiento y optimización, que produce mayor “rentabilidad económica”, y también evidentes afecciones negativas al medio ambiente.

En síntesis podemos definir un banal de plátanos como un “estanque de tierra”, sobre el que se han plantado eficazmente plataneras, sometido a un riego abundante y frecuente, a la aportación de grandes cantidades de productos químicos (3,5 veces los que se aportan a la huerta murciana), con una fuerte contaminación del subsuelo y con una aportación a la atmósfera de productos pulverizados y cationes producidos por la fotosíntesis que se liberan directamente al aire. Si a esto unimos el contacto directo de muchas viviendas rurales y urbanas con los cultivos de plataneras, hasta el punto que las hojas de los plátanos, casi entran por las ventanas, podemos hablar de afecciones directas a la salud humana”.

Llegados a este punto qué pasa con el PIOLP (o pensaban que no me iba a referir al mismo), pues que dicho Plan Insular tiene una serie de determinaciones que pueden dar cierta luz a la actividad agraria pero no crean “que todo el monte es orégano”, ni mucho menos, este Plan regula en muchos casos las actuaciones en el medio agrario pero remite a los Planes Generales de Ordenación Urbana por si estos usos están permitidos o prohibidos y ya sabemos como están los Planes Municipales en cuanto a lo **Agrario** se refiere.

Para que una norma del PIOLP sea vinculante sobre los Planes Municipales, ésta debe aparecer como norma de obligado cumplimiento. Está por ver si esto se va a realizar ya, o si los Ayuntamientos se toman un margen para su estudio (dos años mínimo) y mientras tanto los “corderos muertos, abiertos en canal”.

Juan Manuel Hernández Rodríguez
Servicio de Agricultura
Cabildo de La Palma



C/ 18 de Julio, nº 1
El Pueblo, Tijarafe - La Palma
Tfnos.: 922 49 11 31 - 649 41 15 31



Los probióticos en acuicultura



La acuicultura es posiblemente el sector de producción de alimentos de crecimiento más acelerado en los últimos 30 años, hoy representa casi el 50% de los productos pesqueros mundiales destinados a la alimentación (FAO, 2008). Para poder mantener las demandas actuales de consumo, es necesaria la intensificación de las producciones en la mayoría de granjas acuícolas. La acuicultura intensiva supone un mayor número de peces por volumen de agua, que sumado en muchas ocasiones a las malas condiciones higiénico-sanitarias, y junto al estrés de los animales, favorece la penetración y desarrollo de agentes patógenos y, por consiguiente, la aparición de enfermedades bacterianas.

medades bacterianas.

En los últimos años, como consecuencia de la aparición de resistencias a los antimicrobianos, así como la ineficacia de algunas vacunas, numerosas alternativas se proponen para prevenir la aparición de enfermedades infecciosas en las granjas acuícolas, siendo una alternativa en pleno apogeo la utilización de probióticos. Los probióticos se definen como "suplemento vivo microbiano que cuando se ingieren en cantidades adecuadas producen efectos beneficiosos en el hospedador" (Fuller, 1992). Entre los mecanismos de acción por lo cuales los probióticos ejercen su efecto podemos destacar la competencia por los lugares de adhesión (Salminen y col., 1996), la producción de sustancias antibióticas (Verschuere y col., 2000), la mejora de la calidad del agua y la eficiencia alimenticia (Díaz-Rosales y col., 2009).

Dentro de los numerosos efectos beneficiosos de los probióticos, la modulación del sistema inmune es uno de los aspectos más estudiados en los últimos años. Por tanto, la manipulación microbiana es una herramienta viable para reducir o eliminar la incidencia de microorganismos patógenos y su utilización está ampliamente demostrada, constituyendo así, una buena alternativa en la sustitución de agentes quimioterapéuticos para la prevención de enfermedades. La aplicación de probióticos en acuicultura está relacionada con el control biológico frente a enfermedades infecciosas, la supervivencia, el aumento del crecimiento y la actividad enzimática, y mejora de la respuesta inmunitaria frente al estrés. Los probióticos comúnmente usados en acuicultura, pertenecen a diferentes grupos bacterianos, pero también se han utilizado algas unicelulares y levaduras.

Los géneros bacterianos más estudiados son los pertenecientes a las bacterias ácido lácticas como, por ejemplo, bacterias pertenecientes a los géneros *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Carnobacterium*, *Pediococcus*, *Enterococcus*, entre otros. Hoy en día, las cepas seleccionadas como probióticos son administradas en dietas artificiales, en alimento vivo (artemia y rotíferos) o en agua de cultivo, habiendo sido probados en diferentes colectivos de animales acuáticos como peces, moluscos, crustáceos, equinodermos y mamíferos marinos, con diferentes tamaños y pesos.

Actualmente se ha incrementado la búsqueda de microorganismos con capacidad probiótica con el fin de mejorar los rendimientos en los sistemas de producción sobre todo estudiando la respuesta inmune que los probióticos ejercen sobre los hospedadores así como la resistencia a enfermedades, respetando en todo momento el medio ambiente. Así mismo, los probióticos han sido utilizados en acuariofilia, como es el caso de *Lactobacillus rhamnosus* en larvas de pez payaso (*Amphiprioncellaris*) y se puede observar aceleración en la metamorfosis de los peces, aumento de peso y mejor crecimiento.

Al día de hoy, existen en el mercado varios productos probióticos,



Jaulas de cultivo de doradas (*Sparus aurata*)

pero sólo el *Bactocell* (*Pediococcus acidilactic*), está aprobado por la Unión Europea para ser utilizado en acuicultura de salmónidos y crustáceos. Como hemos mencionado anteriormente, un amplio grupo de bacterias, junto a otros microorganismos, han sido evaluados como probiótico, pero todos los beneficios esperados de estas cepas probióticas difieren mucho entre las especies susceptibles a su uso (peces o crustáceos de agua dulce, salobre o marina), el estado del cultivo (larva, juvenil, reproductores) y el sistema de crianza (flujo continuo o recirculación, tanques, estanques o jaulas).

Siendo de gran importancia seguir investigando sobre este tipo de alternativas, garantizando el buen estado sanitario de las granjas acuícolas, evitando pérdidas económicas como consecuencias de posibles enfermedades que puedan aparecer durante el proceso productivo. Además, se garantiza la presentación de productos acuícolas libres de residuos de antibióticos evitando así que penetren en la cadena alimentaria. Por tanto, actualmente se pueden considerar a los probióticos como una herramienta alternativa básica para la prevención y control de enfermedades en el sector acuícola.

Lcdas. Lorena Román Fuentes y Lita Sorroza

Instituto Universitario de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria (IUSA)
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

BIBLIOGRAFIA

- FAO 2008. El papel de la Acuicultura en el Desarrollo Sostenible. Conferencia de la FAO en Roma. Información de mispeces.com (on line).
- Fuller, 1992. Probiotics. En: Ray Fuller (Eds) The Scientific Basis. Chapman & Hall. London. p 327.
- Salminen, S., E. Isolauri, y E. Salminen. 1996. Clinical uses of probiotics for stabilizing the gut mucosal barrier: successful strains for future challenges. *Antonie van Leeuwenhoek* 70. 347-358.
- Verschuere, L., Rombaut, G., Sorgeloos, P. y Verstraete, W. 2000. Probiotic bacteria as biological control agents in aquaculture. *Microbiology and Molecular Biology Review* 64. 655- 671.
- Díaz-Rosales, P., Arijo, S., Chabrilón, M., Alarcón, F.J., Tapia-Paniagua, S.T, Martínez-Manzanares, Balebona, M.C., Moriño, M.A. Effect of two closely probiotics on respiratory burst activity of Senegalese sole (*Solea senegalensis*, Kaup) phagocytes, and protection against *Photobacterium damsela* subsp. *piscicida*. *Aquaculture* 2009; 293: 16-21.

T I F O I S E S. L.



**FERRETERÍA EN GENERAL
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN**

**PIENSOS COMPUESTOS
PRODUCTOS FITOSANITARIOS**



**Tfno.: 922 490 425 - Fax: 922 491 918 - Móviles: 649 993 156 -649 993 157
TIFOISE@hotmail.com**

Carretera General - Aguatavar, 16. 38780 Tijarafe. Isla de La Palma



Sobre el vino canario malvasía. Su referencia en Willian Shakespeare. El malvasía palmero (Palmsack) en George Berkeley



Lamentablemente exportamos sólo una pequeña cantidad de vino canario fuera de las Islas. Sin embargo, es una industria que proporcionó mucho dinero y fama a este Archipiélago. Debemos, pues, dar a conocer nuestros vinos, ¡por lo menos tienen el apoyo de la historia!

El vino canario siempre fue muy conocido, tanto el tipo dulce como el seco. La exportación de caldos canarios a Europa siempre fue una constante. Sin embargo, éste dejó de exportarse en gran cantidad ya a finales del siglo XVIII, al igual que la cochinilla en el siglo XIX y el plátano en el XX. El plátano canario prácticamente no se envía a

Europa (salvo a La Península, claro está) desde los años cincuenta y sesenta.

El vino malvasía canario fue muy popular en Inglaterra sobre todo en los siglos XVI, XVII y XVIII, bajo la denominación de *Canary* o *Canary sack*.



Algunos tipos de vino malvasía palmero. Foto: CRDO Vinos "La Palma"

William Shakespeare lo va a citar, bajo la forma "Canary/Canaries", en tres ocasiones. No cabe duda de que es un honor para el Archipiélago que este escritor lo mencione. Debo señalar que siempre se ha comentado que Shakespeare cita el vino malvasía canario, pero nunca se ha especificado ni en qué obra, ni en qué contexto; es por todo ello que voy a ser bastante preciso y puntual debido asimismo a la importancia del que lo cita: William Shakespeare. Quiero que quede claro el lugar preciso y exacto de sus citas de una vez por todas. Véase, por todo ello, la obra, el acto, la escena y el número de verso de la escena. Ofrecemos, por razones de espacio, sólo la traducción española:

a) La primera cita es en *Enrique IV (Henry IV)*, segunda parte: acto 3, escena 2, verso 20.

El contexto es el siguiente:

"H. Quickly: Pero, por mi fe, **habéis bebido demasiado canarias** (sic); es un vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre antes que uno pueda decir "¿qué es esto?". ¿Cómo os sentís ahora?

Doll: Mejor que estaba... ¡Hem!

Obsérvese que Shakespeare califica el vino malvasía de Canarias de "maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre".

b) La segunda cita es en *Las alegres casadas de Windsor (The Merry Wives of Windsor)* en el acto 3, escena 2 y verso 75:

"Hostelero.- Adiós, amigos de mi corazón. Voy por mi honrado caballero

Falstaff para beber con él **un trago de vino de Canarias**.

Ford. (Aparte). Creo que antes beberé yo con él una pipa de vino. Yo le haré danzar".

c) Finalmente aparece en *Noche de Epifanía (Twelfth night)* en el acto 1, escena 3, verso 85.

Sir Tobías habla a sir Andrés Aguecheek:

"Sir Tobías: ¡Oh caballero! Necesitas **una copa de vino de Canarias**, ¿Cuándo te he visto tan apabullado?

Sir Andrés.- Nunca en mi vida, creo; a no ser que me haya apabullado el **Canarias**".

Shakespeare va a utilizar la voz *sack* (la forma más corriente en la época para designar al vino malvasía, que puede ser de Canarias) más de cuarenta veces en su obra. Nunca utiliza "Canary sack".

Sin embargo, el famosísimo filósofo empirista irlandés George Berkeley (1685-1753) es más explícito y llama al *sack* "Palm-sack", es decir "vino canario malvasía de La Palma". Véase el contexto en su famosísima obra "The Querist": "Los hombres de buen paladar se han aficionado al vino malvasía de La Palma (*Men of nice palates have been imposed on...by head for Palmsack*).

El "Palmsack" o "vino malvasía de La Palma" adquirió tal fama que el lingüista Rolt, en su *Dictionary of Trade*, lo vuelve a utilizar: "Las Islas Canarias son notables por su producción de vino, llamado *Palm-sack* o *Canary*". (*The Canary Islands is remarkable for its produce of wine, called Palm-sack or Canary*).



George Berkeley (pintura de la "National Portrait Gallery" de Londres)

Quiero dejar constancia aquí que fue en la siempre recordada Academia de Los Llanos de Aridane (La Palma) donde primero me adentré en este famoso filósofo, del siglo XVII-XVIII, George Berkeley cuya filosofía empirista me causó gran impresión. Según él "el ser y la realidad sólo tienen razón de ser si los percibimos". Es decir, un objeto no tiene razón de ser si no lo percibimos, y por tanto si no lo podemos percibir no existe. Sólo existe lo que podemos percibir por los sentidos". G. Berkeley hizo mundialmente famosa su frase latina "esse est percipi" (ser es ser percibido). Vaya aquí mi más emotivo recuerdo para aquellos que me adentraron en la literatura y la filosofía en la siempre presente Academia de Los Llanos: Doña Yolanda Fernández, Doña Concepción Marín y Don Martín Rodríguez.

Espero que, ahora en época de crisis, con este pequeño artículo podamos dar un impulso, aunque sea ligero, a este vino canario malvasía que tanta importancia dio a este Archipiélago. La verdad que es un vino con mucha historia.

Pedro Nolasco Leal Cruz

Dr. Filología Inglesa

Dpto. Filología Inglesa y Alemana

Universidad de La Laguna



Terrina mousse de almendras

CANTIDAD PARA 8 RACIONES.

INGREDIENTES.-

Para el mousse.

Almendras peladas, tostadas y molidas ... 500 gr.
Mantequilla 500 gr.
Azúcar glacé 500 gr.
Nata (35% MG) 500 cc.

Para la terrina.

Bizcocho ligero (Plancha) 1 unid.
Almíbar para emborrachar
Cointreau
Kiwis ½ Kg.
Mango ½ Kg.

Piña en almíbar ½ Kg.

Para decorar.

Almendras peladas, laminadas y tostadas
Crema Chantilly (Nata montada y azucarada)
Salsa de chocolate (Cobertura fundida con mantequilla)

ELABORACIÓN.-

- 1º Mezclar las almendras, azúcar, mantequilla en pomada (suavizada) y cuando tengamos una masa homogénea añadimos la nata y batimos ligeramente.
- 2º Encamisar o forrar un molde de pudding con el bizcocho ligero y emborrachar con el almíbar y el licor.
- 3º Pelar y cortar la fruta en tiras (1,5 x 1,5 cm x el largo).

4º Rellenar con una capa de mousse y encima ponemos otra de tiras de fruta, así sucesivamente, procurando que no coincidan el mismo color de fruta, uno sobre otro y rematamos con el mousse.

5º Poner en la nevera durante al menos 8 horas.

6º Se sirve cortando triángulos de arriba abajo. Montando sobre salsa de chocolate, decorando con chantilly y almendras peladas, laminadas y tostadas.

La fruta se puede cambiar por plátanos, naranjas, peras u otras, procurando que sean de diferentes colores.

Sergio E. Rodríguez Cruz

Profesor Técnico de Cocina y Pastelería
I.E.S. Virgen de Las Nieves
Santa Cruz de La Palma

CUTILLAS

TALLER

Los Llanos de Aridane

Breña Baja

www.tallercutillas.com - tallercutillas@tallercutillas.com



AGENTE RENAULT - TALLER OFICIAL

Con todos los servicios para su automóvil: mecánica, chapa, pintura, electricidad, pre-itv, neumáticos, vehículos de sustitución, etc.

Los Llanos de Aridane

Calle La Carrilla nº 17
38760 Los Llanos de Aridane
Isla de La Palma. Canarias. España
Tfnos. 922 460 088 - 922 460 476
Móvil 648 594 190 - Fax 922 462 558

Breña Alta

Calle del Fuerte nº 65, Nave 8
38710 Breña Alta
Isla de La Palma. Canarias. España
Tfno. 922 433 139 - Fax 922 434 863



Actuaciones más significativas de **PALCA**

Abril-Junio

Invitados por la F.T.P. de CC.OO. participamos en la Mesa Redonda que tuvo lugar con motivo de la Jornada de Formación y Debate sobre "Calidad, Gestión Ambiental y Empleo en las Explotaciones Agropecuarias de la isla de La Palma", donde expusimos los criterios de PALCA al respecto.

Asistimos, invitados por el PSC-PSOE en la isla de La Palma, a la conferencia "El Futuro de la PAC y su Importancia en los Territorios Insulares", impartida por el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, D. Josep Puxeu Rocamora, en el Casino Aridane, de Los Llanos de Aridane, donde tuvimos la oportunidad de plantear algunos asuntos que PALCA considera de suma importancia para el sector agrario canario.

La Consejería de Agricultura del Cabildo Insular de La Palma y PALCA organizaron una visita guiada por técnicos del Cabildo, para agricultores de nuestra Organización, a la Planta de Compost que aquél tiene instalada en la Villa de Mazo para conocer el funcionamiento de las instalaciones y la elaboración del producto, así como a dos fincas de platanera ubicadas en el municipio de Puntallana, donde se apreciaron los beneficios del compost y el té de compost en este cultivo.

Como vocales del mismo, asistimos a la Sesión Extraordinaria de la Junta de Gobierno del Consejo Insular de Aguas de La Palma donde se trataron asuntos relacionados con Fuente Santa y, posteriormente, giramos una visita a la misma para comprobar in situ el estado de las instalaciones y la obra de mejora a ejecutar.

PALCA presentó, en tiempo y forma, ante la Dirección General de Trabajo del Gobierno de Canarias, órgano competente, las alegaciones que la Junta Directiva Regional consideró oportunas a la Modificación de Estatutos de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias, en aras de conseguir una ASPROCAN más representativa, profesional, democrática y transparente.

Como vocales del Consejo Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Sesión Extraordinaria de la Junta General, donde la Presidenta, técnicos del Consejo y de la Consejería de de Obras Públicas y Transportes del Gobierno de Canarias dieron una primera versión de la avería sufrida en la balsa de La Laguna de Barlovento y sus posibles causas, y donde PALCA recabó una serie de datos.

Convocados por el Presidente del Cabildo Insular de El Hierro, PALCA, junto al resto de representantes del sector primario de aquella isla, asistió a la reunión con el Presidente del Gobierno de Canarias donde se abordaron asuntos relacionados con el mismo

y nuestra Organización aportó sus pareceres al respecto.

Como vocales del Consejo Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Sesión Extraordinaria de la Junta General, donde la Presidenta y el equipo técnico (C.I.A.P. - Consejería de Obras Públicas y Transportes) encargado de redactar el "Informe Preliminar de la Rotura de la Balsa de La Laguna de Barlovento", nos pusieron al corriente del contenido del mismo. PALCA solicitó una serie de aclaraciones que fueron contestadas por los técnicos presentes.

Fuimos invitados a la Asamblea General Extraordinaria de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, donde se trataron temas hidráulicos relacionados con el Plan Insular de Ordenación de La Palma (PIOLP) y el Plan Hidrológico Insular (PHI).

Asistimos a todos los actos políticos a que hemos sido invitados por los diferentes partidos durante el periodo electoral, y en aquéllos donde nos lo han permitido hemos expresado lo que piensa y desea PALCA con respecto al sector agrario.

Como vocales del Consejo Insular de Caza de La Palma, asistimos a la Sesión Ordinaria donde se trataron propuestas a la Orden de Caza de Canarias para el año 2011. PALCA se opuso **a la ampliación de las zonas de entrenamiento de perros a todos los días de la semana**, al entender que esta medida perjudica a los ganaderos que en ellas tienen ubicadas sus explotaciones. **Lo mismo hicimos** con los perros de las cuadrillas: Estamos de acuerdo que tres cazadores, mínimo de componentes de aquélla, puedan salir con quince perros a cazar, **pero no aceptamos que un sólo cazador, como único miembro de la misma, portando la documentación de los quince canes, responsabilizándose de los mismos y llevando una declaración firmada por los restantes miembros, con el compromiso de no cazar ese día, pueda practicar la cacería con quince perros**. Bastantes problemas estamos padeciendo los agricultores y ganaderos para buscar más.

Invitados por el Ayuntamiento de la Villa de Garafía, asistimos como vocales del Jurado al XI Concurso de Vinos con Denominación de Origen La Palma "San Antonio del Monte". Una vez más, queremos agradecer este detalle que en los últimos años ha tenido dicho ayuntamiento con PALCA.

Como vocales del Consejo de Caza de Canarias, asistimos a la Sesión Ordinaria para tratar asuntos relacionados con la propuesta de Orden de Caza de Canarias para el año 2011. Mantuvimos los mismos planteamientos defendidos por PALCA en el Consejo Insular de Caza de La Palma.

CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification
N°8002326



Tfno./Fax: 922 490 690 - Móvil: 630 867 495

C/. Arecida, 3 - 38 780 Tijarafe - Isla de La Palma



Semillas del Caribe®

Especialistas en Papayas



DISTRIBUIDOR PARA EUROPA

PIPO Y ADÁN S.L.

**Calle Paulino Sáenz Ramiro, 27
Tejina**

**38260 San Cristóbal de La Laguna
Santa Cruz de Tenerife**

**Tfnos. 670 672 994 647 819 228
922 540 771**

pipoyadan@hotmail.com



**Nuestros trabajos
nos avalan**



**Calidad,
seriedad y
experiencia**



ANTONIO PERDOMO SANTOS

CONSTRUCCIÓN DE TODO TIPO DE INVERNADEROS, REFORMAS EN GENERAL

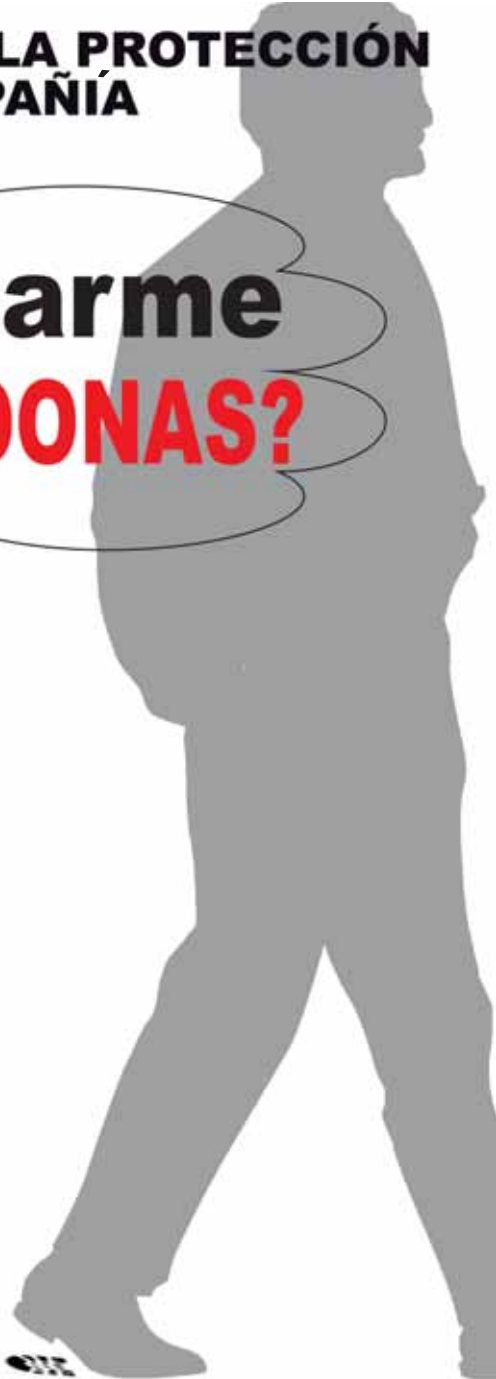
CUBIERTAS DE ESTANQUES, VALLADO DE FINCAS, PARRALES, ETC.

C/ El Pasito nº 14 - Valle Guerra - 38270 La Laguna - Tenerife
Tfno.: 922 541 863 Fax: 922 158 565 Móvil: 649 457 085

www.invernaderosperdomo.com

**CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN PARA LA PROTECCIÓN
DE LOS ANIMALES DE COMPAÑÍA**

Prometiste Cuidarme
¿POR QUÉ ME ABANDONAS?



**Tu perro no es
un juguete**

