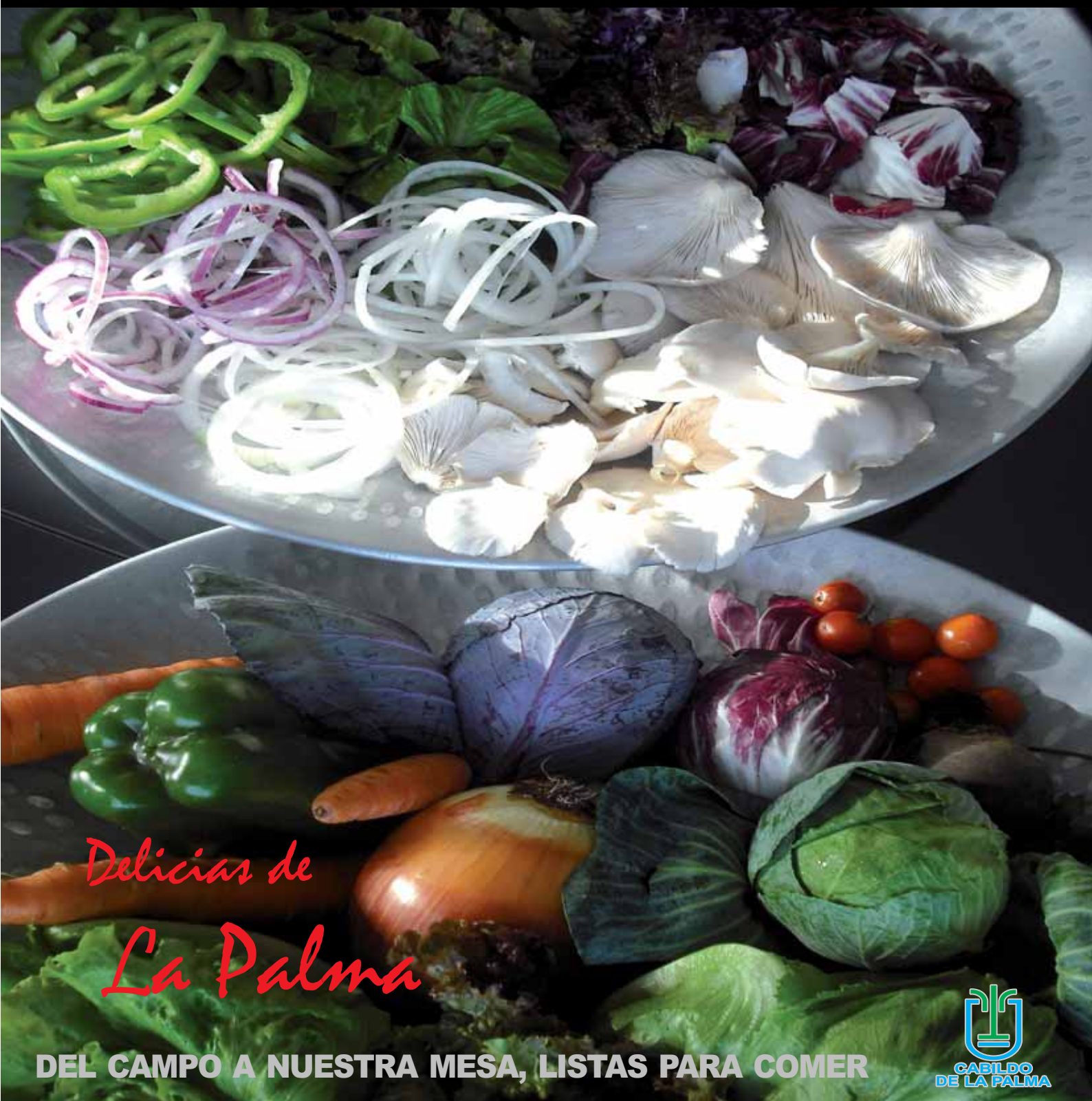




AGROPALCA

Publicación Trimestral de la Plataforma Agraria Libre de Canarias

Nº 15 Octubre-Diciembre 2011



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

Consuma productos de La Palma

BENEFICIOS PARA EL AGRICULTOR

BENEFICIOS PARA EL CONSUMIDOR



CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA DE LA PALMA

Las más frescas

Lavada, cortada y lista para consumir



AGROPALCA nº 15
Octubre-Diciembre 2012



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:

Colectivo La Pica

Consejo Editorial:

Eusebio Francisco Murillo

Jesús Corvo Pérez

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. T^c. 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

Ctra. Gral. La Orotava - Los Realejos,

Km 4.5

SAT Bodega Valleoro - La Perdoma

38315 La Orotava

S/C Tenerife - Canarias

Tfno.: +34 638 809 906

Fax: +34 922 308 233

corvoperez.jesus@gmail.com

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.-

EL AGRO EN TODOS LOS FRENTES DE DESARROLLO. Colectivo La Pica... 4

LA VOZ DE PALCA.-

AL PAVO POR NAVIDAD. Amable del Corral Acosta... 5

EN LA PORTADA. UNA BUENA IDEA, UNA BUENA PRÁCTICA.

Ana T. Rodríguez Sánchez... 7

EXPOSICIÓN DE PINTURA DE ANA BRÍGIDA DE ARIDANE, EN EL MUSEO

ARQUEOLÓGICO BENAHOARITA DE LOS LLANOS DE ARIDANE (LA PALMA). ... 7

LA DES-UNIFICACIÓN VITIVINÍCOLA. Jesús Corvo Pérez... 8

EL CAMPO ANTE UN NUEVO CICLO POLÍTICO. José Manuel de las Heras Cabañas... 9

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS.-

EL SECTOR PRIMARIO DEBE AUMENTAR EL EMPLEO Y SU

PARTICIPACIÓN EN EL PIB CANARIO. Juan Ramón Hernández Gómez... 10

EL CABILDO DE TENERIFE PREMIA LA VALORIZACIÓN DEL MUNDO RURAL.

José Joaquín Bethencourt Padrón... 11

REFUGIOS DE ALTA MONTAÑA DE LA PALMA, LA ISLA BONITA

Julio Cabrera Rocha... 12

POLEN TRANSGÉNICO Y ABEJAS, MUNDOS INCOMPATIBLES.

Pilar Galindo Martínez... 13

EL PLÁTANO.-

PUBLICIDAD Y MERCADO. Ginés de Haro Brito... 15

EL CRECIMIENTO DEL CONSUMO DE BANANA EN LA PENÍNSULA.

Juan Nuez Yáñez... 17

CALIDAD, PRECIOS, PLANIFICACIÓN, PREVISIÓN, INVESTIGACIÓN, ...

Antonio Javier Luis Brito... 18

CULTIVOS SUBTROPICALES.-

LA GUAYABA. Abilio F. Monterrey Gutiérrez... 19

VARIEDADES DE MANGOS. María García Luque... 21

OTROS CULTIVOS.-

LA IMPORTANCIA DEL CULTIVO DEL CHAMPIÑÓN EN LA RIOJA (I)

Constantino Gill Soto... 22

LAS PAPAS ALGO MÁS QUE LAMENTOS

Wladimiro Rodríguez Brito... 23

GANADERÍA.-

RED RESALAN-CYTED: UNA APUESTA POR LA UTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS

AGROINDUSTRIALES EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL. Sergio Álvarez Ríos... 24

VENEZUELA Y LAS CABRAS CANARIAS. Alexandr Torres - Juan Capote... 25

CAPAS DE LA CABRA PALMERA. Alejandro Escuder Gómez y otra... 26

ARTICULOS DE INTERÉS AGRARIO.-

MANEJO DE RIEGOS. LOS SERVICIOS DE ASESORAMIENTO.

Jesús Rodrigo López... 27

LAS AVES Y LA CAZA (IV): OTRAS AVES PROTEGIDAS. Félix Manuel Medina... 28

LOS HUERTOS URBANOS: UNA ALTERNATIVA SIMPLE PARA UN

PROBLEMA COMPLEJO. Pedro G. Tenoury Domínguez y otro... 30

PESCA Y ACUICULTURA.-

LA GENÉTICA EN ACUICULTURA. Juan Manuel Afonso López... 31

PERIODISMO HISTÓRICO.-

ANTAÑO "PAPAS CANARIAS" EN INGLATERRA, HOGAÑO "ENGLISH

POTATOES" EN LAS ISLAS AFORTUNADAS. Pedro Nolasco Leal Cruz... 32

COCINANDO CON LO NUESTRO.-

CAZUELA DE HÍGADO Y BROWNIES DE CASTAÑAS: Sergio E. Rodríguez Cruz... 33

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Octubre-Diciembre 2011) ... 34



E

ditorial

El agro en todos los frentes de desarrollo

Con la llegada a la presidencia del Gobierno de España de Mariano Rajoy Brey, tras la aplastante victoria del Partido Popular en las Elecciones Generales del 20 de noviembre, ¿qué va a significar desde el punto de vista de nuestra agricultura y ganadería?... De verdad llegará un nuevo tiempo en el que el campo español sea más respetado que hasta ahora, por la administración?... ¡Habrán quedado atrás aquellos tiempos en los que Obama nos imitaría por nuestro brillante camino tecnológico?... ¡Mira que tenemos que aguantar, eh!... En fin, los populares cada vez que pudieron fueron críticos con el anterior gobierno, hasta con el cambio de nombre del Ministerio, anunciando que Rajoy nos devolvería aquel Ministerio de Agricultura sin Medio Rural, ni Marino ni otras hierbas.

Bien es verdad que lo importante de un ministerio no es el nombre, sino lo que se haga o gestione desde él por el campo o por el espacio puntual de la vida del territorio que se ocupe. Hay cierta esperanza, eso sí, de que con la llegada del PP al gobierno dé un giro a las políticas agrarias... y que de una vez por todas, el sector primario, en este país, recupere el espacio que ha perdido poco a poco ante la apatía general.

Se nos llena la boca de sostenibilidad, ¡que bien suena!, y luego "cáscaras de lapas" como suele decir un buen amigo. Nuestra salud, nuestra alimentación son prioritarias, pero resulta que se nos pega poco, tristemente, de otros estados donde hay un desarrollo agrario acorde con los tiempos. Aquí da la impresión que comeremos turismo y telefonía. En las islas, con un paro galopante, nadie parece haber oído las voces autorizadas y con mucha experiencia tras de sí, que indicaban acertadamente que el campo se podía convertir en un nicho de empleo a tener en cuenta.

Eso sí, haciéndolo de una forma planificada y sin perder de vista la rentabilidad, que es lo que, en definitiva, nos hará continuar con una actividad o no. Pero no, nadie ha mirado al campo canario como ese receptor de centenares de jóvenes isleños que abandonaron las aulas para ganar un dinero fácil en la construcción. Nadie ha mirado que ahí tenemos un problema, el de una formación interrumpida en su día, que nos ha dejado cantidad de jóvenes parados, con familia muchos de ellos y que ahora nos preguntamos como les damos una salida laboral digna, ¿dónde meterlos?.

El campo de las islas está por explotar en gran medida, pero es más cómodo mirar hacia el empleo fácil que el sector turístico nos pueda generar, de prisa y corriendo. Es una pena, porque hay tanto que hacer, tanto por desarrollar... mientras que parte de nuestro pueblo se desgaja en escasez y bordea la miseria. ¡Qué pena!, pero es la realidad, las medianías de la mayoría de nuestras islas siguen presentando ese espacio de abandono, de desolación, de cada vez más lejana historia de lo que significaron.

Y nosotros, la verdad, reflexionamos y miramos a muchos de nuestros padres e incluso abuelos, por qué no decirlo, que nos siguen haciendo llegar cada semana, una mano de plátanos, unos tomates, unas cebollas o lechugas, que nos ahorran un buen dinero y cualquiera sabe cuanto hambre están matando en estas islas. Quizás haya alguien que nos tache de alarmistas, de no saber dimensionar todo esto, pero lo cierto es que el tiempo sigue pasando y el campo continúa esperando que la clase política, no solo lo mire de forma efectiva, sino que sobre todo cumpla las promesas con las que engañan a la gente cada vez que han de ir a votar.

El Sr. Rajoy con su ministro del ramo (se habla del Sr. Arias Cañete como su líder agrario) y nuestros dirigentes regionales, siguen teniendo la pelota en sus tejados. Todos los días de Dios hay que comer y parece que no nos damos cuenta. El tiempo sigue pasando, el paro sigue subiendo y en el campo seguimos esperando.

Por lo que respecta a la isla de La Palma, muy pendientes estamos de la definitiva configuración del Presupuesto General del Cabildo, aunque la verdad sea dicha, muchas ilusiones no nos hacemos, teniendo en cuenta el estado de las arcas públicas en general, panorama al que no es ajena

la primera institución palmera.

En la anterior legislatura, el Área de Agricultura se significó por su actividad, plasmada en proyectos realmente interesantes. Queda rematarlos, para lo que genera cierta duda la escasez de dinero. El trabajo con los productos de la huerta insular, la tan traída y llevada despensa, a los que se ha logrado, incluso, un espacio en los lineales de las grandes superficies de Tenerife, ha sido realmente bueno. Se sigue creciendo y, por tanto, incorporando agricultores. Pero hay otros escenarios mejorables, como es el caso de los proyectos derivados, por ejemplo, de los residuos plataneros, que no acaban de despegar para desesperación de quien siga de cerca su evolución a lo largo del tiempo. Eso sí, se ha dicho que en los próximos meses el conocido como Frutín, será una realidad. No olvidemos el retraso desde que pudimos comprobar como lo hacían en algunos territorios, los cuales visitaron representantes del agro de La Palma, con el objetivo de imitar. El plátano tiene algunas asignaturas pendientes en la isla, pero bien es verdad que parece difícil que se pueda dar cauce a esas deudas.

Echamos en falta cierta coordinación entre el Cabildo y los ayuntamientos, algo que nos parece ahora mucho más complicado teniendo en cuenta la diferencia de color político de la primera institución y la mayoría de los consistorios locales en La Palma. Ahora oímos hablar mucho de bancos de tierras, iniciativas locales encargadas de recuperar el espacio agrario abandonado. Humildemente creemos que todo este tipo de ideas deberían encontrar cierta coordinación a la hora de no meter la pata en cuanto a la planificación, es decir, cultivemos con orden y encontrando mercados para esas producciones, que no están los tiempos para trabajar en balde.

Lo mismo pasa con la proliferación de mercadillos, que se multiplican pueblo a pueblo con el paso del tiempo. Esos puntos de venta necesitan una base, un cultivo planificado, para que realmente no pierdan su verdadero espíritu. Pero claro, salvo casos muy puntuales, no existe una coordinación, como mínimo, comarcal, y este tipo de iniciativas siguen poniéndose en marcha, independientemente de su éxito futuro. No existe una gran mesa insular de agricultura y ganadería, para caminar juntos, por lo que la relación entre instituciones pasa por pedir dinero para proyectos, ferias, concursos y poco más. Lástima, porque el Cabildo tiene un equipo de funcionarios muy válidos para diseñar esta isla y no seguir improvisando, pero es lo que tenemos y con estos bueyes tenemos...

Con estas modestas palabras debemos decir que la agricultura en la isla, hasta en sus momentos menos de moda, ha jugado un papel fundamental en la supervivencia y bienestar de las familias palmeras. Y esa semilla en nuestra educación, en los colegios, actualmente no la sembramos ni mucho menos. Nuestros niños, salvo excepciones, no miran a nuestro campo y, por lo tanto, no lo respetan ni lo conocen.

Solo pedimos un poco de coordinación en estos momentos de moral baja y escasos fondos. Es cuestión de sentarse y organizarse.

Hace poco conocimos las conclusiones de una mesa de análisis del vino en la isla, y comprobábamos que nuestros restauradores, apenas apuestan por el vino de La Palma para sus empresas. Es una desdicha, ya que hoy encontramos mucho más vino de la Península en nuestros bares y restaurantes que caldos palmeros. Es cuestión de todos, el generar una filosofía diferente. Somos conscientes que estamos mezclando escenarios diferentes, problemas diversos, pero solo se trata de dar algunas pinceladas constructivas.

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



Al pavo por Navidad



Hasta fechas recientes, hablo de menos de treinta días, daba por sentado que el tránsito de personas y mercancías dentro de la Unión Europea era libre, pero acabo de enterarme que estaba equivocado.

Me refiero concretamente al viaje que hizo a Bruselas, entre los días 21 al 23 del pasado noviembre, LA UNIÓN DE UNIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS, OPA de ámbito estatal en la que está confederada PALCA, y al que fuimos el Secretario

Regional de nuestra Organización, D. Eusebio Francisco Murillo, y el que suscribe.

No era conciente de que para hacer este desplazamiento, previamente, había que solicitar visado, en el caso de los canarios, a D. Leopoldo Cologan Ponte, Presidente de la Asociación de Productores Europeos de Bananas (APEB).

Como el desconocimiento de la ley no exime de su cumplimiento, prometo solemnemente que si en otra ocasión tuviera que viajar de nuevo a aquel destino, me pondré en contacto con Ud. para que me vise la estancia, me indique los estamentos a que puedo acceder y lo que debo decir en cada uno de ellos. Le pido disculpas por no haberlo hecho y tenga la completa seguridad que este incidente no volverá a ocurrir. Lo más lejano a nuestra intención ha sido provocar un conflicto de tamaña envergadura.

Si Ud. cree que hemos actuado de manera negligente en el mencionado viaje, le recomiendo consultar el documento que hemos llevado a Bruselas, con el apoyo unánime de la Junta Directiva Regional, en nuestra página web: www.palca.es.

A partir de ahí, si es contrario a lo que usted ha defendido por aquellas latitudes, es muy libre de actuar de la manera que estime oportuna, pero le recuerdo la conveniencia de informarse antes de hablar.

Para los resultados obtenidos en los dos últimos años de peregrinaje por los estados miembros implicados con el plátano y ante las instancias de la UE, mejor quedarse en casa y tratar de recuperar la cuota de mercado que hemos perdido en favor de la banana, porque quizás nos haya costado más de lo que vamos a recibir.

Y con respecto a sus recientes manifestaciones en cierta intervención televisiva, de que aquellos que no están de acuerdo y critican los viajes y gestiones que se están realizando para conseguir incrementar la ficha financiera del plátano dentro del POSEI, deberían autoexcluirse de cobrar ese incremento, de llegar a producirse. Decirle que todos los productores del Plátano de Canarias (PdC) tenemos derecho al mismo, porque hemos contribuido, proporcionalmente, con nuestro dinero a que Ud. haga los citados viajes y gestiones, y si no recuerdo mal Ud. cobra por defender el PdC, desde la APEB.

Para finalizar este pasaje y no darle más protagonismo, del que usted está sobrado, dicho con el mayor respeto y consideración. Por la edad que tengo, me puedo permitir ciertas licencias, como: pensar y decir lo que estimo pertinente en el momento oportuno y el lugar conveniente, con entera libertad, siempre que esté en la línea de actuación marcada por PALCA, que es a quien me debo y represento, sin cobrar un céntimo.

A más edad, mayores sorpresas, no salgo de mi asombro. Me refiero al "II Encuentro Mundo Platanero - Barlovento 2011" (Isla de La Palma), celebrado el pasado 29 de octubre en aquella localidad, donde, D. Domingo Martín Ortega, Gerente de la Organización de Productores de Plátanos (OPP) CUPALMA, haciendo gala de su capacidad dialéctica, nos mostró las habilidades para conseguir las ayudas al PdC. Por arte de magia, cual conejo sacado de la chistera, nos informó de que las logradas hasta la fecha habían sido posibles gracias al trabajo desarrollado por los dirigentes plataneros de ASPROCAN (Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias), donde él representa a la OPP CUPALMA. Vean el vídeo en www.cronicasdelcampopalmero.com, si es que lo mantienen.

D. Domingo, creemos que se debe hablar con más humildad y reconocer que todos los partidos políticos, quizás unos más que otros, en los diferentes momentos, se han volcado en la defensa del plátano a lo largo de los últimos veinte años y que los políticos de turno, por iniciativa

propia o por mandato de sus partidos, han trabajado en favor de que nuestro cultivo se mantenga y pueda seguir siendo el soporte económico para la subsistencia de las familias que de él dependemos.

No obstante su criterio, que respetamos, pero que en absoluto compartimos en PALCA, persistimos en la creencia de que los subsectores solicitan, los políticos tramitan y dan curso y son las instituciones las que, finalmente, ponen el dinero que recibimos. Esto no es sólo obra de endiosados terrenales que lo que sí consiguen es ser de los privilegiados que cobran su sueldo a final de mes.

Tenemos claro, después de oírlo a Ud. y de pasar por Bruselas, que el trabajo de ASPROCAN y la APEB no ha resultado tan brillante como nos pintaba, pues hasta el momento no han sido capaces de convencer a quienes tienen que darnos el dinero para que pongan encima de la mesa el incremento de la ficha financiera que, en principio, se solicitaba. Lo que sentimos, por ser parte interesada.

Hemos pasado de 30 millones de euros anuales a diez para el conjunto de las regiones productoras, de los cuales a Canarias le tocará la mitad; eso sí, **el obstáculo ha sido los precios del Plátano de Canarias en 2011**. PALCA está más por vender plátanos a precios razonables y uniformes durante todo el año, que por botarlos a los barrancos y seguir dependiendo de las subvenciones, ante el desconocimiento de cuanto tiempo más van a durar.

Echamos en falta en su alocución que nos justificase el por qué el PdC ha perdido un **42%** de cuota en nuestro mercado tradicional (Península y Baleares), en lo que va de año, y tampoco nos explicó que con sus marcas de reconocido prestigio y rancio abolengo, los productores de su OPP reciban igual o menor precio por su fruta que el de otras sin tanta cualificación.

Como remate de la faena, tampoco quiso o supo explicar la estrategia del retraso del pago a sus productores en diez días, cuando CUPALMA se vanagloriaba de ser la primera OPP en poner los precios y pagar a sus agricultores... Sus razones tendrá.

Sr. Martín Ortega, por muchos másters en marketing y mercados que se tenga, hay algo que se llama sentido común, el menos común de nuestros sentidos, siguiendo el refranero español: "Quien mucho abarca poco aprieta". En fin, como la cerda y sus lechones, todos quieren coger las mamas delanteras... Por algo será.

Lo dicho, no tengo el cuerpo para tanto susto. A estas alturas del artículo, me llega un correo electrónico con la siguiente noticia: <Plátano de Canarias premia a sus consumidores con un viaje a Laponia>, "la tierra de Papá Noel". El título corresponde a una promoción del PdC, con sorteo de un viaje para dos adultos y dos niños e incorpora una composición fotográfica de lo más divertida y original, cuyo pie dice textualmente: Papá Noel y sus amigos en una finca platanera. ¡No se lo pierdan!...! No sería mejor traer, a ellos y otros muchos a la Tierra del Plátano Balú"...

Desconozco si el remitente sabía que estaba en esta labor, pero me ha hecho cambiar el derrotero del escrito y volver a lo que pretendía dejar apartado por un tiempo, porque con la que está cayendo en los medios sobre el tema, me parecía suficiente. Hablo de la publicidad del Plátano de Canarias.

El pasado cinco de los corrientes, publicaba el Diario de Avisos una entrevista a D. Mateo Blay, Presidente del Grupo de Comunicación AGR, empresa que ha llevado desde siempre la publicidad de nuestro plátano, con el siguiente titular: **"Más de 20 millones de kilos de plátanos se compran por confusión"**. En la misma aludía, cito textualmente:

... "Esta campaña va a ir enfocada a la importancia del etiquetado porque etiquetar significa diferenciar y, hasta ahora, no se está haciendo. Mire, le voy a ser muy claro. Actualmente se están comprando más de 20 millones de kilos de plátanos por confusión. Las amas de casa lo compran porque creen que es de Canarias y son bananas americanas..." La entrevista, en su conjunto, no tiene desperdicio.

Que un dirigente de cualquier OPP, después de llevar tantos años haciendo publicidad del PdC, pagada por todos los productores y con un coste superior a tres millones de euros anuales, no se preocupe de identificar los plátanos que salen al mercado con sus correspondientes etiquetas para evitar las confusiones a que alude el Sr. Blay, no tiene perdón y demuestra que no está capacitado ni para dirigir su economía familiar.



La Voz de PALCA

Por tanto, lo menos que puede hacer es presentar su dimisión y dar paso a otra persona con más capacidad de gestión y más respeto a las maltrechas rentas de los plataneros.

Dejando atrás las OPPs, queremos centrarnos en ASPROCAN, que al fin y al cabo es la Asociación donde están representadas las seis existentes, la que rubrica los contratos de publicidad y a cuyas reuniones, supuestamente, asiste la cabeza pensante más preclara de cada una de ellas. No entendemos, con el presupuesto que se lleva el Sr. Blay, que no hayan sido capaces de elaborar un reglamento sancionador para que este tipo de desaguisados no ocurran. Estamos hablando de veinte millones de kilos de plátanos que no se venden por no estar identificados, más de la mitad de los que se tiraron al fondo de los barrancos en 2010, que tan mal sentó a una buena parte

de los contribuyentes no plataneros.

Sr. Blay, D. Mateo, muy valiente su exposición en la entrevista, pero tenga cuidado con lo que dice porque conocimos a un Director de Desarrollo del Negocio del Plátano, apellidado Rodríguez Noguero, que por hablar con su misma claridad tuvo que coger las maletas, y no hace tanto tiempo de ello.

D. Francisco Rodríguez Díaz, usted como presidente de esa organización tan bien desorganizada, o pone orden, o va a tener que ir haciendo sus maletas y llevarse consigo a todos aquellos que por no saber o querer, permiten lo que está sucediendo. El tema de la publicidad comentado es grave, lo que unido a otros muchos flecos aún por resolver, hacen que nos cuestionemos para que sirve ese ASPROCAN que ustedes solitos

se han montado. No dudamos que ha de existir una Organización más representativa, profesional, transparente y democrática que rija los destinos del Plátano de Canarias, porque la actual no es la que queremos la mayoría de los plataneros... Piénselo.

Finalizamos este capítulo diciendo, que a pesar de la coyuntura actual, ustedes, los dirigentes, se comerán un succulento pavo por Navidad, y nosotros, los productores, miraremos al cielo para ver si cae maná... Eso sí, pagado por todos los plataneros.

Queremos felicitar al CRDO Vinos "La Palma" y a sus bodegas por haber incluido la GUÍA PENÍN, en su edición del 2012, a veinticinco vinos con Denominación de Origen "La Palma" en sus páginas: 1 **Excepcional**, 7 **Excelentes** y 17 **Muy Buenos**, calificar la cosecha del 2010 de BUENA y al vino Malvasía palmero como el mejor de Canarias y uno de los mejores del mundo. Más información en el cuadro insertado en la página 33.

Haciendo extensiva nuestra congratulación a la SAT Bodegas del Noroeste de La Palma (Vega Norte), por haber obtenido, el pasado veinticuatro de septiembre, en Córdoba, el **Premio Gran Mezquita de Oro** en la XVII Edición del Concurso Nacional de Vinos (Premios Mezquita 2011) con su vino **Blanco Albillo 2010**.

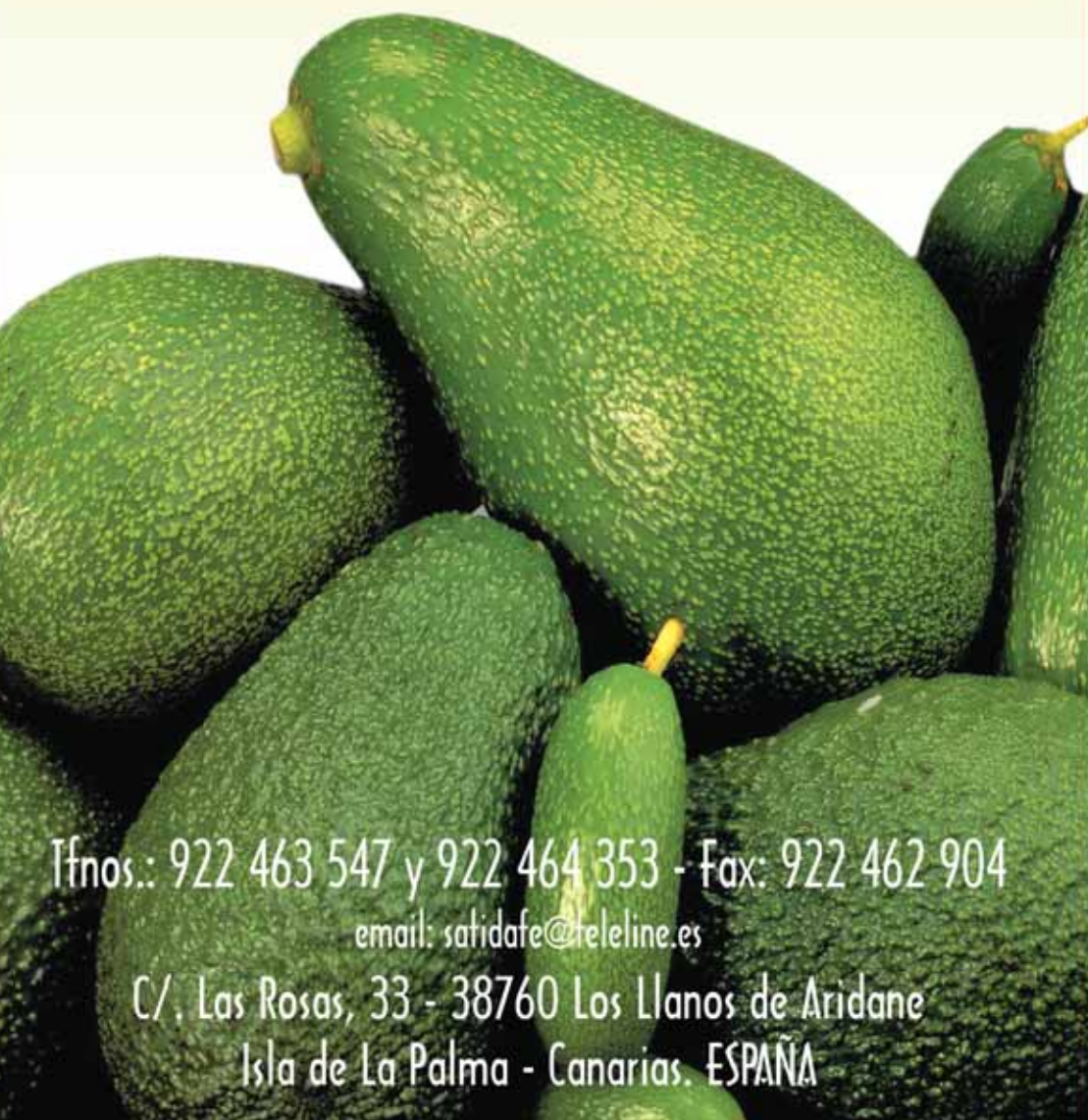
Como no tenemos más espacio, deseamosles ¡Feliz Navidad! para todos, sin excepción, y que el Año 2012 no sea tan malo como nos auguran...SEAN FELICES.

Amable del Corral Acosta
Presidente Regional de PALCA
12-12-11

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



En la portada:

Una buena idea, una buena práctica



Una nueva delicia se adueña de nuestras casas. El envoltorio que contiene los nuevos productos de la Huerta Palmera, es una bolsa cómoda, sencilla, transparente, brillante y su contenido fresco, muy sano, troceado, limpio, listo para comer y disponer de más tiempo libre.

Un mix de sabores que la convierte en un cóctel de suaves colores: lechuga, cebolla, col, pimiento, tomate, perejil, zanahoria, setas... aportando nuevas soluciones a nuestra estresante forma de vida.

Pero también quiero hacer una reflexión de cómo ha llegado hasta aquí, a mi mesa.

He visto a muchas personas buscar el camino, alejarse, donde el aire es frío y la tierra árida. Las he visto trabajar mucho y descansar poco, durante su vida temían al viento, al granizo, al sol... ahora temen al hombre a ese hombre falso, engañoso, que no conoce el pasado y burla el futuro, donde la esperanza carece de fe. Nuestro pasado se desacredita, "el de los valores", "el de nuestros padres". Ellos conocían bien la realidad y con audacia y sentido común hacían de la "necesidad" una buena función. Para mi padre: una profunda alabanza por hacernos dichosos con esas deliciosas piezas de su huerta.

Ahora el mundo se contrae, hay falta de entendimiento, quiebra la confianza. Vivir en estos días no tiene por qué ser aburrido, ni triste, ni siquiera incómodo, sólo hay que traspasar la puerta y descubrir un mundo inmenso de pequeñas y grandes cosas; con las grandes "encantados de la vida", con las pequeñas "con algo de recelo", de las voces disconformes a las complacidas, sería imperdonable que entre tanto debate cruzado pasaran inadvertidas las buenas ideas y las buenas prácticas.

Tengo sobre mi mesa una bolsa, su contenido lleno de excelentes productos de la Huerta Palmera, dispuesta para abrir y llevar a mi plato, una buena idea y una buena práctica. Una mezcla de sabores que la convierte en un nido vitalizante y flexible, preparada para comer.

Por lo que cabe felicitar a todos los que han contribuido a conseguir estos productos, desde los agricultores, que con su esfuerzo los han cultivado, hasta la Primera Institución Insular de La Palma que los ha transformado y colocado en los lineales de los puntos de venta.

Una solución transparente para tener más tiempo libre.



Ana Teresa Rodríguez Sánchez
Pintora

anadeardane@hotmail.com
www.anabrigidadeardane.es

Exposición de pintura de Ana Brígida de Aridane, en el Museo Arqueológico Benahorita de Los Llanos de Aridane

En la página 7 del anterior número de AGROPALCA, quedaba constancia de la próxima exposición de pintura que pretendía hacer la responsable de contenidos de las portadas de esta publicación, Ana Teresa Rodríguez Sánchez (Ana Brígida de Aridane), en el Museo Arqueológico *Benahorita* de Los Llanos de Aridane, isla de La Palma. (Resaltamos *Benahorita* porque en la precitada reseña escribía Benahorita. Soy responsable directo del gazapo y pido disculpas).

Pues bien, el pasado día dos de los corrientes, con gran afluencia de público, la Sra. Consejera de Cultura y Patrimonio Histórico del Excmo. Cabildo Insular de La Palma, D^a M^a Victoria Hernández Pérez, inauguró la muestra pictórica y escultórica "*Visiones sobre la Naturaleza*" en atención al *Año Internacional de los Bosques*.

La exposición está instalada en las dos salas laterales de la planta baja del Museo, con acceso directo desde el hall de entrada, y en ellas se pueden contemplar las pinturas de Ana Brígida de Aridane, Pedro Fausto, Alexej Dvórák, Seca Herrera y las esculturas de Pegé.

Permanecerá abierta hasta el próximo nueve de enero, en horario de 10.00 a 14.00 y de 17.00 a 20.00 horas, de martes a sábados.

En palabras de la artista: "Me siento contenta por la ubicación de la exposición, un espacio, que en principio, no contemplaba el uso que le estamos dando. Considero un acierto, por parte del Cabildo de La Palma, dedicar estas amplias y céntricas salas a exponer colecciones de diferentes artistas. Hasta el momento, el numeroso público que ha visitado la muestra ha salido bastante satisfecho con lo que ha visto, interesándose por la obra de cada uno de los que participamos".

Como siempre, queremos felicitar a todos los virtuosos y virtuosas que comparten las salas, por el esfuerzo realizado y los éxitos conseguidos y les alentamos a seguir trabajando en lo que tan bien saben hacer.

Para ti, Ana Teresa, de todos los que hacemos posible AGROPALCA, nuestro apoyo incondicional y ánimo para seguir trabajando en tu próxima exposición en Tenerife.



La artista con parte de su obra.



Inauguración de la exposición por la Consejera.



Artistas participantes en la Exposición.



La des-unificación vitivinícola



Unas veces el político se escuda en la debilidad de unos intereses particulares para no actuar e impedir que una buena decisión prospere. Otras veces, un buen político, decide actuar en contra de la mayoría, acertando con contundencia en su empeño.

El problema de la unificación de los vinos de Tenerife se corresponde con el primer caso antes aludido. El político ha dejado de forma irresponsable

la decisión en manos del sector, y como sabe que el acuerdo no va a producirse por intereses particulares de algunos miembros, el político toma la posición cómoda desentendiéndose del problema.

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. Nuestro secular producto antaño cantado por las mejores letras, y que se conocía como las Canary Sack, que incluso sirvió para celebrar la independencia de América. Hoy sería de nuevo el vehículo para celebrar las mejores venturas nacionales e internacionales.

En la Isla de Tenerife con cinco Denominaciones de Origen, 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 Única para el Archipiélago.

Las subvenciones sirven a algunos para hablar en nombre de todos pero en el fondo solo se benefician ellos particularmente. Hablan de estas mirando su particular empresa, importándoles el futuro del sector vitivinícola un bledo. Y se oponen a la esperada unificación con razones que solo benefician a ellos.

A mí me gustan las decisiones que impliquen un futuro mejor para todos, y no aquellas que se quedan en aguas de borrajas y benefician a unos pocos. Hay diferencias abismales entre unas y otras, no solo en cantidad sino en cualidad. Hay quienes proponen un reparto equitativo de las ayudas, control de los vinos foráneos, investigación con variedades autóctonas, defensa decidida y firme de nuestro producto; otros proponen promociones de "gorras y catavinos", panfletos y libretos vistosos. La primera sería una decisión

de calado, de fondo; la segunda no está mal, pero es superficial, sin trascendencia. Dentro de las decisiones de calado, que a mí me gustan, y que el sector se plantea, la unificación y Denominación de Origen Única para Tenerife, ampliable a Canarias, es una.

El político no quiere afrontar la posibilidad de ver en nuestro propio archipiélago Vinos de Tenerife o Vinos de Canarias, o mejor, quiere pero no puede, no lo sé. Beneficiaría a todos, al propio sector el primero y al Pueblo Canario después, desde luego; la tan anhelada visión política de la transcanariedad, unida por nuestro vino sería el comienzo. Y desde luego sería más barato que ese corredor que sale desde el Hierro y recorre el archipiélago de punta a punta. Pero, vaya por Dios, el político no ve los beneplácitos de dicha visión. La unificación de los vinos del archipiélago sería también la unificación del Pueblo Canario; siempre unido a lo largo de la historia por este secular producto. Los vinos, como Vinos de Canarias, unirían más a nuestro pueblo.

En fin, las voces disonantes del sector contra argumentan la idea de desunión, mirándose el ombligo y sin dar una visión de mejorable. Increíblemente apuntan por más mediocridad y medidas que solo benefician a pocos y hundan a todos, amén de que se ha visto que no funcionan. La unidad respetaría las especificidades de nuestra tierra con las categorías de Comarcas o Zonas, que tan rica variedad nos ofrecen, para vender nuestro producto como Vinos de Canarias, que gran riqueza supondría para todos.

Dentro de los criterios, que se manejan en la unificación, está el de mantener nuestra gran variedad varietal como una de nuestras armas para luchar. Gozar, como gozamos en Canarias, de un parque varietal que quisieran los grandes productores del mundo, desde el "listán negro" que está dando unos vinos jóvenes que asustan, "la malvasía" a la que se le está sacando de nuevo la intensidad de color, aroma y sabor, que introdujo nuestro vino en la literatura universal de la mano de Shakespeare, "el baboso negro" que está produciendo entusiasmo en coleccionistas de botellas especiales, "el vijariego", "la castellana", etc., son parte de nuestra riqueza varietal, y es una de nuestras armas para luchar.

Criterio señores, es lo que pido para los que tienen las riendas del sector.

Jesús Corvo Pérez

Secretario Insular de PALCA en Tenerife

PREMIOS 2011 DE LAS BODEGAS DEL C.R.D.O. VINOS "LA PALMA"

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	ALHONDIGA 2011	BRONCE	BODEGAS TAMANCA S.L.	<u>TAMANCA</u> MALVASIA DULCE 2008
4	ALHONDIGA 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
8	CONCURSO NACIONAL DE VINOS "PREMIOS MEZQUITA"	GRAN MEZQUITA DE ORO	BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA	<u>VEGA NORTE</u> BLANCO ALBILLO 2010



El campo ante un nuevo ciclo político



Se nos acaba el año, la legislatura, el gobierno del PSOE, y comienzan a olvidarse los clamores electorales, las victorias imaginarias de todos los partidos políticos, y sigue pesando aún la resaca de las derrotas reales.

El gobierno de Zapatero se va dejando atrás una legislatura para olvidar, donde la crisis se ha estado negando hasta casi el final, aunque todos los datos económicos y de desempleo la anunciaran cada mes a gritos en forma de estadísticas.

En la legislatura pasada hemos presenciado como abundaron las fotos gubernamentales con banqueros, presidentes de grandes multinacionales etc., personas y sectores "pudientes" en general. Sin embargo no abundaron o no existieron las fotos del gobierno con el ferretero de la esquina, el autónomo de la tienda de ultramarinos o con el ciudadano mileurista.

Durante esta última legislatura y la anterior, cientos de miles agricultores y ganaderos hemos perdido en números redondos un 20% de nuestra renta.

Quizá por todo ello, que el PSOE se proclamase de izquierdas, ecologista y defensor de los débiles, en la campaña electoral no ha obtenido suficiente credibilidad ante la mayoría de los ciudadanos, ni en el conjunto del país, ni desde luego tampoco en el medio rural que es el que más directamente conozco y en el que trabajo.

Algunos hemos venido criticando las políticas y la actitud del gobierno en relación con los temas agrarios desde hace muchos meses, solo hay que ver las hemerotecas para constatar el hecho. Hasta hace bien poco, muchos que dicen representar al campo estaban absortos en la adulación al poder (también lo estaban algunos de los que ahora han vuelto a ser de "derechas de toda la vida") y "haciéndole el coro" a la señora Aguilar.

De ella decían que era una roja, que iba a pintar de verde el Ministerio, pero que a juicio de lo ocurrido, podemos decir que si ha pintado algo habrán sido los zócalos y de color negro.

Con el nuevo año, se abre un nuevo ciclo político, con una nueva situación en la que el PP con una amplia mayoría, más amplia que nunca, gobernará sobre una profunda crisis, probablemente la más profunda de la democracia española actual.

Si bien es cierto que a muchos de los que estamos coordinando organizaciones o trabajamos en movimientos sociales nos provocan una cierta prevención las mayorías absolutas, la del PP ya está ahí.

No se me ocurre proponer enmiendas a las opiniones de los ciudadanos expresadas en las urnas, ni mucho menos; lo que ocurre es que en la mayoría de los países el poder casi absoluto de una opción política suele transformarse, a los pocos meses, en una cierta prepotencia en las formas del ejercicio del poder, que puede llegar a ser chulesca y altiva, en nuestro país, no solo suele ocurrir, es que ocurre siempre.

Tengo la impresión de que Mariano Rajoy ha querido vacunar a su partido y a su nuevo gobierno contra ese peligro, porque ha dicho hasta la saciedad en la campaña electoral, con encuestas de 15 puntos de diferencia sobre el

siguiente partido, que gobernaría para todos los españoles, que no tenía enemigos sino la crisis y el paro, y que hacía un llamamiento a todos, sin excepción, para sumarse al proyecto de sacar al país de la crisis.

Ahora, es el momento de demostrarlo y, en este sentido, yo no voy a hacer juicios de valor previos a la acción de gobierno.

La Política Agrícola Común actual está también tocando a su fin, la PAC está en muchos aspectos obsoleta, sus subvenciones y objetivos están referenciados a realidades que en muchos casos ya no existen.

Ya se han hecho públicas propuestas legislativas de la nueva PAC, los euro-parlamentarios están trabajando sobre ellas y el Consejo de Ministros de Agricultura en Bruselas ha tenido ya algunos preliminares debates sobre el tema.

La agricultura y ganadería y el medio rural, tanto de la España peninsular como de la insular, se juegan mucho con lo que puedan aprobarse como líneas directrices en las políticas agrarias y presupuestarias.

Hasta ahora, en España solo ha habido, a mi juicio, superficiales consensos en ambientes preelectorales, con la fundamental coincidencia en lo inasumible que es la propuesta de la PAC, en la negación. Las propuestas alternativas son escasas, y en no pocos casos, infundadas y demagógicas.

Ha llegado el momento de que en el Ministerio se olviden de la estrategia de "la frasquita feliz" de la que se ha abusado hasta la saciedad, y el nuevo responsable de la cartera se remangue y se meta en harina, para conseguir un consenso con el sector productor y la industria agroalimentaria, comprometiéndose y asumiendo riesgos, pero a la vez, haciendo propuestas a Bruselas que sean posibles de aprobar en Europa y beneficiosas para nuestro país.

Ya sé que ese tipo de consensos son difíciles pero no imposibles, y si bien puede que no acaben dejando totalmente satisfechos a ninguna comunidad autónoma o sector productor, deben ser aceptables para todos. Tampoco puede olvidarse, que hay que negociar con otros países y con la Comisión Europea.

Recientemente, y acompañado por un grupo de agricultores de todas las regiones, he tomado contacto con varios representantes españoles en las instituciones europeas, curiosamente todos, incluidos los de los distintos partidos políticos representados en el Parlamento Europeo, coinciden en que el momento de trabajar sobre la futura reforma es ahora, y también creen que la peor estrategia que podría adoptar España sería la de enroscarse y aislarse en esta negociación y ante esta propuesta.

Desde la Unión de Uniones deseamos suerte al nuevo equipo Ministerial y le proponemos que se ponga manos a la obra, colaboraremos en lo que podamos, siempre desde una visión que prioriza la defensa del profesional de la agricultura y ganadería, pero siendo conscientes de que necesitamos también una agroindustria rentable, un mundo rural vivo y unos consumidores informados que comprendan y valoren nuestro trabajo y se benefician de él.

José Manuel de las Heras Cabañas

Coordinador Estatal de la Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos

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



El sector primario debe aumentar el empleo y su participación en el PIB canario

El sector primario de Canarias está influenciado por la insularidad, la gran lejanía de los principales centros de producción y consumo, la climatología sujeta a los fenómenos meteorológicos adversos, la abrupta orografía, el reducido tamaño y fragmentación territorial, nuestra dependencia económica de un reducido número de productos y la escasez de recursos. Todas éstas son nuestras principales dificultades.

Como consecuencia de estos condicionantes, el desarrollo del sector agrario se ve limitado por los altos costes de producción y por las difíciles condiciones de comercialización, así como por la fragmentación del mercado interior; la reducida dimensión física y económica de las explotaciones agrarias y la insuficiencia de las infraestructuras del transporte y de las comunicaciones.

Estas debilidades hacen que el sector agrario y el entorno rural canario sean especialmente vulnerables a amenazas como:

La competencia por el territorio y por otros recursos naturales derivada del excesivo crecimiento del sector turístico, que produce un impacto negativo en el desarrollo del sector agrario.

El éxodo de las poblaciones rurales hacia zonas urbanas que comporta la progresiva desagrarización del medio rural y dificulta el desarrollo de otras actividades en el mismo.

El incremento de los costes del transporte y

La pérdida de competitividad frente a las producciones de países terceros.

Como consecuencia de estos factores, Canarias presenta una tendencia regresiva de la productividad en los sectores agrario y agroindustrial respecto a la media española.

Sin embargo, en Las Islas contamos con una agricultura de exportación bien estructurada que juega un papel capital como generador de empleo.

Paralelamente, ha existido un crecimiento de los subsectores hortofrutícola y ornamental orientados al mercado local, con una progresiva tecnificación y concentración de la oferta. También hay que destacar el progresivo desarrollo de subsectores ganaderos autóctonos, como el caprino, que permiten diferenciar la producción ganadera de nuestra RUP.

En este sentido, las producciones agrarias canarias se han orientado, en general, hacia producciones de calidad, consiguiendo una aceptación en el mercado local que es necesario potenciar. Por otra parte, el grado de autoabastecimiento es bajo en muchos productos, existiendo margen suficiente para ampliar la cuota de mercado. La utilización de las nuevas tecnologías aplicadas al sector agrario es un elemento clave para incrementar la competitividad de los productos y, en consecuencia, ampliar dicha cuota. Existe, además, la posibilidad de aprovechar la energía fotovoltaica, respetando los requisitos legales relativos al suelo y al paisaje, para mejorar la renta de los productores al mismo tiempo que se colabora a reducir la emisión de gases de efecto invernadero.

Estoy convencido de que la agricultura podría representar un mayor papel como generador de empleo en las zonas rurales, y esto podemos conseguirlo con la incorporación de jóvenes, tanto empresarios como mano de obra, que podrían contribuir al arraigo de las poblaciones en el entorno rural en combinación con actividades complementarias, como el turismo rural, especialmente el agroturismo, potenciado por el atractivo de la conservación del paisaje tradicional, industrias artesanales, etcétera. Un avance significativo en este sentido contribuiría a frenar la presión sobre el territorio originada por el desarrollo turístico no sostenible.

Además de su importancia económica y social, la agricultura en Canarias juega un papel fundamental en la conservación del medio ambiente, en los elementos que conforman el paisaje y en el entorno sociocultural.

Por este motivo, desde la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, pretendemos propiciar una reflexión sectorial y de conjunto sobre la futura estrategia a desarrollar, partiendo de la base de que el sector primario es un factor esencial de la economía de Canarias. La producción agraria y el abastecimiento de alimentos seguirán siendo fundamentales para la pervivencia económica de nuestra región, en el marco de un escenario general condicionado por los cambios producidos por los nuevos desafíos que marcan las agendas europea y mundial.

Tras desgranar los aspectos positivos y negativos de este importante sector, es hora de que explique los objetivos que el Gobierno de Canarias pretende alcanzar en esta legislatura y que se resumen en dos pilares fundamentales: Aumentar la participación del sector primario en el Producto Interior Bruto canario y la creación de puestos de trabajo, en 2012, mediante la gestión de un total de 442,1 millones de euros.

En el Proyecto de Ley de Presupuestos que se debate en el Parlamento de Canarias incluimos partidas con las que pretendemos mantener los programas

específicos que tienen como finalidad incentivar la inversión en el sector primario, entre los que destacan las líneas de subvenciones correspondientes al Programa de Desarrollo Rural 2007-2013, dotado en todo el periodo con más de 330 millones de euros, para el que se invertirán en este ejercicio 36,5 millones. Además, el sector pesquero contará con unos 14,4 millones de euros procedentes del Fondo Europeo de Pesca (FEP) y 5,84 provenientes del POSEI Pesca.

Entre los programas de investigación a desarrollar por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas cabe destacar los proyectos Biomasa y Ganáfrica. El Instituto Canario de Calidad Alimentaria prevé reforzar los Consejos Reguladores del sector del vino, impulsar la inspección de productos agroalimentarios y apoyar las producciones de calidad de Canarias, entre otras muchas acciones.

El Gobierno de Canarias prevé inversiones para la mejora de Estructuras Agrarias y del Medio Rural, la ordenación y mejora de la producción agrícola y la mejora de la capacitación agraria y la formación profesional.

En cuanto a la ganadería, se ofrecerán ayudas a la comercialización y a la Modernización de Explotaciones Ganaderas.

Además, se desarrollarán programas de Identificación de Ganado, de Mejora y Selección Ganadera, para Agrupaciones de Defensa Sanitaria, para la mejora de la Calidad de Productos Lácteos y para las Razas Autóctonas en Peligro de Extinción.

En materia pesquera el principal esfuerzo se aplicará en las estructuras pesqueras. También se contemplan inversiones para desarrollo pesquero y fondos destinados a ordenación e inspección pesquera y para la formación profesional marítimo-pesquera.

Uno de los principales objetivos del Gobierno es mantener el Plan de Obras Hidráulicas que se desarrolla en Canarias desde 2007 y que, según lo que se recoge en el Convenio firmado con el Estado, contará en 2012 con un montante de 60 millones de euros para la ejecución de infraestructuras en todas Las Islas.

Juan Ramón Hernández Gómez
Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Gobierno de Canarias





El Cabildo de Tenerife premia la valoración del mundo rural



El nuevo marco global al que nos enfrentamos actualmente está haciendo que cambien las reglas del juego en todas nuestras actividades diarias. El sector primario no es ajeno a estos cambios y, a pesar de sus importantes condicionantes estructurales, debe saber acomodarse a esta dinámica que discurre a gran velocidad. Esta situación que vivimos implica que los principales actores del medio rural, la gente del campo, deban realizar un esfuerzo suplementario para adaptarse a estas nuevas realidades. El Cabildo de Tenerife, consciente de este importante sacrificio, ha

querido distinguir la aportación de personas y entidades para valorizar el mundo rural. Esta es la filosofía de los Premios Tenerife Rural o los Premios Agrojovent, que reconocen la labor de quienes trabajan por impulsar el desarrollo del sector.

Los Premios Tenerife Rural reconocen la trayectoria de aquellas personas o entidades que destacan por su aportación a la conservación de la biodiversidad agrícola y ganadera, al mantenimiento de las prácticas agrarias tradicionales de alto valor ambiental, a la recuperación y conservación del patrimonio rural vinculado a la actividad agraria de Tenerife, a la labor de investigación y difusión de nuestras tradiciones y a la innovación empresarial sostenible en el medio rural.

La lista de galardonados la encabezó este año Benito Felipe, ganadero y agricultor de la zona de Anaga, que ha sido reconocido en el apartado de Conservación de la Biodiversidad Agraria y Mantenimiento de Prácticas Agrarias Tradicionales, en el que el jurado concedió también una mención especial a Salvador González. La trayectoria de Norberto Luis, Marcelino Reyes y los hermanos Modesto y Donato González, que desempeñan el oficio de cesteros, ha sido premiada dentro del apartado Conservación del Patrimonio Agrario y de las Tradiciones Rurales. El galardón concedido a la Iniciativa Empresarial y Sostenible del Medio Rural lo recibió Cecilia Farrais, creadora de la Bodega Tajinaste, mientras que Miguel Pérez Carballo ha obtenido el Premio a la Labor de Investigación de los Valores del Mundo Rural de Tenerife. Por último, el Premio a la Labor de Promoción y Difusión de los Valores del Mundo Rural ha sido otorgado a la Asociación de Apicultores de Tenerife (APITEN), precisamente el año en el que la Casa de la Miel cumple quince años.

Todos ellos han aportado algo fundamental. Son la voz de la experiencia, del trabajo arduo y comprometido, de las tradiciones rurales. Dejan su legado a los más jóvenes, para que estén orgullosos de pertenecer a un sector imprescindible para el desarrollo de la Isla. Difícilmente habrá desarrollo rural en nuestro territorio si no es con una población joven que asuma el reto.

Por esta razón, el Cabildo de Tenerife ha querido apoyar las iniciativas innovadoras promovidas por jóvenes a través de la convocatoria de la primera edición de los Premios Agrojovent.

El primer premio ha sido para Ramón Borges, un joven agricultor autor

de un proyecto para crear una explotación agropecuaria sostenible en la zona de La Sabinita, en el municipio de Arico. El proyecto premiado combina la producción ecológica con la apuesta por el mantenimiento de las actividades tradicionales de la zona como la agricultura, la ganadería y la introducción de otras actividades como la lombricultura y la cría de peces, permitiendo cerrar el sistema ecológico y alcanzar el autoabastecimiento de la explotación. Sus objetivos, por tanto, se centran en la autosuficiencia productiva y en la viabilidad técnica, económica y social de la explotación desde una perspectiva agroecológica. Los productos hortícolas y frutales que se producen en la explotación poseen la certificación ecológica del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Canarias. El abastecimiento energético de la finca se realiza con energías limpias, fundamentalmente fotovoltaica y eólica, y el sistema de riego se basa en el aprovechamiento de las aguas de lluvia de todo el año, que se almacenan en un estanque.

José María Álvarez pertenece a la tercera generación de una familia de agricultores de Adeje, que comenzó a plantar vides en los años cincuenta. De espíritu innovador, su proyecto ha sido merecedor del segundo premio Agrojovent. Su idea es construir un complejo agroturístico dedicado a la vitivinicultura en el paraje conocido como La Capellanía, en los altos del caserío de Taucho, en el espacio ocupado por una granja caprina abandonada desde hace años. El inmueble albergará un museo, una bodega, una sala de degustaciones y una tienda de productos agroalimentarios locales. La actividad de este centro está enfocada al turismo y al desarrollo rural del municipio, configurándose como una oferta enoturística novedosa en el municipio de Adeje y su entorno y complementaria al concepto tradicional de "sol y playa".

El proyecto de Ruth Bolaños, denominado "Biotecnologías aplicadas a la correcta gestión de subproductos ganaderos", ha sido merecedor del tercer premio. Se trata de una iniciativa para proporcionar soluciones eficaces y sostenibles para la correcta gestión de la materia orgánica compostable derivada de los procesos de producción propios de las explotaciones ganaderas. Su objetivo es elaborar un fertilizante orgánico de alta calidad y corrector de suelos llamado *humus de lombriz* o *lombricompost* a partir de los residuos orgánicos generados por el sector agropecuario local. Con la implantación de una infraestructura denominada planta de lombricultura y el empleo de biotecnologías con base agroecológica (compostaje y lombricultura) se pueden transformar residuos o subproductos ganaderos en valiosos recursos.

Ya está aquí el relevo generacional, que viene con ideas nuevas, con iniciativas técnicamente viables y perfectamente concebidas para su inmediata puesta en marcha. Tenemos, pues, el aval de jóvenes entusiastas capaces de aportar imaginación, tan necesaria para el futuro de nuestro medio rural.

José Joaquín Bethencourt Padrón

Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife

ANRA

MUEBLES Y DECORACIÓN



Refugios de Alta Montaña de La Palma, la isla bonita



Con este artículo pretendemos dar a conocer aquellos **Refugios de Alta Montaña** que se reparten por la geografía insular palmera, su situación, el enclave estratégico donde se encuentran, sus instalaciones y los servicios que ofrecen a los viajeros que buscan abrigo en la noche o a cualquier hora del día.

Además, ofrecerles las rutas, ascensiones y travesías que se pueden realizar desde estos. Para ello, tan solo tendremos que elegir una zona de la isla y entrar en la página web correspondiente para obtener la información

deseada.

Trataremos de hacer un breve resumen, a modo de introducción, de los aspectos más significativos de este territorio tan singular.

La Palma es la isla verde por excelencia de Canarias, un paraíso, a tan solo dos horas y media de vuelo de la Península. Situada en pleno Océano Atlántico, muy cerca de la costa noroeste de África, junto con otras seis islas y siete islotes, conforman el Archipiélago Canario. Un pequeño edén, que por su formación y localización, presenta una gran riqueza paisajística, muy diversa según la altitud y orientación. Que va desde los campos de lava volcánica a los tupidos bosques de **laurisilva**, fayal-brezal, pasando por zonas de pinares, dragos milenarios y palmeras canarias, entre otros, y un complejo ecosistema de alta montaña. Todo este maravilloso conjunto, perfectamente combinado, le ha dado los más que merecidos calificativos de "La Isla Bonita" o "La Isla Verde".

Por su relieve accidentado, en La Palma, encontramos las mayores alturas del mundo en relación con su perímetro, ya que con tan solo 706 Km² de superficie, tenemos alturas de hasta 2.426 metros sobre el nivel del mar, lugar donde se asienta el **Observatorio del Roque de Los Muchachos**, con telescopios de varios países, en su mayoría europeos, que han elegido este lugar por tener uno de los cielos más libres de contaminación del planeta. No debemos olvidar que aquí se encuentra el mayor telescopio del hemisferio norte, el GRANTECAN o Gran Telescopio de Canarias.



Refugio de Tinizara.

Dadas las características orográficas antes mencionadas, la diversidad climática asombra, tanto a residentes como a foráneos, pues en apenas ocho kilómetros de recorrido estaremos a la altura máxima sobre el nivel del mar y a una temperatura que poco o nada tiene que ver con la que hemos dejado atrás en el camino.

Este desnivel tan acentuado del relieve de nuestra isla propició que antaño se construyeran las famosas "Casas Forestales y de Camineros", para aquellas personas que tenían a su cargo la vigilancia y cuidado de los bosques y



Refugio de El Pilar.

carreteras, por cualquier incidencia que se pudiera presentar. Actualmente, la actividad de vigilancia y preservación de nuestros bosques y carreteras está organizada y coordinada de forma muy distinta, por lo que surgió la idea de darles utilidad a estas pequeñas construcciones.

EL Cabildo de La Palma ha ido incorporando, poco a poco, a la oferta de alojamiento de la isla, refugios y/o albergues, que integran una novedosa **Red Insular de Refugios de Alta Montaña**, permitiendo así el uso y disfrute de diez refugios destinados a resguardar a senderistas, que podrán utilizarlos, como máximo, durante una noche.

El proyecto piloto contemplaba la rehabilitación de una serie de construcciones en desuso, destinadas a pernoctar los guardas forestales y viviendas de camineros, como ya se ha mencionado, aunque, en breve, habrá algún ejemplo de nueva construcción, como es el caso del Refugio situado en el entorno del Roque de Los Muchachos.

La **Red Insular de Refugios de Alta Montaña** se crea en torno al sendero de gran recorrido GR131/E7, popularmente conocido como "**Ruta de la Crestería**" o "**Ruta del Bastón**", para responder a las necesidades específicas de amparo y cobijo que requiere la realización de estas largas travesías, que por lo general duran varios días. Todos los caminos y senderos están perfectamente señalizados.

La Palma es un paraíso para practicar el senderismo, de hecho, un porcentaje alto de los turistas que visitan la isla, vienen expresamente para realizar esta actividad. Para obtener información actualizada sobre los senderos y el estado de los mismos, se puede acceder a través de las webs:

www.refugiosdemontañalapalma.com
www.senderosdelapalma.com
www.lapalmaturismo.com

No obstante, el Patronato de Turismo del Excmo. Cabildo Insular de La Palma ha inaugurado, recientemente, un Punto de Información en la zona de Llegadas del aeropuerto de la isla, donde se podrá adquirir material informativo y ser asesorado por personal cualificado.

Como Consejero de Turismo de la Primera Institución Insular, animarles a que nos visiten para disfrutar, junto a todos los palmeros, de nuestras costumbres, bellos paisajes, playas, gastronomía y artesanía, deseándoles una grata estancia entre nosotros.

Julio J. Cabrera Rocha
Consejero de Turismo
Cabildo de La Palma



Polen transgénico y abejas, mundos incompatibles



En la Unión Europea no está autorizada la presencia de transgénicos en la miel y el polen para consumo humano, a no ser que en la etiqueta indique "producido a partir de organismos modificados genéticamente". Pero la interpretación de esta normativa ha sido puesta en cuestión en Alemania y por extensión, en toda la Unión Europea. El Tribunal Europeo de Justicia emitió el 6 de septiembre un fallo sobre la miel de un apicultor alemán contaminada con polen transgénico de Maíz Mon-810 (Ver Boletín de las Comunidades Europeas [DO C 24 de 30.01.2010, p.28](#)).

El asunto se remonta a 2005. Se detectó ADN de maíz MON 810 –en un 4,1 % del ADN total del maíz– y de proteínas transgénicas (toxina Bt) en el polen de maíz recolectado por el Sr. Bablok en sus colmenas. La miel contiene inevitablemente polen porque están juntos en la colmena y en el centrifugado para la extracción de la miel se mezclan más aún. El Sr. Bablok tuvo que destruir su producción contaminada y dejar de producir polen para consumo humano. Sus colmenas están a menos de 500 metros de una propiedad del Estado de Baviera donde se han realizado cultivos experimentales de Maíz Mon-810 de Monsanto hasta que el 17 de abril de 2009, coincidiendo con el día de las luchas campesinas, la oficina federal de protección de los consumidores y de seguridad alimentaria de Alemania, prohibió el cultivo de este transgénico en territorio alemán. El polen de maíz es desplazado fácilmente por el viento y no hay un límite claro de la distancia recorrida por las abejas para conseguir su alimento.

El Tribunal Administrativo de Baviera, en sentencia de 30 de mayo de 2008, falló lo siguiente: "la incorporación de polen de maíz MON 810 exige autorización con arreglo al artículo 4, apartado 2, del Reglamento nº 1829/2003, (...) porque la miel y los complementos alimenticios elaborados con polen producidos por el Sr. Bablok están modificados sustancialmente como consecuencia de la presencia de polen de maíz MON 810". El Estado de Baviera y Monsanto presentaron recurso de apelación aduciendo que no se había interpretado correctamente la legislación europea. El Tribunal de Baviera pidió al Tribunal Europeo de Justicia un fallo "prejudicial" de interpretación de la legislación comunitaria relativa a transgénicos en 3 ejes: a) Presencia involuntaria y fortuita en productos de la apicultura de polen procedente de plantas genéticamente modificadas que ya no son capaces de reproducirse; b) Repercusiones en las modalidades de comercialización de dichos productos; c) El concepto de «organismo genéticamente modificado» y de «producido a partir de OGM». De estas interpretaciones debe deducirse si es necesaria una autorización, si puede calificarse como accidental esta contaminación y, en caso de que no lo fuera, cómo resarcir a un apicultor afectado y qué hacer con mieles y pólenes que sean contaminadas a partir de ahora.

La Sentencia del Tribunal Europeo de Justicia del 6 de septiembre decía:

1) El concepto de organismo modificado genéticamente debe interpretarse en el sentido de que una sustancia como el polen derivado de una variedad de maíz modificado genéticamente que ha perdido su capacidad reproductiva y carece de toda capacidad de transferir el material genético. Por tanto, el polen y la miel contaminados no pueden incluirse en este concepto.

2) Cuando una sustancia como el polen -que contiene ADN y proteínas modificados genéticamente- no puede considerarse un organismo modificado genéticamente, productos como la miel y los complementos alimenticios que contienen dicha sustancia constituyen «alimentos [...] que [contienen] ingredientes producidos a partir de [OMG]». Tal calificación puede aplicarse con independencia de que la incorporación de la sustancia en cuestión haya sido intencionada o fortuita.

3) Cuando se precisa autorización y supervisión de un alimento, no puede aplicarse por analogía el umbral de tolerancia para contaminación accidental.

A pesar de que El Tribunal Europeo ha impedido que se considere una "contaminación accidental" no está claro que se vaya a complicar el cultivo transgénico en España como apuntaba Amigos de la Tierra en su comunicado del día 1 de septiembre. Lo que sí es seguro es que se complicará el futuro de la apicultura porque la regulación sobre la responsabilidad –si la hubiere– y la indemnización por daños no es fácil de aplicar cuando el responsable es difícil de identificar, más aún en un país donde se cultiva maíz transgénico a

gran escala. Bien lo saben los apicultores valencianos que han sido expulsados de los campos de naranjos para impedir que, con la polinización, le salgan pipos a las naranjas. Esta idea ha desaparecido en el comunicado emitido con COAG y Greenpeace tras el fallo.

Es cuestionable que "El Tribunal de Justicia de la Unión Europea defienda el derecho de una miel libre de transgénicos" como anuncia el titular del comunicado conjunto Amigos de la Tierra-COAG-Greenpeace. La sentencia dice que la miel transgénica requiere autorización pero no demuestra la imposibilidad de proteger la producción de miel y polen de los apicultores que no quieren tener ingredientes transgénicos.

Al exigir una autorización, ha dado la razón a quienes defendemos que los transgénicos conllevan riesgos. Hasta ahora no se contemplaba el consumo de miel y polen con transgénicos. Cuando los transgénicos se introducen en la cadena alimentaria, los riesgos sobre la salud -menos investigados-, deben ser objeto de aplicación del principio de precaución y debería exigir, en cumplimiento de dicho principio, una moratoria hasta descartar tales riesgos. La sentencia se ha quedado un paso antes: sólo obliga a requerir autorización de la miel que contiene polen o proteínas transgénicas. Es, por tanto, una victoria parcial.

Por otro lado, esta "victoria" desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, se convierte en un problema para el apicultor que quiere obtener una miel "libre de transgénicos": ¿Hasta qué distancia se considera que viaja el enjambre desde su colmena para delimitar el perímetro de cultivos transgénicos susceptibles de contaminar la miel? ¿Se van a prohibir cultivos a determinados radios de las colmenas "libres de transgénicos"? ¿Quién se hace cargo de los daños? Por cada kg de miel y polen contaminados, ¿va a pagar Monsanto, a los agricultores que libremente deciden sembrar maíz MON-810 o ambos? ¿Cómo se puede establecer el responsable específico en la contaminación en una zona donde cultivan maíz transgénico diversos agricultores? ¿Pagan todos?

No hay legislación sobre responsabilidad ante la contaminación por transgénicos. Aunque Greenpeace apunta a que, en estas circunstancias, Monsanto debe hacerse cargo, los hechos van por otro lado. En este litigio el Estado de Baviera, que cedió sus terrenos para experimentos de Monsanto, en lugar de aceptar que ha perjudicado a los apicultores, funde sus intereses con Monsanto y en el recurso presentado sólo prevalecen los intereses de esta multinacional.

La sentencia y las preguntas que surgen, al hilo de sus consideraciones, conducen inequívocamente a revisar la legislación europea pero, lejos de demostrar la imposible coexistencia como apuntan algunos, conducen a reformar la normativa para garantizar la libertad de producir con transgénicos -aunque con nuevas limitaciones-, y no la producción libre de transgénicos. ¿Se abrirá de nuevo el forcejeo para regular la coexistencia a nivel comunitario de cultivos transgénicos y no transgénicos?

Compartimos la conclusión final del primer comunicado de Amigos de la Tierra: "La única manera real de evitar estas graves consecuencias [para la apicultura] es prohibir el cultivo de transgénicos en España" reforzada en el comunicado conjunto: "Amigos de la Tierra, COAG y Greenpeace exigen al Gobierno que tome medidas urgentes para evitar daños al sector, empezando por la prohibición del cultivo de transgénicos en España".

Por nuestra parte, insistimos

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

Para más información:

<http://cuna.europa.eu/jurisp/cgi-bin/form.pl?lang=ES&Submit=Submit&numaff=C-442/09>

<http://www.tierra.org/spip/spip.php?article1419>

<http://www.tierra.org/spip/spip.php?article1424>

www.nodo50.org/lagarbancitaecologica Sección Transgénicos

*Pilar Galindo Martínez
La Garbancita Ecológica*

Distribuidor
de Scholler 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 adapten 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



Publicidad y mercado



Estos días ha salido publicado en diferentes medios locales el resultado de la encuesta de la multinacional alemana Emer-GFK que viene a constatar que casi el 90% de los consumidores españoles prefieren el plátano de Canarias frente a la banana, y más aún, que similar porcentaje estaría dispuesto a pagar más por nuestro plátano. El dato demuestra que, al menos sobre el papel, hemos conseguido que el consumidor peninsular tenga la percepción de que nuestro plátano sabe mejor.

Es seguro que si hiciéramos la misma encuesta acerca de las preferencias de marcas de coches, un altísimo porcentaje preferiría tener un Mercedes, BMW, Audi o similar frente a otras marcas más generalistas. Incluso estarían dispuestos a pagar algo más por ellos, conscientes de que su calidad es mayor. Y sin embargo, el segmento de marcas *premium* ocupa en España una cuota de mercado absolutamente minoritaria, como por otro lado es lógico: una cosa es preferir un coche de lujo y otra muy distinta poder pagárselo.

Los fabricantes de coches tienen muy claro que, en sus gamas altas, unos márgenes mayores compensan el pequeño volumen de las ventas en este segmento. No tienen vocación de ser mayoritarios.

En el caso del plátano, habría que preguntarse de nuevo porqué si el 90% nos prefiere, nuestra cuota de mercado no para de bajar año tras año, con la excepción del año 2010 en el que una enorme producción canaria causó un incremento de los envíos a pesar de las inutilizaciones. En los últimos 6 años hemos perdido aproximadamente un 11% de cuota de mercado frente a la banana, que ha pasado de un 32% en 2006 a un 43% hasta agosto de este año. Especialmente preocupante es la gran distribución, en la que la banana ya ocupa más del 50%. Ese y no otro es el mayor problema al que nos enfrentamos.

La tendencia al descenso de cuota en los últimos años no es tan sólo un dato teórico: supone, ni más ni menos que cada semana vendemos en el mercado casi un millón de kilos menos de plátanos.

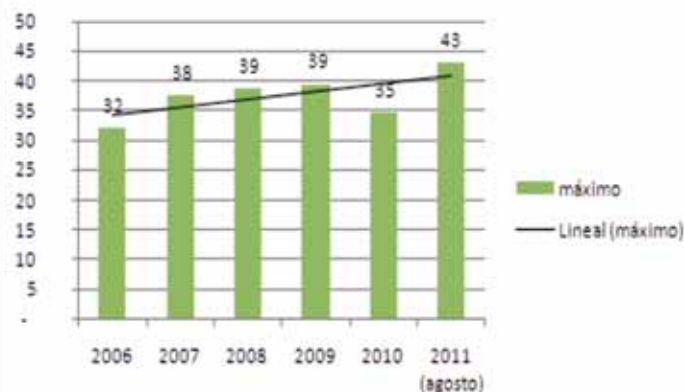
Se tiende a justificar esta pérdida de cuota en factores externos. La bajada de aranceles, que permite que la banana llegue más barata a Europa, es un dato a tener en cuenta. También se alude al entorno de crisis que hace que el consumidor busque productos más baratos (las marcas blancas, y la banana lo es en cierto sentido, ocupan casi un 40% de las ventas).

Pero se hace necesario reflexionar sobre la estrategia comercial que estamos siguiendo, si es que la hubiera. Los fabricantes de automóviles de lujo, decíamos, tienen claro que, siendo más caros, siempre van a ser minoritarios y, sin embargo, rentables.

En el caso del plátano, pretendiendo ser mayoritarios en ventas en España, el objetivo que se persigue a la hora de decidir las cantidades a enviar es, únicamente, obtener el mayor precio posible en las semanas siguientes. Y eso conlleva, en ocasiones, que se lleven a cabo inutilizaciones que, a su vez, provocan una reducción de la cuota que, a largo plazo, es absolutamente dañina. Cada vez que una banana desplaza a un Plátano de Canarias en la cesta de la compra, nos arriesgamos a perder a ese cliente para siempre.

Se insiste mucho en la importancia de la publicidad como respuesta a la banana. Habría que precisar que el incremento de la inversión publicitaria de ASPROCAN va contra la tendencia general de reducción de la inversión en este capítulo por la

Cuota de mercado de la banana



Fuente: Asprocan, Aduanas, Juan Nuez.

crisis y por el abaratamiento de los espacios en los medios debido a la feroz competencia anual entre agencias publicitarias en la pugna por ganar un cliente, competencia que, de forma peculiar, no se produce en el caso del cliente Plátano de Canarias. En todo caso, la estrategia de más publicidad, a la vista de los datos, no ha servido para detener la sangría.

Da la impresión, por tanto, que existe una indefinición en los objetivos reales del sector, que debe definir claramente qué se busca: si pretendemos que todas las semanas haya precios rentables, sin tener en cuenta cómo ha sido el conjunto del año ni hacer la cuenta al menos durante una campaña, sin duda necesitaremos picar fruta para enviar cantidades cada vez menores. Con ello, seguiremos bajando cuota de mercado y entramos en una espiral peligrosísima que, a medio plazo, supondrá que la producción de plátanos canarios se reduzca inexorablemente. Si esta es la opción, que se diga en las cooperativas claramente: "Con la estrategia que estamos siguiendo, buscando precios rentables cada semana mediante la pica, una parte importante de ustedes, señores cosecheros, va a tener que abandonar el cultivo porque no habrá mercado para todos".

Si, por el contrario queremos que este cultivo siga siendo el modo de vida para tantos agricultores como ahora, hemos que tener en cuenta el medio-largo plazo. Y eso supone entender que, en algunas semanas, el envío de cantidades mayores a un menor precio puede ser la mejor decisión en un año, como el actual, en el que los precios han sido cómo han sido. Es el resultado final del año el que debemos analizar.

La inutilización debe ser, en todo caso, un último recurso que hay que manejar con sumo cuidado y conforme a unos criterios objetivos y unas reglas del juego previamente fijadas. Porque la pica es un estimulante de efectos puntuales que puede tener consecuencias devastadoras a pocos años vista.

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 crecimiento del consumo de banana en la Península



Pese a todos los cambios en el marco normativo que se han producido en el comercio de bananas en España desde 1993, el mercado peninsular de plátanos se mantuvo con escasa presencia de bananas foráneas hasta que se sustituyó el sistema de contingentes y aranceles en 2006 por uno de solamente aranceles. Así, todavía en 2003 y 2004 la cuota de mercado de esta fruta oscilaba entre el 6 y el 15 por ciento, merced a sin importaciones que no llegaban a las 70.000 toneladas. Sin embargo, las indemencias meteorológicas en Canarias en 2005, entre las que cabe destacar la tormenta tropical Delta, redujeron sensiblemente el volumen de fruta comercializable en aquel año, y el hueco dejado en el mercado fue ocupado por las importaciones, que se elevaron un 50 por ciento hasta alcanzar las 92.000 toneladas.

Ese descenso de los envíos de Canarias y el final de los contingentes supusieron el pistoletazo de salida de una carrera de apropiación de mayores cuotas del consumo español por parte de las multinacionales del sector –Chiquita, Dole, Del Monte y Fyffes– y en menor medida por la ecuatoriana Noboa. De este modo, las importaciones pasaron de las 92.000 toneladas de 2005 a las 175.000 de 2007, es decir, casi se duplicaron en apenas dos años. Un nivel de importaciones de bananas que ha continuado creciendo, de forma que en 2008 y 2009 ya eran 187.000 toneladas, y solamente descendieron algo cuando los envíos desde Canarias saturaron el mercado en 2010. Aunque todo apunta a que ha sido una situación pasajera, pues hasta agosto de 2011 han entrado 127 millones de kilos de bananas.

Hasta 2006, Ecuador era el principal proveedor; pues más de la mitad de las importaciones en España tenían ese origen. Le seguían en importancia las bananas procedentes de Francia –algunas latinoamericanas reexportadas desde allí, pero principalmente de Martinica y Guadalupe que, cuando no encuentran acomodo en su mercado nacional, son remitidas al español. El final de la limitación que significaban el contingente y las licencias tuvo como resultado que otros abastecedores empezaran a surtir la Península. Así, destacan los envíos desde Colombia entre 2007 y 2009, cuando superaron los 30 millones de kilos, o los más de 20 millones anuales procedentes de Costa Rica, principal abastecedor en lo que va de 2011 con casi 28.000 toneladas hasta agosto, que son los últimos datos disponibles en Aduanas. Otro de los cambios reseñables lo supone el aumento de la presencia de la banana de Costa de Marfil y Camerún, aunque juntas no supongan sino el 20 por ciento del total y con altibajos constantes debido a su inestabilidad política.

Unas importaciones cuyos precios de entrada no sólo sensiblemente bajos, siempre por debajo de los 57 céntimos por kilo –excepto en 2005 que llegaron a 67–, sino que muestran tendencia al descenso. Además destaca lo barato que están llegando las bananas colombianas –0,35 euros por kilo en 2007 y en lo que va de 2011–, a lo que hay que sumar que la fruta de Costa Rica no alcanza los 0,50 euros por kilo. Sin embargo, las bananas africanas están arribando relativamente caras, lo que les resta competitividad a la hora de comercializarse en España.

El primer efecto de este proceso ha sido el incremento de la oferta disponible en el mercado peninsular español, superándose la emblemática cifra de 420.000 toneladas, llegando incluso a las 484.000 en 2008. Un aumento de la oferta que ha sido asimilado por los consumidores sin que se hayan generado excesivas tensiones en los precios, excepto en los momentos puntuales en los que se inunda la Península de plátano canario, gracias a que el crecimiento poblacional ha ido a la par que el de la oferta.

De esta manera, esas crisis de cotizaciones son tan puntuales que no son constatables si analizamos los promedios anuales de precios, excepto en 2010, cuando se inutilizaron

Oferta disponible aparente en el mercado peninsular y cuota de mercado de la banana

	Miles de toneladas			Oferta disponible	% de banana	
	Canarias	Importación	Reexportación		Mín.	Máx.
2004	375,4	69,5	27,3	417,7	5,9	15,9
2005	315,3	91,9	25,6	381,7	17,4	24,1
2006	318,2	134,6	34,0	418,7	23,9	31,9
2007	326,5	175,0	36,2	465,2	29,8	37,6
2008	338,6	187,1	41,7	484,1	30,1	38,7
2009	318,8	187,0	31,3	474,4	32,8	39,4
2010	357,2	159,0	56,9	459,3	22,2	34,6
8/2011	200,0	127,3	35,3	292,1	31,5	43,6

Fuente: ASPROCAN y Dirección General de Aduanas. Elaboración propia.

casi 40 millones de kilos y la crisis no fue coyuntural sino anual. Así, según las estadísticas del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino del Gobierno de España, desde 2005 los agricultores canarios vienen percibiendo un precio medio que ha oscilado con pocas diferencias en torno a los 45 céntimos por kilo –36 en 2010–, frente a los 25 que percibieron en el primer quinquenio del siglo XXI.

Ahora bien, ¿qué porcentaje de esa oferta disponible corresponde a las bananas? Por las estadísticas oficiales se desconoce cuánto de lo reexportado es banana o plátano de Canarias, pero se puede marcar un máximo y un mínimo. Hasta 2004 las bananas cubrían entre un 6 y un 16 por ciento del consumo. En 2005, pese al sensible descenso en los envíos desde el Archipiélago, se movió entre un mínimo del 17 por ciento y un máximo del 24. Desde entonces, la ganancia de importancia ha sido creciente, de manera que desde 2007 las bananas habrían supuesto entre el 30 y el 45 por ciento de la oferta disponible. Y aunque en 2010 cayera su cuota de mercado por la inundación de plátanos de Canarias, osciló entre el 22 y el 35 por ciento.

Así pues, puede constatarse claramente el crecimiento del consumo de banana en el mercado peninsular español, pues ha ganado 30 puntos porcentuales desde 2004. Previsiblemente, si no se remedia de algún modo, falta poco tiempo para que la fruta importada suponga la mitad de la oferta disponible, con todo lo que eso supone de obstáculos para poder comercializar de forma remuneradora los plátanos de Canarias. Está claro que, como alguien dijo en el II Encuentro Mundo Platanero de Barlovento del pasado 29 de octubre, el vaso se puede ver medio lleno o medio vacío. Si se prefieren las alegrías, la situación siempre podría ser peor y podríamos estar como los productores de Martinica y Guadalupe respecto al mercado francés. Ahora bien, yo opino que el mal de muchos sólo es consuelo de tontos, de manera que viendo la trayectoria dibujada hasta ahora preferiría poner mis barbas a remojar, y creo que de manera urgente. Invertir en publicidad como se está haciendo –y si es de forma transparente, mucho mejor–, es una vía de intentar frenar esa sangría que se está produciendo en el mercado peninsular. Pero eso no creo que sea suficiente. Si no se mejora la calidad del producto que está en las estanterías de los supermercados y las fruterías, y se cotiza acorde con su presentación, la lucha será difícil. Con la que está cayendo, 60 céntimos de diferencia es mucho dinero.

Juan Sebastián Nuez Yáñez
Economista



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



EL PLÁTANO

Calidad, precios, planificación, previsión, investigación, ...



No voy a aburrirles contándoles los orígenes del sector platanero canario ni de las innumerables luchas que ha librado y que gracias al esfuerzo del conjunto del sector ha vencido, ya que posiblemente la inmensa mayoría de ustedes, los lectores, la conozcan con más profundidad que yo, ahora bien, si me gustaría aprovechar estas líneas para darles mi opinión sobre el momento crucial que atraviesa nuestro sector.

Momento crucial, en el que posiblemente sin darnos cuenta se está jugando una parte importante de nuestro futuro y de la subsistencia de nuestro sector mas allá de un escenario a medio plazo, y no me refiero a la tan comentada Reforma de la PAC, tampoco me refiero a la instrumentación de la ayuda al transporte, ni tampoco al incremento de la ficha financiera del POSEI, aspectos todos ellos importantes y por los que el conjunto del sector está trabajando de forma conjunta en busca de unos buenos resultados que se antojan difíciles, teniendo en cuenta la situación económica por la que atraviesan las administraciones publicas. Estas compensaciones son indispensables para que el sector pueda seguir compitiendo con las multinacionales de la banana, multinacionales que basan su competitividad en producir en países con salarios ínfimos, muy baja protección de la salud, y un largo etc, que se hace muy duro en el día a día, y que difícilmente le podemos explicar a nuestros agricultores como acceden estos productos al mercado Europeo.

Se preguntaran ustedes, ¿si no es ninguno de los aspectos anteriores?, ¿qué es lo que nos estamos jugando?. Me refiero a la lucha por la permanencia de nuestros plátanos en los lineales de nuestros consumidores tradicionales, la Península Ibérica. En los últimos años hemos asistido a una pérdida continua de cuota de mercado a favor de la banana, llegando esta a cotas que hacen indispensable que nos planteemos la necesidad de frenarla de forma urgente, y la elaboración de un plan de trabajo con el fin de recuperar parte de esa cuota que nos ha robado. Sigue habiendo gente en el sector, a día de hoy, continúa sin ver esta realidad o se limita a obviarla, pero la responsabilidad de los dirigentes del sector es informar de esta situación y tomar medidas contra ella y perdónenme pero no creo que se vaya a recuperar cuota a la banana, inutilizando y mandando fruta a los barrancos, es más, creo que esto es una forma de mirar hacia otro lado, no afrontar nuestros verdaderos problemas y en definitiva, forzar al sector a una muerte dulce, ya que progresivamente iremos desapareciendo.

Es el momento de afrontar nuestros verdaderos problemas, y esto solo se puede hacer de forma autocrítica y profesional, seguimos escudándonos en que nuestro plátano es el mejor, que el consumidor nos prefiere a nosotros en un 90% de los casos, etc, etc, etc, ¿y entonces? ¿Por qué el 40% de nuestros consumidores optan por la Banana?. ¿Vamos a seguir mirándonos el ombligo y di-

ciendo lo buenos que somos?

Pues permítanme que les diga que si seguimos en la autocomplacencia, este sector ya está sentenciado, sentenciado a una progresiva desaparición, todos recordarán que nuestro mercado soportaba, en un tiempo no muy lejano, el envío de 10.000 o 11.000 toneladas semanales, pues a día de hoy difícilmente podemos pasar de 6.700 o 6.800 toneladas, podríamos explicarlo más a fondo y con muchos más datos, pero creo que esta es la forma más grafica de explicar nuestra realidad, nuestro mercado se va acortando dramáticamente y hasta ahora el único método utilizado en Canarias es inutilizar. Nuestro único trabajo consiste en ponernos la tiritita en la herida continuamente, sin entrar a analizar por qué se produce la herida e intentar evitarla, pero sin caer en que esta herida cada vez es más profunda y acabará infectándose y llevándonos a la muerte.

Debemos plantearnos por qué estamos perdiendo nuestro mercado, y será entonces cuando estemos empezando a afrontar nuestros verdaderos problemas y podremos tomar las medidas necesarias para evitar que se produzcan nuevas heridas. Desde mi humilde opinión, les voy a apuntar algunas causas que nos están llevando a esta situación.

Calidad; Aunque creamos que tenemos el mejor plátano del mundo, hay muchos consumidores que prefieren la banana. Debemos trabajar principalmente en la homogeneidad y la vida útil de nuestro producto.

Política de precios: en el contexto de crisis generalizada en el que nos encontramos no nos podemos permitir que el plátano canario se venda al consumidor entre 2,50 y 3 euros el kilo, mientras que la banana se encuentra en torno al 1,20 euros.

Planificación y previsión: Sabemos que es muy difícil planificar nuestra producción, pero ya hay gente que lo hace en Canarias con bastante éxito, y no nos olvidemos que es una obligación que nos establece a las Organizaciones de Productores las autoridades Europeas.

Apoyo a la Investigación. El apoyo del conjunto del sector a la investigación es muy bajo y será de esta, de la que saldrá en un porcentaje importante la solución a nuestros problemas, tanto de calidad, como de planificación, como de cultivo, etc., ya es hora de que empecemos a apostar por ello, por lo que les propongo un apoyo decidido a la agricultura ecológica.

Estoy seguro que muchos de ustedes aportarían muchas más razones y posiblemente de mayor peso, pues hagámoslo y trabajemos para poder garantizar la supervivencia de este sector que tanto caracteriza nuestra isla, nuestra idiosincrasia y nuestra cultura.

Antonio Javier Luis Brito
Economista.

CONSTRUCCIONES

Adelto, S.L.

C/ 18 de Julio, nº 1

El Pueblo, Tijarafe - La Palma

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



La guayaba



La guayaba es originaria de América Tropical, es una planta de hoja perenne que pertenece a la familia de las Myrtáceas, que normalmente puede alcanzar los 5 ó 6 metros de altura, aunque se debe podar adecuadamente para que tenga partes más bajas.

Las flores nacen en las bases de las hojas (1 a 3 por nudo).

El fruto puede ser redondo, ovalado y aperado, dependiendo de la variedad igual que su color, con

piel verde amarillento, amarillo o amarillo rosado.

Clima y suelo: La temperatura adecuada para obtener buena producción oscila entre 16 y 34 grados centígrados. A temperaturas menores de 3 grados la planta se muere. Esto es importante, porque en España sólo se puede cultivar en las Islas Canarias con total garantía.

Necesita un suelo fértil, rico en materia orgánica, profundo, con pH entre 6 y 7 y bien drenado. Es conveniente regarlo frecuentemente, ya que en los lugares de origen necesitan entre 1000 y 3000 mm. de lluvia/m2, pudiéndose cultivar en la costa y medianías bajas.

Abonado: En La Palma, sólo podríamos competir en el exterior si producimos fruta de calidad, que permanezca en el mercado con los sabores y olores propios de esa fruta. Con el programa del Cabildo Insular sobre sostenibilidad de los cultivos utilizando materia orgánica,

producida en la isla, se puede buscar una fórmula de nutrición de estas plantas que no sólo sea ecológica y no contaminante sino que pueda ofrecer excelencias en el mercado.

Plagas y enfermedades: Las plagas más importantes que atacan a la guayaba son: las cochinillas, palomilla blanca y, sobre todo, la mosca de

la fruta.

En cuanto a enfermedades, la más importante, la negrilla o negro humo.

La fruta: Como ya se dijo más arriba, las flores nacen en las axilas de las hojas, en ramas nuevas, sobre todo nudos entre 2 y 4, por lo que es conveniente las podas para evitar que las frutas salgan en ramos que se vayan alargando, ya que disminuye la producción y la calidad.

Se usan para comer en fresco, mermeladas, compotas, helados, dulces. En algunos restaurantes de La Palma, las comienzan a servir de postre acompañadas de queso fresco.

Para evitar la mosca de la fruta y conseguir un buen tamaño y calidad es importante embolsarlas con plástico o preferiblemente con papel encerado, cuando la fruta tiene un centímetro de diámetro, dejando sólo una o dos frutas por ramita.

Variedades: Aunque en La Palma existen guayabas desde hace mucho tiempo, siendo tal vez la fruta tropical más antigua de la isla, no hay plantaciones regulares ni variedades clasificadas: la blanca redonda, la roja redonda, la roja

de pera...

Sin embargo, es conveniente realizar algunas experiencias con variedades que se utilicen para mesa, existiendo alguna en la isla que puede llegar más al mercado si se la trata convenientemente.

Algunas de estas variedades podrían ser:

La Puerto Rico Alargada, de pulpa blanca y 150 gramos de peso.

La Roja africana, más pequeña que la anterior y de pulpa rosada.

La Tai-kwo-bar, de fruta muy grande, puede llegar a los 500 gramos de peso, con pulpa blanca, jugosa y crujiente.

Propiedades de la fruta: Estas características se refieren a la fruta fresca, consumida cruda y con cáscara que proporciona fibra.

Tiene un contenido muy alto en vitamina C, y cantidades muy importantes en vitaminas A, B₁, B₁₂ y Hierro, sobre todo en la roja, siendo la blanca más rica en vitamina E.

En algunos lugares de origen, se preparan infusiones de hojas o cortezas de árbol para usar como astringentes, para dolores de estómago, para encías inflamadas y heridas en la boca y para cicatrizar heridas en forma de compresas. Puede ayudar a mejorar los niveles de colesterol y por su contenido en hierro, útil contra la anemia.

Los contenidos medios son: alrededor del 1% de proteínas, 0,5% de grasas, 10% de carbohidratos siendo destacable que por cada 100 gramos hay alrededor de 0,5 gramos de antioxidantes, proporción muy superior a otras frutas. Su alto contenido en vitamina C es muy útil como antigripal y antiinfeccioso.

Comercialización: Se comercializan frutas de calidad y pueden comercializarse en las islas, mientras no sea largo el periodo entre recolección y puesta en el mercado. Si sus características y atributos se divulgan convenientemente, puede ser un fruto exótico a tener en cuenta y que no podría faltar en las fruterías, restaurantes y zumerías del archipiélago.

Zonas de producción en el mundo: Los países más importantes son: Brasil, Colombia, Perú, Ecuador, India, Sudáfrica, Estados Unidos y Venezuela.

Europa las importa mayoritariamente de Sudáfrica y Brasil.

Actualmente en Taiwán, están haciendo una investigación importante sobre este fruto y han encontrando variedades interesantes para el consumo, lo que deberíamos aprovechar para establecer en la isla algunas plantas que nos indiquen cómo se pueden producir aquí.



Abilio Fidel Monterrey Gutiérrez
Servicio de Agricultura
Cabildo de La Palma

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

SALUDA...

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

Teléfono de contacto:
902 486 500

¡Apostando por los agricultores!



SANTA CRUZ DE LA PALMA



BREÑA ALTA



EL PASO



LOS LLANOS DE ARIDANE



Variedades de mangos



GENERALIDADES

Existen cientos de variedades y ninguna es perfecta. Relaciono aquí algunas de ellas tomando en consideración la experiencia del cultivo en nuestras islas y en lugares de climas similares. También, y sobre todo, el gusto y las preferencias de nuestros consumidores que son, a fin de cuentas, quienes mandan. Si el gusto de ellos cambia también debemos cambiar los productores, aunque ello conlleve el cambio varietal: "Si en agricultura dinero quieres ganar no te canses de reinjertar".

Divido las zonas en cuatro usando la misma terminología y las mismas cotas que se utilizan para el plátano:

- 1ª zona. Entre la cota cero y los 100 metros.
- 2ª zona. Entre 100 y 200 metros.
- 3ª zona. Entre 200 y 300 metros.
- 4ª zona. Entre 300 y 400 metros.

En el Norte y Este de las islas solo tomamos en cuenta las tres primeras zonas puesto que aunque el mango, al igual que el plátano, puedan vegetar en la cuarta, su cultivo no es recomendable por los bajos rendimientos y los problemas fitosanitarios que pueden aparecer, tanto durante el cultivo como, especialmente, en la postcosecha.

Las variedades a considerar dependerán tanto de la zona como de la orientación y la demanda según la época de recolección.

Clasifico las variedades en tres grupos según el orden cronológico de recolección: Tempranas, Media Estación y Tardías. Las fechas de recolección también varían según zona y orientación. Entre el Norte y el Sur el inicio de la misma variedad se escalona en torno a un mes. Tomando como ejemplo al Tommy Atkins (temprano), en la primera zona del sur se recolecta entre julio y a agosto pero en la primera zona del Norte entre agosto y septiembre. Lo mismo sucede entre una zona y la siguiente dentro de la misma orientación (estos datos son aproximados).



Finca de mangos en floración.

VARIEDADES

TEMPRANA: Tommy Atkins, Tolber, Isis y Lily.

- Tommy Atkins: Es el más apreciado por el consumidor y obviamente por el intermediario. Tanto es así que a la hora de valorar otras variedades se consideran mejor o peor según se parezcan más o menos a ésta. El tamaño, forma y color son las cualidades más valoradas. Pesa alrededor de 500 gr., su color es de fondo amarillo pálido con chapa rojo brillante en la insolación y la forma algo oblonga. Tiene un poco de fibra pero es tan poca que no deprecia su calidad. Su defecto principal es que si se recolecta maduro sufre la "gelatina interna" (la carne se ablanda en torno a la semilla). Para evitar esta gelatina hay que cuidar el agua aportada y el equilibrio entre los nutrientes, evitando que el Nitrógeno en hoja no supere el 1.2 %; también es condición que no se recolecte maduro sino en un estadio anterior y siempre que fisiológicamente esté plenamente desarrollado.

- Torbet o Tolber: Es menos apreciado, pero es más apto para el cultivo ecológico porque resiste mejor los ataques de la mosca de la fruta (*Ceratitis Capitata*). Se recolecta unos 10-15 días antes que el Tommy. Como el árbol tiende al enanismo la densidad de plantación puede ser mayor.

- Isis: Lo están recomendando algunos centros de investigación debido a sus cualidades gustativas, tamaño, forma del fruto y buen desarrollo del árbol. Se recolecta después que el Tommy. Mi experiencia es que en lugares lluviosos se rajan muchos frutos.

- Lily: Es una variedad que estoy valorando en estos momentos, pero puedo adelantar que el árbol es muy vigoroso y los frutos de color rojo intenso con lenticelas bien marcadas, lo que produce un espectáculo visual agradable. El sabor es bueno y el tamaño también.

MEDIA ESTACIÓN: Lippens, Valencia Pride y Osteen.

- Lippens: Es el más productivo pero, al producir tanto, el tamaño suele ser más pequeño de lo que exige el mercado. Es amarillo y algo rosado en la insolación. En la primera zona es de buen sabor pero a medida que se sube en cota va perdiendo cualidad gustativa hasta el extremo de ser desagradable por mucha acidez en la tercera y/o cuarta zona. Muy sensible al Oidio y a la *Pseudomonas syringae*, por lo que no se recomienda su cultivo en las zonas altas con frío y humedad.



Mango Keitt.

- Valencia Pride: Muy productivo y regular en la producción. Árbol de gran desarrollo y tendencia a la verticalidad. De color amarillo, buen sabor y tamaño, la forma es adecuadamente amañada lo que quizás sea la razón por la que el consumidor está tardando en valorar sus buenas cualidades. Es una variedad interesante pero aún no me atrevo a aconsejar plantaciones en gran escala hasta que haya más demanda.

- Osteen: Parecido en forma y color al Tommy Atkins pero algo más oblongo y apagado en la coloración. Menos sensible a la "gelatina interna" pero muy sensible a la *P. syringae* por lo que no lo recomiendo para zonas altas. Buen desarrollo aéreo y productivo.

TARDÍOS: Heidi, Keitt y Palmer.

- Heidi: Color rojo muy atractivo y desarrollo del árbol armonioso, vigoroso y muy productivo. Vida comercial muy prolongada en la madurez. Sabor y textura muy peculiar, por lo que cuenta con defensores y detractores bien decantados entre los consumidores. Como defectos se consideran el tamaño irregular de los frutos, desde muy grandes a muy pequeños, producción muy escalonada en el tiempo y muy sensible a enfermedades en postcosecha (Antracnosis y Pudrición del Pedúnculo), sobre todo si se recolecta en tiempo lluvioso y húmedo como suele suceder desde noviembre en adelante.

- Keitt: Es la variedad más tardía que se conoce. El árbol es desgarrado con ramas largas y pendulares por lo que la poda de formación debe iniciarse sobre los 90 cms. del suelo para que los frutos no lleguen a la tierra. El fruto es muy grande pero este



Finca de mangos en La Palma.

defecto puede corregirse un tanto haciendo podas de despunte para que broten más ramas y así el árbol tenga también más frutos, con menos peso por fruto. La coloración verde amarillosa no es muy llamativa pero queda superada por su sabor y fecha de recolección.

- Palmer: es una variedad con coloración y forma que recuerdan al Osteen. Sus ventajas son muy discutidas, por lo que sugiero que se hagan pruebas previas por zonas. Mi experiencia es que en zonas altas es muy sensible a la *P. syringae* y el árbol desarrolla poco y mal. En zonas de primera y segunda produce bien pero es más precoz que el Keitt.

SI TUVIERA QUE ENUMERAR SOLO UNA VARIEDAD PARA CADA PERIODO DE RECOLECCIÓN Y SIN OTRAS CONSIDERACIONES, RECOMENDARÍA:

TEMPRANO: TOMMY ATKINS; MEDIA ESTACIÓN: OSTEEN; TARDÍO: KEITT

María García Luque
Ingeniero Agrónomo



La importancia del cultivo del champiñón en la Rioja (I)



La Rioja, la tierra con nombre de vino... Este es el lema institucional que ha cuajado en todos los circuitos agrarios, turísticos o gastronómicos tanto en nuestro país como en el resto de un mundo cada vez más globalizado. Y no es para menos, el peso del sector vitivinícola en términos de Producto Interior Bruto (PIB) regional supera el 18%, más del 40% de la Producción Final Agraria (PFA). Pero La Rioja desde el punto de vista agroalimentario es algo más que vino, y basta con escarbar entre las cifras de sus cuentas e informes para descubrir el "oro blanco" de la comunidad: el champiñón y las setas.

LAS CIFRAS

La Rioja cuenta en la actualidad, según un reciente estudio publicado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, con 198 explotaciones para el cultivo del champiñón, que dan trabajo a 1.305 personas – lo que convierte al sector en el primero en generación de empleo agrario – y cuya producción genera al año más de 70 millones de euros, colocándolo en el segundo en importancia económica agrícola en la región. En 2010 se cultivaron en La Rioja, un total de 2.159.461 metros cuadrados de champiñón y 455.419 de setas en 17 municipios radicados especialmente en Rioja Baja y con Pradejón, Autol y Ausejo como términos municipales más destacados.

La producción anual es de unas 66.090 toneladas, la mayoría de champiñón – 61.000 toneladas –, dedicándose más del 56% de esta producción a la industria transformadora y el resto a comercializar en fresco. En la actualidad, el 55% de la producción se destina a la exportación, aunque se han iniciado intensas campañas para promover el consumo tanto a nivel regional como nacional. La exportación se extiende a clientes de más de cincuenta países en todos los continentes. La Rioja es la primera región productora de champiñón en España, un 60% de la producción total, lo que contribuye a situar a nuestro país como cuarto productor europeo.

LA SITUACIÓN ACTUAL

No obstante, el sector no ha sido ajeno a la situación de crisis y competencia en un mercado global. Esta situación ha promovido procesos de asociación y alianzas estratégicas para mejorar la situación competitiva de un producto básico para el mantenimiento del tejido social en amplias zonas de nuestra región. Los cultivadores aparecen agrupados en la Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón, que acoge también productores de las vecinas Navarra y Aragón. Además las dos grandes empresas productoras y transformadoras – Eurochamp y Riberebro – que han sido durante años las dos mayores conserveras de champiñón y setas del país y se encontraban entre las cinco mayores en el ámbito europeo – han iniciado un proyecto de colaboración con el fin de competir en el mercado global.

Este proceso potenciado por todos los agentes de la cadena y por la administración, pretende consolidar a La Rioja como la comunidad de referencia de este cultivo no sólo en nuestro país sino en todo el mundo. El proceso de internacionalización ya ha llevado a varias firmas riojanas a invertir en China, país clave en una zona de consumo fundamental como es el continente asiático. El proyecto gira en torno a tres ejes básicos: en primer lugar complementar las estructuras productivas y las comerciales con el fin de incrementar sinergias básicas para poder abastecer y atender la distribución del producto tanto en fresco como en conserva; en segundo lugar promover la innovación e investigación necesarias para mejorar la cadena de valor del producto. En este



Labores de recogida del champiñón.

sentido la construcción y puesta en marcha por parte de la Consejería de Agricultura de La Rioja de un Centro Tecnológico de Investigación de especies fúngicas cultivables, equipado con la más moderna tecnología, comenzó a hacer posible el planteamiento de estudios rigurosos para asegurar el desarrollo técnico del sector; por último la alianza entre las dos corporaciones citadas trata de afianzar la posición de ambas empresas en sus respectivas actividades: Eurochamp consolida su actividad de cultivo y transformación, mientras que el grupo Riberebro refuerza su papel como comercializador y distribuidor.

LOS RETOS FUTUROS

El primer gran reto que debe afrontar el sector tras estos movimientos corporativos es darle salida a la macroplanta de elaboración de compost que tantos años llevan reclamando los productores. Es preciso conseguir un sistema de producción que ofrezca flexibilidad y adaptación a las necesidades actuales y futuras de los socios, promover accesos rentables al compost, para conseguir costes cada vez más competitivos y una gestión profesionalizada, algo difícil de conseguir sin el proyecto de la macroplanta.

Pero hay más, es preciso atender a los requerimientos medioambientales que eviten contaminaciones difusas en los entornos rurales donde se lleva a cabo la producción del champiñón. Estos objetivos que se plantea el Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón en La Rioja se han de centralizar, con el fin de que la experimentación e investigación dentro del sector aporte la utilización de nuevos materiales y técnicas de cultivo y potencie la automatización en todas las fases del proceso productivo, incluida la mecanización de la cosecha.

Definir un plan estándar de naves de cultivo que se adapte a las particulares condiciones climáticas, ecológicas y sociales de La Rioja, establecer alternativas de equipamiento para naves nuevas y de adaptación de equipos para aprovechar el potencial productivo de las naves ya construidas y adaptar estudio de las mejoras de conducción de cultivos en múltiples escalones: tierra de cobertura, mejora de la calidad postcosecha, prevención y lucha de enfermedades y plagas, eliminación de residuos... son otros de los elementos que el entramado champiñonero riojano tiene como elementos de futuro.

Tampoco hay que olvidar otro elemento básico desde el punto de vista social: el 84% del empleo asalariado en el sector – que supone a su vez el 71% del empleo total – es de origen extranjero, norteafricano o rumano, prioritariamente. Se trata en ocasiones de contrataciones en origen – las campañas suelen ser de nueve o diez meses al año, aunque las nuevas técnicas para producir champiñón están consiguiendo producirlo prácticamente durante todo el año – pero han generado un cambio en el paisaje de las localidades donde se asienta la actividad, contribuyendo a la revitalización de estos pueblos que de otro modo hubieran sufrido los reveses del despoblamiento y el éxodo rural.

Otro elemento a destacar es la importancia de la investigación biomédica en torno a estos productos. Recientemente el Centro Tecnológico conjuntamente con la Universidad Autónoma de Madrid presentó los resultados previos en torno a un proyecto consistente en el enriquecimiento de setas y champiñones con selenio. El objetivo, demostrar que estos champiñones enriquecidos con este mineral pueden ser capaces e prevenir o reducir el riesgo de enfermedades crónicas y degenerativas incluidos varios tipos de cánceres.

Constantino Gil Soto

Técnico en La Rioja de la

Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos



Nave de cultivo de champiñones.



Las papas algo más que lamentos



Termina un año ruinoso para los agricultores y no podemos pedir a los campesinos que cultiven la tierra, que produzcan alimentos para una menor dependencia de las importaciones (84.436.211 kilos el 2010, más de 40 kilos por habitante), que mantengamos un paisaje cultivado y limpio de maleza, como prevención de incendios en zonas pobladas y en torno a los montes, amén de los puestos de trabajo que generan, solo el autoabastecimiento de papas.

El cultivo de papas en Canarias es de los más antiguos que se conocen en el territorio español, pues desde una época temprana parece que las papas entraron a Europa desde Canarias, dado los vínculos que tuvieron las islas con el mundo andino, pues algunas de las variedades que aún perviven en Canarias parece que llegaron desde la isla de Chiloé en la costa del pacífico. Otras variedades recientes se han introducido por los inmigrantes desde el norte de los Andes, con denominaciones de Colombia o Venezuela por las últimas emigraciones desde Canarias. Por ello, las papas en las islas son una referencia cultural y, por supuesto, económica en la que con gran maestría nuestros campesinos han cultivado papas en los medios geográficos más diversos, pues no olvidemos que no solo las tenemos en las medianías húmedas del norte de las islas sino que hemos sabido cultivarlas en medios áridos, en el sotavento de Tenerife o en Lanzarote y Fuerteventura en condiciones de humedad bastante pobres en las que los arenados de Lanzarote o los Jables del sur de Tenerife son dos referencias de la sabiduría popular para cultivar papas en condiciones de aridez extremas. En el caso de los Jables del sur de Tenerife se hicieron cuevas profundas para cubrir una capa de arcilla y cultivar papas sin apenas lluvia, dado el papel aislante que juega el Jable evitando la evaporación en los suelos húmedos de las arcillas y, por lo tanto, obteniendo cosechas con apenas lluvia. De esta misma manera pero con picón, arenas basálticas y oscuras, se han cultivado papas en los arenados de Lanzarote.

En otro estado de cosas, nuestros campesinos intercambiaban semillas entre las laderas de sotavento y barlovento o entre la costa y la montaña para mejorarlas y luchar contra los problemas de virosis que afectan a dicho cultivo. Por lo tanto, en la cultura de las papas no sólo tenemos historia, sabiduría popular, referencias económicas y elementos culinarios como continúan siendo las variedades que se cultivan en Lanzarote, La Palma y Tenerife, en las que nuestras papas arrugadas son un elemento de referencia obligatoria de la cocina canaria. Por ello, querido lector, las papas en Canarias son algo más que libre comercio o gangocheo ocasional. Son mucho más, aunque también son puestos de trabajo y cultura en nuestra tierra.

Hace algunos años cultivábamos más de 15.000 Has de papas, este año nos situamos en unas 4.000 y ni tan siquiera hemos cubierto costes, quedando en las cooperativas de Tenerife varios cientos de miles de kilos a los que no les han pagado a los agricultores ni tan siquiera 0,20 euros/Kg, es decir no han cubierto ni el cincuenta por ciento de los costes de producción que se han establecido entre los 0,40 euros/Kg y 0,60 euros/Kg. Mientras tanto, aquí aumenta el paro y la dependencia alimenticia, que continúa incrementándose, con estimaciones que no alcanzan ni tan siquiera un 10% de la demanda interna.

Las papas son un cultivo social, distribuido en todas las islas, siendo importante no solo como alimento sino como referencia de la cocina canaria, jugando un papel significativo como elemento de estabilidad social en numerosos núcleos de población en el medio rural, siendo importante en numerosos pueblos de las medianías de las que dependen sus ingresos de las tierras cultivadas de papas. En otros casos, el cultivo de papas ha sido complementado con otros cultivos como es el caso de la vid, siendo clave en la rotación con cereales en las que mantenía un mayor equilibrio ambiental al cultivarse a tres hojas con papas, cereal y legumbres. En este

caso, la ganadería y las tierras cultivadas de papas eran claves en las medianías canarias. Es más, las papas han sido alimento clave en la alimentación en épocas difíciles, pero hoy hemos de asociar a puestos de trabajo, a paisajes, a dignificar un colectivo maltratado y también, como no, a la recuperación de un paisaje y a tener una menor dependencia de las importaciones sin encarecer el coste de la vida, pues incluso con los actuales precios de las importaciones podríamos competir si se establecieran unas reglas claras en las que las importaciones no lleguen a Canarias como se están produciendo en los momentos actuales, es decir, papas a 5 euros los 25 kg; o papas que dicen que proceden de Malta. ¿Se pueden producir papas en algún sitio del mundo para que una vez comercializadas se puedan vender a 5 euros los 25 kilos?...¿Tiene la Isla de Malta producción para exportar?. Malta es un territorio con 300 Km² y 600.000 habitantes y muchos problemas por la escasez de agua.

El cultivo de papas tiene futuro si establecemos nuevos caminos: un periodo preferencial para la producción local, que grave las importaciones, tenemos razones ambientales y sociales para defender nuestra producción, las importaciones indiscriminadas no solo arruinan a los productores actuales sino que obedecen a planteamientos discutibles incluso dentro de la Unión Europea. Los costes de producción en Inglaterra o en Polonia son muy inferiores a los de Canarias, no parece razonable que no se tengan en cuenta las causas para defender nuestra producción. Es más, existen prácticas comerciales poco claras en las que parece que hay situaciones camufladas con papas que llegan a Canarias en circunstancias de "dumping" u otro tipo de excedentes en las que, como comentamos anteriormente, debe de haber una mayor clarificación, y también aquí hemos de mejorar las relaciones de comercialización entre productores y distribuidores, en las que los márgenes comerciales no jueguen el cuello de botella que conocemos en muchas ocasiones. En todo esto, si queremos hablar de los paisajes vivos de las medianías canarias y una menor dependencia en la alimentación, tenemos que dar un giro de muchos grados en lo que ocurre actualmente en abastecimiento de papas en las Islas Canarias, pues si queremos que nuestros campesinos continúen haciendo surcos y limpiando nuestros campos de maleza, está claro que el modelo vigente no funciona y nos sitúa en el actual panorama que conocemos. De esta manera de los paisajes agrarios, los Valles, y Haría en Lanzarote a las medianías del norte de Gran Canaria, desde Tenteniguada a la Montaña Alta de Guía, o todas las medianías del norte de Tenerife, desde el Valle del Palmar hasta el Rosario, y no digamos de los Jables del sur de Tenerife en el que Vilaflor es la referencia o las medianías de la Palma, en particular desde Cueva de Agua hasta la Montaña de la Breña, es decir paisajes, territorios articulados en gran parte por los cultivos de papas. Por ello las papas son cultura, alimento fresco y, sobre todo, una menor dependencia del exterior y una dignificación del hombre y la mujer del campo.



Cultivo de papas.



Papas canarias.



Cultivo de papas en Tenerife.

Wladimiro Rodríguez Brito
Profesor de Geografía
Universidad de La Laguna



GANADERÍA

Red RESALAN-CYTED: una apuesta por la utilización de subproductos agroindustriales en la alimentación animal



El empleo de **subproductos y coproductos agroindustriales** en la alimentación animal permite incrementar las disponibilidades alimenticias y forrajeras, reducir los costes y minimizar el problema de contaminación ambiental que provoca su generación y acumulación, mejorando de esta manera la eficacia global del sector ganadero por el aprovechamiento de recursos propios. Así mismo, la **alimentación** constituye entre el **60 y el 70% del coste total de la producción animal** y generalmente los cereales, que de manera tradicional se utilizan en los piensos, son escasos, caros y en muchos países compiten con la nutrición humana. En la Región Iberoamericana existen cantidades abundantes de residuos y residuales agroindustriales

que contaminan el medio ambiente, que se pueden transformar en alimentos y aditivos de uso animal a través de la aplicación de las tecnologías y procesos que ya hoy están disponibles y así contribuir a las producciones sostenibles de proteína animal y a la protección del medio ambiente. Sin embargo, la información disponible en este tema en los países iberoamericanos estaba dispersa, era heterogénea, distaba mucho de ser completamente conocida por todos los actores y protagonistas involucrados y no había sido abordada anteriormente como tal en el Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED).

Esta situación de partida condicionó la necesidad de la creación de una **Red Iberoamericana** sobre la **"Transformación de Residuos y Residuales Agroindustriales en Alimentos y Aditivos de Uso Animal"** que ha tenido vigencia desde el año 2007 al año 2011, y cuyo **objetivo principal** ha sido identificar e intercambiar experiencias y transferir conocimientos sobre las tecnologías que en este tema están disponibles en la región, promoviendo una producción de proteína animal en condiciones de sostenibilidad económica y ambiental (<http://www.resalan.org>). En ella han participado 11 países: Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, México, Panamá, Portugal y Venezuela.

Esta Red, RESALAN, se enmarcó en las líneas 1.2 y 4.3 de las Áreas Agroalimentaria y Desarrollo Sostenible de CYTED 2006 sobre la Producción de Proteína Animal y el Impacto de las Emisiones Contaminantes sobre el Medio Ambiente. La Dra. Aida Ramírez Fijón, Especialista del Centro de Programas y Proyectos Priorizados (GEPROP) del CITMA (Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente) de Cuba, es su impulsora principal y Coordinadora Internacional.

Como **objetivos específicos** de la Red se pueden destacar los siguientes:

Identificar, caracterizar y difundir las tecnologías transformadoras de los residuos y residuales agroindustriales en alimentos y aditivos para uso animal, que están en proceso de investigación o de validación en la región iberoamericana, definiendo sus principales coincidencias y diferencias.

Armonizar entre los países participantes las metodologías y sistemas de indicadores



empleados en la evaluación de la calidad nutritiva y sanitaria estos subproductos.

Promover la innovación tecnológica y la transferencia de conocimientos y tecnologías en la esfera de la transformación de los residuos y residuales agroindustriales, a fin de lograr producciones de proteína animal más rentables y sostenibles desde el punto de vista económico y ambiental.

Desarrollar acciones de capacitación, difusión y educación ambiental en relación con las tecnologías transformadoras de residuos.

Propiciar las relaciones de cooperación internacional en la esfera de la transformación de los subproductos agroindustriales, para uso animal, con los países iberoamericanos y los Organismos Internacionales vinculados.



La Red durante estos años de vigencia ha permitido obtener los siguientes resultados:

Se han identificado y caracterizado numerosas investigaciones y tecnologías transformadoras de los residuos y residuales agroindustriales en alimentos y aditivos de uso animal disponibles en la región, cuya aplicación aumenta el valor agregado de dichos residuos, incrementa la seguridad alimentaria y la protección del medio ambiente en diversas condiciones y países de la región. A partir de esta información se ha creado una Base de Datos Interactiva (BD RESALAN, <http://www.resalan.org/bd>).

Se han formulado metodologías y sistemas de indicadores compatibles y armonizados, a escala regional, para valorar la calidad nutritiva y sanitaria de los nuevos alimentos.

Se han capacitado productores, técnicos y gestores en las investigaciones y tecnologías transformadoras de subproductos para alimentación animal disponibles en la región, mediante el desarrollo de Talleres o Seminarios Regionales (8) a los que han asistido más de 500 ganaderos y técnicos, Entrenamientos e Intercambios de profesionales (16) y Cursos (2).

La divulgación de las investigaciones y tecnologías transformadoras de residuos disponibles en la región se ha desarrollado a través de la edición y publicación de monografías (3), CD (10), folletos (4) y de acciones de información tales como el diseño de un Sitio WEB y la edición de una Revista Electrónica.

La Red ha reportado importantes beneficios de alcance regional y sectorial, no sólo para los países involucrados, sino también para el resto de la Región Iberoamericana.

También se han facilitado contactos internacionales, propiciando el intercambio de información y experiencias entre científicos, técnicos, gestores públicos, ganaderos y profesionales del sector permitiendo la transferencia de conocimientos y tecnologías que promueven una producción animal sostenible.

En la Red han participado casi 200 investigadores, técnicos y profesores de 27 instituciones de investigación y universidades iberoamericanas diferentes. Así mismo, también han intervenido 15 empresas privadas relacionadas con el sector de la alimentación animal.

Entre la información más interesante que se ha recogido, se reporta la obtención de alimentos nuevos o mejorados, a partir de los residuos sólidos y líquidos de la agroindustria de la caña de azúcar, el arroz, el trigo, el maíz, el sorgo, los cítricos y los frutales. También se han recopilado estudios sobre nuevos productos con residuos de la pesca, tanto de peces como de camarones, y de la industria animal como el suero lácteo, y en estos casos, se han recomendado variantes para su adecuada conservación e incremento de su valor nutritivo. También se han hecho aportes significativos en lo que se refiere a lograr sencillas y adecuadas metodologías para el procesamiento, conservación y empaquetado de estos nuevos alimentos, especialmente para aquellos de carácter fibroso y líquido. Se han aportado y completado datos de las características nutritivas de los subproductos agroindustriales a través de diversos tratamientos, como los biológicos con microorganismos y enzimas, utilizando para ello procedimientos prácticos como los ensilajes. Por otra parte, también ha sido muy importante lo logrado en cuanto a la transformación en alimentos y productos bioactivos de uso animal de los residuales sólidos y líquidos procedentes de la producción animal (excretas, orina) y de algunas industrias que procesan plantas o animales como son la del azúcar, de los cítricos y frutales y de la leche, entre otras.

Canarias, cuya coordinación ha sido desarrollada por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), ha participado en múltiples actividades de la Red y ha estado representada personalmente en varios Seminarios Internacionales celebrados en Panamá, Valencia y Cuba, presentando numerosos trabajos que abordan la problemática de la alimentación de rumiantes de la región y las soluciones y alternativas estudiadas basadas en el aprovechamiento de subproductos agroindustriales propios.

Actualmente se trabaja para presentar una nueva Red a la convocatoria CYTED 2011 denominada RESALFE y que persigue la "Reducción del impacto ambiental de residuos y subproductos industriales orgánicos mediante su transformación y aprovechamiento en productos agroalimentarios y energía".

Sergio Álvarez Ríos

Coordinador de Canarias Red RESALAN-CYTED
Investigador del ICIA.



Venezuela y las cabras canarias



La conquista de las Islas Canarias corre paralela al descubrimiento y colonización de América, convirtiéndola en paso obligatorio en las rutas colombinas que hizo que ambos territorios se vincularan estrechamente y compartieran uno de los pilares básicos de la economía de aquella época: la ganadería. El abastecimiento por parte de los barcos de animales domésticos en las islas, fundamentalmente de los que más abundaban: cabras, cerdos y ovejas era habitual en aquella época (Capote et al., 2004). Sin embargo, en el caso de las cabras no todas las que arribaron a América en las primeras expediciones procedían

de Canarias, ya que también Cabo Verde estuvo en las rutas de Colón, observándose la influencia desde el punto de vista morfológico de cabras africanas en el Caribe que, por otra parte, también afecta a las propias Islas Canarias (Capote et al., 2004).

Desde que se decidió estudiar las posibles conexiones entre los grupos étnicos se pudieron encontrar destacados parecidos morfológicos entre las cabras americanas y las canarias, primitivas o actuales (Capote et al., 2004), pero fueron los estudios realizados con ADN mitocondrial los que concluyeron que las cabras canarias se agrupaban con las andinas, donde también aparecía la variante genética hasta el momento exclusiva de las razas insulares (Amills et al., 2009).

Por otro lado, en años más recientes se han importado en América ejemplares prácticamente de todas las razas de alta producción lechera, que se han cruzado con las cabras nativas en un intento de mejorar la producción lechera pero las siguientes generaciones han ido perdiendo rusticidad de manera notable, de tal forma que sus producciones terminan siendo inferiores a las de las cabras criollas originarias (Capote y Tejera 2000).

En Venezuela, la ganadería caprina se desarrolla casi exclusivamente de manera extensiva en las zonas áridas y semiáridas del país, principalmente en los estados Lara, Falcón y Zulia (Armas et al., 2006). Y aunque en los últimos años ha habido un descenso en el número de animales en los estados orientales: Anzoátegui, Nueva Esparta y Sucre, se ha compensado con el auge registrado en la región llanera del país sobre todo en los estados de Barinas, Cojedes y Portuguesa (Pariacote, 2006).

La población caprina que allí existe la encabeza la cabra criolla, descendiente de los animales traídos durante la colonización de América. Estos ejemplares están cruzados con otra raza que allá se conoce como Canaria y que es una amalgama de las tres razas de las islas, con predominancia de la raza Majorera. Además hay cruces con otras razas como la Alpina, la Nubiana y la Saanen (Pariacote, 2006).

La población estimada de caprino en Venezuela es de 1.400.000 (FAOSTAT, 2009), número que se ha mantenido más o menos constante en los últimos 40 años, fundamentado por un estancamiento en la industria caprina debido a la ausencia de prácticas adecuadas de manejo y alimentación que trae como consecuencia una baja productividad de los rebaños.

Sin embargo, en los últimos años se ha visto el gran potencial socioeco-



Cabras, con cruce de Canarias, en una explotación del estado de Lara.

nómico que tiene la cría de cabras, ya que aparte de utilizar ecosistemas no útiles para otras especies domésticas se contribuye al empleo y estabilidad económica de la región (Salvador et al., 2006). Para ello se han tomado diversas iniciativas como suministrar una formación integral al ganadero que les permita conocer y mejorar el manejo de las cabras así como la formación de cooperativas y asociaciones de ganaderos que facilitan no sólo la comercialización de los distintos productos sino como un medio de asesoría y asistencia técnica para los rebaños.

Por otro lado, la tecnificación de las explotaciones a través del mejoramiento genético con la creación de centros de cría es otro paso dado para aumentar la rentabilidad de las mismas. Es aquí donde la genética canaria está muy bien valorada por los ganaderos venezolanos que destacan la excelente adaptación al medio y la alta productividad de estos animales, no en balde el 95% de las explotaciones intensivas ubicadas en el área más caprinería del país usan como reproductores machos de la Agrupación Caprina Canaria (Blanchard, 2000).

Recientemente se han introducido cabras canarias con el fin de cruzar con la cabra criolla y mejorar la producción de leche en esa nueva descendencia y también se hace un esfuerzo para criar los animales procedentes de Canarias, sin cruzamientos. Los productores de este tipo de animales están agrupados en una asociación de criadores con más de treinta miembros. Por tanto, la transferencia tecnológica y genética aparece en el horizonte como un nuevo punto de unión entre dos pueblos que han compartido muchas tradiciones y valores a lo largo de sus historias.

Alexandr Torres* - Juan Capote*

*Instituto Canario de Investigaciones Agrarias
jcapote@icia.es

Referencias

- Amills, M.; Ramírez, O.; Tomás, A.; Badaoui, B.; Marmi, J.; Acosta, J.; Sánchez, A.; Capote, J. 2009. Mitochondrial DNA diversity and origins of South and Central American goats. *Animal Genetics*, 40: 315-322.
- Armas, W.; Arvelo, M.; Delgado, A.; Aubeterre, R. 2006. El circuito caprino en los estados Lara y Falcón, 2001-2003. Una visión estratégica. *Agroalimentaria*, 23: 101-110.
- Blanchard, N. 2000. Presencia de la cabra canaria en Venezuela. *La Guataca*, 4: 26.
- Capote, J.; Tejera, A. 2000. Troncos originarios de las principales especies domésticas. Rutas migratorias y difusión de las especies. Razas destacadas. Colonización de América Latina. Formación de razas criollas. I Curso Internacional sobre la conservación y utilización de las razas de animales domésticos locales en sistemas de explotación tradicionales. CYTED. C.D. I.S.B.N: 84-95609-10-0.
- Capote, J.; Tejera, A.; Amills, M.; Argüello, A.; Fresno, M.; López, J.L. 2004. Influencia histórica y actual de los genotipos canarios en la población caprina americana. *AGRI*, 35: 49-60.
- FAOSTAT. 2009. Food and Agricultural Organization Statistics. <http://faostat.fao.org>.
- Pariacote, F. 2007. Pequeños ruminantes en Venezuela. En: *Pequeños ruminantes en América del Sur: Situación Actual e Perspectivas*. Editora UFRP. 155-170.
- Salvador, A.; Martínez, G.; Alvarado, C.; Hahn, M. 2006. Composición de leche de cabras mestizas Canarias en condiciones tropicales. *Zootecnia Tropical*, 24: 307-320.



Cabra canaria y sus crías en una finca de Venezuela



GANADERÍA

Capas de la cabra palmera



Sobre la Cabra Palmera se han realizado diferentes estudios que analizan principalmente aspectos morfológicos, inmunogenéticos, de producción y sistemas de explotación. Gracias a los cuales se ha conseguido desmarcar del resto de las razas canarias encuadradas en la antigua Agrupación Caprina Canaria.

Todo ello ha supuesto un importantísimo avance, no obstante también existen otros aspectos que definen a la Cabra Palmera, como es el color de su capa, la cornamenta, el carácter, etc.; resultando estos válidos para su clasificación.

Tras el reconocimiento de la Cabra Palmera como una raza, según ORDEN APA/2420/2003, de 28 de Agosto, donde se modificó el catálogo oficial de Razas de Ganado de España, reconociéndose a las tres razas canarias como razas independientes, han sido escasos los estudios realizados para arrojar más luz sobre esas características definitorias que las desmarcan del resto de las razas canarias.

Con esta idea se comenzó a trabajar para realización de un póster, recopilando una gran cantidad de datos a cerca de las características de la Cabra Palmera, así como cuantificar dichas características plasmando la realidad actual de las mismas. En el intento de aportar mayor información sobre la raza palmera, se recogió también todo aquello referente a la identificación tradicional de estos animales, intentando así evitar que caigan en el olvido y se pueda perder esta cultura y tradición.

El principal objetivo que planteó este estudio fue la recopilación de datos para poder identificar y clasificar a la Cabra Palmera según la pigmentación de su capa, las formas y características de esa distribución, peculiaridades complementarias, tipo de cornamenta y marcas extrínsecas.

La base muestral para llevar a cabo el trabajo fue los ganaderos y la cabaña caprina de raza palmera. Los ganaderos entrevistados se escogieron teniendo en cuenta factores como: la edad, la localización geográfica y la tradición ganadera. Para las entrevistas se eligieron ganaderos que realizan o han realizado dicha actividad, intentando abarcar la mayor amplitud de edades posible, para obtener de este modo un mayor enriquecimiento del trabajo.

Los ganaderos entrevistados están entre los 28 y los 90 años de edad, y se han tomado tanto aquellos que en la actualidad cuentan con manadas de cabras como los que ya han abandonado la actividad.

La localización geográfica dentro de la isla de La Palma fue de gran importancia, ya que dependiendo que se tratase de una zona u otra se identificaron notables diferencias a la hora de la identificación, principalmente de las capas.

El conteo e identificación se llevó a cabo durante el momento de ordeño, en el caso de las grandes explotaciones, para conseguir, con ello, que todos los animales, fueran registrados; y durante la entrada en corral después del pastoreo, en el caso de las explotaciones medianas y pequeñas.

Los animales, en la sala de ordeño, se sitúan en una posición muy adecuada para observar la capa, puesto que desde cualquier punto es muy fácil de ver. Una vez se ha identificado aquella, se procede a la identificación de la cornamenta, que es fácilmente observable y, por último, se mira la presencia o ausencia de tupés, perillas, etc.

En esta fase del trabajo se contrastó lo dicho por los ganaderos de la manera más objetiva posible con la realización de entrevistas.

Los ganaderos participaron activamente durante el momento de la identificación, puesto que ellos son los que definen, en la mayoría de las ocasiones, las capas y las características de las cabras.

En el caso de las cabras palmeras, su capa, pasa de ser algo secundario y con un valor puramente estético, a ser un carácter primordial. El ganadero palmero cuida mucho la estética del animal, siendo el color de su pelaje junto con las características de la cornamenta de suma importancia para que el animal forme parte de la manada.

El ganadero más puro no solo quiere tener muchos litros de leche, quiere además, poder mirar a su manada y verla con lo que a su entender es una estética correcta, le resulta muy importante contar con ese factor.

Tras examinar minuciosamente lo relatado por el pastor, la intención fue sacar la información que se consideraba importante para el trabajo, estudiando y estructurándola en los diferentes apartados. Tras esta operación, se volvió a presentar a los pastores, para comprobar que lo recogido era correcto.

Así, con el conteo de casi 1.800 animales de raza caprina palmera y la realización de 35 entrevistas se llegó a obtener una clasificación de las capas de la cabra palmera y numerosos datos analizados y estructurados en función de la misma, destacando la recopilación de cientos de nombres propios los cuales son utilizados para la identificación de las cabras.



Jardina



Morisca



Graja.

En este póster solo se muestran las diferentes capas, además de los tipos de cornamenta y características particulares según la zona del cuerpo del animal en la que se presente, dividiéndose en cabeza, tronco y extremidades. Entre los nombres de capas destacar: colorada, bremeja, barrosa, melada, jardina, cardosa, negra, flaira, graja, morisca, mulata, josca, jerrera, baya, guirra, morada, gamita, etc. De entre los tipos de cornamenta descritos: abierta, broca, carabuca, empinada y enmarañada. Y por último mencionar como características particulares: bolera, estrellada, careta, mantellina, zazonada, jaldrada, galapedada, forastera, balonada, calzada y maneta..

Todo el conocimiento y datos recopilados se pretenden plasmar en una publicación, para que así estos nombres propios de la cabra palmera no solo queden en la memoria del pastor, sino pasen a formar parte de nuestra memoria colectiva.

Alejandro Escuder Gómez. Veterinario CRDO Queso Palmero.
Laura Pérez Rodríguez. Ingeniera Agrónoma.



Manejo de Riegos. Los Servicios de Asesoramiento



El agua es un bien cada vez más preciado y de peor calidad que obliga a los usuarios a emplearla cada vez mejor. Siendo la agricultura de regadío una de las principales consumidoras, es imprescindible que la utilice con la eficiencia más alta.

Si se entiende por *eficiencia de riego* la relación entre el volumen de agua que se usa en beneficio de la agricultura y el agua aplicada en un determinado espacio (cuenca, zona regable, finca, parcela) durante un determinado tiempo (año, campaña), se debe conseguir la más alta posible para que con la mínima cantidad de agua se llegue a obtener el más alto rendimiento. En finca se pueden alcanzar eficiencias de riego

del 80-90% y en zona regable 70-90%. En cada finca la eficiencia dependerá principalmente del *sistema de riego*, del *manejo y mantenimiento* del mismo que haga el regante, mientras que en la zona regable será función de las eficiencias de riego de las fincas que la conformen y del sistema de distribución o de reparto del agua que tengan los regantes en la zona, esto significa que en el mejor de los casos de cada 100 pipas que se extraen 90 son necesarias para el desarrollo de nuestro cultivo y 10 se pierden.

En los últimos años en la Isla de La Palma se ha mejorado mucho el sistema de reparto dentro de las zonas regables ya que se ha pasado del reparto tradicional por "dulas" mediante canales a las modernas redes de riego a presión telecontroladas que permiten llevar el agua con mínimas pérdidas desde las fuentes de suministro (nacientes, galerías, pozos) hasta las fincas.

Estas mismas redes han permitido mejorar las instalaciones de riego en las fincas al poder pasar, en muchos casos, sobre todo en las fincas de menor tamaño, del sistema tradicional de riego superficial o a manta a riegos a presión, aspersión o localizado, ya que se ha contado a pie de finca con un hidrante que proporciona un determinado caudal a una presión suficiente para poder hacer funcionar adecuadamente el equipo de riego.

En muchos casos, yo me atrevería decir que en la mayoría, la asignatura pendiente para poder alcanzar las máximas eficiencias de riego sigue estando en un correcto manejo y mantenimiento de la instalación de riego en la explotación agraria.

El *manejo del riego* que hace el regante de su instalación es el *cuanto* y el *cómo* regar. El *cuanto* se refiere a la dosis de riego o volumen de agua que aplica de una sola vez y el *cómo* al intervalo entre dos riegos consecutivos. Estos dos conceptos están relacionados entre sí ya que el producto de las necesidades de agua del cultivo por el intervalo entre riegos debe ser igual a la dosis, de tal forma que si aumentamos la dosis debemos aumentar el intervalo y viceversa.

Los factores más importantes que interviene en esta decisión son:

- El clima o demanda atmosférica
- El cultivo
- Las características del suelo
- La calidad del agua
- El método de riego

El *clima* o *demand atmosférica* está definido por la temperatura, humedad relativa, viento y radiación solar que influyen sobre la evaporación del agua desde el suelo y la planta, incluido todo ello en un término técnico denominado *evapotranspiración*. Esta demanda atmosférica está en parte o totalmente satisfecha de forma natural por la lluvia. Precisamente la parte no contrarestanda por la lluvia se debe hacer mediante el riego.

Las características del *cultivo*, altura, grado de cobertura vegetal o nivel de desarrollo, área foliar, color, rugosidad, sistema radicular, sensibilidad a la aplicación de agua, tolerancia a la salinidad, etc., actuarán sobre la evapotranspiración y también sobre la dosis e intervalo de riego que debe aplicarse.

Las características del *suelo*, textura, estructura, grado de estratificación, conductividad hidráulica, profundidad, porosidad, capacidad de retención del agua, etc., influirán sobre la dosis de riego y el intervalo. Suelos más arenosos requieren para un mismo cultivo dosis menores a intervalos más reducidos.

La *calidad del agua*, salinidad, alcalinidad, toxicidad, pH, etc., tendrán que tenerse presentes a la hora de establecer las necesidades de riego.

El *método de riego* que hayamos elegido para nuestra explotación, aspersión o riego localizado, condicionará la uniformidad de distribución de agua y, en gran medida, el manejo del riego. Un riego por aspersión requerirá mayores dosis e intervalos de riego que uno por goteo proporcionando en general menor uniformidad de riego.

Sin embargo, en el momento de la verdad el regante riega de acuerdo con su experiencia en función de datos totalmente subjetivos normalmente visuales, grado de humedad del suelo, aspecto de la planta, calor, etc., ya que no cuenta con aparatos que puedan medir los parámetros agro-meteo-rológicos, el contenido volumétrico del agua en el suelo o su potencial hídrico y cualquier otro que le permita hacer un manejo objetivo del riego en su finca.

Por otra parte, se debe tener en cuenta que para manejar e interpretar correctamente los datos que puedan suministrar estos aparatos se debe tener un nivel de conocimientos que en la mayoría de los casos escapan al regante medio. Solo en determinadas fincas que tengan una adecuada dimensión pueden contar con el asesoramiento de técnicos especializados.

Por lo expuesto anteriormente, la disponibilidad de servicios de asesoramiento de riego es un factor fundamental para el éxito de los sistemas de riego a presión y, en general, en todo proceso de modernización de regadíos.

En España están funcionando ya numerosos servicios de asesoramiento al regante, tanto de carácter público como privado, entre los que podemos citar:

Riegos de Navarra

www.riegosdenavarra.com/sar/regante1.htm

Servicio Integral de Asesoramiento al Regante de Castilla La Mancha

<http://crea.uclm.es/siar/enlaces>

Sistema de Asistencia al Regante de Andalucía

www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/sar

Servicio de Asesoramiento de Riegos de Albacete

www.itap.es/ITAP-SARA/

SIRASA (Aragón) www.sirasa.net

INFORIEGO (Castilla León) www.inforiego.org

REDAREX (Extremadura) www.juntaex.es/servicios/redarex

RURALCAT (Cataluña) www.ruralcat.net

AGROCABILDO (Tenerife) www.agrocabildo.org

La experiencia ha puesto de manifiesto la potencialidad de estos servicios de asesoramiento para la mejora de la eficiencia de riego. En todos los casos se ha demostrado que se puede ahorrar fácilmente entre un 10-15% de agua en el regadío lo que traducido para la Isla de la Palma supondría unos 10 M de pipas por año.

Jesús Rodrigo López

Dr. Ingeniero Agrónomo. Catedrático de Universidad.

Consultor Internacional de Riegos

www.Agrimac.es jrodrigo@eresmas.net

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.



Las aves y la caza (IV): otras aves protegidas



La Paloma Turqué (*Columba bollii*) es una de las dos especies de Palomas Endémicas de Canarias y está distribuida en las islas de La Palma, Tenerife, La Gomera y El Hierro. La Paloma Turqué cuenta con sus mejores poblaciones en La Palma puesto que en esta isla es donde se encuentra una de las mejores representaciones de su hábitat principal, la laurisilva. Sin embargo, realiza movimientos no solo hacia los bordes de este ecosistema, sino que los lleva a cabo entre las dos vertientes de la isla. En ambos casos estos movimientos están relacionados, sobre todo, con la búsqueda de nuevas fuentes de alimento y agua. Su dieta se

basa principalmente en el consumo de frutos de especies arbóreas de la laurisilva como, por ejemplo, el Laurel (*Laurus novocanariensis*), el Til (*Ocotea foetens*) o el Acebiño (*Ilex canariensis*). También se alimentan de brotes y hojas de numerosas especies como el Tagasaste (*Chamaecystus proliferus*) e incluso de frutales y hortalizas cultivadas en los bordes del monte verde. La Paloma Turqué está protegida y catalogada como sensible a la alteración de su hábitat puesto que la destrucción y alteración del mismo, sobre todo como consecuencia de los aprovechamientos forestales incontrolados, es su principal amenaza. Sin embargo, la depredación por parte de depredadores introducidos como las ratas y los gatos cimarrones y la caza ilegal constituyen otros factores importantes que afectan a su conservación. Las ratas depredan sobre huevos, pollos e incluso adultos, diezmando considerablemente las poblaciones de estas palomas. La caza de palomas endémicas fue una costumbre muy arraigada en Canarias, lo que ejerció un impacto muy fuerte sobre sus poblaciones, hasta hace unas pocas décadas en que se prohibió su caza a través de las órdenes de veda. Por lo tanto, con el fin de garantizar su conservación, y en base a los resultados obtenidos en los últimos estudios llevados a cabo sobre ambas especies de palomas endémicas, se ha de plantear como medidas de conservación inmediatas la protección de nuevas áreas importantes, el control de los mamíferos introducidos, la intensificación de la vigilancia en la época de caza y la realización de campañas periódicas de sensibilización.

La Paloma Rabiche (*Columba junoniae*) es otro de los endemismos canarios presentes en La Palma. Además nidifica en Tenerife y La Gomera. Aunque puede observarse en El Hierro, en esta isla no se ha confirmado su cría. Al igual que la Paloma Turqué, es en La Palma donde la Paloma Rabiche presenta sus mejores poblaciones, repartidas en la mitad norte de la isla. Asociada inicialmente al monte verde, parece ser una especie más ligada a las zonas de borde de este hábitat y áreas de medianías y pinar. En todos estos casos, casi siempre está asociada a escarpes verticales de los barrancos puesto que es ahí donde suelen ubicar sus nidos. La dieta de la Paloma Rabiche, además de incluir frutos, brotes y hojas de numerosas especies de árboles y arbustos tanto de la laurisilva como del bosque termófilo, se alimenta de una gran variedad de árboles frutales y hortalizas. Por ello, y debido a los daños que causan a los cultivos ubicados en las cercanías o dentro de su área de distribución, ha sido perseguida durante muchos años. La Paloma Rabiche está incluida en el Catálogo de Especies Amenazadas de Canarias con la categoría de sensible a la alteración de su hábitat. De hecho, se señalan como principales amenazas la destrucción y alteración del hábitat, la caza ilegal y la depredación por mamíferos introducidos. Otro factor de amenaza detectado en los últimos años ha sido la aparición de enfermedades, como es el caso de la viruela aviar, probablemente transmitida por palomas cimarronas. En este caso, las medidas de conservación serían las mismas que las planteadas para el caso de la otra especie de paloma endémica: la protección de nuevas áreas importantes, el control de los depredadores introducidos, la vigilancia en la época de caza y la realización

de campañas de educación ambiental.

La Chova Piquirroja (*Pyrrhocorax pyrrhocorax*), graja, nombre común con el que se la conoce en La Palma, se distribuye por Europa, desde la Península Ibérica hasta Rusia y Asia, el norte de África y Canarias. En la actualidad, en nuestro archipiélago, la Graja está restringida a la isla de La Palma. Era una especie muy abundante en la Isla y actualmente se le puede considerar como una especie abundante, aunque es evidente que, en las últimas décadas, sus efectivos han experimentado una fuerte regresión. La Graja es una especie ubicua y adaptable a un amplio rango de ambientes. Ha sido capaz de asentarse en una gran variedad de hábitats que van desde los acantilados costeros hasta la cumbre. Es muy frecuente en zonas de pinar y zonas bajas cubiertas por formaciones de matorrales y arbustos. Asimismo, frecuenta los lugares más escarpados y aquellos barrancos que dispongan de cortados rocosos con grietas, cuevas u otros emplazamientos similares adecuados para nidificar. En la isla de La Palma, las chovas piquirrojas se alimentan básicamente de insectos y frutos de especies como la Tunera (*Opuntia* sp.), el Tasaigo (*Rubia fruticosa*) y semillas de Pino Canario (*Pinus canariensis*). Los factores de amenaza que pesan sobre la población canaria de grajas vienen casi todas derivadas de las actividades humanas. Algunas posibles causas de su regresión en el archipiélago son la persecución por los daños que causa en los cultivos, el uso indiscriminado de pesticidas, el abandono de los usos tradicionales



Ejemplar de Chova Piquirroja (*Pyrrhocorax pyrrhocorax*) abatido a tiros. (Foto: Antonio Hernández)

del suelo y la intensificación de la agricultura, la caza ilegal, el expolio de nidos, las molestias en las áreas de cría y el desarrollo de construcciones y edificaciones ligadas a actividades turísticas. Por ello, la Graja se encuentra catalogada como vulnerable en el Catálogo de Especies Amenazadas de Canarias. Alguna de las medidas de conservación propuestas incluyen la realización de un censo de la población, llevar a cabo estudios sobre el impacto de los productos fitosanitarios, mantener o incentivar ciertas actividades agrícolas y ganaderas tradicionales, aumentar la vigilancia en zonas donde exista un mayor riesgo de uso indiscriminado de insecticidas o pesticidas, evitar el expolio de nidos, la caza ilegal y regular las actividades recreativas como la escalada, la espeleología, así como realizar campañas intensas de divulgación.

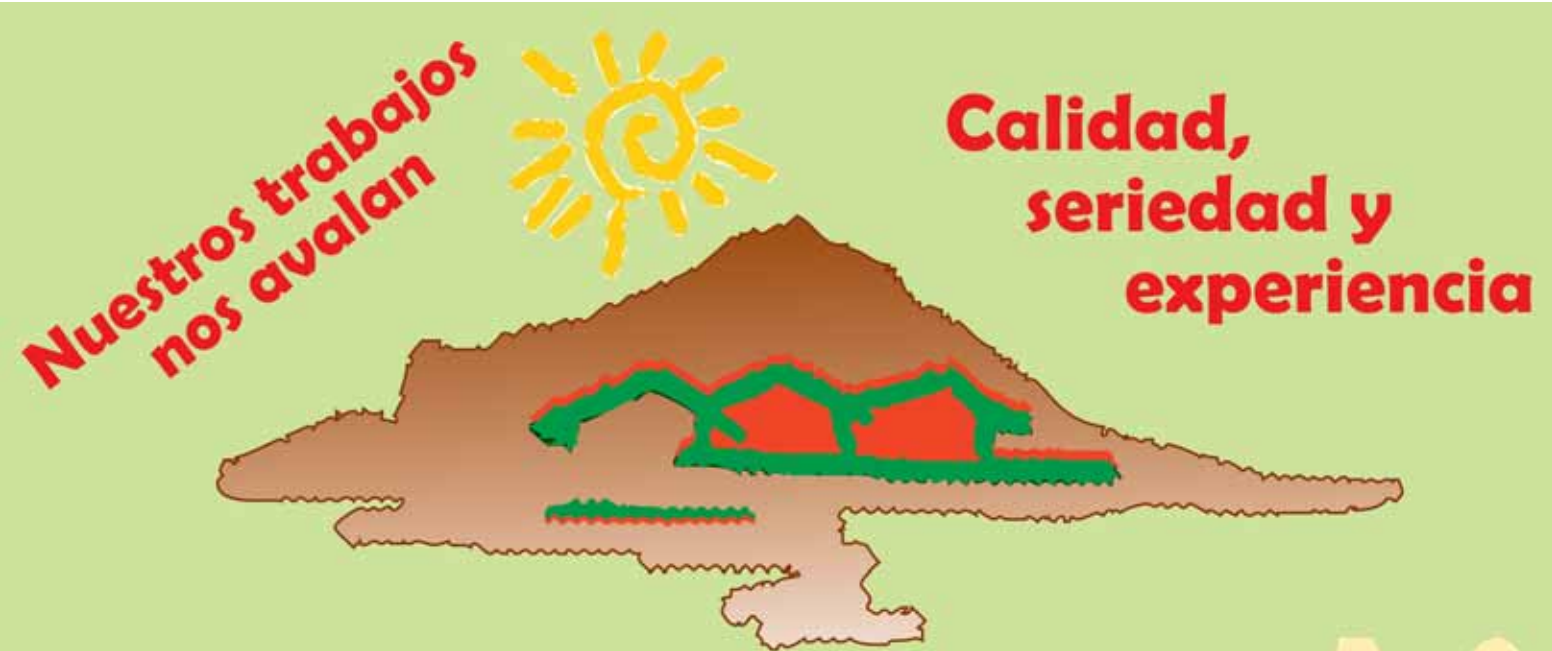
Félix Manuel Medina
Servicio de Medio Ambiente
Cabildo Insular de La Palma.

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



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



Los huertos urbanos: una alternativa simple para un problema complejo



A lo largo de la historia, la Humanidad ha pasado por muchos momentos de crisis como el que estamos viviendo en la actualidad. Las cuestiones económicas, las energéticas o la guerra han llevado muchas veces a las personas a preocuparse por sobrevivir, intentando cubrir de una manera u otra las necesidades básicas. Así, en el siglo XIX, con el inicio de las ciudades industriales aparecen lo que actualmente conocemos como huertos urbanos, que trataban de servir como medio de subsistencia y de mejora de las condiciones de vida de la población que se concentraba en torno a las grandes fábricas de países como Gran Bretaña, Alemania

o Francia. Las guerras mundiales también nos traen ejemplos, una vez más, de la importancia que los huertos urbanos tuvieron en esa primera mitad del siglo XX desde el punto de vista del abastecimiento de alimentos, de la economía y de los procesos de posguerra.

En la actualidad, la Humanidad atraviesa un momento de crisis global: energética, ecológica, económica, política y social, que hace a muchas familias plantearse nuevamente cuestiones tan básicas como el poder disponer de alimentos dentro de una sociedad marcada por el consumismo y la desigualdad social. En el caso de Canarias, el día a día y las estadísticas nos muestran y confirman que la situación es cada vez más crítica e insostenible. Más de seiscientos mil canarios (27,5%, la tasa más alta del país) se encuentran bajo el umbral de pobreza y otro tanto se encuentra en paro. En cuanto a la sanidad pública, el aumento de los problemas de obesidad en Canarias triplica la media nacional, problemas que posteriormente desembocan en diabetes, tensión alta y colesterol. Dichas cuestiones afectan principalmente a las clases más desfavorecidas caracterizadas por una cesta de la compra repleta de comida energética (al ser la más accesible económicamente) y una gran escasez de frutas y verduras (Fuente Dr. B. Maceira, 2011). Desde el punto de vista del autoabastecimiento de alimentos, la situación es también muy delicada, solo el 6% de los productos que llegan a nuestra mesa tienen su origen en las islas. Según la COAG-Canarias, el actual grado de abastecimiento de cereales para la alimentación animal no supera el 0,6% o lo que es lo mismo, más del 99% de la alimentación animal viene de fuera. Además, importamos una media del 85% de las carnes, la leche y los vegetales que se consumen en el archipiélago y las perspectivas, en general, de todas estas cifras es que vayan en aumento. Prueba de ello es la caída del aporte del sector primario al PIB que ha pasado de un 5% en 1985 a un 1,13% en 2009, todo esto acompañado de un abandono creciente de la actividad y una reducción del 50% del presupuesto regional para el sector agrario, manteniéndose por otro lado, los apoyos a la importación. Por último hemos de destacar otro de los grandes problemas de nuestro archipiélago, la gran dependencia que existe con respecto al petróleo que abastece más del 95% de la energía primaria de Canarias (Fuente ISTAC 2009-2010).

Ante esta situación, ¿qué es lo que pueden aportar los huertos urbanos?

En la actualidad se estima que más del 30% de los alimentos que se consumen en las ciudades de nuestro planeta proviene de agricultura urbana o periurbana, dentro de las cuales encontramos a los huertos urbanos. En Europa el fenómeno de los huertos urbanos cobra gran importancia en muchas ciudades. Por ejemplo en Berlín, los huertos urbanos (denominados Kleingärten o pequeños jardines) ocupan más del 11% de los espacios públicos, cifra que equivale a más de 1.000 huertos y a 3.700 hectáreas. Además son considerados en el país de utilidad pública (encontrándose censados más de 1.500.000 huertos en toda Alemania) y están regulados bajo una ley federal. Reino Unido, Francia, Suiza, Holanda o Bélgica son algunos de los países en los que, aunque con distintas denominaciones y cada uno con sus particularidades, podemos ver la gran importancia que los huertos urbanos tienen en la actualidad pese a la gran presión urbanística que existe. Aunque los huertos urbanos en los últimos años (a partir de los años 70 aproximadamente) han estado más ligados a aspectos relacionados con el ocio, la naturaleza y la calidad de vida, no podemos olvidar que en sus orígenes, lo que dio lugar a la aparición de este tipo de agricultura, fue el contribuir a la seguridad alimentaria de la población, es decir, facilitar el autoabastecimiento a miles de familias que no disponían de recursos suficientes para subsistir. En este momento, hemos de volver a plantear esta cuestión y ver los huertos urbanos como esa herramienta que ayude a cubrir las necesidades básicas de muchos hogares. De esta manera además, contribuiríamos a la mejora de la sostenibilidad de las ciudades, aspecto de vital importancia para Canarias dada la gran dependencia que, como se ha visto, se tiene del exterior. Por otra parte, no podemos olvidar el gran potencial agronómico que posee nuestro archipiélago (clima, tierra, cercanía de los mercados, formación, conocimientos...) que favorecerían las producciones y por tanto su rentabilidad.

Otro tema importante es la mejora de la calidad de vida, no sólo consecuencia del consumo de una mayor cantidad de productos frescos en la dieta diaria, sino también consecuencia del ejercicio físico y el contacto con la naturaleza que implica tener en



Huerto de Jubilados en Guipúzcoa (Foto Carlos J. González)



Huerto familiar de autoconsumo en Geneto, Tenerife (Foto Carlos J. González).

producción un huerto. Desde el punto de vista social los huertos urbanos no sólo son un lugar donde obtener nuestras propias frutas y hortalizas, sino que también son un espacio para compartir e intercambiar con los demás, donde experimentar, donde olvidarse de los problemas y donde enriquecerse uno mismo como persona, algo que cada día cuesta más en esta sociedad marcada por el individualismo, por la desconfianza, por el vivir cada día más aislado de los demás y del entorno.

Los beneficios de los huertos urbanos son aún mayores cuando su manejo se fundamenta en los principios de la Agroecología y de la Agricultura Ecológica. El ejemplo más evidente lo tenemos con el compostaje de los residuos orgánicos domésticos y de los restos de las cosechas que permiten cerrar ciclos, reducir insumos en nuestras producciones (mejorando de forma considerable el rendimiento energético de los huertos) y gestionar de forma eficaz y controlada el problema de muchos de los residuos sólidos urbanos.

Ya sea a través de iniciativas públicas o privadas, el surgir de los huertos urbanos como modelo de apoyo a nuestra sociedad es una realidad que se hace cada vez más evidente dada la imperiosa necesidad que hay, hoy por hoy, de mejorar nuestra calidad de vida desde el punto de vista económico, social, medioambiental y de la salud humana. Hay que apostar por una sociedad cada vez más sostenible, más inteligente, que reduzca las facturas medioambientales empleando de forma eficaz los recursos de los que dispone, que apueste por la igualdad de las personas y donde se eduque a sus ciudadanos en todos estos aspectos para hacerlos conscientes de la importancia y la responsabilidad que cada persona tiene en el conjunto de la sociedad.

En ocasiones los grandes problemas no se resuelven con complejas soluciones, a veces basta con ideas simples y bien ejecutadas para solventarlos. Los huertos urbanos no van a terminar con la situación de crisis actual pero, sin embargo, sí pueden contribuir a mejorarla en mayor o menor grado en función, sobre todo, de la buena gestión que se haga de este recurso.

Pedro G. Tenoury Domínguez
Carlos J. González Gil
Ingenieros Técnicos Agrícolas



La genética en acuicultura



Actualmente, la acuicultura es un sector productivo que produce el 50% de los productos acuáticos consumidos en el mundo, con más de 73 millones de toneladas en 2009. Toda esta producción se apoya en progresos llevados a cabo en diferentes disciplinas como son la nutrición, la ingeniería o la genética.

La genética es una disciplina que permite a las empresas de acuicultura disponer de productos más competitivos, a través de la mejora de caracteres de importancia económica como son el crecimiento, el rendimiento cármico, la calidad y la resistencia a la enfermedad de los peces. En el crecimiento y rendimiento, el hecho de que las empresas puedan rotar

por sus instalaciones una mayor cantidad de biomasa por unidad de tiempo las hace más competitivas por disponer del producto de mercado antes que sus competidores, a la vez que por minimizar los costes de producción. En la calidad del pez, las empresas tienen importantes pérdidas económicas por la aparición de anomalías morfológicas en los peces, y que afecta tanto a las empresas de cría como de engorde, debido a que la comercialización de sus productos es esencialmente como animales enteros (figura 1). Así, las empresas tienen que desechar animales deformes cuya cría o engorde ha supuesto ya una inversión económica, y que en el mejor de los casos no pueden comercializar a precios competitivos. Las diferentes anomalías que afectan a la calidad integral de los peces, en mayor o menor medida, pueden ser agrupadas principalmente en las de forma corporal, de pigmentación, de escamas y de esqueleto. En cuanto a la calidad de la carne, el pescado se ha erigido como un alimento beneficioso para la salud y la nutrición de los consumidores debido a su composición y digestibilidad. Su efecto beneficioso para la salud destaca por la presencia de ácidos grasos poliinsaturados (EPA, DHA), que son esenciales para algunos órganos y tienen un importante papel en la regulación de respuestas fisiológicas y bioquímicas del organismo, a la vez que efectos cardiovasculares beneficiosos, jugando un papel relevante en relación a la hipertensión y la diabetes. Por otro lado, la frescura del pescado es el mayor contribuidor a la calidad del pez de cara al productor y al consumidor; por sus implicaciones comerciales. Así, son múltiples los factores que afectan a la apariencia del pescado, como son el color de la piel y la textura, y por lo tanto trazar la pérdida de frescura (figura 2). En la presencia de enfermedades, las empresas tienen importantes costes adicionales o pérdidas económicas por la implantación de políticas de prevención o la presencia de animales enfermos, respectivamente. La aparición de enfermedades

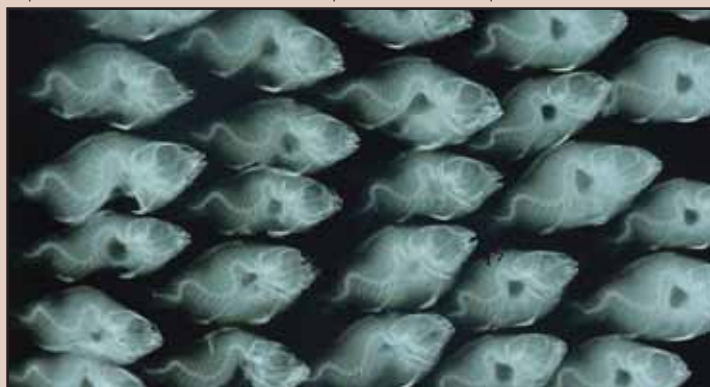


Figura 1. Conjunto de doradas deformes por una triple malformación esquelética (lordosis, cifosis, escoliosis.)



Figura 2. Determinación de colágeno total en músculo.

dentro de los lotes de producción puede provocar que, por ejemplo, estos tengan que ser totalmente eliminados, con las consecuentes pérdidas económicas.

Dentro del Instituto Universitario de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria (IUSA) de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), el Grupo de Investigación en Acuicultura (GIA^o), compuesto por investigadores de la ULPGC y del Instituto Canario de Ciencias Marinas (ICCM), desarrolla soluciones genéticas para mejorar los rendimientos productivos de las empresas del sector de la acuicultura en España, a través de un servicio (GIAgen^o) que ha sido promovido por el Ministerio de Ciencia e Innovación, el GIA^o y el Parque Científico y Tecnológico Marino de la ULPGC.

Entre los desarrollos que hace GIAgen^o para la industria de la acuicultura en peces están: a) Sistemas de marcaje genéticos y físicos para dar trazabilidad total al sistema productivo, b) Estrategias de cómo deben ser cruzados los reproductores con el fin de maximizar el talento genético de los animales así como para evitar los efectos negativos que tiene sobre la producción el apareamiento entre animales muy emparentados, c) Estudio de en qué medida los caracteres comerciales de importancia económica para las empresas y los consumidores están determinados genéticamente, d) Estudio de la expresión de genes relacionados con el estrés, la nutrición y la resistencia a enfermedades.

Como proyectos de investigación, son de destacar:

El desarrollo de un programa piloto de mejora genética en dorada - PROGENSA^o. Financiado por JACUMAR (MARM), con el cual se estudia la determinación genética de nuevos caracteres de interés comercial y el comportamiento de éstos sobre los distintos sistemas de cultivo (<http://www.youtube.com/watch?v=aK8BrznelOf0>).

La búsqueda de QTLs para malformaciones en dorada. Financiado por el MICINN, con el fin de localizar en el genoma de esta especie grupos de genes que tengan alguna responsabilidad en la presencia de malformaciones corporales.

Aquaculture infrastructures for excellence in European fish research - AQUAEXCEL. Financiado por el 7º Programa Marco de la Unión Europea, con el cual se trata de poner en valor las grandes infraestructuras europeas en acuicultura para las empresas del sector y los grupos de investigación.

Juan Manuel Afonso López

Profesor Titular de Universidad

Dpto. de Patología Animal, Producción Animal,
Bromatología y Tecnología de los Alimentos
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

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
Nº8002326





Antaño “papas canarias” en Inglaterra, hogaño “english potatoes” en las Islas Afortunadas



Muchos escritores de viajes ingleses de antaño nos hablan de la gran cantidad de papas que se exportaban a su tierra, sobre todo a finales del siglo XIX y a principios del XX. Los informes consulares británicos en Canarias de esa época no le van a la zaga y son bastante reveladores en este sentido. Es mi objetivo aquí hacer un contraste entre la situación fructífera, fructuosa y lucrativa de antaño (de la época citada: finales del XIX y principios del XX) y el estado

catastrófico, desastroso y calamitoso de hogaño en relación a este producto, básico en la dieta canaria.

No es novedoso señalar que el lucrativo mercado de la cochinilla cae debido a la aparición de las anilinas sintéticas en la segunda mitad del XIX. Canarias que tenía este producto como base central de su economía tuvo que buscar otro u otros alternativos que lo sustituyeran. Se pensó en varios, algunos ya tradicionales como lo era el azúcar o el vino y otros no tanto como eran el tabaco, el tomate, la almendra, la papa y el plátano. En un principio este último, al ser poco conocido en Europa y debido a las dificultades en su transporte por su pronta maduración, no fue factible. Uno de ellos, empero, fue la papa.

Ya los Informes consulares británicos con base en Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas de Gran Canaria, Santa Cruz de La Palma, Puerto de La Cruz, etc. se hacen eco de la gran cantidad de papas que se exportaban al Reino Unido en esta época. Sólo de Gran Canaria en 1885 se exportaron 1246 toneladas de papas al Caribe y muchos cargamentos a Inglaterra, España y la costa occidental de África, según nos informa el vicecónsul británico en La Palma, Miller. Vemos cantidades similares en los Informes de los años siguientes. Por poner un ejemplo, los de los distintos vicecónsules británicos de 1893 colocan los productos exportados a Inglaterra en el siguiente orden de importancia: tomates, papas y plátanos. En los Informes de 1896 y 1897 se observa un aumento progresivo. En los de 1898 se observa que el tomate sigue siendo el principal producto de exportación seguido de la papa y el plátano. La isla que más papas exporta es Tenerife. Sin embargo, se cita La Palma como el mayor exportador de almendras al Reino Unido. En los Informes de 1903 observamos que no sólo ha aumentado el número de papas exportadas, sino que ha habido un aumento en sus precios **por lo que todos los agricultores están satisfechos lógicamente con el balance comercial del año en relación a este producto.**

Tanto es así que en islas como La Palma el Informe de 1908 del vicecónsul Fyffe Millar, con sede en Santa Cruz de La Palma, señala que se redujo el área plantada de plátanos para dedicarlo a la papa por la enorme demanda. El Informe del mismo vicecónsul de 1910 nos detalla las exportaciones palmeras al Reino Unido por orden de importancia: plátanos, tomates, papas, cebollas y almendras. El Informe del mismo vicecónsul Fyffe Millar de 1912 dice textualmente para esta isla: “Se envía toda la fruta y papa al Reino Unido menos la inservible o de mala calidad, que se deja para el consumo local y también, a veces, se usa como simiente”.

Cabe señalar aquí que de esto se quejan algunos escritores de viajes ingleses, como Margaret D'Este, que señala que come mejores papas canarias cuando está en Inglaterra que en el Archipiélago.

Evidentemente es preferible hoy: exportar la papa buena y dejar los desechos

para el consumo local que no exportar ninguna por falta de mercado, e importar papas (*made in UK*) más baratas. Probablemente los desechos de las papas canarias sean mejores que las importadas.

Antaño sólo importábamos la semilla del Reino Unido, hogaño parece que “conviene” importar todo, tanto la semilla como la de consumo. Observamos, sin embarbo, menos cantidad de papa de semilla del Reino Unido: quinegua (*King Edward*), autodate (*update*), cara y recara (*red cara*) por la sencilla razón de que, debido a los bajos precios, cada vez se cultivan menos. Vemos, pues, los campos canarios que antaño eran un primor al dedicarse al cultivo de este producto (y otros), baldíos y yermos, llenos de zarzas y abrojos iuna vergüenza!

Conviene señalar que en las islas se aprovechaban los terrenos húmedos altos de las islas para la plantación de papas de invierno y primavera isin necesidad de riego!, incluso, dentro de los viñedos. En La Palma, por tradición familiar oral sé que terrenos sitios en Tamanca y cercanías, en lo alto de Las Manchas, se cultivaban papas, bien para el consumo local, bien para la exportación isin necesidad de riego! Hoy en casi toda esta zona campea el hinojo y el pino (*pinus canariensis*). No estoy en contra en absoluto de este maravilloso y portentoso árbol endémico. Sí que suplante terrenos que antaño eran zonas de cultivo y que hoy, entre hinojos y abrojos, son casi intransitables e impenetrables. Parodiando un dicho inglés que dice: *Be unable to see the wood for the trees* (ser incapaz de ver el bosque por los árboles) parece que pronto vamos a “ser incapaces de ver el pinar por los pinos”.

Margaret D'Este en su obra, “In the Canaries with a Camera” publicada en Londres en 1909 y que he traducido y publicado en 2009 como “Viajando por Canarias con una cámara” nos dice textualmente, en página 91: “Debido a que era la época de la recogida de papas toda la gente y todos los animales de Tacoronte estaban enfrascados en las tareas del campo, y fue por ello por lo que con mucha dificultad logré encontrar un burro para la señora”. Ojalá hoy, más de cien años después, pasara lo mismo, y no sólo no encontráramos iun burro, o cualquier caballo de carga!, sino que no encontráramos un camión, un furgón, iun taxi!, porque todo el mundo está enfrascado en las tareas de la recogida de la papa. ¡Cómo ha cambiado la situación! ¿Para mejor?

En fin, cuando vamos a cualquier tienda o supermercado nos tropezamos con millares de bolsas y sacos de papas, (que sorprendentemente no ponen “Made in UK”, sino “afortunadamente”, en un buen castellano: “Origen: Reino Unido”), mientras que la papa tradicional canaria, sí la hay, es mucho más cara y menos “visible”; todo ello hace que, con la crisis, muchos canarios, regañadientes, se decidan por las foráneas. ¡Se nos hunde el corazón!

Parodiando aquella frase ciceroniana que nuestros antepasados intelectuales aprendían de memoria: *Quo usque tandem abutere Catilina patientiam nostram!* levanto la voz ¡Hasta cuándo abusaréis de nuestra paciencia!

Termino con la siguiente antítesis y contradicción en relación a la papa canaria:

Antaño: loor, alegría, optimismo, satisfacción.

Hogaño: vergüenza, tristeza, pesimismo, insatisfacción.

Pedro Nolasco Leal Cruz

Dr. Filología Inglesa

Dpto. Filología Inglesa y Alemana

Universidad de La Laguna

Cocinando con lo NUESTRO



Cazuela de hígado

CANTIDAD PARA 8 RACIONES.

Ingredientes:

Hígado de res	1,5 Kg.
Cebollas	300 gr.
Puerro	150 gr.
Ajos	1 Cabeza
Pimiento rojo	½ unid.
Tomates de fritura	300 gr.
Vino blanco seco	1 copa

Almendras peladas, tostadas y molidas	225 gr.
Brandy	1 copa
Orégano	
Tomillo	
Perejil	
Cominos	
Sal	
Pimienta blanca molida	
Caldo de carne	

Elaboración:

- 1º Escalfar los tomates para pelar y quitar las semillas.
- 2º Picar toda la verdura en cuadritos pequeños, de 3 mm aproximadamente.
- 3º Dorar los ajos, luego añadir la cebolla, el puerro y el pimiento.

- Rehogar, mojar con el vino y dejar reducir.
- 4º Trocear el hígado en tacos medianos (3x3 cm).
 - 5º Blanquear el hígado, salpimentar, saltear y flambear con el Brandy.
 - 6º Incorporar el hígado a la fritura.
 - 7º Majar en el mortero las almendras y las especias. De ser necesario, podemos ayudarnos a triturar con caldo, añadir el hígado y dar un pequeño hervor.
 - 8º En el último momento, añadiremos el perejil picado finamente.
 - 9º Servir con arroz blanco, papas arrugadas o asadas e incluso boniatos.
- Si el plato nos queda muy espeso podemos añadirle caldo.
 - Si blanqueamos el hígado (dar un pequeño hervor con agua y sal para que se desangre) ganamos en presentación pero perdemos en sabor.
 - Esta receta la podemos elaborar también con hígado de cabra o de cerdo, procurando no blanquearlos.

Brownies de castañas

CANTIDAD PARA 8 RACIONES.

Ingredientes:

Para el Brownies.-

Castañas tostadas y molidas	200 gr.
Mantequilla	350 gr.
Azúcar Moreno	300 gr.
Chocolate Fondant	200 gr.
Harina	100 gr.
Ralladura de naranja	1 C/sopera
Sal	2 C/café

Para decorar.-

Crema Chantilly (Nata montada y azucarada).
Salsa de chocolate
Castañas cocidas, peladas y confitadas o glaseadas (Marrón Glacé).

Para el Marrón Glacé.-

Castañas del mismo tamaño	16 unid.
Agua	250 gr.

Azúcar	300 gr.
Canela en rama	
Anís en grano	
Cáscara de limón	1 unid

Elaboración de los Brownies.-

- 1º Derretir el chocolate con la mantequilla.
- 2º Mezclar en un bol el azúcar, la sal, las castañas y el harina.
- 3º Separar las claras de las yemas.
- 4º Montar las claras a punto de nieve.
- 5º Mezclar las yemas con los sólidos, luego la mitad de las claras y al final todas.
- 6º Colocar sobre papel parafinado, o molde adecuado quedando en forma de lengua de gato gruesa 16 unidades o más.
- 7º Hornear unos 10 min. a 170º C.

Elaboración del Marrón Glacé.-

- 1º Escaldar las castañas en agua hirviendo con sal sólo hasta que se puedan pelar.

- 2º Hacer un almíbar a punto de hebra fuerte con el resto de los ingredientes.
- 3º Confitar o glasear dentro del almíbar. (Lo ideal es dar varios hervores, retirando y dejando enfriar las castañas en sitio aireado antes de volverlas a introducir en el almíbar durante poco tiempo).

Montaje del plato.-

Se sirve montando una pieza de brownies sobre de otra. (A la derecha del plato). Por arriba pondremos dos castañas glaseadas (Marrón Glacé) a la izquierda un florón de nata y salsearemos tanto el Marrón Glacé como los Brownies con la salsa de chocolate. Decoraremos.

Sergio E. Rodríguez Cruz

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

CALIFICACIÓN EN LA GUÍA PEÑÍN, EDICIÓN 2012, DE LOS VINOS CON D.O. "LA PALMA"

VINO MUY BUENO	VINO EXCELENTE	VINO EXCEPCIONAL
VEGA NORTE TEA 2010	VEGA NORTE 2010	CARBALLO MALVASIA 2001
VEGA NORTE BARRICA 2009	MATIAS I TORRES ALBILLO 2010	
VEGA NORTE VENDIMIA SELECCIONADA 2009	CARBALLO MALVASIA 2008	
TAGALGUÉN 2010	TAMANCA MALVASIA 2008	
VEGA NORTE ALBILLO 2010	TAMANCA MALVASIA BARRICA 2005	
TAMANCA BLANCO PEDREGAL 2010	TENEGUIA MALVASIA	
TAMANCA LISTÁN BLANCO 2010	VID SUR MALVASIA 2008	
TENEGUIA LA GOTA 2010		
TENEGUIA ALBILLO 2010		
TENEGUIA ALBOR 2010		
AWARA 2010		
JUAN JESÚS PÉREZ ADRIÁN BLANCO 2010		
LA CASA DEL VOLCÁN 2010		
VITEGA ALBILLO 2010		
TAMANCA SABRO 2008		
TENEGUIA MALVASIA 2010		
VIÑA ETNA MALVASIA-SABRO 2010		

TINTO
BLANCO SECO
DULCE



A petición de PALCA-Tenerife, se celebró una reunión con el Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de aquella isla, a la que asistieron el Presidente Regional y el Secretario Insular de Tenerife, para tratar asuntos relacionados con el sector agrario.

A petición de PALCA, se celebró una reunión con el Director General de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de Canarias a la que asistieron el Presidente Regional y el Secretario Insular de PALCA-Tenerife para tratar asuntos relacionados con la piña tropical en cuarta gama.

Invitados por su Presidente, asistimos a la Junta de Gobierno de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, preparatoria de las Juntas del Consejo Insular de Aguas de La Palma (CIAP).

Asistimos a las Juntas de Gobierno y General del CIAP para tratar asuntos de índole económico.

Se celebró un Comité Ejecutivo Regional de PALCA sobre inspecciones de trabajo en fincas de La Palma. Se sacó un comunicado de prensa.

Invitados por el Partido Popular, asistimos a la conferencia "Más cerca de Europa", impartida por D. Gabriel Mato Adrover en el Convento de San Francisco de Santa Cruz de La Palma.

Convocados por el Director Insular de la AGE, asistimos a una reunión con el Director Provincial de la Tesorería General de la Seguridad Social y el Jefe de la Unidad Especializada de la Seguridad Social, sobre inspecciones en fincas de La Palma.

Asistimos al "II Encuentro Mundo Platanero - Barlovento 2011", participando en el coloquio.

Asistimos a las Jornadas Técnicas de la Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos, celebradas en Toledo, los días 4 y 5 de noviembre, bajo el lema "Respuestas ante la nueva PAC", donde se redactó un documento conjunto para llevar a Bruselas. PALCA aportó "Posicionamiento de PALCA ante la Reforma del POSEI".

Se celebraron el Consejo Insular de PALCA-La Palma, la Junta Directiva Regional y el Comité Ejecutivo Regional, preparatorios de las Asambleas Generales Ordinarias de La Palma y Regional.

Invitados por los distintos partidos, asistimos a los actos políticos del PP, PSC-PSOE y CC dentro de la campaña electoral de las Elecciones Generales.

Viajamos con la Unión de Uniones a Bruselas, los días 21 al 23 de noviembre, para presentar ante la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y el CESE, el documento "LA PAC después de 2013. Alternativas de la Unión de Uniones a las propuestas legislativas de la Comisión Europea".

Invitados por la Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane (La Palma), asistimos al Acto de Reconocimiento a la 1ª Promoción de Capataces Agrícolas, en el Museo Arqueológico Benaoharita de dicha ciudad.

Se celebraron las Asambleas Generales Ordinarias de PALCA-La Palma y Regional.

Una nueva luz en El Hierro

La Oficina de Luz, la primera Gestoría Administrativa de El Hierro que lo gestiona todo telemáticamente, a tiempo real, sin esperas.

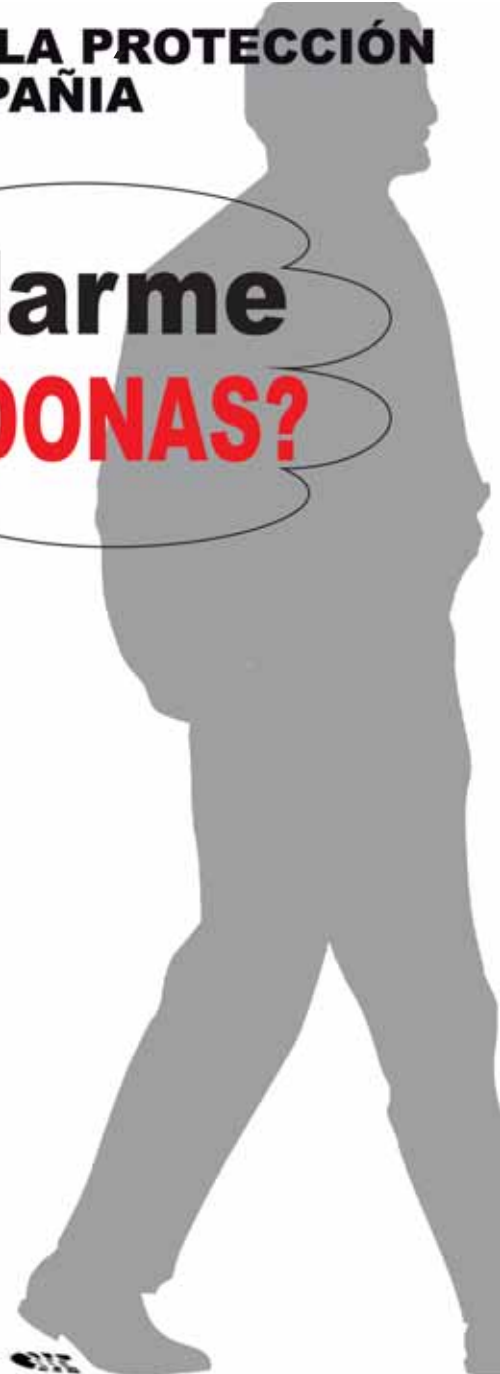
- Asesoría Laboral
- Gestión de Seguros
- Formación
- Subvenciones

laoficinadeluz@laoficinadeluz.com
Calle Cruz Alta, 8 bajo,
38913, Frontera, El Hierro
922 55 96 44



**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

cajesiete



Le Cade

SPAR

SUUNTO



Coca-Cola

www.refugiosdemontañalapalma.com



PLAN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
Islas Canarias.
una experiencia volcánica