



DESFILE DE SABORES. SENSACIONES A LA CARTA

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

Delicias de La Palma
Cultivadas con aire limpio y agua pura

CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA DE LA PALMA

Las más frescas

Lavada, cortada y lista para consumir



CABILDO
DE LA PALMA





AGROPALCA nº 18
Julio-Septiembre 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. Téc. Sergio E. Rguez. Cruz

Fotografías:

PALCA

Lucio T. Hernández Cruz

Juan M. Hernández Rguez.

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 nº 4 - 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, maquetación,

realización e impresión:

Gráfica LOS MAJUELOS S.L.L.

Tfno. 922 311 455

imprenta@graficalosmajuelos.com

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

ENTRANDO A MATAR. Colectivo La Pica. 4

LA VOZ DE PALCA

LA "PICA" DEPORTE OLÍMPICO. Amable del Corral Acosta. 5

EN LA PORTADA. UN DESFILE DE COLORES. Ana T. Rodríguez Sánchez. 7

ANA BRÍGIDA DE ARIDANE, ANTE DOS NUEVOS RETO. 7

OCM DEL VINO O CAMINO HACIA ATRÁS. Jesús Corvo Pérez. 9

EL MEDIO RURAL MÁS QUEMADO. José Manuel de las Heras Cabañas. 10

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS

EL VINO EN LA PALMA. Pedro Tomás Pino Pérez. 12

LA PRESENCIA DEL DESTINO LA PALMA, LA ISLA BONITA EN LA RED.

Julio J. Cabrera Rocha. 13

LUCHAS CAMPESINAS, TRANSGÉNICOS Y CONSUMO RESPONSABLE

AGROECOLÓGICO. Pilar Galindo Martínez. 14

EL PLÁTANO

LA CALIDAD, NO SÓLO EN LA FINCA. Ginés de Haro Brito. 15

EL MERCADO ESPAÑOL DE PLÁTANOS EN EL PRIMER SEMESTRE

DE 2012. Juan S. Nuez Yáñez. 17

LA MARCA PLÁTANO DE CANARIAS. Bernardo Lazcano de la Concha. 19

"LAS AMAS DE CASA, LOS AGIOTISTAS Y LOS PLÁTANOS".

Juan Manuel Suárez Rodríguez. 20

CULTIVOS SUBTROPICALES

EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE FUNGICIDAS NATURALES Y QUÍMICOS

EN EL CONTROL DE ENFERMEDADES POSTCOSECHA SOBRE DISTINTAS

VARIEDADES DE PAPAYA. Julio Hernández Hernández y otros. 21

INCIDENCIAS DE LA CLIMATOLOGÍA DEL ÚLTIMO INVIERNO SOBRE

LA COSECHA 2012 DE MANGOS EN CANARIAS. María García Luque. 22

OTROS CULTIVOS

TÉCNICAS AVANZADAS DE CULTIVO DE TOMATE

Vanessa Raya Ramallo - María del Carmen Cid Ballarín. 23

TRATAMIENTO POSCOSECHA DE CLAVELES. María del Carmen Cid Ballarín. 24

LA JUDÍA "MONGETA DEL GANSET". Roger Clavaguera i Iglesias. 25

MEJORA DE LA PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE VARIEDADES TRADICIONALES

DE TOMATE MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HONGOS MICORRÍZICOS, BAJO

DIFERENTES SISTEMAS DE CULTIVO. M.C. Jaizme Vega - M.C. Cid Ballarín. 26

GANADERÍA

EL ICIA DIRIGE VARIOS PROYECTOS GANADEROS EN SENEGAL.

CANARIAS UN REFERENTE EN GANADERÍA CAPRINA PARA LOS PAÍSES

DE ÁFRICA OCCIDENTAL. Sergio Álvarez Ríos y otros. 27

EL QUESO PALMERO EN LOS MERCADILLOS MUNICIPALES DE LA ISLA

DE LA PALMA Y (II). Alejandro Escuder Gómez. 29

ARTICULOS DE INTERÉS AGRARIO

EL SÍMBOLO GRÁFICO DE LAS REGIONES ULTRAPERIFÉRICAS, SELLO

DE GARANTÍA DE CALIDAD Y ORIGEN CANARIO. RUP CANARIAS. 30

INVIERNO MALO, PEOR VERANO Y EL TRIGO POR AVENTAR.

Wladimiro Rodríguez Brito. 31

GRELOS EN LA PALMA. Guillermo Padilla - Elena Cartea. 32

LA ORDENACIÓN DEL SUELO RÚSTICO EN CANARIAS: LOS SUELOS

RÚSTICOS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL. Miguel Febles R. - Gustavo Pestana P. 33

PLANIFICAR CONTRA EL FUEGO. Juan Manuel Hernández Rodríguez. 34

PESCA Y ACUICULTURA

CONTAMINACIÓN MARINA: LA DESTRUCCIÓN DE LOS OCEÁNOS.

Isabel Tamia Brito Izquierdo. 35

PERIODISMO HISTÓRICO

EL BASTARDO. UN VINO CANARIO CITADO POR WILLIAM SHAKESPEARE.

DE LO ÍNFIMO A LO SUBLIME. Pedro Nolasco Leal Cruz. 36

COCINANDO CON LO NUESTRO

HELADO DE MIEL DE MIL FLORES. Sergio E. Rodríguez Cruz. 37

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Julio - Septiembre 2012) 38



E ditorial

Entrando a matar



El Acto Informativo de ASPROCAN (Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias), celebrado el pasado dieciséis de agosto, en el Pabellón Camilo León de Los Llanos de Aridane (La Palma), a modo de crónica taurina, se podría resumir como sigue:

Coso: Plaza Monumental de LOS LLANOS
Empresa: MALPICA. Empresario: Jesulín Nñame
Preside el festejo: Usía, D. Floreal Dialogante
Festival Taurino a beneficio de PLATANEROS

HUNDIDOS

Cartel: CHAGO GALLETA, diestro que hacía su debut en esta plaza, se vio solo lidiando los cuatro astados, por no conseguir componer la terna.

Cuadrilla: El Niño de los Másters (presentación), El Ventas y El Publi (Banderilleros); Estrellita de La Pampa, con reconocido prestigio en los ruedos latinoamericanos y Paraíso de Aridane (Picadores) y como Sobresaliente, Fosforito de Gáldar.

Entrada: menos de un cuarto del aforo (270), motivada, quizás, por haber caído del cartel el reconocido y veterano matador D. LEO RUPER (Merecido don, por las históricas faenas a que nos tiene acostumbrados).

Ganadería: PLATANOVERDE

Toros: lote mal presentado y desigual, terciados, escurridos, mansos y flojos de manos. No hay sobrerros, dada la condición benéfica del festival y el momento económico que se vive.

En el paseíllo, al público ya se le notaba inquieto, pero con la salida del

primer toro, y después de unos capotazos de El Niño de los Másters, al asado se le apreciaba una cojera y lo que era inquietud del respetable se convierte en nerviosismo, comienza una larga pitada. El maestro, CHAGO GALLETA, intenta hacer su faena sin conseguirlo, porque el toro se va a las tablas. Pitos y abucheos.

Pide el cambio de tercio, y los picadores, ante la falta de trapío, no intervienen. Más pitos. En el tercio de banderillas no se logra conseguir colocar un solo par de garapullos en lo alto: unas se caen, otras quedan descolgadas y las más, traseras. Comienzan los espontáneos a lanzarse al ruedo, intentando intervenir en la lidia para conseguir su minuto de gloria. Gran bronca para El Ventas y El Publi.

El Sobresaliente, Fosforito de Gáldar, trata de calmar los ánimos y consigue todo lo contrario. Con la muleta en la mano, el matador busca hacer una faena de alioño que no consigue, pasando directamente a matar. Lo que logra después de no se sabe cuántos metisacas con el estoque, terminando con descabello. Bronca del respetable. Oyéndose frases como aquella de: "No lo pinches más que es un toro, no una aceituna".

El público, bastante alterado y con pañuelos verdes, hizo que se devolvieran a los chiqueros, por mansos y defectuosos para la lidia, los toros segundo y tercero. Uno con la ayuda de los subalternos y para el otro fue necesaria la presencia de los cabestros en el ruedo. Mientras, tratando de apaciguar los ánimos, la Banda Municipal La Clemencia interpretaba, una y otra vez, "Paquito El Chocolatero". Muchos de los asistentes, cansados del bochornoso espectáculo montado, comenzaron a abandonar el coso para dirigirse al concierto de la cantante Rosana, que se celebraba a muy poca distancia y ver de serenarse.

El Empresario, Jesulín Nñame, cabizbajo mascullaba: "Esto es nuestra ruina"... "Esto es nuestra ruina"... Entretanto, el Apoderado del diestro, Mingorrubio Norteño, desde el callejón, les gritaba a su poderdante, CHAGO GALLETA, y al banderillero, El Niño de los Másters: "Al toro, al toro y no se hable más". En tanto, el Mayoral, Periquito Musiquero, muy apesadumbrado el hombre, no paraba de repetirse: "Algún mal fario me le han hecho a la corrida en los chiqueros... Algo me le han hecho".

Sale el cuarto toro y Usía, el Sr. Presidente, D. Floreal Dialogante, abrumado por lo que sucedía en los tendidos pedía a voz en grito: "Mucho diálogo Sres."... "Mucho diálogo"... "Todo el diálogo que haga falta".

Por su parte, la Moza de Espadas, Mariquilla la Valiente, con el estoque en la mano, cuchichea al oído de la primera figura: "¡Ozú maestro! O nos ha mirado un tuerto o nos han echado el mal de ojo".

En vista que la tarde-noche no se estaba dando nada bien para el matador ni para su cuadrilla, con un toro en el ruedo carente de acometida, el espada decide despacharlo cuanto antes dado el número de espontáneos que se lanzaban al ruedo y los pitos que se oían. A partir del segundo tercio, los subalternos comienzan a abandonar el ruedo y refugiarse en los burladeros, quedándose el diestro, CHAGO GALLETA, con la única compañía del banderillero, El Niño de los Másters.

No consiguiendo rematar faena, CHAGO, toma la espada y en un acto de temple y arrojo, sin precedentes, se va hacia el toro, sin estar éste cuadrado y mete una estocada alta. Lo vuelve a intentar y pincha en hueso, terminando la lidia con varios intentos de descabello, hasta que por fin consigue darle muerte. Los tendidos lo despiden con pitos y abucheos.

Como hechos anecdóticos, destacar, que en el tercer toro de la tarde, mientras lo devolvían a los chiqueros, el espada CHAGO GALLETA, se vio arrollado por aquél en el ruedo, percance sin mayores consecuencias que dio con sus huesos en la arena. Incorporado por los subalternos, no necesitó pasar por la enfermería.

Instantes después, tal vez, motivado por el nerviosismo acumulado en la corrida, el Apoderado, Mingorrubio Norteño, tocó suelo del callejón, saliendo indemne del incidente.

Por muy Festival Taurino que fuese, no eran toros ni torero para esta plaza. Con su perdón maestro, fue el momento más oportuno para cortarse la coleta.

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

Colectivo La Pica

Plaza Monumental LOS LLANOS
Empresa: **MALPICA**
A BENEFICIO DE
"PLATANEROS HUNDIDOS"
2012

JUEVES 16 AGOSTO a las **7 de la tarde**

GRANDIOSO FESTIVAL TAURINO
4 BRAVOS EJEMPLARES 4
de la prestigiosa ganadería **PLATANOVERDE**
para el renombrado matador y su cuadrilla
CHAGO GALLETA
(Por primera vez en esta Plaza)
EL NIÑO DE LOS MÁSTERS
EL PUBLI - EL VENTAS
(Banderilleros)
ESTRELLITA DE LA PAMPA
PARAÍSO DE ARIDANE
(Picadores)
FOSFORITO DE GÁLDAR
(Sobresaliente)
¡Acudan al coso!... ¡No se pierdan este espectacular festejo!



La “pica” como deporte olímpico



En el pasado número, por coincidir la primera semana de “inutilización de plátanos” (en lenguaje de ASPROCAN) con el cierre de la edición, tocamos de refilón el asunto “pica” (para el vulgo). Hoy, con datos en la mano, decir que de las semanas 26 a la 30 (ambas) cogieron caminito de los barrancos 6.955.800 Kg.

Cifra, que comparada con el total comercializado el pasado año, 349.136.715 Kg, parecerá insignificante, sólo roza el 2% (1.99%). Pero para los productores que comercializaron el mayor porcentaje de fruta entre junio y agosto, supone la ruina. Máxime, cuando un alto porcentaje de ellos tienen sus fincas en segundas y terceras zonas que, por ubicación, están abocados a producir en verano.

Cultivar plátanos tiene un coste elevado, incrementado este año por la sequía. El agricultor trabaja para vender su fruta a un precio que le permita mantenerse con su familia, no para que unos autoproclamados dirigentes plataneros por la gracia de Dios, que practican la democracia orgánica, reunidos en torno a la mesa de ASPROCAN, decidan enviar nuestros plátanos al vertedero.

PALCA no ha sido partidaria de la “pica”, porque pensamos que se produce para vender no para destruir, lo hemos dicho y escrito. Sin embargo, podríamos entender que en algún momento muy excepcional del mercado, se haga, pero anticipándose a los acontecimientos, no a toro pasado como nos tienen acostumbrados estos Sres., cuando ya es peor el remedio que la enfermedad.

¿Qué podemos esperar de unos dirigentes cuyas únicas previsiones de comercialización se centran en llamar a los encargados de los empaquetado, la semana anterior, para conocer la fruta que se va a embarcar la siguiente?. No nos cansaremos de repetir que ha habido tiempo más que suficiente para aplicar lo que decía el artículo 5.1.d del Reglamento 404/93 del Consejo y corregir esta situación.

En algo parece que hemos avanzado, por primera vez en la historia reciente del Plátano de Canarias, uno de estos dirigentes, que dicen es un profesional y se sienta en la mesa de ASPROCAN, reconoció ante las cámaras de los Informativos de TVE-C, que la decisión de hacer la “pica” se tomó tarde. Lo que no dijo es quien asumirá las pérdidas que cifró en 10.000.000 €, el 17-09-12, en “Canarias Despierta” de Canal 4 Radio, donde solicitó la intervención del Presidente del Gobierno de Canarias para salvar al subsector.

D. Domingo Martín Ortega, después de años tomando decisiones equivocadas desde ASPROCAN, incluida la reforma estatutaria, sin escuchar nada ni a nadie, ahora nos viene con esas. Desde PALCA creemos que lo mejor que se puede hacer para salvar al plátano es que Ud. y otros de ASPROCAN abandonen el “escaño”. Ya está bien de cortinas de humo para encubrir la poco afortunada gestión que han realizado. ¿De qué van a vivir los agricultores?... Seguro que Ud. cobró su sueldo.

PALCA se ha definido claramente, varias veces y en distintos medios, de cual es su posición respecto a ASPROCAN y al abandono de Europlátano, incluso, en presencia del presidente de su OPP en el programa “Crónicas del Campo Palmero” del 14-08-12, tire de archivos. Aprovechamos para recordarle lo que dijo en “Sembrando Futuro” de la desaparecida La Palma TV, el 13-09-01: “Si los miembros de ASPROCAN no somos capaces de resolver el problema de la “pica”, debemos dejarles paso a otros (guardamos la cinta). Póngalo en práctica.

Está claro, que cobrando lo comercializado en junio a una media de 10 cts./kilo para la mejor categoría y cero para el resto, y con lo que se

espera percibir de julio y agosto, difícilmente podremos salir adelante los perjudicados. Es hora de que los productores en vez de despotricar en calles, bares y plazas lo hagan en sus Cooperativas, SATs, AIEs o en las propias OPPs, exigiendo responsabilidades. Ha llegado el momento de que muchos de los “técnicos” que se sientan en la Comisión de Comercialización de ASPROCAN, pagados por los plataneros, dejen de percibir sus sueldos y hagan las maletas, porque aquí se remunera a todo el mundo, hágalo bien o mal, y si sobra algo, para el sumiso agricultor.

Dos años atrás, hablaron de aprovechar los excedentes para hacer pulpa en Murcia, sin más noticias al respecto. ¿Qué pasará con la fábrica de FRUTÍN en El Paso (La Palma)?... ¿Otro canto de sirena?... Es más cómodo llevar los plátanos directamente al vertedero que transformarlos, al menos, en compost. Mientras el sufrido platanero no gima, exija sus derechos y busque responsables, todos tranquilos, que esto va “pa'lante”.

ASPROCAN debería dedicar más tiempo a recuperar la cuota de mercado que nos ha arrebatado la banana, que a montar numeritos como el del Acto Informativo que tuvo lugar, el 16-08-12, en el Pabellón Camilo León de Los Llanos de Aridane (La Palma), donde salimos igual o peor informados que cuando entramos. Ya está bien de este tipo de simulacros para distraer la atención y disfrazar actuaciones temerarias de mala gestión que empobrecen a los productores. Peor aún está, sacar el bodrio de nota de prensa, referida al mismo, cuyo parecido a la realidad es el de un huevo con una castaña. (Tengo sobre la mesa lo que aparece en tres medios escritos: El Día, El Apurón y La Voz).

Sr. Presidente, siguiendo la nota de prensa: *¿Este es uno de los encuentros más concurrecidos?... Udes. no tienen o no quieren tener memoria histórica. Los avances en promoción, comercialización y las acciones que se proponen para su desarrollo a partir de ahora... ¿Significa gastarnos una millonada en publicidad, desconociendo su efectividad (a la pérdida de cuota de mercado nos remitimos), hacer “pica” un año sí, el otro también y enviar plátanos a Alemania con el alto costo que nos ha supuesto? Destacar la importancia de estos encuentros que hacen más fácil lograr los objetivos a través del trabajo conjunto y coordinado con la participación decidida y democrática de todos los productores... ¿Se refiere a entregar unas cartulinas para escribir las preguntas (cuando conoce, a priori, que muchísimos agricultores no lo van a hacer), meter bajo el montón las que no eran de vuestro agrado y restringir el micrófono hasta el último momento para que la poca gente, por cansancio, abandonase el pabellón? Consensuar las líneas de actuación para fortalecer el sector y reforzar la organización interna de cara a mantener la unidad... Estuve presente y tomé notas, las he consultado, desconozco lo que allí se consensuó, pero si Udes. lo dicen... será.*

Mención aparte merece la **unidad del sector**:- Que en los momentos actuales es más necesaria que nunca esta unidad, nadie lo duda, que lo más conveniente sería que Europlátano volviese al seno de ASPROCAN, tampoco. Pero han sido Udes., los que han aprobado la modificación de los Estatutos, el 21-12-10, los que han propiciado que esto suceda.

Dice el artículo 8.3 de los modificados: *“Las Organizaciones de Productores miembros gozarán de plena autonomía respecto de la Asociación en todo cuanto afecte o se refiera a sus propios fines, conservando por tanto una competencia propia”. Aquí le han dado pie para ello.*

PALCA se preocupó de estudiarlos, presentando y registrando, en tiempo y forma, unas alegaciones que ustedes se pasaron por el arco del triunfo y que en este caso concreto decían: *“Las Organizaciones de Productores miembros gozarán de plena autonomía respecto de la Asociación siempre y cuando sus decisiones no afecten a los intereses colectivos del sector”. Vean la diferencia.*



La Voz de PALCA

A nuestro entender, si algo hay reprochable en la actitud de Europlátano, fue enviar al mercado, en junio, todas las categorías, porque decían tenerlas vendidas y no pagar las inferiores como hicieron el resto de empaquetados. Pensamos que si todo estaba colocado, sería a precios remunerables para el productor, porque si no para qué mandarlas. No tenemos nada que decir respecto al precio del plató y gabaceras.

Siguiendo con el Acto Informativo de ASPROCAN, qué les vamos a contar. Desde nuestro punto de vista, más de lo mismo. Lo lógico hubiese sido que ocuparan la mesa los representantes de las cinco OPPs, responsables de la "pica", para darnos su versión y pedirles explicaciones, pero no, allí se sentaban el Presidente, Vicepresidente (anterior presidente), Gerente, un receptor-madurador y el responsable de la agencia de publicidad. ¿Qué pintaban estos dos últimos Sres. en aquella mesa?, lo de siempre, marear la perdiz y cansar con sus alegatos al personal, logrando cabrearlo.

Sr. Presidente, D. Santiago Rodríguez Pérez, ese formato ya lo conocíamos, lo copió de su antecesor en el cargo o se lo impusieron. Para venir a contar milongas y hacernos creer en huevos de avioneta y pajaritos preñados no está el personal. Disparates, en estos momentos, los justos... así nos luce el pelo.

Tuvo la oportunidad de presentarnos al nuevo Gerente y Director de Marketing, no lo hizo, tuvo que autonominarse en el arranque del acto, lo que denota alguna carencia... Dice el refranero: "Si los de la cabeza ladran, los de la cola muerden" y "La ignorancia es atrevida". A Ud., como máximo dirigente de ASPROCAN, ¡¡Cuidado! No hemos usado el término persona) lo podríamos colocar entre ambos.

Con respecto a las cartulinas para escribir las preguntas, aquello ya fue una pasada, el triple salto mortal en altura, sin red, para terminar desparramado sobre la pista. Piense Ud. que no son malos los que preguntan porque demuestran interés en conocer, los malos son los que gestionan, hacen y deshacen a su antojo, no consultan a los que les pagan y tampoco les rinden cuentas.

No es de recibo que un señor sentado en el "patio de butacas", pretenda dirigir el acto, cuando tendría que estar en la mesa tratando de capear el temporal. Ahora, una cosa le reconozco: cuando sus compañeros de viaje fueron paulatinamente abandonándolo y le dejaron solo con el Gerente, Ud. apechugó con las circunstancias.

De los caballos de batalla con los que llevan galopando más de tres años: Incremento de la ficha financiera del POSEI y ayuda al transporte, según declaraciones suyas a una radio, ya abandonaron el segundo por "no ser el momento para solicitarla". ¿Cuándo es el momento?... Su obligación es pedirla y que sean otros los que la denieguen. Esto no lo dijo en el acto, ¿sería porque se le olvidó?, lo manifestó a los pocos días. Vamos a terminar creyendo que no han vendido sino humo en los últimos tiempos.

Respecto a la Orden Ministerial del 12-03-87 (por la que se crean barreras fitosanitarias en Canarias), decir que hay intentos para tumbarla. De prosperar, adiós a los cultivos subtropicales en esta tierra. ¿Qué han hecho nuestros dirigentes plataneros para evitarlo?.

Debíamos plantearnos si dirigirnos al Comité Olímpico Internacional (COI) para cuando Madrid organice los Juegos Olímpicos se considere "LA PICA" como deporte olímpico con sede en La Palma y se premie con medalla de oro a la OPP que más plátanos lleve al vertedero. Al ritmo que va la "inutilización", si no desaparece antes el cultivo, no dudamos que cuando llegue ese día seguiremos practicando este deporte.

No hay espacio para más. Tal como está el patio, o nos tomamos la vida con humor o vaya a saber lo que puede pasar.

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@telefonos.es

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

Amable del Corral Acosta
Presidente Regional de PALCA



En la portada:

Un desfile de colores



Me gusta el vino de todos los colores, pero el tinto me fascina... Como dice Galileo a través de él "el ingenio se vuelve ilustre y claro, el alma se dilata, los espíritus consuelan y las alegrías se multiplican", ante esto me llevo por él y la ciencia que lo sabe todo dice que: cura, ganas en salud, yo me lo creo, también tranquiliza, combate arrugas, celulitis y nada de depresiones, ni cansancio ni estrés... Entonces que puedo hacer con todas estas seducciones, pues tomarme una o dos copas fresquitas o no, de tinto o blanco, de barrica, crianza o gran reserva, alegre o seco, moscatel o malvasía... pero, ESO SÍ, LAS JUSTAS, SIN ABUSOS.



Padre de la autora en sus viñedos

Desde siempre, mi familia ha estado vinculada a la tradición vitivinícola; para mi padre (un pequeño aficionado con una pequeña bodega en Las Manchas - El Paso - La Palma) la viña fue y es su hobby, su deporte por excelencia, camina horas y horas por sus viñedos con la mirada puesta en esa naturaleza de sabores y olores, en ese dis-

frute que más tarde compartirá con su familia y amigos. Y con el verano, la recolección, LA VENDIMIA; familia, amigos, guantes, sombrero y tijeras de podar en mano, de madrugada a recoger el fruto, calor y más calor, cestos de racimos blancos, negros... un desfile de colores y de la VID al LAGAR, el olor, la frescura, la oscuridad de la bodega ¡Cuánta percepción de sentimientos!, que placer aquel de sentir lo nuestro -como atrapar ese instante- es INDESCRIPCIÓN.



Algunos vinos de las Bodegas del CRDO "La Palma"

Con qué intensidad cata ese líquido (MOSTO) con sus olores y texturas exquisitamente medidos y pesados que garantizan esos sabores donde se aúnan lo mejor de las vides, la artesanía y la modernidad para así crear ese sabor individual y emotivo, cuyo volumen de negocio y porvenir depende en gran medida del cariño con que cuida la uva, EL VINO.

Ana Teresa Rodríguez Sánchez

Pintora

anadeardane@hotmail.com

www.anabrigidadearidane.es

Ana Brígida de Aridane, ante dos nuevos retos

Como en cada número de la Revista AGROPALCA, desde que Ana Teresa Rodríguez Sánchez es la responsable del contenido de las portadas, se elige un tema y ella tiene plena libertad para desarrollarlo.

Pero, es de agradecer, que cuando va a seleccionar la composición a insertar en el próximo número, después de confeccionar un extenso catálogo fotográfico, que para mí es interminable, tenga la delicadeza de convocarme para hacer la criba definitiva. Operación a la que hay que dedicar varias horas y mucha paciencia, que a veces no tengo, por su minuciosidad para decidir.

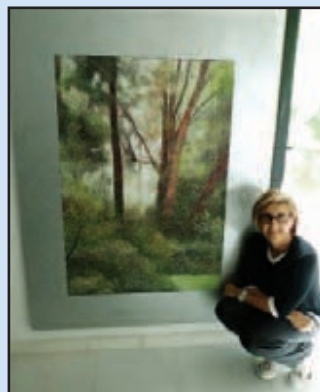
Aprovechando algún momento, entre tanda y tanda de fotos, charlamos de su trabajo artístico y de las próximas exposiciones previstas. En esta ocasión, me comentó que piensa participar en una muestra colectiva, a celebrar, el próximo noviembre, en la Sala O'Daly de Santa Cruz de La

Palma, y otra, también colectiva, que abrirá sus puertas el día uno de diciembre, en la Casa Massieu de Tazacorte (La Palma), clausurándose el diez de enero del año venidero.

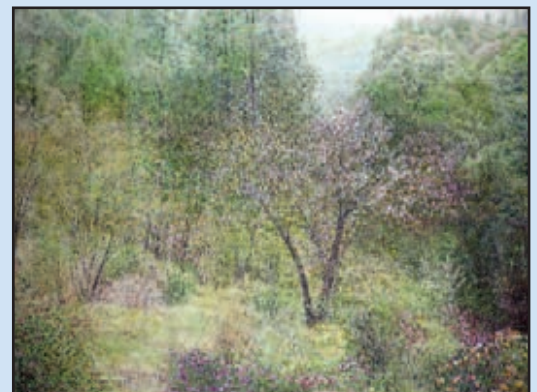
Terminado el periodo vacacional, la artista ha comenzado a trabajar con renovados ánimos y muchas ganas, de cara a completar la obra que expondrá en diciembre, ya que para la muestra de noviembre tiene la colección terminada.

Agradecerle, como siempre, que encuentre unas horas para dedicarnos, de manera altruista, a esta publicación. Máxime, cuando, en la mayoría de las ocasiones, tenga que compatibilizar la confección de la portada con la preparación de su muestra pictórica.

Ana, todos los que hacemos AGROPALCA aspiramos a que las exposiciones pendientes salgan a medida de tus deseos. Suerte.



La artista y parte de su obra.



Disfruta del auténtico sabor de Tenerife

Vinos reconocidos internacionalmente, exquisitos quesos, originales mieles, la repostería más tradicional y productos tan arraigados en la cultura tinerfeña como el gofio y las papas de color son una muestra de la variedad de los productos típicos de Tenerife, fruto de sus privilegiadas condiciones climáticas y de su singular actividad agrícola.

En nuestra web encontrará amplia información sobre los mismos y sus productores, con la posibilidad además de adquirir on-line muchos de ellos.

www.productosdetenerife.com



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



OCM del vino o camino hacia atrás



La historia de los últimos años del vino en Canarias es la historia de la no planificación. Si es cierto que éste, el vino, tuvo un resurgir en los tiempos en que D. Ricardo Melchior Navarro fue Consejero de Agricultura del Cabildo de Tenerife, no es menos cierto que posteriormente se le abandonó a su suerte y, dejado de la mano de Dios, a lo que le deparase el destino.

La enología, hace veinticinco años, trajo la modernización a las bodegas, hundidas en los postreros manejos seculares; trajo un resurgir que animó a muchos. Nacieron los Consejos Reguladores (Ycoden-Deute-Isora, La Orotava, Tacoronte-Acentejo, Güimar y Abona), Bodegas Comarcales (Guía de Isora, Icod de los Vinos, La Orotava, Tacoronte, Güimar y Arico) y las bodegas privadas (Viña Zanata, Viñático, Bodegas de Miranda, Tajinaste, Bodegas Monje, Bodega Afecan, Bodega Viña del Machado, Bodega Arca de Vitis, Bodegas Frontos, etc.). La enología con nuevas técnicas vinícolas: maceración carbónica, crianzas, blancos afrutados, espumosos, etc., aventuraron un nuevo esplendor; teníamos buenas cepas, buenos cultivos y buenas tierras. Un leve resurgir convenció a muchos de que esa nueva forma de elaboración era la solución al sempiterno problema de nuestros vinos. No fue así, y aunque se dio un aparente paso hacia delante y los caldos canarios comenzaron a elaborarse con la maestría de los tiempos modernos, seguía teniendo serios disgustos de continuidad en los cultivos, ya que los vinos canarios cada día se venden menos en nuestra tierra.

En esos momentos, creíamos que el problema estaba en "el sistema cultural" (manejo del cultivo); esto es, en parrales que tienen que tirarse cada año sobre el suelo después de cada vendimia (Tacoronte) o las centenarias trenzas o cordones múltiples (La Orotava); ya que no son rentables y necesitan muchas peonadas para sacarlos adelante. En definitiva, lo que encarecía el producto final era el "sistema cultural". Se comenzó a hablar, entonces, de la "espaldera", también conocida en el campo como "espardera" o "parde-leras". La espaldera, como sistema de conducción, parecía ser la adecuada para la viabilidad y el futuro del viñedo. Por ello, los enamorados del cultivo trajeron de Sudáfrica, Francia, España, etc. la espaldera de cordón doble, de cordón cuádruple, la lira, la cruz de San Andrés etc., todo con el objetivo de mejorar nuestros ancestrales viñedos; por ello, se arrancaron las viejas cepas para ordenarlas adecuadamente, se compraron modernas máquinas robotizadas para que facilitaran el trabajo del agricultor; se procedió a la lucha integrada de plagas y enfermedades; se celebraron ferias de la agricultura... Con todo ello, la vitivinicultura parecía vivir un renacimiento en Canarias.

Desde la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el apoyo de Europa, se fomentó la reconversión del viñedo, a través de la OCM del vino que se planteó como solución a los problemas de la producción de vinos en Canarias. Muchos viticultores se sumaron a la oferta, eso sí, se debía actuar rápido, ya que los montantes de ayudas de Europa finalizarían en el 2010. Al auspicio de las subvenciones europeas, se arrancaron viñedos, se sorribaron fincas y se levantaron paredes. Se hablaba entonces de qué cepas plantar, si las variedades canarias o las foráneas, y hubo cierto movimiento dentro del sector vitivinícola.

No obstante, un grupo de viticultores analizó el problema y observó que el mal estaba causado por la desprotección absoluta y el desinterés político por el sector primario, por el reparto desigual del POSEI y las ayudas agroambientales y por la aplicación del "Arbitrio Insular de Entrada de Mercancías" (AIEM) contrario a los intereses del vinicultor y que beneficia a una industria propiedad de empresas extranjeras establecidas en las islas.

Mientras todo esto ocurría, sibilinos, los bodegueros peninsulares inundaban nuestro mercado con su producto. Estábamos despistados, el verdadero problema estaba en los caldos que, desde la Península, saturaron Canarias con millones de botellas en tan sólo unos pocos años. Por estas fechas, llegaban por debajo de los costos al lineal de los supermer-

cados, acolchados por las subvenciones a los consorcios de exportaciones y por las subvenciones proteccionistas de sus Gobiernos Autonómicos; eso sí, para la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de Canarias, la OCM del vino era la solución.

En fin, muchas fincas se modernizaron y quedaron perfectamente alineadas dentro de nuestras posibilidades. En La Orotava, se reconvirtieron en un año veinte hectáreas; en Tacoronte, cincuenta hectáreas; en Güimar, Arico, Vilaflor... ¡Saben una cosa!: muchas están, sólo tres años después, abandonadas. El esfuerzo del viticultor, que sacó dinero de su bolsillo ya que la subvención no le cubrió todos los gastos, no sirvió para nada. Eso sí, a bombo y platillo, el político, en los premios Agrocanarias se adueña de las excelencias de los caldos y presume de un producto que ni siquiera en las celebraciones más entrañables de nuestras queridas Islas se beben.

Este grupo de viticultores y bodegueros empeñado en conservar nuestro cultivo, la vid, contados sus beneficios, no sólo los económicos sino también los medioambientales, ataca el problema de veras, cogiendo al toro por los cuernos. De esta forma le deja claro a la Administración cuáles son los verdaderos escollos del cultivo de la viña en Canarias; la desprotección a la que se encuentran sometidos nuestros vinos en los mercados; los costos adicionales de la insularidad; las medidas proteccionistas a empresas que no se sabe muy bien a quién pertenecen, pero que perjudican claramente a los intereses del vino canario; y el reparto claramente desigual y desmedido de las ayudas europeas, de las que se benefician los que tienen padrino en la Administración y mal reparten los recursos.

Después de estas clarividentes visiones y de un análisis en profundidad, los políticos piden prudencia e intentan alargar los tiempos administrativos; proponen promociones y estudios renovadores, claro, vinculados a empresas pseudo-públicas, donde siempre se acaba quedando el pastel; proponen marketing y panaceas que sólo convencen a los lelos, y nunca quieren considerar al sector vitivinícola como industria. Eso sí, cualquier iniciativa propia del viticultor para sacar su producto a la calle, para mejorar su empresa o su explotación, con su propio dinero, es castigado con una sanción administrativa ya que la Ley del Territorio protege sólo la visión del político, y no la del que trabaja la tierra.

En la agricultura está todo descompensado; si por un lado se agiliza la Administración para conceder las ayudas a la mecanización de los cultivos; por otro lado, Medioambiente niega cualquier posibilidad de tener la maquinaria bajo techo. En fin, estamos desprotegidos, y sólo son algunos los beneficiados y, desde luego, el antaño analfabeto agricultor, hoy sigue siendo un pobre agricultor.

En definitiva, hubo un resurgir del vino, propiciado por un "político", Melchior Navarro, actual Presidente del Cabildo de Tenerife, ahora son "los políticos" los que propician su hundimiento y desinterés. A mí me produce asco, cuando el Partido Popular defiende la agricultura de Canarias, ya que parece que la única producción que existe es el plátano de algunos señores. A Coalición Canaria, en el tema agrario, con mentir y medir los tiempos administrativos le es suficiente. Sí, hay unas medidas urgentes que aplicar, el AIEM, que no grava los vinos que entran en Canarias a bajísimos precios.

En conclusión, no nos defienden, sólo nos piden una reconversión urgente del sector porque el dinero de Europa se acaba, con lo que el viticultor apura su economía y disminuye su bolsillo para lograr los objetivos de la OCM del vino y cuando esto se consigue, en realidad lo que se ha hecho es "dar un paso atrás".

No presuman tanto los políticos.

Jesús Corvo Pérez

Secretario Insular de PALCA-Tenerife



El medio rural más quemado



Llevamos unos años en los que la sociedad urbana, que se cree desarrollada, ningunea la agricultura y al medio rural, el precio que podemos pagar por ello puede ser muy alto. El aumento de los incendios, es también un síntoma, condiciones meteorológicas aparte, de esa desidia hacia todo lo que no parece urgente y moderno, aunque si sea importante.

Muchos viven pensando que lo fundamental son las nuevas tecnologías, la penetración de internet en los hogares, el aumento de ventas a través de la web, la presencia en las redes sociales y los servicios vinculados al ocio. Yo no discuto que sean cosas importantes, pero creo que lo son, después de haber llenado el estómago.

Estamos en el denominado primer mundo y eso hace suponer que la mayor parte de las necesidades básicas de los ciudadanos las tenemos cubiertas.

Se nos olvida con demasiada frecuencia que países con tanta población y con los que ahora se nos quiere hacer competir, o se nos ponen en algunas cosas como ejemplo, como la India, tienen un 70% de sus ciudadanos, sin acceso al agua corriente y/o red de alcantarillado, o sea, defecando en las calles.

Damos por sentado y hacemos bien, que si nos ponemos enfermos un médico podrá vernos y mandarnos unas medicinas para que nos curen, tengamos más o menos recursos, porque ese es un requisito básico cubierto en una sociedad europea más o menos desarrollada.

Con la comida y con el medio rural pasa algo similar, la gente sabe que hay quienes se dedican a producirla y que está en el campo, pero poco más. Como dice un amigo mío de Madrid a los niños: "el campo es eso que veis en el coche cuando vais de una ciudad a otra, y es de donde proceden todos los recursos".

Esta sociedad, de la que los agricultores y ganaderos también formamos parte, es egoísta y miope en muchos aspectos; se ha acostumbrado a que "tiene derecho" a ciertas cosas, sin pensar en las condiciones que soportan las personas que tienen que producirlas y eso puede que esté llegando a su fin.

El pensar, como mucha gente ha hecho hasta ahora, que si algo sale caro producirlo en el país, "lo traemos de fuera", se ha terminado para muchos productos. Porque para adquirir bienes y servicios en el extranjero, hay que tener dinero, o en su defecto, capacidad de endeudamiento y no parece que en España vayamos sobrados de lo uno ni de lo otro. De eso ya se ha ocupado la especulación financiera.

Es hora de que expliquemos a los niños y recordemos todos nosotros, que los huevos no salen ni del cartón, ni del frigorífico, ni del Carrefour, que la leche no proviene del tetrabrik y que el jamón no lo fabrica el carnicero.

Bueno es recordar que la capacidad de producir bienes reales y necesarios para los ciudadanos es una tarea imprescindible, que crea la verdadera riqueza de un país y es la que nos hará salir adelante, y no la economía especulativa.

Cuando el monte se quema todos nos quemamos un poco

En este contexto quiero recordar, por lo ocurrido este año con espe-

cial virulencia, que el que se quemen nuestros montes y masas forestales, es un drama de tal magnitud que creo que no alcanzamos a comprenderlo en su totalidad.

Por eso me entristece cuando oigo decir que los daños de un incendio son 70 millones de euros o cien millones de euros. Porque, aún suponiendo que nos pusiéramos a restaurar un monte quemado al día siguiente del incendio y, que con el tiempo, todo volviera a quedarse igual -en algunos casos serían necesarios más de cien años- ¿cuánto vale el que nosotros mismos o varias de las generaciones que vienen detrás no podamos contemplar un bello paisaje, cobijarnos en un bosque para pasear o salir de merienda con la familia o a escuchar los trinos de los pájaros durante 20, 40 o 100 años?

Eso poniéndonos poéticos y obviando la gran cantidad de actividades económicas que genera el monte y la naturaleza bien conservada.

Los agricultores y ganaderos somos los primeros y de los que más sufrimos "en nuestras propias carnes" las consecuencias de los incendios, porque el campo y el medio rural son el lugar donde se encuentra nuestro puesto de trabajo y en muchas ocasiones, es también donde está nuestra casa.

Las consecuencias de muchos de estos incendios son tan graves que aumentan seriamente las posibilidades reales de avance del desierto en nuestro país, especialmente en las zonas mediterráneas o en las islas Canarias.

Si no se ponen los medios reales para evitar los incendios, en primera instancia, y para sofocarlos cuando ya se han producido, seguiremos como estamos, escuchando cantos de sirena, mientras los pirómanos se ríen de nosotros y destruyen nuestro medio rural.

Ya estamos cansados de que incendios, que son verdaderas catástrofes en bienes naturales, en emisiones de CO₂ en destrucción de paisajes etc., se resuman y "se despachen" en un breve reportaje de televisión, en el que aparece un viejo con una lagrimita y una vecina evacuada que está contenta porque ya la dejan volver a su casa.

Muy lamentable también resulta ver, tras el incendio, a unos políticos echándoles la culpa a otros políticos o diciendo como toda solución, que hay que endurecer las penas para quienes los originan; como se decía hace uno, dos, diez o veinte años -sólo hay que mirar las hemerotecas para comprobarlo- el colmo es verlos tras el desastre intentando demostrar que su gestión ha sido la correcta.

Así, parece que algunos medios de comunicación y algunos políticos nos toman tan poco en serio, como los pirómanos. Deben ponerse los medios para evitar estos desastres.

Sin un medio rural vivo y bien conservado no se puede producir comida sana y de calidad, tener aguas potables en las ciudades y materias primas de un modo razonable.

Volvamos a nuestros orígenes y revisemos todas aquellas cosas que de verdad son necesarias para tener verdadera calidad de vida. Y pongamos todo nuestro empeño en conservarlas y mejorarlas.

José Manuel de las Heras Cabañas

Coordinador Estatal

Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos

EXPOSICIÓN, VENTA Y OFICINA
C/ PEDRO M. HDEZ. CAMACHO, 1
TEL.: 922 461 204 / 922 401 752
FAX: 922 461 200
grupoanra@telefonica.net

ARTÍCULOS DE REGALO
C/ DÍAZ PIMIENTA, 6
TEL.: 922 460 949

CARPINTERÍA
C/ BIRIGYO, 2
TEL.: 922 461 206

ANRA

MUEBLES Y DECORACIÓN

38760 LOS LLANOS DE ARIDANE
ISLA DE LA PALMA - CANARIAS

SPAR



SPAR, comprometida con su gente...

... apuesta por los agricultores y ganaderos de la isla, por su esfuerzo, dedicación y trabajo, ofreciéndoles un canal de comercialización sin intermediarios "del campo a tu casa".



Busca este distintivo en tu tienda, te garantiza frescura y calidad palmera.



SPAR a ti ...
SPAR a La Palma...

ELABORADO EN

CANARIAS

*"Somos de aquí,
de Canarias"*

www.cajasiete.com

50
aniversario
1962 - 2012

¿Ya nos conoces?

 **cajasiete**
CAJA RURAL



El vino en La Palma



La importancia de la viticultura en Canarias en general y en La Palma en particular, viene determinada por un amplio elenco de factores no sólo económicos sino también sociales, culturales, naturales y turísticos, de tal modo que podríamos asegurar que se trata de uno de los cultivos que más ha influenciado en el pueblo, la orografía y el paisaje de nuestro archipiélago.

La importancia del cultivo de la vid se ha visto revalorizada en las últimas décadas. Después de muchos años de abandono y desidia, hemos vuelto a presenciar un resurgir del mismo, así como de la cultura y tradición que lo rodea, nos hace recordar el esplendor que antaño tuvo para la supervivencia isleña, convirtiéndose en uno de los más importantes referentes de Canarias en todo el mundo.

Abundantes son en el devenir de nuestra historia, no tan cercana, incluso, con reflejos puntuales en la literatura internacional, las citas referentes a las excelencias de nuestros vinos y en particular de nuestra joya más preciada, el malvasía, por cuyo control y consumo pugnaban las más afamadas cortes europeas. El dominio de su comercialización motivó algunos episodios de conflictos y disputas entre potencias rivales del continente.

Amén, de que gracias al esfuerzo, sobre todo de los viticultores de La Palma, y a la conciencia generalizada entre la sociedad palmera del tesoro que guardaba nuestra tierra, hoy nos permite conservar orgullosos, el mantenimiento de esta variedad y las excelencias de esta rareza excepcional de la madre naturaleza; afortunadamente, la cultura enológica y la riqueza vitivinícola de nuestra isla han evolucionado de tal forma que hoy podemos presumir de tener una de las mayores complejidades vitivinícolas del mundo y alguna de las variedades singulares más reconocidas comercialmente. Prueba de todo ello, la tenemos, un día sí y otro también, en el reconocimiento generalizado que nuestros vinos reciben cada vez que asisten a los diferentes certámenes internacionales.

El vino en La Palma, desde su introducción hasta la actualidad, ha pasado de un cultivo de supervivencia familiar a ser un producto comercial con rentabilidad y futuro, y entre medias ha sufrido altibajos, de tal modo, que por momentos jugó un papel de supervivencia y autoabastecimiento alimentario y en otras épocas hasta desempeñó el papel de moneda de cambio o trueque de los isleños de tierras medias que junto con el queso y otras frutas, conseguían completar su dieta de productos marinos o de costa. Hoy ocupa un lugar consolidado como complemento significativo de renta familiar y cada vez más observamos una especialización y mecanización que augura un futuro comercial rentable.

El potencial de nuestros viñedos no lo encontramos en el volumen, pues desde el punto de vista cuantitativo, poco podemos competir con otras regiones de cultivo intensivo, pero, sin embargo, sí tenemos un nicho de mercado interesante que hemos de aprovechar por la calidad del producto y la especialidad o diferenciación de las variedades con las que contamos. Por ello, es absurdo intentar competir con otras regiones productivas importando cepas de fuera, nuestro verdadero potencial es la recuperación y la puesta en valor de las variedades propias y diferenciadas que tenemos en nuestro territorio, pues contienen unos valores y unas cualidades organolépticas únicas.

Recientemente, hemos conocido un estudio del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) que revela, dato curioso, la existencia en el archipiélago de 21 variedades de vid que se cultivan tradicionalmente en las islas y son exclusivas a nivel mundial. Este trabajo supervisado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, precisa que de las casi 300 variedades analizadas se han encontrado 54 distintas cultivadas en las islas, la mayoría minoritarias, y en el caso de una veintena, son únicas en el mundo, en peligro de extinción.

Esta riqueza con la que contamos en Canarias se debe sin duda a que nuestro archipiélago quedó fuera del ámbito de acción de la filoxera, que

acabó con las vides de toda Europa en el siglo XIX y, por ello, es posible encontrar en nuestras islas variedades con 500 años de antigüedad, perdidas en el resto del mundo así como otras, fruto de cruces, y por aclimatación a las condiciones especiales de Canarias han desarrollado particularidades diferenciadas de su patrón.

Tenemos en Canarias dos colecciones importantes de variedades, donde se llevan a cabo trabajos de formación a los futuros viticultores, y sobre el terreno se estudia y observa la evolución y condiciones de cada variedad, una de ellas en el propio ICIA, y la otra en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte. Ambas colecciones suponen un banco de pruebas importante para conocer la potencialidad de las variedades de vid de Canarias.

El origen del viñedo en Canarias se remonta a la época de la conquista española y la riqueza varietal viene determinada, entre otros factores, por la especial situación estratégica y geográfica que ocupó Canarias en las rutas intercontinentales de la época, entre Europa y América, por lo que muchas culturas y civilizaciones usaron nuestro territorio como fuente de abasto y aprovechaban para dejar productos, entre los cuales numerosas fueron las variedades de vid continentales que recalcaron en nuestra tierra.

Pero decisivos han sido el esfuerzo, sabiduría y experiencia de nuestros agricultores para hacer posible, hoy en día, que el cultivo de la vid se haya generalizado por gran parte del territorio canario y palmero, y que muchos viticultores se hayan capacitado para mejorar sus explotaciones, repercutiendo en la mejora de la calidad y comercialización del producto final. Por ello, no es disparatado hablar de una viticultura heroica, la que desarrollan día a día nuestros viticultores para exprimir el fruto de la uva después de todo un año de trabajo y cariño sobre el viñedo, aguantando agua, viento, frío y, en ocasiones, fuego, derrumbes y plagas, que muchas veces echan por tierra el esfuerzo y las esperanzas de toda una familia.

El arduo y sacrificado trabajo del agricultor palmero y, en particular, el acondicionamiento de pequeñas suertes o huertas, la mayoría de ellas en terrenos escarpados, hace necesario un reconocimiento especial a esas personas que, con el sudor de su frente, han perpetuado el cultivo del viñedo en nuestras islas, y, además, han propiciado un paisaje tan espectacular que supone un atractivo turístico más para nuestra tierra.

La cultura que rodea el vino, se hace evidente en las festividades tradicionales y populares de muchos pueblos de la isla de La Palma. Esto ha posibilitado que el acervo popular se haya transmitido de generación en generación y tengamos innumerables ejemplos de cultivo y elaboración de vino con procedimientos y técnicas ancestrales, dando mayor valor, si cabe, a un oficio que cada día va ganando más popularidad y obteniendo mejores resultados económicos.

Es el momento de avanzar tecnológicamente, pero sin olvidar ni abandonar los conocimientos y la experiencia vinícola acumulada, para mejorar el rendimiento de nuestras explotaciones y sacarle la mayor calidad y productividad a nuestras variedades específicas, para que nadie pueda competir con nosotros en calidad y singularidad. Para ello es necesario una adecuada planificación y un posicionamiento diferenciado en el mercado, sobre todo, internacional, pero nunca abandonando nuestras tradiciones y orígenes que es lo que hace de nuestros caldos verdaderas joyas singulares en el mercado mundial.

En este trabajo deben jugar un papel importante los Consejos Reguladores de la Denominación de Origen y todas aquellas marcas de calidad diferenciadas con las **IGP o el sello de calidad distintivo RUP Canarias**, que garantizan la excelencia del producto y ponen en alza la cultura de una sociedad y el buen hacer de los productores. Nuestro vino goza de un prestigio universal y todos, desde el productor, el comercializador y el consumidor, hemos de aportar nuestro granito de arena para que el futuro sea aún mejor.

Pedro Tomás Pino Pérez

Director General de Agricultura y Desarrollo Rural
Gobierno de Canarias



La presencia del destino La Palma, la isla bonita en la red



El Patronato de Turismo de La Palma, en su afán por mejorar el conocimiento de la isla en el exterior y con la finalidad de facilitar el acceso a su información, cuenta con una serie de programas informáticos que mantiene y actualiza continuamente. Conscientes de que se trata de herramientas y espacios en los que tenemos que estar, manejar y gestionar con la misma rapidez con que se mueven. Es por lo que se ha hecho especial hincapié en su uso y en posibilitar la promoción de la isla por estas redes. A

nadie se le escapa que se trata de una forma económica, veloz, actual y potente para publicitar La Palma. De hecho, participo activa y personalmente en dichas redes y en la difusión de nuestra isla a través de ellas.

La página web oficial de la isla www.visitlapalma.es, es la dirección que invita a visitarnos. Se estructura de la siguiente manera:

- Se abre la página con un fondo de fotos con motivos insulares que se van cambiando continuamente. Presenta el logotipo de la isla en colores, que recoge la esencia de la misma, en cuyo pie figura su nombre y sobrenombre (al ser La Palma muy conocida como la Isla Bonita, lo que facilita su identificación) y el archipiélago en que se encuentra, a fin de evitar su confusión con Palma de Mallorca.
- Al entrar, da un mensaje de bienvenida a los visitantes y muestra los diferentes menús a los que se puede acceder: alojamiento, cómo moverse, cómo llegar, qué visitar, lugares, agenda... Algunos de estos menús se componen de páginas estáticas, como son las "oficinas de información turística".
- Otros, en cambio, son más dinámicos, permitiendo la localización de la información o información relacionada mediante tags o palabras claves, caso de "experiencias". Su finalidad es facilitar la búsqueda de lo que quiere el cliente, pudiendo rastrear algo desde "segmentos" (parejas, familias con niños) o "servicios" (en el caso de alojamiento, por ejemplo, restringirla a casas de turismo rural con piscina o por municipios) y, al mismo tiempo, permitir encontrar varios recursos de una misma naturaleza. Existe una parte a la que se puede acceder si se es invitado para contribuir de una manera más activa en la propia web.
- La página aparece actualmente en cuatro idiomas: castellano, inglés, francés y alemán, sin cerrar la puerta a que esté en otros, en el futuro.
- En la misma home, el visitante puede ver la temperatura reinante en La Palma en ese momento y acceder a las redes sociales del propio Patronato. La web puede ser compartida en twitter, facebook, pinterest y google plus.
- El contenido aparece clasificado en temas (turismo de estrellas, turismo rural, naturaleza, ocio activo, cultura, sol y playa, gastronomía) y dentro de ello, por clases (patrimonio, plazas, senderismo, centros de visitantes e interpretación). Pinchando en alguna de estas clases se pasaría a una serie de recursos recomendados relacionados con ellos. Por ejemplo: "miradores" dentro de "observación estelar". Cada recurso lleva una descripción, información detallada y útil de éste, una foto y una serie de tags que le llevarán a otros recursos similares y podrá ser enviado por mail o compartido en redes sociales. Un mapa en la parte inferior de la página señala la ubicación.
- El menú "lugares" despliega un mapa de la isla y, pinchando en cada municipio, se puede ver una selección de puntos del mismo, incluso, de alojamientos ubicados en él.
- Otra novedad de esta página es que se pueden añadir comentarios, lo que permite compartir, de manera directa, la experiencia obtenida.
- El apartado de "experiencias", de entrada, posibilita hacer una búsqueda definida por "segmento" (solteros, parejas, jóvenes...) y así poder ver qué experiencias serían las más apropiadas para cada sector. Esta es otra muestra del esfuerzo hecho por el Patronato para facilitar al cliente su navegación por la página y ofrecer una información adecuada y útil, lo más apropiada posible para él. En otras palabras, personalizar la atención al cliente.
- Y la "nube de tags", o sea, un grupo de palabras claves que llevan direc-

tamente a lo que se busca. Por ejemplo: "este", para ver lo que hay en esta zona de la isla; "Fuencaliente" para definir lo que existe en este municipio; "leche de cabra" para ir a un recurso relacionado con ello...

- Por último, una galería de fotos y de vídeos de La Palma.

Redes sociales

Como se señaló anteriormente, siendo una herramienta de trabajo y de promoción veloz y completa, el Patronato de Turismo no podía estar de espaldas a las redes sociales como Facebook, Twitter, Youtube, Flickr, Slideshare y Pinterest.

En el canal de Youtube del Patronato (<http://www.youtube.com/lapalmaturismo>) mostramos una selección de vídeos de la isla, ofreciendo una imagen viva de ella y de sus experiencias. Flickr (<http://www.flickr.com/photos/lapalmaturismo>) recoge una colección de fotos, clasificadas por temas. Slideshare y pinterest refuerzan la presentación de La Palma como un enclave atractivo, digno de ser visitado.

Pero, sin duda alguna, es en Twitter y Facebook donde tenemos una interacción más directa y personal con los viajeros y donde más podemos expandir la promoción de la isla, dado que nos permiten no sólo colgar vídeos o fotos sino, además, "hablar". Y eso es lo que hacemos: hablar, escuchar, comunicarnos, observar y responder a nuestros viajeros y personas interesadas por nuestra tierra.

Twitter nos permite lanzar mensajes sobre La Palma en los cuatro idiomas que normalmente se publican (castellano, inglés, alemán, italiano). Asimismo, compartimos artículos, publicamos fotos o vídeos o retuiteamos lo que otros dicen de ella. Esta red social consigue también, "escuchar" lo que se cuenta de La Palma e, incluso, informar a un determinado cliente sobre una duda o pregunta que tenga, <http://twitter.com/visitalapalma> en el momento actual, supera los 6.000 tweets, tiene casi 3.500 seguidores y está siguiendo a más de 2.000. El hashtag #LaPalma es el que usa esta red social manejada por el Patronato. Además de este canal en Twitter, contamos también con el twitter de Walking Festival La Palma para promover este evento, así como Transvulcania y Ultrabike. El cielo palmero también cuenta con un lugar especial en la promoción, el twitter de Astroturismo La Palma.

Facebook es la red social que más "libertad" y oportunidades de interacción nos ofrece. Aquí no hay límites de caracteres y las posibilidades son infinitas. Contamos con una página (Visit La Palma, <http://www.facebook.com/pages/Visit-La-Palma/112440945529311>) que en el momento actual supera los 800 seguidores. Se presenta como la página oficial de turismo de la Isla de La Palma y en una de sus notas explicamos el papel del Patronato de Turismo.

Mediante Facebook el Patronato informa, comparte, explica, describe y detalla todo lo que tiene que ver con la isla en cuatro idiomas: castellano, inglés, alemán e italiano. Una completa selección de álbumes de fotos con títulos sugerentes como "Los sabores de La Palma" o "Las experiencias de La Palma" ofrecen una bonita estampa de nuestro territorio. Interactuamos con el visitante, quien, una vez planteada una duda, pregunta o sugerencia, encuentra rápida respuesta a la misma, pues su opinión es muy importante para nosotros. Asimismo, permite una rápida detección de todo lo que se publica de la isla, posibilitando corregir rápidamente posibles errores u omisiones. Además de esta página oficial en Facebook, desde el Patronato de Turismo también se gestionan los facebook correspondientes a Senderos de La Palma, Walking Festival, Starsisland, Astroturismo La Palma (Perfil y página), Transvulcania (Perfil y página), Fotonature y Ultrabike.

Todos ellos son parte de la promoción de la isla y ayudan a una difusión más canalizada de la misma y de sus encantos. Como una red social no funcionaría si no estuviera permanentemente actualizada, el Patronato de Turismo de La Palma, consciente de la importancia de su marca en las redes sociales, las mantiene puntualmente al día. Escucha lo que se habla de La Palma en las redes y deja bien clara la huella y la presencia de nuestro destino en ellas.

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



Luchas campesinas, transgénicos y consumo responsable agroecológico



Cada año, el 17 de abril, se conmemora la lucha por la tierra y por la dignidad de los hombres y mujeres campesinos/as. La Vía Campesina eligió ese día en memoria de la matanza por los paramilitares de 19 campesinos/as del MST que, en el año 1996, marchaban reclamando el derecho a la tierra en el estado de Pará (Brasil).

Esta lucha campesina nos compromete todos los días del año. El derecho a la tierra es también el derecho a una alimentación saludable para todas las personas y todos los pueblos. La industrialización y mercantilización de los alimentos tiene consecuencias catastróficas sobre la salud, la naturaleza y la vida campesina a escala mundial.

Las multinacionales del agronegocio envenenan la naturaleza con químicos y transgénicos, provocando un genocidio alimentario por hambre, comida basura y enfermedades alimentarias. Inundan el mercado con alimentos producidos en suelos muertos y aguas contaminadas. Pero también con alimentos procesados repletos de azúcar refinado, colorantes y conservantes. Los alimentos producidos con tanto con la naturaleza y las necesidades de la población son desplazados del mercado por los alimentos industrializados. Con la desaparición de la alimentación saludable desaparecen también los campesinos que la producen.

La alimentación abundante en frutas y verduras de temporada producida por agricultores/as y ganaderos/as ecológicos/as para mercados locales, es la única que puede garantizar una alimentación saludable para todas las personas y todos los pueblos. La agroecología es el único modelo sostenible de producción alimentaria capaz de garantizar simultáneamente una alimentación sana y suficiente para todos/as, el respeto a la biodiversidad y la fertilidad de la tierra, el empleo rural y el equilibrio territorial, es decir, la seguridad y la soberanía alimentaria.

Si la producción agraria químico-transgénica sigue avanzando, la agroecología tiene los días contados. El estado español sigue a la cabeza de la producción, experimentación y consumo de transgénicos en Europa. La industria biotecnológica -con sus fundaciones y sus científicos- goza de buena salud.

La producción y circulación de alimentos ecológicos contiene dos dinámicas diferentes y complementarias. La primera es la agricultura entendida como metabolismo del trabajo campesino, la naturaleza y la sociedad en un entorno tecnológico respetuoso con la vida, el empleo y los derechos humanos. La segunda consiste en el consumo de alimentos en las ciudades que incluye logística, transporte, almacenamiento, hábitos y preferencias alimentarias de la población, elaboración y comunicación social de cultura alimentaria, diálogo campo-ciudad, canales propios de distribución, restauración colectiva, huertos urbanos, etc.

La agricultura responsable (agroecología) y el consumo responsable (ecológico) son dos aspectos de la misma realidad. Producción y consumo necesitan crecer juntos. Ni los/as agricultores/as pueden dedicarse a organizar a los/as consumidores/as ni los/as consumidores/as urbanos, con nuestras iniciativas de educación ambiental, podemos

suplantar a los/as agricultores/as profesionales. El tránsito de la agricultura irracional a la agricultura ecológica exige -al igual que el tránsito del consumo irresponsable al consumo ecológico- un trabajo cultural, organizativo y económico. Ese trabajo no es el mismo en el campo que en la ciudad.

El fracaso del consumo responsable agroecológico en las ciudades explica por qué nuestra agroecología también es un fracaso, al dirigirse casi toda a la exportación. De aquí podemos deducir que: a) es imprescindible un crecimiento fuerte y sostenido de la demanda interior para absorber la oferta de nuestros agricultores/as ecológicos/as; b) el aumento de la agroecología requiere la disminución de la agricultura industrial, al igual que el aumento del consumo responsable requiere la disminución del consumo irresponsable; c) para que los alimentos ecológicos desplacen a los convencionales, hacen falta mercados locales, canales de distribución propios y un trabajo cultural intenso para variar las preferencias de unos/as consumidores/as intoxicados/as por una publicidad invasiva; d) la iniciativa cultural y económica de las redes sociales comprometidas con el consumo responsable agroecológico tiene un papel relevante en este proceso.

Los transgénicos constituyen la máxima expresión de la producción industrial de alimentos, causante de la inseguridad alimentaria, la destrucción de la naturaleza y la sustitución del campesino por el empresario agrícola. La lucha campesina está unida con la agroecología y el consumo responsable, amenazados de muerte por los transgénicos. Sin esta alianza, la lucha campesina sería una lucha sectorial fracasada de antemano.

La debilidad del consumo responsable agroecológico equivale a la fortaleza de la alimentación industrializada y globalizada. No basta con hacer declaraciones contra transgénicos y multinacionales en los días de fiesta y seguir la rutina los demás días.

Las organizaciones agrarias, defensoras de los/as campesinos/as, deben cesar en su apuesta por la agricultura química y transgénica para la exportación mientras mantienen un sector agroecológico decorativo.

La Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE) debe posicionarse claramente contra la globalización de los alimentos y los daños de los transgénicos en la agricultura ecológica, poniéndose al servicio de agricultores/as y consumidores/as ecológicos/as.

Los/as ecologistas y consumidores/as responsables debemos comprometernos con los/as agricultores/as ecológicos/as y las luchas campesinas abandonando la comida basura y las grandes superficies y apoyando iniciativas de economía social en defensa de la agroecología, el consumo responsable, el principio de precaución y la soberanía alimentaria.

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

Pilar Galindo Martínez

*Cooperativista de La Garbancita Ecológica
Socia de la SEAE -Miembro de los GAKS*



La calidad, no sólo en la finca



La reciente crisis en el mundo platanero ha servido para conocer la opinión de unos y de otros acerca del pasado y presente de nuestro cultivo. Después de conocer de primera mano las opiniones de los dirigentes del sector, es posible que el agricultor, lejos de tranquilizarse, esté más preocupado si cabe acerca del rumbo de esta nave.

Uno de los caballos de batalla es el de la progresiva pérdida de cuota de mercado del plátano de Canarias frente a la banana. Los hechos objetivos e indiscutibles nos dicen que de seguir en esta tendencia de incremento sostenido de las importaciones de banana, (30 millones de kg en 2003, 190 millones en 2011), en el año 2016, a cuatro años vista, nuestra competencia venderá más fruta que nosotros.

Lejos de hacer reflexionar acerca de qué estamos haciendo mal para que esto ocurra, el tratamiento que se le da a la pérdida de mercado va desde la visión de los "negacionistas" que intentan restarle importancia a los datos (al tiempo que resaltan los enormes logros de Asprocan), hasta los que consideran esta pérdida una circunstancia irreversible contra la que poco o nada podemos hacer. Para estos expertos, es la bajada de aranceles la que provoca ese incremento de las importaciones. Y frente a ella, defienden que la única forma de luchar es mediante un incremento de la subvención al plátano canario.

Es sobradamente conocido que nuestra batalla por incrementar las imprescindibles ayudas es muy complicada en un entorno de crisis económica generalizada como el actual. Y aún en el supuesto de conseguir un milagroso aumento de la ayuda, que nunca sería superior a cuatro céntimos por kilo, este incremento sólo serviría para mantener nuestra posición si ese ingreso adicional lo utilizáramos para "comprar cuota" abaratando el plátano de Canarias en la península. Sin embargo, esta circunstancia parece improbable puesto que un incremento de la renta por la vía de la ayuda al productor de alrededor de 4 céntimos se destinaría, de una parte, para compensar el incremento de costes de mano de obra, electricidad, abonos y agua, y de otra, se diluye en la cadena comercial de tal forma que posiblemente no beneficiaría al consumidor final. Por tanto, el incremento de la ayuda poco puede influir en la cuota de mercado, por lo que no podemos contar con esta herramienta para frenar el crecimiento de la banana extracomunitaria. Más realista parece en este momento aspirar al mantenimiento de los 141 millones de euros para el periodo 2013-2020.

Pretender basar todo el futuro del sector en la necesaria ayuda (esa ayuda que algunos discuten por un liberalismo mal entendido) es tan peligroso como pretender mantener vivo a un enfermo con respiración artificial eternamente. Y peor aún, supone a menudo olvidar que la mayor fuente de ingresos proviene, como no puede ser de otro modo, de la venta de fruta en el mercado. Ni de la subvención, ni de los 18 céntimos del mal llamado fondo de "comercialización".

No está de más recordar que la producción canaria no es suficiente para abastecer el mercado peninsular, que consume unos 450 millones de kilos. Por tanto, habría, teóricamente, hueco suficiente para nuestra fruta a un precio remunerador sin necesidad de recurrir a inutilizaciones cada año. Por consiguiente, el problema se centra en cómo se distribuye la producción y su ajuste a la demanda. Pero para ello deberíamos planificar el calendario de producción. Asumir, como parece ser que, no se puede adelantar o atrasar gran parte de las producciones de verano (algo muy discutible a la vista de la experiencia) supone, y habría que decirlo claro, asumir la pica veraniega como una tradición más. Un dato definitivo: **la fruta cortada en la segunda quincena de julio ha sufrido pica en cuatro de los cinco últimos años.** Y la fruta no inutilizada en esa época ha recibido unos precios bajísimos. De seguir haciendo las cosas igual que hasta ahora, nada indica que los productores de verano no estén condenados a picar año sí y año también.

Cualquier platanero que haya estado este verano en los supermercados y grandes superficies de la península, habrá visto la pésima apariencia de nuestros plátanos frente a una banana perfectamente limpia. ¿Comprarán ellos fruta de semejante aspecto?

Nuestra fruta debería tener buena presencia, y no sólo buen sabor, en los lineales. Pretender basar toda la estrategia en la publicidad sin un producto detrás que la sostenga tiene los días contados y lleva en ocasiones a *rocambolascas* campañas buscando dónde no hay (en este sentido, sería sorprendente encontrar un solo niño capaz de comerse un plátano congelado con un palito a modo de polo. Es sencillamente incomedible. Hagan la prueba).

La lucha por ganar la preferencia del consumidor pasa por corregir esas deficiencias de nuestra fruta con carácter urgente, como ya hace nuestra competencia. Contamos con un arma muy potente: el sabor. (Según un estudio hecho y recién publicado sobre hábitos de consumo de frutas y hortalizas por la Comunidad de Madrid, el sabor sigue siendo el atributo más valorado de la fruta fresca, con un 87% de respuestas, seguido por un punto óptimo de maduración con un 48 %, y la buena presencia, brillo y color, con un 39%).

El debate sobre la calidad es a menudo confuso. Para algunos expertos, la calidad se limita a que el cosechero embolse la fruta.

Lo que no se dice, porque rara vez tiene voz en los medios, es que el agricultor es responsable de sólo una parte del proceso por el que la fruta llega a las estanterías. Que la fruta salga en buen estado de la finca es condición necesaria, pero no suficiente en aras de tener un buen producto. De poco sirve que un cosechero cuide con extraordinario mimo la fruta, desflorando a su momento, lavando y embolsando la piña, cuidando que no haya roces de estacones o amarres, de poco sirve, decía cuando una gran parte de los roces se producen en el proceso de carga y transporte hasta el empaquetado y durante la posterior manipulación. Es, por tanto, responsabilidad del empaquetado evitar que las piñas vayan amontonadas en jaulas no suficientemente protegidas y acolchadas, con restos de fruta vieja, sin mantas suficientes o forros que eviten las rozaduras, o que la fruta permanezca demasiado tiempo en espera de ser empaquetada. En este sentido, el proceso de subcontratación en las labores de carga y transporte de la fruta debería ir acompañada de un grado de exigencia estricto respecto a cómo ha de realizarse el trabajo.

Tampoco se puede imputar al cosechero el descuido en la correcta clasificación de la fruta, o que aspectos clave en la calidad, como la uniformidad o la vida útil de la fruta que va en cada caja, sean, de momento, casi una rareza.

La mejora continua pasa por buscar e investigar nuevas formas que permitan perfeccionar los procesos, como ya hacen en otros lugares a los que con frecuencia miramos por encima del hombro. Un ejemplo es la utilización, en República Dominicana, de protectores entre manos, "cuellos de monja", dentro de un programa de reducción de manchas y rasguños guiado por la FAO y pagado, oh sorpresa, por el Gobierno de España. En Canarias, los presupuestos para I+D+i son casi testimoniales comparados con el volumen de facturación que mueve el plátano. Si la apuesta por la innovación de los plataneros se midiera en los recursos destinados, hay que decir que se dedica tan sólo un 1 % del presupuesto total a este apartado.

En definitiva, los buenos agricultores merecen estar orgullosos cuando ven su fruta en las tiendas de la península. Merecen, y deben exigir, gestores y dirigentes que estén a su altura, entidades que remuneren el esfuerzo y la inversión de tiempo y dinero que se realiza en la finca. Sin excusas, sin demagogia, sin populismo que sólo pretende distraer la atención responsabilizando a otros de los errores propios.

Porque el plátano de Canarias tiene un largo futuro. Pero así, no.

Ginés de Haro Brito
Ingeniero Agrónomo.

Tecamin Max

Una ayuda inestimable para la fertilización orgánica de la platanera

Introducción

La introducción en el cultivo de la platanera de sistemas de riego localizado, la carestía de la mano de obra y la disminución de la cabaña ganadera han tenido como consecuencia que los aportes de materia orgánica a la misma sean cada vez más escasos, difíciles y caros. Afortunadamente, el mercado puede ofrecer alternativas al abonado orgánico que pueden contribuir a paliar el problema de los escasos estercolados que podemos dar a nuestros cultivos.



Los aminoácidos.

Las plantas usan el nitrógeno que añadimos con los fertilizantes o que absorben del suelo para fabricar los aminoácidos. Estos son los componentes básicos de las proteínas, que no son otra cosa que cadenas de diferentes aminoácidos. Al aportar abonos orgánicos con esta composición a la platanera, conseguimos que la planta sintetice las proteínas de forma más rápida y sin consumo

de energía. Por ello, la respuesta de la planta ante el aporte es inmediata y visible.

No todos los nutrientes, que se encuentran en el comercio, son iguales. A veces sólo miramos el porcentaje total de aminoácidos del producto comercial, cuando lo realmente importante es su porcentaje en L-aminoácidos (libres), los que la planta "reconoce" como aminoácidos vegetales y son metabólicamente activos. Muchos productos comerciales obtenidos a partir de restos animales presentan porcentajes altos de aminoácidos, pero la realidad es que su porcentaje en aminoácidos metabólicamente activos es muy bajo. Por tanto, los fertilizantes con esta composición realmente eficientes son los obtenidos a partir de proteínas vegetales.

Otro aspecto fundamental que afecta a la calidad de estos fertilizantes orgánicos es el método de obtención. Generalmente se sintetizan atacando residuos vegetales o animales con un ácido fuerte. Los aminoácidos de calidad se consiguen por hidrólisis enzimática de restos vegetales. Esta es la forma más efectiva de respetar la calidad biológica de los aminoácidos.

Tecamin Max es un Bio Nutriente con alta concentración de L-Aminoácidos de origen vegetal. Con la aplicación regular de **Tecamin Max** en platanera obtendremos:

- Mejora en el desarrollo vegetativo del cultivo.
- Adelanto de los hijos.
- Incremento en la cantidad y calidad de la producción
- Anticipa la recuperación de la planta tras situaciones de stress (desfleado por viento, ataques de plagas o enfermedades, nematodos, problemas nutricionales)
- Transporte rápido de fitosanitarios o nutrientes hacia las zonas de crecimiento del cultivo (Efecto carrier o transportador)
- Efecto enraizante.
- Prepara la planta para resistir bajas temperaturas.



Composición

Aminoácidos Totales	14,4% p/p
Aminoácidos libres (L)	12% p/p *
Nitrógeno orgánico	7% p/p
Materia orgánica Total	60% p/p
pH	6.6

Aminograma completo de Tecamin Max: Ac. Glutámico 9,3% p/p, Alanina 1,8% p/p, Ac. Aspartico 0,48% p/p, Treonina 0,15% p/p, Glicina 0,14% p/p, Valina 0,11% p/p, Leucina 0,11% p/p, Prolina 0,09% p/p, Serina 0,06% p/p, Histidina 0,05% p/p, Isoleucina 0,04% p/p, Lisina 0,04% p/p, Arginina 0,03% p/p, Metionina 0,02% p/p, Fenilalanina 0,02% p/p, Hidroxiprolina 0,02% p/p.

Dosificación:

Recomendamos la dosis de 40 litros/fanegada (50cc/planta), repartidos a lo largo del año de la siguiente manera.

Mes	Tecamin Max (l/fanegada)	Tecamin Max (cc/planta)
Enero	4	5
Febrero	4	5
Marzo	6	7.5
Abril	6	7.5
Mayo	-	-
Junio	-	-
Julio	-	-
Agosto	-	-
Septiembre	6	7.5
Octubre	6	7.5
Noviembre	4	5
Diciembre	4	5

Para la recuperación de la planta tras situaciones climatológicas adversas, recomendamos aplicaciones puntuales de 10 cc/planta.

Dosis para aplicación foliar: 250 cc/Hl (2.5 cc/l)

Tecamin Max está autorizado para agricultura ecológica (Certificación Eco Cert-Sohiscert) y es compatible con todos los programas de lucha integrada.

Hay que tener muy en cuenta que la fertilización orgánica por sí sola no puede cubrir las 8 necesidades nutricionales de la platanera, por lo que es muy importante tener bien diseñado el plan de fertilización para optimizar los resultados del cultivo. El Departamento Técnico de Guillermo O'Shanahan S.A. está a su disposición para asesorarle en sus planes de abonado y de control fitosanitario en el cultivo de la platanera.



Para cualquier consulta, no duden en contactar con nosotros en:

C/ Fernando Díaz Cutillas nº 10 - Polígono Industrial Los Majuelos - 38108 La Laguna - S/C de Tenerife,

o en nuestros teléfonos: 922 822 021 y 661 503 024, Fax: 922 820 539 y correo electrónico gosa.canarias@gmail.com.

Departamento Técnico de Guillermo O'Shanahan S.A.

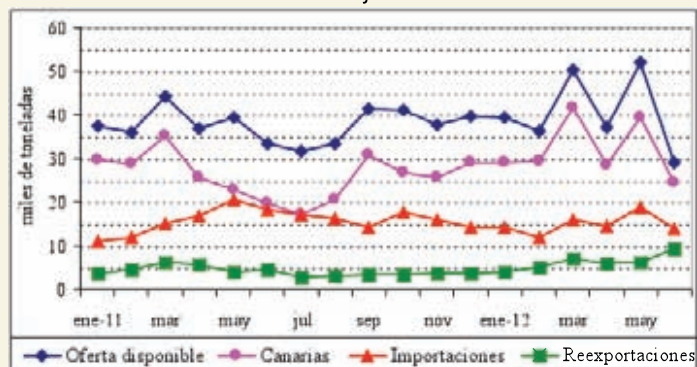


El mercado español de plátanos en el primer semestre de 2012



El pasado 18 de agosto salían publicadas por la Dirección General de Aduanas las estadísticas del comercio exterior de España en junio de 2012. En ese mes, las importaciones de banana se elevaron a casi 14.000 toneladas, mientras que se reexportaron 9.400, de las que 8.400 fueron a Portugal, tradicional mercado "sumidero" cuando hay exceso de fruta canaria en la Península. No en vano, en ese mismo mes de junio habíamos remitido desde las Islas unas 24.500 toneladas, 5.000 más que el año anterior. Con esos datos, hemos podido calcular que la oferta disponible aparente de plátanos y bananas en el mercado peninsular español se elevó a 29.000 toneladas, de las que un 48 por ciento eran de fruta foránea.

Evolución mensual del mercado peninsular español de plátano y banana. Enero 2011-Junio 2012



Fuente: ASPROCAN y Dirección General de Aduanas. Elaboración propia

Si realizamos los cálculos para la totalidad del primer semestre del año 2012, podemos observar que desde el Archipiélago salieron unas 192.500 toneladas, las importaciones de bananas se elevaron a unas 90.000 y las reexportaciones -casi todas a Portugal- a unas 38.000, con lo que la oferta disponible se elevó a 244.000 toneladas, de las que el 37 por ciento fueron bananas. Aunque hemos mejorado algo respecto a la situación del año pasado -cuando alcanzó el 41 por ciento-, nos estamos moviendo en cifras de cuota de mercado de la banana similares, incluso ligeramente superiores, a las de 2010 y 2009.

Además, el problema no se reduce solamente a que hayan entrado en España unas 90.000 toneladas de bananas, sino que lo han hecho a un precio c.i.f. promedio de 50 céntimos, aunque del principal proveedor, Costa Rica, han llegado 23.600 toneladas a 46 céntimos. Más preocupante sería que se incrementaran las importaciones con origen República Dominicana, pues las 1.800 toneladas que llegaron en junio lo hicieron a sólo 37 céntimos. Esperemos que esto sea un hecho puntual y obedezca a dificultades de colocación en otros mercados, y no que se vaya a convertir en un nuevo proveedor barato para los consumidores españoles.

Y en un año de pica, otro más, resulta interesante conocer cómo ha evolucionado el mercado mayorista de Barcelona, Mercabarna, que ya ha publicado en su página web las estadísticas de ventas y precios del mes de julio. Como podemos observar en el siguiente

cuadro, si bien empezó el ejercicio 2012 con niveles bajos de comercialización, a partir del mes de marzo pasó a situarse en un consumo conjunto de plátanos y bananas en torno a las 7.500 toneladas mensuales. Un volumen en el que, hasta mayo, se vendía cada mes más fruta de Canarias que importada, pese a que el precio en maduro de la fruta isleña era entre 15 y 26 céntimos más caro.

Sin embargo, al llegar el verano se produjo un cambio brusco, de manera que las ventas conjuntas de plátano y banana pasaron a moverse por encima de las 8.000 toneladas, rozando las 9.000 en junio, debido a que se dispararon las cantidades de bananas comercializadas, pese al final de las clases en los colegios y la inundación del mercado por sandías y melones baratos. Parece como si a las ventas de bananas en Barcelona no les afectaran todas esas cuestiones que se suelen esgrimir en Canarias para justificar la retirada de fruta -léase pica-. Las ventas de banana pasaron de un promedio de 3.500 toneladas mensuales hasta mayo, a conseguir comercializar 5.600 en junio y 4.300 en julio, es decir, que mientras en Canarias se picaba fruta, al

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

Miles de toneladas	A Canarias	B Importación	C Reexportación	Oferta disponible (A+B-C)	% de banana	
					Mín.	Máx.
1 ^{er} sem.2009	175,4	87,0	15,2	247,2	29,0	35,2
1 ^{er} sem.2010	192,0	82,1	25,6	248,5	22,7	33,0
1 ^{er} sem.2011	162,3	94,0	29,0	227,3	28,6	41,3
1 ^{er} sem.2012	192,4	89,6	37,9	244,1	21,1	36,7

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

Ventas mensuales de plátano y banana en Mercabarna en 2012

Toneladas	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul
Plátano	3.239	2.917	4.103	4.115	3.930	3.333	3.834
Banana	3.273	2.382	3.855	3.463	3.743	5.562	4.333
TOTAL	6.512	5.299	7.958	7.578	7.673	8.895	8.167

Euros/kg	ene	feb	Mar	abr	may	jun	jul
Plátano	1,04	0,98	1,03	1,09	1,08	0,94	0,71
Banana	0,84	0,83	0,84	0,83	0,90	0,77	0,69

Fuente: www.mercabarna.es

menos en el mercado de Barcelona el aumento del consumo se cubría con banana.

Y todo ello pese a que el recorte en precios fue mucho mayor en el plátano canario, que descendió 37 céntimos entre mayo y julio, mientras que las bananas se dejaron 21 céntimos en el mismo periodo. Los fruteros que acudieron al mercado mayorista barcelonés fueron capaces de llevarse 2.000 toneladas más de banana de lo habitual en junio comprando la fruta 13 céntimos más barata que en mayo. Sin embargo, las ventas de plátano de Canarias fueron inferiores a lo normal pese a que el precio medio de salida del mercado fue 14 céntimos inferior al del mes anterior. Creo que ésta es una cuestión sobre la que bien valdría la pena reflexionar. ¿Qué hizo que los fruteros incrementaran tanto la compra de bananas en junio si la diferencia de precios con el plátano era prácticamente la misma que en mayo? ¿Y qué pasó en julio?

Juan S. Nuez Yáñez
Economista

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



La Marca Plátano de Canarias



Estamos, sin duda alguna, ante una de las marcas más importantes de España, prueba de ello es realizar una simple búsqueda en Google y vemos como nos aparecen unos 138.000 resultados, demuestra que las marcas han dejado de ser propiedad de sus empresas o, en este caso, de sus productores para ser propiedad de los consumidores. Todo evoluciona y lo mismo pasa con el comportamiento de los consumidores de plátanos, que están pasando

de tener un papel pasivo, de mero intérprete, a adquirir un papel muy activo y preponderante en el proceso de comunicación, por supuesto, como intérprete recibiendo y asimilando los mensajes publicitarios, pero además, ahora es recreador y transmisor del mensaje, porque Plátano de Canarias también es su marca.

Los consumidores han aprendido a valorar las marcas, hacerlas suyas y, en consecuencia, a ser recomendadores y prescriptores de la misma, para lo bueno y para lo malo.

El valor de una marca como Plátano de Canarias es su acumulación de prestigio, y los productores deben ser conscientes de que la marca es parte del capital de sus OPPS y que hacerla más fuerte y conocida por el público no es solo responsabilidad del Comité de Publicidad de Asprocan, sino de todos. La marca debe ser uno de los activos más importantes, deberá ser cuidada, respetada y utilizada estratégicamente.

La marca Plátano de Canarias, gracias a la labor realizada durante los últimos años ya, no es solo un signo de identificación, ha adquirido valor y ahora es el momento de seguir avanzando, se hace necesario parar, reflexionar y revisar la marca, lo que representa, sus valores, atributos, posicionamiento y desarrollo futuro.

Esa revisión se hace, en mi opinión, imprescindible para afrontar los difíciles años venideros y más aún teniendo en cuenta que Plátano de Canarias acaba de conseguir recientemente la aprobación transitoria de la Indicación Geográfica Protegida (IGP).

La guerra comercial se va a librar en el punto de venta y es allí donde la identificación de nuestro producto tiene que ser claro y distintivo. Es un hecho que actualmente compiten por el mismo mercado una multiplicidad de marcas bajo la denominación común Plátano de Canarias. El documento que salga de esta revisión deberá resolver problemas de identificación para que puedan coexistir sin contribuir a ninguna ceremonia de confusión visual y apostar definitivamente por una estrategia marcaria común en todos y cada uno de los elementos de la cadena (transporte, empaquetado, envasado, cajas, etiquetas ...).

Con esto no quiero decir que la solución sea la marca única, mi recomendación sería crear una arquitectura de marca que defina dos aspectos: la estrategia de relación entre la marca matriz y sus marcas subordinadas y el sistema jerárquico de la marca, los roles de marca, todo reflejado dentro

del manual de Identidad que reclamo como imprescindible, que resuelva gráficamente la existencia de una marca de producto y una variedad que a su vez también se identifica con una marca. La identificación común como Plátano de Canarias, con su marca y sus elementos gráficos distintivos no está reñida con el conocimiento de la variedad que se consume. Las diferentes variedades de plátanos enriquecen el producto y el consumidor podrá escoger la variedad que le guste.

Ahora la capacidad de elección la tiene solo el canal de distribución, son los mayoristas los que compran marca dentro de la marca Plátano de Canarias y la hacen llegar al consumidor final, sin que este intervenga en la elección, debemos suponer que lo que suministra el mayorista va en función de la exigencia del consumidor y distribuirá la marca que mejor venda.

El debate está servido, existen marcas pero éstas de momento sirven para que el mayorista elija, ¿estamos preparados para explicar al consumidor que puede elegir marcas dentro de Plátano de Canarias?, explicar esto en comunicación no es un problema. En mi opinión suma valor a la marca. Pero no se debe improvisar, si se decide se debe realizar contando con un manual de identidad, una estrategia común y voluntad para implantarla conjuntamente. No debemos olvidar que las marcas tienen valor variable y más en mercados tan competidos como éste, puesto que siempre que una marca se hace fuerte, lo logra en detrimento de otra u otras que pierden terreno, cuota de mercado y son desplazadas. Invertir para fortalecer la marca es siempre un buen negocio.

La ventaja principal de utilización de un sistema de marcas mixto o dependiente es doble. En primer lugar la de permitir que las submarcas crezcan y se puedan hacer fuertes por sí mismas y en segundo lugar se establece un sistema de relaciones donde todas ganan: la marca madre, al nutrirse de los elementos positivos y fuerzas parciales de sus hijas, y éstas, de la garantía, experiencia y aval de la anterior.

Diferenciarse es hoy cada vez más difícil y la clave para conseguirlo está en el Branding, es decir, en el poder de la Marca como elemento diferenciador.

En definitiva, tener marcas de valor representa una ventaja competitiva en los mercados actuales, porque funciona como una barrera para la entrada en una categoría específica de competidores. La marca se construye, no se improvisa. Es indispensable para la promoción publicitaria. Resume esfuerzos para el conocimiento por parte del público consumidor de los valores y atributos del plátano.

La reputación de la marca precede al producto y justificará el pago por obtener lo que lo distingue y lo hace especial, lo que lo convierte en objeto de deseo y si éste no defrauda en el momento de la verdad, su consumo, la convertirá en "su" marca y dejará de ser nuestra.

Bernardo Lazcano de la Concha

Asesor de comunicación

Director de daVinci creaciones en publicidad



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

“Las amas de casa, los agiotistas y los plátanos”



A sí se tituló esta nota histórica del día 3 de Enero de 1932, que publicó “La Voz del Norte” en su semanario nº 53 y, como quiera que es muy extenso, lo resumimos como sigue:

Asegura el articulista que “el plátano no tiene una cotización fija. Tan pronto está al alcance de la bolsa más modesta como se eleva a las nubes... ¿Por qué? Muchas son las causas. Y si

no lo remedia el Gobierno (El Gobierno es el hipotético paño de lágrimas de los españoles), la ruina es segura. -La ruina ¿de quién? De los vendedores, de los almacenistas y de ¡Canariasis! - ¡Atiza! Explique eso... Verá. El plátano es hoy un alimento indispensable. No es lujo. Lo consumen en todos los hogares como el pan, como las patatas... Y por ser un alimento de todos los días, no puede estar expuesto como las acciones del Banco de España o los Petróleos, a variaciones sensibles, a subidas bruscas que desniven el presupuesto casero. -¿Quién influye en esas cotizaciones? La mala organización y la poca fe de los agiotistas. La venta del plátano debiera estar controlada por un organismo idóneo, por una junta reguladora que marcara el precio con arreglo a la producción esto es, al mercado. -La oferta y la demanda. Así es. Pero como esa oferta y esa demanda no responden a la verdad de la producción, sino al capricho de los especuladores, de ahí el peligro que corre el plátano en la aceptación del público-. Otra de las causas es la anarquía de los vendedores al por mayor. Provocan las altas y las bajas, no por necesidad mercantil, sino por prurito derrotista de ilegítima competencia, que debe cortarse “.

Esto se decía hace ochenta años y, además, como si no pasara el tiempo, se continúa como sigue: “La grave crisis que atraviesa el comercio del plátano obedece al desbarajuste de los precios, a una competencia ilegítima, y que por serlo, es suicida. Las consecuencias han de reflejarse en un plazo breve. Serán trágicas para la economía canaria y, por traumatismo, para el Tesoro. Esto hay que evitarlo. Y perseguirlo. -Los principales responsables son los productores libres, los que navegan al amparo del agio, que es siempre inmoral-. Carecen estos productores de organización, de mercados fijos, de compradores a fecha exacta. Arriman la mercancía a los muelles y las facturan a consigna. Unas veces llegan a tiempo; otras con perturbación. Abarrotan los mercados o los dejan desprovistos. Ambos extremos determinan una fluctuación perniciosa e ilegal. Al no existir

la regularidad, la remesa a plazo fijo ni tampoco el comprador cotidiano, cuando ve sus productos amenazados de perderse en los sótanos de las Alhóndigas, los ofrecen a cualquier precio, determinando una baja desastrosa, que muchas veces, es la ruina de productores, de comerciantes que ejercen su profesión dentro de la estricta legalidad”.

Después de otras puntualizaciones, el autor de este artículo histórico, se pregunta: “¿Por qué esta anomalía? Por desorganización, por el desconocimiento que en materia económica existe en el mal llamado Ministerio de Economía. Y sin embargo, el problema podría resolverse sencillamente en beneficio del productor y del consumidor, poniendo mediano interés, Este no es otro que el de unificar tarifas por medio de un organismo capacitado y serio que regularizase los precios en cada época. Los indicados para esta función deben ser las grandes Asociaciones de Cosecheros, como son los Sindicatos Agrícolas de Gran Canaria y del norte de Tenerife. Con ello se evitaría alzas injustificadas, las depreciaciones ruinosas y el agiotista exportador, plaga y cilicio del productor y del consumidor”.

Ayer como hoy, de nuevo sobre la mesa, el desajuste de los precios, la desorganización, la necesidad de unificar las tarifas con la regularización de los precios, la necesidad imperiosa de organismo capacitado y serio para la unificación, la exigencia al Estado de intervención enérgica, “Obligando al productor a una Sindicación forzosa, poniendo freno a los aventureros del agio...,” Los problemas de ayer son lo de hoy y, unos y otros, han estado y están faltos de que se rompa con la tradición inmovilista del sector platanero. Aquella postura del año 1932, es el ASPROCAN, como asociación voluntaria, donde después de ochenta años, no hemos alcanzado la unidad, la determinación del precio único, sigue la desorganización interna, la picaresca, la falta de seriedad y, sobre todo, no darnos cuenta de que la prioridad solo está en resolver el problema interno.

La crisis del plátano está creada en exclusiva por nosotros y entre nosotros. Todos, incluido hasta el más pequeño de los agricultores, somos los únicos responsables. Es hora de eliminar el protagonismo del ego y de lo mío, que debe ser sustituido por lo nuestro y por el bienestar general del sector platanero de Canarias.

Fdo. Juan Manuel Suárez Rodríguez.

Secretario de la O.P.P. Plataneros de Canarias

COMERCIAL ERREPALMA, S.L.

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

Central:

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

Sucursales:

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

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



Evaluación de la eficacia de fungicidas naturales y químicos en el control de enfermedades postcosecha sobre distintas variedades de papaya.

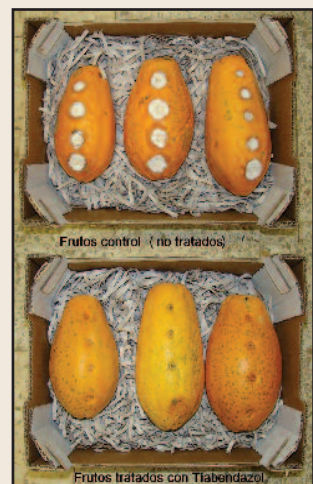


En los últimos años han salido al mercado nuevas variedades de papaya híbridas que muestran una elevada producción por planta, lo que ha provocado un gran interés en el sector agrícola ante las buenas expectativas de exportación de esta fruta a península.

En los envíos a este destino se han observado pudriciones sobre los frutos, principalmente sobre golpes producidos en el proceso de recolección y empaque. Las más comunes fueron similares a las descritas para *Fusarium* sp. Análisis de muestras realizados en el ICIA confirmaron que *Fusarium* sp. era la especie predominante.

Además de la importancia de una correcta manipulación en la recolección y en el empaque, fundamental para evitar las posibles magulladuras y posteriores pudriciones, es importante la aplicación de un fungicida postcosecha que proteja de la acción fúngica para así evitar posibles pudriciones que deprecien los frutos en los puntos de venta.

Existen trabajos del efecto de productos químicos y vegetales sobre el control de enfermedades de postcosecha en papaya. Los aceites esenciales de tomillo (*Thymus glandulosus*) y orégano (*Origanum compactum*) tuvieron



in vitro un efecto fungicida sobre el crecimiento micelial y la germinación de *Rhizopus stolonifer*. También se probaron otros nueve extractos de plantas frente a la mancha chocolate o antracnosis (*Colletotrichum gloeosporoides*). Con el de *Lantana camara* a concentraciones de 5 y 7,5% se obtuvieron *in vitro* porcentajes de inhibición del crecimiento micelial del 42,66% y 45,54% respectivamente.

Cuando se realizó este ensayo, en julio de 2010, no existían productos fitosanitarios autorizados para esta enfermedad y cultivo por lo que se consideró necesario conocer la eficacia de algunos fungicidas químicos para solicitar su autorización. También se requería conocer la eficacia de algunos productos naturales, dada la tendencia a la supresión de químicos en la normativa europea y las demandas de los consumidores por productos hortofrutícolas libres de tratamientos químicos. Por todo lo expuesto, se planteó evaluar la eficacia de fungicidas químicos y naturales en el control de enfermedades postcosecha sobre distintas variedades de papaya, aplicados mediante la técnica de inmersión sobre frutos artificialmente inoculados.

Los productos evaluados fueron: Imazalil 7,5% (Fruitgard-IS-7.5), Thiabendazol 60% (Textar 60T), Metiltiofanato (Fruitgard M), Propoleo (Saniprol), Aceite de tomillo rojo (Tomillo rojo Bio 75), aceite de canela (Cinnacoda), extracto de semillas de cítricos (Zytroseed) e hipoclorito sódico (Lejía doméstica, marca comercial 'Conejo'), y las variedades, *Intenza*, *Siluet*, *Sensation*, *Maradol* y *Red Lady*.

Se realizó un experimento factorial de dos factores: tratamiento y variedad, con 9 niveles/tratamiento (8 productos ensayados más el control no tratado) y 5 niveles/variedad (5 variedades). La unidad experimental fue cada una de las heridas efectuadas sobre los 3-4 frutos incluidos por variedad, con 3 heridas por fruto y unas 9-12 unidades experimentales/tratamiento/variedad. Antes de la aplicación de los productos se procedió a la inoculación con una suspensión de 60.000 esporas/ml sobre heridas efectuadas mediante un sacabocados metálico. Se utilizó el aislado de *Fusarium* sp. que se había obtenido en el ICIA de muestras de papaya.

Tras 24 horas de la inoculación se realizó la aplicación de los tratamientos mediante inmersión durante 30 segundos en cada uno de los 8 productos evaluados y en agua para el control no tratado. Después de la aplicación se dejaron secar y se colocaron en cajas de forma similar a la efectuada para la exportación. Se realizó una simulación del proceso de transporte marítimo y terrestre, conservación y puesta en venta. Para ello se fijó la duración del pro-

ceso en 13 días.

Se efectuaron 4 evaluaciones:

- Finalizado el periodo de simulación del transporte.
- Finalizado el periodo de conservación.
- A los 2 y 4 días de la simulación de puesta en venta.
- Se establecieron dos criterios de evaluación de las lesiones:

1) Escala ordinal, donde 0=Ausencia de micelio en la lesión; 1=Presencia de micelio sin rebasar el diámetro de la lesión; 2= Presencia de micelio rebasando el diámetro de la lesión.

2) Diámetro de la pudrición (cm) en cada una de las lesiones practicadas en los frutos, expresándose los resultados como porcentaje de reducción del diámetro de la lesión frente al control no tratado.

Las conclusiones de este ensayo fueron las siguientes:

Efecto Tratamiento:

a) Tratamientos químicos

*Con thiabendazol, imazalil y metiltiofanato se obtuvieron los mayores porcentajes de ausencia de micelio (nivel 1, escala ordinal), en todos los tiempos de evaluación.

*Thiabendazol, imazalil y metiltiofanato, tanto a los tres como a los cinco días de la simulación de la puesta en venta, mostraron los mayores porcentajes de reducción del diámetro de las lesiones superando el 89%, no detectándose diferencias significativas entre los tres tratamientos.

b) Tratamientos naturales

Con propóleo, a los tres y cinco días de simulación de puesta en venta, se obtuvo el mayor porcentaje de reducción del diámetro de las lesiones, alrededor de un 50%, seguido del extracto de semillas de cítricos y del aceite de tomillo rojo. Los porcentajes más bajos se obtuvieron con el hipoclorito sódico y el aceite de canela que no superaron el 45% de reducción.

Efecto Variedad:

Maradol y *Red Lady* mostraron los mayores porcentajes de ausencia de micelio (nivel 1 del índice de podredumbre), seguidas de *Siluet*, y los menores, *Intenza* y *Sensation*.

Maradol y *Red Lady* mostraron los mayores porcentajes de reducción del diámetro de las lesiones en los dos momentos de evaluación, siendo sus valores significativamente diferentes del resto de variedades evaluadas.

Sensation e *Intenza*, presentaron las menores reducciones del diámetro de las lesiones con valores no significativamente diferentes tanto a los tres como a los cinco días de simulación y puesta en venta.

Nota adicional.

En la actualidad, únicamente existe una autorización excepcional del Thiabendazol 60% p/v SC por un periodo de 120 días que finaliza el 15/10/2012 en base al artículo 53 del Reglamento (CE) n° 1107/2009 relativo a la comercialización de productos fitosanitarios.

Agradecimientos

En este trabajo participaron Pérez Hernández, Eudaldo (1); López-Cepero, Javier (2); Puerta, Manuel (2); Torres Sánchez, J. Manuel (2) y López Castañeda, Carlos (3) adscritos al Cabildo Insular de Tenerife. Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural (1); a la O.P.P. Cooperativa Platanera de Canarias (COPLACA) (2) y a la Cooperativa Agrícola Guía de Isora (COAGISORA) (3), a quienes los autores están profundamente agradecidos pues sin su colaboración el trabajo no se hubiera podido llevar a cabo.



Aspecto de frutos comerciales con podredumbres comunes antes de la autorización del Thiabendazol

Hernández Hernández, Julio M. (1);

Perera González, Santiago D.(2); Lobo Rodrigo, Gloria (3)

(1) Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. Departamento de Protección Vegetal. (2) Cabildo Insular de Tenerife. Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural.

(3) Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. Departamento de Fruticultura Tropical.



Cultivos **S**UBTROPICALES

Incidencias de la climatología del último invierno sobre la cosecha 2012 de mangos en Canarias



Este invierno destacó por ser frío, seco y con escasas lluvias, seguido de un fin de primavera y verano aceptables para el cultivo.

La cosecha del 2011 fue de buena a muy buena, con rendimientos óptimos en todas las zonas, pero especialmente en las de "medianías", donde las plantas no tuvieron tiempo ni reservas (quedaron agostadas por el exceso de producción) para tener nuevos brotes vegetativos en post-cosecha, especialmente en las fincas o parcelas cultivadas con variedades tardías como

Keitt, Heidi, Sensation, Palmer, etc.

Como el invierno fue muy frío, el estrés térmico provocó una fuerte inducción a la floración pero al no haber brotes nuevos en cuyos terminales se producen normalmente las floraciones, estas brotaron en las yemas situadas por debajo del último nudo, en las axilas de las hojas.

La naturaleza actúa según la influencia de muchos parámetros convergentes, de los cuales puedo intuir solo algunos como los reseñados en este breve artículo. Como consecuencia de todas estas circunstancias la floración fue más **tardía de lo normal**.

Esto sucedió en los árboles que produjeron mucho en la cosecha anterior. Los árboles que por edad u otras circunstancias como vecería, poda inadecuada, exceso en abonado nitrogenado y mucha agua o muy poca, etc., no tuvieron producción el pasado año, les sucedió todo lo contrario en esta cosecha (2012) en la que la **producción ha sido espectacular** en estas plantas.

Como consecuencia de lo expuesto más arriba, hubo muchas variantes atípicas respecto a otros años.

Concretándonos en las zonas de medianías, las consecuencias fueron de distinto signo según la variedad, fecha de desflorado y tratamientos antioidios o ausencias de éstos.

Las variedades tempranas tuvieron que desflorarse más tarde de lo habitual porque la floración fue retrasada como ya se dijo. Esto derivó en que las nuevas brotaciones fueran también a madera. En estas variedades tempranas las plantas que no se desfloraron, generalmente, produjeron **frutos abortados** (sin semilla), porque la temperatura aún era muy baja durante la fecundación, pese al retraso de ésta.

Las flores que se eliminaron manualmente y las destruidas por el Oidio en la fecha adecuada ya no tenían más yemas en ese flujo para reflorar por lo que las pocas que salieron lo tuvieron que hacer por debajo del otro nudo. En este último tramo o flujo, fue donde se produjeron las **brotaciones a madera y no a flor como hubiéramos deseado**. Consecuencia: **una nula o muy mala cosecha** y un retroceso en el desarrollo del árbol de al menos un flujo (10-20 cm).

En las variedades tardías (Keitt, Heidi, etc.) o de media estación como el Osteen, Lippens, Valencia Pride, etc. Si la planta no había producido el año anterior la **producción en éste es óptima**. Si por el contrario sucedió que le

había precedido un año muy productivo ocurrieron varios casos según se hubieran desflorado o no y según la fecha de iniciación de la primera floración.

Si la primera floración fue algo temprana, se desfloró en la fecha recomendada y el árbol contaba con reservas en ramas nuevas del pasado año por haber tenido ese año una producción solo regular; ésta en este año es aceptable. **Si no se desfloró, abortó o se fue a madera.**

El **Heidi** tiene tendencia a que tanto las brotaciones a madera como las florales sucedan sensiblemente más tarde que en las otras variedades también tardías como el Keitt (entre 15 y 30 días). Esta cualidad casi exclusiva del Heidi tuvo dos consecuencias. **Si se desfloró se fue a madera y si no se desfloró se fue todo a fruto** porque el cuajado fue entre mayo-junio, y las temperaturas en esas fechas eran adecuadas.

Una curiosidad típica de este año es la producción en racimos en todas las variedades pero especialmente en el Keitt. Esto tiene dos inconvenientes, que los frutos son más pequeños y la rotura de las ramas que los sostienen por mucho peso

Lo escrito aquí son solo **generalidades** y se escapan los casos particulares de distintas micro-zonas, prácticas culturales y otras circunstancias que requieren un estudio especial.

Este año no sirve de referencia aunque hay que tenerlo en cuenta por si los cambios climatológicos lo hacen repetir con más frecuencia. Según datos recogidos de los productores más antiguos de mangos en los últimos 35 años no han conocido un año tan "**raro**" como este.

Ahora toca hacer árbol para la próxima cosecha de 2013.

Me referiré solo a las plantas cuya cosecha será nula o prácticamente nula:

- Poda de rejuvenecimiento y/o poda preparatoria para producir flores sanas y robustas, eliminando las ramas improductivas y aireando el centro del árbol para mejorar la sanidad y el desarrollo de los nuevos frutos. Debemos rebajar las ramas que se han alejado mucho de las maestras, armonizando así el árbol. Cortar siempre por debajo de un nudo y sobre una hoja. Eliminar también los brotes terminales sin yemas (ver foto de brote desflorado).
- Riegos y abonados adecuados más frecuentes para producir vegetación para el próximo año. Estas prácticas las debemos suspender en agosto-septiembre para evitar entrar en el invierno en las zonas frescas con ramas muy jóvenes susceptibles a los ataques de *Pseudomona Syringae* y para que cuando se produzca la floración los últimos brotes no tenga menos de 4 o 5 meses.



Heidi sin desflorar



Keitt en racimos



Brote desflorado

María García Luque
Ingeniera agrónoma



Técnicas avanzadas de cultivo de tomate



Los resultados obtenidos en el ICIA concuerdan con los encontrados en la literatura científica, y muestran que para lograr niveles altos de producción y calidad es imprescindible llevar a cabo labores culturales de manejo de las plantas que permitan optimizar la interceptación de radiación, es decir, **entutorado alto y descuelgue**, así como marcos de plantación y prácticas de deshojado y deshijado adecuadas.

Ello resulta fácilmente explicable ya que la productividad del cultivo de tomate es función de:

- La captación de radiación por el cultivo, que depende de
 - la radiación solar incidente, variable con localización geográfica, la época del año y el diseño del invernadero (orientación de las naves, pendiente y transmisividad de la cubierta)
 - la fracción de esa radiación incidente que es interceptada por el cultivo, que varía con las técnicas culturales: orientación de las líneas y marco de plantación, número de tallos por planta, sistema de entutorado y conducción de tallos, manejo del deshijado, deshojado, etc.
- La eficiencia de la planta para utilizar la radiación en la conversión de asimilados y el porcentaje de los mismos que se moviliza hacia los frutos (índice de cosecha del cultivo). Aspectos que dependen de la especie o cultivar, aunque pueden influir las condiciones ambientales (concentración de CO_2 , temperatura, humedad relativa) y las técnicas de cultivo, tales como el manejo del riego y la nutrición, las podas y despuntes, etc.

El **marco de plantación** utilizado (distancia entre pasillos, separación entre plantas y número de tallos de las mismas, alto y ancho de la fila) influye en la cobertura foliar por unidad de superficie y, por tanto, en la interceptación de radiación. Pero en este aspecto hay limitaciones derivadas de la necesidad de mantener una buena circulación de aire (para evitar desarrollo de enfermedades), y de contar con el espacio necesario para realizar las labores culturales. Muchos estudios han permitido demostrar que la cosecha es proporcional a la cantidad total de radiación fotosintéticamente activa que reciben las hojas de las tomatas a lo largo de su ciclo productivo. Se suele considerar que se precisa un valor radiación global diaria igual o superior a $2,35 \text{ kW}\cdot\text{h}/\text{m}^2$ para conseguir una buena floración y cuajado de frutos. En condiciones de baja intensidad de radiación se retrasa la floración y se observa un menor desarrollo de las flores e incluso el aborto de las mismas.

El **entutorado alto** (alambre soporte a 3-4 m) y la práctica del **descuelgue tipo holandés** mejora la interceptación de radiación por parte de las hojas más jóvenes, que se mantienen siempre expuestas a la luz, mientras que la técnica de conducción tradicional (alambre tutor a 2 m de altura y doblado de los tallos hacia abajo una vez que alcanzan dicha altura) produce el sombreado de las hojas apicales durante buena parte del ciclo de cultivo. La técnica del descuelgue, además de mejorar la productividad al optimizar la interceptación de luz, reduce la cantidad de frutos de destrio, y también la cantidad de mano de obra necesaria por bulto de tomates comerciales al hacer más rápida y fácil la recolección de los frutos.



Cultivo sin suelo de tomate con entutorado alto y descuelgue.

La práctica del **deshojado** (frecuencia y número de hojas eliminadas) influye sobre el área foliar y, por tanto, en la cantidad de radiación interceptada por las plantas, en consecuencia afecta también a la producción. Se ha demostrado que pueden eliminarse un 30-40% de las hojas inferiores, con lo que mejora la aireación y se reducen las enfermedades foliares, sin que se pro-

duzca un descenso del peso de tomates cosechados. Ello se explica porque las hojas inferiores reciben poca radiación y su escasa productividad es necesaria para su propio mantenimiento (sin que puedan aportar nada a los frutos) y, además, se ha medido un aumento de la tasa fotosintética de las hojas que permanecen en la planta tras un deshojado. Experimentos realizados en la Finca La Estación (Vecindario, Gran Canaria) del ICIA mostraron que, para nuestras condiciones ambientales, en zafra de invierno deben dejarse en la planta al menos unas 16 hojas por tallo para mantener la producción (ello equivale a un índice de área foliar de 3 a $3,3 \text{ m}^2$ de hojas por cada m^2 de suelo).

Una observación cuidadosa indicará a cada agricultor la frecuencia de esta labor y el número de hojas que deben quedar en los tallos, ya que el valor óptimo dependerá de la radiación, como ya se ha indicado, pero también de la variedad, de otras variables climáticas (temperatura, humedad, concentración de CO_2), y del estado hídrico y nutricional del cultivo.

Algunos experimentos han mostrado que en condiciones de poca iluminación, en las que hay riesgo de aborto floral, puede ser conveniente eliminar las hojas jóvenes que se producen antes de la iniciación de la primera inflorescencia (situadas inmediatamente por encima de la misma), para promover una mejor floración. Pero en otros casos ello no ha resultado positivo, ya que si bien el tamaño de los frutos no se reduce, sí lo hace el número de flores por racimo o el número de frutos cuajados.

Muchos ensayos han puesto en evidencia que en plantas con un crecimiento vegetativo vigoroso un deshojado moderado de hojas jóvenes (eliminando una hoja entre dos racimos), favorece la movilización de los asimilados hacia los frutos, con lo que aumenta la producción, siempre que se mantenga una superficie foliar adecuada, retrasando un poco la eliminación de las hojas viejas superiores.

Los valores óptimos de área foliar, es decir la cantidad de hojas que deben permanecer en la planta, dependen de la cantidad de radiación. En consecuencia, con el fin de equilibrar los asimilados producidos con el número de frutos, pueden dejarse **tallos adicionales** cuando la radiación aumenta (fin del invierno comienzos de la primavera), y de este modo conseguir mantener estable el tamaño de los frutos a lo largo de todo el ciclo de cultivo.

Respecto a la influencia de condiciones climáticas, una **temperatura** entre 18 y 25°C suele considerarse óptima para el crecimiento vegetativo del tomate, mientras la floración mejora con la temperatura hasta unos 27°C , para verse luego perjudicada a temperaturas mayores. Las temperaturas inferiores a 10°C plantean problemas de fecundación en condiciones mediterráneas. El régimen de temperaturas afecta asimismo al crecimiento y tamaño medio de los frutos, temperaturas altas (superiores a $28-30^\circ\text{C}$) suelen ocasionar un menor tamaño de los frutos, lo que se atribuye a la mayor incidencia de situaciones de estrés hídrico y al aumento del ritmo de aparición de racimos unido a una reducción del tiempo necesario para el proceso de desarrollo y maduración de los mismos. En las experiencias llevadas a cabo por el ICIA, en la Finca La Estación bajo un invernadero con cubierta de polietileno e insuficiente ventilación, donde las máximas superaban los 35°C a mediodía, hemos observado que al final de la zafra (abril-mayo) aumentaba la proporción de frutos de pequeño tamaño y el porcentaje de destrio.

En cuanto a la **humedad relativa del aire**, se considera que el óptimo se sitúa entre 70 y 80%, no debiendo superar el 90% para evitar enfermedades fúngicas, así como desórdenes fisiológicos debidos a insuficiente absorción de calcio (necrosis apical de los frutos), reducción de la viabilidad del polen y la duración de los frutos en poscosecha. En condiciones de baja humedad y elevado déficit de presión de vapor se reduce el peso fresco de los frutos, y su calidad se ve negativamente afectada debido a insuficiente aporte de calcio a los mismos.

Para más información consultar www.icia.es

Vanesa Raya Ramallo - María del Carmen Cid Ballarín
Departamento de Ornamentales y Horticultura.
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)



Tratamiento poscosecha de claveles



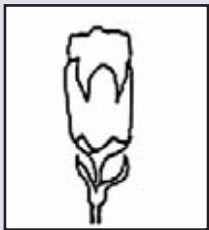
Los claveles ocupan en la actualidad un lugar muy destacado entre las flores cortadas a nivel mundial. Junto a sus características de belleza y a la amplia gama de tipos (uniflora y spray) y colores, poseen excelentes cualidades como flor cortada: producción de flores a lo largo de todo el año, larga duración de las mismas una vez cortadas, facilidad de embalaje y transporte, posibilidad de almacenamiento durante periodos relativamente largos, etc. Además, el desarrollo de tratamientos antietileno ha permitido

prolongar mucho su duración, que llega a 2-4 semanas, según variedades.

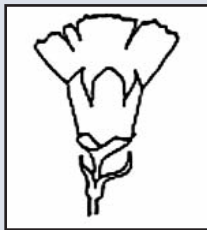
Corte de las flores

Al igual que en la mayoría de las especies, el corte debe efectuarse a primeras hora de la mañana, usando tijeras bien limpias y afiladas, que deben desinfectarse al pasar de una cama o poceta a otra, para reducir el riesgo de diseminar enfermedades vasculares. En general, se recomienda cortar unos 2 cm por debajo de un nudo del tallo floral.

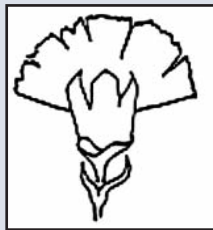
El **punto de corte** depende del mercado a donde va dirigido. Los capullos con los pétalos rectos asomando hacia arriba, **estadio 2**, son fáciles de manejar, abren rápidamente y en general son los más adecuados. Para un almacenamiento prolongado pueden cortarse algo más cerrados, y aplicar después un tratamiento de apertura, pero hay riesgo de que abran mal si no se tiene gran experiencia. Las flores para **consumo inmediato** normalmente se cosechan en **estadio 3 o 4**. Las variedades multiflora (spray) deben tener al menos una de las flores del tallo en estado 2-3.



Estadio 2



Estadio 3



Estadio 4

En general el propio agricultor procede a la limpieza de las varas, eliminando los brotes laterales no deseados que pudieran quedar, así como los tres o cuatro pares de hojas basales, y a la preparación inicial de los ramos.

Se requieren

- Tallos firmes y rectos. La rigidez de la vara se determina colocándola horizontalmente y midiendo el grado de inclinación con la horizontal. Si el capullo se desvía de la horizontal más de 30° la flor se considera defectuosa.
- Ausencia de defectos en las flores, que deben ser de igual tamaño y grado de apertura.
- Las varas deben estar totalmente sanas (libres de plagas y enfermedades) y no deben presentar daños mecánicos.

Aspectos generales del comportamiento poscosecha de los claveles

Como en la mayor parte de las flores cortadas, el primer paso de la cadena poscosecha consiste en colocarlas en un lugar lo más fresco posible, y preferiblemente en cámaras a 1-4 °C con humedad relativa (90%). Cuanto más rápido se coloquen en cámara mejor conservarán su calidad, las pérdidas por respiración se reducen exponencialmente al bajar la temperatura.

Los claveles resisten relativamente bien el transporte y almacenamiento en seco, y su principal problema poscosecha es la marchitez ocasionada por el etileno que produce la propia flor en su proceso de maduración, o procedente de fuentes externas.

Cortar en el punto oportuno, enfriar rápidamente y aplicar un tratamiento antietileno son los puntos clave para asegurar una larga duración.

Tratamiento antietileno

Una vez formados los ramos se deben colocar durante 12-20 horas en cámara fría, con

- Solución antietileno y de carga: 100 g/L azúcar + 500 mg/L de tiosulfato de plata (STS), para claveles cortados cerrados (Estadio 2).

- Solución antietileno, con 500 mg/L de (STS), para los cortados más abiertos (Estadios 3 y 4).

Aunque resulta preferible el tratamiento largo en cámara, también resulta efectivo aplicar este tratamiento durante 1-2 horas a temperatura ambiente.

Diversas empresas han diseñado y comercializan productos para el tratamiento antietileno de flores, que, en general, son de plena garantía y muy cómodos de aplicar. También es posible prepararla del modo que se indica en el recuadro.

PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN CONCENTRADA DE TIOSULFATO DE PLATA (STS)

1° Disolver 270 g de Tiosulfato sódico hidratado en 1 litro de agua desionizada.

2° Por otro lado, disolver 39 g de Nitrato de plata en 1 litro de agua desionizada.

Sobre la solución primera agregar lentamente y agitando un volumen igual de la solución segunda.

Una vez mezclado conservar el STS en botella oscura durante una semana como máximo.

Utilizar 2 cc de sol. concentrada por litro de agua para preparar solución de 500 mg/L de STS.

Las sales de plata contaminan el medio ambiente. Conviene por tanto preparar la cantidad de solución que vaya a ser utilizada. Si quedan restos, deben tratarse con el fin de precipitar la plata y poder desecharla mediante un gestor de residuos autorizado.

La aplicación de 1-metil ciclopropeno (1-MCP) en cámara podría constituir un tratamiento antietileno alternativo, con menor impacto ambiental, aunque no tan eficaz como el STS, pero en España aún no se dispone de ningún preparado comercial autorizado para tratamiento de flores

Almacenamiento

Los claveles cortados muy cerrados soportan almacenamiento bastante largo (2-4 semanas) en seco, empaquetados en cajas con papel y en cámara a 1 °C, aunque ello conlleva riesgo de *Botrytis*. En este caso, se recomienda aplicar un fungicida anti *Botrytis* dirigido a los botones inmediatamente antes del corte, o a la llegada de las flores al empaquetado. Es también necesario extremar los cuidados para evitar oscilaciones de la temperatura de la cámara y la introducción en la misma de posibles fuentes de infección.

Apertura de capullos

Los capullos muy cerrados, tratados con STS, pueden ser abiertos usando una solución que contenga 20-70 g/L de azúcar + un biocida (120 mg/L de Quinosol o bien 200 mg/L de un producto a base de amonio cuaternario).

Cuando los claveles no han sido tratados previamente con STS, se debe sustituir biocida de la solución anterior por STS, manteniéndolas en ella de 1 a 2 horas a temperatura ambiente, o hasta 24 horas en frío, para pasar después a la solución de apertura (sin STS).



Claveles tratados con solución antietileno a la derecha y no tratados a la izquierda. Estado de los flores a las 2 semanas de puestas en florero.

María del Carmen Cid Ballarín

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



La judía “Mongeta del Ganxet”



Orígenes.

En los yacimientos arqueológicos de diferentes civilizaciones siempre aparece, junto a un cereal, una leguminosa de grano. Asociación justificada por la complementariedad de estos cultivos, tanto desde un punto de vista agronómico (la leguminosa mejora el cultivo del cereal), como nutricional (es una excelente fuente de proteínas, minerales, vitaminas y fibra dietética). La judía, *Phaseolus vulgaris* L., también conocida como habichuela, frijol, alubia, poroto, etc., es la leguminosa

de grano para consumo humano más importante a nivel mundial. Además, diferentes estudios clínicos han mostrado que, su consumo regular, ayuda en la prevención y el tratamiento de múltiples enfermedades, al reducir el nivel de colesterol y azúcar en la sangre.

La judía es originaria de regiones tropicales y subtropicales del continente americano, fue domesticada hace más de 7.000 años, introducida en España hacia el 1.506 y se considera que entró en Catalunya a través de los indios (emigrantes del siglo XVI que volían de América), que desembarcaron en la zona del litoral del Maresme y Tarragona. El hecho de que las poblaciones cultivadas en esta zona estén muy emparentadas entre sí, ha facilitado la conservación de la variedad propia “mongeta del ganxet”. Inicialmente, su producción no era importante, pues dominaba en Catalunya, y en el resto de la península, el haba (*Vicia faba*) y no fue hasta a finales del siglo XVII y principios del XVIII cuando empieza a ser un cultivo relevante. Consolidándose, entre los siglos XVIII y XIX, al convertirse, junto con las habas, en una parte importante de la dieta.

La “mongeta (o fesol) del ganxet” es, seguramente, una de las variedades de judía seca más valorada desde un punto de vista gastronómico, debido a que una vez cocidas se caracterizan, organolépticamente, por una piel levemente rugosa y muy poco perceptible, una cremosidad elevada y persistente y un suave sabor característico. Cualidades que se relacionan con una composición bioquímica que le confiere un elevado porcentaje de proteína ($\geq 27\%$), un bajo porcentaje de almidón ($\leq 25\%$), especialmente de amilosa, y una elevada concentración de ácidos urónicos en la piel. De los diferentes cultivares existentes, destaca, por su calidad, la línea pura “Montcau”, de floración escalonada y baja producción. Genéticamente, está emparentada con la variedad comercial Great Northern (procedente de la raza Durango, germoplasma Mesoamericano) pero se desconoce cuándo y cómo se produjeron los cambios que le han otorgado su fácilmente reconocible forma ganchuda (arriñonada) del grano (ver foto 1), forma persistente, tanto en estado seco como una vez cocida, así como sus peculiares características sensoriales.

El cultivo.

Tradicionalmente, la “mongeta del ganxet” se siembra después de la cosecha del cereal, entre el 5 y el 15 de julio. Al ser una planta herbácea de porte indeterminado necesita de sistemas de tutorado (ver foto 2). La densidad de siembra varía en función del sistema escogido, recomendando 66.000 plantas/ha,

con un marco de plantación de 150 x 20 cm y 2-3 semillas por golpe, con los tutores de malla y de 50.000 plantas/ha, con un marco de 80 x 50 cm y 3 semillas por golpe, con los tutores de caña. Diferentes ensayos han demostrado un incremento significativo del rendimiento si se usa el sistema de malla (entre un 14% y un 20% más), que se relaciona con una mejora de la sanidad del cultivo, debido a que se favorece la homogeneidad de los tratamientos, así como una mayor iluminación y aireación de este. A la vez, que permite incrementar la densidad de plantación.



Línea pura “Montcau” (foto 1)



Sistema de tutorado (foto 2)

No obstante, el sistema en malla, necesita una inversión superior y dificulta el manejo de la cosecha. Hacer coincidir la maduración del grano con una época poco calurosa favorece la formación de pieles poco perceptibles y un grano de textura más cremosa. Debido a la agroclimatología de la zona productora, es importante evitar siembras demasiado tempranas, que harán coincidir la floración con la canícula estival, y siembras demasiado tardías, para evitar temperaturas excesivamente bajas durante la maduración del grano, pues su ciclo de cultivo es de 120 días. Es un cultivo que se hace en regadío, con unas necesidades de riego de 450 a 550 mm, y donde hay que evitar que sufra estrés hídrico en el momento de floración. No es un cultivo exigente en extracciones fertilizantes (50N-20P₂O₅-32K₂O kg/t grano), siendo solo necesaria la aportación de fósforo y potasio cuando hay bajos niveles en el suelo, o estos están en forma difícilmente asimilable por la planta. A nivel orientativo unas aportaciones de 70 y 100 kg/hectárea de P₂O₅ y K₂O, respectivamente, parecen lógicas. En cuanto al nitrógeno, la planta, como toda leguminosa, fija el nitrógeno atmosférico gracias a los nódulos de las raíces (asociación simbiótica entre la planta y bacterias, generalmente *Rhizobium* sp. y que un correcto adobado fosfórico y potásico estimulan su formación), por lo tanto, solo en caso de niveles bajos de nitrógeno en el suelo puede ser interesante realizar una aportación de éste, que no deberá ser superior a los 150 kg N/ha, con el objetivo de evitar incrementar la biomasa sin incrementar la producción y reducir la formación de nódulos. Referente a las plagas, enfermedades y malas hierbas más problemáticas, cabe destacar que es muy sensible a las enfermedades de raíz (*Pythium* sp., *Fusarium* sp. y *Rhizoctonia* sp.), por lo que se recomienda, o sembrar en seco y aplicar un primer tratamiento fungicida preventivo con el primer riego por goteo, o sembrar en taco y después trasplantar la plántula en el suelo. También, por su dificultad en el control, destacamos la plaga *Heliothis* sp., que se ha de empezar a tratar con piretroides y/o *Bacillus thuringiensis*, en el momento de detectar la puesta, como los conejos y pájaros, que acaban con los brotes verdes. Finalmente, por su lenta implantación sobre el terreno, es sensible a la aparición de malas hierbas, que se pueden controlar con tratamientos preemergencia, desherbado mecánico, o con cubierta (plástica o vegetal). En caso de usar cubierta plástica, se recomienda que se siembre en taco, ya que favorece a la aparición de enfermedades de raíz y, también, se puede cocer la semilla.

La cosecha y la poscosecha.

A partir de mediados de noviembre se realiza la cosecha, obteniendo unos rendimientos bajos, que oscilan entre los 1.300 y 3.000 kg/hectárea. Se suele cortar la planta por la base y se arremanga, cuando el grano está maduro. Se deja secar en el campo unos días y, después, en un día de sol, a mediodía, se recoge y, si es posible, se deja secar unos días más, bajo cubierta. Una vez bien seca la planta, se trilla en una era con un tractor o máquina de trillar. Cuando los granos estén limpios de impurezas, se envasan. Sólo en el caso que se espere una larga conservación, se recomienda hacer un tratamiento anticarcoma, por congelación (-18 °C durante 48 horas).

La DOP “Mongeta del Ganxet”, una oportunidad convertida en amenaza.

En el año 2005 se inició la tramitación de la Denominación de Origen Protegida “Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme” y no fue hasta diciembre de 2011 que la Unión Europea aprobó la DOP “Mongeta del Ganxet” (Reglamento UE 1376/2011). La modificación del nombre de la DOP supone usar el nombre de la variedad como homónimo, al identificar, también, la DOP. Esto impide usar el nombre “mongeta del ganxet” fuera del ámbito de la DOP. Un auténtico sinsentido, ya que obliga a todos los agricultores que la comercialicen bajo esta denominación a estar dentro de la DOP, cuando la zona geográfica delimitada por la DOP actual es inferior a la zona productora real. Esto excluye a muchos agricultores, olvidando, que ha sido gracias ellos y a sus precedentes que se ha podido mantener esta variedad al largo de los años. Unió de Pagesos está trabajando para solucionar este perjuicio.

Agradecimientos a Júlia Galí Tàpies (E.T. Agrícola y productora ecológica de “mongeta del ganxet”) por la lectura, observaciones.

Roger Clavaguera i Iglesias

Ingeniero Agrónomo

Equip Tènic Sindical - Unió de Pagesos de Catalunya



Otros CULTIVOS

Mejora de la producción y calidad de variedades tradicionales de tomate mediante la aplicación de hongos micorrícicos, bajo diferentes sistemas de cultivo



A parte de su importancia económica, el cultivo de tomate para exportación tiene gran trascendencia social por el gran número de puestos de trabajo que genera, tanto en el cultivo como en el proceso de empaquetado y comercialización. Además, este sector requiere una serie de actividades auxiliares que generan un importante número de puestos de trabajo. Dada la importancia social y económica de este sector para Canarias, el Gobierno de esta Comunidad Autónoma ha considerado necesario establecer un Plan Estratégico para asegurar la viabilidad futura del cultivo de tomate de exportación. Buena parte de las medidas establecidas en el mismo para mejorar nuestra competitividad se basan en la aplicación de los resultados de proyectos previos de investigación desarrollados en el ICIA, tales como: la modernización de las estructuras productivas, la implantación de un nuevo paquete tecnológico que permite triplicar los rendimientos medios obtenidos por el sector; y la optimización de las condiciones de transporte. Aplicar labores culturales de manejo de las plantas (entutorado alto y descuelgue, deshojado y deshijado) para optimizar la radiación interceptada ha resultado factor decisivo para lograr el importante incremento productivo del nuevo paquete tecnológico.

No obstante, se considera, y así se refleja en el citado Plan Estratégico, que la supervivencia del sector productor de tomate de exportación, en una coyuntura de creciente competitividad, **exige un proceso de innovación continua**, que incorpore los resultados de una investigación aplicada capaz de afianzar la futura viabilidad del sector. Teniendo en cuenta el aumento de la demanda de productos de calidad, con mejor sabor y mayor valor nutricional, así como los crecientes requerimientos de respeto medio-ambiental, particularmente importantes para Canarias debido a la alta fragilidad de los ecosistemas insulares, y la gran proporción de superficie cultivada dedicada a la agricultura intensiva, el ICIA está iniciando un proyecto de investigación, financiado por el INIA, en el que trata de optimizar las técnicas de cultivo de tipos de tomate tradicionales con mayor calidad organoléptica y nutricional, destinados a nichos específicos de mercado, y que puedan ser diferenciados mediante marcas de calidad, etiquetas de producción ecológica o integrada, baja huella de carbono, etc.

Como tomates de "calidad y sabor" se están utilizando varias entradas de la variedad tradicional de Canarias "Manzana negra" recolectadas y caracterizadas a nivel morfológico, agronómico, molecular y bromatológico por el CCBAT, que están siendo sometidas a un proceso de selección y mejora por dicho Centro en colaboración con CULTESA, con financiación de la ACIISI. La presencia de los tomates tipo "manzana Negra" en Canarias data de los años 40, siendo su origen británico al igual que todas las variedades para exportación de la época. Inicialmente se introdujeron en Canarias cuatro o cinco variedades, pero en años sucesivos, los cruces entre ellas y con otras nuevas, algunas incluso de procedencia americana, fueron generando nuevas poblaciones diferenciadas geográfica, ecológica y morfológicamente, dando lugar a variedades que se consideran "tradicionales" o "locales". Se trata de plantas con ciclo más corto que los híbridos actuales, y, por tanto, podrían manejarse con entutorado a 3-3,5 m sin descuelgue y muy probablemente permitirían dos plantaciones por zafra, generando una alternativa rentable para las zonas en que, por motivos geográficos o sociales, no es viable el cultivo con entutorado alto y descuelgue de tallos. Aparte de la importancia de los resultados científicos y aplicados que puedan obtenerse, el proyecto contribuirá a poner en valor este importante recurso fitogenético y por ende a su conservación.

El Análisis del Ciclo de Vida (ACV) del tomate de exportación en las Islas, llevado a cabo en proyectos previos, además de permitir establecer pautas para mejorar la producción, permitió identificar los puntos críticos en cuanto a la sostenibilidad del cultivo, y puso de manifiesto que resulta clave aumentar la eficiencia del uso de insumos, en especial de aquellos que suponen un mayor impacto ambiental, como es el caso de los fertilizantes químicos. Con este fin, paralelamente a la aplicación de prácticas culturales avanzadas (deshojado, deshijado, etc.) para optimizar la radiación solar que llega a las hojas (principal fuente de energía para la producción vegetal) en este proyecto se está aplicando la micorrización de plántulas de tomate en la fase de semillero con aislados seleccionados de estos hongos del suelo, ya que su asociación con las raíces confiere a las plantas una mayor eficiencia de uso del fósforo, el macronutriente de mayor coste por unidad fertilizante, amén de mejorar en menor grado la de otros nutrientes, y comportar en muchos casos una mayor tolerancia a infecciones por patógenos del suelo, particularmente de hongos. Además, en este proyecto se abordará también la aplicación de la micorrización al cultivo sin suelo, aspecto de mayor novedad y del que existen muy pocos precedentes. Ello permitirá, complementariamente obtener información básica acerca del efecto de diferentes aislados de estos hongos simbioses sobre la absorción de macronutrientes por las plantas.



Cultivo ecológico experimental tomate "Manzana Negra" (Estación ICIA)

El proyecto abordará también el estudio de la influencia de las condiciones de cultivo: suelo o sustrato, micorrización de las plantas, manejo del riego y la fertilización, clima (radiación, temperatura, etc.), época de la recolección durante la zafra, etc. sobre la calidad final del producto: sabor, valor nutricional, contenido en compuestos antioxidantes y bioactivos, así como en su comportamiento poscosecha, con el fin de establecer pautas que permitan obtener optima calidad organoléptica y nutricional de los frutos.

El trabajo presenta la novedad de abordar de forma integrada y multidisciplinar la aplicación de prácticas de cultivo avanzadas a variedades tradicionales de tomate, y la incorporación de micorrizas para reducir el aporte de insumos y aumentar la sostenibilidad del proceso de producción, tanto en sistema ecológico como en cultivo sin suelo, en el que existen muy pocos precedentes del uso de plantas micorrizadas. En el mismo cooperan 3 grupos de trabajo del ICIA y uno del Cabildo de Tenerife y CULTESA.

M.C. Jaizme Vega - M.C. Cid Ballarín
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)



EL ICIA dirige varios proyectos ganaderos en Senegal. Canarias un referente en ganadería caprina para los países de África Occidental



El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) por medio de su Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes dirige dos proyectos de investigación y desarrollo ganadero en Senegal. El primero de ellos enmarcado dentro del Programa PCT-MAC (2007-2013), iniciativa comunitaria del Fondo Europeo de Desarrollo Regional a favor de la cooperación entre regiones de la UE, en el que participan además del ICIA como Jefe de Filas, el Cabildo de Tenerife y la Universidad de Thies (Senegal). El segundo, es un Proyecto de Cooperación y Desarrollo

financiado por la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECID) y la Cooperación Canaria (COC) donde interviene como gestor financiero el Grupo Tragsa, figurando como contraparte senegalesa el Ministerio de Ganadería y la Cooperativa de Mbale en Richard Toll.

El Proyecto PCT-MAC/3/CI 88 GANAFRICA tiene como fin último aumentar la autosuficiencia ganadera (carne y leche), a través de la constitución de redes de investigación en la materia entre Canarias-Senegal y el desarrollo de experiencias piloto. Para ello, se fijan dos objetivos específicos, por un lado profundizar en la mejora de la alimentación del ganado, para su incremento productivo en base a la producción intensiva de forrajes y a la utilización de subproductos agroindustriales, y por otro la apertura y crecimiento de un nuevo mercado para Canarias con la introducción e investigación de genotipos caprinos rústicos canarios (adaptados a la aridez) en Senegal, que permitan la mejora de la cría de ganado y de las producciones actuales senegalesas.

Para la consecución de estos objetivos, el proyecto viene avalado con la formación de un partenariado entre tres instituciones muy activas y competentes en la materia en sus respectivas regiones, donde la formación de redes de investigación y transferencia de conocimientos y experiencias son la pauta de comportamiento en la búsqueda de soluciones sostenibles y de futuro, con valor añadido para las poblaciones de sus regiones.

Por su parte el Proyecto de Cooperación y Desarrollo denominado "Proyecto para el incremento de la seguridad alimentaria en el Norte de Senegal (Comunidades ganaderas rurales del Departamento de Dagana)" tiene como objetivo general contribuir a incrementar la seguridad alimentaria de Senegal en general y del Departamento de Dagana (St. Louis) en particular, mediante el aumento de la productividad de las comunidades rurales ganaderas de la región. Se pretende mejorar las producciones y rentabilidades de aquéllas combatiendo los factores limitantes que les afectan. Se espera obtener los siguientes resultados:

- Mayor disponibilidad de agua para el ganado todo el año
- Mayor disponibilidad de alimentos para el ganado todo el año
- Mayor diversidad de razas caprinas rústicas que complementen a las actuales
- Mayor conocimiento que permita acceder a sistemas más modernos y productivos

Dentro de las actividades ya desarrolladas se ha realizado la formación durante dos semanas de diez ganaderos y técnicos senegaleses, que han estudiado técnicas de manejo de rumiantes con atención especial al ordeño, alimentación en base a recursos forrajeros locales y subproductos agrarios y obtención de productos derivados como leche y quesos, conociendo las innovaciones que en estas áreas se desarrollan en Canarias. Estas actividades se impartieron en las instalaciones del ICIA en Finca El Pico en Tejina y en la Granja Cho Lucas en Las Eras-Arico.

Así mismo también han visitado las Islas diversos técnicos e investigadores de Senegal (Universidad de Thies, Instituto de Investigaciones Agrarias de Senegal-ISRA, Ministerio de Ganadería) que han compartido e intercambiado experiencias en producción animal con colegas canarios de diferentes insti-

tuciones públicas y empresas privadas. Dentro de las actividades previstas en los proyectos, el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) acogió una jornada técnica sobre producción caprina dirigida a fomentar la transferencia de conocimientos entre el continente y las islas para la autosuficiencia ganadera.

El encuentro, compuesto por varias conferencias impartidas por expertos canarios y senegaleses, fue abierto al público interesado en la materia. En él se analizaron las características de la producción caprina de uno y otro lugar, presentándose los trabajos que se han realizado sobre ordeño y etnografía, identificación de quesos canarios y su posibilidad de aplicación en Senegal, así como las investigaciones sobre alimentación de ganado caprino en el archipiélago a partir de forrajes y subproductos de interés para Senegal y Canarias.

Dentro del cronograma previsto, en los próximos meses se pretenden desarrollar las siguientes actividades:

- Puesta en marcha de fincas piloto de forrajes adaptados a zonas áridas en Canarias y Senegal
- Caracterización de los subproductos susceptibles de formar parte de las dietas de rumiantes en Canarias y Senegal
- Exportación de cabras mayoreras a Senegal para su adaptación y puesta en producción.

En el futuro se tiene previsto investigar en el ámbito alimenticio comparando dietas que incluyan diferentes tipos de forrajes y subproductos. También se tiene previsto implementar las técnicas tradicionales de fabricación quesera del archipiélago en el país africano. Así mismo se llevarán a cabo controles de manejo alimenticio, sanitario, reproductivo y productivo de los animales canarios introducidos en Senegal con el fin de valorar la mejora económica que supone su explotación en aquel país.

A través de su participación en este tipo de iniciativas, Canarias se consolida como un referente en ganado caprino para los países africanos debido en parte a la proximidad geográfica y a las sólidas relaciones de cooperación con el continente. En este sentido Senegal se afianza como un país prioritario para la cooperación canaria en África, donde se han impulsado ya más de ochenta proyectos con los que se trata de dar cobertura a las necesidades básicas de la población y a través de los cuales se busca fomentar el desarrollo de la actividad agraria y pesquera, la formación y cualificación de los adultos, o la incorporación de la mujer al mundo laboral, entre otros.

El ganado caprino posee un papel secundario en la economía senegalesa donde el vacuno, seguido del ovino, ocupa un lugar preponderante. Sin embargo la cabra está despertando el interés de las instituciones senegalesas -que cuentan en la actualidad con razas de baja producción láctea-, las cuales apuestan por fomentar su desarrollo mediante la importación de lotes de ganado selecto procedente de Fuerteventura, acción que permitirá poner en marcha un programa de mejora racial de su cabaña.

I+D+i

Estos proyectos formativos y de desarrollo responden al objetivo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas de fomentar la I+D+i en el ámbito agrario y consolidar el prestigio de los múltiples trabajos que se vienen desarrollando en el ámbito académico y científico en las islas, los cuales establecen cauces para la exportación de nuestro caprino y la cooperación internacional con países en vías de desarrollo.

Da continuidad también al compromiso adquirido por el ICIA para fomentar el intercambio científico y difundir sus conocimientos entre profesionales e investigadores de todo el mundo que, a través de la Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes del Instituto, de gran reconocimiento internacional, ha puesto en marcha numerosas experiencias dirigidas a formar en esta disciplina a estudiantes y profesionales de países americanos y africanos.

*Sergio Álvarez, Juan Capote, María Fresno, Pilar Méndez.
Investigadores del ICIA*



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

Prometiste Cuidarme
¿POR QUÉ ME ABANDONAS?



**Tu perro no es
un juguete**





El queso palmero en los mercadillos municipales de la isla de La Palma y (II)



Continuando con la presentación de nuestros queseros artesanos que concurren a los Mercadillos del Agricultor de la Isla de La Palma, nos encontramos con dos marcas inscritas en la Denominación de Origen Queso Palmero, que podemos conseguir en dos mercadillos: Quesos La Empleita presente tanto en el Mercadillo de Puntallana como en el de Barlovento (este sólo se celebra el segundo domingo de cada mes de 10 a 14 horas); y Quesos Los Barbusanos en los Mercadillos de Puntallana y de Breña Alta (abre todos los sábados de 10 a 14 horas).

Quesos La Empleita de D^a Digna Guerra Hernández, quesera de Puntallana que regenta una pequeña instalación ganadera caprina entorno a los 60 animales, que sola atiende y ordeña, además de elaborar el queso de manera totalmente artesanal. Esto le requiere un gran esfuerzo que lleva con mucha ilusión para mantener su trabajo y su producto.

Para la alimentación del ganado recibe ayudas de su familia, sobre todo de su marido, al cual le gusta mucho dar "una buena comida a las cabras", y todos los días "va al monte" para poner a disposición de sus animales "una comida sana y fresca".

Elabora sus productos teniendo en cuenta la demanda directa que recibe de los consumidores habituales de los mercadillos, que es donde vende prácticamente toda su producción, destacando el queso tradicional "de cañizo", siendo la única productora que elabora este tipo de queso.

La granja semiextensiva de Los Barbusanos se encuentra en la zona costera de La Rehoya, en el municipio de Puntallana. José Miguel Martín Pérez y Nazareth Pérez González participan de forma complementaria en las múltiples labores de la granja. Para el pastoreo y la suelta de sus animales cuentan con la ayuda de dos perros pastores garafianos jóvenes, que están aprendiendo poco a poco a trabajar con el ganado.

Los quesos de Los Barbusanos respetan los tiempos y medidas de la Denominación de Origen. Tienen entre 1 y 8 kilos, y se elaboran sin ahumarse, con cuajo natural de cabrito y sal marina.

José Miguel y Nazareth decidieron emprender un proyecto de autoempleo en el sector primario con el objetivo de lograr una producción de calidad. Cosechando en noviembre del pasado año 2011 el 1º Premio de Queso Curado en la I Cata Insular de Queso Palmero.

También en el Mercadillo de Barlovento nos encontramos con Quesos La Montera. En el coqueto pago de Franceses se encuentra esta miniquesería artesanal, es aquí donde el centenar de cabras de Manuel Castro Rodríguez (Manolo), pastoreadas con la ayuda de su perro pastor garafiano, aprovechan la potente oferta forrajera proporcionada por los brezos y las fayas. Una pequeña ración de cereales contribuye a equilibrar su dieta, organizada en torno al ciclo biológico natural. Las cabras fértiles son cubiertas en agosto por machos de pura raza palmera, mientras que la siguiente generación nace en diciembre, asegurando así la continuidad de la cabaña y su calidad genética.

La leche utilizada en los quesos de La Montera procede íntegramente de

la propia explotación. El ordeño se lleva a cabo a primera hora de la mañana, dentro de las estrictas normas de higiene exigidas por la Denominación de Origen. Con posterioridad la leche es filtrada y mezclada con cuajo natural de cabrito, cuyas enzimas provocarán la formación de la cuajada. Según el tipo de queso que se quiera elaborar, ésta se va distribuyendo en moldes pequeños (para quesos de 2 kilos) o grandes (los llamados quesos de manada, que pesan más de 8 kilos). Tras el prensado, los quesos se salan individualmente con sal marina de La Palma y en la mayoría de los casos pasan a la fase de ahumado. El cercano bosque de pino canario (*Pinus canariensis*) proporciona la materia prima fundamental para este proceso: sus acículas u hojas arden lentamente bajo cada una de las piezas, impregnándolas con sus característicos aromas y sabores.

Por último en el Mercadillo del Agricultor de El Paso nos encontramos con Quesos El Valle de D^a Carmen Nieves Carmona Fernández, que gestiona una explotación de carácter familiar ubicada en Fátima, en dicho municipio. Ella se encarga del mantenimiento de los animales y elaboración del queso.

La historia de Quesos El Valle comienza desde su niñez, criada con sus padres entre monte y cabras palmeras. Este monte: brezos, fayas, tagasaste, incluso ramas provenientes de castañeros tras su poda o limpia, sirven de sustento a un rebaño de aproximadamente un centenar de cabezas. Al cual le suministra esta comida natural, constituyendo así la base de su alimentación, completada con una ración compuesta de mezcla de semillas de cereales y leguminosas.

En la elaboración del queso utiliza sólo leche propia recién ordeñada en la explotación, extraída a primerísima hora de la mañana. Tras la adición del cuajo y posterior corte de la cuajada en granos de pequeño tamaño, la deja reposar para luego proceder a su moldeado a mano y adición de sal mediante salado en seco por las caras del queso. Este proceso totalmente artesanal y de pequeño volumen, es precisamente el que justifica que esta fase de salado, en el que se emplea sal marina de la isla, pueda llegar a durar hasta dos días. Tras la cual comienza la maduración, pudiendo ésta durar desde 7 a 60 días.

Más información:

En la página web del CRDOP Queso Palmero (www.quesopalmero.es), donde encontrará numerosas secciones que seguro serán de su interés. Siendo también una buena forma de acceder a las historias de las personas que sustentan cada una de estas explotaciones familiares dedicadas a la elaboración de Queso Palmero.

Alejandro Escuder Gómez.

Veterinario CRDO Queso Palmero.



CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA

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

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





Artículos de Interés **AGRARIO**

El símbolo gráfico de las regiones ultraperiféricas, Sello de Garantía de calidad y origen canario. RUP CANARIAS.

El Símbolo Gráfico de las Regiones Ultraperiféricas es un distintivo que tiene como finalidad mejorar el conocimiento y el consumo de productos agrícolas y pesqueros de calidad, naturales o transformados y específicos de Canarias, es decir, que presenten características propias de las producciones de las Islas; entendiendo como tales aquellas que afectan a las condiciones, modos y técnicas de cultivo, de producción y fabricación, así como lo que respecta a normas de presentación y acondicionamiento.

En el caso de las producciones transformadas, este sello se aplica a aquellas en las que la materia prima básica sea originaria del Archipiélago en al menos un 90% en volumen y la especificidad del proceso de elaboración sea la característica principal.

El uso del Símbolo RUP está reservado a productos de calidad superior; la cual estará definida de acuerdo a las disposiciones de la reglamentación comunitaria o, en su defecto, por las normas internacionales. La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) es el órgano competente en esta materia y autoriza su uso indicando las condiciones de utilización para una o varias campañas de comercialización, al tiempo que tiene capacidad para renovar, modificar, suspender o revocar dicha autorización por incumplimiento de las normas establecidas.

Actualmente existen 85 inscripciones en el Registro del Símbolo RUP, algunas de las cuales engloban a un gran número de productores, llegando algunas de ellas a agrupar a miles de agricultores de los sectores vitivinícola, del tomate, del plátano, frutas y hortalizas, y lácteos y derivados, entre otros.

Son objeto de autorización de dicho distintivo los operadores establecidos en Canarias que sean productores individuales, estén reunidos en organizaciones o agrupaciones, sean envasadores del producto para su comercialización o fabricantes de productos transformados, siempre

que cumplan los requisitos establecidos para disfrutar de esta figura de protección, es decir, dispongan de instalaciones o equipos técnicos necesarios y de una contabilidad ajustada al producto a efectos de control y se sometan a los controles y comprobaciones que se requieren.

Los interesados en acogerse a este sello deben presentar la solicitud según el modelo que puede descargarse en la web <http://www.gobcan.es/agricultura/icca/productosRup.htm>

Cuando la norma de calidad del producto en cuestión sólo establece dos categorías, el empleo del símbolo se otorgará a la categoría superior; mientras que si la normativa reconoce tres o más categorías, el distintivo RUP podrá usarse para la categoría superior y la inmediata inferior de la producción.

Cuando no exista norma de calidad del producto, las Organizaciones Profesionales representativas del mismo podrán proponerlas para productos de Canarias en base a criterios de calidad -definición del producto, características mínimas, clasificación, calibre y tolerancias-, uso de los métodos y técnicas de cultivo, producción o fabricación y normas de presentación y envasado.

Además de reconocer su calidad y dar a los productos un nombre fiable e identificable, este logo facilita el acceso al mercado, permite luchar de manera eficaz contra la competencia desleal, se adapta a la evolución de la distribución y responde a las expectativas de los consumidores.

Consciente de las excelencias de los productos de las Islas, el Gobierno de Canarias se ha propuesto que el mayor número de producciones a-

grarias y pesqueras del Archipiélago obtengan sellos de calidad europeos como el Símbolo RUP o los distintivos de Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Denominación de Origen Protegida (DOP), entre otros.

Para cualquier aclaración, gestión o consulta puede dirigirse a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.



<http://www.gobcan.es/agricultura/icca/>

Avda. Buenos Aires nº 5
Edificio Tres de Mayo - Planta 4ª
38071 Santa Cruz de Tenerife
Tfno.: 922 922 095
Fax: 922 592 854

C/ León y Castillo nº 89 - Planta 1ª
35004 Las Palmas de Gran Canaria
Tfno.: 928 458 3 91
Fax 928 458 3 97



Invierno malo, peor verano y el trigo por aventar



No estamos en tiempo de hacer balance ya que una parte de la cosecha no está aún en el granero. Sin embargo una cosa queda clara: hemos tenido un mal invierno y un peor verano. Los incendios del verano que han quemado en España más de ciento ochenta mil hectáreas y en las islas más de doce mil son, lógicamente, la consecuencia de una meteorología adversa y también de la actitud del hombre hacia la naturaleza en los últimos años.

En Canarias con toda seguridad, este invierno ha sido el más seco desde 1948, pues no solo no nos visitó una sola borrasca, exceptuando unas tímidas entradas de tiempo sur y suroeste en el mes de abril, sino que tampoco el alisio ha tenido la presencia usual en Canarias. Incluso en el aeropuerto de Los Rodeos apenas creó problemas a lo largo de toda la primavera. Como consecuencia de la sequía la agricultura y la ganadería han sufrido importantes pérdidas, sin hablar de los problemas en el monte verde ante la carencia de humedad.

Esta situación se ha acentuado por la frecuencia de los episodios de tiempo sur, puesto que han sido siete entre mayo y la presente semana de septiembre; esta situación ha dado lugar a temperaturas en algunos casos de hasta cuarenta grados, prolongándose la situación durante diez días consecutivos.

Hemos tenido un verano complicado en lo meteorológico, siendo lo novedoso del mismo los incendios en zonas pobladas que seguimos llamando incendios forestales, aunque han quemado lo que llamaban los campesinos tierras de pan sembrar. La situación de la naturaleza y el medio rural han acentuado gravemente la problemática que hemos sufrido en lo que va de verano.

A la vez que se combatían los incendios con los medios disponibles con la coyuntura actual, se han destinado importantes recursos a desalojar y cuidar a más de quince mil personas fuera de sus hogares. Por otra parte, se han sufrido importantes pérdidas económicas en viviendas, cuartos de aperos, explotaciones ganaderas y campos de cultivo. Por suerte no ha habido víctimas a diferencia de la península.

En la actualidad, los incendios, que queman nuestros montes, afectan más a nuestros campos que a nuestros bosques. Aunque los llamamos forestales, como vemos los incendios afectan más a las zonas pobladas. La profunda crisis agraria y ganadera de los últimos cuarenta años ha significado que la población activa del sector primario haya pasado de un cuarenta por ciento a un discutible cuatro por ciento. La situación actual del campo y nuestras medianías hace que la mayor parte de los incendios de los últimos años se hayan generado en zonas de cultivo abandonadas. Como ejemplo, los incendios de este verano en Ifonche, Ruigómez, Chipude, Mazo, Benchijigua, Tacande, Valle Gran Rey, etcétera. En la isla de La Gomera hubo que desalojar más de veinte caseríos antes de que el fuego se adentrara en el Parque Nacional de Garajonay. En La Palma, gran parte del incendio de Mazo se desarrolló en el entorno de tierras antaño cultivadas con viña, cereales, pastos y frutales. En el caso de Tenerife, si bien el incendio del Sur hizo daño en los pinares de Adeje, Vilaflor y Guía de Isora, gran parte de la superficie afectada estaba en tierras de pasto y cultivo hasta hace unos años. Está claro que debemos reflexionar sobre lo que ha ocurrido en nuestro medio rural en los últimos años.

La superficie destinada a cultivo en Canarias representa un siete por ciento del total, mientras que la superficie forestal es de un quince por ciento aproximadamente. Existe un porcentaje muy significativo de suelo que si bien no corresponde a las categorías antes mencionadas, ni se cultiva ni se gestiona como suelo forestal. Esta superficie se caracteriza por ser de propiedad privada pero abandonada por sus propietarios, estando las administraciones públicas faltas de competencias y capacidad para gestionarlas. También se da el caso de que existen fincas particulares en suelo forestal que no

son gestionadas por sus dueños dada la falta de interés económico.

La lucha contra los incendios debe dar un giro importante hacia la prevención. Se debe incentivar y, sobre todo, no obstaculizar a las actividades agrícolas y ganaderas que se realizan aún en nuestras medianías. Nuestro campo es un recurso que tenemos disponible y que puede significar una vía alternativa ante la difícil coyuntura económica actual. Debemos mirar al campo con otros ojos, no solo como recuerdo de los tiempos más difíciles de nuestra historia o desde la rentabilidad económica a corto plazo, sino como una oportunidad de crear empleo a la vez que gestionamos nuestro medio natural y producir nuestros alimentos.

Como bien dice el Alcalde de Andilla, en Valencia, hay que revitalizar el medio rural, fomentando la actividad agropecuaria. Tengamos en cuenta que el incendio con la mayor superficie afectada en España este verano, más de cincuenta mil hectáreas, incidió sobre todo en los municipios valencianos de Andilla y Cortes de Pallá.

Por parte de nuestras administraciones públicas, se debe hacer un esfuerzo para reducir la presión legal sobre las actividades agrícolas y ganaderas que se realizan en nuestro campo. No se puede consentir que la burocracia mate la escasa actividad económica de nuestro medio rural.



El viñedo como cortafuegos natural. Difícilmente arde hasta el punto de quemarse y calcinarse. Foto del C.R.D.O. de Vinos La Palma

Ejemplos lamentables como el ocurrido en Valle Gran Rey, en el que la crisis agraria y el descuido de la administración generó que el cañaveral que creció durante más de veinte años sin ningún tipo de gestión diera lugar a una situación peligrosísima con gran cantidad de combustible acumulado a lo largo de todo el cauce del barranco, rodeado de numerosos caseríos. Cuando hablamos del problema de los incendios no podemos separar la gestión de nuestros bosques protegidos de la situación en los antiguos campos de cultivo.

La actual situación económica y social implica que nuestros montes sufren un alto riesgo de incendio debido a la falta de gestión pública y privada de nuestro medio rural. Simultáneamente sufrimos una grave falta de empleo en nuestras islas, mientras vemos como el alza del precio de combustible y la especulación en el mercado alimentario hace subir día a día el coste de nuestros alimentos y el del forraje para nuestra ganadería. Valga como referencia lo que ha ocurrido en menos de un año con el precio del millo, del trigo, o de la soja, que han subido respectivamente un 27%, un 22% y un 90%; si parte de los terrenos llenos de maleza que se convierte en combustible durante el verano se aprovecharan como cultivos y pastos generaríamos riqueza, trabajo y prevención contra el fuego.

Parece claro que la política agraria y forestal han de ir de la mano. La política de la Unión Europea de adelgazar el sector primario y declarar protegido todo lo rural no parece que sea la vía de futuro. La reactivación del medio agrario es básica en la prevención de los incendios a la vez que permite reducir nuestra tasa de paro y nuestra dependencia del exterior.

Wladimiro Rodríguez Brito
Profesor de Geografía
Universidad de La Laguna



Grelos en La Palma



Pocos productos hortícolas están tan unidos a una determinada región como el grelo, cultivo gallego por excelencia. Por si esta afirmación no fuera suficientemente avalada por la costumbre y la tradición, el grelo de Galicia cuenta con una indicación geográfica protegida que, desde el año 2010, reconoce la calidad del producto asociado a su lugar de origen y cultivo. Podría pensarse, por tanto, que cultivar grelos

más allá de los límites de la geografía gallega es casi una herejía. Precisamente, porque la ciencia se ocupa de rebatir dogmas establecidos, un grupo de investigadores de la Misión Biológica de Galicia (MBG-CSIC) decidió estudiar el comportamiento agronómico del grelo allende las fronteras gallegas. Gracias a la ayuda y colaboración del Cabildo de La Palma se pudieron realizar ensayos en esta isla como parte de una red de ensayos en distintos puntos de España.

El grelo es el brote floral, acompañado de las hojas que lo rodean, de la especie *Brassica rapa*. De esta especie se utiliza prácticamente todo, recibiendo cada aprovechamiento un nombre de cultivo concreto: nabo si se aprovecha su hipocotilo, nabiza si se cosechan las hojas durante su fase vegetativa, el ya mencionado grelo y, finalmente, colza si se utilizan sus semillas con fines oleaginosos. Cuiñándonos al uso hortícola (dejando a un lado, por tanto, su condición de oleaginosa) y considerando las condiciones gallegas, se trata de un cultivo invernal, con siembra en los meses de agosto-septiembre, del cual al principio del invierno ya se pueden obtener nabizas, un poco más adelante los nabos y, por último, entre enero - marzo y antes de que la planta entre en floración, los grelos. Al consumidor se presentan principalmente en fresco, aunque en la actualidad ya existen empresas nacionales que embolsan, enlatan, liofilizan o congelan el producto. Con él se preparan no sólo el afamado lacón con grelos y el cocido gallego, sino que los cocineros gallegos, al amparo de la nueva indicación geográfica protegida, están diversificando sus posibilidades de presentación: en tapas, caldos, acompañamiento de pescados e, incluso, helado.

En los ensayos efectuados en La Palma durante dos años, se evaluó la aptitud agronómica de cinco variedades para la producción de grelos mediante la toma de caracteres relacionados con su rendimiento y ciclo de cultivo, con el fin de determinar —en distintos lugares y en distintas fechas de siembra— la variedad más idónea. Asimismo, se recolectó material, tanto de hojas como de grelos, para el análisis del contenido en glucosinolatos, siendo éstos los compuestos responsables del sabor amargo característico de los grelos. Además de influir en el sabor del grelo, a los glucosinolatos se le atribuyen propiedades carcinostáticas, por lo que han sido objeto de numerosos estudios en los últimos años.

El primer año, los ensayos se llevaron a cabo en la Finca Experimental del Cabildo en Garafía y el segundo año en las parcelas que el propio Cabildo posee en Las Nieves (Santa Cruz de La Palma). En Garafía se realizaron tres plantaciones: diciembre, enero y marzo. La última plantación resultó muy tardía y las plantas subieron a flor antes de tiempo, por lo que en el ensayo del año siguiente en Las Nieves se optó por hacer sólo las dos primeras fechas de plantación.

Como era de esperar, el cultivo se adaptó mejor a las condiciones de Garafía que a las de Las Nieves. Mayor vigor y rendimiento, ausencia de plagas y posibilidad de cultivo sin necesidad de riego, fueron

algunas de las ventajas de Garafía frente a Las Nieves. En la tabla adjunta se recogen los valores medios de las cinco variedades para cada zona de cultivo y para cada mes de plantación de tres caracteres destacables. Se puede apreciar que en Garafía, tanto en la plantación de diciembre como en la de enero, las plantas tuvieron un mayor número medio de grelos por planta y el peso total de éstos fue también mucho mayor. De hecho, estos rendimientos no tienen nada que envidiar a los obtenidos en ensayos efectuados en Galicia con las mismas variedades. En la tabla se puede apreciar también que en Garafía el cultivo se alarga más en el tiempo, debido a que las plantas retrasan la floración, lo que les permite alcanzar un mayor vigor.

Tras este estudio inicial, se puede afirmar que en el norte de isla se dan las condiciones adecuadas para el cultivo del grelo. Podría ser éste, por qué no, un nuevo cultivo hortícola que amplíe la oferta de producción y transformación de productos hortícolas en la isla de La Palma. Ahora sólo quedaría ensayar su comportamiento en potajes y su hermanamiento con el cochino negro canario.

	Diciembre			Enero		
	Núm. grelos/planta	Peso grelos/planta (kg)	Duración cultivo (días)	Núm. grelos/planta	Peso grelos/planta (kg)	Duración cultivo (días)
Garafía	18.8	2.0	104.1	16.6	1.8	93.7
Las Nieves	9.0	0.6	81.6	7.0	0.5	66.3



Planta completa, manojo de grelos y detalle del brote



Ensayo en Garafía durante el crecimiento vegetativo y la floración

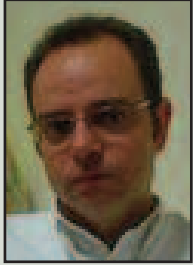
Agradecimientos: A Yaiza Dorta Pérez (Laboratorio Agrobiología Juan José Bravo), a Nefatí Castro Martín y Arnulio López Guerra (Centro de Agrobiodiversidad de La Palma) y al personal de la Estación Experimental de Garafía por su gran ayuda en la realización de los ensayos.

***Guillermo Padilla - **Elena Cartea**

* Investigador contratado Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA - CSIC), ** Investigadora científica Misión Biológica de Galicia MBG - CSIC)



La ordenación del suelo rústico en Canarias: los suelos rústicos de protección ambiental



Tal y como resumimos en el artículo anterior, el suelo rústico se debe entender como aquel que es merecedor de protección por tener un papel clave en el intento de alcanzar el desarrollo sostenible en el archipiélago, por su multifuncionalidad, combinándose el carácter ambiental, ecológico, patrimonial, científico, etc., con otras más "productivista", como las relativas a la actividad agraria, forestal, pecuaria, minera, etc., así como otros usos y actividades que se desarrollan en estos espacios rurales. Es la

ordenación del territorio la función pública responsable de asegurar esta protección y, para que ello, se ha dotado del necesario cuerpo legislativo que la desarrolla y los instrumentos de ordenación territorial y urbanística: Planes Insulares, Planes de Protección de Espacios Naturales, Planes Generales de Ordenación, etc.).

Como ya expusimos en la anterior entrega, la forma en que entendemos la ordenación del suelo rústico en Canarias es heredera de la Ley Estatal 6/1998, de 13 de abril, donde reconocía al suelo rústico como suelo no urbanizable -aquel que se encuentra protegido o fuera del proceso de desarrollo urbano-, y lo dota de atributos positivos; completándose esta valoración en el Decreto Legislativo 1/2000 que marca el carácter positivo de la protección del suelo rústico categorizándolo según sus atributos. Los responsables últimos de establecer estas categorías de suelo son los Planes General de Ordenación, que definen y condicionan la forma de desarrollar el suelo de un municipio.

Esta categorización no es más que establecer un conjunto de tipos de suelos rústicos según las características principales de los terrenos a ordenar. De esta forma se constituyen tres grupos que los Planes Generales de Ordenación tendrán en cuenta a la hora de ordenar el suelo rústico de nuestros municipios. Por un lado, aquellos terrenos en los que se hallen presentes valores naturales o culturales, que se definirán como de protección ambiental; un segundo grupo que son aquellos terrenos que deben tener una clara protección de sus valores económicos, por ser idóneos, al menos potencialmente, para aprovechamientos agrícolas y ganaderos, forestales, hidrológicos o extractivos, también dentro de este grupo se incluyen los terrenos que se consideran idóneos para el establecimiento de infraestructuras; por último, un grupo que recoge lo que la norma jurídica denomina poblamiento tradicional en el medio rural.

A su vez, para cada una de estas categorías de suelo rústico, los Planes Generales de Ordenación establecen un conjunto de normas detalladas sobre los usos permitidos y las condiciones para su desarrollo. Es aquí donde realmente se define lo que se puede y no se puede hacer en cada parcela o terreno y, por lo tanto, donde hay que mirar en los distintos momentos de exposición pública a los que se somete cada uno de estos durante el periodo de su redacción hasta su aprobación definitiva.

En este artículo resumiremos las características del primero de estos grupos, que genéricamente entendemos como protección ambiental y que se divide en las siguientes categorías:

El primero es el **suelo rústico de protección natural**. Es una categoría pensada para la preservación de valores naturales o ecológicos. Lo normal es utilizar esta categoría de suelo para proteger formaciones vegetales o geológicas-geomorfológicas significativas o para la protección de terrenos donde hay presencia demostrada de especies de peligro de extinción, tanto de fauna como de flora. Los planes generales de ordenación suelen clasificar:

El siguiente es el **suelo rústico de protección paisajística**, su función es la conservación de los valores paisajísticos del territorio, tanto naturales como aquellos producto de la mano del hombre, y de las características físicas de los terrenos, siendo un elemento muy importante a tener en cuenta la

pendiente del terreno. Dentro de estos suelos rústicos, a veces, se incluyen terrenos que se encuentran actualmente en cultivo o pertenecen a una explotación ganadera, ya que los mismos han sido considerados con valor suficiente como para ser protegidos paisajísticamente. En estos casos, ha sido práctica común primar el mantener el espacio en sus características visuales actuales frente a transformaciones que puedan hacerlas variar, condicionando a veces las mejoras productivas de los usos agrícolas.

El **suelo rústico de protección cultural** está pensado para la preservación de yacimientos arqueológicos y de edificios, conjuntos o infraestructuras de valor histórico, artístico o etnográfico así como su entorno inmediato. Estrechamente relacionado con las leyes de protección del patrimonio en Canarias y normalmente estos conjuntos se encuentran definidos en sus respectivas cartas arqueológicas, etnográficas y/o arquitectónicas.

El **suelo rústico de protección de entornos** tiene el objeto de la preservación de perspectivas o procesos ecológicos, diferenciando los entornos de Espacios Naturales Protegidos, de núcleos de población y de itinerarios concretos, normalmente de carácter histórico marcado. Es un tipo de categoría de suelo rústico que no se suele usar mucho y se limita a casos muy concretos. En los casos que se usa, su desarrollo normativo se asemeja al de protección paisajística, anteriormente nombrada.

Por último, tenemos el **suelo rústico de protección costera**, que es para la ordenación del dominio público marítimo terrestre y de las zonas de servidumbre de tránsito y protección cuando no sean clasificados como urbano o urbanizable, definidas por la Ley de Costas estatal. Los terrenos de adscripción a esta categoría específica también se pueden adscribir, a la vez, a cualquiera otra de las enumeradas anteriormente.

Como ya describimos algo más arriba, estas categorías de suelo rústico llevan asociada un régimen de uso que es el que realmente define lo que se puede y no se puede hacer en un concreto terreno. En el suelo rústico de protección ambiental, con carácter general, serán posibles los usos, actividades, construcciones e instalaciones que no estuvieran expresamente prohibidas por el planeamiento y sean compatibles con el régimen de protección a que dicho suelo está sometido y que hemos descrito sucintamente, así como los necesarios para la conservación y, en su caso, el disfrute público de los valores presentes en los mismos.

Se debe recordar que en el suelo rústico incluido en Espacios Naturales Protegidos o en sus zonas periféricas de protección, como en el caso de los Parques Nacionales, el régimen de usos permitidos será el especialmente establecido por sus instrumentos de ordenación, sin que en ellos puedan otorgarse autorizaciones, licencias o concesiones administrativas sin un informe emitido por el órgano responsable de su gestión, y que en caso de que fuera negativo tendrá carácter vinculante.

Todos los usos actuales que no sean acordes con la categoría de suelo rústico que establezca el Plan General de Ordenación se encontrarán en situación legal, siempre que la actividad fuera reconocida como tal, de fuera de ordenación. Esta situación permitirá mantener el uso o la actividad en las mismas condiciones que tiene en el momento de la aprobación definitiva del plan, sin que pueda hacer, en líneas generales, cambios o mejoras significativas.

En el próximo artículo haremos un resumen del grupo de categorías de suelo rústico de protección económica, entre las que se encuentran la protección agraria, forestal, hidrológica, minera y de infraestructuras y equipamientos.

Miguel Febles Ramírez* - Gustavo Pestana Pérez**

Geógrafos

* Gerente de Geodas, Planificación y Servicios S.L.U.

**Servicio de Planificación de Obras y Ordenación Rural

D. G. de Agricultura y Desarrollo Rural - Gobierno de Canarias



Planificar contra el fuego



A raíz de los dos incendios acaecidos este verano en nuestra isla de La Palma, unidos a los de Tenerife y La Gomera, con la consiguiente calcinación de miles de hectáreas de vegetación, con importantes pérdidas en biodiversidad, destrucción de viviendas y otros bienes, muerte de animales y puesta en peligro de vidas humanas, deberíamos paramos a reflexionar si un territorio alejado, pequeño y fragmentado, como son nuestras

islas, puede soportar que año tras año se queme parte del mismo.

Estamos convencidos que un alto porcentaje de los habitantes de esta tierra nuestra, Canarias, no somos plenamente conscientes del grave daño que estamos infligiendo a nuestra naturaleza y de no poner remedio, más pronto que tarde, terminaremos pagándolo.

La planificación del territorio debería tener más en cuenta la protección de los incendios. El planificador y el legislador tendrían que poner mayor énfasis en el **Artículo 62 del D.L. 1/2000**, en cuanto a **Derechos y deberes de los propietarios de suelo rústico**, donde es de destacar lo siguiente:

2. Sin perjuicio de otros deberes establecidos legalmente, los propietarios de suelo rústico **tendrán los deberes de conservar y mantener el suelo y, en su caso, su masa vegetal, en las condiciones precisas para evitar riesgos de erosión o incendio o para la seguridad o salud públicas y daños o perjuicios a terceros o al interés general, incluidos los de carácter ambiental y estético; así como de usarlo y explotarlo de forma que se preserven en condiciones ecológicas y no se produzca contaminación indebida de la tierra, el agua y el aire, ni tengan lugar inmisiones ilegítimas en bienes de terceros.**

5. Las condiciones que determinen los instrumentos de ordenación para materializar el aprovechamiento en edificación permitido en suelo rústico, deberán:

a. Asegurar la preservación del carácter rural del suelo y la no formación de asentamientos no previstos, así como la adopción de las medidas precisas para proteger el medio ambiente y mantener el nivel de calidad de las infraestructuras y los servicios públicos correspondientes.

b. Garantizar la restauración, a la finalización de la actividad, de las condiciones ambientales de los terrenos y de su entorno inmediato.



Viviendas dispersas.



Viviendas dispersas.

Por el carácter de nuestras gentes, porque nos gusta estar lo más aislado posible, por mil razones, las viviendas en isla de La Palma se encuentran muy dispersas, tanto en suelos clasificados como Asentamiento Rural como en el caso del Asentamiento Agrícola, con grandes bolsas de suelo en creciente abandono. Esas **Medianías Nuestras** se encuentran sin cultivar o peor aún, en un abandono prolongado que hace que existan una gran cantidad de pastos y maleza, que hasta no muchos años se aprovechaba para alimentación del ganado, y que al día de hoy son un polvorín junto a las viviendas.

Parece un contrasentido que se abogue por el autoconsumo, mientras el huerto familiar cercano a las

viviendas aisladas, que es un cortafuego natural, se encuentre en total abandono, lleno de maleza y presto a arder al menor descuido. Por otro lado, vistas las experiencias en muchos incendios que por aquí hemos padecido, la parcela que se encuentra cultivada evita el avance del fuego. No parece lógico, que en algunos planeamientos aparezcan suelos urbanos al lado de Rústicos de Protección Natural o Paisajística, debería siempre existir al menos una franja de suelos Agrícolas que minimicen, en lo posible, el impacto de un probable incendio.

En los suelos catalogados como Asentamiento Rural tendría que ser obligatorio el cumplimiento del referido **artículo 62**, tanto si la parcela se encuentra con construcción o no, es decir, que la propiedad se halle en las condiciones precisas para evitar el riesgo de incendio. Como técnico de agricultura, abogaré por la implantación de huertos familiares, para que al menos la propiedad estuviera limpia de pastos y maleza.

En los últimos treinta años, los incendios en Canarias se han originado en zonas cercanas a núcleos de población, que a posteriori ha afectado a nuestros montes. Cada año se aproximan más a las viviendas, incluso afectando a las mismas, casos recientes apuntados al principio de este artículo. Hemos de pensar cómo gestionar todas aquellas zonas de cultivos potenciales que se encuentran en largos períodos de abandono, que son material idóneo para producir un posible incendio.

¿Cuál es la solución?, no es fácil buscarla, pero lo que está claro es que la aplicación y cumplimiento del citado artículo plantearía al menos una posibilidad de solución. Como he propuesto siempre, en la planificación del suelo son necesarios muchos actores, unos con un papel activo, que planteen soluciones a la interacción con el territorio y otros pasivos que tomen como propias las soluciones adoptadas.

Cuando se habla del desarrollo de las medianías, uno de los objetivos a tener en cuenta debería ser la prevención y lucha contra los incendios. Proyectos como el Banco de Tierras, han de incluir, además de perseguir un desarrollo económico y poner en común a propietario y explotador, proponer un bien social, evitando superficies abandonadas en los espacios rurales.

Otros proyectos como activar las zonas de pastoreo, o el pastoreo en los cortafuegos se han planteado como posibles soluciones para ciertas áreas. Dentro del Proyecto de Pastoreo, se hicieron encuestas a los cabreros y una de sus propuestas consistía en poder pastorear en extensiones abandonadas, pero el inconveniente surgió por ser privadas. Ante el panorama de los incendios de este verano habría que ponerla sobre la mesa y estudiarla.

Queremos, desde estas líneas, mostrar nuestra solidaridad con todas aquellas personas que a lo largo del año han padecido directamente los efectos del fuego en todo el territorio nacional, especialmente, a los familiares de las víctimas. Extensiva también a los hombres y mujeres que, con riesgo de sus propias vidas, han combatido los incendios y, a las autoridades competentes, que hagan algo para evitarlos.

Juan Manuel Hernández Rodríguez

Servicio de Agricultura
Cabildo de La Palma



Incendio en Tacande - El Paso - La Palma



Contaminación marina: la destrucción de los océanos



Este artículo pretende acercar al lector a una de las principales problemáticas ambientales que sufren los océanos a nivel mundial. No pretende ser un estudio exhaustivo de todos los elementos y factores que influyen en la contaminación, sino una visión más bien general del problema.

Se pueden encontrar muchas definiciones de contaminación marina, pero la siguiente puede ser una de las que mejor refleja el fenómeno:

"Introducción por el hombre, directa o indirectamente, de sustancias o energías en el ámbito marino

que produzcan efectos tan perjudiciales como dañar a los recursos vivos, peligro para la salud humana, obstáculo a las actividades marinas, deterioro de la calidad del agua de mar para su uso, y reducción de los usos turísticos".

En este caso, y en función del origen de la contaminación, podemos distinguir entre:

Contaminación marina de origen terrestre: es la causada por vertidos líquidos y sólidos que provienen de las actividades humanas realizadas en tierra.

En este apartado englobamos a:

- **VERTIDOS LÍQUIDOS (aguas residuales urbanas y de origen industrial/agrícola):** entre los principales impactos que pueden producir estos vertidos, está la eutrofización, fenómeno que define a un aporte más o menos masivo de nutrientes inorgánicos al medio marino y que genera problemas sobre las comunidades biológicas por falta de oxigenación, entre otros. Pero además, llegan al mar otras muchas sustancias químicas, que crean diversos problemas sobre distintas comunidades de animales y plantas marinas. Tal es el caso de los vertidos líquidos provenientes de las actividades industriales y agrícolas que vierten al medio, sustancias como los pesticidas, metales pesados, PCB's, etc., provocando graves impactos en el medio marino.

- **VERTIDOS SÓLIDOS (RESIDUOS):** De manera más específica y centrándonos en el medio marino, según Naciones Unidas se entiende como "basura marina" cualquier material sólido persistente, manufacturado o procesado que ha sido descartado, vertido o eliminado en el medio ambiente marino o costero.

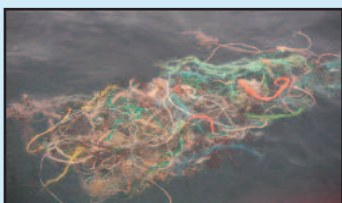
En la sociedad de consumo que marca nuestra existencia cotidiana, nos encontramos que cada producto que adquirimos está envuelto en numerosos envases, muchos de ellos plásticos, muy costosos de producir y más aún de reciclar. Millones de ellos llegan a nuestras costas todos los días causando un considerable y potente impacto no sólo sobre los ecosistemas y la **biocenosis marina** (conjunto de organismos de especies diversas, vegetales o animales, que viven y se reproducen en el medio marino), sino también sobre la salud humana y las actividades socioeconómicas desarrolladas en este medio. Asimismo, es importante el coste económico de las medidas aplicadas en la recogida y tratamiento de los mismos.

Recientemente se han detectado manchas de residuos tan extensas como la superficie que ocupan varios países juntos, específicamente en las zonas de tránsito de buques en mar abierto. También son muy abundantes en las zonas costeras donde se produce el vertido desde actividades terrestres y donde llegan a través de las corrientes.

Entre los principales impactos que causan sobre el medio marino y los organismos que allí habitan, están:

Afección sobre tortugas y mamíferos marinos por ingestión y enmallaamiento: éstos, confunden las bolsas con su alimento y se enredan en cabos, redes, sedales y otras artes pesqueras causando daños e incluso amputaciones en su cuerpo.

Las aves y los peces también se ven afectados por la presencia de plásticos y otros residuos en el medio marino. Muchas veces no somos conscientes de hasta dónde llegan las basuras que no depositamos en los contenedores correspondientes. En tiburones capturados a más de 700 metros de profundidad se han encontrado colillas en su estómago.



Vertidos sólidos en aguas de La Palma

Intoxicación de organismos marinos por los componentes químicos que contienen algunos residuos peligrosos que llegan al mar (pilas, baterías, venenos, metales, etc).

Invasión de especies alóctonas (especies no originarias del lugar donde se encuentran) que viajan sobre los residuos marinos convir-

tiéndose en balsas que se desplazan largas distancias.

Contaminación del mar de origen marino: es la causada por vertidos líquidos y sólidos que provienen desde los barcos y otras infraestructuras marinas. También incluimos en este punto a la contaminación acústica.

En este apartado englobamos los vertidos, tanto líquidos como sólidos, que se realizan desde las embarcaciones e infraestructuras litorales al mar, ya sea de forma intencionada o a través de accidentes. Ya se ha tratado el problema de los residuos sólidos, por lo que se tratarán otros impactos. Entre ellos cabe citar:

- **CONTAMINACIÓN POR HIDROCARBUROS:** El origen de la contaminación por hidrocarburos es diversa, aunque la mayor parte proviene de actividades humanas (aprox. un 85 %). Además de estas fuentes artificiales, encontramos los afloramientos naturales (llegadas naturales de las fuentes subterráneas de hidrocarburos) que se dan en ciertas partes del mundo procedentes del fondo y los hidrocarburos procedentes de ciertos organismos marinos. Los impactos que generan los vertidos de hidrocarburos son múltiples, dañando a todas las comunidades de flora y fauna marina.

- **CONTAMINACIÓN ACÚSTICA:** Entre las principales fuentes de contaminación acústica en el medio marino encontramos: el tráfico marítimo, las plataformas de extracción de petróleo y gas, los sismos, las actividades industriales y la utilización de sonares militares.

Esta última fuente ha sido la causante de mortandades masivas de cetáceos en muchos mares del mundo. Entre ellas y dada su relevancia, citar la mortandad de zifios (cetáceos con hábitos de inmersión profunda) que tuvo lugar en las costas de Fuerteventura y Lanzarote (Islas Canarias) en 2002, mientras se realizaban maniobras militares en la zona con el uso de sistemas sónicos de detección submarina (sonares).

Los cetáceos (ballenas, delfines, zifios, etc) son animales que dependen de su sistema acústico para alimentarse, orientarse, reproducirse, etc. Por ello, ante importantes grados de contaminación acústica se ven tremendamente afectados, causando su muerte, su varamiento, etc.

- **OTROS TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ORIGEN TERRESTRE/MARINO:** existen otros tipos de contaminación del medio marino, como es el caso de la contaminación TÉRMICA Y RADIATIVA.

A modo de resumen, se puede concluir, que a pesar de los esfuerzos que se realizan desde los Organismos Internacionales, las Administraciones Públicas, ONGs, y ciudadanía, aún nos queda un largo camino por recorrer en la protección frente a la contaminación de nuestros mares y nuestras costas. Como ejemplo del trabajo que nos queda por hacer, se presentan a continuación algunos datos sobre la contaminación marina en España:

Vertidos anuales de miles de millones de metros cúbicos de aguas residuales industriales, agrícolas y urbanas a través de emisarios submarinos, en gran parte sin tratar, vertidos ilegales, etc.

Costas plagadas de residuos, entre los que destacan los plásticos.

Vertidos de salmuera procedentes de las desaladoras que alteran el medio marino.

Muchas de las playas de las costas españolas no cumplen con la normativa que establece la calidad de las aguas de baño.

Comunidades pesqueras contaminadas por los vertidos de aguas fecales e industriales que afectan a la pesca, la acuicultura y el marisqueo. No olvidemos que muchos mariscos son animales filtradores y los contaminantes que ellos absorban van directamente a nuestro estómago.

Las prospecciones en busca de petróleo amenazan varias costas españolas, entre ellas, las costas canarias.

No debemos olvidar que la vida en la tierra, tal como la conocemos actualmente, depende de la salud de nuestros océanos. Al contaminarlos y llenarlos de basura, nos estamos contaminando a nosotros mismos. Pensemos que una gran parte de los recursos alimenticios salen del mar y que la curación de muchas enfermedades probablemente se encuentre en nuestros mares.

El reto es, pues, considerable y la responsabilidad de cada uno de nosotros no debe ser delegable. Todos somos, en diferente medida, responsables de la situación brevemente descrita.

Isabel Tamia Brito Izquierdo
Bióloga Marina



Vertidos sólidos en aguas de La Palma



Periodismo HISTÓRICO

El Bastardo. Un vino canario citado por William Shakespeare. De lo ínfimo a lo sublime.



El autor de este artículo en el libro *El Español tradicional de La Palma*, publicado en 2003, en página 174 cita los distintos tipos de uva de la isla: albillo, bujariño, listán, listán prieto, listán gacho, sabro, lairel, almuñeco/el muñeco, tinta, malvasía, negramor, negramor mulato, bastardo, baboso, gual, verdello, pedrojiménez, etc.

Pasados ciertos años, al leer la obra de William Shakespeare *Enrique IV* (primera parte), lo tengo que confesar; quedé estupefacto al observar que este insigne escritor inglés citaba por dos veces el vino de

una de estas uvas: el bastardo.

Antes de seguir adelante tengo que dejar bien claro que este tipo de uva "bastardo" no aparece registrado en ningún diccionario del español a nivel nacional, ni siquiera en el DRAE (Diccionario de la Real Academia Española). Todas las fuentes inglesas, empero, dan a este vino un origen español, de lo



Uva y parra bastardo. Viñedos de Don Jesús Ramón Pestana (Fuencaliente, La Palma). Para mí pasa de lo ínfimo a lo sublime

bastante sueltos y no apretados". Asimismo la cita Marcial Morera, y yo mismo como ya he indicado.

Para Madeira cita esta uva el escritor de viajes William Wilde en su famosa obra *Madeira, Tenerife and along the Shores of the Mediterranean* (Madeira, Tenerife y por las orillas del Mediterráneo). Cabe señalar que William Wilde es el padre del famosísimo escritor Oscar Wilde, autor de obras tan famosas como *El retrato de Dorian Gray*. No he visto la uva citada en ninguna otra parte.

Pero centrémonos en William Shakespeare y demos renombre y nombradía a este célebre vino bastardo. En el acto II, escena IV de la obra *Enrique IV* (*Henry IV*), se produce una conversación en la que participa el Príncipe Enrique (luego futuro rey Enrique V de Inglaterra) y su criado Poins; en ella se alude a un tabernero, Francis. El Príncipe citado se queja de que dicho tabernero sólo conozca las frases relativas a la taberna, y cita las siguientes: "Apunta otro vaso de bastardo", "Son ocho chelines y seis peniques", "Sea usted bienvenido" y "Enseguida, señor". Para burlarse de la escasa verbosidad de dicho tabernero, el Príncipe lo llama para hablar con él, y hace que Poins, su criado, se sitúe en una habitación contigua y que, durante la conversación, llame a Francis, con la completa seguridad de que este va a responder con la frase estereotipada ya citada "enseguida, señor". Así sucede, y después de varias insólitas e inconexas preguntas por parte del Príncipe al tabernero y las

correspondientes interrupciones por parte de Poins con sus continuas llamadas a dicho tabernero, (lo que produce escenas cómicas), finalmente el Príncipe le pregunta. *¿Te atreverías a robar a esta panza española?*, parece referirse a Falstaff, la famosa figura cómica del teatro de William Shakespeare. A dicha pregunta, el tabernero Francis, desconcertado, responde: *¿A quién se refiere usted, señor?*, a lo que el Príncipe responde: *Bien, ya veo que el único vino que sirves es el bastardo*. Con ello el Príncipe Enrique quiere denotar y manifestar que Francis no vende malvasía de Canarias (vino al que es aficionado el susodicho Falstaff) que es blanco, sino otro vino canario: el bastardo, que es tinto. Insinúa el Príncipe a continuación que el bastardo, al ser de color oscuro, causa manchas más oscuras que el vino malvasía, si por casualidad cae sobre la ropa del que lo bebe. Termina la escena con una alusión a "Berbería", para contrastarla humorísticamente con "Canarias", términos formalmente muy cercanos en inglés: "Barbary/ Canary".

WILLIAM SHAKESPEARE. VENERO DE INFORMACIÓN

La verdad es que esta escena es muy canaria. Quiero dejar constancia que si hay algún escritor inglés, aparte de los de viajes, que merezca elogio y encomio por parte de todos los canarios, es este, por las numerosas referencias a productos de nuestras islas como el vino, el azúcar y el baile "el canario".

Debo expresar mi mayor agradecimiento al primer traductor de toda la obra de William Shakespeare al español: Luis Astrana Marín, por traducir mayoritariamente el "sack" de Shakespeare como vino canario. Este traductor se da cuenta de que Shakespeare relaciona el "sack": vino malvasía canario, con el azúcar canario y el baile "el canario" (valga la redundancia), tres elementos e ingredientes, muy citados por Shakespeare, que endulzaban y dulcificaban los días fríos londinenses.

Quiero mostrar mi mayor repulsa a la interpretación de José María Valverde, que traduce el "bastard" (bastardo) por vino imoscatel! Denota un gran desconocimiento de los vinos y de las Islas Canarias. Decir a un vinatero canario que una uva moscatel es lo mismo que una uva bastardo es como manifestar a un agricultor de Tarragona (por ejemplo) que una avellana es lo mismo que una nuez.

Cual William Shakespeare, ensalcemos este tipo de vino. A ver si los vinos canarios, incluido el bastardo, recuperan la nobleza de antaño. Estoy seguro de que cualquier anglosajón (inglés, norteamericano, australiano, etc), que, con toda seguridad, conoce a Shakespeare, si está en Canarias, le complacería sobremanera saborear este vino canario bastardo, citado por su máxima figura literaria.



Pedro Nolasco Leal Cruz

Dr. Filología Inglesa

Dpto. Filología Inglesa y Alemana

Universidad de La Laguna

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



Helado de miel de mil flores.

Ingredientes para el helado:

Para el helado.

Yemas	9 unid
Azúcar	100 gr
Miel de mil flores	200 gr
Leche	1 l
Corteza de limón	½ unid
Canela en rama	½ unid
Anís en grano	½ c/c
Nata 35% M	150 cc

Elaboración del plato:

1º Hervir la leche con la canela, el anís y la corteza de limón.

2º Hacer una crema inglesa, mezclar las yemas con el azúcar y añadirle la leche templada.

Pasteurizar al baño maría mezclando con una espátula de madera procurando

que no hierva para que no se corte.

3º Dejar enfriar y añadirle la miel.

4º Poner en la heladora y, a mitad de elaboración, añadir la nata a medio montar.

5º Si no tenemos heladora lo haremos de la siguiente manera:

Pondremos hielo, agua y sal gruesa en un rondón o caldero chato que quepa el bol donde tenemos el helado.

De rato en rato mezclamos, cuando esté frío lo metemos en el congelador, repitiendo el proceso. Cuando se empieza a helar, retiramos el rondón y le añadimos la nata semimontada.

Sergio E. Rodríguez Cruz

Profesor Técnico de Cocina y Pastelería

I.E.S. Virgen de Las Nieves

Santa Cruz de La Palma

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!





Invitados por el Comisario de Política Regional de la UE, Johannes Hahn, PALCA - LA UNIÓN DE UNIONES (Amable del Corral - José Manuel de las Heras) asistimos, los días dos y tres del pasado julio, al II Foro de las Regiones Ultraperiféricas "Juntos hacia la Europa 2020" en el Edificio Charlemagne de Bruselas, donde se debatió la situación de las RUP cara al 2020.

Invitados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, participamos en todas las Asambleas Generales Extraordinarias a las que hemos sido convocados.

Convocados por la Sra. Presidenta del Consejo Insular de Aguas de La Palma, hemos asistido a todas las sesiones de la Junta de Gobierno y de la Asamblea General que han tenido lugar este trimestre.

Reunión en la Central Hortofrutícola de Breña Alta (La Palma) de la Junta Directiva Regional y el Consejo Insular de PALCA-La Palma con la senadora por nuestra isla, D^a M^a Rosa de Haro Brito (PP) y la Secretaria Insular del PP, D^a Elena Álvarez Simón, para tratar sobre aplicación y efectividad de la Orden Ministerial del 12-03-87 (antiguo MAPA) y otros asuntos relacionados con el agro canario.

Se han celebrado las reuniones ordinarias de los Consejos Insulares de PALCA en Tenerife y El Hierro, preparatorios de las Asambleas Generales Insulares Ordinarias de ambas islas, así como

las de la Junta Directiva Regional.

Invitados por la Comisión Organizadora, asistimos al XII Congreso Insular del Partido Popular de La Palma, en el Pabellón Cubierto de Breña Alta.

Convocados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, asistimos, junto al resto de OPAs, a una reunión para solicitar a la Comisión Europea el traspaso de una partida financiera de la ficha del REA al POSEI.

Miembros del Consejo Insular de PALCA-La Palma y de la Junta Directiva Regional, asistimos al Acto Informativo de ASPROCAN (Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias), que tuvo lugar en el Pabellón Camilo León de Los Llanos de Aridane (La Palma).

Invitados por el Presidente del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), asistimos, en el salón de actos del mismo, a la conferencia "Fruticultura Tropical en Argentina", impartida por investigadores de la Estación Experimental de Cultivos Tropicales del INTA en Yuto.

Al cierre de la presente edición, se estarán celebrando las Asambleas Generales Insulares Ordinarias de PALCA en las islas de Tenerife y El Hierro, donde habrán elecciones para renovar los Consejos Insulares.

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**



REFUGIOS

D E M O N T A Ñ A



LA PALMA

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



CABILDO
LA PALMA

www.refugiosdemontañalapalma.com



Gobierno
de Canarias



BinterCanarias

cajasiete



La Caba

SPAR

SUUNTO



PLAN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
Islas Canarias,
una experiencia volcánica





CANARIAS

**SÍMBOLO GRÁFICO DE
LAS REGIONES ULTRAPERIFÉRICAS**