



AGROPALCA

Publicación Trimestral de la Plataforma Agraria Libre de Canarias

Nº 14 Julio-Septiembre 2011



NUESTRO MAR, EL MAR DE TODOS

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





*Don La Palma
en tu mesa*



**Proteger
nuestra agricultura,
ganadería y pesca
depende de todos,
de ti también.**

Consumiendo los productos de La Palma, no sólo tendrás la satisfacción de su sabor, frescura y calidad, sino que también ayudarás a mantener la Isla Bonita.

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO ECONÓMICO**



AGROPALCA nº 14
Julio-Septiembre 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:

Dra. 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. Tanausú 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

josi3224@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 ANTE LA PRESIÓN SOCIOECONÓMICA DEL CAMBIO DESTRUCTIVO.

Carlos González García... 4

LA VOZ DE PALCA.-

MÁS DE LO MISMO... ARREGLAMOS LO DE FUERA Y NUESTRA CASA SIN BARRER.

Amable del Corral Acosta... 5

EN LA PORTADA. EL MAR DE LA TRANSPARENCIA. Ana T. Rodríguez Sánchez... 7

EXPOSICIÓN DE PINTURA DE ANA BRÍGIDA DE ARIDANE, EN SANTA CRUZ

DE LA PALMA.... 7

LA AGRICULTURA ES NECESARIA, EN CANARIAS TAMBIÉN.

José Manuel de las Heras Cabaña... 8

ANTONIO BELLO PÉREZ. MIEMBRO DE HONOR DE LA ONTA.... 8

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS.-

EL SECTOR PESQUERO PROFESIONAL DE LA PALMA. César Martín Pérez... 9

ANTONIO BELLO PÉREZ. SEMBLANZA DE UN INVESTIGADOR. M^a Arias y otros... 10

EL PLÁTANO.-

ASPROCAN. EL SINGOBIERNO PLATANERO. Antonio González Vieitez... 11

CRISIS Y CALIDAD. Ginés de Haro Brito... 13

EL PLÁTANO: GESTIÓN QUE DESILUSIONA. Juan Manuel Suárez Rodríguez... 15

NOTA NECROLÓGICA DE D. JOSÉ LUIS GONZÁLEZ AFONSO.... 15

ALTERNATIVAS AL USO DE FUNGICIDAS DE SÍNTESIS EN LA

POSTCOSECHA DEL PLÁTANO. Santiago Perera y Julio M. Hernández... 16

CÓMO ELEGIR LA FECHA DE PLANTACIÓN EN EL CULTIVO DEL PLÁTANO.

Miguel Rodríguez Serrano... 17

CULTIVOS SUBTROPICALES.-

EL MAMEY COLORADO. Domingo Fernández Galván y otro... 18

EL ZINC, UN MICRONUTRIENTE EN EL CULTIVO DEL AGUACATE.

José Manuel Lorenzo Fernández... 20

LA ROÑA DEL AGUACATE. Pablo Domínguez Correa y otras... 21

OTROS CULTIVOS.-

EL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CANARIAS. Jesús Corvo Pérez... 22

TRATAMIENTO POSCOSECHA DE PRÓTEAS. M^a Carmen Cid Ballarín... 23

GANADERÍA.-

CANARIAS CONVOCA A LOS MEJORES ESPECIALISTAS EN CAPRINO DEL

MUNDO EL PRÓXIMO AÑO. Juan Capote Álvarez... 24

DIEZ AÑOS DE CALIDAD CERTIFICADA. LA D.O. PROTEGIDA QUESO PALMERO:

MIRANDO AL FUTURO. D.O.P. Queso Palmero... 25

EL SILENCIO DE LOS PASTORES. José Manuel de las Heras Cabañas... 26

QUESOS DE LECHE DE CABRA ELABORADOS CON FLOR DE CARDO: UNA

ALTERNATIVA INTERESANTE PARA DIVERSIFICAR LA PRODUCCIÓN.

M^a Rosarto Freno Baquero y otros... 27

NOTAS SOBRE LA SANIDAD DE UBRE EN LOS PROGRAMAS DE CALIDAD

DE LECHE CAPRINA. Daniel Martín Santana... 28

ARTICULOS DE INTERÉS AGRARIO.-

LAS AVES Y LA CAZA (III). Félix Manuel Medina... 29

DAÑOS OCASIONADOS POR LA FAUNA SILVESTRE; ¿HAY AMPARO LEGAL?

Lourdes M^a Rodríguez Roldán y otro... 30

EMPLEO DE MICROORGANISMOS BENÉFICOS DEL SUELO EN LOS PLANES

DE RECUPERACIÓN DE ESPECIES ENDÉMICAS EN PELIGRO DE

EXTINCIÓN. M^a Nélida Melián Capote... 31

EL COMPOST, UN SISTEMA DE FERTILIZACIÓN IDÓNEO PARA LA ISLA DE LA

PALMA. Tomás R. Alcoverro Pedrola... 32

PESCA Y ACUICULTURA.-

RESERVA MARINA DE LA ISLA DE LA PALMA: DIEZ AÑOS REGENERANDO Y

PROTEGIENDO LA MAR. Isabel Tamia Brito Izquierdo... 33

PERIODISMO HISTÓRICO.-

ANÁLISIS DEL TAGASASTE POR EL DOCTOR PALMERO VÍCTOR PÉREZ

GONZÁLEZ Y POR ALFRED SAMLER BROWN. Pedro Nolasco Leal Cruz... 34

EL PLÁTANO CANARIO A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX VISTO POR EL DOCTOR

JORGE PÉREZ. IMPORTANCIA DEL MISMO EN EL REINO UNIDO.

Pedro Nolasco Leal Cruz... 35

COCINANDO CON LO NUESTRO.-

TRANCHA DE VIEJA MAREMONTA AL HORNO CON BONIATOS "YEMA DE

HUEVO" AL AROMA DEL HINOJO.

BIZCOCHO DE MANZANA, CALABAZA Y PLÁTANO. Sergio E. Rodríguez Cruz... 35

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Julio-Septiembre 2011) ... 38



E ditorial

Canarias, ante la presión socioeconómica del cambio destructivo



Pasada una sola década de este **siglo XXI** hay algo que podemos tener muy claro: “En muy pocas décadas, si las sociedades desarrolladas no reaccionamos a tiempo con fuerza y decisión, se destruirá el esfuerzo constructivo de tantas generaciones que en el **siglo XX** dieron lugar al referente social más importante que ha tenido la humanidad en el trato solidario entre clases, regiones, países y políticas, como ha sido el “**Estado del Bienestar**”.

Desde **Canarias**, siendo esta una publicación dedicada al sector primario y básico de cualquier economía, comentábamos en el número pasado la necesidad de tener “**gatos que ladren**”, pero los acontecimientos nos superan y ya hoy, pasadas las elecciones, formado el nuevo gobierno, los cabildos insulares y nuestros ayuntamientos, vemos que mundialmente la mano que mueve nuestros destinos a su antojo, no a nuestras necesidades como sociedades libres, lo que quiere, al tiempo que nos aprieta hasta casi ahogarnos, son “**gatos de yeso pero que muerdan**”.

Como ciudadanos tenemos que armarnos de valor para reclamar lo propio, ser solidarios y aportar sentido común cuando llegar a acuerdos no es tarea fácil. La ecuación **productor-consumidor** nos afecta a todos, pues todos los productores de **Canarias** somos también consumidores mundiales y buscamos el precio, la calidad y el servicio mejor prestado, lo mismo que nos piden para nuestros productos, dentro y fuera de nuestra tierra. ¡Y así debe ser! Tenemos que reconocer claramente que la revolución del comercio mundial lleva décadas instalada y que la mejora de la exportación de nuestros productos, así como el margen de crecimiento y venta interna, dependen más de nuestra creación de logística de distribución propias y de acuerdos a largo plazo que se cumplan, que de subvenciones sujetas al ámbito político europeo en momentos de graves dificultades económicas; ahora cuando estamos viendo como economías capitalistas antes guías mundiales del “**liberalismo político-económico**” sucumben a sus propias miserias de avaricias político-financieras de engaños millonarios, mientras que el crecimiento mundial se asienta en países llamados “**emergentes**” con una filosofía del trabajo, donde tendremos que analizar ventajas e inconvenientes.

Podemos decir que hasta ahora el sector primario en **Canarias** ha tenido todos los apoyos políticos puntuales para seguir existiendo, pero también es cierto que ha carecido de la dirección adecuada al esfuerzo que se viene desarrollando en su conjunto, pues nos dedicamos a mantener la ilusión, cuando no la fantasía, de la supervivencia vinculada a las ayudas permanentes, mientras que no tenemos interés en afrontar la realidad de la propia tarea, la que no pertenece a otros, nuestra propia organización, logística, planificación, comercialización y gestión empresarial y de todos los activos presentes y futuros en el mundo agrario, ganadero y pesquero.

Esto nos lleva directamente a la responsabilidad. Cuando hemos tolerado políticas agrarias ineficaces (salvo que por políticas agrarias eficaces se entiendan las “**subvenciones**” a secas), que van arruinando subsectores, que van destruyendo nuestra forma de producir y consumir, que no hacen partícipes a los productores de las decisiones que les afectan, debemos preguntarnos si ¿**Quedará fijada la responsabilidad de algunos políticos y patronos agrarios, en los últimos 30 años, en una factura que pagaremos todos los canarios, gobierne quien gobierne?**

En el número anterior dijimos: “**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 tenemos que preguntarnos por el fruto de las reformas que esperamos cosechar en **Canarias. ¿Qué hemos reformado para que mejore el sector primario en las últimas tres décadas?** Si creemos que hemos mejorado nuestras producciones, hacemos las compras mejor y más baratas y disponemos de logísticas de distribución internas y externas más eficaces, estaremos seguros que el consumidor no abandonará nuestros productos, y que sólo lo hace por el precio con el que no podemos competir y para lo que necesitamos un cultivo permanente llamado “**subvención**”, al que hay que regar y cuidar cada cierto tiempo. Pero ese cuidado está a cargo de nuestros políticos y representantes sectoriales, donde nunca participan nuestros productores y que ven el ir y venir de dignatarios visitantes como auténticos virreyes que pueden dar un “sí” a esos miles de “**eurosubvención**” que van a parar, muchos, a bolsillos llenos, sin que en ese momento pensemos como consumidores, y mucho menos como ciudadanos europeos, que es con nuestros impuestos con lo que se hace ese presupuesto común.

¿Qué se cosecha cuando lo que se siembran son subvenciones permanentes? Acabada esa cosecha aparece el páramo, la tierra esquilada de tanta pirueta administrativa alimentada para cobrar una “**ayudita**” de un producto que incluso a veces acaba en nuestros barrancos. Y siendo así, no aparece ni la reflexión, ni la responsabilidad política y del sector en su conjunto. Esa reflexión que debería hacernos pensar que “**mejorar lo que depende de nosotros es nuestra vía sería de futuro y de nuestro propio interés**”. Y como responsabilidad, la de no defraudar el futuro de muchos, cambiar el paisaje de todos, hacernos dependientes de ayudas lejanas y, sobre todo, no ser nada transparentes en el manejo de los dineros públicos, en la organización, planificación y gestión de un sector primario en un territorio frágil como el canario y con unas gentes que siempre han tenido un monocultivo como forma de vida. Y esa responsabilidad tiene hoy sus nombres y apellidos. Lo saben y saben que lo sabemos.

Por último, **Canarias** hoy se mueve en un entorno mundial muy complicado. No debemos depender de otro monocultivo, debemos ampliar y proteger nuestras producciones mediante acuerdos entre la política, los productores, los consumidores canarios y el sector servicios en su conjunto, con un plus a lo producido aquí que pueda pagar el que vive aquí. Esa es la ecuación en la que estamos todos, desde el campo, la mesa, el paisaje o el turismo. Podemos decir claramente que “**la sociedad del bienestar como la conocimos en el siglo XX sólo se mantendrá en pie mediante la hermandad entre el Estado, las empresas y los trabajadores**”. Esa es la única solución del pueblo, una unión que nos defienda de esas turbulencias que la economía del siglo XXI nos presenta despiadadamente y ante la que el manejo del dinero necesita gatos de yeso, decorativos pero sin movimiento, que muerdan a la sociedad en todo aquello que se conquistó para bien vivir ciudadano en el pasado siglo. Y esta es una tarea de gigantes, pero no debemos olvidar que todos lo gigantes comenzaron como enanos.

P.D. ¡Que siga el espectáculo! Tenemos directores, actores y público. ¡Arriba el telón!

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

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



Más de lo mismo... Arreglamos lo de fuera y nuestra casa sin barrer



Concluida la visita de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo a nuestras islas, parece que se están dando los pasos oportunos para el incremento de la ficha financiera del POSEI, en 30 millones de euros para Canarias, y esperamos que la próxima reforma de la PAC contemple la consolidación de las ayudas y no la reducción de las mismas.

Los europarlamentarios se mostraron sensibles con los problemas del agro canario, especialmente del plátano, después de conocer, in situ, la realidad de las explotaciones y la salida del producto de los empaquetados. Muy bien por llevarlos a ver los cultivos de las zonas desfavorecidas, pero habrá que pensar en cuidarlos lo suficiente para que no desaparezcan, porque de ser así adiós al subsector. Ya está bien que unos compren la vaca y la alimenten y otros la ordeñen y se beban la leche.

Pensamos que Europa está siendo comprensiva y solidaria con la problemática del PdC, por la unión de los plataneros en su defensa, pero esta Organización siempre ha dicho que si el subsector se hunde, no será porque la UE le retire su apoyo, sino porque en Canarias somos incapaces de poner en práctica nuevas estrategias para luchar con nuestros competidores, las bananas.

Cada día se fragmenta más el subsector con la aparición de nuevas marcas comerciales; se modifican los Estatutos de ASPROCAN para dar entrada a veintidós nuevos miembros (sordomudos), con el gasto que conlleva; seguimos anclados en el sistema de comercialización de 1993 y con una empresa de publicidad de la que no sabemos si es buena o mala porque no se ha dado opción a que otras del ramo presenten ofertas, al no haber un concurso de ideas.

Lo cierto es que la comercialización está en manos del Altísimo, si en otras latitudes los temporales arrasan las cosechas, a Canarias le va bien, de lo contrario, las pasamos bien canutas. PALCA ha reiterado que ASPROCAN tiene que profesionalizarse para poder exigir responsabilidades por la gestión. En la actualidad, personas que nos cuestan una fortuna, desaparecen en los momentos críticos, para reaparecer en tiempos de bonanza del mercado y contamos lo de siempre, lo que nos decían en el 93: cierre de colegios, frutas de temporada, desplazamientos vacacionales y un largo etc. ¿Para cuándo una marca única, comercialización conjunta y las mismas normas de calidad para la totalidad del subsector?

Desde PALCA, el futuro del PdC, en las condiciones actuales, lo vemos oscuro. Los plataneros cada día con más edad, las nuevas generaciones no se incorporan porque al no ver claro que con los ingresos provenientes del cultivo puedan salir adelante y con la inyección de dinero público que está recibiendo el subsector, la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, debería estar pensando en hacer los cambios necesarios en su estructura para dignificar la profesión y garantizar que los jóvenes se incorporen al mismo. Con dirigentes con ideas agotadas que ni escuchan ni leen, y si lo hacen, interpretan en función de los intereses de cada uno, este subsector tiene los días contados.

El PdC tendrá futuro, si los productores deciden cambiar las personas que los representan. Tanto tiempo en los mismos cargos, conlleva acomodación y desgaste de ideas, lo que se traduce en conformismo y desgana para afrontar nuevos retos, porque se piensa que todo está inventado. Y no es así, los tiempos cambian, las ideas también y la forma de operar en los mercados ya hace rato que lo hizo.

Importaciones ilegales de hortalizas.

Ante las partidas de hortalizas, procedentes de importaciones ilegales, inmovilizadas recientemente por la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias y la Administración del Estado, esta Organización, en reunión con el Consejero de Agricultura, le ha solicitado que las actas de inspección e inmovilización de las mismas sean trasladadas

a la Fiscalía para que ésta actúe de oficio, porque este asunto lo consideramos muy grave.

PALCA y LA UNIÓN han dicho, en innumerables ocasiones, que la seguridad alimentaria es sagrada, y con la llegada a Canarias de estas producciones lo que estamos consiguiendo es:

1) Un incremento de nuevas plagas y enfermedades para nuestros cultivos, con el consiguiente incremento de los costes de producción para los agricultores canarios, por el uso de tratamientos fitosanitarios para combatirlas, que no para erradicarlas; 2) Un fraude al consumidor, que en muchas ocasiones compra el producto como si fuese de origen canario; 3) Ruptura de la cadena de trazabilidad, por falsear el origen de los productos, con la consiguiente inseguridad alimentaria, y 4) Una competencia desleal a nuestros agricultores, al venderse como productos canarios.

Canarias, por su condición insular, podría haber sido la huerta ecológica de la U.E. Con la continua entrada de plagas y enfermedades a nuestro archipiélago, contabilizadas por la propia Consejería de Agricultura en más de setenta, como consecuencia de las referidas actuaciones, hace que nuestra pretensión, al día de hoy, se convierta en mera utopía.

A pesar de estar vigente la O.M. del 12-03-87 (del antiguo MAPA) que crea unas barreras fitosanitarias en Canarias, por la falta de diligencia en las inspecciones en puertos y aeropuertos, hemos llegado a la situación actual.

Solicitamos al sector turístico la colaboración con el agrario, porque bastante se está beneficiando del trabajo de los agricultores, que somos los jardineros gratuitos del territorio. No es admisible que se encuentren productos procedentes de este tipo de importaciones en cadenas hoteleras.

La Consejería de Agricultura debe poner el máximo interés en controlar este contrabando hasta su total erradicación. Llegado ese momento PALCA aplaudirá la labor realizada por la misma.

AVISO A NAVEGANTES: Tome nota la Administración General del Estado en S/C de Tenerife de lo que se está haciendo, en lo tocante a inspecciones, en la otra provincia.

PALCA y LA UNIÓN nos resistimos a abandonar la idea de la recuperación de las medianías para cultivos destinados al mercado interior, porque todos conocemos la tasa de paro existente en nuestra comunidad y también sabemos que el sector turístico por sí sólo no va a poderla reducir significativamente.

Considerando que Canarias está muy por debajo del nivel recomendado por la FAO para producciones destinadas a autoabastecimiento, entendemos que es el momento propicio para incorporar al campo a los desempleados que en su día lo abandonaron por la construcción y los servicios. Pero eso sí, con rentas dignas.

Desde PALCA y LA UNIÓN seguiremos luchando porque se reduzcan los amplios márgenes de beneficios que se quedan en la cadena de distribución. Solicitamos "PRECIOS JUSTOS PARA EL CAMPO Y LA CIUDAD".

Tenemos la esperanza de que el nuevo Consejero, conocedor de la agricultura canaria y persona sensible con el campo y sus gentes, acabe con esta lacra de las importaciones ilegales de hortalizas que nos ha tocado vivir y con estos impresentables que tenemos que soportar, cuya única misión es llenarse los bolsillos arruinando al campo canario. Sr. Consejero, si es así, estaremos con Ud.

PALCA, a través del senador herreño Narvay Quintero presentó, en la Cámara Alta, una moción para endurecer las sanciones administrativas derivadas del incumplimiento de la O.M. del 12-03-87 y considerar delitos contra el medio ambiente y la salud pública su reiterado incumplimiento. Por finalizar anticipadamente la legislatura, se quedó a medio camino su tramitación. Esperamos completarlo en la próxima.

Viaje del Coordinador Estatal de "LA UNIÓN" a Tenerife.-



La Voz de PALCA

El pasado quince de septiembre llegó a Tenerife José Manuel de las Heras Cabañas, Coordinador Estatal de la Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos, Confederación de OPAs en la que se encuadra PALCA, para acompañar a nuestra Junta Directiva Regional a las reuniones que se habían programado con representantes de distintas administraciones y asistir a la Asamblea General Insular de PALCA-Tenerife, como ya lo hiciera, el pasado año, en la isla de El Hierro.

Fuimos recibidos por el Presidente del Parlamento de Canarias, por el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias y por el Presidente del Cabildo de Tenerife acompañado por su Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca. En todas ellas PALCA-

LA UNIÓN transmitió sus preocupaciones por los distintos subsectores del agro canario, haciendo especial hincapié en las importaciones ilegales de hortofrutícolas y las importaciones de papas y uva de mesa, entre otras.

Queremos desde aquí, reiterar nuestro agradecimiento a todas las autoridades que nos recibieron, porque nos consta que tuvieron que reorganizar sus respectivas agendas para que se produjeran los citadas reuniones. Reconocer también el buen entendimiento y la cordialidad que imperó en el transcurso de las mismas.

Asamblea General Insular de PALCA-Tenerife.-

El dieciséis de septiembre, tuvo lugar en la Bodega Comarcal Valleoro de La Orotava, la asamblea anual de PALCA-Tenerife, a la que asistió un nutrido grupo de afiliados/as, celebrándose por primera vez, en la zona norte de la isla. Destacar que se eligió nuevo **Secretario Insular**, cargo que recayó en **Jesús Corvo Pérez**, que sustituye a **José B. Simón Rodríguez**, entrando a formar parte del Consejo Insular tres jóvenes agricultores y un ganadero, entre los que se encuentra una mujer, quedando conformado por tres veteranos y cuatro jóvenes.

La meta fijada por la nueva directiva insular es concluir el presente año con un incremento importante de nuevas afiliaciones, lo que no dudamos conseguirá de continuar las incorporaciones al ritmo actual. Desde la Junta Directiva Regional apoyamos el buen trabajo realizado y hacemos votos para que no decaiga el compromiso adquirido. ¡Ánimo!

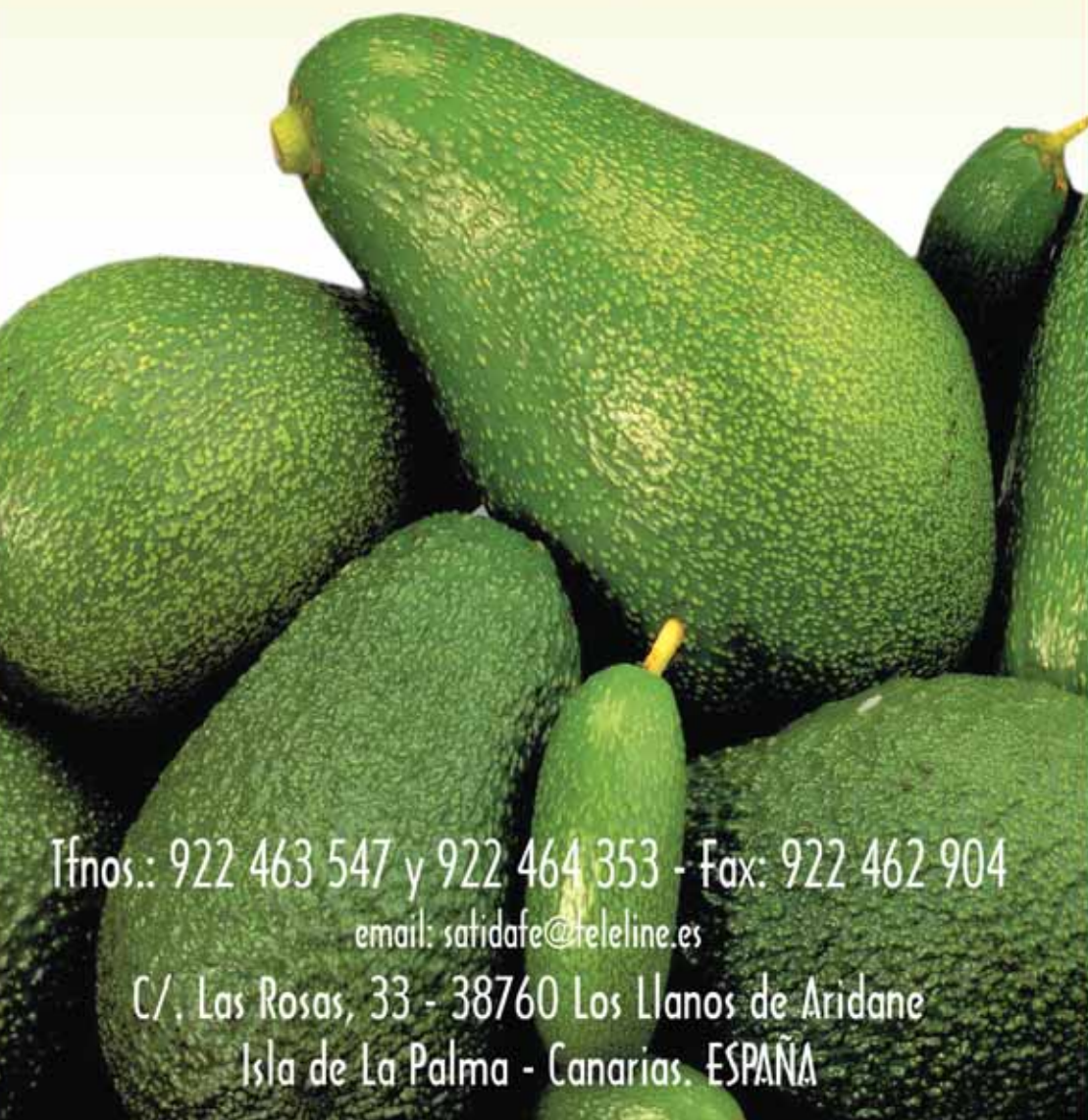
Queremos felicitar a **Bodegas Onésima Pérez Rodríguez** por la **Medalla de Oro** conquistada por su vino **VITEGA TINTO BARRICA 2009**, en la **XIX Edición del Concurso de Cata Nacional, "Premios Radio Turismo"**, cuando se trabaja bien, antes o después se reciben los reconocimientos. Extensiva nuestra congratulación al CRDO Vinos "La Palma" y a las bodegas que lo conforman, por los premios obtenidos en el transcurso del presente año (página 22 de este número). Aprovechamos para mostrar nuestro total apoyo a los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de los vinos canarios, en cuanto a sus manifestaciones respecto a la entrada masiva de uva de mesa foránea en nuestro archipiélago.

PALCA, por experiencia, en este asunto al igual que en el de las importaciones de papas a Canarias, está al lado de los viticultores, bodegueros y paperos para lo que haga falta.

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
20-09-11



En la portada:

El mar de la transparencia



"El mar, la mar, el mar, sólo la mar... ensueños la marejada. (Rafael Alberti)".

Nuestro mar, el mar de todos, el mar de la esperanza, el mar que contagia libertad y sabiduría, el mar lleno de vida y centro neurálgico en el que casi todo sucede y el lugar que imaginamos cuando recordamos nuestro pasado, presente y futuro, del que me quedé fascinada la primera vez que lo vi y durante cada año después. Hasta entonces había vivido con la sensación de que lo conocía, porque aprendí a amarlo mucho antes, cuando de niña, mi vista logró inyectarme su pasión contagiosa por el refinado movimiento de su oleaje, por el exquisito manjar que nada en todos sus puntos.

En este orden de ideas, el mar que mostramos en este número, en las páginas de los artículos dedicados a la pesca y reserva marina, revelan fascinación por nuestros fondos marinos, por sus aguas puras, transparentes, un verdadero jardín de las delicias.

"Cuando las gaviotas y los peces saludan jubilosos el despertar de la mañana, mi mar me habla de emociones contenidas... (Luis Prieto)".

Y como todo mar, unas veces en calma, otras con oleaje salpicando abuso y desenfreno, y que no puedo ocultar lo desagradable, me llena de tristeza y me disgusta que un país tan laborioso, tan increíblemente cuidadoso, tan pertrechado tecnológicamente, haya tenido la mala fortuna de contaminar —ese mar ahora oscuro— con individuos depredadores de vida, con barcos basureros, con desagües tóxicos... y más... en esa arena íntima "refugio de todos".

Pero igualmente también mi admiración por aquellos que con mucha humildad y con una conciencia sublime del espíritu colectivo, hayan asumido esta situación desastrosa, haciéndola renacer.



Banco de galanas. (Foto cedida por la Reserva Marina de La Palma)

Aquí sigo... admirando el trabajo sensible que nos regalan unas costas limpias, un mar luminoso, unas aguas cristalinas... pero... aquí sigo también con rabia grabada en mi interior por la desaparición de ese callao "verde-musgo" con olor a vida.

"...ahora la playa huele a tiburones destrozados. (Luis Prieto)".

Ana T. Rodríguez Sánchez

Pintora

anabrigidadearidane@yahoo.es

www.anabrigidadearidane.es

Exposición de pintura de Ana Brígida de Aridane, en Santa Cruz de La Palma

Como ya anunciábamos en nuestro anterior número, el pasado diecisiete de junio, en las instalaciones de la Sala O'Daly del Excmo. Cabildo Insular de La Palma, en la capital de nuestra isla, tuvo lugar la apertura de la exposición de pintura al óleo de nuestra compañera Ana Teresa Rodríguez Sánchez, responsable de los contenidos de las portadas de AGROPALCA.

A la inauguración asistieron los Consejeros, en funciones, de Educación, Cultura y Patrimonio y de Agricultura y Desarrollo Económico de la primera institución insular, D. Primitivo Jerónimo Pérez y D. César Martín Pérez respectivamente, contando con la presencia de numeroso público.

La exposición, que permaneció abierta hasta el ocho de julio, fue visitada por innumerables personas con ánimos de conocer la obra de la artista. Ana Brígida calificó la muestra de: "Muy positiva, tanto por las personas que allí se dieron cita, como por el interés demostrado por su pintura, a pesar de no ser la primera vez que colgaba allí sus cuadros".

Los que hacemos AGROPALCA, una vez más, la felicitamos por los éxitos conseguidos y la animamos a seguir trabajando en la preparación de su próxima exposición, que abrirá sus puertas en las próximas Navidades, en el Museo Benahorita de Los Llanos de Aridane (La Palma).



Inauguración de la exposición.



Algunos cuadros Exposición Santa Cruz de La Palma.



La Agricultura es necesaria, en Canarias también



Aunque ni se puede ni se debe infravalorar la importancia del sector servicios y dentro de este el turismo, que pudiéramos denominarlo como “el astro rey” en la economía canaria sería, sin embargo, un grave error dejar morir la agricultura en Canarias.

Ningún país importante abandona su sector alimentario a manos de los demás, por eso países como Estados Unidos, Francia, Japón, Alemania y otros muchos, aún teniendo economías desarrolladas, apoyan y mantienen su agricultura.

Desde la Unión de Uniones demandamos también eso para el Estado Español, pero no sólo para los territorios peninsulares sino que también, y de forma especial, para los territorios insulares como Canarias.

Si es cierto que la agricultura de autoabastecimiento puro y duro, en las zonas insulares, es muy compleja e imposible en algunos casos, renunciar a la economía, al empleo y a la riqueza gastronómica y cultural que proporciona la actividad agrícola, ganadera y rural sería un gravísimo error.

Hoy los avances científicos permiten soluciones para el mantenimiento de los cultivos tradicionales y abren posibilidades a otros nuevos que hacen posible su implantación y desarrollo. En realidad, tenemos más problemas para conseguir precios que hagan rentable la actividad agraria que para adaptarnos a cualquiera de las nuevas técnicas.

Ahora que estamos en plena reforma de la PAC en toda Europa, debemos explicar al conjunto de la sociedad la importancia de mantener una alimentación variada saludable y a precios razonables; y eso no será posible si dejamos la alimentación al 100% en manos de otros países y de la especulación de los mercados y de las bolsas.

No se debe jugar con las cosas de comer, por tanto, es importante garantizar políticas estables que favorezcan la actividad agraria y ganadera, que se comprenda socialmente la necesidad de disponer de tierras y agua a precios razonables para realizar nuestra función, porque para quien es muy rentable nuestra actividad, es para el conjunto de la sociedad.

Si decimos “papas arrugas” o plátanos en cualquier lugar de la península

cualquiera nos contestaría: CANARIAS. Resultaría difícil que asociaran una cadena de hoteles u otro negocio de servicios con el territorio que lo hiciera especial, distinto, agradable, peculiar.

Los turistas van y vienen, los negocios especulativos también, la tierra, la agricultura y los agricultores permanecemos en el territorio siempre, a no ser que resulte imposible vivir de nuestra profesión.

Desde la Unión de Uniones y desde PALCA luchamos para hacer rentable nuestra actividad como agricultores y ganaderos pero también estamos orgullosos de aportar a la sociedad cosas positivas ayudando a conservar sabores, olores, paisajes, tradiciones y a crear nuevas oportunidades de empleo y riqueza como sector productivo que somos.

Plátanos, tomates, papas, subtropicales, quesos, vinos... no son sólo producciones agrícolas y ganaderas, también hacen territorio, hacen paisajes, dan a conocer en Canarias, la cultura local a turistas de muchas nacionalidades y son parte de una de las caras más amables de Canarias, una parte de un patrimonio que hay que conservar y mejorar, porque es de todos, conservándolo y haciendo que mejor podremos seguir disfrutándolo, nosotros y los que tengan el deseo de conocernos.

Pero para eso los políticos deben volver los ojos hacia los pueblos, hacia la gente sencilla y empezar a apoyar en serio a la economía real que es la que produce bienes que crea riqueza real y no dedicarse sólo a la economía financiera y especulativa, que lleva camino de acabar con todo.

PALCA en Canarias y la UNIÓN DE UNIONES en el resto del Estado no nos cansaremos de recordar a los políticos, cada día, la importancia estratégica de nuestro sector y la conveniencia de que se adopten medidas a favor del sector agrícola y ganadero que finalmente benefician a toda la sociedad.

José Manuel de las Heras Cabañas

Agricultor

Coordinador Estatal de La Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos

ANTONIO BELLO PÉREZ, MIEMBRO DE HONOR DE LA ONTA



El Profesor Bello Pérez, Coordinador de la Sección de Agroecología de AGROPALCA, ha sido distinguido, recientemente, por la Organización de Nematólogos de los Trópicos Americanos (ONTA), con el título de MIEMBRO DE HONOR de la misma.

El premio le fue entregado en la Reunión de la ONTA, celebrada en Coimbra (Portugal), entre los días cuatro y nueve de septiembre.

Para que nuestros lectores conozcan mejor la trayectoria profesional del Prof. Bello, nos pareció oportuno traer a AGROPALCA el artículo de fecha 13-09-10, publicado en la Revista de la Asociación Española de Científicos, titulado “Antonio Bello Pérez. Semblanza de un Investigador”, escrito por compañeros suyos del mundo de la docencia e investigación, que pueden encontrar en la página número diez de este ejemplar.

En él se resumen las vivencias de un nematólogo dedicado por entero a la labor de investigación científica, con el firme propósito de transferir los conocimientos adquiridos a todos los hombres y mujeres del campo.

Antonio, todos los que hacemos posible que esta publicación vea la luz estamos en deuda contigo por el apoyo y ánimo que siempre nos has demostrado. Por ello queremos hacer nuestro el premio que has recibido, te felicitamos por conseguirlo y porque sabemos que tienes méritos sobrados para ello.

Antonio, de verdad, te queremos.



El sector pesquero profesional de La Palma



Los pescadores profesionales en La Palma se encuentran integrados en alguna de las dos Cofradías de Pescadores que existen en nuestra isla: Cofradía de Pescadores Nuestra Señora de Las Nieves, ubicada en la zona pesquera del Puerto de Santa Cruz de La Palma y la Cofradía de Pescadores Nuestra Señora del Carmen, en el Puerto de Tazacorte.

Las Cofradías de pescadores son corporaciones de derecho público, sin ánimo de lucro, que defienden los intereses económicos comunes de sus asociados, y que además actúan como órganos de consulta y colaboración de las administraciones competentes en materia de pesca marítima y de ordenación del sector pesquero.

La flota pesquera insular está compuesta por 49 unidades, de las que en su mayoría responden al perfil de embarcaciones de menos de 10 metros de eslora tipo "pozo", con casco de madera.

Tradicionalmente los asociados a la Cofradía de Pescadores Nuestra Señora del Carmen, dedican mayoritariamente sus esfuerzos a la captura de especies pelágicas (sardinillas, chicharros, túnidos, ...) y los de la Cofradía de Pescadores Nuestra Señora de Las Nieves a especies de pescado blanco, debido a las condiciones del medio marino de cada uno de sus entornos.

Ejemplo de esta tradición, que se mantiene, es que durante el año 2.010, la especie más capturada en Tazacorte fue el "Bonito listado" con 24.822 Kg. y en la capital de la isla, la "Vieja" con 12.134 Kg.

Las modalidades de pesca profesional utilizadas son: Artes de cerco (para la captura de chicharros, caballas, sardinillas, ...), artes de enmalle (trasmallo y cazonal), artes de trampa (nasa para peces y tambor para morenas), aparejos de anzuelo (líneas de mano, curricán, potera, palangre) y utensilios de pesca (vara para peto).

Dedicarse profesionalmente a la pesca exige cada día más esfuerzo, porque además de contar con un barco de la tercera lista (el número de barcos de esta lista está limitado, es decir, para matricular un barco en ella previamente hay que dar de baja otro de dimensiones equivalentes), requisitos formativos (completar una formación náutica pesquera obligatoria), superar un reconocimiento médico, relación importante de equipos obligatorios de seguridad (sonda, radio, GPS, chalecos, botiquines, balsa, ...).

Pese a los inconvenientes de acceder a la pesca, en los últimos años, tras décadas de disminución de las unidades pesqueras, parece que la flota de la isla se ha consolidado.

El panorama económico actual de las empresas pesqueras está caracterizado por la escasez de capturas, consecuencia de la excesiva presión sobre los recursos pesqueros, tanto del sector profesional como del deportivo. En este último caso, no podemos obviar que en La Palma existen 5.433 licencias de pesca deportiva en vigor.

Este escenario de disminución de capturas, se ha combinado con una caída importante de las ventas, fruto del periodo de crisis que atravesamos, detectándose que muchos consumidores obtienen la dieta de pescado por otros canales (pesca furtiva, acuicultura, pescado importado, ...), que consiguen a un menor precio.

Es importante destacar que todo el pescado procedente de la pesca profesional sigue un riguroso procedimiento de trazabilidad. Asimismo, es obligatorio pasar por el punto de primera venta donde se acredita el cumplimiento de las normativas sanitarias y pesqueras. El personal comprueba la procedencia legal de estos productos y se aseguran de que cumplen con la normativa vigente en cuanto a especie comercializable y talla mínima de captura, que no se haya roto la cadena del frío, se realizan análisis de muestras de especies pesqueras potencialmente portadoras de toxinas, ... En caso de superar la inspección, se documenta esa legalidad mediante una nota de primera venta. Esta nota de primera venta, que acompaña al producto pesquero hasta su última venta al consumidor, recoge los datos de: fecha y lugar de captura, buque, nombre del armador, kilogramos y especies desembarcadas y nombre del mayorista.

Ante la complicada situación económica del sector, las administraciones competentes han reaccionado ejecutando acciones en la línea de aminorar la presión sobre los escasos recursos pesqueros, de manera que el ritmo de extracción se compense con el de regeneración del caladero respectivo. Entre otras medidas, destacamos:

- Establecimientos de áreas marinas protegidas, espacios donde las artes de pesca están limitadas.

- Medidas de parada temporal subvencionada de la actividad pesquera profesional, de cara a la regeneración de los recursos.

- Impulso de nuevas actividades complementarias a la pesca, entre otras, la autorización del marisqueo, propuesta para ejercer la pesca-turismo.

- Aumento del valor añadido de los productos, a través del impulso de la transformación de los mismos de la pesca previa a la venta.

- Promoción de nuevas pesquerías (por ejemplo "conejo diablo")



Banco de jureles. (Foto cedida por la Reserva Marina de La Palma).

Mayor control sobre la pesca ilegal

Campañas de concienciación de la fragilidad del entorno marino.

El Cabildo de La Palma no se ha mostrado indiferente a esta realidad del mundo pesquero y ha apostado en los últimos años fuertemente por la consolidación de nuestro sector. Entre otras medidas podemos destacar:

- Convocatoria anual de una línea de subvenciones para sufragar gastos corrientes de las Cofradías.

- Mantenimiento de la Agencia Insular del Mar, encargada de atender las demandas del sector (subvenciones, formación, autorizaciones, asesoramiento legal, ...).

- Organización en la isla de los cursos obligatorios para ejercer la pesca, de manera que se evite el desplazamiento a las islas capitalinas con el inherente coste.

- Campañas de regeneración de los recursos pesqueros (Proyecto de erradicación del Erizo de Lima en la isla).

- Participación activa en proyectos de desarrollo para el sector, entre el que destacamos el proyecto Sagital "Servicios de Adaptación para la Gestión de Iniciativas Turístico Pesqueras en Áreas Litorales", que surge para combatir la crisis del sector pesquero nacional, diseñando la actividad pesca-turismo como una alternativa económica complementaria a la pesca, de manera que se obtenga la sostenibilidad de las economías de las empresas pesqueras. La actividad consistiría en el embarque de turistas en las embarcaciones pesqueras para observar la faena pesquera diaria. En el proyecto participaron, junto al Cabildo de La Palma, diferentes entidades, entre otras la Secretaría General de Pesca Marítima (M.M.A.R.M.), el Instituto Social de La Marina, Viceconsejería de Pesca del Gobierno de Canarias.

En el medio plazo hay que dar un paso más, de cara a lograr la sostenibilidad de la actividad pesquera profesional en compatibilidad con el resto de actividades que interactúan en el medio marino (pesca deportiva, buceo, ...). Para ello, es necesario diseñar un plan de ordenación de los recursos pesqueros, donde tengan voz todos los usuarios del mar.

Partiendo del conocimiento de los ciclos vitales de las especies de interés pesquero, todos debemos ser partícipes en diseñar un plan que establezca diferentes medidas en pos de lograr el aprovechamiento racional de los recursos pesqueros.

Entre otras medidas, habrá que profundizar en la búsqueda de pesca selectiva, evitando artes o aparejos o malas prácticas, inculcar la conciencia responsable con el medio, acabar con la pesca ilegal, establecer vedas temporales, proteger especies de interés para el ecosistema, ...

El Cabildo de La Palma, con el respaldo de la Viceconsejería de Pesca, puede ser el encargado de consensuar las opiniones del sector profesional y deportivo, de manera que se compatibilicen todos los usos sin hipotecar el futuro de nuestro ecosistema marino.

César Martín Pérez

Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca
Cabildo Insular de La Palma



Antonio Bello Pérez. Semblanza de un investigador

Antonio Bello Pérez, Profesor de Investigación del CSIC, Dr. en Ciencias Biológicas, nematólogo, fundador del primer departamento de Agroecología en España y defensor a ultranza de una "AGRICULTURA BIEN HECHA" para la obtención de alimentos libres de contaminantes, se jubiló el 27 de agosto del pasado año. Con este motivo cabe destacar su personalidad y la importancia que, su inmenso trabajo, ha supuesto para la INVESTIGACIÓN. Hijo de agricultor tuvo siempre muy clara la importancia de eliminar los agroquímicos de la agricultura. A principios de la década de los 60 cuando tenía apenas 20 años y estaba en los primeros cursos de su carrera, acudió al CSIC buscando formarse en Nematología Agraria. Por aquella sazón acababa de crearse el Laboratorio de Nematología dentro del Departamento de Entomología Aplicada y Biología del Suelo, dependiente del Instituto de Edafología y Biología Vegetal, y allí comenzó a trabajar compatibilizando con sus estudios.

Los cargos que ha ostentado a lo largo de su vida laboral, sus publicaciones, participación en congresos y los galardones recibidos ni tan siquiera muestran una ínfima parte de la labor realizada. Su carrera investigadora en el CSIC comenzó en 1971 como Colaborador Científico, alcanzando el grado de Investigador Científico, tan sólo dos años después. En 1978 ascendió a Profesor de Investigación, con el número 1 de su promoción. En 1979 pasó a ser Jefe de la Unidad de Biología Ambiental en el Instituto de Edafología y Biología Vegetal, donde en 1983 sería Vicedirector y posteriormente el Director hasta que en 1990 el Instituto se convirtió en el Centro de Ciencias Medioambientales (CCMA). Desde entonces el Prof. Bello continuó su labor investigadora como Jefe del Departamento de Agroecología dentro de dicho CCMA.

Ha sido Presidente de la Organización de Nematólogos de los Trópicos Americanos (ONTA), Presidente de la Sección de Nematología de la Unión Fitopatológica Mediterránea, Presidente en funciones y Vicepresidente de la Sociedad Española de Fitopatología; Vicepresidente de la de Agricultura Ecológica, Miembro del Grupo de Trabajo de Experimentación de la Comisión Reguladora de Agricultura Ecológica (CRAE), Vicesecretario de la Sociedad Española de Ecología y Biogeografía, Miembro de Honor de la Cátedra de Ecología y Agricultura Sostenible de la Universidad Agraria de La Habana, Miembro de la Junta de Gobierno de la Asociación Española de Científicos y Miembro fundador de la Sociedad de Científicos por el Medio Ambiente (CIMA).

Hasta su jubilación ha asumido incontables responsabilidades como la de liderar el grupo de biodiversidad Edáfica de la Red EIONET del Ministerio de Medio Ambiente (desde 2003) y del Laboratorio de Referencia de Nematología del Ministerio de Agricultura (desde 1992). Igualmente ha sido miembro del Methyl Bromide Technical Options Committee (MBTOC) (desde 1995) donde su labor le valió la concesión en 1997 del Premio de la Environmental Protection Agency (EPA) por su contribución a la defensa del Ambiente, siendo el único científico español que hasta la fecha ha recibido este galardón. También fue premiado por la Asociación Española de Científicos por su contribución en el campo de la Agroecología. Asimismo cabe mencionar el Premio por Servicios Distinguidos de la Organización de Nematólogos de los Trópicos Americanos (ONTA), Premio Internacional 1992 VIDA SANA a la Creatividad Científica y el del Fomento de la Cultura y Desarrollo Biológico otorgado por dicha Asociación, Premio Ciudad de Castellón de Investigación Científica y Técnica concedido por el Ayuntamiento de Castellón. Es socio de Honor de Bio-Lur Navarra. Primer premio al mejor trabajo relativo a la producción ecológica, XVIII premio "Alimentos de España", otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En 2004 actuó como evaluador externo en la Universidad de Reading (UK) formando parte de un tribunal de doctorado. También ha recibido incontables reconocimientos a su labor científica de asociaciones locales y ayuntamientos, con los que colaboró en innumerables ocasiones, puesto que siempre ha estado donde se le ha requerido.

En los años 60, en España solamente había algunos trabajos del profesor Gadea sobre nematodos libres y dulceacuícolas, pero nada sobre nematología agraria, por eso hubo que establecer técnicas de muestreo, extracción y estudio, reunir bibliografía y, en fin, formarse para el desarrollo de una disciplina incipiente. El profesor Bello, tras realizar su tesis doctoral obtuvo una beca para trabajar durante dos años en el laboratorio del Prof. De Coninck, en Gante, Bélgica, a fin de formarse en morfología y taxonomía. Como consecuencia, los artículos publicados en revistas nacionales e internacionales de su primera etapa versan sobre estudios morfológicos, taxonómicos y de distribución de nematodos del suelo y acuáticos, lo que representa casi la mitad de sus cerca de 200 artículos publicados, así como sus de 10 libros, más de 100 capítulos de libro, más de 400 comunicaciones a congresos nacionales e internacionales y sus numerosos

proyectos y contratos de investigación.

Pero estos honores no eran su fin, a él le interesaban las relaciones e interacciones entre los distintos organismos del suelo y como influían en el equilibrio o desequilibrio del mismo, por lo tanto se interesó por la ecología y biogeografía, así sus siguientes trabajos versaron sobre temas de ecología, agroecología, análisis numérico de su distribución, efectos del laboreo y barbecho, etc., en esa etapa realizó estancias en los principales centros de Europa y América relacionados con estos temas. A partir de 1995, en que pasó a formar parte del Methyl Bromide Technical Options Committee (MBTOC), sus esfuerzos se han centrado en la búsqueda de alternativas al uso de agroquímicos en general y del bromuro de metilo en particular. Realizó trabajos de control integrado, control biológico, solarización, biofumigación, denominada por él como biodesinfección. Comenzó a realizar investigación participativa (concepto muy interesante especialmente en investigación agraria) con los agricultores de distintas zonas y sobre diferentes cultivos, colaboró con la Agencia de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI), fundación de la CE para la implantación de técnicas alternativas a la utilización del BM

en países en vías de desarrollo. A tal fin sus colaboradores comenzaron a viajar por todo el Mundo consiguiendo finalmente la puesta a punto y utilización de sus técnicas en los principales cultivos del planeta y, en definitiva, la retirada paulatina de dicho destructor de la capa de ozono. En consecuencia el "Spain's Methyl Bromide Alternatives Project" dirigido por él fue premiado con el Montreal Protocol Awards: Implementers Awards en el congreso "Celebrating 20 Years of Progress", en reconocimiento a sus contribuciones para poner en marcha el Protocolo de Montreal para conservar la capa de ozono.

De su madre, maestra nacional, heredó la vocación por la docencia, el mismo realizó estudios de magisterio. En su época de estudiante fue ayudante becario de la cátedra de Ciencias Naturales del Instituto "Ramiro de Maeztu", entre otros, así como profesor de Zoología en la Universidad de Navarra y en la Facultad de Ciencias de la Complutense de Madrid. Muchos de sus discípulos se incorporaron como becarios para realizar estudios de doctorado y seguir sus pasos en la investigación, así se dedicó a formar a toda una generación de fitopatólogos y agroecólogos, sin olvidarse de los "papers". Todo ello se refleja en el buen número de tesis doctorales y proyectos de licenciatura que ha dirigido y en los que ha colaborado, no sólo en España sino también en otros países, especialmente de Cuba y Uruguay, lo que le valió el nombramiento de Miembro de Honor de la Cátedra de Ecología y Agricultura Sostenible de la Universidad Agraria de La Habana

"por su destacada labor en las tareas relacionadas con la Agricultura sostenible y el Medio Ambiente, así como por su contribución a la formación de docentes de dicha Universidad".

Por su fuerte personalidad y heterodoxia, cuenta con tantos amigos como enemigos. De espíritu indomable, incansable estudioso, con una gran capacidad de trabajo, férrea disciplina y generosidad para transmitir sus ideas y compartir sus logros, pero también con un tremendo espíritu crítico. Siempre ha sido amigo de sus amigos y, sobre todo, de sus enemigos, pues en él no cabe el rencor. Siempre dispuesto a tender su mano a quien lo necesitaba, a pesar de que muchas veces se la mordieran. Con una coraza de frialdad que esconde una gran sensibilidad y ternura.

Desgraciadamente su sueño de crear un importante equipo en Agroecología no ha sido posible. El individualismo nacional, los "lobbies", la Política Científica del CSIC y la ausencia de una verdadera Política Agraria en el país no lo han permitido. No fue posible conseguir que en el Departamento se dotaran puestos de trabajo en los 15 ó 20 últimos años, los fitopatólogos y agroecólogos que formó se han dispersado en otros centros, donde algunos de ellos desempeñan tareas de responsabilidad. El 31 de diciembre de 2009 desapareció el Departamento de Agroecología, a pesar de que Antonio Bello no alcanzaba su edad de jubilación hasta el 27 de agosto de 2010. La dirección de su Instituto le retiró el personal de apoyo y se le confinó a un pequeño despacho en el sótano del edificio. Sin embargo, con la generosidad y tenacidad que siempre le ha caracterizado, ha permanecido trabajando con vistas a finalizar su papel como director de dos tesis doctorales, realizando simultáneamente durante sus últimos meses, "oficialmente" en activo, varios seminarios y en definitiva, pese a quien pese, se ha jubilado con toda dignidad. Dignidad reconocida por sus paisanos canarios al rotular una calle con su nombre en Arona (Tenerife) y ser nombrado hijo adoptivo por el municipio vecino (Granadilla, Tenerife). Y es importante para muchos especialistas en Patología Vegetal el hecho de haber acercado a la ciudadanía el nombre de un científico originario de entre sus gentes, y, además, todavía con una gran capacidad creativa.

M^a Arias, A. García Álvarez, J.L. Ibáñez, C. Jordá, A. Lacasa, J.A. López Pérez, A. Navas, J.L. Porcuna, J. Tello. (www.aecientificos.es)





Asprocan. El singobierno platanero



En medio de la rabia y el desconcierto, acabamos de sufrir otro episodio de "pica" y hundimiento de precios ¡Otro más! En concreto, el pasado mes de Junio (semanas 27 y 28), se "picó" un 25,79% y un 11,58% respectivamente de toda la producción platanera canaria. Y, lo más significativo, es que este desastre se produjo con unos niveles muy bajos de producción isleña, 5.390 y 3.979 toneladas. Volúmenes que, normalmente e incluso por estas fechas, tienen acomodo en el mercado peninsular.

¿Cómo se explica esto? Aparte del tema de las cantidades de fruta en el que no entramos hoy, la explicación fundamental está, a mi juicio, en los precios. Ateniéndonos a los datos de

Mercabarna (que el insustituible Juan Nuez Yáñez nos hace llegar puntualmente) en el recién pasado Mayo, mientras el precio de la banana estaba en 0,97€/Kg. el precio del plátano canario subía hasta 1,80€/Kg. La misma tónica se repetía el mes de Junio, mientras la banana bajaba a 0,81€/Kg. el plátano lo hacía sólo hasta 1,64€/Kg. Es decir que por el precio de un Kg. de plátano canario se conseguían dos Kg. de banana. Así, con esa escandalosa diferencia de precios, la banana americana llegó a copar más del 45% del total de ventas de esta fruta en el mercado mayorista de Barcelona. Es cierto que en este mercado la penetración de la banana es superior que en el resto de la geografía peninsular, pero la evolución que es lo determinante sí que es igualita.

Y es que "la avaricia rompe el saco". Y aprovechando una baja producción coyuntural, se apostó por continuar con unos precios escandalosos y exprimir a los consumidores hasta donde se pudiera. En efecto, en los pasados Abril y Mayo se batieron todos los record históricos en los precios del plátano canario. Y así se iba empujando a los consumidores (y más en una etapa de crisis con muchas dificultades) a sustituir plátanos por bananas. Y lo más exasperante de esta situación es que se sabía de sobra que iba a ocurrir lo que ocurrió, repitiendo una vez más el mismo círculo de estúpida avaricia.

¿Se podía haber evitado todo esto?

Por supuesto. Lo único que hubiese hecho falta, como lo venimos denunciando muchos cosecheros desde hace un montón de años, sería 1). Profesionalidad en la gestión y 2). Entendimiento y Cooperación entre los plataneros canarios y sus organizaciones.

1).- Profesionalidad en la gestión. Es imprescindible organizar la producción de forma que no haya cantidades inadecuadas de fruta, por arriba o por abajo, a lo largo de las distintas estaciones del año. Hay que subrayar que se conoce de sobra la demanda total del mercado peninsular, lo que facilita este objetivo. De otro lado, hay que tener una estrategia de ventas a largo plazo, de forma que nuestros precios se sitúen dentro de una horquilla beneficiosa, por supuesto, pero razonable. Porque el objetivo estratégico nunca podrá ser exprimir los precios altos hasta que revienten. Porque, como lo sabemos de sobra, luego vienen las enterraduras y, sobre todo, porque se abre el campo al avance de la banana americana y al correspondiente arrinconamiento de nuestra fruta. Y esta estrategia es perfectamente posible porque contamos con la muy suculenta aportación de fondos europeos en vigor. Que, por supuesto, se ponen en grave peligro cada vez que se "pica" fruta y se tira a los barrancos. Y esto, como es obvio, lo saben de sobra en Bruselas.

Entonces, si todo esto parece tan de sentido común y tan razonable ¿por qué estamos como estamos, de trompicon en trompicon? La respuesta tal vez la podamos atisbar si recordamos que, a todas estas, los dirigentes plataneros siguen emperretados que el problema se "resuelve" incrementando las ayudas europeas, subvencionándonos los transportes y pagándonos la publicidad.

Pero, como se ha visto, la solución no pasa por ahí, sino por

2).- Entendimiento y Cooperación entre los plataneros canarios y sus organizaciones. Porque, hasta ahora, las seis Organizaciones de Productores Plataneros (OPP) existentes, siguen actuando dentro de Asprocan con la vieja estrategia de competir los unos con los otros como si todavía el mercado peninsular estuviera reservado para el plátano canario. Hasta entonces era cierto que los plataneros canarios tenían que competir entre sí. Pero esa situación desapareció en 1993. Y aún así persisten todavía hoy en esa inercia rutinaria y enervante, cuando el verdadero competidor es la banana americana. Así al tiempo que nos machacamos, damos vía libre a la banana que no tiene que hacer ni publicidad.

En esta coyuntura, la situación de Asprocan, salvando todas las distancias siderales que existen y pidiendo todas las disculpas que haya menester, me parece similar a lo que está ocurriendo con el desgobierno de la Unión Europea. Cada una de las OPP mira más para adentro de sí misma, abandona la defensa de los intereses generales y se enroca en la estrategia de la UNANIMIDAD, lo que visto desde otra perspectiva no es otra cosa que el derecho de veto. Y todas se anulan entre sí. Las políticas comunes son inexistentes (salvo el acudir a la "pica", a la medicina de caballo y siempre detrás de los acontecimientos), ni siquiera se contratan globalmente los fletes marítimos para el transporte a La Península. Lo único común es la publicidad, con la particularidad que hay una polémica encendida sobre el nivel de sus costes y la adjudicación de campañas.

Así Asprocan, bloqueada, muestra una completa paralización e impotencia para llevar adelante la necesaria gestión conjunta de la oferta. Ahí atrás, se avanzó con la contratación de un "responsable de negocio del plátano", en concreto una personalidad muy competente profesionalmente. Pero ese avance se cortó en seco y se le despidió. Y todo ello motivado porque el Sr. Noguerón se atrevió a proponer políticas comunes y profesionales, encaminadas a hacer frente a la competencia de la banana americana y a su imparable presencia en los mercados peninsulares. Su actuación y sus propuestas, a todas luces razonables y sensatas, ponían en tela de juicio la estructura de poder existente ¡Hasta ahí podíamos llegar!

Acabando. Muchos lo venimos diciendo hace un montón de tiempo. Asprocan en su actual estructura y representación (incluso después de una meliflua minimodificación de sus estatutos) no puede llevar adelante una estrategia profesional de gestión conjunta de la oferta platanera canaria en La Península. Su actual composición pivota sobre las seis OPP existentes que, como se ha visto son, por su propia naturaleza e historia, competidoras. Batallan entre sí por arrebatarle cosecheros ofreciéndoles ensañaciones, ocultan y no comparten aquellas posiciones favorables que consiguen alcanzar. En suma, lo bueno para los unos resulta que no es lo bueno para los otros. Y ya no se trata de las personas individuales que se encuentran en esa ratonera, es que objetivamente con esa organización no se puede ser eficiente, ni profesional, ni transparente ni democrático.

Por eso, desde hace décadas (y como se observará sin el menor éxito), algunos venimos demandando una nueva estructura de Asprocan (o como quiera que se llame esa nueva institución tan necesaria e imprescindible). En la que probablemente las OPP deberían de tener una cuota de representación aunque ahora muy disminuida. Y en donde la base fundamental tendría que organizarse a partir de representantes directos de los cosecheros. Que deberían elegirse entre representantes de las Organizaciones Profesionales Agrarias (COAG, ASAGA, UPA, PALCA...) o en listas de cosecheros independientes organizados por comarcas o por cualquier otro criterio que eligieran.

Antonio González Veítez

Consejero de la Coop. Agrícola del Norte de Gran Canaria
25-08-11

ANRA

MUEBLES Y DECORACIÓN

Distribuidor
de Schoeller Arca Systems
exclusivo para Canarias



Schoeller Arca Systems

Cajas y contenedores para agricultura

Palets Multipal le proporciona sistemas de envases de plástico y servicios de alta calidad, como distribuidor exclusivo de Schoeller Arca Systems, marca presente en más de 50 países. Como empresa innovadora y con experiencia nos comprometemos en ayudar a nuestros clientes reduciendo costes en su cadena logística y proporcionando los sistemas que mejor se adaptan a sus necesidades.

pm paletsmultipal
RECICLAJE DE PALETS



Nuestros productos se utilizan en una gran variedad de industrias, tales como el sector de la agricultura, automoción, gestión de servicios "pool" o alquiler de envases.

No dude en contactar con nosotros.

t. 902 024 260

f. 902 024 155

e-mail: info@paletsmultipal.com
www.paletsmultipal.com



GUILLERMO O'SHANAHAN S/A

FITOSANITARIOS, NUTRICIÓN VEGETAL Y LUCHA INTEGRADA

DISTRIBUIDOR OFICIAL



Bayer CropScience

Distribuidor

Fernando Díaz Cutillas, 10
Polígono Industrial "Los Majuelos"
38108 - LA LAGUNA
Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: 922 822 021
Fax: 922 820 539
Móvil: 661 503 024
E-Mail: gosa.canarias@gmail.com



Crisis de calidad



Si el planteamiento es erróneo, la solución a la crisis también lo será. Esta premisa, básica en cualquier problema matemático, se aplica a la perfección al estado actual de la economía. Los modelos que nos llevaron al desastre son modelos antiguos y erróneos". Así se expresó recientemente el premio Nobel de economía Joseph Stiglitz, que añade: "estas teorías arcaicas se llevan explicando durante los últimos 25 años en las universidades".

Viene muy a cuento lo dicho por Stiglitz para explicar el momento actual en el que se encuentra el mundo del plátano. Hay una realidad que no podemos ocultar: los mercados

cambian, la sociedad (esto es, el consumidor) evoluciona, los hábitos de consumo se modifican a medida que cambia nuestro modo de vida. Y la crisis ha modificado de forma notable la manera en la que nos gastamos el dinero. Y mientras eso ocurre, seguimos aplicando los mismos diagnósticos e idénticas medicinas que las que se aplicaban hace 40 años. Y los males de la economía del plátano no se curan con rezados. O, como se ha leído, aplicando el tratamiento que consiste en aumentar la ya de por sí elevada dosis de publicidad, que, como se sabe, es un bálsamo carísimo que habría que recetar con rigor.

Competimos en los lineales con una banana extraordinariamente homogénea, limpia y más barata. Y mucho más respetuosa con el medio ambiente de lo que nos gusta creer. Esto nos obliga a "seducir" al comprador dándole motivos objetivos para que decida gastar más dinero por nuestra fruta. ¿Lo estamos haciendo?

A tenor de las explicaciones triunfalistas de algún publicista, somos la envidia de España. No dudamos, eso sí, que una agencia capaz de trabajar 20 años con el mismo cliente mediante tan sólo cuatro concursos a razón de varios millones de euros al año de facturación sea la envidia de las otras empresas de publicidad: pocas veces se encontrarán con un cliente (Asprocan) tan fiel y dócil. Una simple consulta entre agencias sobre los métodos que regulan la relación Asprocan-AGR dará una idea de hasta qué punto somos un caso peculiar y hasta cómico (si no fuera por el coste que supone al agricultor) dentro del sector publicitario español y europeo. Dudoso honor.

A pesar de los esfuerzos de AGR por vender como un éxito sus campañas, y a pesar de las ingentes cantidades de dinero que los agricultores han dedicado a la publicidad a lo largo de los últimos años, la banana nos ha ido ganando terreno hasta alcanzar cifras cercanas al 40% en este año 2011. Ese es el verdadero problema.

La realidad que demuestra que la publicidad, siendo imprescindible, tiene que estar respaldada por realidades (¿plátano ecológico?). A pesar de la continua pérdida de cuota con esta estrategia, algunas voces de peso siguen insistiendo que lo que hace falta es más publicidad. Nada se dice sobre la necesidad de mejorar calidades, clasificaciones, métodos de cultivo o la implantación de certificaciones. Lejos de eso, los que hablan de profesionalidad y piden más publicidad (y más pica) descalifican a aquellos que han optado por certificar su fruta.

La Mochila

Estamos perdidos si la única explicación que se les transmite a los agricultores es que la culpa de esta pérdida de consumidores la tiene la bajada de aranceles. Escuchar que la prioridad del sector es la lucha (necesaria) por el incremento del POSEI y la ayuda al transporte da una idea de hasta qué punto la mentalidad de algunos está más centrada en la subvención que en el mercado, centrando su razón de ser en este objetivo. Y desgraciadamente ese tipo de mensajes que se lanza continuamente a los medios es nefasto, ya que trae como consecuencia que muchos agricultores centren sus esfuerzos en obtener una mayor ayuda, que muchos sepan al dedillo cuantos son sus kilos de referencia pero no sus costes o calidades. Muchos se centran en tener más y más kilos para su histórico, no importa si se producen en verano o invierno. El sueño es tener

tres cosechas en dos años para llenar la mochila, aunque una de ellas se corte fuera de la época natural de la zona, metiéndose de lleno en la época de aquellas zonas que no tienen elección en la fecha de corte.

En épocas de bajos precios, el diagnóstico es siempre el mismo: demasiada fruta. Y la medicina, la misma desde hace décadas: la inutilización. Pero este modelo, a lo mejor válido cuando ni madurador ni comprador tenían elección, no siempre es adecuado para explicar todas las situaciones. La impopular decisión viene siempre acompañada de declaraciones exculpatorias calcadas a las de hace mil años: el cierre de los colegios, la jugosa fruta de temporada (melones y sandías), la invasión de bananas baratas. Nadie ha explicado todavía el misterio de por qué en verano sí parecen apetecer las secas bananas pero no el sabroso plátano canario. Tampoco se detalla cuánto plátano vendemos el resto del año a los colegios, dato de vital importancia para conocer en qué medida nos perjudica su cierre. Nuestra relación con los colegios se limita a suscribir una campaña de publicidad genérica acompañada de un videojuego. Podría decirse que se intentan buscar nuevos mercados pero ¿existe un convencimiento real de que somos capaces de competir en ellos con cantidades relevantes, a un precio rentable y de forma continuada?

Como se ha visto recientemente, una inutilización enorme con el objetivo de enviar cantidades muy pequeñas para lo habitual en esta época no evita por sí misma la caída de los precios. Si no somos capaces de colocar en el mercado por encima de los cuatro millones en estas semanas es que algo más ocurre que no estamos considerando. Y es la calidad de esos envíos.

La calidad: un invitado inesperado.

Los que justifican sistemáticamente la pica como único mecanismo corrector de precios pocas veces hablan de la influencia de la calidad en el precio. Es obvio que el mercado no remunera de igual forma cuatro millones de kilogramos con un 80 % de categoría extra que la misma cantidad con un peso de primeras y segundas superior al 50% de la fruta. Desgraciadamente, cuando los precios son altos (en junio el precio en maduro estaba por encima de 1.70 euros) el afán por aprovecharlo hace que se precipite el corte y las clasificaciones se relajen enviando fruta que en otra época quedaría en plaza, contribuyendo de esa forma a un ajuste a la baja. Es por tanto, esta caída de precios más una crisis de codicia que de exceso de producción.

A pesar de esta realidad, rara vez se insiste en los medios acerca de la importancia vital que para nuestro futuro tiene mejorar la calidad de la fruta. Todos sabemos que el camino es duro: para conseguir que el plátano llegue a su destino en óptimas condiciones es necesario que todos los eslabones de la cadena hagan a la perfección su trabajo, desde la finca al supermercado. Sabemos que para que nuestro esfuerzo se vaya al traste basta con una granizada, un viento de levante, unos forros mal puestos, un reefer que se avería. Sabemos que la fruta no es igual a lo largo del año. Sabemos que por más que intentemos hacer bien el trabajo, conseguir buena fruta es objetivo muy difícil. Pero eso no evita que reconozcamos que hay agricultores despreocupados, empaquetados poco rigurosos en la clasificación y responsables poco predispuestos a corregir estas actitudes, no vaya a ser que perdamos unos kilos. Media España queriendo perder kilos y, mira por dónde, a los empaquetados les da pánico.

Admitamos que tenemos muchísimo por mejorar la calidad. Y digamos de una vez que, con más ayuda o menos ayuda, sólo la fruta de mejor calidad tiene futuro.

Digamos por fin que no podemos oír un año tras otro que el 87 % del consumidor prefiere plátano de Canarias y preguntémonos de una vez por qué, a pesar de preferirnos, sólo nos compra la mitad.

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: gestión que desilusiona



Después de la última modificación de los Estatutos de Asprocan, el día 29 del pasado Julio, se celebró la segunda Junta General, ya no con veintiocho componentes, dada la situación especial con que se presenta el caluroso Agosto.

En la reunión del pasado mes de Marzo, primera Junta compuesta por los veintiocho representantes y sólo con derecho a voto de los seis componentes del Comité Ejecutivo, expusimos, con toda ilusión, que aún cuando la mayoría (22) no tenían derecho a voto, la voz iba a ser el alma de las reuniones en la reciente estrenada Junta General de Asprocan.

Desde que tuvimos a la vista el "Orden del Día" de la Junta del día veintinueve de Julio, ya nos anunciaba y nos dejaba entrever que las intervenciones estarían vetadas y sin voz. Para nuestra mayor desilusión, así ocurrió, y ello pone de manifiesto, con toda urgencia, que se impone una seria reflexión que nos ayude a retomar la gestión general y económica de la Asociación y, desde luego, la voz.

Con el gran número de problemas que están acumulados en Asprocan: calidades, pica y su picaresca, publicidad, nuevo Director de Negocios y sus funciones y la nueva situación de la mesa, etc. etc. entre otras, se nos convoca a una Junta General, cansina, encorsetada, como para salir del paso, y obviando los grandes, graves y eternos problemas que tiene la Asociación y, desde luego, el plátano de Canarias.

Si como hemos dicho las intervenciones han sido vetadas y la voz enmudecida, hemos de cuidar, a toda costa, que el orden del día, el horario y el conocimiento de las actas, no se degraden, con el fin de mantener viva a la Asociación.

Aunque parezca sin importancia, en todas las reuniones, son prioritarias y fundamentales dos cosas: el orden del día y el acta. Hacemos referencia a ello por sobradas razones: Un porcentaje elevado de asuntos, llegan con posterioridad y el orden del día, no suele recogerlos. Las actas deben recoger los asuntos tratados, a veces, se pone en duda su redacción y suele apelarse "al sentir general".

Rozado este tema, que no es baladí, por su importancia y cuantía económica, tocamos la publicidad, para recordar que el Sr. Rodríguez Nogueirón, antiguo Director de Negocios del Plátano, hizo unas afirmaciones, que aún están produciendo serios comentarios y que hasta la fecha, no se han tomado en consideración, a saber: Comentó que: "no existe ningún sector o empresa cuya actividad publicitaria esté desconectada de la acción comercial". Opinó que: "La acción publicitaria del Plátano de Canarias adolece de esa

conexión". Mostró con toda claridad, su crítica "a como se está llevando a cabo la gestión publicitaria" y, por último, afirmó que "una auditoría independiente post-campaña y el análisis de la efectividad de cada una de las acciones, donde se invierten grandes cantidades de dinero, es obligado para aprender de los errores o felicitarnos de los éxitos alcanzados".

Sin duda, lo que colmó el vaso a la entrada de este tórrido Agosto fue LA ETERNA PICA-PÍCARA. Hay quien no quiere ver las cuantiosas fotografías de los mercados y de la fruta canaria, en franca y libre competencia con la banana. De nuevo lo de siempre, lo eterno. Con buenos precios, todo vale y, cuando el mercado está abastecido, llega el momento de compartir. Ante tanta sin razón y tozudez de no querer implantar el protocolo de calidad, se impone un cambio a gritos. Todos conocemos de donde sale la fruta mal acondicionada y, esta fruta, no puede ser premiada de ninguna forma. Con ello, estamos diciendo que la fruta sin condición, no puede beneficiarse en absoluto, dentro del comercio del plátano de Canarias. No se puede seguir, año tras año, con la misma bola; buen precio: "mando todo como sea", pica: "sigue llegando fruta sin condición" y vuelta empezar.

Está demostrado que somos incapaces de solucionar lo único que beneficia a la comercialización del plátano, que sólo es la CALIDAD, y ello, es la causa única de los desastres que causan ya unos perjuicios insostenibles. Si no se parte de la uniformidad de la fruta, es imposible continuar con la generalidad de la pica. La fruta sin condiciones debe desaparecer, con sanción para el o los infractores.

En el año 2010, se inutilizó más de treinta millones de kilos y uno de los problemas fue la llegada de fruta sin condiciones al mercado. Este año a la primera, con escasa producción, sigue llegando mala fruta y, con ello, también llegó un problema difícil, que amenaza los propios cimientos de la Asociación.

Es hora y se impone la necesidad de realizar, sin pérdida de tiempo, REUNIONES MONOGRAFICAS, con el fin de marcar el rumbo, evitar la anarquía y aunar criterios que marquen la dirección de la Asociación de forma participativa. Por su importancia y a modo de ejemplo, sobresalen: La publicidad; Las calidades; La regulación de la pica; Las Funciones del Director; Comisiones, función y competencias etc. etc. En definitiva, mejorar en todos sus aspectos el funcionamiento de Asprocan conforme a las disposiciones que lo rigen. Es un deseo que esperamos compartir.

Fdo. Juan Manuel Suárez Rodríguez.

Secretario de la O.R.P. Plataneros de Canarias
30 - 08 - 11.

A LA MEMORIA DE D. JOSÉ LUIS GONZÁLEZ AFONSO PRESIDENTE DEL CABILDO INSULAR DE LA PALMA Y SENADOR POR LA ISLA

El pasado veintiocho de agosto falleció, en su pueblo natal, Breña Alta, el que fuera segundo presidente del Cabildo Insular en la democracia (1983-1991) y también senador por La Palma (1986-1989).

Cuando uno se ve en el trance de hacer una necrológica, últimamente se prodigan, y además has tenido una buena relación con el destinatario, pasan por tu mente una serie de recuerdos y vivencias difíciles de olvidar.

Hombre de semblante serio pero trato muy cercano y cariñoso, con un profundo conocimiento de los problemas de La Palma y sus habitantes, que hizo lo que estuvo a su alcance por mejorar nuestras vidas.

En la transición, tuvo un significativo protagonismo al contribuir con su trabajo a consolidar la democracia en nuestra tierra, jugando un importante papel en aquellos tiempos de cambios políticos.

Como Presidente del Cabildo luchó por conseguir mayores competencias insulares, por la construcción y puesta en funcionamiento de infraestructuras hidráulicas en beneficio del sector agrario, comenzó la obra del matadero insular, se presentó el primer documento del Plan Insular de Ordenación de La Palma, entre otras.

En la Cámara Alta, perteneció a las Comisiones de Agricultura, del Fondo de Compensación y del Tribunal de Cuentas. Destacando su labor en defensa de las rentas de los agricultores y corregir los desequilibrios económicos entre los diferentes territorios.

Terminó sus días como miembro del Consejo Social de la Isla de La Palma, asesorando en todas aquellas cuestiones que afectasen a la sociedad palmera.

Me quedo con tres vivencias:

- Presentación pública del Plan de Regadíos de San Andrés y Sauces en el desaparecido cine de la localidad.- Cuando el Presidente del Gobierno de Canarias, D. Jerónimo Saavedra Acevedo, comentó que su financiación corría a cargo de los



gobiernos de Madrid y Canarias, lo enmendó diciendo que el Cabildo también ponía su parte.

- Matadero Insular.- Los ganaderos no estábamos de acuerdo con la distribución de la zona de estabulación. Le comentamos que con el diseño actual no sería necesario continuar las obras de la zona de sacrificio y faenado porque el ganado no saldría vivo de los establos. Nos sentó, en el Salón de Plenos, a los responsables del proyecto, a la empresa constructora y a los ganaderos y, después de una reunión larga y muy tensa, nos dijo: Ahora pasan los técnico y los ganaderos a la sala de consejeros, y mañana, cuando llegue al despacho, quiero tener sobre mi mesa el plano con la distribución que solicitan los ganaderos. Así se hizo, aunque salimos del Cabildo a las dos de la madrugada.

- Presentación del primer documento del PIOLP: Mesa de Trabajo del Sector Agrario.- Avanzada la mañana se incorpora un extranjero con intereses inmobiliarios y turismo rural. Comienzan los problemas, se va caldeando el ambiente ante los planteamientos bucólico-pastoriles del Sr.: "No se podía mover una piedra". Llega el momento que José Luis y Alonso Arroyo, que presidían la mesa, saltan al unísono y le dicen: Mire usted,

lo que aquí se está planteando es que nuestros agricultores y ganaderos puedan comer para vivir. Si lo que ud. pretende es que no se haga nada para que nuestros visitantes admiren un paisaje virgen, por ahí no pasamos. El Sr. enmudeció y pasados diez minutos abandonó el Salón de Plenos.

Desde AGROPALCA queremos trasladar a su esposa, hijos, familiares y amigos, nuestro más sentido pesar por la pérdida de un hombre bueno que supo dar mucho de sí por el bien de La Palma. De manera particular, a su hijo Carlos González Mata, actual Consejero de Medio Ambiente en la primera institución insular,

José Luis, allá donde estuvieras, te seguimos respetando, valorando y recordando. Descanse en paz.

Amable del Corral Acosta
Director



EL PLÁTANO

Alternativas al uso de fungicidas de síntesis en la postcosecha del plátano



La enfermedad principal de postcosecha del plátano es la conocida como podredumbre de corona o *crown rot*. Dicha enfermedad se inicia con un reblandecimiento de los tejidos superficiales en los restos del raquis y en la corona o cojinete, que suelen adquirir una coloración marrón oscura o negruzca. Habitualmente, la pudrición sólo se localiza en las zonas citadas. Sin embargo, en casos extremos, penetra profundamente en los dedos a través del pedicelo, llegando hasta la pulpa, lo que puede provocar que los dedos se desprendan de la corona perdiéndose la totalidad de la fruta.

Esta enfermedad se diferencia del resto de las enfermedades de postcosecha en que su agente causal no es único, sino que

es un conjunto o complejo de especies fúngicas catalogadas como "de herida o debilidad". Estos organismos poseen una escasa capacidad parasitaria ya que por sí mismos son incapaces de producir una enfermedad y necesitan para iniciar el ataque la vía de entrada que representan las heridas y daños de la piel de los frutos y de la corona, así como condiciones ambientales propicias para su desarrollo. Generalmente son especies fúngicas que forman parte de la microflora del cultivo. Aunque para Canarias no se dispone de datos concluyentes, según lo citado para otras zonas productoras se considera que estas especies podrían variar sensiblemente debido a influencias estacionales y zonales. Las más comunes pertenecen a los géneros *Colletotrichum*, *Fusarium*, *Penicillium* y *Verticillium*.

Las pérdidas producidas por la pudrición de corona han disminuido en Canarias en los últimos años, principalmente por las mejoras incorporadas en el proceso de manipulación en los empaquetados y en el transporte. Sin embargo, aún en la actualidad se estiman pérdidas de un 4-5% debido a esta enfermedad.

Al ser la postcosecha del plátano un proceso complejo que incluye recolección, empaquetado, transporte, distribución y comercialización, el éxito en poder ofrecer una fruta en perfectas condiciones depende de haber mantenido de manera estricta los requerimientos de cada una de estas fases. Como la temperatura es uno de los factores limitantes, es necesario que no se produzcan 'rupturas' ni anomalías en la denominada 'cadena frío'.



Foto 1. Síntoma típico de Podredumbre de corona

El control de la podredumbre de corona ha de iniciarse desde el campo, con la aplicación de buenas prácticas sanitarias, que van desde la **eliminación de las fuentes de inóculo** (principalmente esporas fúngicas presentes en restos vegetales), hasta el manejo lo más cuidadoso posible de la fruta durante la cosecha, evitando daños por golpes, rozaduras, etc. Una vez en los empaquetados, con el mismo objetivo de eliminar las fuentes de inóculo, las medidas de control deben incluir la limpieza y desinfección de los utensilios de trabajo y mantener desinfectadas y libres de restos de fruta las áreas de manipulación y empaquetado.

En la mayoría de los casos, aún habiendo aplicado todas las medidas preventivas requeridas, es necesario actuar de forma directa para el control de la enfermedad recurriendo a la utilización de fungicidas químicos. Sin embargo, debido a las demandas de los consumidores, la tendencia de los últimos años es **evitar la aplicación de productos químicos** en los procesos de postcosecha. La utilización de medidas alternativas al uso de producto de síntesis se basa en el empleo de atmósferas modificadas y controladas, extractos vegetales, choque térmico y control biológico. **Lo más prometedor es el uso combinado de varias de estas técnicas aplicando un sistema de control integrado.**

Como resultado de una colaboración entre el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias ICIA, el Cabildo Insular de Tenerife y de ASPROCAN-COPLACA, se han llegado a una serie de conclusiones como respuesta al objetivo de controlar este problema.

Aplicación de atmósferas modificadas, controladas y choques térmicos. El empleo de atmósferas modificadas y controladas además de disminuir la incidencia de la pudrición de corona, extiende la vida en verde del producto y por consiguiente previene la iniciación prematura de la maduración durante el transporte y almacenamiento. **El uso de choques**



Foto 2. Crecimiento en placa de *Fusarium oxysporum* en presencia de aceite de tomillo rojo



Foto 3. Crecimiento en placa de *Fusarium oxysporum* en ausencia de aceite de tomillo rojo

térmicos que consisten en inmersiones en agua caliente con temperaturas de 45 a 47,5 °C y tiempos de inmersión de 15 a 30 minutos producen una excelente vía de control del crecimiento de dos especies fúngicas componentes de la podredumbre de corona.

Reducción del inóculo en el agua de lavado. Con el objetivo de reducir el inóculo y dentro de una estrategia de 'lucha integrada', en algunos empaquetados la fruta es sometida, antes de ser tratada con el fungicida, a un lavado rápido mediante un sistema de duchas para eliminar parte de la suciedad superficial. Cuando este lavado se hace con agua recirculante, el número de esporas fúngicas, es decir, el inóculo presente en ese agua de lavado, va aumentando según se vayan lavando más manos. Para tratar de solucionar este problema, que podría provocar un incremento en la incidencia de la podredumbre de corona, algunas cooperativas están **ozonificando** el agua de lavado, ya que el ozono en tanto que agente superoxidante podría eliminar parte de ese inóculo, como lo demuestran los datos disponibles de la postcosecha de algunas frutas y hortalizas. Una alternativa posiblemente más barata y de más fácil manejo, aunque no exenta de limitaciones, es el empleo del peróxido de hidrógeno.

Extractos Vegetales y Control Biológico. Entre los tratamientos evaluados se encuentran el extracto de tomillo rojo, el aceite de canela, el extracto de semillas de cítricos, el propóleo, *Bacillus subtilis*, la lecitina de soja, el hipoclorito sódico y los ácidos orgánicos. En algunos casos, en una aproximación de lucha integrada, se combinó la utilización de algunos de estos productos con el empleo de atmósferas modificadas.

Los mejores resultados en las pruebas de laboratorio se obtuvieron con la utilización



Foto 4. Fruta con tratamiento combinado de atmósferas modificadas (bolsa) y aceite vegetal.

de extractos de tomillo rojo, aceite de canela, extractos de semillas de cítricos, *Bacillus subtilis* y ácidos orgánicos. Sin embargo, en la evaluación de estos productos en empaquetados, simulando el proceso de transporte, conservación y puesta en venta, las mayores eficacias se obtuvieron con el empleo de extractos de tomillo rojo, aceite de canela y extractos de semillas de cítricos aunque fueron más bajas que las obtenidas en el laboratorio. **Las eficacias de estos productos naturales aumentan considerablemente cuando se combinan con el empleo de atmósferas modificadas mediante la utilización de bolsas plásticas.** Este método, u otros a desarrollar dentro de una 'estrategia de lucha integrada', puede considerarse una buena alternativa al empleo de fungicidas de síntesis para el control de la pudrición de corona en plátano en Canarias.

Santiago Perera (1) y Julio M. Hernández (2)

(1) Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural.

Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

(2) ICIA. Dpto. de Protección Vegetal.



Cómo elegir la fecha de plantación en el cultivo del plátano



En el momento de decidir cuando y que material se usará para realizar una nueva plantación dedicada al cultivo del plátano habrá que tener en cuenta varios aspectos:

1.- El tiempo desde que se realiza la plantación hasta que se cosecha, intentando que coincida con el período donde los precios de mercado estén más altos.

2.- Realizar la plantación para que el desarrollo de la planta y/o la parición, no coincida con los meses más fríos.

3.- La densidad de plantación, que va a determinar la orientación productiva a un ciclo, dos o más de tres, además del cultivar a utilizar.

Lo primero sólo será efectivo en el primer ciclo de cultivo, ya que posteriormente existen multitud de factores que nos pueden alargar o acortar el ciclo de cultivo.

En Canarias, la mayor parte del material usado para nuevas plantaciones procede de cultivo in Vitro, por lo que si la planta ha emitido entre cinco a seis hojas, de más de 10 cm. de ancho, en vivero, podremos calcular con bastante precisión la fecha de parición y posterior recolección.

En caso de realizar la plantación en segunda zona (entre 100 a 250 m.s.n.m.), el mejor mes es julio, no siendo conveniente realizar plantaciones después de la segunda quincena de agosto.

Destacar que si adelantamos la fecha de plantación a junio, probablemente provocaremos pariciones prematuras a partir de los seis meses, coincidiendo con el invierno, obteniendo racimos de menor número de manos e incluso problemas de obstrucción floral si usamos cultivares seleccionados de pequeña enana, además de prolongarse el tiempo de parición en la nueva plantación. Y una mayor dificultad en el momento de elegir el hijo sucesor.

Por otro lado, si se usan densidades de plantación más altas, se debe adelantar la fecha de la plantación, debido al alargamiento del ciclo de cultivo.

Mención aparte es el caso de las "resiembras" dentro de plantaciones establecidas. Éstas son efectivas, siempre y cuando, se realicen entre marzo y la primera quincena de abril. Momento en el cual se comienza a aumentar paulatinamente las dosis de riego y se ha cortado o se está cortando fruta, lo que provoca una mayor luminosidad dentro del cultivo, que hace que aumente el porcentaje de éxito de esta práctica.

Existe también la posibilidad de establecer resiembra a la sombra para sustituir la plantación sin sacrificar parte de la cosecha ya parida hasta el mes de julio. Como dejamos ciega toda la planta vieja y además a partir del corte de la piña vamos a quitar la planta, a medida que avanza el verano van teniendo más luz, y por lo tanto, podemos realizarlas en el Sur, sobre finales de junio, y en el Norte a finales de mayo. No es conveniente dejar plantas que emitan el racimo después de julio, porque se prolongará mucho el momento de corte de la fruta y la nueva planta no se desarrollará correctamente por falta de luz, creando disparidad en el crecimiento del cultivo.

Mes	Ventajas	Desventajas	Características
Enero	Ciclo largo con grandes producciones. No existe estrés por altas temperaturas	Las plantas pueden sufrir parada vegetativa si aparecen temperaturas por debajo de 14 °C. Retraso en la elección del hijo. Corte de la fruta en primavera/verano.	Inadecuada
Febrero	Hasta mediados de febrero igual que enero. A partir de la segunda quincena igual que en marzo		
Marzo	Buen establecimiento en campo. Ciclo corto, racimos pequeño/medianos pero buen calibre de fruta. Alta producción por año. Corte de la fruta en primavera	Llenado de la fruta en primavera/verano, generalmente precios bajos. Existen problemas de acogollamiento en Pequeñas Enanas si ocurren retrasos en las labores de cultivo.	Media
Abril	Igual que en marzo		
Mayo	Buen establecimiento en campo. Ciclo muy corto, llenado en otoño. Corte de la fruta en primavera	Racimos pequeños. Puede ocurrir que aparezcan plátanos "mayeros". Difícil selección del hijo sucesor	Mala
Junio	Ninguna	Las plantas se pueden quemar por altas temperaturas. Las plantaciones de junio provocan la aparición de plátanos "mayeros"	Mala
Julio	Buena calidad de la fruta. Llenado en otoño, generalmente rendimientos altos. Buena selección de la hijería	Inicialmente se puede provocar un estrés por calor	Buena
Agosto	Igual que en julio		
Septiembre	Igual que en julio		
Octubre	Igual que en julio	El llenado de la fruta se prolongará unas seis semanas más	Media
Noviembre	Igual que en julio	El llenado de la fruta se prolongará unas seis semanas más. Parte de la fruta no llenará correctamente y se madurará en la planta	Mala
Diciembre	Igual que en julio	Las plantas sufrirán una parada vegetativa por bajas temperaturas. Corte de la fruta principalmente en mayo del siguiente año	Mala

Miguel Rodríguez Serrano

Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural
Cabildo Insular de Tenerife

Tabla.- Análisis de las ventajas y desventajas en función de las distintas fechas de plantación, en primera zona de platanera en Canarias, con una densidad media de 950 plantas por fanegada. (Elaboración propia).



El mamey colorado



Introducción

El mamey colorado, *Pouteria sapota*, conocido con otros nombres como zapote, sapote, mamey sapote o mamey rojo, pertenece a la familia de las sapotáceas, al igual que la sapodilla o nispero venezolano, *Manilkara zapota*, también llamado zapote o chico-zapote. Un pariente próximo es el sapote verde o zapote injerto, *Pouteria viridis*, que crece en zonas más frías y posee frutos de buena calidad.

El mamey colorado no tiene parentesco con el mamey de Santo Domingo, *Mammea americana*, de la familia de las gútíferas, aunque su fruto se parece externamente; ni con el sapote blanco, *Casimiroa edulis*, de la familia de las rutáceas, bien conocido en Canarias.

Origen y Distribución

Su centro de origen se extiende entre el sur de México y el norte de Nicaragua. Se cultiva en toda América Central, Caribe y norte de Sudamérica. En Cuba es muy popular en los huertos familiares y es abundante en Guatemala.

En las zonas más cálidas de Canarias existen algunos árboles plantados en las últimas décadas del siglo XX, probablemente de semillas traídas de Florida o Cuba. Desde 2002 existe una parcela de experimentación en la finca de la Cueva del Polvo del ICIA, en el suroeste de Tenerife, en la que se ha puesto de manifiesto la viabilidad del cultivo de esta especie.

Descripción

El mamey colorado es un árbol de estructura abierta que en Canarias no sobrepasa los 8 m de altura. Las hojas son obovadas, de 20 a 30 cm de largo y hasta 10 cm de ancho.

Las flores son pequeñas, de color blanco o amarillo pálido y se disponen agrupadas a lo largo de las ramas.

El fruto puede ser redondo o elíptico, de hasta 20 cm de largo, pudiendo sobrepasar los 2 kg de peso. Tiene una piel áspera, gruesa, coriácea y de color marrón. La pulpa es cremosa y dulce, de color salmón rojizo. Contiene de 1 a 4 semillas grandes, marrones, brillantes y en forma de huso.

Los frutos tardan dos años en madurar, por lo que en el momento de la recolección es frecuente ver en un mismo árbol frutos maduros, frutos de un año de desarrollo y flores que darán la tercera generación de frutos. El árbol se comporta como semi-caudexo, tirando la mayoría de las hojas a finales del invierno, antes de emitir los nuevos flujos vegetativos.



Árbol Mamey.

Variedades

La única variedad introducida en Canarias hasta ahora es 'Pantin' o 'Key West', originaria de Florida. El fruto tiene un peso entre 400 y 1000 g, con pulpa de color salmón brillante, de excelente calidad y sin fibras, conteniendo una o raramente dos semillas.

Clima, suelo y cultivo

En América Central crece en zonas de clima tropical desde el nivel del mar hasta los 600-900 m. Necesita abundante precipitación y no tolera la sequía. En Canarias sólo debe cultivarse en las zonas de costa más cálidas. Tolerancia distintos tipos de suelo siempre que tengan buen drenaje.

Su cultivo no requiere grandes cuidados, aunque sí es conveniente mantener la humedad del suelo y abonar



Floración Mamey.



Flores y frutos de 1 y 2 años.

a lo largo de todo el año de forma equilibrada.

Deben plantarse árboles injertados para mantener las características de la variedad y adelantar la entrada en producción, de esta manera se obtiene fructificación a los 4 años. Hasta el momento no se conocen en Canarias plagas o enfermedades de especial mención en árboles establecidos. En vivero se han visto daños producidos por el taladro de la caña de azúcar.

La recolección se realiza en los meses de agosto y septiembre. Para saber si los frutos de un árbol están listos para cosechar, se hace una pequeña muesca

en la piel para revelar el color de la pulpa, si ésta se muestra de color verde y exuda látex, es señal de que no han llegado a la madurez; estarán listos cuando se muestre de color rosa y sin látex. Los frutos alcanzan la madurez de consumo unos días después de recolectados, cuando empiezan a ablandarse.

Usos

El mamey colorado se consume en fresco, solo o en ensaladas de frutas. Se suele usar para hacer batidos y helados. En Cuba es famoso el batido hecho con pulpa de mamey, leche, hielo y azúcar. También se usa en mermeladas, tartas, pudines y otros postres. El mamey es rico en vitaminas A y C, potasio y fibras. La pulpa se puede conservar congelada manteniendo bien las características organolépticas.



Frutas listas para cosecha.

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 colabo-
radores 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



Cultivos SUBTROPICALES

El zinc, un micronutriente en el cultivo del aguacate



El papel esencial del zinc para las plantas superiores es conocido desde 1915 pero no se admitió realmente en el mundo científico hasta 1935.

La corteza terrestre tiene un contenido medio de zinc del orden de 70 ppm. En las rocas se encuentra principalmente en forma de sulfuro de zinc, carbonatos y varios silicatos. El basalto es más rico que los granitos. Es más soluble y móvil que el cobre.

El contenido en zinc de el suelo está en función de la naturaleza de la roca madre, puede ser adecuado en el caso de las rocas ígneas básicas, al contrario que en las rocas sedimentarias silíceas y está relacionado con los silicatos primarios, minerales arcillosos y materia orgánica oscilando entre 10 y 300 ppm. Dichos componentes, con un pH menor que siete, y especialmente los ácidos húmicos y fúlvicos contribuyen a su adsorción.

Los quelatos formados en los suelos calizos, aunque en cantidades nutricias insuficientes, permiten que puedan ser asimilados por las plantas. De ellos debe destacarse el ácido DTPA o ácido dietilentriaminopentaacético.

La solubilidad y asimilabilidad en el suelo disminuye a pH alto y aumenta a pH 4 y es uno de los metales pesados más móviles. El encalado excesivo de los suelos produce deficiencias inducidas y los abonos ácidos incrementan su solubilidad. También produce deficiencias el exceso de fósforo al producirse formación de fosfatos de zinc.

Si bien inicialmente se creyó que la adsorción del zinc era pasiva desde 1965 se ha demostrado que es activa, es decir, bajo control metabólico. Su transporte por el xilema también es metabólico, sin embargo su movilidad en

contenidos elevados en elementos antagonistas: cobre, hierro, fósforo, magnesio, nitrógeno, etc.

Son deficientes, dos meses antes de la floración, los niveles de 10 – 20 ppm, adecuados 30 – 150 ppm y excesivos 300 ppm.

La deficiencia de zinc u hoja moteada en un problema que se aprecia por la reducción del vigor de la planta y la reducción de las cosechas. Si no se corrige, el árbol puede morir. Los síntomas son: 1) áreas cloróticas (amarillo pálido) internerviales, empezando en el margen de la hoja y extendiéndose hacia el nervio central y la base; 2) hojas pequeñas y estrechas; 3) fruta con forma de pera volviéndose primero oval es del tipo “plumero para limpiar el polvo”; 5) muerte regresiva de ramitas y defoliación; 6) en árboles viejos, la corteza del tronco se agrieta y revienta.

La corrección de las deficiencias puede realizarse aplicando quelatos o abonos con zinc en forma mineral u orgánica con abonos simples, complejos y mezclas complementadas con zinc.

El sulfato de zinc es la fuente mineral más utilizada dada su solubilidad. El sulfuro de zinc es menos eficiente que aquél y que el óxido de zinc. En cambio éste es equivalente al primero.

Entre los quelatos de zinc, el más utilizado es el EDTA Zn, pero hay otros quelatos y falsos quelatos. Existe cierta equivalencia entre éste y el sulfato de zinc aunque en suelos calizos la eficacia en sentido decreciente sería: EDTA Zn > sulfato de zinc > poliflavonoides de zinc: 1 kg de zinc/ha bajo forma EDTA proporciona la misma capacidad de absorción para la planta que 3 kg/ha de sulfato de zinc.

Las otras fuentes (lignosulfatos y poliflavonoides) son también buenos suministradores de zinc, pero son menos estables en el suelo que los quelatos.



Árbol con deficiencia de zinc.



Deficiencia en brote.



Diferentes grados de deficiencia.

la planta es poco importante por lo que llega a los tejidos jóvenes en cantidades pequeñas.

Existen en el suelo y en la planta dos elementos que son verdaderos antagonistas del mismo: el cobre y el fósforo. Las interacciones de fósforo/zinc en suelos se traduce en un desequilibrio de dicha relación por contenidos o aplicaciones excesivas de abonos fosfóricos que interfieren las funciones metabólicas de zinc. Sin embargo los efectos fisiológicos en las plantas de las interacciones zinc/fósforo son más importantes que las citadas de los suelos.

Fisiológicamente influye directamente en la síntesis de la dehidrasa carbónica y del almidón y es constituyente de varias dehidrogenasas (en particular la del ácido láctico, la del ácido glutámico y el alcohol dehidrogenasa), proteinasas y peptidasas, lo cual influye negativamente sobre el metabolismo. Su deficiencia reduce el ARN (ácido ribonucleico) y la cantidad de ribosomas de las células, lo cual inhibe la síntesis de proteínas y se bloquea la reducción de los nitratos. También interviene en el metabolismo de las auxinas (fitohormonas responsables del crecimiento vegetal) por lo que su deficiencia ocasiona reducción importante del crecimiento. Es necesario para la síntesis del triptófano, aminoácido esencial en la alimentación humana que ayuda a regular la serotonina en el cerebro del cual el aguacate es rico.

La deficiencia de zinc, dentro de las de los otros microelementos, es una de las más extendidas y es una de las que tiene mayor influencia en los rendimientos.

Los factores desencadenantes de deficiencias son las reservas presentes en el suelo, su pH mayor de 7 (suelos alcalinos), insuficiente materia orgánica, temperaturas anormalmente frías y escasez de luz y las fertilizaciones con

La forma de aplicación más eficaz en caso de deficiencias severas es por vía foliar al 1 % de sulfato de zinc. Los quelatos, dada la equivalencia de eficacia, no tienen mayor interés que en forma de sulfato. Nunca debe abandonarse la corrección del suelo para que no vuelvan a producirse dichas deficiencias, pues esta tiene una eficacia de 5 a 6 años si se hace correctamente, es decir, en suelos que previamente se ha enmendado el pH.

La aplicación de zinc mezclado con abonos complejos supone un ahorro de costes de aplicación y una distribución más homogénea pero pueden presentarse problemas de compatibilidad química entre componentes, como el fósforo, nitrógeno, etc.

La dosis orientativas de aplicación adecuadas son de 10 - 20 kg/ha de sulfato de zinc o 1 – 5 kg/ha para las formas quelatadas en función del tipo de suelo y el grado de deficiencia.

Dada su poca movilidad en el suelo no debe ser preocupante la posible contaminación de los suelos y aguas, aunque si puede ser fitotóxico en cantidades excesivas con desequilibrios nutritivos disminuyendo los niveles de hierro y fósforo en los tejidos cuando el zinc supera 400 ppm. El exceso de zinc en los suelos puede ser neutralizado con aplicaciones de enmiendas calizas. Se deben realizar análisis periódicos de suelo y de hojas con objeto de calibrar la evolución temporal de los niveles donde se produzcan deficiencias. De este modo en varias campañas de cultivo habría suficientes datos para comprender mejor dicho fenómeno en una explotación concreta.

José Manuel Lorenzo Fernández
Técnico del Servicio de Agricultura
Cabildo Insular de la Palma



La roña del aguacate



El aguacate tiene un gran potencial en las medianías de las islas Canarias, sin embargo es en estas zonas de las Islas donde se dan las condiciones adecuadas para el desarrollo de algunas enfermedades que pueden limitar la producción. En el presente artículo daremos una visión general sobre la roña o sarna del aguacate producida por *Sphaceloma perseae*.

La roña es una enfermedad que puede producir importantes daños en la producción de aguacate en las zonas subtropicales, provocando la caída de frutos recién cuajados y dañando la superficie de la fruta.

Los síntomas más evidentes aparecen en la superficie de los frutos en forma de pequeñas manchas ovales o irregulares que van de color marrón a marrón rojizo con aspecto corchoso (Figura 1). Al desarrollarse la enfermedad las lesiones aumentan de tamaño llegando a unirse y dando lugar a una superficie rugosa y cuarteada de color marrón oscuro. En el fruto los daños se limitan a la superficie sin afectar a la pulpa.

En las hojas los síntomas son menos evidentes ya que se dan en las partes más altas de la copa de los árboles. Comienzan con pequeñas punteaduras que se concentran a lo largo de los nervios de las hojas. Con el desarrollo de la enfermedad las hojas se deforman, distorsionando las nervaduras y si el ataque es muy severo las manchas se unen produciendo agujeros irregulares. También se pueden presentar manchas de formas ovales o irregulares en las ramas jóvenes y pedicelos (Figura 1). Los daños producidos tanto en los frutos como en las hojas y brotes pueden permitir la entrada de otros microorganismos patógenos.

El hongo *Sphaceloma perseae*, causante de la roña o sarna del aguacate, requiere de temperaturas frescas y humedad relativa superior al 60%. La enfermedad sólo se produce en tejidos muy jóvenes. Las hojas dejan de ser susceptibles cuando tienen un mes. Sin embargo, los frutos son susceptibles desde la polinización y el cuajado hasta alcanzar un tercio de su tamaño final. En la superficie de los tejidos dañados se producen esporas que son diseminadas por el viento, la lluvia o insectos. Si las condiciones ambientales son favorables durante el cuajado se pueden dar pérdidas significativas en la producción debido a la caída masiva de los frutos recién formados. Si las condiciones son favorables en una época más adelantada de la fructificación los daños en la calidad visual de la fruta afectarán principalmente a su comercialización.

En las zonas de medianías con orientación norte de las Islas se dan en la época de floración y fructificación condiciones de humedad y temperatura adecuadas para el desarrollo de la enfermedad, por lo que es muy recomendable establecer planes de tratamiento para su control.

El cultivar 'Fuerte' es el más susceptible a la enfermedad seguido del cultivar 'Hass'. Los aguacates del país, en su mayoría de raza antillana, son susceptibles a la enfermedad aunque la susceptibilidad varía mucho entre cultivares, el cultivar 'Lula' es muy susceptible.

La roña del aguacate se ve agravada por la presencia de trips en el cultivo. Los trips son insectos de pequeño tamaño que pueden medir de 0,3 a 1,4 mm de longitud, de color blanco, amarillo pálido a castaño oscuro. Una de sus características principales son dos pares de alas largas que pueden llegar a cubrir el abdomen, muy estrechas y que presentan en sus márgenes pelos muy finos que forman flecos. Poseen un aparato bucal picador chupador. Se encuentran en las malas hierbas, en la hojarasca, musgos, y líquenes. Debido a las preferencias de alimentación de los trips, los tejidos tiernos, los daños de la roña se incrementan al producirse heridas que facilitan la entrada y desarrollo del patógeno (Figura 1).

El control de la roña del aguacate ha de plantearse desde varias perspectivas. Por un lado se deben considerar medidas culturales. La principal fuente de inóculo son los frutos afectados de campañas anteriores, por lo que su retirada reduce la concentración de inóculo en la parcela. Así mismo se deben eliminar ramas secas o muy afectadas ya que también pueden ser un reservorio de la enfermedad. Otras medidas culturales son podas encaminadas a mejorar la aireación y la penetración de la luz solar, disminuyendo la humedad relativa y la incidencia de la enfermedad. El control de malas hierbas en la parcela ayuda a disminuir tanto la incidencia de la roña como las poblaciones de trips.

El control químico del *Sphaceloma perseae* se puede lograr con aplicaciones de cobre. El cobre se aplicará como mínimo en tres momentos críticos: la primera aplicación cuando aparecen las yemas florales, la segunda aplicación cerca del final del periodo de floración y la tercera de 3 a 4 semanas después. De esta manera

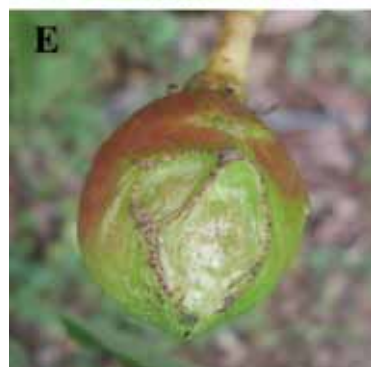


Figura 1:

A) Daños producidos por *S. perseae* en tallos jóvenes.

B), C) y D) Síntomas de roña en frutos.

E) Fruto de aguacate con síntomas de sarna y daños de trips (deformaciones en forma de cresta en la superficie).

primero se reduce la cantidad de inóculo inicial para luego proteger el cultivo en las fases de polinización y cuajado, épocas de mayor susceptibilidad. Hay que tener en cuenta que el cobre puede ser fitotóxico al acumularse en el suelo, por lo que las pulverizaciones deben dirigirse a las panículas y brotes jóvenes minimizando en lo posible el área de aplicación.

En los planes de control hay que establecer medidas encaminadas a reducir las poblaciones de trips, ya sea mediante trampeo o con la aplicación de sustancias insecticidas. La escasez de sustancias activas que se pueden utilizar en el cultivo del aguacate complica el control de los trips en las plantaciones. El único insecticida autorizado, con acción sobre los trips, es el azadiractin, sustancia de estructura molecular compleja extraída de las semillas del árbol de neem. Los formulados comerciales de aceite de neem son inofensivos para las abejas.

Como conclusión, la roña del aguacate es un problema fitosanitario de importancia en Canarias, con implicaciones en la producción que van más allá de la calidad visual de los frutos. Un control eficaz de la enfermedad debe incluir medidas culturales encaminadas a mejorar el estado fitosanitario del cultivo, aplicaciones de cobre en los momentos críticos (prefloración, floración y cuajado), así como el control de las poblaciones de trips.

Domínguez Correa, Pablo¹; Rodríguez Pérez, Ana^{1,2} y Gallo Llobet, Luisa¹

1 Dpto. de Protección Vegetal. ICIA. Apdo. 60. 38200 La Laguna, Tenerife

2 Dpto. Microbiología y Biología Celular. Facultad de Farmacia.

Universidad de La Laguna. 38207, Tenerife.



El sector vitivinícola de Canarias



El sector vitivinícola canario, tanto en sus dimensiones productivas como transformadoras, se encuentra ante una auténtica encrucijada. Su supervivencia, después de años de grandes esfuerzos por mejorar los variedades, sistemas de conducción y presencia competitiva en los mercados, está en grave riesgo. Las graves dificultades que atraviesa el sector, debido a las pérdidas que está sufriendo y no siendo viable un aumento de los precios de los vinos, por la enorme competencia foránea con la que se enfrentan, su importancia económica, que trasciende de su ámbito social propio al del principal sector de la economía canaria, el TURISMO, que demanda mayor calidad en el medio ambiente para la cual, el mantenimiento y la

expansión del cultivo de vid, resulta muy positiva porque contribuye a la conservación del paisaje de nuestras islas y potencia un turismo de calidad.

PALCA considera que la relevancia estratégica del sector no sólo se concreta en su importante despliegue espacial y número de personas y familias asociadas a sus actividades sino, además, en su relevancia como sector estratégico ambiental y territorial que si desapareciera activaría los mecanismos de amplios procesos de desertización y pérdidas de suelo productivo en nuestros territorios insulares. Se trata, pues, de una dimensión estratégica inexcusable, dada su caracterización de cultivo extensivo con baja incidencia en el uso de productos químicos contaminantes y con grandes espacios de cultivos netamente ecológicos.

El tratamiento del sector en el marco POSEI-RUP es atentatorio respecto a los principios de equidad, equivalencia y proporcionalidad que configuran los principios constituyentes de la UE.

La fiscalidad, en su actual formato (AIEM-IGIC) refleja una incomprensible "barrera" al desarrollo competitivo de la actividad, en clara contradicción con los principios de una moderna fiscalidad del Siglo XXI. Las protecciones teóricas a la producción interior no se aplican, en ningún caso, a los transformados de una de las cadenas de valor más importantes que vinculan agricultura-industria-comercio en el Archipiélago.

Por otro lado, los dirigentes políticos no solamente no protegen al viticultor sino que además le castigan. El viticultor es, por lo general, una persona jubilada que recibe una pequeña pensión, que pone en peligro si recibe alguna ayuda agrícola de las distintas administraciones o tiene algún otro ingreso por este concepto. En definitiva, un tema de tanta envergadura y sensibilidad de los viticultores con edad avanzada a quienes una interpretación negativa y expansiva tanto por parte de la fiscalidad estatal (IRPF) como autonómica, viene sometiendo a nuestro viticultor a fuertes tensiones y serias dificultades en su lucha por la supervivencia.

El relevante fraccionamiento y dispersión del actual parcelario no sólo excluye a muchas hectáreas cultivadas del acceso a las ayudas comunitarias sino, además, encarece los costes de producción y dificulta la salida comercial del producto que, dada la alta competitividad en los mercados y elevados costes de transformación, generan un sistema económico en alto riesgo de fracaso o colapso.

El actual sistema de múltiples D.O., especialmente grave en el caso de la Isla de Tenerife, debe dejar paso, con urgencia y sin mezquindades territoriales o institucionales, a una primera concentración en esta Isla y a procesos de convergencia organizativa a nivel del Archipiélago. La mayor parte de los Consejos Reguladores de toda Canarias se inclinan por la unificación y la elección de un solo nombre que identifique los vinos de nuestra región y salir al mundo como vinos de Canarias. En referencia a la Isla de Tenerife vemos como algunas voces particulares frenan la importantísima decisión de tener una Denominación de Origen y una sola marca: "VINOS DE TENERIFE", en este caso tampoco los políticos son capaces de imponerse; quizás, no se den cuenta de lo mucho que podría

significar esta decisión, como ganar carisma y quedar para la historia como el político que consiguió la Denominación de Origen para Tenerife. Debemos aprender, sin duda, de la experiencia de Madeira que ha logrado situar sus caldos en el mercado internacional con gran intensidad y rentabilidad, si bien es cierto que en estos últimos tiempos, el propio sector ha tomado cartas en el asunto, creando un consorcio de exportación de vinos de D.O. con grandes dificultades económicas para la llevar los vinos al exterior, hecho que significa el conocimiento del potencial de los caldos de Canarias, con la posibilidad de que nuestros visitantes lo soliciten en su estancia turística en Canarias.

Las medidas de naturaleza económica, fiscal y comercial, sin duda vitales, no deben obviar la similar urgencia de actuar en procesos eficaces de modificación de las actuales pautas hegemónicas del secano productivo. El cambio climático y sus consiguientes efectos vienen desplegando un creciente estrés hídrico y acentuando el riesgo de pérdida de importantes patrimonios de biodiversidad varietal y productiva.

Con respecto al seguro agrario, los viticultores de PALCA consideramos que las garantías que cubren actualmente el seguro para uva de vinificación deberían ajustarse aún más a la realidad de las Islas Canarias, teniendo en cuenta la orografía y climatología de las mismas que marcan el desarrollo del cultivo, realizando las modificaciones pertinentes para hacer del seguro un producto atractivo y eficaz para el agricultor que vería razonable esta inversión. Por lo tanto desde PALCA consideramos que se deben incluir modificaciones en: VIENTO HURACANADO, DAÑOS EXCEPCIONALES (pedrisco-bruma-golpe de calor, incendio), LLUVIA PERSISTENTE, INUNDACION-LLUVIA TORRENCIAL. Como conclusión, podemos resumir en:

- Ampliación de la cobertura del seguro.
- Incluir en los daños por bruma la botrytis cinerea y ampliar el plazo de los daños por bruma hasta la recolección.
- Corregir los parámetros de temperatura y humedad para el golpe de calor.
- Ampliar el periodo de cobertura de los daños por lluvia persistente hasta 45 días después de envero y cubrir los daños por botrytis cinerea.
- Tener en cuenta la orografía de Canarias en el caso de inundación-lluvia torrencial.

Por último, tenemos que hacer referencia a AVIBO y a ella nos unimos como impulsora del reconocimiento de la INDICACION GEOGRÁFICA DE VINOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS, hecho que tuvo lugar el día 11 de mayo pasado su publicación en el BOC nº 93 de la Orden de 2 de mayo de 2011 por la que se reconocía el Vino de Calidad de las Islas Canarias, lo que ha traído de cabeza a muchos políticos, instituciones y algunos particulares, a pesar de las enormes ventajas en la totalidad del sector vitivinícola de Canarias.

En definitiva, nuestro sector no puede seguir esperando, sin soluciones efectivas e inmediatas, constatando como día a día se desmoronan los esfuerzos de miles de familias y emprendedores en un mundo rural que, especialmente en nuestras medianías, constata los elevados índices de envejecimientos, débiles relevos generacionales, pérdidas crecientes de espacio cultivado y drenajes de su cada día más escasos stocks poblacionales. La vid, en su tradición modernizada de cultivo y transformación es, sin duda, el último "TREN" para cualquier política racional que desee conservar unos mínimos despliegues de actividad y residencia en las otrora ricas medianías de nuestras islas. Tampoco resulta justificable, en ningún supuesto, que se nos restrinjan las coberturas al sector vitivinícola en función de preferencias o privilegios de ningún otro sector que, además, no propician cadenas de valor añadido tan potentes y sinérgicas como las que se producen en el sector del vino. A los políticos les cuesta abanderar esta defensa, porque muchos de los objetivos de sus partidos se encuentran en la defensa de unos pocos privilegiados, en detrimento de la mayoría, y a esto se le denomina estar hipotecado por un sueldo y por un cargo.

Jesús Corvo Pérez
Secretario Insular de PALCA-Tenerife

VINOS DE BODEGAS ADSCRITAS AL C.R.D.O. VINOS "LA PALMA" PREMIADOS EN EL TRANSCURSO DEL AÑO 2011

Nº	CERTAMEN	PREMIO MEDALLA	BODEGA	VINO
1	Wine Master Challenge Portugal 2011	PLATA	BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA	<u>VEGA NORTE</u> BLANCO 2010
2	Wine Master Challenge Portugal 2011	PLATA	BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA	<u>VEGA NORTE</u> TINTO VENDIMIA SELECCIONADA 2009
3	ALHÓNDIGA 2011	BRONCE	BODEGAS TAMANCA S.L.	<u>TAMANCA</u> MALVASIA DULCE 2008
4	ALHÓNDIGA 2011	BRONCE	BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA	<u>VEGANORTE</u> TEA 2009
5	AGROCANARIAS 2011	ORO	BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA	<u>VEGA NORTE</u> BLANCO 2010
6	"Concours Mondial de Bruxelles 2011"	ORO	BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA	<u>VEGA NORTE</u> BLANCO ALBILLO 2010
7	Premios Radio Turismo, Madrid 2011	ORO	BODEGAS ONÉSIMA PÉREZ RODRÍGUEZ	<u>VITEGA</u> TINTO BARRICA 2009



Tratamiento poscosecha de próteas



Las **Próteáceas**, que constituyen una amplia familia botánica originaria del hemisferio Sur, con 82 géneros y más de 1700 especies, son conocidas en el mundo de la floricultura como **próteas** en sentido amplio. Aunque su introducción en cultivo es relativamente reciente, a comienzos del presente siglo se comercializaban anualmente más de 100 millones de tallos. Los géneros de mayor interés comercial como flor cortada son *Leucospermum* y *Protea* pero el mayor volumen de ventas corresponde sin duda a los *Leucadendron*, que se utilizan como follaje decorativo o de complemento.

Aspectos generales del comportamiento poscosecha de

próteas para flor cortada.-

Como ocurre con la mayoría de las flores cortadas, cortar en el punto oportuno, enfriar rápidamente e hidratar bien son aspectos vitales para asegurar una larga vida comercial de las próteas. Los géneros y cultivares comerciales no se ven afectados por la exposición al etileno. El ennegrecimiento de las hojas (leaf blackening) es el principal problema de algunos cultivares de *Protea* y, aunque en menor medida, también de algunos *Leucospermum*. Se atribuye a un proceso de oxidación de compuestos fenólicos, cuyo complejo mecanismo está relacionado con el descenso de carbohidratos de reserva en las hojas, que se translocan a las grandes inflorescencias de estas especies para que puedan completar su desarrollo. La incidencia es mayor en las flores producidas en condiciones de baja radiación (otoño- invierno) o que han sufrido cualquier tipo de estrés durante el cultivo, y en las recolectadas con el follaje húmedo. También agrava el problema la interrupción de la cadena de frío durante el proceso comercial, y el almacenamiento en oscuridad o con poca luz. Los tratamientos con soluciones de carga reducen los daños. Si bien la sacarosa (azúcar común), comúnmente utilizada para este tipo de soluciones, ha resultado beneficiosa en algunos casos, trabajos recientes muestran que para buen número de especies y cultivares las soluciones a base de glucosa son más efectivas.

Aunque a continuación se indican unas pautas básicas para cada especie, el punto de corte depende de la especie, el clima, el tiempo de almacenamiento y transporte y el mercado de destino, ya que las demandas de los clientes son muy variables a este respecto. No obstante hay un margen, ya que si las flores se recolectan excesivamente temprano no llegan a abrir, y si, por el contrario, el corte es muy tardío se reduce su duración posterior.

Leucospermum.-

Duración media: 15 días.

Punto de corte: Inflorescencia completamente desarrollada, con base firme y redondeada, con la fila exterior al 30% de estilos abiertos y curvados para exportación y del 50 al 75% para venta local. Las hojas y flores deben estar bien secas.

Manejo y tratamientos poscosecha: Cortar con tijeras bien afiladas y en las horas de menor temperatura. Colocar las flores lo antes posible en cubos bien **limpios con solución hidratante** y mantener en lugar fresco y a la sombra. Manejar cuidadosamente para clasificar y hacer ramos. Generalmente se eliminan las hojas de los 10-20 cm. inferiores. Para conseguir una máxima duración es imprescindible colocar los cubos de flores rápidamente en cámara a 2-4 °C y 95% de humedad relativa.

Una solución hidratante adecuada puede prepararse con agua limpia y de buena calidad, acidificada con ácido cítrico (pH 3,5 a 4) a la que se incorpora un biocida (200 mg/L de Quinosol) y opcionalmente un jantante no iónico (Agral).



Foto 1. Inflorescencia de *Protea neriifolia* x *P. sussanae* cv. Pink Ice. (Cortesía de Próteas de La Palma).



Foto 2. Cultivo de *Leucospermum glabrum* x *L. lineare* cv. 'Tango'

La duración de algunos cultivares ('High Gold' y 'Scarlet Ribbons') aumenta aplicando a las flores una vez clasificadas y bien hidratadas, un **pulso de carga con glucosa** (10-20 g/L) más un biocida, no obstante otros cultivares tales como 'Tango' no responden a este tratamiento. Concentraciones mayores no son recomendables sin ensayos previos, pues generalmente producen daños.

Algunos *Leucospermum* toleran almacenamiento a baja temperatura (2 °C) durante 1-2 semanas, con los tallos en solución (*L. nutans* y *L. lineare*), o en seco (*L. cordifolium* y *L. x 'Firewheel'*).

Cuando las flores se han mantenido en seco durante más de una hora es importante **recortar la base de los tallos** (2-3 cm) y colocarlos en solución hidratante templada (35-40 °C) durante 2-3 horas. Posteriormente conviene pasar las flores a cubos con una solución estándar de mantenimiento y colocarlos en cámara fría.

Protea.-

Duración media: 10-14 días.

Punto de corte: Inflorescencia completamente desarrollada, con las brácteas involucrales que la rodean bien coloreadas y comenzando a abrirse (1-3 cm o 5% de su diámetro) para exportación y algo más abierta (10-15% de su diámetro) para venta local. Las grandes inflorescencias de la mayor parte de los cultivares suelen comercializarse individualmente, eliminando las hojas de los 20 cm. inferiores.

Manejo y tratamientos poscosecha: Cortar con tijeras bien afiladas y en las horas de menor temperatura. Colocar las flores lo antes posible en cubos bien **limpios con solución hidratante** (de composición análoga a la indicada para *Leucospermum*), ponerlos en lugar fresco y a la sombra, y llevarlos a cámara fría lo antes posible.

Para reducir el ennegrecimiento de las hojas se recomienda:

En tiempo cálido y seco, aplicar un riego el día anterior al corte.

Recolectar a última hora de la tarde, cuando los tallos han acumulado más carbohidratos.

Extremar el cuidado al manejar las flores.

Enfriar rápidamente y almacenar en condiciones apropiadas (2-4 °C, 95% HR). Mantener la cadena de frío para evitar que haya condensación de agua en las hojas.

Mantener las flores en cámaras con luz continua y buena iluminación.

El **tratamiento de carga** con glucosa (30-50 g/L) más un biocida, durante 24 horas (o un tiempo superior en cámara fría) ha sido efectivo para reducir el ennegrecimiento de las hojas en *P. compacta*, *P. aristata*, *P. magnifica*, *P. repens* y diversos cultivares híbridos de *P. neriifolia*, tales como 'Pink Ice', 'Candy', 'Christine', 'Frosted Fire', 'Possam Magic', etc. Sin embargo este tratamiento no parece resultar beneficioso para *P. cynaroides* 'King', ni tampoco para otras selecciones de esta especie. Dada la diversidad de cultivares resulta necesario efectuar ensayos para determinar la dosis óptima. Además de observar el efecto sobre el ennegrecimiento de hojas conviene examinar también la posible influencia del tratamiento sobre el ritmo de apertura y la producción de néctar.

Muchos cultivares han soportado almacenamientos en cámara fría (2 °C y 95% HR) durante 2 a 3 semanas, si bien ello acorta su duración posterior.

Del mismo modo que se ha indicado para los *Leucospermum*, las bases de los tallos que han permanecido en seco durante más de una hora deben recortarse (2-3 cm) y colocarlas de inmediato en solución hidratante durante 2-3 horas como mínimo.

María Carmen Cid Ballarín

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



GANADERÍA

Canarias convoca a los mejores especialistas en caprino del mundo el próximo año



La XI International Conference on Goats (ICG) se celebrará en Las Palmas del Gran Canaria del 24 al 27 de Septiembre del 2012, tras el acuerdo tomado por la Junta de Gobierno de la International Goat Association (IGA) en septiembre del 2008 (Querétaro, México).

La IGA es una organización internacional, sin ánimo de lucro que reúne a científicos, técnicos, especialistas en desarrollo, educadores, extensionistas y productores de todo el mundo, con miembros en más de 70 países. La IGA tiene como objetivos fomentar el uso de las cabras para resolver las necesidades de las poblaciones humanas, promover la investigación y el desarrollo con estos animales para aumentar su produc-

tividad, esponsorizar a la revista científica Small Ruminant Research (la más importante a nivel mundial en su especialidad) y perpetuar las Conferencias Internacionales sobre cabras (ICG).

La XI ICG pretende reunir a los más destacados especialistas mundiales, con un formato clásico de congreso científico en paralelo con mesas redondas y "workshops" donde se abordarán los temas de más actualidad sobre investigación y desarrollo relacionados con esta especie que hoy cuenta con casi 900 millones de individuos y que ha sido la que más ha crecido en los últimos años alrededor del mundo. Se pretende también organizar jornadas previas en las que los ganaderos puedan aprovechar los conocimientos de la comunidad científica asistente. Durante la reunión se realizarán visitas técnicas para los congresistas donde podrán ver explotaciones de diferentes tipos (intensivas, semiintensivas), queserías, una exposición de nuestras razas de pequeños rumiantes y de perros que trabajan con ellos, así como visitas a la Universidad de La Palmas de Gran Canaria y a diferentes museos etnográficos. Además a los asistentes se les dará la oportunidad de conocer otras islas en sus aspectos ganaderos y turísticos al finalizar el evento.

La XI ICG está organizada por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, con el apoyo del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias y la colaboración de investigadores de toda la geografía española, (Universidades: Autónoma de Barcelona, Córdoba, Pública de Navarra, Murcia, La Laguna, Sevilla, etc.) que forman parte del comité organizador, dentro del cual está el comité ejecutivo en su mayoría constituido por destacados investigadores de la ULPGC. El comité científico, totalmente independiente, está presidido por el Dr. Morand Fehr y cuenta con buena parte del comité editorial del Small Ruminant Research entre sus miembros. Como muestra de su nivel internacional cabe destacar la presencia de los Drs. Aboul Naga (Egipto), Boutonnet (Francia), Devendra (India), Donkin. (Sudáfrica), Goetsch (Estados Unidos) o Mahgoub (Sultanato de Omán) además de otros que incluyen a investigadores canarios.

Entre los ponentes de sesiones, mesas redondas y workshops invitados se encuentran varios especialistas de nuestras islas (Drs. Fresno y Argüello entre otros) lo cual es consecuencia del alto nivel científico que en nuestra Autonomía existe en relación con esta especie y que se ha demostrado en las últimas ICG (Recife y Querétaro), donde las aportaciones científicas de Canarias han doblado a las de Francia, país tradicionalmente emblemático en esta área. Sólo en el área de producción animal, entre el ICIA y la ULPGC se encuentran en desarrollo actualmente los siguientes proyectos:

Ganado caprino lechero en sistemas extensivos. Estudio para la mejora en los métodos de identificación y en el manejo del ordeño RTA2009-00125-00-00. Ministerio de Ciencia e Innovación, INIA.



Aprovechamiento del ensilado de subproductos agroindustriales en Canarias para la alimentación del ganado caprino y su efecto en la calidad de la leche y el queso. RTA2008-000108-00-00. Ministerio de Ciencia e Innovación, INIA.

MAC/3/C188: Redes de Investigación y Transferencia entre Canarias y África Occidental para la autosuficiencia ganadera. Programa de Cooperación Transnacional MAC 2007-2013.

Proyecto para el incremento de la seguridad alimentaria en el Norte de Senegal (Comunidades ganaderas rurales del Departamento de Dagana). Proyecto de desarrollo financiado por la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECID) y la Cooperación Canaria (COC).

Influencia de la inclusión de microalgas marinas en la dieta de cabritos y corderos sobre el sistema inmune de los mismos. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Fuentes alternativas de biomasa: Microalgas en nutrición animal. Evaluación del efecto de microalgas marinas sobre el sistema inmune de rumiantes. Gobierno de Canarias.

Sobra resaltar la importancia que tiene el ganado caprino en nuestras islas, donde ocupa el primer lugar entre las especies de abasto, y su potencial en el ámbito internacional donde ya se ha exportado a varios países tropicales (Senegal, Cabo Verde y, sobre todo, Venezuela) en los que cada vez se demanda con más intensidad la genética canaria. Sobre este ganado recientemente se están realizando avances genéticos y tecnológicos, como puesta en marcha de circuitos de inseminación o planes de mejora sujetos a criterios objetivos.

Diversas Instituciones han manifestado su interés en apoyar el evento, como el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA), la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos del MARM, el Exmo. Cabildo Insular de Gran Canaria y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias. La reputación de sus productos (quesos), su potencial para la exportación y su histórica relación con nuestra cultura hacen que este congreso sea un escaparate para proyectar nuestra economía ganadera, lo cual entra plenamente en los objetivos expresados por nuestras instituciones.

Juan Capote Álvarez

Vicepresidente de la International Goat Association

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



Diez años de calidad certificada. Denominación de Origen Protegida Queso Palmero: Mirando al futuro

Hablar de **Queso Palmero** es hablar de la Caba Palmera y de la historia de una isla, es un queso que está de aniversario, ya se cumplen diez años desde que se publicó el Reglamento de La Denominación de Origen Protegida Queso Palmero y su Consejo Regulador. El 11 de septiembre de 2001 se publicó la Orden de 31 de agosto de 2001 en la que se ratifica el reglamento de la Denominación de Origen Queso Palmero y de su Consejo Regulador (1997), paso imprescindible para la protección y promoción de un producto tan particular como nuestro **Queso Palmero**. La Denominación de Origen Protegida es la más alta distinción a la calidad que otorga la Unión Europea a un producto agroalimentario, y significa que los productores han de cumplir unos exigentes estándares de calidad que se complementan con el análisis sensorial realizado por el comité de cata que garantiza que el queso cumple los requisitos aprobados en su reglamento.

Cada vez que el consumidor compra un **Queso Palmero** ha de tener en cuenta que en cada pieza se encuentra la tradición y el compromiso de decenas de queseros que dedican su vida a este arte. Y es que el **Queso Palmero** es uno de los productos más apreciados por los consumidores habituales de queso. Para comprender la importancia del **Queso Palmero** hay que viajar en el tiempo hasta la Conquista de La Palma. En el siglo XVI ya hay constancia sobre exportación de quesos a otras islas atlánticas y al continente americano, y a lo largo de los siglos se ha mantenido hasta la actualidad como un producto emblemático del sector agrícola-ganadero de la isla.

La diferenciación es la herramienta básica que debemos explotar, los productores de queso tenemos la llave de esa diferenciación: una situación sanitaria privilegiada, libre de muchas de las enfermedades que afectan a la cabaña ganadera de la Europa Continental, la elaboración de quesos de leche cruda aporta unas características singulares que permiten a estos quesos diferenciarse y mantener su identidad, que caracteriza su aroma, textura y sabor.

Los ganaderos y productores de leche cruda han contribuido a configurar el concepto de economía sostenible, el manejo racional de sus animales y sus explotaciones es un claro elemento para la protección del medio ambiente y los ecosistemas de la Isla.

La calidad de una leche obtenida de una raza autóctona, permite obtener quesos



Etiqueta de calidad

que son mucho más que un alimento, forman parte de la cultura y significan un estilo de vida y un arte, siendo patrimonio intangible de nuestra cultura.

La leche y el cuajo marcan algunas de las diferencias entre un queso artesano y uno industrial. No es lo mismo una fábrica de gran producción, que utiliza leche pasteurizada de diversas procedencias, que una quesería artesanal que se nutre de la leche del ganado que pasta en un territorio concreto y cuya alimentación refleja el paisaje de la zona. Por este motivo se dice que "los quesos artesanos son seres vivos que ayudan a conservar el paisaje".

El ahumado de los quesos con productos locales: madera seca y pinillo procedente del pino canario, pencas secas de las tuneras de nuestros campos y la cáscara de las almendras es otro elemento diferenciador. Le aporta un atractivo aspecto externo en bandas claras de tonalidades marfiles y otras más oscuras que oscilan entre tonos amarillentos, anaranjados y preciosos marrones.

Toda la sabiduría tradicional vinculada a los **Quesos Palmeros** hace que el sector ganadero y productor haya apostado por la protección del producto con una denominación de calidad para el queso de cabra, con no pocos inconvenientes a la hora de plasmar en el consciente del consumidor lo que realmente significa un producto de calidad.

El **Queso Palmero** es de forma cilíndrica con un peso que oscila entre 0.75 kilos y 15 kilos, lo que lo convierte en el queso más grande de España y el mayor queso de cabra del mundo. El color de la pasta evoluciona de blanco a marfil. El olor es láctico, con marcados matices a leche de cabra complementados con notas herbáceas y frutos secos en los quesos curados. El gusto es ligeramente ácido con agradables matices picantes. Los quesos ahumados tienen maravillosas notas a humo y caramelo.

El Consejo Regulador es el garante de que se cumplan todos los requisitos que hacen único al **Queso Palmero** y, por ello, sólo se puede denominar Queso Palmero o Queso de La Palma los que están identificados con esta etiqueta de calidad. Además para garantizar su trazabilidad los quesos han de estar identificados con una etiqueta de caseína numerada que se corresponde con el productor y día de elaboración.

Todo ese esfuerzo y trabajo se traducen en los numerosos premios que han obtenido nuestros quesos desde el 2003, más de 40 premios en certámenes internacionales, nacionales y autonómicos.

D.O.P. Queso Palmero

PREMIOS OBTENIDOS EN EL AÑO 2011

MARCA	ELABORADOR	CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE CABRA TABEFE 2011
LADERAS DEL SOL	ROMÁN PÉREZ CABELLO	1º PREMIO DE QUESO SEMICURADO DE LECHE CRUDA
LAS CUEVAS	FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ	2º PREMIO DE QUESO TIERNO DE LECHE CRUDA
LA CANDILERA	MOISÉS CARMONA FERNÁNDEZ	2º PREMIO DE QUESO CURADO DE LECHE CRUDA
MARCA	ELABORADOR	CONCURSO DE QUESO AGROCANARIAS 20011
MANADA TAGALGEN	DIONISIO LORENZO SÁNCHEZ	MEDALLA DE ORO QUESO SEMICURADO LECHE CRUDA
LAS CUEVAS	FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ	MEDALLA DE ORO QUESO CURADO DE LECHE CRUDA
EL JUNCAL	NORA GERTRUDE LORENZO	MEDALLA DE PLATA QUESO CURADO DE LECHE CRUDA
EL MANCHÓN	ANA LAURA GONZÁLEZ DÍAZ	MEDALLA DE PLATA QUESO SEMICURADO DE LECHE CRUDA
MARCA	ELABORADOR	XXI CONCURSO SAN ANTONIO DEL MONTE 2011
EL JUNCAL	NORA GERTRUDE LORENZO	1º PREMIO DE QUESO CURADO
LAS CUEVAS	FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ	2º PREMIO DE QUESO CURADO



Placa de caseína

MARCAS DE QUESO PALMERO

MARCA	MUNICIPIO	ELABORADOR	
HOYA DE LA CALDERA	EL PASO	LUIS ALFONSO LORENZO MARTÍN	[922 462 690]
EL MANCHÓN	EL PASO	ANA LAURA GONZÁLEZ DÍAZ	[646 254 532]
EL JUNCAL	GARAFÍA	NORA GERTRUDE LORENZO	[606 150 347]
LA CANDILERA	PUNTAGORDA	MOISÉS CARMONA FERNÁNDEZ	[686 713 440]
LAS CUEVAS	PUNTAGORDA	FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ	[626 289 321]
LAS LAMERAS	MAZO	JUAN VICENTE RODRÍGUEZ ZERPA	[636 572 162]
LADERAS DEL SOL	PUNTAGORDA	ROMÁN PÉREZ CABELLO	[670 436 831]
LA ROSA	EL PASO	PAULA ACOSTA HERNÁNDEZ	[922 497 314]
COSTA DEL PALITO	PUNTAGORDA	JUAN CARLOS PÉREZ MARTÍN	[922 493 372]
LA CAPILLA	PUNTAGORDA	NIEVES GLORIA LUIS HERNÁNDEZ	[676 250 767]
EL ROQUE	PUNTAGORDA	PEDRO MAURO MARTÍN PÉREZ	[626 888 418]
LOS BARBUSANOS	PUNTALLANA	JOSÉ MIGUEL MARTÍN PÉREZ	[636 178 835]
TINIZARA	TIJARAPE	BERNABÉ RODRÍGUEZ PÉREZ	[922 491 107]
LOS PINOS	TIJARAPE	MÁXIMO RODRÍGUEZ PÉREZ	[922 491 069]
QUESOS MINERVINO	GARAFÍA	ANTONIA MARÍA CASTRO HERNÁNDEZ	[696 523 521]
EL CALVARIO	GARAFÍA	MIGUEL ÁNGEL CRUZ PÉREZ	[922 487 003]
CUMBRE PALMERA	EL PASO	CENTRO MADURACIÓN EL PASO	[649 846 485]
EL TOPITO	TIJARAPE	NIEVES SARAY DOMÍNGUEZ PÉREZ	[663 885 801]
QUESOS D. DIONISIO	PUNTAGORDA	ANTONIO MANUEL BALLESTEROS MACHÍN	[887 963 769]
EL CAÑIZO	PUNTALLANA	PEDRO MANUEL CABRERA CABRERA	[922 430 288]
LA MORISCA	PUNTALLANA	LIDIA IBARRIA RODRÍGUEZ	[639 460 602]
LA MONTERA	GARAFÍA	MANUEL CASTRO RODRÍGUEZ	[686 222 850]
LOS ESPIGUEROS	PUNTALLANA	REGINO IBARRIA MOLINA	[696 746 657]
LA TEDERA	PUNTAGORDA	JOSÉ FRANCISCO CANDELARIO CORREA	[636 160 653]
BRIESTAS	GARAFÍA	ELIZALDO FERNÁNDEZ SÁNCHEZ	[686 270 724]
MANADA TAGALGUEN	GARAFÍA	DIONISIO LORENZO SÁNCHEZ	



GANADERÍA

El silencio de los pastores



Asusta el ritmo de desaparición de explotaciones ganaderas en España, cuyas causas son las de siempre pero agravadas por otras nuevas. Siempre ha habido dificultades para el relevo generacional en los sectores ganaderos cuando se jubilan los mayores, sobre todo, por la dureza de un trabajo que no permite fiestas ni vacaciones y por la escasa rentabilidad. El generalizado aumento de los costes de los últimos años ha ido al alza con la subida del precio de los cereales y de los piensos; ha subido lo que los ganaderos compran mientras se ha producido una bajada real de los precios de lo que se vende en las granjas y a muchos ganaderos, que, si empleamos términos taurinos, ya tenían

en lo económico un "medio estoque" la situación les está dando "la puntilla".

Los cereales han subido pero no es cierto que lo hayan hecho tanto como algunos que no echan cuentas dicen, es que simplemente sus precios llevaban veinticinco años congelados y ahora ha cambiado el ciclo. El encarecimiento de los precios del petróleo es una de las causas de la subida ya que ha producido una importante demanda de etanol para añadir a las gasolinas y este procede en su mayor parte de los cereales fundamentalmente maíz y trigo, aunque no sólo. También ha aumentado la demanda de cereales de determinados países en desarrollo, para alimentación humana y de sus cabañas ganaderas, como por ejemplo China, lo que ha contribuido a su mayor precio.

Cereales, no tan culpables

Pero hablando en plata no se puede decir que la cebada esté cara. Si bien es cierto que el precio que ha recibido el agricultor este año ha sido de 0,18-0,20 euros también lo es que hace treinta años su precio era de 0,13-0,15 euros. Cualquier promedio de inflación que quisiéramos ponerle a esos precios de hace 30 años, nos daría que la cebada, maíz o trigo deberían estar más caros de lo que están.

Eso no significa, sin embargo, que la mayoría de los ganaderos puedan pagar el precio final de los piensos en la actualidad. Pero la causa hay que buscarla más en la falta de precios justos al ganadero, por lo que vende (leche, carne, huevos, etc.) que en lo caro que puedan estar los cereales, que ya hemos visto que no lo están tanto.

Siendo objetiva y generalizada en el mercado mundial esa subida de los cereales, no afecta por igual en todos los países. La ganadería española tiene que competir con la de otros países, que aún teniendo los piensos a similares precios tienen una menor dependencia de su consumo, porque su clima permite alimentación más barata a base de hierba, ensilados y derivados y además perciben, como en general ocurre, un mayor precio del producto final al ganadero. Por tanto, la fatídica ecuación está formulada y su desenlace lo estamos viendo: otros ganaderos comunitarios podrán aguantar, los españoles no.

Como colofón, los ganaderos españoles tienen una clara competencia desleal con las interprofesionales francesas y con sus acuerdos de mercado, tanto con los que se hacen públicos como los que se mantienen en privado. A este panorama hay que añadirle una legislación y unas normas de etiquetaje, inspección sobre los productos alimenticios basada en la desidia administrativa en la escasa inspección, que es lo mismo que la permisividad y en la confusión competencial, lo que perjudica gravemente a consumidores y productores.

Confundir para vender

La falta de seguridad en la procedencia de los productos se hace evidente cuando vemos como destacan algunos en su etiqueta "envasado en" y no siempre acompañado del "producido en". Esto, que puede parecer una bobada, genera estrategias comerciales en muchas empresas que tienen la mayor parte de sus beneficios basados en que el consumidor o no se entere o se confunda. Es el toco-mocho que se les hace a los consumidores y a modo de ejemplo vemos muchos botes de espárragos en los que pone con letras grandes "envasados en NAVARRA", pero en realidad proceden de Chile o de donde más baratos estén. Así ocurre con los quesos que llevan un dibujo de un Molino manchego, o un Quijote, o la palabra Mancha, para que los consumidores se confundan y lo compren creyendo que era manchego, sin serlo.

La aceptación de las autoridades y de la industria durante décadas del hecho de que España sea el país de destino de todas las leches sobrantes en otros países, especialmente de las peores leches francesas, -que llegan al mercado español a precios por debajo de los costes de producción de aquí y de allí-, nos ha llevado donde estamos.

Además, se hacen trampas que nada tienen que ver con las reglas de mercado limpio y transparente. Admitir añadidos en las etiquetas de unas cosas llamadas "lácteos" que no se sabe si son leche en polvo, sueros caseinatos, o leche de dromedaria secada al sol; la falta de control a diario sobre lo que realmente hay dentro

de los Brik por la ausencia de inspección es tan grande que si generalizasen los controles en este sector, puede que el reciente escándalo del aceite de oliva virgen, que realmente era "menos virgen", fuera un grano de anís comparado con esto.

Si mis palabras son exageradas, estoy dispuesto a retractarme, pero antes lanzo el reto al MARM para que analice en un laboratorio de prestigio los contenidos de los 50 productos alimenticios que designemos las organizaciones de consumidores y la organización del que suscribe, y que posteriormente se hagan públicos todos los contenidos de los mismos. Veríamos entonces el nivel real de fraude que hay, quizá veríamos también que la mayoría de esos fraudes son al bolsillo y a la calidad y que no matan a la gente, pero no por eso dejan de ser fraudes que sí matan empresas y cierran granjas; además es evidente que quienes los practican toman al consumidor por tonto.

No propongo poner bajo sospecha a toda la agroalimentación española, antes bien al contrario, lo que me parece deseable es que los que juegan limpio, los que hacen bien las cosas, los que cuidan la calidad y no incitan a la confusión, que son la inmensa mayoría de los industriales y de las cooperativas, puedan permanecer en el mercado mientras que se vigila y se sanciona a los otros.

No debería ser que el productor, el industrial o la cadena de distribución más honesta sea quien más pierda, especialmente cuando se trata de algo tan importante como la alimentación, la de los animales y la de las personas, lo que al final acaba siendo lo mismo.

Es cierto también que mucha de la normativa actual es confusa. Bruselas ya está trabajando en su modificación, y en muchos casos no hace falta ni siquiera saltarse la ley para "dar gato por liebre"; ¿no sería lógico por ejemplo que no se pudieran poner fotos de frutas en envases de lácteos que no llevan fruta? ¿O que no se permita que se llame yogurt a un producto muerto? Pues se hace.

Además, lo de los colorantes, saborizantes, conservantes; especificación del origen del producto, si este es transgénico o no, permite amplios márgenes de confusión y de fraude. Todo el mundo debería saber qué debe estar puesto claramente en la etiqueta (y no haga falta una lupa para leerlo), y debería la normativa imponer límites más beneficiosos para el fomento de la calidad y la transparencia en definitiva beneficiosos para el consumidor.

¿Es el silencio de los corderos o el de los pastores?

Se han hecho muchas referencias literarias, incluso religiosas, sobre el silencio de los corderos cuando van al matadero, pero en esta situación lo que sorprende, lo que asusta, no es precisamente el silencio de los corderos sino el de los pastores, que se encaminan al matadero de su profesión, desapareciendo a miles sin levantar la voz, sin "abrir el pico". Es cierto que hay algunas excepciones de movilizaciones de la UCCL en Castilla León y algunas otras actuaciones pero en pocas más ocasiones se están viendo acciones de protesta.

Hace falta un plan en serio, que esté auspiciado por el MARM y las comunidades autónomas y que haga posible la pervivencia de la ganadería intensiva y extensiva en España y que, sin quitar competencias a las comunidades autónomas, y considerando desde el coste de una vacuna, pasando por un kg de pienso, por el coste de la electricidad, el matadero; actúe también a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Este plan, entre otras cosas, debería evitar la competencia desleal y el abuso con lo que resultaría más fácil garantizar rentas dignas a los ganaderos, con unas también dignas reglas del mercado diferentes a las que tenemos; ya que éstas se basan en la actualidad fundamentalmente en una ley muy simple, la ley del embudo, aplicando lo ancho para la distribución y la industria y lo estrecho para el ganadero y el consumidor. Si de verdad en este país alguien quiere crear empleo va siendo hora de que se intente también en el medio rural manteniendo y/o creando una estructura productiva agroalimentaria.

Para los productores, es hora de alzar la voz, de defenderse, de denunciar lo que pasa y también de hacer propuestas constructivas y que nos puedan sacar del hoyo en el que estamos, no es el momento de callarse.

Si los franceses, que nos vuelcan los camiones cuando se les hace competencia leal, sufrieran lo que estamos viviendo nosotros aquí con la ganadería, en la plaza de la Bastilla se habrían vuelto a instalar las guillotinas; pero en nuestro país, en el que según parece ya nadie se acuerda de Fuenteovejuna, estamos en una inexplicable sumisión a un destino de abandono, derrota y sumisión que a muchos les parece inexorable, pero sólo lo es, si lo creemos así. Aquí inexplicablemente estamos en el silencio de los pastores y en el de muchos de los que dicen representarles.

José Manuel de las Heras Cabañas

Agricultor

Coordinador Estatal de la Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos



Quesos de leche de cabra elaborados con flor de cardo: una alternativa interesante para diversificar la producción



Los coagulantes vegetales, particularmente los procedentes de las flores de cardo (*Cynara L. spp*) se han utilizado con éxito en la elaboración de distintos quesos desde la antigüedad. Los pétalos de la flor de cardo, salvaje o cultivado, son las plantas más utilizadas en Europa para la producción de quesos con denominación de origen protegida (DOP) como los quesos elaborados en Extremadura: Torta de la Serenay y Queso de El Casar; o los quesos portugueses:

Serra da Estrela o Queso Azeitão. En Canarias se utiliza de forma tradicional en el noroeste de Gran Canaria en los municipios de Guía, Gáldar y Moya, zona que protege la DOP Queso de Flor de Guía y Queso de Guía; aunque en los últimos años se está elaborando queso con este coagulante en diferentes islas, como Lanzarote.

Los principales quesos elaborados con flor de cardo son de leche de oveja y en la actualidad su empleo está indicado para la producción de nuevos tipos de quesos de pasta blanda, también para mejorar la textura de quesos con bajo contenido graso. Desde el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) se ha impulsado un proyecto de fin de carrera, de la titulación Ingeniería Química, en la convocatoria de julio 2011, cuya autora ha sido Noelia López bajo la dirección de los doctores Fresno, Álvarez y González Mendoza cuyo objetivo ha sido el estudio de la capacidad coagulante de la flor de cardo obtenida con diferentes orígenes y su efecto en las características sensoriales de los quesos elaborados con leche cruda de cabra. El empleo de la flor de cardo en los quesos de leche cruda de cabra puede significar un factor de diferenciación y diversificación.

Las flores de cardo (*Cynara cardunculus*) se obtuvieron en el momento máxima floración, se secaron en un lugar seco, fresco y al abrigo de la luz. Posteriormente se separaron los pétalos con cuidado y se almacenaron en las mismas condiciones. Lo primero que se determinó fue la capacidad coagulante de las diferentes flores de cardo de Gran Canaria (3 muestras) y Lanzarote (1), en el cuadro 1 se recoge el proceso de preparación del extracto acuoso, la forma en que se determinó el tiempo de coagulación y cómo se estima la cantidad de flor que debe añadirse a la leche. Se observó que había una gran diferencia en el tiempo de coagulación para los diferentes tipos de flor analizados. Las flores procedentes de cultivo tardaron más tiempo en coagular la leche que las recogidas en el campo, esto coincide con resultados de flores analizadas en Extremadura.

Se fijaron las condiciones de elaboración de los quesos. Los quesos se elaboraron con leche cruda, realizando 3 elaboraciones repetidas de cada tipo de flor obteniendo 2 quesos de cada elaboración. Después del ordeño se procedió al filtrado de la leche y adición de 7,5 g de sal por litro de leche. El tiempo de coagulación se fijó en 45 ± 2 minutos a $30 \pm 1^\circ\text{C}$. Se añadió la cantidad de extracto necesario para que la fuerza del coagulante fuera la misma en todos los casos. La cuajada se cortó hasta el tamaño de un garbanzo y se moldeó en paños que se colgaron para su desuerado durante 24 horas. El rendimiento quesero medio, para los quesos frescos, se situó en $140 \pm 10,12$ gramos por litro de leche empleado en la elaboración, es decir se necesitarían entre 6,6 y 7, 7

litros de leche para producir 1 kilo de queso. Las características de los quesos fueron muy diferentes a las de otros elaborados con cuajo de cabrito o coagulantes comerciales. Los quesos de cabra elaborados con las flores de cardo fueron mucho más blandos y fáciles de masticar. En el olor y aroma aparecieron agradables matices vegetales que completaron las notas lácticas a leche de cabra. El sabor de los quesos elaborados con flor de cardo destaca por sus tonos amargos y por una mayor persistencia. Las diferentes catas realizadas por consumidores señalan una buena aceptación de estos quesos valorándolos de forma muy positiva. **Estos primeros resultados animan a seguir experimentando en esta línea como forma de diversificación de la producción de quesos elaborados con leche de cabra.**

Agradecimientos: Consejo Regulador de la DOP Queso de Flor de Guía y Queso de Guía y a la Quesería Finca de UGA por la cesión del material vegetal y su asesoramiento.

M. Fresno, S. Álvarez, N. López, Y. Hernández

(Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes, Instituto Canario de Investigaciones Agrarias). mfresno@icia.es

Cuadro 1: protocolo para determinar el tiempo de coagulación.

Se pesaron 10 gramos de floresca y se maceraron en 100 ml durante 24 horas. Esta concentración equivale a 1 gramo de flor por 10 ml de solución.	
Se filtraron con un paño y se tomaron 10 ml del extracto acuoso que se añadió a 100 ml de leche a la temperatura de $30 \pm 1^\circ\text{C}$.	
Se determinó la capacidad coagulante; el tiempo de coagulación (en segundos) definido como el intervalo de tiempo que transcurre desde que se añade el coagulante hasta que se forman los primeros coágulos que se adhieren a las paredes de vidrio.	
Para saber qué cantidad de flor hay que macerar para que la leche coagule en el tiempo fijado (tq) para la elaboración del queso y el volumen (V en ml) de leche de la cuba de la quesería se realiza la siguiente operación.	$X \text{ gramos de flor} = t_c (s) \cdot V (ml) / t_q (s) \cdot 100$ X=gramos de flor que hay que macerar en 100 ml de agua. Se añade el total de los 100 ml de líquido filtrado. t_c= tiempo de coagulación, en segundos, calculado en 100 ml de leche. V=volumen de la leche en mililitros en la cuba de cuajado. t_q= tiempo de coagulación, en segundos, que se ha fijado en la elaboración de queso. s=segundos.

Cuadro 2: algunas etapas de la elaboración experimental de los quesos

Salado y adición del coagulante vegetal a la leche	Corte y reposo de la cuajada
Prensado y moldeado	Desuerado de los quesos durante 24 horas



Notas sobre la sanidad de ubre en los programas de calidad de leche caprina



Introducción.-

Ahora más que nunca, nuestra sociedad demanda que los productos de origen animal que consume no causen daño a la salud, ya que existen enfermedades que pueden ser transmitidas de los animales al humano (zoo-nosis), por los alimentos de origen animal o por factores que en forma accidental o inducida pueden contaminarlos por la falta de control higiénico durante la producción. La leche, en especial, es un producto sumamente vulnerable a riesgos microbiológicos que podrían afectar su calidad sanitaria debido a que su humedad, pH y alto contenido de proteínas proveen un medio ideal para el crecimiento bacteriano. Además,

algunas enfermedades que pueden llegar a afectar al ganado caprino, incluso, pueden afectar directamente a la inocuidad y calidad de la leche. Todo esto representa un peligro potencial para la salud pública si no se aplican sistemas de minimización de riesgos contemplados en las diferentes etapas de la producción.

Es por esto, que se hace verdaderamente imprescindible que los ganaderos de caprino, en definitiva productores, reciban una herramienta clara y práctica para asegurar la calidad de la producción y garantizar la competitividad de su explotación, a efectos de que pueda alcanzar la pertinente producción de calidad. El control de enfermedades de los animales, así como también la capacitación e higiene del personal involucrado en el sistema de producción, pero se antoja fundamental lo siguiente: que el producto final no represente un riesgo para la salud de los consumidores, y que sea de la máxima calidad a efectos de poder ofrecer un producto competitivo, en este caso leche de cabra para posterior transformación, susceptible de sufrir ese valor añadido del que adolecen la gran mayoría de los productos provenientes del sector primario. Siendo consciente de esto, para una mejor conjunción de las actuaciones dentro de los programas de calidad de leche, el ganadero debe cuidar una serie de protocolos de actuación para asegurar la calidad de la producción. Algunos de estos puntos son:

- Las buenas prácticas de manejo basadas en procedimientos que integren los principios de seguridad y calidad de un alimento: sanidad de ubre.
- Producción eficiente y rentable. Revisión de rutinas.
- Implementación adecuada de los distintos sistemas de registros: evitar la presencia de inhibidores.

Los veterinarios especialistas en estas especies lecheras se encuentran actualmente comprometidos en dar respuestas a los retos de calidad que se les plantean a sus clientes. El desafío es la consecución de rebaños de ovejas y cabras sanas, con unos parámetros de salud de sus ubres que les permitan expresar sus capacidades para la producción de leche, cualitativa y cuantitativamente, de modo que los requerimientos del consumidor, de la industria, así como los de orden sanitario, queden satisfechos con creces.

Programa de calidad.-

El objetivo general del programa es desarrollar las medidas de asesoramiento técnico y control para mejorar la calidad higiénico-sanitaria y físico-química de la leche producida en las explotaciones. Todo ello a través de la propia mejora técnica de las mismas y el control individual de los animales, junto con un manejo zootécnico y de gestión económica adecuado.

Los objetivos específicos son los siguientes:

Objetivo 1.- Realizar un seguimiento y análisis de la situación de las ganaderías y de su evolución en cuanto a la productividad y rentabilidad, así como respecto a los niveles productivos de los animales y los niveles higiénico-sanitarios de la leche producida.

Objetivo 2.- Mejorar las instalaciones de ordeño y de enfriamiento y almacenamiento de la leche, con especial énfasis en los equipos y máquinas de ordeño, tanto en su instalación como en su manejo.

Objetivo 3.- Mejorar los niveles de calidad de la leche producida y puesta en el mercado, tanto en sus características físico-químicas como higiénicas.

Objetivo 4.- Mejorar las condiciones sanitarias de las ganaderías. Disminuir, controlar y prevenir la incidencia de enfermedades, en especial las mastitis clínicas y subclínicas. Sanidad de ubre.

Objetivo 5.- Mejorar los factores de la gestión zootécnica y económica de las explotaciones que inciden en la productividad de las mismas y por tanto en su viabilidad técnica y económica, condición indispensable para la mejora de la calidad de la leche. Programa de producción rentable.

Control de mastitis por patógenos contagiosos.-

Destacan las siguientes medidas preventivas:

Baño de pezones después del ordeño y tratamiento de secado SIEMPRE.

Higiene durante el ordeño.

Eliminación de animales ENFERMOS O DAÑADOS.

Segregación de animales sospechosos de infección. Ordeño al final.

Las patologías íntimas de la mama en ovejas y cabras tienen sus particularidades de especie, nunca pueden ser estudiadas como una "extensión del conocimiento en las vacas". Así, en las ovejas y las cabras, el papel que desempeña en la presentación de patologías mamarias la Agalaxia Contagiosa es tan importante que por sí misma marca una diferencia de grandes dimensiones con los procesos mamíticos en las vacas.

En Farco Veterinaria, desde 2005 llevamos a cabo experiencias específicas sobre cómo abordar estos retos y superar las dificultades basándonos en nuestra gama llovet, constituida por dos formulaciones de eritromicina, una intramamaria y otra intramuscular, que abordan con eficacia las infecciones mamarias producidas por los patógenos mayores, y también contribuye de manera decisiva a que las pautas desarrolladas con Algotex (vacuna de eficacia contrastada) eviten la aparición de casos clínicos de Agalaxia Contagiosa, la recirculación en los rebaños del agente causal y el deterioro sanitario de los lotes de ovejas y cabras de reposición, y prevención con llovet inyectable, de las infecciones mamarias adquiridas antes del primer parto, permiten incorporar a los rebaños de producción animales sanos con garantías de que su futuro productivo será próspero.

La eritromicina presente en las formulaciones de llovet se concentra en ubre entre 5 y 9 veces más que en plasma, tiene un efecto dosis-dependiente, posee un espectro adecuado frente a los patógenos que originan la mastitis en la mayoría de los casos (*S. aureus*, *S. agalactiae*, *Mycoplasma* spp, SCN) y permite manejar un periodo de retirada predecible que no compromete la seguridad alimentaria cuando es administrado como tratamiento de secado.

Resulta imprescindible hacer baño de pezones sistemáticamente si, como es habitual, en el rebaño hay presencia de gérmenes contagiosos y SCN. Para ello han sido formulados Pezolim x4 y Uderlimio2G que protegen de los contagios postordeño gracias a su tecnología de yodo bacteriológicamente activo.

PLAN ILOVET, representa el conjunto de protocolos de actuación que permite a la ganadería lechera de ovejas y cabras superar el reto de producir más y mejor leche, una vez diagnosticado por el veterinario el complejo causal en la situación de partida.

Desde el año 2005 hasta el momento actual hemos realizado múltiples experiencias de campo que nos han permitido adquirir las certezas imprescindibles para que los veterinarios que deseen implantar el PLAN ILOVET lo hagan con total confianza, proporcionando a los ganaderos que atienden un excelente servicio para la producción de leche.

A continuación se mencionan algunos de los trabajos de campo más significativos que han definido el PLAN ILOVET- Más y mejor leche. Estos trabajos pueden descargarse en pdf de la web www.planilovet.es.

- Estudio comparativo de producción láctea en corderas primíparas tratadas con terapia antibiótica en parto (Comunicación SEOC 2008).

- Eficacia de llovet-Secado como terapia de secado en ganado caprino adulto (Comunicación SEOC 2008).

- Eficacia de llovet 20% como prevención de la infección intramamaria al parto en cabras primíparas (Comunicación SEOC 2008).

- Prevalencia de infección intramamaria parto en ovejas primerizas. Eficacia de curación mediante tratamiento antibiótico previo al parto (Comunicación SEOC 2007).

- Confirmación de la conveniencia del doble secado tras un brote de Agalaxia Contagiosa en ovejas de leche (Comunicación SEOC 2007).

- Prueba de campo comparativa entre la vía intramamaria (llovet-Secado) e intramuscular (llovet 20%), como terapia de secado en ovino lechero (Comunicación SEOC 2007).

- Experiencias comparativas con distintas modalidades de secado en ganado ovino lechero. Formulación de eritromicina vs. cloxacilina (Comunicación SEOC 2005).

Daniel Martín Santana.

Veterinario Responsable PLAN ILOVET CANARIAS
FARCO VETERINARIA



Las aves y la caza (III): Las rapaces protegidas



Un considerable número de especies de las aves nidificantes en la isla de La Palma están protegidas e incluidas en el Catálogo de Especies Amenazadas de Canarias. El hecho de incluir una especie en este catálogo y considerarlas como protegidas lleva aparejado una serie de prohibiciones generales que van dirigidas a conseguir su conservación. En el caso de las aves, incluidos sus pollos y huevos, a las especies incluidas en este catálogo, está prohibido darles muerte, capturarlos, perseguirlos o molestarlos, así como destruir sus nidos, vivares y áreas de reproducción, invernada o reposo. En el caso que nos ocupa, el de la actividad cinegética, cabe comentar que la caza ilegal ha sido descrita como un

factor de amenaza limitante para el desarrollo normal de las poblaciones de numerosas especies en el archipiélago canario. En La Palma, especies como la Pardela Cenicienta (*Calonectris diomedea*), el Gavilán Común (*Accipiter nisus*), el Ratónero Común (*Buteo buteo*), el Águila Pescadora (*Pandion haliaetus*), el Cernicalo Vulgar (*Falco tinnunculus*), el Halcón Tagarote, la Gallineta Común (*Gallinula chloropus*), la Paloma Turqué, la Paloma Rabiche, el Búho Chico (*Asio otus*), la Abubilla (*Upupa epops*), la Chova Piquirroja (*Pyrrhocorax pyrrhocorax*) y el Cuervo (*Corvus corax*), se ven amenazadas por este mismo factor. Debido al elevado número de especies incluidas en el catálogo de especies amenazadas, solamente se comentarán algunas sobre las que la caza ilegal ha tenido un mayor efecto. Las especies de referencia se han tomado de los resultados obtenidos de las atenciones a los ejemplares heridos o accidentados llevadas a cabo en el Centro de Rehabilitación de Fauna Silvestre del Cabildo Insular de La Palma.

El Halcón Tagarote (*Falco pelegrinoides*) se encuentra distribuido en todas las islas del archipiélago canario y posee una distribución mundial que abarca desde el norte de África hasta Oriente Medio. En La Palma se encuentra principalmente asociado a los acantilados costeros del norte de la isla, aunque también se le puede observar en el interior. La población en La Palma se ha calculado en varias ocasiones dando un máximo de hasta 24 parejas. Sin embargo, y a pesar del mayor conocimiento que se tiene de la especie, el Halcón Tagarote se encuentra catalogado como en peligro de extinción en el Catálogo de Especies Amenazadas de Canarias (Tabla 1). Los principales factores de amenaza son las molestias humanas, sobre todo en las áreas de nidificación, el expolio de sus nidos, la colisión con tendidos eléctricos y la caza ilegal. El Halcón Tagarote se alimenta principalmente de palomas bravías, incluyendo palomas domésticas y mensajeras, lo que ha ocasionado conflictos con colectivos sociales como cazadores o colomboylos; al considerarlo como un competidor de sus actividades, es perseguido y cazado de manera ilegal. Sin embargo, ha de tenerse en cuenta que este ave rapaz constituye un controlador natural de las poblaciones de sus presas y depreda, sobre todo, a los individuos más débiles o enfermos. Constituye, por lo tanto, más un aliado que un competidor de esas actividades, por lo que sería fundamental llevar a cabo campañas de sensibilización entre estos colectivos como una de las medidas prioritarias a tomar a favor de la conservación de esta especie amenazada.

El Ratónero Común (*Buteo buteo*) se encuentran ampliamente distribuidos en gran parte de Europa, Asia, noroeste de África y los archipiélagos macaronésicos. En Canarias nos encontramos con una subespecie endémica *B. b. insularum*, presente en todas las islas a excepción de Lanzarote. En La Palma es un ave muy abundante, sobre todo en los barrancos del norte de la isla, ocupando una gran parte de la superficie insular. La población estimada es de 50 a 90 parejas reproductoras. Los principales problemas de conservación que amenazan a esta especie son la destrucción y alteración del hábitat, el empleo de venenos y la caza ilegal. El Ratónero Común es un depredador que se alimenta principalmente de conejos y, probablemente al igual que ocurría con el Halcón Tagarote,



Halcón Tagarote (*Falco pelegrinoides*)

es considerado como un competidor de los cazadores al depredar sobre la principal especie cinegética de la isla. Sin embargo, y aunque todavía hoy en día se encuentran ratoneros heridos con disparos, esta amenaza ha disminuido debido a que, probablemente, existe una mayor sensibilización por parte de este colectivo. Si se tiene en cuenta el elevado número de ejemplares de Ratónero Común que aparecen envenenados parece que ésta es, en la actualidad, la principal causa de amenaza de la especie en La Palma. Los ratoneros se alimentan también de lagartos, insectos y otras especies de mamíferos introducidos como ratas y ratones, por lo que se trata de una especie que juega un papel importante en el mantenimiento de los ecosistemas naturales. Por lo tanto, no debería ser considerado como una especie dañina sino más bien como un aliado en el mantenimiento de alguna de las actividades tradicionales que aún hoy en día se desarrollan en La Palma.

El Cernicalo Vulgar (*Falco tinnunculus*) es la rapaz más abundante de la isla de La Palma con una población estimada entre las 104 y las 766 parejas nidificantes. Asimismo es el ave de presa más común de toda Canarias; se distribuye en todas las islas y, aunque puede ser observado en cualquiera de los ecosistemas canarios, ocupa, sobre todo, zonas de piso basal y medianías. También es muy frecuente observarlos en ambientes humanizados, incluso ciudades como Santa Cruz de La Palma, Los Llanos de Aridane o El Paso. Se alimenta principalmente de insectos y lagartos aunque no desdeña el consumo de algún ratón (*Mus domesticus*) y otras presas de pequeño tamaño como aves o ranas. Por lo tanto, se trata de una especie que, al igual que ocurría con el Ratónero Común, juega un papel muy importante en el mantenimiento de los procesos ecológicos que sustentan los distintos ecosistemas insulares, así como de controlador de las poblaciones de sus especies presa. Sin embargo, y a pesar de ser muy abundante, en La Palma está amenazada por diversos factores como el expolio de nidos, los tendidos eléctricos, la destrucción del hábitat, el uso incontrolado de venenos y, sobre todo, la caza ilegal y los atropellos.

Félix Manuel Medina.
Servicio de Medio Ambiente
Cabildo Insular de La Palma.



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



Daños ocasionados por la fauna silvestre; ¿hay amparo legal?



Los agricultores de Canarias, además de las clásicas plagas de los cultivos, sufren los daños ocasionados por animales silvestres que afectan a sus cosechas o a los alimentos almacenados. Las clasificaremos como sigue:

Especies cinegéticas, fundamentalmente el conejo y, en menor medida, la paloma bravia, la tórtola común, la perdiz moruna, la perdiz roja y los muflones.

Especies incluidas en el "Listado de Especies Silvestres en Régimen de Protección Especial" del que forma parte el "Catálogo Español de Especies Amenazadas", y/o en el "Catálogo Canario de Especies Protegidas" como es el caso del cuervo, la paloma turquí y la rabiche, la hubara canaria, el

picapinos, entre otras, que ocasionalmente y de manera muy localizada, en algunas islas, llegan a ocasionar daños, por lo general, poco relevantes.

Especies exóticas invasoras tales como ratas, ratones y algunas aves.

Los demás animales silvestres que no son exóticos invasores y que tampoco están incluidos en el "Listado de Especies Silvestres en Régimen de Protección Especial" y/o en el "Catálogo Canario de Especies Protegidas", como algunas especies de lagartos, mirlos, tórtolas senegalesas, y otras aves.

La Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, en su artículo 52, prohíbe dar muerte, dañar, molestar o inquietar intencionadamente a los animales silvestres, sea cual fuere el método empleado o la fase de su ciclo biológico. Esta prohibición incluye su retención y captura en vivo, la destrucción, daño, recolección y retención de sus nidos, de sus crías o de sus huevos, estos últimos aún estando vacíos, así como la posesión, transporte, tráfico y comercio de ejemplares vivos o muertos o de sus restos, incluyendo el comercio exterior.

Conforme al artículo 54 de la mencionada Ley, estas prohibiciones son especialmente relevantes cuando se trata de especies incluidas en el "Listado de Especies Silvestres en Régimen de Protección Especial" de manera que las sanciones por su incumplimiento, cuando afectan a especies catalogadas, son muy duras: "en peligro de extinción" (200.001-2.000.000 euros) y "vulnerables" (5.001-200.000 euros).

Algunas especies que pueden ocasionar daños en la agricultura y que figuran en el Listado y/o en Catálogo Canario antes mencionados son las palomas rabiche y turquí ("vulnerables"), el cuervo ("en peligro de extinción") y la chova piquirroja, graja en Canarias, ("en régimen de protección especial"). Otras como mirlos, palomas bravías, diferentes especies de tórtolas y otras aves, si bien no están incluidos en estas normas, si están protegidos por el artículo 52 de la Ley 42/2007 anteriormente citado o, en su caso, están al amparo de la Ley de Caza de Canarias.

Sin embargo, la misma norma, en el artículo 58, determina que esas prohibiciones podrán quedar sin efecto, previa autorización administrativa de la Comunidad Autónoma (en el caso de Canarias son los cabildos insulares los competentes), si no hubiere otra solución satisfactoria y sin que ello suponga perjudicar el mantenimiento en un estado de conservación favorable de las poblaciones de que se trate, en su área de distribución natural, entre otros casos, para prevenir perjuicios importantes a los cultivos y el ganado, y para proteger la flora y la fauna silvestres y los hábitats naturales.

En el caso de las especies exóticas invasoras, tales como ratas, ratones, algunas especies de aves, etc..., en el momento de escribir este artículo está en trámite un Decreto que regulará el "Catálogo Español de Especies Exóticas Invasoras" que incluirá varias especies que afectan gravemente a la biodiversidad y la agronomía, lo que dará mayor amparo y

seguridad jurídica a las actuaciones sobre ellas.

¿Qué métodos no se pueden emplear?

Según la Ley 7/1998, de 6 de julio, de Caza de Canarias y la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad quedan prohibidas la tenencia, utilización y comercialización de todos los procedimientos masivos o no selectivos para la captura o muerte de animales, en particular, los que se relacionan seguidamente, así como aquellos procedimientos que puedan causar localmente la desaparición, o turbar gravemente la tranquilidad de las poblaciones de una especie.

Los procedimientos para la captura o muerte de animales y modos de transporte que quedan prohibidos son:

a) Medios masivos o no selectivos.

- Animales ciegos o mutilados utilizados como reclamos.
- Grabadores y magnetófonos, aparatos electrocutantes, dispositivos eléctricos y electrónicos que pueden matar o aturdir.
- Fuentes luminosas artificiales, espejos, dispositivos para iluminar los blancos, dispositivos de visor que incluyan un convertidor de imagen o un amplificador de imagen electrónico para tiro nocturno.
- Armas semiautomáticas o automáticas cuyo cargador pueda contener más de dos cartuchos.
- Trampas no selectivas en su principio o en sus condiciones de empleo.
- Redes, lazos (sólo para aves), cepos, trampas-cepo, venenos, cebos envenenados o tranquilizantes,
- Ligas, explosivos, asfixia con gas o humo, ballestas o anzuelos (salvo para el ejercicio de la pesca).

b) Medios de transporte.

- Aeronaves, vehículos a motor o barcos a motor (salvo para el ejercicio de la pesca).

Sin embargo, también en este caso, hay excepciones. Según el artículo 62 de la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, cuando se trata de especies cinegéticas, (conejos, por ejemplo) siempre y cuando no exista otra solución satisfactoria alternativa esta prohibición podrá no ser de aplicación, en el caso que nos ocupa, si se cumplen estos dos requisitos: el primero es que sea necesario para prevenir perjuicios importantes a los cultivos, al ganado, la flora o fauna silvestres y, el segundo, que se trate de especies de animales de interés comunitario no consideradas de protección. En este caso, la autorización para el uso de estos medios corresponde al Gobierno de Canarias.

En definitiva, en caso de sufrir daños ocasionados por animales silvestres, lo recomendable es dirigirse a las agencias de extensión agraria para solicitar las autorizaciones pertinentes para poder ahuyentar o capturar a los animales silvestres que ocasionan los daños, así como para asesorarse sobre los seguros agrarios disponibles. Nunca se debe emplear métodos tales como venenos, que pueden afectar a otras especies e incluso al ser humano.

Lourdes Mª Rodríguez Roldán (Jurista)

Juan Luis Rodríguez Luengo (Biólogo)

*Dirección General de Protección de la Naturaleza
Gobierno de Canarias*

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



Empleo de microorganismos benéficos del suelo en los planes de recuperación de especies endémicas en peligro de extinción



La flora canaria se caracteriza por su especial singularidad, riqueza (posee más de 600 especies exclusivas del archipiélago) y a la vez fragilidad. Ello justifica la preocupación que surge por parte de diversas instituciones competentes en esta materia, lo que conduce a llevar a cabo medidas de protección que permitan evitar la pérdida de especies y, por tanto, la pérdida de biodiversidad. Estas medidas de protección se hacen especialmente imprescindibles cuando se trata de especies en peligro de extinción, cuyo número de ejemplares en el medio natural es muy reducido, como es el caso de algunas plantas leguminosas pertenecientes al grupo conocido

vulgarmente como "coranzocillos", del género *Lotus*, con endemismos en las islas de La Palma y Tenerife. Por iniciativa de los Cabildos de La Palma y Tenerife, surgen los Planes de Recuperación de estas especies, a través de los cuales se llevan a cabo una serie de actuaciones destinadas a la protección de las mismas. Actualmente está vigente, en la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo de La Palma, el Plan de Recuperación del Pico de Fuego (*Lotus pyranthus*) y del Picocernicalo (*Lotus eremiticus*), bajo la dirección técnica de D. Félix Manuel Medina. El Cabildo Insular de Tenerife realiza el Plan de Recuperación del Picopaloma (*Lotus berthelotii*) y Pico de El Sauzal (*Lotus maculatus*), bajo la dirección técnica de Dña. Mercedes González Martín y Dña. María Ángeles Llaría López. De estas especies existen de manera natural, muy pocos ejemplares, llegando en algunos casos a situaciones dramáticas. Por ejemplo, del Pico de Fuego, sólo se han encontrado 4 ejemplares en tres localidades del norte de La Palma. El Picocernicalo sólo se registra en una localidad de esta isla, donde existen unos 6 ejemplares. Del Picopaloma, endémica de Tenerife, hay tres subpoblaciones localizadas en pinares del norte y del sur, con escasísimos ejemplares naturales, acompañados en ocasiones de algún otro ejemplar reintroducido. Finalmente, del Pico de El Sauzal, hay inventariados menos de 50 ejemplares adultos en dos localidades costeras del norte de Tenerife.

La dificultad de multiplicación en el medio natural debido a su alta incompatibilidad, la falta de polinizadores efectivos y la poca producción de semillas, además de los peligros por daños externos (incendios, escasez agua de lluvia, daños por ingesta de animales introducidos, pisoteo humano, plagas y enfermedades, etc.) son las causas principales por las cuales dichas especies se encuentran en tal situación de peligro. Entre las acciones para su recuperación se encuentra la posibilidad de introducción de nuevos ejemplares en las zonas de su hábitat natural. En este punto, entran en juego los habitantes microscópicos de la rizosfera responsables de la vida del suelo con capacidad para mejorar la adaptación de las plantas y facilitar el asentamiento de las mismas. El óptimo 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 acciones 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. Los hongos formadores de micorrizas arbusculares (MA), junto con las bacterias fijadoras de nitrógeno son los microorganismos rizosféricos claves para garantizar la sostenibilidad del sistema suelo-planta.

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, en Valle de Guerra (Tenerife), colabora en estas iniciativas con varios enfoques. Uno de los trabajos en marcha, bajo la dirección de los investigadores Dña. María del Carmen Jaizme-Vega y D. Arnoldo Santos Guerra, tiene como objetivo principal evaluar los microorganismos rizosféricos presentes en los suelos de las poblaciones naturales y estudiar la influencia de los hongos micorrícicos y de las bacterias fijadoras de nitrógeno en las primeras fases de enraizamiento, a partir de esquejes, de las distintas especies de *Lotus* que se encuentran en peligro de extinción, con el fin de mejorar su asentamiento en el medio natural. Para la inoculación con las bacterias fijadoras de nitrógeno hemos contado con la colaboración y el apoyo de Dña. Milagros León Barrios de la Universidad de La Laguna, integrante también del equipo de trabajo de los Planes de Recuperación que se llevan a cabo en La Palma.

A partir de nuestros resultados, esperamos aportar nuevas posibilidades para la recuperación de especies procedentes de hábitats muy concretos y de difícil multiplicación y adaptación a zonas de origen degradadas.

M^a Nérida Melián Capote
Ingeniera Técnica Agrícola



Lotus eremiticus.



Lotus pyranthus en Marcos y Cordero (La Palma).



Aspecto de las plantas de *Lotus* en fase de enraizamiento de los esquejes en las instalaciones del ICIA (Tenerife).



Lotus berthelotii.



El compost, un sistema de fertilización idóneo para la Isla de La Palma



El compost o mantillo es el resultado de la fermentación aerobia de una mezcla de materiales orgánicos en condiciones específicas de humedad, aireación, temperatura y nutrientes. Una definición más completa lo describe como "la materia orgánica que se ha estabilizado hasta transformarse en un producto parecido a las sustancias húmicas del suelo, que está libre de patógenos y de semillas de hierbas adventicias, que no atrae insectos, que puede ser manejado, guardado, transportado y ensacado sin ocasionar molestias y que es beneficioso para el suelo y el crecimiento de las plantas".

El compost aumenta la actividad biológica del suelo. Mejora sus propiedades físicas, aumenta su capacidad de aireación, la permeabilidad y retención del agua, favorece su estructura. También optimiza las propiedades químicas del suelo. Incrementa el contenido en nutrientes (N, P, K, y micronutrientes) y la capacidad de intercambio catiónico (CIC). Equilibra su pH y salinidad. Hay que recordar la capacidad supresora de patógenos del suelo que tiene el compost por el contenido en antibióticos y la influencia positiva sobre el desarrollo vegetal.

En el proceso de acondicionamiento, normalización y puesta en el mercado de los plátanos de Canarias, así como en momentos puntuales de desajuste entre la oferta de producto y la demanda del mercado, se producen una serie de residuos (raquis, plátanos y manillas maduras, rozadas, deformes y, en definitiva, no comerciales) que si no se gestionan adecuadamente pueden suponer un problema medioambiental. El compostaje de estos residuos es una de las alternativas más válidas por la sencillez de su ejecución y por generar un producto que puede reemplazar una parte de la fertilización química, suponiendo una reducción de los costes de abonado del cultivo, disminuyendo la dependencia energética y económica del exterior, además de mejorar las propiedades físicas y biológicas del suelo. La composición de los restos de empaquetado de plátano es adecuada para su compostaje en cuanto a su relación C/N, pero es necesario complementar con otros materiales para mejorar su estructura, así como para dar salida también a otros residuos (restos de jardinería, estiércol de cerdo, pinocha) procedentes de la agricultura, ganadería y actividad forestal de la zona.

A partir del método conocido como CBD o compost de baja dedicación, puede obtenerse un producto menos elaborado o compost joven, que resulta de un proceso de tres meses o un compost maduro, que necesita al menos seis meses de elaboración. En el primer caso, el compost resultante, mejora la estructura del suelo, contiene sustancias pre-húmicas y es apropiado para semi-enterrar. En el caso de un compost maduro, el producto obtenido contiene sustancias húmicas, no se reconocen los materiales originales y la consistencia es similar a la materia orgánica del monte.

La preparación puede hacerse manual o mecanizada. El tamaño adecuado de la pila es de metro y medio de altura con sección trapezoidal y una anchura de base de metro y medio, en cuanto al largo no hay límite. La pila se confecciona



Foto 1.- Inicio del proceso de elaboración de la pila de compost



Foto 2.- Tercer volteo: Compost joven de tres meses



Foto 3.- Distribución de compost en el cultivo

en capas con la proporción de tres partes de restos de poda por uno de estiércol o restos de plátano. Es importante conocer las condiciones climáticas del lugar donde se instala la pila para protegerla del sol, lluvia, viento y frío. Al final del proceso debemos obtener un producto maduro, con un olor agradable que nos recuerde al suelo del bosque, un color oscuro propio de la materia orgánica y la temperatura estabilizada. Cuando comienza la fermentación aumenta la temperatura (55° a 65°). En estas condiciones se asegura la eliminación de patógenos y las semillas de hierbas adventicias. Con dos o tres volteos en las condiciones climáticas de Canarias podemos conseguir un compost que nos aporte materia orgánica estable en el suelo.

En todo proceso de compostaje podríamos diferenciar dos fases: descomposición y maduración. En la primera fase se desarrollan los microorganismos mesófilos, que inician la descomposición de las moléculas más fácilmente degradables, produciéndose un incremento de la temperatura. A medida que el proceso fermentativo avanza por la descomposición de la materia orgánica, aumenta la temperatura de 45 a 60 °C; aparecen los microorganismos termófilos, transformando el nitrógeno en amoníaco y progresivamente el medio se hace alcalino. Al cabo de unos días la temperatura va descendiendo y reaparecen los microorganismos mesófilos. Después de unas semanas el montón se irá compactando y su volumen se habrá reducido a la mitad. El proceso de maduración se caracteriza porque el montón se va enfriando hasta alcanzar la temperatura ambiente. Esta etapa puede durar de unas semanas a varios meses. En esta fase los microorganismos mesófilos y diversos tipos de microfauna, colonizan el compost, se forman los antibióticos y aparecen los antagonistas de diferentes patógenos, y al final se obtiene un producto muy estable.

Tomás R. Alcoverro Pedrolas

Investigador Técnico del ICIA.

Dpto. de Protección Vegetal.

Instituto Canario de Investigaciones Agrarias.



Reserva Marina de la Isla de La Palma: diez años regenerando y protegiendo la mar



Las reservas marinas pesqueras, creadas y gestionadas por la Secretaría General del Mar, forman actualmente una red de 10 reservas cuyo fin primordial es el apoyo de las pescas artesanales tradicionales. Se crean a partir de la Ley 3/2001 de Pesca Marítima del Estado y su evolución, con más de veinticinco años desde la primera, la de la isla de Tabarca, iniciada en 1986, a partir del consenso y del apoyo del sector pesquero artesanal, viene demostrando la eficacia de esta figura y su interés no ya sólo desde el punto de vista pesquero sino naturalista y, por supuesto, social.

La Reserva Marina de la Palma fue establecida a través de la Orden de 18 de Julio de 2001 (B.O.E número 185 del 3 de agosto de 2001) por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en estrecha colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, el Cabildo de La Palma y las Cofradías de Santa Cruz de la Palma y Tazacorte (que representan al sector pesquero profesional de la zona). Actualmente está regulada por la Orden ARM/2094/2010, de 21 de julio.

Tras diez años de trabajo, la reserva marina de la isla de La Palma ha evolucionado desde un estado inicial, sin protección específica hasta encontrarse actualmente en un nivel más que aceptable de regeneración de las pesquerías y del medio marino. Entre los resultados obtenidos en estos años se encuentran los siguientes:

- Un aumento considerable de la talla y la biomasa de varias especies (entre ellas, la vieja, la cabrilla, los pargos, morenas, gallos, chopas, etc.)

- Una reducción importante de las comunidades del erizo *Diadema antillarum*, causante de los blanquiazules en Canarias. Paralelamente a esta reducción, se ha producido un aumento considerable de la cobertura algal en los fondos de la reserva, básico para la regeneración de las comunidades animales.

- Aumento de las comunidades de varias especies de alto interés ecológico y pesquero, como es el caso del mero, del abade, etc.

- Mejora de las comunidades de especies protegidas: langostas, tamboril espinoso, varias especies de algas, etc.

- Aumento progresivo de las embarcaciones de pesca profesional que acuden a la reserva a desarrollar su actividad pesquera diaria.

- Mejora en el conocimiento del medio marino entre las poblaciones locales.

- Aumento de la divulgación sobre el beneficio de las reservas marinas en la regeneración y protección del medio marino.

- Aumento en el conocimiento de los impactos ambientales que afectan al medio marino.

- Desarrollo y participación en numerosos proyectos de investigación y divulgación pesquera-ambiental, entre ellos:

- Análisis de los indicadores biológicos para valorar el estado de las comunidades de flora y fauna de la reserva.

- Desarrollo de campañas de pesquerías experimentales para valorar los resultados de la protección de la reserva. Estas han sido desarrollados por el Instituto Español de Oceanografía.

- Desarrollo de un inventario de cuevas marinas sumergidas y semisumergidas con valoración ambiental del estado de las mismas.

- Estudio del impacto del vertido de residuos sólidos y líquidos a la reserva.

- Desarrollo de un proyecto de I+D+i, sobre el control automático de los procesos ambientales que afectan a la reserva marina. Éste ha supuesto la instalación de la primera boyea oceanográfica de investigación en la isla de La Palma.

- Participación en el estudio de la mortandad masiva del erizo *Diadema antillarum* junto con la ULPGC.

- Participación en las campañas de avistamiento y recogida de especies marinas protegidas que se encuentren enfermas.

- Desarrollo de un seminario de ecobuceo.

- Desarrollo de diverso material educativo y divulgativo sobre las reservas marinas y la pesca en Canarias.

- Participación en numerosos foros y congresos, divulgando la labor de las reservas marinas.

- Creación del primer Centro de Interpretación de las Reservas Marinas de España. Este fue inaugurado en junio de 2006 por el Secretario General de Pesca Marítima y desde entonces ha recibido la visita de más de 100.000 personas, entre ellos más de 3.000 escolares de la Palma y de otras islas.

- Colaboración con la Universidad de La Laguna en el Proyecto SIGMACAN: "Creación de un sistema de información geográfica, SIG de los fondos marinos someros del archipiélago canario".

- Colaboración en continuo con organismos de investigación, ONG a los que se les autoriza trabajos de campo de índole científica en la reserva marina: sobre,



Paisaje de la Reserva Marina.

por ejemplo, especies marinas, incluyendo aves o hábitats marinos y cartografía.

Para alcanzar estos resultados, la Secretaría General del Mar, ha puesto a disposición desde su creación, los siguientes medios humanos y materiales:

- Un servicio de vigilancia compuesto por al menos 4 personas a lo largo de todo el año, así como con innovadores sistemas de control y vigilancia (embarcaciones, vehículo, cámara georreferenciada, prismáticos de visión nocturna, cámaras de fotos con GPS, robot submarino, etc.)

- Un servicio de coordinación-seguimiento científico de la reserva, formado por una bióloga marina y dos buceadores profesionales que forman parte asimismo del servicio de vigilancia. Para las labores de seguimiento se cuenta con el siguiente material: equipamiento de buceo, scooters submarinos, máscaras de comunicación submarina, cámaras de fotografía y video submarino, equipo portátil de análisis de aguas, GPS portátiles, Pdas para la recogida de datos de campo, etc.

- Edición de material divulgativo: folletos, carteles, DVD, publicaciones, CD-Rom, etc.

- Creación y mantenimiento de un Centro de Interpretación en el antiguo Faro de Fuencliente.

- Participación en un programa educativo centrado en el valor de las reservas y de la pesca artesanal enfocado a escolares y a alumnos de formación profesional náutico pesquera a nivel de Canarias junto con las otras dos reservas marinas canarias: la de la isla Graciosa e Islotes del Norte de Lanzarote y la de Punta de La Restinga-Mar de Las Calmas.

Todo este trabajo se apoya en un esfuerzo económico sostenido del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino así como de apoyos de la Comunidad Autónoma, Cabildos y Ayuntamientos y siempre sobre la base de una búsqueda de consensos y apoyo de la sociedad, en particular, la local.

Por todo lo anterior y por mucho más, las reservas marinas son una garantía de futuro para nuestra mar y para la supervivencia de una pesca tradicional selectiva y sostenible.

Agradecemos a los habitantes y visitantes de la isla de La Palma, su apoyo y colaboración en la protección de esta reserva marina, imprescindibles, día a día para ir consiguiendo estos buenos resultados de manera que se cumple la frase que precede el decálogo de la red: "Reservas marinas, en beneficio de todos".

Isabel Tamia Brito Izquierdo

Coordinadora de la Reserva Marina de la isla de La Palma

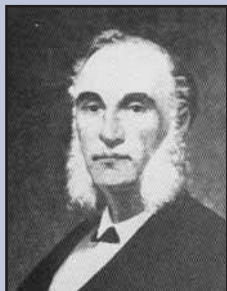


Análisis del tagasaste por el doctor palmero Víctor Pérez González y por Alfred Samler Brown



Sin lugar a dudas la persona que más se ha interesado por esta planta: el tagasaste/tegasaste, ha sido el doctor palmero Víctor Pérez González (1827-1892). Nacido en Santa Cruz de La Palma estudia la carrera de medicina y cirugía en París, en la Universidad de La Sorbona. Se doctora con la tesis *L'elephantiasis des Grecs (La elephantitis entre los griegos)*. Vuelve a Canarias y fija su residencia en el Puerto de La Cruz, donde se interesó por la climatología. Publicó varios libros entre ellos: *Memoria del cultivo del tabaco en las Islas y El tagasaste y su fermentación* y junto con el botánico francés P. Sagot: *De la Végétation aux Iles Canaries (Sobre la vegetación en las Islas Canarias)*. Como

lo va a hacer su hijo Jorge, luchó contra el azote de la época: la tisis o tuberculosis pulmonar. Su profesión le convirtió en un hombre muy acaudalado. El famoso escritor de viajes inglés Alfred Samler Brown comenta en su famosa obra *Madeira, Canarias y Azores* (primera edición de 1889) lo siguiente: "Punta Brava es un jardín que pertenece al Dr. Pérez" (*Punta Brava is a garden belonging to Dr Pérez*). Conviene señalar que en Punta Brava se encuentra el famoso Loro Parque. Una de las mejores plazas del Puerto de la Cruz lleva su nombre. Para mayor información, véase Jaime Pérez García: *Fastos biográficos de La Palma*.



Víctor Pérez González.

En "El Tegasaste y su fermentación", leído el 24 de diciembre de 1887 y publicado en 1888, comenta que ya hacía treinta años que se ocupaba del estudio y propagación de este arbusto forrajero, endémico de La Palma, y que su estudio lo llevaba a cabo con el también doctor francés P. Sagot. Asegura que ya su cultivo se ha extendido por todas las islas y la Península.

El doctor Pérez comenta que sometió el tagasaste a la fermentación y demostró que no provocaba ni cansancio ni depresión de fuerzas en los animales que se alimentan con él.

A continuación da traducción a la nota redactada por el ilustre profesor francés Corvenin titulada "Sobre una variedad de pasto del *Cytisus Proliferus Palmensis*, comúnmente llamado tagasaste en Canarias".

Cita como este profesor llevó a cabo experimentos en muchos animales con hojas de tagasaste fermentado, enviadas desde Canarias por él mismo, y que los resultados siempre fueron positivos, para terminar afirmando que el tagasaste se puede dar con completa confianza a los rumiantes y que es bastante apetecible, sobre todo cuando ha sufrido la fermentación.

El doctor Pérez, junto con los doctores franceses P. Sagot, Madenier y el citado Corvenin,

sugiere que el tagasaste se propague por todos aquellos países donde el clima no difiere mucho de Canarias y que, según él, carecen de forrajes, como es el caso de España, Portugal, Italia del Sur, Grecia, Marruecos, Argelia y Túnez. Víctor Pérez comenta que en Australia ya se conoce y que se ha aclimatado muy bien debido a la gran semejanza con el clima canario. Sugiere que asimismo se lleve a la entonces colonia británica del Cabo de Buena Esperanza (Sudáfrica).

Finalmente aboga porque se cultive más en Canarias. Dice textualmente (en 1887): "Nos hallamos en las mayores angustias agrícolas; los terrenos dedicados a los cereales nos dan resultados ruinosos; la tribulación nos ahoga; todos clamamos; **cada cual habla de algún cultivo nuevo que pudiera aliviar nuestra penuria**... el tagasaste, que todos conocen y que un gran número de propietarios han querido propagar, no se estiende (sic) como debiera. ¿A qué obedece el que no se desarrolle este nuevo cultivo que ya ha hecho sus pruebas, y que tiene su estadística de gastos y productos, concienzudamente formulada?"

Conviene señalar aquí que el cultivo nuevo, del que habla el doctor Pérez, "que pudiera aliviar nuestra penuria" va a ser el plátano. Este famoso médico no va a poder conocer el magno futuro del plátano canario, pues muere en 1892. Sí lo va a ver su hijo.

Termina este famoso doctor diciendo: "Nuestro hermosísimo país, situado tan favorablemente para escala de navegaciones importantísimas, debe olvidar las prácticas antiguas, por demás erróneas, (hoy el trigo nos viene a vil precio de puntos tan remotos!), y dar preferencia al arbolado, la viña, **los pastos**, las plantas textiles, las buenas frutas, restringiendo así los cultivos de cereales, que tan ruinosos son ya en estas islas".

Tal fue la importancia del estudio de este palmero, el doctor Víctor Pérez González, que el famoso escritor de viajes, Alfred Samler Brown en su obra "Madeira, Las Islas Canarias y Azores" lo cita. Señala: "El Tagasaste (*Cytisus Proliferus*) es una planta endémica de La Palma en Canarias, pero poco cultivada incluso en ellas mismas. La cito por **la importancia que puede llegar a adquirir en países donde los pastos están expuestos a sufrir grandes sequías**. El primero al que le llamó la atención este arbusto fue al doctor Víctor Pérez, que hizo experimentos con él durante años. El resultado de sus investigaciones se puede conseguir, en forma de artículo, en "Le Tagasaste", publicado por Kirkland Cope & Co., Londres". Obsérvese que afirma que el tagasaste puede llegar a adquirir importancia en países donde los pastos están expuestos a sufrir grandes sequías. Aprovecho la ocasión para comentar y sugerir que si el tagasaste es una de las mejores plantas forrajeras y se adapta bien a la sequía ¿por qué no enviarla a lugares donde se padece una terrible hambruna como lo es Somalia (Cuerno de África) en este momento? Creo que es el mejor regalo, desinteresado, que puede hacer La Palma (y con ello Canarias) a los países donde se padecen hambrunas. Señalo aquí que esta planta endémica palmera fue quizá la que hizo que la población benahorita se desarrollara tan fornida y que hizo que fuera la única Isla que no permitió que se levantara ni siquiera un castillo o fuerte en su territorio durante casi cien años. El tagasaste nutría de la mejor manera posible sus cabras y ovejas

La verdad es que si existe algún endemismo del que todos los palmeros (y canarios en general) podemos estar orgullosos es esta famosa planta forrajera conocida como tagasaste o tegasaste. Debo confesar que el autor de este artículo siempre la conoció bajo la primera forma: tegasaste.

Pedro Nolasco Leal Cruz

Dr. Filología Inglesa
Dpto. Filología Inglesa y Alemana
Universidad de La Laguna

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

COMERCIAL

HERREPALMA, S.L.

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

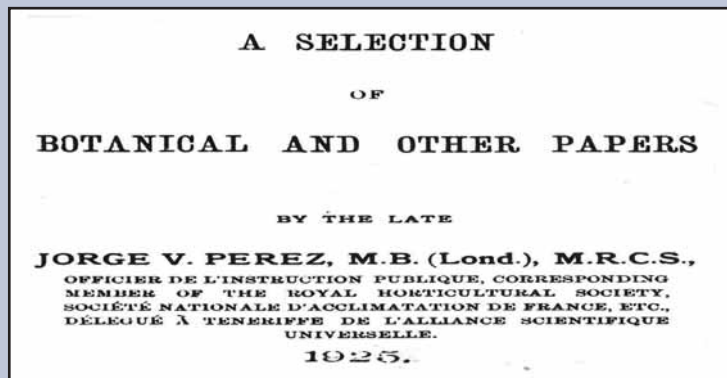


El plátano canario a principios del siglo XX visto por el doctor Jorge Pérez. Importancia del mismo en el Reino Unido



Si importante fue el palmero Víctor Pérez en el mundo de la medicina tanto más lo fue su hijo Jorge Pérez. Acabó su carrera universitaria en la Universidad de Londres. En el año de 1880 adquiere el grado en medicina y música. Hace prácticas en la University College Hospital de Londres y en otros de esta misma ciudad. En el Reino Unido llegó a codearse con los doctores británicos más famosos de la época victoriana, como Ernest Hart. Colaboró en las revistas británicas sobre medicina, las más famosos del mundo en la época: *The London Medical Record* y *British Medical Journal*.

En 1885 regresó a Canarias y se estableció en el Puerto de la Cruz, donde había nacido. Es citado por los grandes escritores de viajes de lengua inglesa a Canarias como uno de los famosos doctores en la lucha contra el azote de la época: la tuberculosis.



Ahora bien, no vamos a hacer un estudio de sus logros en el campo de la medicina sino a tratar dos artículos suyos sobre el plátano, el primero se publica el 24 de diciembre de 1910 en el "Gardeners' Chronical" de Londres (páginas 273 y 274), y el segundo el 1 de agosto de 1913, (páginas 491, 494), en la revista francesa "Bulletin de la Société Nationale d'Acclimatation" de Francia. Ambos artículos van a ser incluidos en el libro *A Selection of Botanical and Other Papers* (Selección de artículos sobre botánica y otros campos), bajo el título de *Banana Cultivation in The Canary Islands* (Cultivo del plátano en las Islas Canarias). El libro se editó en 1925, un año después de su muerte, por intercesión de su esposa, Constance Carnochan Hodgson, que hizo una recopilación de sus mejores artículos sobre botánica. La obra fue publicada en Londres, siendo sus editores Taylor y Francis. Están en inglés, dirigidos al lector británico. Hay que recordar que el plátano canario se exportaba en su inmensa mayoría al Reino Unido.

En el primer artículo sobre el plátano Jorge Pérez hace un estudio histórico de esta planta. Dice que existe una tradición de que el plátano fue introducido en Canarias desde el Golfo de Guinea, sin embargo no está seguro que fuese así, por la sencilla razón de que no se explica como una planta originaria de los archipiélagos de Indonesia y Filipinas pudo haber pasado al África Subsahariana, si no fue por los árabes; ahora bien éstos no pudieron ser pues de ser así el plátano se designaría en esta parte de África como "musa",

(término con el que se designa el plátano en árabe), lo que no sucede. Se cree que entró por vía mediterránea, como lo afirma Gonzalo Fernández de Oviedo. Comenta que se llevó a América desde Canarias. Para él, y para el autor de este artículo, la voz "plátano" procede de "plántano" y ésta de "plantano" (derivado de "planta"). La voz no tiene nada que ver con el árbol plátano. Lo que sucedió es que la forma "plantano" se asimiló a plátano, forma ésta que sobrevivió.



Jorge Pérez

Luego continúa afirmando que el botánico francés Martinière del siglo XVIII envió dos "badanas" al ministerio de la marina de Francia con el fin de estudiar la posibilidad de utilizar el "arique" como elemento textil. Comenta a continuación que la planta que se aclimata mejor a Canarias es la *Musa Cavendishii*. Según él (1910) la zona donde se aclimata mejor el plátano es el Valle de La Orotava, donde en el momento se están perforando galerías para su riego.

En el segundo artículo de 1913 (un año antes del comienzo de la Primera Guerra Mundial, con la consecuente ruina de la exportación del plátano canario) comenta la obra de su padre, el palmero Víctor Pérez, escrita en colaboración con el francés P. Sagot. Consigna asimismo que la mejor zona para su cultivo es la cercana al mar, que en las zonas roturadas no se necesita más de 30 a 40 centímetros de tierra sobre la zona rocosa; apunta asimismo que se deben plantar los plantones de "plántanos/plantanos" (valga la redundancia) a una distancia de unos 4 metros de uno a otro (distancia exagerada a mi entender).

Jorge Pérez glosa que hay dos métodos de plantar: (1) por "suckers" (que se llama en español "hijos") y (2) por "stools" (que se llama en español "cabezas"). Hoy se utiliza la forma "plantones". Consigna que el método más utilizado es el segundo.

Apunta que la "cepa" o "rolo" se utiliza como alimento para los animales, incluso para los cerdos. Parece, sin embargo, que con lo que se alimentaba al cochino era con el carozo o corazón de la cepa, como nos informa P. Cobos.

Comenta que el plátano es víctima de pocas enfermedades, que a veces los vientos destruyen las cosechas, pero no al grado de Jamaica (zona de huracanes), isla competidora con el plátano canario en la época. Finaliza apuntando que todo inglés debe leer la obra de W. Fawcett publicada en Londres en 1913: *The Banana: its Cultivation, Distribution, and Commercial Uses* (El plátano: su cultivo, distribución y usos comerciales). Todo ello demuestra la importancia del plátano canario en el Reino Unido de la época. La apreciación del plátano por W. Fawcett lo dejaremos para otro artículo.

Pedro Nolasco Leal Cruz

Dr. Filología Inglesa

Dpto. Filología Inglesa y Alemana

Universidad de La Laguna

CONSTRUCCIONES

Adelto, S.L.

C/ 18 de Julio, nº 1

El Pueblo, Tijarafe - La Palma

Tfnos.: 922 49 11 31 - 649 41 15 31



Cocinando con lo **NUESTRO**



Trancha de vieja maremonte al horno con boniatos “yema de huevo” al aroma de hinojo

CANTIDAD PARA 4 RACIONES.

Ingredientes del plato:

Viejas	2 piezas de 500 gr.
Harina	para enharinar
Aceite de oliva	¼ l.
Zanahorias	150 gr.
Pimiento rojo	1 unid.
Pimiento verde	1 unid.
Cebolla roja	1 unid.
Puerro	½ unid.
Guisantes	150 gr.
Tomates maduros	2 unid.
Ajos	1 cabeza
Vino blanco seco D.O: La Palma	1 copa
Caldo de pescado o Fumet	¼ l.
Langostinos Nº 3	8 unid.
Mejillones	8 unid.
Almejas	12 unid.

Pimienta blanca molida, cominos y sal

Ingredientes de la guarnición:

Boniatos Yema de Huevo	1 Kg.
Rama de hinojo	100 gr.
Pernot o Anís Aguardiente	1 copa
Limón	1 unid.
Sal	

Elaboración del plato:

- 1º Escalfar los tomates, pelar y quitar las semillas.
- 2º Cortar en juliana todas las verduras.
- 3º Rehogar los ajos laminados, añadir la cebolla y el pimiento. Cuando estén blandos, añadir la zanahoria y los guisantes.
- 4º Mojar con vino y dejar reducir.
- 5º Cortar las viejas en 4 tranchas.
- 6º Salpimentarlas, enharinar y freír en aceite de oliva.
- 7º Poner en una rustidera al horno, mojado con vino y fumet, añadiendo los mariscos.

8º Dejar hacer unos 10 min. a horno medio.

Elaboración de la guarnición:

- 1º Lavar los boniatos.
- 2º Cortarlos en 8 rodajas.
- 3º Cocer dentro de agua, Pernot o Anís y la mitad de la rama de hinojo.

Observaciones:

- 1º Se le puede añadir cualquier verdura blanqueada.
- 2º Se puede acompañar de arroz pilaw, papas al vapor o puré duquesa.

Montaje del plato:

Pondremos las tranchas de vieja por el lado derecho del plato, una sobre de otra; por el lado izquierdo pondremos la verdura, y por arriba los boniatos. Salsearemos con el jugo del asado y decoraremos con el resto de hinojo y una rodaja de limón.

Bizcocho de manzana, calabaza y plátano

CANTIDAD PARA 4 RACIONES.

Ingredientes:

Pulpa de calabaza	100 gr.
Nueces mondadas	100 gr.
Mantequilla	60 gr.
Harina floja	100 gr.
Manzanas rojas del país	150 gr.
Plátanos pintones	150 gr.
Azúcar vainillado	1 cucharada café
Huevos	5 unid.
Impulsor o Royal	1 unid.
Nuez moscada	1 pizca.
Sal	
1 cucharada café	
Harina y Canela	

Elaboración del Bizcocho

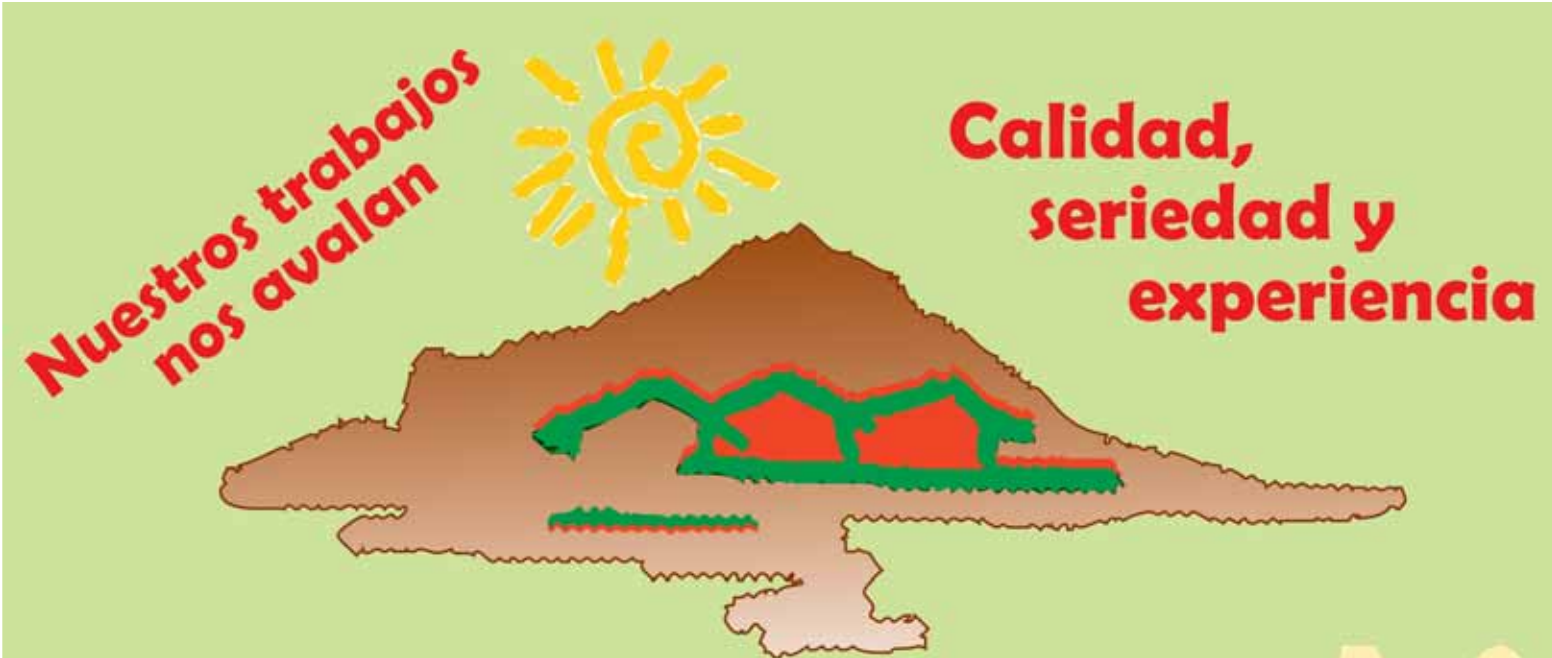
- 1º Pelar y cortar las manzanas y la calabaza en rodajas muy finas.
- 2º Engrasar un molde de tarta con mantequilla en las paredes y cubrir el fondo con un disco de papel de horno.
- 3º Derretir la mantequilla, añadiendo 50 gramos de azúcar y la cucharadita de azúcar vainillado. Dejar cocer hasta obtener un caramelo dorado.
- 4º Añadir las rodajas de manzana y calabaza a la sartén y cocer durante un par de minutos dándoles la vuelta a mitad de la cocción.
- 5º Retirar las rodajas y colocarlas de manera decorativa en el fondo del molde.
- 6º En el bol de la batidora, introducir los huevos junto al azúcar restante y batir todo hasta que la crema blanquee.
- 7º Incorporar, poco a poco, la harina junto a la levadura previamente tamizada y una pizca de sal, mezclando

suavemente.

- 8º Añadir las nueces picadas y una pizca de nuez moscada, y mezclar suavemente.
- 9º Verter la mezcla en el molde y finalmente poner los plátanos cortados en rodajas finas y espolvoreados con muy poca cantidad de harina mezclada con canela e introducir la tarta en el horno previamente precalentado a 160º C y cocer unos 35 minutos o hasta que se vea que está bien cocido y la superficie ha adquirido un color dorado oscuro.
- 10º Retirar y desmoldar la tarta sobre un plato, dejando que se enfríe antes de retirar el papel de horno.

Sergio E. Rodríguez Cruz

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



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

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

- A petición de PALCA, se celebró una reunión de la Directiva Regional con el Presidente y Consejero de Agricultura del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife para tratar asuntos relacionados con el agro tinerfeño.

- Se celebró una reunión del Consejo Insular de PALCA-El Hierro donde se analizó la entrada de piña tropical en cuarta gama en Canarias y las importaciones ilegales de hortofrutícolas, sus consecuencias y postura a adoptar por PALCA.

- Convocados por la Presidenta del Cabildo de El Hierro, asistimos a una reunión con las empresas exportadoras de piña tropical de aquella isla, para tomar una decisión conjunta ante el intento de entrar, en Canarias, esta fruta en cuarta gama.

- Reunión con el senador de Coalición Canaria por la isla de El Hierro, D. Narvay Quintero Castañeda, para estudiar la oportunidad de presentar una iniciativa en el Senado que considere las importaciones ilegales de hortofrutícolas como posibles delitos contra la salud pública y el medio ambiente (Carencia de trazabilidad e introducción de plagas y enfermedades vegetales).

- Asistimos a la sesión extraordinaria de la Junta General del Consejo Insular de Aguas de La Palma, donde se eligieron y tomaron posesión los nuevos miembros de la Junta General en representación del Cabildo y los Ayuntamientos y se designaron los nuevos miembros de la Junta de Gobierno.

- Invitados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la reunión de su Junta de Gobierno, donde se decidieron los acuerdos a tomar sobre el Orden del Día de la próxima Junta de Gobierno del Consejo Insular de Aguas de La Palma.

- Asistimos a la sesión extraordinaria de la Junta de Gobierno del Consejo Insular de Aguas de La Palma donde, entre otros asuntos, se aprobó la Liquidación del Presupuesto del año 2010.

- Invitados por la Presidenta del Cabildo Insular de La Palma, asistimos a la recepción que se ofreció a la Delegación de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo, con motivo de la visita a nuestra isla, en la Casa Salazar de Santa Cruz de La Palma.

- Invitados por el Presidente del Parlamento de Canarias, asistimos a la reunión con la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo, donde se trataron asuntos relacionados con la Reforma del POSEI.

- Visita a Tenerife del Coordinador Estatal de la Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos "LA UNIÓN", Confederación de OPAs a nivel estatal en la que se encuadra PALCA, para celebrar reuniones de trabajo, acompañado por la Directiva Regional de nuestra Organización, con el Presidente del Parlamento de Canarias, Consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias y Presidente y Consejero de Agricultura del Cabildo de Tenerife.

- Se celebraron las Asambleas Generales Insulares Ordinarias de PALCA-Tenerife y PALCA-El Hierro. En la de Tenerife, por unanimidad de los presentes, salió elegido Jesús Corvo Pérez como Secretario Insular en aquella isla, entrando a formar parte del Consejo Insular cuatro jóvenes agricultores y ganaderos, entre ellos, una mujer.

- Invitados por la Presidenta y el Consejero de Agricultura del Cabildo de La Palma, asistimos a la clausura de las "Primeras Jornadas Técnicas de la Papa".

Librería - Papelería

Tijarafe

Artículos de regalo

Tfno.: 922 49 12 16

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



CONSTRUCCIONES

HERQUIPALMA

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

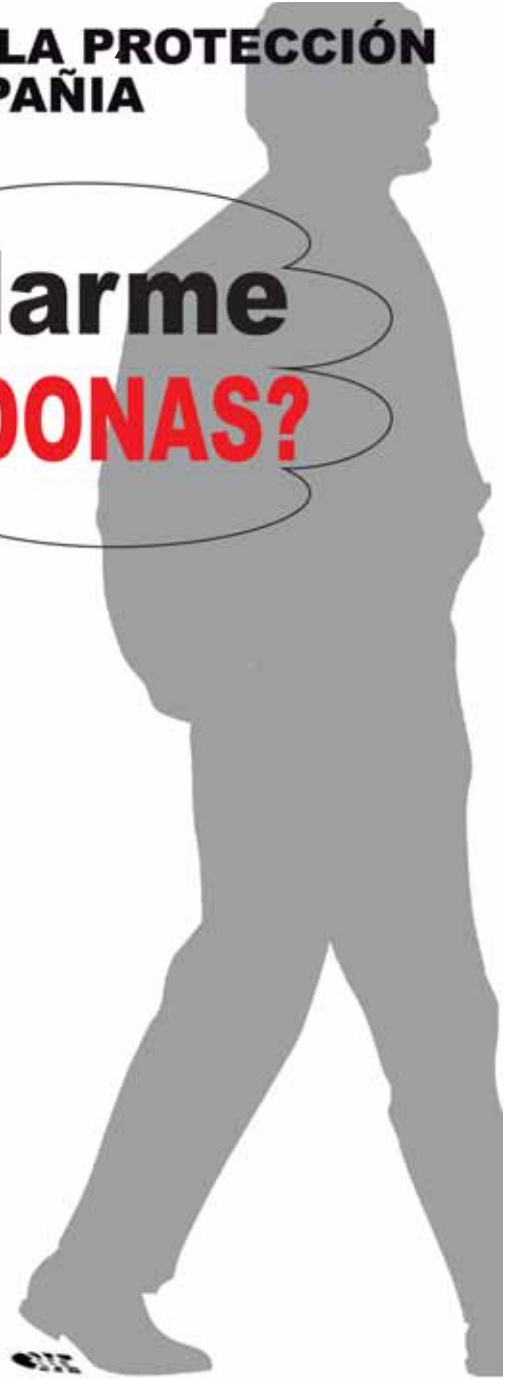
C/. Arecida, 3 - 38 780 Tijarafe - Isla de La Palma

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification
N°8002326



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

Prometiste Cuidarme
¿POR QUÉ ME ABANDONAS?



**Tu perro no es
un juguete**



REFUGIOS

D E M O N T A Ñ A



LA PALMA

*La mejor manera de disfrutar
los senderos al 100%*



CABILDO
LA PALMA



Gobierno
de Canarias



BinterCanarias



SUUNTO



PLAN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
Islas Canarias,
una experiencia volcánica

www.refugiosdemontañalapalma.com