



ESPECIAL 5º ANIVERSARIO

AGROPALCA

Publicación Trimestral de la Plataforma Agraria Libre de Canarias

Nº 21 Abril-Junio 2013



Proteas: Belleza de medianías, futuro de exportación



Autora de la foto y composición de la portada: Patricia Hernández González



CABILDO
DE LA PALMA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y PESCA

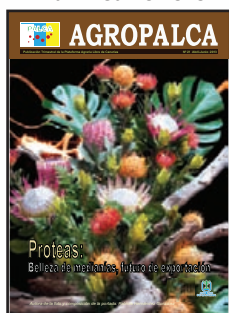
**Por seguridad, frescura y calidad,
consume productos de La Palma.
Ayudará a mantener una Isla Verde,
una Isla Bonita**



SE LOS RECOMIENDA



AGROPALCA nº 21 Abril - Junio 2013



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

Juan Jesús García Fernández

Coordinación Contenidos Portada:

D^a. Ana Teresa Rodríguez Sánchez

D^a. Patricia Hernández González

Coordinadora Agricultura:

D^a. M^a Carmen Jaizme Vega

Coordinador Agroecología:

Prof. Antonio Bello Pérez

Coordinador Ganadería:

Dr. Juan F. Capote Álvarez

Coordinador de Pesca y Acuicultura:

Dr. Félix A. Acosta Arbelo

Coordinador Seguros Agrarios:

D. Roberto Martín Espinosa

Coordinador Periodismo Histórico:

Dr. Pedro N. Leal Cruz

Coordinador Recetas Cocina:

Prof. Téc. Sergio E. Rguez. Cruz

Coordinador Caza Deportiva:

José Agustín López Pérez

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

imprensa@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

DE CRISIS, POLÍTICOS Y GURÚS. Colectivo La Pica. 7

LA VOZ DE PALCA

EL TAPARRABOS. Amable del Corral Acosta. 8

EN LA PORTADA. LA BELLEZA EN LO PRIMITIVO. Patricia Hernández González. 10

EL DESMANTELAMIENTO AGRARIO. José Manuel de las Heras Cabañas. 11

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS

EL SECTOR PRIMARIO NOS AYUDARÁ A SALIR DE LA CRISIS.

Juan Ramón Hernández Gómez. 13

LO NUESTRO, LO TUYO, LO DE TODOS. Guadalupe González Taño. 14

REGULACIÓN FITOSANITARIA EN NUESTRO PAÍS. Pedro Tomás Pino Pérez. 15

LA PALMA Y SUS MEDIANÍAS. Julio M. Marante. 16

MEDIO AMBIENTE, CONSUMO RESPONSABLE AGROECOLÓGICO

Y MUJERES. Pilar Galindo Martínez. 17

VINOS DE LA PALMA, VEINTE AÑOS DE HISTORIA... Y MUCHOS MÁS.

Juan C. Perdomo Castro. 18

EL PLÁTANO

SOBREVIVIR AL SIGPAC. Ginés de Haro Brito. 19

UN REPASO A LA ESTRUCTURA DEL SECTOR PLATANERO CANARIO.

Juan S. Nuez Yáñez. 21

EL PROYECTO BIOMUSA, UNA REFERENCIA PARA LA IMPLANTACIÓN

DEL CULTIVO SOSTENIBLE DEL PLÁTANO EN LAS ISLAS DE CABO VERDE,

ORIENTADO AL MERCADO LOCAL. Juan Cabrera Cabrera. 23

CULTIVOS SUBTROPICALES

EL CANISTEL. Pedro Modesto Hernández Delgado - Domingo Fernández Galván. 24

EL BABACO. Abilio F. Monterrey Gutiérrez. 25

OTROS CULTIVOS

CONSIDERACIONES SOBRE EL OLIVAR EN CANARIAS. Matías Suárez Romero. 26

EL CULTIVO DEL TABACO EN EXTREMADURA. Florentina Mirón Rufo. 27

GANADERÍA

PRIMERA JORNADA INTERNACIONAL AGRÍCOLA Y GANADERA. CARMONA,

9 DE MAYO 2013. QUESOS DE GRANJA: UNA ALTERNATIVA

PARA ANDALUCÍA. María del Rosario Fresno Baquero y otros. 29

LA GANADERÍA CAPRINA EN LAS ISLAS OCCIDENTALES DE CABO VERDE

(SAO VICENTE Y SANTO ANTAO). Juan Capote Álvarez. 31

POTENCIAL DE LA BIOMETANIZACIÓN DE RESIDUOS EN EL SECTOR

PLATANERO. Juan Alberto Cabrera García. 32

EL MUSULUPO DE ASPROMONTE. POSIBLE EMPLEO EN EL MERCADO

CANARIO COMO PRODUCTO DE ARTESANÍA QUESERA. Graziano Cugno y otros. 33

CERVEZA Y QUESO PALMERO, NUEVAS ALTERNATIVAS DE MARIDAJE.

Alejandro Escuder Gómez. 34

EL SECTOR QUESERO CANARIO EN CIFRAS Y (II): SITUACIÓN EN LAS

DIFERENTES ISLAS. María del Rosario Fresno Baquero y otros. 35

ARTÍCULOS DE INTERÉS AGRARIO

LA I+D+i, LA MEJORA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO Y SU PAPEL

EN LA ECONOMÍA CANARIA. EL PAPEL DEL ICIA Y (II). Manuel Caballero Ruano. 37

IMPEDIR LA ENTRADA SIEMPRE ES MÁS ECONÓMICO QUE CONTROLAR

O ERRADICAR. Rafael García Becerra - Félix Manuel Medina. 38

LA MEJORA DEL REGADÍO EN LA PALMA PARA EL PERIODO 2014-2020.

José Manuel Hernández Abreu y otros. 39

I CURSO DE AGROECOLOGÍA, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y COOPERACIÓN

AL DESARROLLO, UNA INICIATIVA DE LA MULTIVERSIDAD DE AGROECOLOGÍA,

BIODIVERSIDAD Y CULTURAS (CERAI). José Luis Porcuna Coto. 40

CONTAMINACIÓN DE LOS ACUÍFEROS EN CANARIAS POR EXCESIVO

USO DE FERTILIZANTES Y PESTICIDAS. Desirée Betancor Hernández. 41

PESCA Y ACUICULTURA

DUNALIELLA SALINA... EL ORO NARANJA. Patricia Assunção y otros. 42

PERIODISMO HISTÓRICO

LA BARRILLA. UN PRODUCTO DE EXPORTACIÓN DE CANARIAS A INGLATERRA.

Pedro Nolasco Leal Cruz. 35

CAZA DEPORTIVA

LA PARTICIPACIÓN DEL CAZADOR EN LA GESTIÓN DE LA CAZA.

José Agustín López Pérez. 44

COCINANDO CON LO NUESTRO

REDONDO DE AÑOJO DE RAZA PALMERA RELLENO DE SETAS

BIZCOCHO CASERO DE PLÁTANOS. Sergio E. Rodríguez Cruz. 45

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Abril - Junio 2013). 46

V ANIVERSARIO



La Junta Directiva Regional, los Consejos Insulares de La Palma, El Hierro, Tenerife y todos los que conformamos PALCA queremos dejar constancia en estas líneas de

NUESTRO SINCERO AGRADECIMIENTO

A aquellas personas, instituciones, organismos, entidades y empresas que han hecho posible que, con este número, AGROPALCA, celebre su QUINTO ANIVERSARIO:

A los coordinadores de sección, articulistas y correctores, merecido reconocimiento, porque con su trabajo han conseguido que nuestra Revista se haya consolidado, incrementado el número de lectores y, cada vez, sea más demandada desde fuera de Canarias, lo que nos motiva a seguir adelante.

Al Excmo. Cabildo Insular de La Palma, que ha apostado por esta publicación desde el comienzo y, muy posiblemente, sin su apoyo, hoy no estaríamos en la calle.

Al resto de Instituciones y Organismos Oficiales que han colaborado con esta iniciativa, animándonos a continuarla.

A todos los anunciantes, del más pequeño al más grande, porque con sus aportaciones han posibilitado que AGROPALCA esté entre sus manos o en nuestra página web

(www.palca.es).

A Gráfica Los Majuelos, S.L.L. por el trabajo de diseño gráfico, fotomecánica e impresión que ha realizado durante estos cinco años.

Y a las cuatro personas que presidieron la presentación en sociedad de AGROPALCA, por secundar una aventura, hoy hecha realidad, por el ánimo que allí nos infundieron y por el continuo apoyo que durante estos años nos han venido demostrando. Esperamos no haberlos defraudado.



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



Ernesto Aguiar Rodríguez
Ex-Dtor. Gral. Desarrollo Rural
Diputado Nacional del PP



Alejandro Brito González
Ex-Director Insular A.G.E.
Consejero del Consejo
Consultivo de Canarias



César Martín Pérez
Consejero de Agricultura
del Cabildo de La Palma

A TODOS/AS, GRACIAS, MUCHAS GRACIAS, POR HABER CONFIADO EN NOSOTROS.

EQUIPO HUMANO DE AGROPALCA

DIRECCIÓN, EDITORIAL, CONSEJO EDITORIAL, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN



Amable del Corral A.
Dirección



Colectivo La Pica
Editorial



Jesús Corvo Pérez
Consejo Editorial



Eusebio Fco. Murillo
Consejo Editorial



Juan J. García Fdez.
Consejo Editorial



Félix R. Díaz Pérez
Maquetación-Impresión



AGROPALCA

COORDINADORES DE LAS DISTINTAS SECCIONES



Ana T. Rodríguez S.
Contenidos Portadas



Patricia Hrdez. Glez.
Adjta. Conteni. Portadas



Antonio Bello Pérez
Agroecología



Juan Capote Álvarez
Ganadería



Mª Carmen Jaizme V.
Agricultura



Roberto Martín E.
Seguros Agrarios



Félix Acosta Arbelo
Pesca y Acuicultura



Pedro N. Leal Cruz
Periodismo Histórico



Sergio E. Rguez. Cruz
Recetas de Cocina



J. M. de las Heras C.
Unión de Uniones



José A. López Pérez
Caza Deportiva



Lucio Hdez. Cruz
Fotografía

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



Pedro T. Pino Pérez



Julio J. Cabrera R.



Pilar Galindo Mtnez.



Ginés de Haro Brito



Juan S. Nuez Yáñez



Bernardo Lazcano C.



Juan M. Suárez R.



Julio Hernández H.



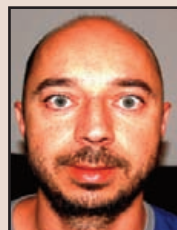
María García Luque



Vanesa Raya R.



Mª Carmen Cid B.



Roger Clavaguera I.



Sergio Álvarez Ríos



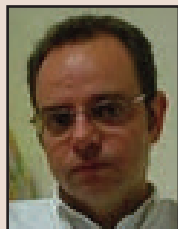
Alejandro Escuder G.



Wladimiro Rguez. B.



Guillermo Padilla A.



Miguel Febles R.



Juan M. Hernández R.



Isabel T. Brito Izqdo.



M. A. Morcuende H.



Antonio Glez. Vieitez.



Juan Cabrera C.



José M. Lorenzo Fdez.



Juan B. Pérez Hrdez.



Mª José Grajal M.



Andreu Ferrer T.



J. Martínez de la P.



Graziano Cugno



Gustavo Pestana P.



Eduardo Portillo H.



Gabriel Mato Adrover



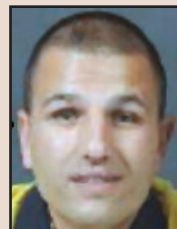
Manuel M. Pérez H.



Manuel Caballero R.



Leopoldo Cologan P.



Néstor Rguez. M.



Víctor Galán Saúco



Gloria Lobo Rodrigo



Joan M. Mesado M.



Manuel Marrero R.



Mª Rosario Fresno B.



Aridany Suárez T.



Flor Martín Rguez.



Santiago Perera G.



Juan R. Hdez. Gómez



Guadalupe Glez. Taño



Julio M. Marante Díaz



Juan C. Perdomo C.



Pedro M. Hernández D.



Matías Suárez R.



Florentina Mirón R.



Juan A. Cabrera G.



Rafael García B.



José M. Hdez. Abreu



José L. Porcuna C.



Desiré Betancor H.

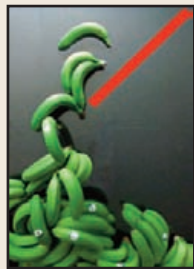


Patricia de Assunção

EXCMO. CABILDO INSULAR DE LA PALMA - CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y AGUAS - SAT IDAFE - EXCMO. CABILDO INSULAR DE TENERIFE - SOC. COOP. VOLCÁN DE SAN JUAN - ANRA MUEBLES Y DECORACIÓN - SPAR - CAJASIETE - GUILLERMO O'SHANAHAN, S.A. - EUROPLÁTANO A.I.E. - LA PROSPERIDAD SOC. COOP. DEL CAMPO - COMERCIAL FERREPALMA, S.L. - CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA, S.L - CONSTRUCCIONES Y REFORMAS JOSÉ FRANCISCO MARTÍN RODRÍGUEZ - BOLSA DE AGUAS DE LA PALMA, S.A. - S.A.T. FRUTAS DE EL HIERRO - GRÁFICAS LOS MAJUELOS, S.L.L. - CULTESA - DOW AGROSCIENCES SPINTOR 480 SC - SAT BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA - C.R.D.O. VINOS LA PALMA - ENTIDAD ESTATAL DE SEGUROS AGRARIOS (ENESA) - PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE CANARIAS 2007-2013



De crisis, políticos y gurús



Seguimos nuestra andadura por esta penosa y tortuosa etapa de nuestras vidas, en que día a día, mes tras mes, esta crisis devastadora que, por cierto, generan los ricos y pagan los pobres, deja esto como un erial. Alguna vez, ya hemos pedido desde estas páginas, algo de esfuerzo a la acomodada clase política para activar mecanismos que nos lleven a algún resultado positivo, esperanzador, que evite que la miseria se haga más sitio entre nosotros. Es verdad, que no esperamos milagros ni mucho menos, para nada, las cosas para hacerlas hay que querer hacerlas, incluso, tener algo de capacidad para ello, y estamos en un periodo de nuestra historia, en el que nos gobiernan un número incalculable de incompetentes, que están más pendientes de “escapar” como se pueda, que de buscar soluciones. Lo vivimos a diario.

En este tiempo, ganar entre dos mil y pico y tres y pico euros al mes de fondos públicos, está muy bien, es una lotería. No olvidemos, que los altos cargos están abiertamente por encima de estas cantidades y dicen además con frecuencia, en público, que “no se puede hacer nada”, “vamos a ver si esto pasa y vienen tiempos mejores”. Claro, entretanto, miles de proyectos de familias se rompen, empresas se cierran y mucho anónimo “cadáver” queda en el camino, mientras que “estos” viven francamente bien y, efectivamente, dejan pasar el tiempo para ver si en el futuro el partido de turno vuelve a confiar en ellos y trincan otros cuatro años y así sucesivamente. Ya se sabe que nadie les pide cuentas y lo importante es la transferencia, que ésta se mantenga y poco más.

Los partidos políticos aglutinan gente de escaso nivel, incapaces de hacer un trabajo decente y esa incapacidad les hace inseguros, no confían en nadie. Los técnicos de las administraciones que tienen a su alrededor los ponen nerviosos y, por tanto, les dan de lado. No hay nada peor que esa inseguridad que les hace vulnerables. La gente válida no se mete en política, se mantienen al margen, pero este tiempo necesita a los mejores y ni aún así, tendríamos la seguridad de salir. Hay que imaginar el escenario y les será fácil entender que los proyectos con “éstos” no salen. Sólo avanzarían con gente preparada, que ame lo que hace y con una gran dosis de humildad. Ese es el camino.

El campo canario necesita referentes: técnicos, sus universidades, sus centros de investigación. No a sus políticos. Antes, cuando los presupuestos eran jugosos “capeábamos el temporal” a base de subvenciones y aunque se malgastara el dinero se notaba mucho menos. Ahora hay que hacer “de tripas corazón” y o nos revestimos de profesionalidad o nos cargamos el invento.

Hace unos meses, oíamos hablar de una estrategia para el campo en las islas, un plan que se construía con consenso, con mucha información recopilada por los actores del sector primario canario. Aunque muy cansados, en general, de mensajes vacíos, de engaños, de decepcionarse día a día, aquel trabajo fue recibido con algo de esperanza por algunos y con sonrisa socarrona por otros, ya hartos de gaitas. Pero ahí estaba la idea, vamos a ver, no hemos sabido mucho más, la verdad sea dicha, quizá la culpa sea de los que aún tenemos esa absurda esperanza.

Nos dicen con frecuencia que cuando se está en guerra lo más importante es que no nos maten, sobrevivir. Y da la sensación que esa es la realidad actual, porque “nuestro ejército” no sabe donde está y el “campo de batalla” cada vez te pone más cerca de la “muerte”.

Nuestros políticos están más pendientes de su partido que de como está la gente en su casa, en la calle. Y el partido está en manos de personas que no tienen problemas para llegar a fin de mes. Gente muchas veces egoísta, sin altura de miras, que ansía poder, que pierden un ojo por ver ciego a su rival político. Mientras, nos desgajamos en la pobreza.

El campo canario se ha ofrecido varias veces como posibilidad de empleo. Pero claro, hay que actuar, que correr, que hacer un trabajo que no se ha hecho, entre otras cosas, porque no lo precisábamos. Era el estado del bienestar.

A lo poco que se hace, no se le realiza el correspondiente seguimiento y se ofrece ante la opinión pública el resultado que se está obteniendo para ver si es la línea adecuada y si no lo es, variarla.

En cualquier empresa privada se exigen objetivos y responsabilidades sobre una gestión determinada, en la administración para nada, por lo que nadie se siente exigido. En definitiva, se vive bien.

Miles de jóvenes canarios siguen en paro, sin formación. ¿Caben algunos en el sector primario?, eso sí, tras alguna formación, aunque sea mínima. ¿Qué grado de inserción laboral, obtenemos en las escasas y testimoniales acciones que se están llevando a cabo?, ¿Alguien lo sabe?.

Son tantas las preguntas pendientes de respuesta, que lo mejor es que tampoco nos hagamos muchas. Hay que seguir, pero básicamente porque no queda otra, desde que comenzó la crisis ¿qué avances ha experimentado el campo canario?, ¿qué adversidades hemos combatido?, ¿qué logros nos ayudan a seguir?.

Volviendo a la forma de actuar de nuestros políticos, asistimos a como se propicia el enfrentamiento entre subsectores, para sacar un rédito, que es de juzgado de guardia. Confrontan a unas islas con otras. “Desvestir un santo para vestir otro”. Pero claro, ¿de qué no son capaces?.

Nuestra gente está resignada, la falta de preparación de la sociedad en general, condena a comportamientos de relativo conformismo y sigue pasando el tiempo rumbo a la pobreza, las dificultades extremas, el sufrimiento. Pero no por carecer de fórmulas para articular alguna solución, sino por la incapacidad del gobernante y la relajación de un pueblo harto.

Dios quiera que no tengamos que hablar de hambre, más pronto que tarde, en estas páginas y que la caída económica frene su camino, toquemos fondo y nos recuperemos. Desgraciadamente, la ansiada recuperación con la agricultura, la ganadería y la pesca como ejes no la acabamos de ver, más bien todo lo contrario.

Vivimos en una región que necesita “escudos” ante su débil economía, reconocidos sus vulnerables escenarios lejos de nuestro país. Pero aquí no, aquí se nos ahoga y no queremos volver a la exposición anterior en la que la batalla política se lo lleva todo por delante. No hay que ser “victimistas”, nos maltratan, sí, y hay que condenarlos. Pero nosotros podemos y tenemos que hacer parte del trabajo. Todas las administraciones son culpables y nosotros como sociedad también.

Creemos que si no fuese la absurda batalla política que nos impide avanzar, lograríamos caminar con más cabeza, con el bien común como eje pero, el “quítate tú pa ponerme yo” nos arruina, cada día.

Por si todo lo anterior fuese poco, nos encontramos con luchas de poder dentro de cada partido. Las formas de pensar diferentes se convierten en batallas por el poder en las organizaciones. Ya no sólo se pelean unos partidos con otros, incluso, dentro de cada formación política hay batallas entre familias por llegar a la cabeza, al liderazgo. Hay quien lidera y lo hace de forma dictatorial, también quien no lidera. En ambos casos malo, malo.

Pero no es solamente eso, los que rodeamos a estos cargos públicos desde fuera, pero marcados por sus resoluciones, entramos en el juego y perdemos la capacidad colectiva para exigir al político que sus decisiones sean coherentes.

El divide y vencerás les funciona, y por ello, ya ni nos movilizamos en la calle. No se sienten presionados, exigidos. Algún día nos daremos cuenta de lo que hemos perdido, lo que estamos perdiendo al no tener personalidad como sociedad.

Con la crisis, también ha llegado al campo canario una nueva forma de adoctrinar al “mago”, la del gurú, que con sus credos va dando pláticas por doquier, eso sí, con nuestro dinero, para imbuir en la mente del campesino sus profecías.

Esto ha sucedido, recientemente, en una charla coorganizada por una institución y una organización de productores, en la que el maestro de ceremonias y alguno de los ponentes se encargaron de meterles el miedo en el cuerpo a los asistentes, en lugar de dar soluciones a la grave problemática que tienen los agricultores de esa isla. Mientras, el político de turno, que se presupone presidía el festejo, con la boca bien cerrada por si le entrasen moscas.

Como este episodio, en el que estuvimos presentes, nos ha cogido con la Revista maquetada y en imprenta, nos hemos visto obligados a retirar unos párrafos de esta editorial para darles un adelanto de lo que próximamente trataremos con más extensión.

Consideramos que los técnicos están para solventar los problemas reales que tiene el agro canario, que son bastantes, no para ejercer de policías improvisados, proclamar soflamas y meras especulaciones teorizantes. Dedíquense a ello, que buena falta nos hace y para eso les pagamos.

Ojalá no sea tarde y reaccionemos, es una de las claves para cambiar las cosas. No debemos creer que toda la culpa es de quien nos gobierna o pretende dirigirnos, que también, pero siempre llega un momento en cada etapa de nuestra historia en el que la sociedad tiene que pedir respuestas, exigir que no se le engañe, y como dice la canción: ESTA TIERRA YA NO AGUANTA MÁS.

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



El taparrabos



Con esta entrega, AGROPALCA cumple un lustro de vida, por eso nos gustaría compartir con todos vosotros tal efemérides con este número especial. En los tiempos que corren y con la que está cayendo, mantener cinco años la publicación, ya nos parece un éxito. Como responsable de la misma y en nombre del Consejo Editorial quiero reiterar nuestro agradecimiento a todos los articulistas que, de forma desinteresada, llenan cada trimestre el contenido de la Revista, a

los correctores por su abnegado esfuerzo, a las instituciones, organismos y empresas que con su publicidad hacen posible que estemos en la calle, y a todos los lectores, en número creciente, que nos siguen trimestre tras trimestre. Muchas gracias.

El campo canario, últimamente, está viviendo momentos convulsos, se acerca la Revisión del POSEI y algunos subsectores no ven con buenos ojos el reparto actual de las ayudas y claman para que éste se haga de forma diferente al sentirse perjudicados, y para serenar los ánimos, creemos, sería conveniente que se acelerasen los pagos atrasados. PALCA está de acuerdo con esa frase que se oye, con cierta frecuencia, en boca de nuestros políticos: "No hay que desvestirse un santo para vestir a otro", pero también entendemos que hay santos que van con lujosas túnicas y otros con taparrabos y, lo que pretendemos es que a éstos se les cubra con una capa; como mínimo, una esclavina.

¿De dónde sacamos ese atuendo? Empecemos por reponer las ayudas de estado, provenientes de los gobiernos de Canarias y Madrid, en la proporción que a cada uno le corresponda, porque es una vergüenza que después del trabajo y los años que costó conseguirlas, se nos aplique el "soriozo", primero en Canarias y después en Madrid. Al Secretario Regional del Partido Popular en Canarias, que tome nota y ponga manos a la obra.

Por otra parte, tenemos en el archipiélago algunos mercaderes cuyo objetivo último es llenarse los bolsillos con pingües beneficios, sin importarles el desarrollo del agro canario. Pensar, Sr. Consejero de Economía, Hacienda y Seguridad, que estos importadores contribuirán a la reducción del IPC es una ilusión, y sería conveniente eliminar algunos de los privilegios que obtienen del Régimen Específico de Abastecimientos (REA) y trasladarlos a aquellos santos que visten taparrabos (Ganadería, Viña y Tomate).

Dentro del santoral de lujosas túnicas (Plataneros), somos muchos los que no las llevamos tan lucidas, por lo que creemos llegado el momento propicio para resolver este asunto. Esperamos que más de uno reflexione, porque siempre será preferible un mal arreglo que un buen pleito y esta Organización tiene claro como se deben hacer las cosas, también, lo que hay que mejorar en Bruselas y lo que hay que resolver aquí. Aviso a navegantes: PALCA hizo sus deberes ante el Comisario de Agricultura y, de igual forma, los hará en Canarias, por intentarlo no sea, máxime cuando el Sr. Ciolos nos anticipó que visitaría el archipiélago en septiembre próximo.

Por lo que planteamos que, en Canarias, se haga un reparto de la ayuda al plátano de acuerdo con los siguientes criterios: 1.- Programar la producción de forma obligatoria por las OPPs, en función de la demanda del mercado. 2.- Establecer un límite de producción por Ha (otros cultivos lo tienen: naranja, piña tropical, aguacate, ...). 3.- Modular la ayuda a partir de un determinado tope de €. El sobrante repartirlo como incremento

de ayuda al cultivo al aire libre. 4.- Reserva anual de un número de Tn para la incorporación de jóvenes agricultores y nuevas plantaciones, hasta completar una Ha, a aquellos agricultores que estén en esta situación y así lo soliciten.

Decir que la postura de PALCA en este asunto la conocen responsables políticos y sectoriales del plátano, porque se les trasladó el pasado diez de mayo en una reunión, por separado, que hubo al efecto. Con los datos aportados por D. Juan Nuez Yáñez en su artículo de la página 21 de este ejemplar, cuando menos, deberíamos considerar la forma de incrementar el número de productores, atrayendo al subsector a jóvenes agricultores. Soluciones hay, lo que falta es voluntad para ponerlas en práctica.

El pasado catorce de mayo, expusimos en Bruselas, ante el Comisario de Agricultura de la UE, que el POSEI ha sido una herramienta muy positiva para Canarias porque, prácticamente, ha servido para desarrollar todos sus subsectores, pero deberíamos tener presente las siguientes consideraciones:

I.- PARO EN CANARIAS.- Con una tasa de más del 34%, el campo es el sector que más puede rebajarla; al día de hoy, el desempleo en el sector primario es de seis puntos por debajo que en cualquier otro sector, creciendo un 7.1% en el año 2012. Con una serie de actuaciones y campañas promocionales, Canarias se convertiría en la huerta de Europa en cultivos subtropicales y en laboratorio de agricultura ecológica. El turismo, en cuanto a empleo, tocó techo, la industria tiene un difícil desarrollo por carecer de materias primas y la agroindustria sí podría despegar.

II.- CONTROL DE LAS IMPORTACIONES.- Mayor control en fronteras. Entran plagas y enfermedades y no tenemos defensas sanitarias eficientes para combatirlas eficazmente. (En la puerta espera la Batrocera invadens).

III.- RÉGIMEN ESPECÍFICO DE ABASTECIMIENTOS (REA).- Si queremos crecer en autoabastecimiento, hemos de impedir que las ayudas al consumo directo asfixien este crecimiento. Caso de las carnes y productos cárnicos y la leche y sus derivados. Vemos bien mantener las ayudas a la industria.

IV.- INCREMENTO DE LA FICHA FINANCIERA.- Entendemos que se debe hacer este esfuerzo por las siguientes razones: 1) Porque no se obliga a los países terceros, que exportan a la UE, a cumplir las mismas normas que se exigen a los productores comunitarios (RECIPROCIDAD) y competir con sueldos de miseria e ínfimas condiciones sociales es imposible. Tenemos serias dudas del cumplimiento de los manuales de buenas prácticas del agricultor en dichos países. 2) Quienes se benefician de todo esto son las transnacionales respectivas. 3) Porque existe mayor contaminación por el transporte y se está incrementando la HUELLA DEL CARBONO (CO₂). Se necesitan más de 12 días de travesía para un barco desde Chile o Perú a Europa. 4) En Canarias se está dejando sentir el cambio climático, en los dos últimos años ha disminuido la pluviometría y el precio del agua de regadío se ha disparado. 5) Si no se toman medidas más restrictivas, trasladaremos la miseria de los países pobres a los agricultores de la UE (El tomate canario es un claro ejemplo). 6) La entrada de productos sin arancel, desde terceros países, está asfixiando nuestro crecimiento y 7) Incrementando el autoabastecimiento habrá menor dependencia del exterior, por tanto, mayor SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA. Cuestión estratégica.

En cuanto al SIGPAC, a tenor de lo que escribe con, bastante acierto, D. Ginés de Haro Brito en la página 19 de este número, ruego al Sr. Vi-



ceconsejero de Agricultura que lo lea porque es fiel reflejo de lo que está sucediendo. Ud. que ante situaciones complicadas ha demostrado tener la suficiente y reconocida capacidad para encontrarles solución, no entendemos como en el asunto que nos ocupa no haya tomado las medidas oportunas para reducir costos y molestias a los agricultores y a la propia Administración. Se lo dice uno de los sufridores del Milagro de las Fincas Menguantes.

Sr. Viceconsejero, abundando en el tema, cómo es posible que pase un técnico contratado por el SIGPAC por una determinada explotación, levante el correspondiente plano de situación y haga las correcciones que estime y seis meses más tarde vaya otro de ese organismo y reestructure de forma diferente la misma parcela,. No le estoy hablando de hortalizas sino de frutales, cultivos donde se presupone que en ese corto periodo de tiempo no debería haber variaciones significativas. A esto, se llama desorganización y gastos para quien sin comerlo ni beberlo se encuentra con esta papeleta y nosotros lo tenemos a Ud. por una persona organizada, con la cabeza bien amueblada.

Dos puntualizaciones más: 1.- ¿Por qué las organizaciones de productores no tienen acceso directo al SIGPAC para ver de forma gráfica y en la misma pantalla, cuando una parcela sufre modificaciones? Este programa existía hasta hace unos meses y desapareció. 2.- Es muy importante eliminar la posibilidad de que una persona desde Madrid decida el uso de determinados recintos dentro de las parcelas a la vista de una foto aérea que, muy posiblemente, no está actualizada. De seguir un "inspirado" en Madrid, sin conocer el territorio, poniendo a los recintos y parcelas ubicadas en Canarias, usos de suelo e incidencias a su libre albedrío, esa Consejería se va a ver en la tesitura de alquilar polígonos completos de naves industriales para depositar la documentación que se exige para resolver estos problemas.

Con respecto al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), en el número anterior pedíamos se reconsiderase la unión con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), como rectificar es de sabios, aplaudimos la decisión del Gobierno de Canarias de mantener al ICIA como organismo independiente con el Consejero de Agricultura como Presidente y funciones delegadas en el Director Científico.

Ahora bien, hay que dotarlo del presupuesto y medios adecuados para ejercer su función y han de estar claras las investigaciones a realizar, priorizando todo aquello que beneficie directamente al campo canario y exigiendo resultados. Estamos muy necesitados los agricultores y ganaderos de esta tierra de que la investigación funcione, no puede un organismo como el ICIA seguir sin objetivos claros y bien definidos. Para comenzar la nueva etapa nada mejor que convocar al Consejo Asesor, llevamos tiempo esperando.

Referente al ICCA, creemos que debe cambiar radicalmente su actitud, no sólo está para inspeccionar y sancionar, que es por lo

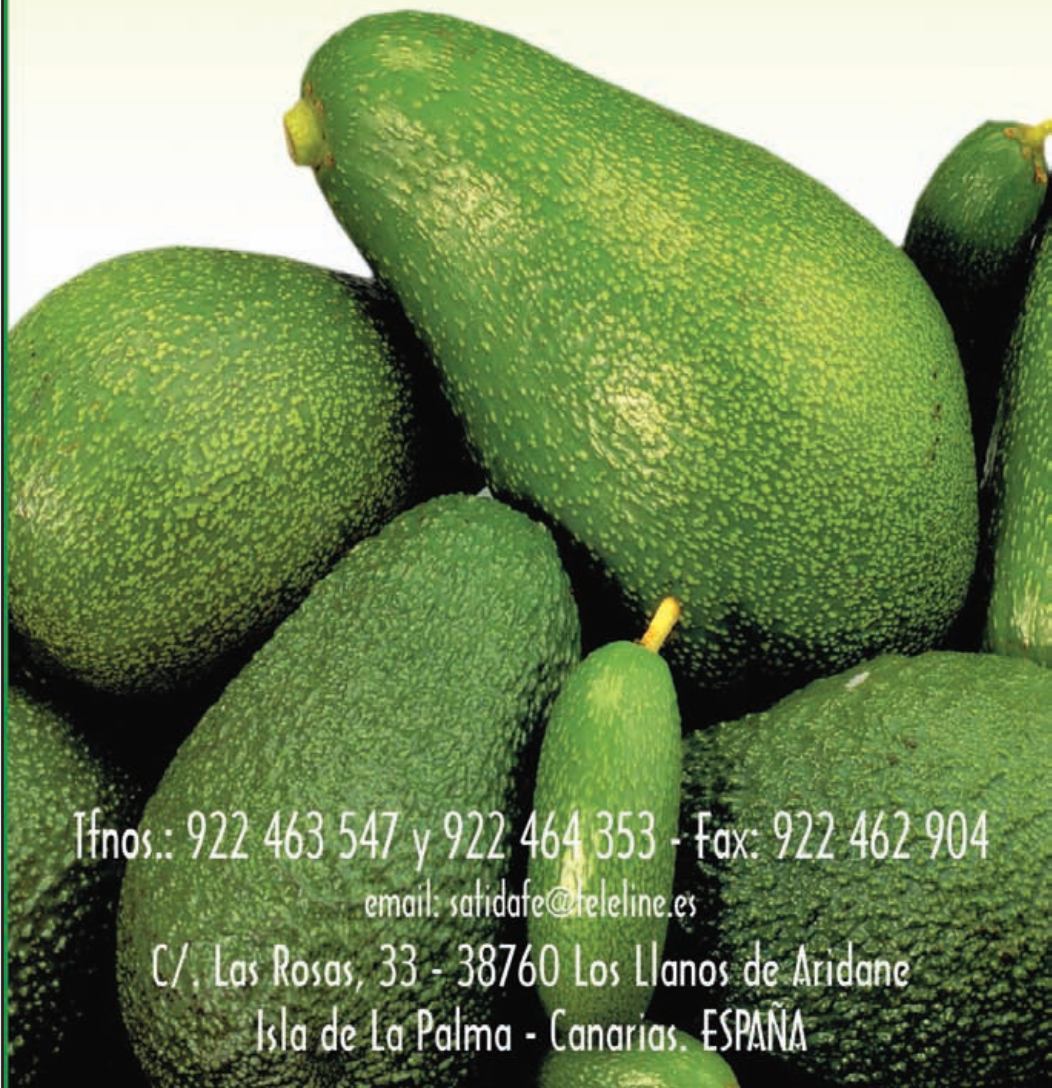
que se le conoce actualmente. ¿Qué pasa con la importante labor de formación que debería acometer?, ¿Qué sucede con la cantidad de expedientes administrativos sin solventar? Entendemos que cuando un expediente tiene problemas lo que hay que buscar son soluciones, de lo contrario, solicitaremos al Sr. Consejero de Agricultura que comience a vaciar de contenidos a ese organismo, porque para hacer de policía ya tenemos suficiente. Espero tome nota el nuevo Director y haga las correcciones oportunas.

Amable del Corral Acosta
Presidente Regional de PALCA

S.A.T. IDAFE



EXPORTACIÓN DE AGUACATES: CANARIAS, PENÍNSULA Y EXTRANJERO



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

email: satidafe@teleline.es

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



La belleza en lo primitivo



Como no podría ser de otro modo, me complace que esta sea la primera de mis colaboraciones digitales. Y qué mejor lugar que una revista del sector agrario para mostrar el amor que siento por él, al ser uno de los pilares de mi persona -el sector primario- y para hacer lo que más me gusta: arte.

He tenido la grandísima suerte de conocer a mucha gente, que al igual que mi familia, también son hermanos y hermanas de sufrimientos, de los que rezan al cielo para calmar al viento y ruegan a la lluvia que no ahogue el suelo, en definitiva, "llamadores" de buen tiempo. Personas que, como nosotros, cuando por fin recogen el fruto -en su más amplio sentido- ríen con alivio y orgullo.

Sin duda, la calidad del cultivo de proteas en Canarias, goza de buena salud en el presente y un mejor augurio para el futuro. Y como podemos apreciar en la portada, la robustez y tosquedad de algunas de las variedades presentes no se puede juzgar de primeras. Con un poco de mimo, buena mano e imaginación, se convierten en el centro de atención de cualquier estancia, compitiendo con flores mucho más comercializadas que no le ganan ni en originalidad, color y resistencia.

De verdad, debe ser un orgullo para los cultivadores de proteas insulares y, en especial, para los floricultores palmeros, que su producto sea reconocido por su alta calidad, tanto dentro como fuera de sus fronteras. Por nuestra parte, el resto de integrantes de esta gran familia del agro, solo podemos felicitarlos y alegrarnos por ellos, esperando ansiosos porque el viento también sople a nuestro favor, y avive la llama que quiere alumbrar el oscuro foso del que el resto somos presos, a la espera de que los responsables de tan maltrecha situación tomen cartas en el asunto para que nosotros, el eterno sector olvidado y maltratado que da de comer y llena de vida a esta y a todas las sociedades del mundo, pueda comenzar a recuperarse y las gentes que lo conforman sientan que hay un futuro para el campo y para ellos.



PATRICIA HERNÁNDEZ GONZÁLEZ



Con este número, entra a formar parte del plantel de AGROPALCA, como Adjunta a la Coordinación de Contenidos de Portadas, Patri Hernández, que junto con Ana Teresa Rodríguez Sánchez se encargarán de continuar la difícil tarea de hacer atractiva la "tarjeta de presentación" de nuestra Revista.

Para todos los que hacemos posible AGROPALCA, es una enorme satisfacción contar con dos artistas para este cometido. Junto al talento y trayectoria profesional consolidada de Ana Teresa, una joven que finaliza sus estudios, con un porvenir por delante, muchas ganas de hacerse un sitio en esta sociedad tan competitiva que nos ha tocado vivir, unos propósitos bien definidos: *"Me interesa especialmente el mundo de la animación, de los efectos especiales y cine en general, así como la publicidad y la ilustración editorial, siendo mi meta poder participar en el desarrollo de películas de animación, series y la ilustración de cuentos"* y un currículum que promete.

Estudios.- ULL [2009-2013] Grado en Bellas Artes, en la Universidad de La Laguna. Pendiente de las Artes y de titulación; EASD [2012-2013] Ciclo Superior de Ilustración, en la Escuela de Arte y Superior en Diseño. Pendiente de titulación.

Próximamente se trasladará a Madrid para hacer un master de Motion & Graphic Design con una beca concedida por la ESDIP a la que concursó en el Festival Animayo 2013.

Publicaciones/Exposiciones.- Exposición Colectiva, Personajes y escenarios de Charles Dickens. Sala de Exposiciones del Parque García Sanabria. S/C Tenerife; 16/05/1012 - 31/05/2012 Exposición Colectiva, Personajes y escenarios de Charles Dickens. Biblioteca Municipal, TEA. S/C Tenerife; 07/06/2012 - 31/07/2012 Exposición Colectiva, Fernando Estévez, 225 Aniversario. Sala de Arte La

Recova. S/C Tenerife; 05/04/2013 - 05/05/2013 Novela Gráfica del Egipto Antiguo: Los Sirvientes del Lugar de la Verdad, publicada por Ediciones ad Aegyptum, 2013. En Prensa; 01/10/2012 - Actualmente Ilustraciones para www.canarixmundum.com

Desarrollo profesional.- Acuarelista de la Novela Gráfica del Egipto Antiguo: Los Sirvientes del Lugar de la Verdad, publicada por Ediciones ad Aegyptum, 2013. http://www.edicionesadaegyptum.com/esp/products_graphicnovels.asp En prensa; Prácticas en La Casa Animada de Te-gueste. S/C Tenerife. Actualmente.

Desde esta humilde publicación, agradecerle, de todo corazón, su colaboración desinteresada, desearle mantenga esa sana rebeldía que le caracteriza (herencia materna), se cumplan todas sus aspiraciones, y que su estancia entre nosotros sea igual de positiva para ella como para la Revista. ¡Bienvenida Patri!



El desmantelamiento agrario



Estoy convencido de que una de las razones del desprestigio actual de la actividad política, tiene su fundamento en la diferencia entre lo que los políticos dicen que van a hacer y lo que realmente hacen.

En el sector agrario y en el medio rural los comportamientos de nuestros políticos no son diferentes, aunque haya algunas honrosas excepciones.

Mientras que buena parte de ellos sigan tomándonos por tontos y proclamen con una mano, lo contrario de lo que hacen con la otra, la situación del país va a tener una difícil solución.

Los agricultores y ganaderos vemos con demasiada frecuencia como se declara por parte de muchos de nuestros políticos, la importancia del sector agrícola y ganadero del mundo rural, lo estratégico de nuestra función en el país, la contribución que hacemos los agricultores y ganaderos para tener una alimentación sana y variada, el aporte del sector agrario al empleo en zonas donde nadie lo hace, nuestra contribución a las exportaciones y su innegable apoyo a la mejora de la balanza comercial, etc., etc. Pero mientras proclaman esto, esos mismos políticos aplican unos recortes presupuestarios bestiales a todas aquellas políticas agrarias que ellos dicen que son importantes, necesarias y que deben ser apoyadas y, así, mal vamos.

Esto nos ocurre en la actualidad con la práctica totalidad de los Ayuntamientos, Comunidades Autónomas, Ministerio de Agricultura y Unión Europea, aunque esta última en menor medida, esa es la verdad.

Por poner algunos ejemplos, cabe recordar como tras declarar la importancia del rejuvenecimiento generacional y la necesidad de apoyo a la incorporación de jóvenes... a continuación se recorta o se suprime el presupuesto que lo haría posible.

Lo mismo ocurre con el sistema de seguros agrarios, pionero en el mundo y de gran implantación en nuestro país, al menos en algunas producciones y cultivos... pero tanto el gobierno, a través de ENESA, como las Comunidades Autónomas, les están quitando una buena parte de los apoyos públicos que los sostienen, consiguiendo hacerlos inviables.

También, cuando hablamos del regadío, a nuestros responsables políticos "se les llena la boca" para decir que las 3,5 millones de hectáreas de regadío que hay en el estado español generan el 65% de la producción final agraria, y resaltan la conveniencia y la importancia de potenciar consolidar y aumentar el mismo; pero si miramos los presupuestos que destinan realmente a eso, los recortes realizados en los últimos cuatro años, van desde el 30 al 70%. Y así, suma y sigue.

Naturalmente, la excusa o razón final para hacerlo es la crisis, la dificultad financiera del momento actual. Pero sin embargo no actúan así, recortando en la misma proporción, los cuantiosos salarios que cobran los dirigentes de empresas públicas, las dietas y las numerosas gabelas existentes. Para eso y para los bancos quebrados y mal gestionados sigue habiendo recursos.

Va siendo hora de que se instale en la política un poco menos de desvergüenza y mucho más de sinceridad, sobre todo, si de verdad quieren que los ciudadanos nos impliquemos en la gestión de lo público y confiemos en nuestros políticos y en nuestras instituciones. Tengo la sensación, como mucha gente de nuestra sociedad, de que los vasos de buen vino se los beben entre cuatro, mientras el vinagre nos lo dan al conjunto de los ciudadanos.

Los ciudadanos sabemos que estamos en medio de una crisis económica y que no existen los recursos públicos que nos gustaría para muchos de los proyectos que sería positivo impulsar, pero dígame, pónganse encima de la mesa los recursos disponibles y las prioridades para el gasto. No es malo escuchar las propuestas de los demás, si las hay, y compartir los análisis sobre la realidad agropecuaria y rural del país y las posibles soluciones.

Si se continúa desmantelando, de fronteras para adentro, los apoyos al medio rural, a la agricultura a la ganadería y nos suben los impuestos, la energía, se aumenta la competencia desleal con acuerdos de libre comercio con los que no son iguales, etc., etc., acabaremos destruyendo una de las pocas actividades económicas que, junto al turismo (y aunque sea con menos propaganda), han hecho posible que sigan funcionando, al menos, otras áreas productivas de la economía nacional, que no son la construcción.



Arias Cañete clausura las Jornadas de La Unión de Uniones en Segovia

Que en este país tengamos una alimentación variada, sana, abundante y a precios razonables -en lo que del agricultor y ganadero depende- a la vez que nos permitimos exportar, con la consiguiente mejora de la balanza comercial, muchos millones de euros de naranjas, aceite de oliva, vino, frutas y hortalizas, etc. Ni es casualidad, ni significa que se pueda perjudicar su estructura, aprovechando la "maravillosa" excusa de la crisis.

No podemos quedarnos sólo con los objetivos, los presupuestos y las prioridades agrarias que marque la Unión Europea, porque en muchos casos, ni son suficientes, ni son los adecuados para una parte de nuestros territorios, de nuestras producciones o de nuestros agricultores.

En el medio rural y en el sector agropecuario español, hace falta una planificación real, con objetivos propios, más allá del corto plazo y del titular de prensa. Los políticos deberían en éste, como en otros sectores, comenzar por hacer lo que dicen y decir lo que hacen y concertar con lealtad, es decir, escuchando a los demás. Eso nunca ha sido malo en ningún sector, en este tampoco.



José Manuel de las Heras Cabañas
Coordinador Estatal
Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos

Al Servicio del Campo Canario

Desde hace 27 años, Cultesa, como empresa pionera en técnicas de cultivo "in vitro", ha contribuido a mejorar sensiblemente el sector agrícola en Canarias. Continuos avances, una constante inversión en I+D+i y un equipo de profesionales entregados, altamente cualificados y en permanente formación, ofrecen al agricultor canario un apoyo esencial para gestionar y mejorar nuestro campo.



www.cultesa.com



Somos tu Caja canaria

www.cajasiete.com



 **cajasiete**
CAJA RURAL



El sector primario nos ayudará a salir de la crisis

En estos momentos de crisis, los canarios debemos mirar hacia nuestra agricultura, ganadería y pesca porque el primario es un sector productivo fundamental para nuestra supervivencia y porque no podemos olvidar que nos encontramos en una Comunidad Autónoma en la que el 16,4% de su población vive en municipios rurales, que representan casi el 70% del territorio.

Nuestro principal trabajo se centra, ahora, en conseguir dos objetivos claros:

*Duplicar la participación del sector primario en el Producto Interior Bruto de la Comunidad Autónoma, pasando del 1.3 actual al 2.6.

*Y doblar el autoabastecimiento de los canarios con los productos de Las Islas, con lo cual la cuota, que ahora ronda el 10%, se debe situar en el entorno del 20%.

En Canarias contamos con una demanda potencial diaria de 2,4 millones de personas (con 2,1 millones de residentes y 300.000 visitantes diarios de media). La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas trabaja en el fomento de las producciones de Las Islas.

A esto tenemos que añadir otro objetivo fundamental: duplicar los niveles de empleo en el sector primario. Con respecto a este asunto, hay elementos que nos permiten ser optimistas.

Se ha aumentado de manera significativa el número de empleados en el sector primario. Así, les puedo indicar, porque se trata de datos públicos, que la tasa de paro del sector agrícola al cierre del 2012 era de un 26,8%. Seis puntos por debajo de la media del desempleo en Canarias, que fue del 33%.

Sube la tasa de paro en el sector porque se detecta, paralelamente, un alza de la población activa en la agricultura y la pesca, que pasa, en un año, de 26.300 personas a 32.100. Algunas de estas personas consiguen empleo y otras, en muchos casos debido a que se trata de una profesión estacional, se contabilizan como desempleados.

En el cuarto trimestre, el número de ocupados aumentó en 2.400 personas, un 11,3% más. La evolución interanual muestra un aumento

similar de la ocupación en este sector de 2.600 personas.

Hemos constatado el regreso de muchos ciudadanos al sector agrario y, por otro lado, hemos logrado modificar la normativa que permite compatibilizar la actividad habitual en el suelo rústico con otro tipo de actividades.



La acción del Gobierno de Canarias ha quedado demostrada. En el último año hemos iniciado una serie de medidas que ratifican nuestra clara apuesta por este sector. Hemos combatido los recortes presupuestarios con ideas imaginativas que permiten que lleguen ayudas al sector primario. Así, hemos utilizado fondos REA para dirigirlos directamente hacia los productores canarios y, paralelamente, hemos incrementado el ADEM a los productos que llegan de fuera y que compiten abiertamente con nuestras papas, nuestro vino o nuestra carne de cerdo, entre otros.

Además, el Gobierno de Canarias está desarrollando acciones de apoyo institucional para promover el uso y conocimiento del símbolo gráfico RUP para mejorar la distribución entre los consumidores, como distintivo de los productos locales de calidad diferenciada.

Vivimos momentos económicos muy duros, pero hemos conseguido que en Europa sigan respetando las cuantías que

reciben las regiones ultraperiféricas, cuando el planteamiento para la agricultura comunitaria es de aplicación de recortes a las ayudas. Son malos tiempos, pero debemos reconocer que el sector primario tiene fortaleza y los apoyos necesarios para salir hacia adelante, incluso para recuperar parte del espacio económico que tuvo hasta la llegada del turismo, a mediados del siglo pasado.

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

NOVEDADES EDITORIALES

DESCRIPTORES PARA LA CARACTERIZACIÓN DE VID. VARIEDADES CULTIVADAS EN CANARIAS

Autora: Inmaculada Rodríguez-Torres

Este libro pretende ser una obra de consulta para describir variedades de vid. Consta de dos partes: la primera, en la que se exponen los descriptores empleados en la caracterización de vid particularizado para variedades canarias; la segunda, la descripción de los distintos viduños de cultivo tradicional en las islas, con material fotográfico de los distintos órganos de la planta, con el fin de dar a conocer el rico patrimonio vitícola de la región.

El libro va dirigido tanto a personal investigador, profesionales de la vitivinicultura, como a profanos en la materia que pretendan aumentar su conocimiento en la correcta caracterización e identificación de variedades de vid.

Se puede conseguir en el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA).





Lo nuestro, lo tuyo, lo de todos

Mucho se ha hablado en los últimos años sobre el autoabastecimiento y sobre la posibilidad de que en nuestra mesa los productos canarios tengan prioridad. Más allá de las buenas intenciones y de la política de gestos, la conciencia social sobre la relevancia de consumir "lo nuestro" requiere un cambio de mentalidad, tan necesario como difícil en tiempos de crisis.

Es cierto que decirle a un o una ama de casa que debe pagar un euro y medio por un kilo de zanahorias de aquí, frente a los setenta u ochenta céntimos que cuesta el producto de fuera, es complicado. Pero no es menos cierto que, por ejemplo, en ese medio euro por kilo está la diferencia entre un territorio que ama lo suyo y otro que no.

En este contexto, las campañas de consumo de lo propio son hoy una necesidad más imperiosa que nunca.

Pero este esfuerzo debe ir acompañado de una identificación clara del producto por el consumidor y de una calidad irreproachable que haga que nadie se arrepienta de consumir un producto propio. En cambio, la mentalidad de la Unión Europea en este tema ha propiciado claramente esta posibilidad,

Todavía recuerdo las denuncias a la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias por alentar a consumir productos de las Islas. Mucho esfuerzo costó convencer a los funcionarios europeos de que había sido "sin querer". Hoy la Unión Europea entiende, acertadamente, que la política de *Kilómetro Cero*, de acercar a los consumidores al producto local es eficiente, tanto desde el punto de vista comercial, como medioambiental.

El programa *Kilómetro Cero* se enmarca en una filosofía de *Slow Food*, que persigue el consumo y utilización de productos buenos, limpios y justos, así como favorecer el consumo de productos locales e incentivar la venta directa de éstos del pequeño productor al consumidor.

Por eso, desde el Cabildo de La Palma, nos marcamos como prioridad que el consumo de "lo nuestro" atienda a varios objetivos estratégicos que debemos propiciar. Primero, identificando claramente el producto, estableciendo calidades acorde con lo que espera la ciudadanía. Segundo, haciendo ver a los consumidores que consumiendo "lo nuestro", el beneficio se queda en casa. Que ese medio euro de más, va a volver cuando el agricultor o agricultores que lo reciben lo gasten en tu tienda, tu bar o tu restaurante. Tercero, y no menos importante, haciendo que los grandes consumidores entiendan que se puede lograr un consumo al mismo precio, con la misma calidad, invirtiendo en "lo nuestro". Porque en el fondo es eso, una inversión en nosotros mismos.

En esa línea de trabajo hemos creado una marca colectiva como estrategia de promoción y diferenciación, y para evitar que se comercialicen con el nombre de la Isla productos cultivados o elaborados en el exterior. La marca "Alimentos de La Palma" persigue distinguir nuestros productos, como señal de identidad geográfica y distintivo de calidad.



Ya hemos aprobado su reglamento de uso, y ahora hemos iniciado los procesos administrativos para definir los requisitos requeridos por la vigente legislación en lo referente a la calidad exigible, etiquetado, registro sanitario y titularidad de la propiedad, estableciendo un criterio base de origen, con el fin de garantizar que la materia prima utilizada procede de La Palma e, igualmente, controlará que la persona física o jurídica tiene su domicilio en la Isla.

Estos objetivos marcados sobre el papel, pasan a la realidad cuando nos ponemos a ello, cuando cada uno de nosotros en su decisión individual elige, y elige lo de aquí.

Más allá de los gestos y las parafernalias, el sector también debe concienciarse de esta necesidad, abaratando costes y llegando al consumidor en las mejores condiciones de calidad y precio. Porque el esfuerzo es por las dos partes. Planificar la comercialización y llegar a acuerdos de venta conjunta que abaraten costes. Iniciativas como la que lleva

propiciando SODEPAL o las del Gobierno de Canarias con productos canarios son pruebas claras de que se puede.

Cuando el Gobierno catalán propició que en todos los hoteles de Cataluña se sirviera pan-tumaca en el desayuno, todo el mundo lo alabó. No sé como hubiéramos reaccionado si en Canarias se impulsara un desayuno con gofio en nuestros hoteles. Preguntémoslo.

El sector agrario ha sido y es un buen colchón en los tiempos de crisis, amortigua los golpes y hace que las familias pasen mejor los malos tiempos. Pero si queremos que nuestra gente pueda vivir de la agricultura en los malos y en los buenos tiempos, y mantener este paisaje que nos hace únicos, hemos de hacer el esfuerzo. Ese medio euro marca la diferencia.

Guadalupe González Taño
Presidenta del Cabildo de La Palma



Regulación fitosanitaria en nuestro país



El sexto programa de acción en materia de medio ambiente, adoptado por el Parlamento Europeo y el Consejo, el 22 de julio de 2002, contempló la elaboración de una estrategia temática del uso sostenible de los productos fitosanitarios.

La necesidad de regular la investigación y aplicación de los productos sanitarios en la producción agrícola europea ha sido progresiva en Europa a lo largo de los años y, en España, esa necesidad se ha plasmado en diversas especificaciones hasta llegar al momento actual.

La primera preocupación era la distinción entre los términos: a) Productos fitosanitarios, que son sustancias activas y preparados con una o varias sustancias activas que se emplean para proteger las plantas o los productos vegetales frente a los organismos nocivos o para prevenir la acción de tales organismos; suelen utilizarse en el sector agrícola; y b) Biocidas, que son sustancias activas y preparados con una o varias sustancias activas que se emplean en sectores ajenos a la agricultura, por ejemplo, para la protección de la madera, la desinfección o algunos usos domésticos.

En dicha época, en Europa había una venta anual de aproximadamente 320.000 toneladas de sustancias activas, una cuarta parte del mercado mundial. Los principales tipos de productos son los fungicidas (casi un 43 % del mercado), seguidos por los herbicidas (36 %), los insecticidas (12 %) y otros plaguicidas (9 %). El Parlamento Europeo, en ese momento, centra sus esfuerzos en el control de los productos fitosanitarios, conociendo de antemano las ventajas económicas que presenta, ya que eliminan o minimizan la competencia de las malas hierbas con el cultivo, controlan el ataque de una plaga, limitan el uso de mano de obra, permiten la disponibilidad de tierras para otros usos, abastecimiento fiable de productos agrarios a precios módicos, etc.

Pero la Unión Europea reconoce que aunque los productos fitosanitarios tienen todas esas ventajas, suponen un riesgo, tanto para la fauna y la flora, como para la salud humana a aquellos que se exponen de forma directa (trabajadores industriales que producen plaguicidas y operadores que los emplean) o indirecta (consumidores y demás personas presentes durante la aplicación). Los efectos crónicos de la exposición a esos productos, que también pueden afectar a la condición física de la población expuesta, son, en particular, los debidos a la bioacumulación y a la persistencia a efectos irreversibles, tales como: la carcinogenicidad, mutagenicidad y genotoxicidad, o a efectos negativos para el sistema inmunitario o endocrino de mamíferos, peces o aves.

Por lo que se refiere a los riesgos para el medio ambiente, la dispersión del producto, el lixiviado o el derrame son fuentes difusas de diseminación incontrolada de productos fitosanitarios en el medio, causantes de contaminación del suelo y de las aguas. El uso de productos fitosanitarios puede provocar otros efectos indirectos sobre el ecosistema, por ejemplo, la pérdida de biodiversidad.

Para evitar todos los riesgos anteriormente señalados, entre los objetivos de la estrategia temática destaca el objetivo 2, que tiene como fin mejorar el control del uso y distribución de los productos fitosanitarios. Entre los subobjetivos aparecen tres muy importantes, como son: la introducción de un sistema de recopilación periódica y segura, posibilidad de reutilización y des-

trucción controlada de los envases de productos fitosanitarios y de los productos sin utilizar. (SIGFITO EN ESPAÑA); la introducción, a su vez, de un sistema de inspección técnica periódica de los equipos de aplicación (ITEAF); y la creación de un sistema obligatorio de educación, sensibilización, formación y certificación para todos los usuarios de productos fitosanitarios (agricultores, colectividades locales, trabajadores, distribuidores, comerciantes y servicios de divulgación).

En cuanto a la obtención del Carnet, los aplicadores de productos fitosanitarios, así como el personal de establecimientos y servicios plaguicidas, que manipulen productos fitosanitarios y que realicen sus funciones en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias, deberán estar capacitados y en posesión del correspondiente Carnet Oficial de Manipulador de Productos Fitosanitarios.

Dependiendo de la responsabilidad del manipulador, se establecen los siguientes apartados y niveles de capacitación para plaguicidas de uso fitosanitario: Nivel básico: dirigido a auxiliares de tratamientos y a los agricultores que los realicen en su propia explotación, sin emplear personal auxiliar y utilizando productos fitosanitarios no clasificados como muy tóxicos, según lo dispuesto en el Real Decreto 3.349/1983. Nivel cualificado: dirigido a responsables de equipos de tratamientos y a los agricultores que los realicen en su propia explotación, empleando personal auxiliar de tratamientos y utilizando productos fitosanitarios no clasificados como muy tóxicos, según lo dispuesto en el citado Real Decreto. Asimismo, está dirigido al personal de establecimientos y servicios plaguicidas de uso fitosanitario que utilicen o manipulen plaguicidas de este uso no clasificados como muy tóxicos, según lo dispuesto en ese mismo Real Decreto.

Dicho carnet tendrá una validez de diez años para todo el territorio nacional y viene regulado en el Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios, donde destacan los siguientes artículos: Artículo 17. Sobre requisitos de formación de usuarios profesionales y vendedores. Artículo 18. Sobre niveles de capacitación y la Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de sanidad vegetal, establece que los usuarios y quienes manipulen productos fitosanitarios deberán cumplir los requisitos de capacitación contemplados en la normativa vigente, en función de las categorías o clases de peligrosidad de los productos fitosanitarios. Destaca el artículo 41 de esta Ley donde se recogen las exigencias de los usuarios y manipuladores de productos fitosanitarios, entre las que se destacan las obligaciones de estar informados de las especialidades de los productos, su aplicación y manipulación, así como aplicar buenas prácticas y atender las indicaciones y advertencias.

Para la obtención de cualquier tipo de Carnet de Manipulador de Productos Fitosanitarios será requisito indispensable haber superado el curso de capacitación correspondiente. Será la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas quien homologue tanto a empresas privadas como a organismos públicos para poder impartir dichos cursos, y cualquier colectivo interesado puede dirigirse a pedir información a los correspondientes Cabildos Insulares y al Gobierno de Canarias.

Pedro Tomás Pino Pérez.

Director General de Agricultura y Desarrollo Rural
Gobierno de Canarias



www.proteaslapalma.com

Avda. Europa nº 12 - 38710 Breña Alta

La Palma, Islas Canarias, España

Tel/Fax. (+34) 922 41 56 10

E-mail: proteaslapalma@proteaslapalma.com



La Palma y sus medianías



Los pequeños y preciosos pueblos agrícolas, dibujados muchos de ellos en las medianías de La Palma, iniciaron desde hace siglos con pasión y esfuerzo un lento caminar en busca de su propia identidad, creando vergeles en los eriales, suprimiendo espolones rocosos y removiendo las entrañas de ladera y lomas, hasta convertirlas en un agradable lugar para vivir. Es evidente que los agricultores palmeros entablan constantemente un diálogo con la Naturaleza y en relación con ella plantean su vida. Hombres y mujeres interpretan su manera de vivir dentro de un proyecto colectivo, ligado a ese espacio vital que es el paisaje: El suelo, la tierra, el clima, la vegetación... son elementos que configuran el entorno geográfico y social de su existencia e influyen, por tanto, en su manera de ser. De ahí, nuestra particular idiosincrasia, por un lado nos gusta la intimidad, somos melancólicos y reservados, y por otro, en actitud contrapuesta, nos mostramos emprendedores y pasionales. Es decir, que hasta en nuestro carácter pasamos de la aridez del paisaje a la exuberancia y frescura del verde, y somos capaces de afrontar con bravura los embates de la vida. Y esto ha sucedido así, a lo largo de nuestra particular historia.

Los conquistadores de las islas realengas como la nuestra tenían el permiso de la Corona para efectuar repartimientos de tierras y aguas en propiedad, la cantidad y calidad del lote de tierra conseguido se correspondía con los méritos y categoría social del peticionario. Así, los principales conquistadores recibieron grandes porciones de tierra de excelente calidad, al igual que los comerciantes destacados que habían invertido caudales en costear las expediciones. Las tierras más pobres fueron para los soldados de bajo rango y los aborígenes. Eran terrenos pedregosos y con escasa agua, nada adecuados para el cultivo de la caña de azúcar. Como describe Arribas y Sánchez, algunas de estas zonas eran poco proclives a la existencia de manantiales: ***“un suelo eminentemente volcánico, a trechos constituido por torrentes de petrificada lava. De aquí que tampoco exista regadío ni otras aguas potables que las de la lluvia”***. Sin embargo ya en el siglo XVI se convertirían en los mejores lugares para la siembra de viñedos, menos necesitados de un elemento tan imprescindible. La exportación de vinos a las colonias americanas llegó a representar, junto a la caña de azúcar (cultivo protegido por el Concejo), la principal riqueza de La Palma.

Los colonos habían ocupado en primer lugar las tierras bajas y fértiles en las que se planta la caña de azúcar, dichas zonas correspondieron a los enclaves de Argual, Tazacorte y Los Sauces. La producción y exportación de azúcar en la Isla trajo como contrapartida no sólo la importación de materias primas, manufacturas y arte religioso, sino que a la vez significó el establecimiento de familias de comerciantes flamencos, franceses y portugueses, que exportaban, además de este producto, vino, aguardiente, almendras, pasas e higos. A principios del siglo XVII muchos vecinos que no eran propietarios trabajaban las viñas de los hacendados en régimen de arriendo o de medianería y, en sus parcelas, además del cultivo de la vid, predominaba la llamada agricultura de subsistencia o autoconsumo. La Palma, según cuentan, llegó a ser la despensa de Canarias. El trigo, cereal muy exigente fue objeto de siembra en los sitios donde el suelo y la humedad le fueron favorables, Garafía, Breña Alta, Puntallana (***la zona del Granel se llama así por un granel grande, en el que desde muy antiguo, los vecinos del lugar guardaban el trigo***), mientras que en los lugares de secano la cebada y el centeno fueron los que alternaron con las papas y los chochos, legumbre esta última que cumplía con la doble función de alimento y abono.

La crisis a principios del siglo XIX desencadena la emigración de muchos palmeros a tierras americanas, sobre todo a Cuba. La reducción en la exportación de vino, el abandono de la caña de azúcar y la escasa salida del trigo, desemboca en el nopal como alternativa para la obtención de la cochinilla. Todavía hoy quedan restos en los márgenes de los huertos, incluso en zonas de regadío, y no digamos en barrancos y sitios pedregosos. La cochinilla fue un espejismo y para subsanar la nueva crisis se recurre al tabaco y existen intentos de reimplantar la caña de azúcar, pero no es suficiente y aparece el plátano como la alternativa más fiable para recuperar el agro insular. De todas formas nos sorprende Rodríguez Brito cuando se refiere a la exportación a principios del pasado siglo de ***“conservas de du-***

razno destinadas a Cuba, las almendras a Estados Unidos y cebollas y cebollinos a ambos países”.

Hoy la historia se escribe de otra manera. Yo que nací en las medianías de Breña Baja, entre viñedos, no me siento orgulloso de que Escobar y Serrano, comparando los vinos de mi pueblo con los de Mazo, llegara a decir: ***“son de tan buena o de mejor calidad”*** o que el comerciante inglés Tomás Nichols al mencionar la gran contratación de vinos que se enviaban a las Indias occidentales, señalara que ***“los mejores vinos se dan en un lugar que se llama La Breña donde se hacen cada año 12 mil pipas de vino como el malvasía”***. Y no me siento orgulloso, porque hoy en las medianías de Breña Baja apenas quedan viñas... La mayoría de ellas fueron arrancadas para sembrar plataneras. El plátano es un cultivo que se introdujo el pasado siglo de la mano de emigrantes retornados que compraron tierras o adecuaron las que tenían en barbecho, transformando los eriales en riqueza. El plátano es un cultivo que requiere la sorriba de los terrenos, es decir roturarlos y explanarlos, después construir muros, preparar el sistema de riego y acondicionar las parcelas con tierras fértiles, una demostración de que el hombre siempre ha tenido y tiene que ver con la alteración de nuestro paisaje. Una capacidad modeladora que comienza por hacer habitables nuestras medianías, superando muchas veces las dificultades de un terreno agreste.

Los palmeros, movidos por un imperativo vital, perforan pozos, construyen canales y atarjeas, y consiguen que el agua convierta en agradable el entorno, en el que con esfuerzo, tesón y paciencia, crean bancales, siembran huertas y de forma intensiva cultivan y sacan provecho a la poca tierra que tenían en el ámbito de una explotación familiar en la que padres e hijos comparten estrechamente intereses y afectos. Así, la naturaleza inerte de nuestras medianías se volvió con los años en sentimientos de color, armonía y admiración y en un símbolo de verdor. Y en ella quedó reflejado el labriego paciente, que a filo de arado abría en callada fatiga la cálida entraña de la tierra para obtener el sustento que palió el hambre en la dura postguerra, cuando la agricultura de autoconsumo procedente de nuestras medianías alcanzó su nivel máximo, pues el bloqueo internacional obligó a hacer cambios en la política agraria, y el Mando Económico de Canarias intentó por todos los medios garantizar el autoabastecimiento, apoyando la producción de nuestras huertas. Fue el prólogo de la transformación agrícola de la Isla: las tierras deprimidas pasaron a ser fértiles con la ampliación de las zonas de regadío. El paisaje cambió todavía más, cuando propietarios y agricultores pensaron en “clave platanera” y el monocultivo se convirtió en dueño y señor de los terrenos. La agricultura de autoconsumo, viñas, papas, boniatos, hortalizas y más recientemente cultivos alternativos como aguacates y cítricos, especialmente naranjos, mejora con la llegada del agua. El empleo de tractores, motocultores y nuevos abonos, altera algunos rasgos de nuestro paisaje, y como resultado de esa labor agrícola, no exenta de creatividad y visión de futuro, se ha alcanzado un paraíso posible, en el que el verde es un espacio abierto, telón de fondo de una Isla mágicamente dibujada y recostada en sus laderas. ***Cercas de piedra cortan la llanura. / El cielo azul, las casas blancas... / Abajo, el mar en otro azul se estanca / y brilla el platanal en la verdura. / Amarillo el trigo en su hermosura, / moteado está de lirios y amapolas, / que van luciendo erguidas sus corolas / en el baile de la brisa mañanera. / Y mientras dejan las flores del verano, / la nota de color en la ladera, / se escucha a lo lejos el ganado, / el sol pone en marcha su carrera / y, en el camino, el aire perfumado / es reflejo de la paz que nos espera.***

El paisaje adherido a la piel del alma que retrato en este soneto es el de esas medianías que debemos proteger y reactivar, pues no es de recibo que importemos hortalizas cuando en La Palma tenemos las mejores condiciones para producirlas con criterios de calidad (la puesta en marcha de la IV Gama por parte del Cabildo, es un ejemplo. La Administración, los Consejos Reguladores y las Organizaciones Agrarias deben unir esfuerzos para lograr la identificación de nuestros productos a la hora de comercializarlos y el aprovechamiento del territorio, con el ya previsto plan de banco de tierras que contribuya a la recuperación de los cultivos, especialmente los viñedos, pues además del complemento económico que supondría para muchas familias, recuperar las medianías, implica también revalorizar el paisaje para la actividad turística, atendiendo a las pautas de un desarrollo sostenible.

Julio M. Marante
Periodista



Medio ambiente, consumo responsable agroecológico y mujeres



El Día Mundial del Medio Ambiente, cinco de junio, se estableció por Naciones Unidas en 1972 para sensibilizar a la población sobre la necesidad de proteger la vida en el planeta. Así lo estableció la Asamblea General de Naciones Unidas en la Conferencia de Estocolmo de 1972. Desde esta primera conferencia mundial sobre medio ambiente, el movimiento ecologista dirige, a escala internacional, mensajes para ahorrar energía, denunciar la energía nuclear, impulsar las energías renovables, reducir los residuos y proteger los bosques.

Veinte años después, NNUU organizaba la Cumbre de la Tierra (junio 1992, Brasil). Esta Cumbre inauguró el diálogo de los gobiernos para revertir el deterioro ecológico provocado por el industrialismo y la economía global y, por primera vez, planteaba la responsabilidad gubernamental en la creciente destrucción de la naturaleza frente a la Conferencia de Estocolmo de 1972, que se había concentrado en la responsabilidad del consumo individual. La presencia de 108 jefes de estado y de gobierno y el producto de ese encuentro (*Declaración de Río de Janeiro sobre Medio Ambiente y Desarrollo; Agenda 21; Convención sobre la diversidad biológica; Declaración sobre los bosques y masas forestales y Convención Marco sobre el Cambio Climático*) parecía iniciar una agenda global que iba a enfrentar estos problemas.

Cincuenta y un años después de la Conferencia de Estocolmo y veintiuno después de la Cumbre de Río, el balance es negativo. Ni en la Cumbre de Johannesburgo (2002), ni nuevamente en Brasil (junio 2012) en la denominada Río+20, ha habido resultados satisfactorios. Todas las declaraciones y convenios firmados no han detenido el calentamiento global con sus consecuencias catastróficas en el clima y la producción de alimentos. Se acidifican los océanos por la contaminación, desaparece la biodiversidad en especies y ecosistemas, avanza la deforestación y 2600 millones de personas no disponen de saneamiento de las aguas residuales, lo que aumenta la contaminación y enferma a los sectores más pobres.

La cumbre Río+20 (junio de 2012) resultó un fracaso estrepitoso. De los 193 países reunidos sólo participaron 80 jefes de estado o de gobierno. Se llegó a un acuerdo de mínimos sin compromisos efectivos ni financiación. No hubo ninguna política para eliminar subsidios al petróleo, proteger los océanos o contener la pobreza en el mundo. Tampoco acuerdo para crear una agencia de NNUU que ejecute las políticas medioambientales. Con este vergonzoso trámite de la "comunidad internacional", pierden la naturaleza, los pobres y también las mujeres. El Vaticano ha conseguido eliminar la referencia a sus derechos reproductivos. En esta línea retrógrada quiere avanzar el gobierno del PP reformando la Ley de Costas y la Ley del Aborto.

La crisis económica es la coartada de los países ricos para no defender el medioambiente, aunque hacen lo mismo en tiempos de bonanza económica. En lugar de impedir los desmanes ecológicos de las grandes compañías de la industria, la construcción, la agricultura, la energía y el transporte, apuestan por una "economía verde" que privatiza y mercan-

tiliza la naturaleza. Desde el punto de vista de las multinacionales, la defensa de la naturaleza consiste en mercantizarla, subordinando sus derechos y el de los pueblos al beneficio económico, limitando el acceso a los recursos naturales para quienes puedan pagarlos, fomentando la energía nuclear, desarrollando la industria de las energías alternativas sin reducir paralelamente el consumo energético ni educar a la población en la austeridad, produciendo biocombustibles para los coches a costa de la comida para la gente y creando mercados de derivados ecológicos como bonos de emisión de CO₂, certificación sostenible de los bosques, etc.

El crecimiento económico en una economía de mercado global no puede ser sostenible. La única sostenibilidad que reconoce el capital es la de su propio beneficio y las democracias parlamentarias de mercado se han convertido en cómplices de esa lógica económica y social. Después de veinticinco años de globalización económica galopante, de quince años de *Tercera Vía* y de cinco años de *Capitalismo Verde*, parece que *otro capitalismo* es imposible.

La protección de la naturaleza, incluida la naturaleza humana, exige poner límites al beneficio privado. La política democrática debe establecer los fines de la economía y no la economía los fines de la política que, por esta sola razón, deja de ser democrática.

Hay que someter la libertad de movimientos del capital, la producción a gran escala, el comercio internacional y la competitividad como norma, a las leyes ecológicas, los Derechos Económicos Sociales y Culturales y las libertades civiles.

Especialmente, hay que proteger la Seguridad y la Soberanía Alimentarias garantizando el derecho a una alimentación sana y saludable para todas las personas y todos los pueblos, a través de la producción agroecológica de alimentos, la distribución en circuitos cortos, el consumo responsable y el reparto del trabajo de cuidados. La defensa de la producción y reproducción de la vida incluye el respeto a los derechos reproductivos de las mujeres y el derecho a decidir sobre su sexualidad y maternidad sin tutelas de varones, tutores, ni iglesias.

Como cada año, se celebra el día de medio ambiente. Ha llegado el momento de plantearse que la defensa de la naturaleza, los derechos humanos y la democracia no puede reducirse a las conmemoraciones festivas y las contracumbres internacionales. La primera obligación de un gobierno democrático es proteger la Seguridad y la Soberanía Alimentarias promoviendo la producción agroecológica y el consumo responsable, garantizando el derecho a una alimentación sana y saludable para todas las personas y todos los pueblos. Pero si los poderes políticos no impiden los desmanes de las empresas ni educan a la población en abandonar el consumismo, alguien tendrá que hacerlo. El consumo responsable agroecológico, autogestionado y popular, en relación fraternal con la producción ecológica de alimentos, está comprometido, cada día, con esta tarea.

Pilar Galindo Martínez
La Garbancita Ecológica

COMERCIAL HERREPALMA, S.L.

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

Central:

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

Sucursales:

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

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



Comunicaciones y **E**NTREVISTAS

Vinos de La Palma, veinte años de historia... y muchos más



Se cumplen veinte años de la creación provisional de la Denominación de Origen de Vinos La Palma. Sintetizar estos años no es tarea fácil, es demasiado lo acontecido y son muchos los implicados (viticultores, bodegas, miembros del comité de cata), por lo que nos limitaremos a resumir la situación actual comparándola con el punto de partida de hace dos décadas.

El 13 de marzo de 1993, se celebra el pleno de constitución del Consejo Regulador provisional de la Denominación de Origen "La Palma".



Acto celebración XX Aniversario C.R.D.O. Vinos La Palma

De lo que no hay duda, es que el sentido al Consejo Regulador se lo dan las dieciocho bodegas y los 1.200 viticultores que lo integran. Son ellos los que con su esfuerzo diario y dedicación han conseguido que se mantenga el sector vitivinícola tal y como lo conocemos hoy. Igual de cierto, es que de no haberse creado la Denominación de Origen, hace veinte años, en estos momentos el panorama sería absolutamente distinto.

En 1993, este camino hacia la elaboración de vinos de calidad lo iniciaron tres bodegas (Llanovid S. Coop. Ltda., SAT Bodegas Hoyo de Mazo y Bodegas Carballo). Bodegas que dejaron al margen sus diferencias y lucharon por un objetivo común, la creación de una única Denominación de Origen para los vinos de La Palma.

Se trataba de reorganizar un sector, de defender y proteger el origen de unos vinos cuyas peculiaridades se deben al lugar donde se producen, así como a las variedades utilizadas en su elaboración. Variedades cultivadas por cientos de personas anónimas durante los cinco siglos de vitivinicultura en las islas, variedades que se han adaptado a nuestras singulares condiciones edáficas, climáticas y medioambientales, originando un producto con una gran personalidad, que a lo largo de la historia nos ha dado épocas de gloria y que actualmente los profesionales del sector intentan recuperar.

Hay que tener presente que a la isla todo nos llega con retraso y precisamente ese retraso, producto del "aislamiento" al que estamos sometidos, nos ha favorecido en el sentido de que seguimos conservando y trabajando con las llamadas variedades "autóctonas". Variedades procedentes, en su

mayoría, del Oeste peninsular, de Andalucía y Madeira, muchas de las cuales han desaparecido de sus lugares de origen, convirtiéndose La Palma, en la actualidad, en casi el único reducto en el que puede encontrarse ese material genético.

Se han recuperado y hecho visibles variedades de uva que hace veinte años, prácticamente, no se tenían en cuenta (Albillo y Listán Prieto, por ejemplo) llegando hoy en día a tener un gran reconocimiento los vinos de La Palma elaborados con las mismas. Es verdad que esto no ha sucedido con otras, como es el caso del Sabro, Gual, Bujariengo, etc. y aunque los vinos elaborados con ellas tienen unas características alabadas por los consumidores, siguen siendo, en estos momentos, tan minoritarias como dos décadas atrás.

Se hace necesario seguir estudiando el potencial vitícola de nuestras variedades así como la elaboración de estudios de zonificación de las mismas. Todavía estamos a tiempo, es importante conocer lo que tenemos y protegerlo antes de que se pierda definitivamente.

La Denominación de Origen de Vinos La Palma, se inició en 1993, con 430 viticultores y 450 hectáreas de viñedo, hoy la componen 1.200 viticultores y 650 hectáreas.

También es cierto que la superficie de viñedo en estos últimos años ha disminuido, aunque las producciones (al margen de las malas cosechas obtenidas por fenómenos meteorológicos adversos, en las últimas tres campañas) se han mantenido.

En 1993, se comercializaron un total de 6.500 botellas de vino bajo el sello de La Denominación de Origen de Vinos La Palma, al día de hoy, estamos comercializando, anualmente, alrededor de ochocientas mil botellas de vino de nuestra isla.



Izquierda: Actual Presidente, D. Juan C. Perdomo Castro; centro: Primer Presidente, D. José M. López Dorta; derecha: Antecesor al Actual Presidente, D. Carlos Fernández Felipe.

Sin duda, la calidad de los vinos de La Palma ha aumentado, prueba de ello es la gran cantidad de menciones que de ellos se hacen en la prensa especializada, en los medios de comunicación y en las redes sociales, así como el importante número de premios y galardones que han obtenido.

Aunque ya empieza a notarse, todavía falta una mayor implicación del turismo y de la restauración con el subsector de la viticultura y del vino de La Palma. Los viticultores son los jardineros del paisaje del que se nutre y aprovecha el sector turístico, pero ese flujo se realiza en una sola dirección, todavía sin demasiada contraprestación para el mundo del vino insular. En este sentido, hemos de concienciarnos de la importancia del cultivo del viñedo en el paisaje.

Debemos tener en cuenta, también, que estos últimos veinte años han transcurrido en el cambio de siglo y de era, que nos toca afrontar un importante reto: sobrevivir y hacernos un hueco en este mundo cada vez más globalizado, lo que no será fácil.

Ya no vale solo producir bien, la competencia es feroz y el consumidor cada día está más formado. Por otro lado, estamos viviendo una época en la que las economías de las experiencias tienen su momento y es éste el que tenemos que aprovechar.

Las bodegas han de transformarse, igual que lo hicieron hace veinte años, dotándose de equipamiento, ahora tendrán que volver a hacerlo para convertirse en fábricas generadoras de experiencias.

Gracias a todos los que han hecho y hacen posible los vinos de La Palma.

Juan C. Perdomo Castro
Presidente del C.R.D.O. Vinos La Palma



Sobrevivir al SIGPAC



Uno de los mayores problemas a los que se enfrentan, año tras año, los agricultores, además de la mosca blanca o la cochinilla, es el SIGPAC. Un mal que ataca cada campaña sin aviso previo y que puede generar cuantiosísimos daños económicos.

Para aquellos que no estén familiarizados con el término, es conveniente explicar que, en pocas palabras, el SIGPAC (Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrarias) es una aplicación que se utiliza para definir en un mapa los diferentes usos y cultivos que hay en un territorio según una división del terreno en polígonos, parcelas y recintos (frutales, viñedos, cítricos, pastos arbustivos etc...). Se trata de una herramienta que, bien utilizada, permite obtener mucha información sobre una finca, su ubicación, su superficie, si es al aire libre o en invernadero, su evolución a lo largo del tiempo (resiembras, daños por viento...) y hasta su estado agronómico.

La importancia del SIGPAC viene dada porque es la referencia por la que se pagan las ayudas por pérdida de renta del plátano y otras como las subvenciones de modernización, las agroambientales o las aplicables a zonas menos favorecidas y de montaña. También, y desde hace una campaña, sirve de referencia para definir los recintos de cara al seguro colectivo del plátano, sustituyendo a aquéllos que hacía en su finca el agricultor en base a caminos, cultivos o cortavientos.

La actualización del SIGPAC se realiza a partir de las fotos aéreas tomadas de forma periódica. En teoría, lo que se pretende es ir adaptando y mejorando los mapas para que sean un reflejo más fiel de la realidad del territorio. Y es ahí, con cada modificación, donde comienzan los problemas. Porque los cambios que se derivan a partir de la información fotográfica de cada vuelo se hacen sin aviso previo al agricultor o a las Organizaciones de Productores. Por tanto, la ficha que tiene la OPP con cada recinto de sus cosecheros (que es de la que dispone la Consejería) se queda desfasada, esto es, la información no coincide con los últimos datos actualizados en el SIGPAC. En la práctica, esta diferencia entre el contenido de la ficha y la información que consulta en cada momento la Consejería genera varios problemas:

- Bloqueos con el pago de las ayudas por pérdida de renta, debido a que en la Consejería de Agricultura aparecen recintos que no existen (por cambios en las divisiones) o por diferencias de superficie. (Es frecuente que se produzca el Milagro de las Fincas Menguantes: con cada actualización, una parcela ve reducida su superficie cada vez que vuela la avioneta. Lo habitual es que esta merma se produce a medida que se va afinando la delimitación de las parcelas y se van eliminando caminos, eriales o terrenos no productivos, pero a veces no es así: recintos idénticos tienen diferentes superficies de agosto a, por ejemplo, febrero).

- Algunas parcelaciones reúnen en un mismo recinto a fincas con dos titulares diferentes, lo que produce un error en las subvenciones.

- Confusión en la peritación de las fincas ya que los datos que están en la póliza en el momento en la que se contrata, en verano, pueden haber

variado en el tiempo que va desde esta contratación hasta el momento de un siniestro, generándole al perito y al agricultor un quebradero de cabeza para identificar los recintos antiguos y los nuevos.

Para corregir estas diferencias, el agricultor y los responsables de estos temas en cada organización tienen que aportar diferente documentación para justificar estos supuestos "errores", al margen de la preocupación que supone la posibilidad de ver mermada la imprescindible ayuda por una variación administrativa ajena a él.

No sería necesario decir que es imposible que el agricultor esté pendiente cada semana del SIGPAC para comprobar si hemos tenido cambios en nuestras fincas en previsión de problemas. Tampoco lo pueden hacer en las Organizaciones de Productores, en las que hay cientos de agricultores con miles y miles de recintos. En la práctica, el SIGPAC, o más bien la forma en la que se actualiza, constituye un continuo quebradero de cabeza. Es decir "SIGPAC" en esas oficinas de las OPP, y ver a los administrativos tomando paracetamol para la jaqueca.

La solución al problema parece sencilla: bastaría con que desde el organismo que diseña la aplicación y sus modificaciones se remita un listado de los cambios habidos en las fincas a las Organizaciones de Productores para, de ese modo, ponerlo en conocimiento de los titulares y actualizar las fichas. Lamentablemente, por muchas cartas que se remitan en este sentido desde las Organizaciones, no hay manera de que estos cambios se comuniquen en forma de listado. Algunos piensan, no sin razón, que es más fácil resolver el conflicto árabe-israelí que conseguir el listado de cambios en el SIGPAC. Puestas así las cosas, no es de extrañar que en ocasiones se puedan observar algunos cosecheros tirándole piedras a cualquier nave que sobrevuele su finca ante las sospechas de que le estén haciendo fotos para revisarle el "mapita".

Es de suponer que detrás de una aplicación tan compleja habrá personas preparadas para dar respuesta a las necesidades de aquellos que se ven beneficiados o afectados por el SIGPAC. No parece, a priori, tan difícil comunicar los cambios, agrupándolos si es preciso por Organización de Productores. Y sí lo fuera, deberían ponerse todos los medios para evitar a miles de agricultores y técnicos el repetido engorro, año tras año, de tener que justificar que la finca sigue siendo la misma, con los mismos lindes, las mismas matas, los mismos caminos y las mismas zonas de erial. El tiempo (y por tanto, el dinero) necesario para corregir y aclarar supuestos errores, que no son tales, es de difícil cuantificación.

Es momento de exigir que el SIGPAC, como todos los organismos, se ponga al servicio de los usuarios para facilitar las cosas. No se puede seguir haciendo oídos sordos a las repetidas sugerencias y peticiones de los cosecheros. Si el origen del problema es una dificultad técnica, subsánesse de una vez. No es aceptable que todos los años se juegue con el tiempo y el dinero de miles de personas que contribuyen, con sus impuestos, al mantenimiento de ese servicio.

Ginés de Haro Brito
Ingeniero Agrónomo.



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



Spintor® 480 SC

INSECTICIDA

Máximo control de lagartas

-  Alta eficacia en control de Trips y Orugas
-  Corto plazo de seguridad
-  Compatible con protocolos de Producción Integrada y autorizado en Agricultura Ecológica



Dow AgroSciences

Soluciones para un Mundo en Crecimiento



Un repaso a la estructura del sector platanero canario



El pasado 13 de diciembre de 2012, salía publicada en el Boletín Oficial de Canarias la resolución por la que se concede la ayuda a los productores de plátanos establecida en la Medida II del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2012, correspondiente al primer pago. Aunque se presentaron 8.384 peticiones, hubo 96 renunciaciones y se desestimaron 565. Esto significa que únicamente hubo 7.723 perceptores de la ayuda POSEI, muy lejos de los casi 10.500 que recibían la ayuda por pérdida de renta en 1997.

Si analizamos las peticiones de ayuda desestimadas, 291 -más de la mitad-, se rechazaron porque sus peticionarios no comercializaron plátanos durante el ejercicio. A eso habría que añadir que otras 143 lo fueron porque no llegaron a comercializar el volumen de fruta suficiente y no pudieron justificar esa merma por replantación o causas meteorológicas. ¿Y qué cantidad de referencia tenían los agricultores a los que se les desestimó la petición? La gran mayoría eran productores con una mochila inferior a 10 toneladas, es decir, la reducción en el número de perceptores de la ayuda POSEI para el sector platanero canario se produjo entre los que tenían fincas de menores dimensiones, continuando así con la tendencia ya comentada en números anteriores de AGROPALCA. Una tendencia preocupante, por lo que supone de pérdida de masa crítica para las reivindicaciones del sector en las negociaciones sobre su futuro.

Perceptores de ayuda y volumen comercializado por OPP en la campaña 2012

	Coplaca	Cupalma	Plataneros	Europlátano	Agriten	Platacan	Total
Perceptores	2.849	2.330	901	781	544	318	7.723
%	36,9	30,2	11,7	10,1	7,0	4,1	100,0
Toneladas	121.338	60.636	63.554	63.926	46.556	31.316	387.326
%	31,3	15,7	16,4	16,5	12,0	8,1	100,0

Fuente: BOC 243/2012. Elaboración propia.

En cuanto a las peticiones de ayuda estimadas, destaca Coplaca como la organización de productores de plátanos con mayor número de perceptores -el 37%- y de volumen comercializado, pues supone aproximadamente la tercera parte del total de la fruta isleña. En segundo lugar, por número de perceptores de ayuda se sitúa Cupalma, con el 30%, ahora bien, reduce su importancia de manera notable al considerar el volumen comercializado, pues con 60.636 toneladas baja a la cuarta posición en la clasificación. Tanto Plataneros de Canarias como Europlátano consiguen superarla en cantidad de fruta pese a tener casi la tercera parte de agricultores.

Por otra parte, al estudiar la distribución de los productores de plátano canario atendiendo al volumen de fruta comercializada, llama la atención que los grandes -aquéllos con más de 200 toneladas comercializadas-, acaparan casi la mitad del volumen total pese a ser menos de 400 -el 4,6% de los perceptores-. Especialmente llamativo es el caso de Platacan, una entidad en la que 12 perceptores de ayuda reúnen el 53% de la fruta de la OPP. En total hay 31 personas físicas y jurídicas que comercializaron más de un millón de kilos en la campaña 2012, produciendo en conjunto más de 55.000 toneladas, siendo el mayor de ellos una empresa integrada en la OPP Plataneros de Canarias, cuya producción se acercó a las 10.500 toneladas.

En el otro lado de la ecuación destaca la enorme importancia numérica de aquéllos cuyas cosechas son inferiores a las 10 toneladas. Según los últimos datos, son unos 2.900 productores, es decir, el 37%, pero entre

todos obtienen 13.611 toneladas -el 3,5% del total de fruta comercializada-. Especialmente relevantes son para Cupalma, para la que suponen casi la mitad de sus cosecheros. De ampliar el rango a los que producen menos de 20 toneladas anuales, en el caso de esta OPP representan el 70% de sus asociados. Esta cuestión puede resultar de capital importancia para las estrategias de futuro de la entidad si continúa la tendencia seguida en los últimos años de retirada de la actividad de esos cosecheros de pequeño volumen.

Distribución de los perceptores de ayuda según nivel de producción en la campaña 2012

	Coplaca	Cupalma	Plataneros	Europlát.	Agriten	Platacan	Total	%
< 10 tm	1.055	1.079	274	196	185	97	2.886	37,4
10-20 tm	603	539	173	153	48	48	1.564	20,3
20-40 tm	549	402	182	137	73	55	1.398	18,1
40-100 tm	401	228	155	144	120	65	1.113	14,4
100-200 tm	136	48	67	74	53	27	405	5,2
200-500 tm	72	24	34	56	49	14	249	3,2
500-1.000 tm	29	6	10	14	13	5	77	1,0
> 1.000 tm	4	4	6	7	3	7	31	0,4
Perceptores	2.849	2.330	901	781	544	318	7.723	100,0

Fuente: BOC 243/2012. Elaboración propia.

Distribución del volumen comercializado según nivel de producción en la campaña 2012

	Coplaca	Cupalma	Plataneros	Europlát.	Agriten	Platacan	Total	%
< 10 tm	4.941	5.107	1.342	1.020	758	443	13.611	3,5
10-20 tm	8.757	7.686	2.564	2.252	651	680	22.590	5,9
20-40 tm	15.410	11.073	5.302	3.874	2.170	1.668	39.497	10,2
40-100 tm	24.657	13.687	9.616	8.642	7.686	3.863	68.151	17,6
100-200 tm	19.509	6.442	9.522	10.652	7.325	3.850	57.300	14,8
200-500 tm	22.812	8.108	11.194	17.367	14.960	4.327	78.768	20,3
500-1.000 tm	19.787	3.846	7.596	9.101	8.446	3.192	51.968	13,4
> 1.000 tm	5.465	4.687	16.418	11.018	4.560	13.293	55.441	14,3
Toneladas	121.338	60.636	63.554	63.926	46.556	31.316	387.326	100,0

Fuente: BOC 243/2012. Elaboración propia.

Merece la pena insistir en la importancia de la pérdida de pequeños productores plataneros, ya que prácticamente la totalidad de los perceptores de ayuda POSEI que han desaparecido se engloba en este grupo. Aunque parte de esa reducción en su número pueda ser por la agrupación de agricultores en algún tipo de persona jurídica -comunidades de bienes, sociedades limitadas o anónimas, etc. -, la realidad es que en la mayoría de los casos no es así y estamos asistiendo a la pérdida real y continua de productores. ¿Podría frenarse esa tendencia aumentando la ayuda por hectárea al aire libre, asignando los 141,1 millones de euros del POSEI de otra manera? A priori no puede conocerse el resultado que generaría este cambio en el reparto de la ayuda, pero lo que sí se sabe es que con el sistema actual no para de reducirse el número de agricultores. Y si cada vez hay menos productores, si la superficie cultivada ha disminuido en unas 500 hectáreas desde 2007, si entre unos 400 perceptores se reparten la mitad de la ayuda POSEI, si más de un tercio de la superficie está bajo invernadero y si la mitad de la producción se obtiene bajo plástico, se están perdiendo muchos de los argumentos que se emplearon para justificar las generosas ayudas europeas que recibe anualmente el sector platanero de Canarias.

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



El proyecto BIOMUSA, una referencia para la implantación del cultivo sostenible del plátano en las islas de Cabo Verde, orientado al mercado local



El archipiélago de Cabo Verde se encuentra a 1.400 km al sur de las islas Canarias, formando parte de la región de la Macaronesia, junto con Canarias, Azores y Madeira. Está constituido por diez islas con una superficie total de 4.033 km² (Canarias, 7.447 km²) y con una población situada en torno a los 500.000 habitantes (Canarias, 2.220.000 hab.), lo que supone una densidad de 124 hab/km² (Canarias, 298 hab/km²). Su origen volcánico, orografía y condiciones ambientales, le

confieren multitud de analogías con nuestro archipiélago. La escasez de recursos hídricos, debido a la escasa e irregular pluviometría, unido a un mal aprovechamiento de ésta, ha limitado el desarrollo de una agricultura de regadío suficiente para abastecer las necesidades del país. La emigración ha sido la única alternativa para miles de caboverdianos a lo largo de muchos años. La construcción de embalses, algunos ya terminados y otros en proyecto, está permitiendo introducir nuevos sistemas de riego y poner en producción varios cientos de hectáreas con el fin de abastecer el mercado local, fundamentalmente, de productos hortícolas. Otro de los objetivos del gobierno es diversificar la oferta alimenticia con frutas frescas producidas en el país, siendo el plátano la fruta estrella debido a su alta productividad por hectárea y su disponibilidad a lo largo de todo el año.

Con la cofinanciación de la Unión Europea se ha ejecutado, durante los dos últimos años, el proyecto "Relançamento da cultura da banana e diversificação da produção agrícola na ilha de Santiago", el cual ha conseguido que algunos agricultores hayan efectuado plantaciones de platanera con material vegetal micropropagado. Asimismo, se ha facilitado la introducción del riego por goteo en sus parcelas. Este proyecto ha permitido también abrir nuevas expectativas para la implantación de otros frutales tropicales como la piña tropical, mango y pitaya.

Dado el interés mostrado del INIDA (Instituto Nacional de Investigação e Desenvolvimento Agrário de Cabo Verde) en conocer los resultados del proyecto BIOMUSA en Canarias, Azores y Madeira y, por invitación de dicho instituto, realicé una misión el pasado mes de marzo a Cabo Verde, con los siguientes objetivos:

- Conocer la realidad en la producción de plátano y otros frutales tropicales en la Isla de Santiago.



Parcela de un productor apoyado por el proyecto "Relançamento da cultura da banana" en la isla de San Miguel.



Feria de la banana bajo el lema "Tenha uma vida saudável comendo mais banana", celebrada el pasado 20 de marzo en Praia, isla de San Miguel, Cabo Verde

- Contactar con la Dirección e investigadores del INIDA y conocer los trabajos desarrollados dentro del proyecto titulado "Relançamento da cultura da banana e diversificação da produção agrícola na ilha de Santiago" y en el área de la fruticultura tropical.

- Dar a conocer los trabajos desarrollados dentro del proyecto BIOMUSA, encaminados a una producción sostenible de la platanera en las RUPs.

- Plantear posibles vías de colaboración entre el INIDA y el ICIA, de cara a mejorar las técnicas de producción de la platanera y otros frutales tropicales.

En las visitas efectuadas a viveros, productores y en reuniones con los responsables del proyecto quedó de manifiesto la necesidad de transferir información y capacitación a los agricultores para un manejo adecuado de los cultivos. La fertirrigación, el manejo de la materia orgánica, el deshijado y el saneamiento de las parcelas afectadas por el virus "Banana Streak Virus" (BSV), así como el control de la *Bactrocera invadens* -una "mosca de la fruta" que afecta a numerosos frutos tropicales-, se presentan como tareas prioritarias. Señalar que la *Bactrocera invadens* ha sido declarada como plaga cuarentenaria y que desde Canarias se deben tomar todas las precauciones posibles para evitar su introducción.

BIOMUSA es un proyecto del Programa de Cooperación Transnacional Madeira-Canarias-Azores (MAC 2007-2013), programa que contempla entre sus líneas de actuación prioritarias la cooperación con los terceros países de su entorno geográfico, fomentando iniciativas conjuntas de I+D+i que integren a las distintas regiones en redes y proyectos comunitarios. Las similitudes entre los archipiélagos de Canarias y Cabo Verde invitan a la colaboración e intercambio de experiencias entre organismos como el INIDA y el ICIA, enriqueciendo así los trabajos en I+D+i desarrollados por ambos institutos.

Por otra parte, el desarrollo que está teniendo el sector primario de Cabo Verde y la mejora de las conexiones con Canarias, es una oportunidad para nuestras empresas de servicios y suministro de insumos, algunas ya con presencia ese país vecino.

Juan Cabrera Cabrera

Departamento de Fruticultura Tropical

Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)



Cultivos SUBTROPICALES

El Canistel



Introducción

El canistel, *Pouteria campechiana*, también llamado fruto huevo o zapote amarillo, pertenece a la familia de las sapotáceas, al igual que el mamey colorado, *Pouteria sapota* y la sapodilla o níspero venezolano, *Manilkara zapota*, también llamado zapote o chicozapote.

Origen y Distribución

Su centro de origen se extiende entre el sur de México y el norte de Centroamérica y también se cultiva en Sudamérica y algunas regiones de África y del sudeste de Asia. El ICIA introdujo esta especie en nuestro archipiélago en las últimas décadas del siglo XX y hoy en día existen árboles diseminados en huertas y jardines de las zonas cálidas de las islas.

Descripción

El canistel es un árbol de crecimiento erecto y de media altura que en Canarias raramente sobrepasa los 8 m. Las hojas son perennes, de forma desde elíptico-lanceolada a oval, con una longitud de unos 20 cm, de color verde brillante, disponiéndose en espiral al final de las ramas.

Las flores son perfectas, de color blanco-verdoso, pequeñas y dispuestas individualmente o en grupos de dos o tres en las axilas de las hojas. Aparecen durante los meses de primavera y principios de verano. La polinización es realizada por insectos.

Los frutos tienen formas variadas, ovoides, redondeados y en forma de huso, comúnmente con el ápice puntiagudo. Su longitud es de 5-15 cm. La piel es delgada de color amarillo anaranjado, a veces con tonos verdosos, mientras que la pulpa de color amarillo-naranja es relativamente seca, de textura harinosa y algo untuosa, recordando a la yema de un huevo cocido; de sabor dulce y particular. Tiene de 1-3 semillas ovoides, con un tamaño de 1.5-2.5 cm de color marrón brillante.

Variedades

El ICIA ha introducido y mantiene en colección varios de los principales cultivares de esta especie, procedentes de Florida. Estos son: Trompo,



Frutos cultivares: Oro (Izda.) y Trompo (Dcha.)

Oro, Bruce y Ross. Los frutos maduran en diferentes épocas del año dependiendo de las variedades, principalmente en primavera-verano, ocurriendo también alguna producción fuera de época. El peso del fruto varía entre 150 y 500 g, siendo los de Ross los más pequeños y los de Bruce los mayores.

Clima, suelo y cultivo

En América Central crece en zonas de clima tropical desde el nivel del mar hasta los 1400 m, adaptándose a climas subtropicales cálidos. Tiene unos requerimientos hídricos moderados y es algo tolerante a la sequía. En Canarias, sólo debe cultivarse en las zonas de costa. Tolerancia distintos tipos de suelo siempre que tengan buen drenaje.

Su cultivo no requiere grandes cuidados, aunque sí es conveniente mantener la humedad del suelo y abonar a lo largo de todo el año de forma equilibrada para obtener una buena producción.

Deben plantarse árboles injertados para mantener las características de la variedad y adelantar la entrada en producción, de esta manera se obtiene fructificación a los 4 años. Hasta el momento no se conocen en Canarias plagas o enfermedades de especial mención en árboles establecidos.

La recolección se realiza cuando el fruto desarrolla el color amarillo y debe hacerse con tijera para evitar el desgarre. La madurez de consumo ocurre unos días después de recolectados, cuando empiezan a ablandarse, entre 3 y 10 días a temperatura ambiente.

Usos

El canistel se puede consumir en fresco, aunque se usa principalmente procesado, en forma de batidos y helados, siendo apreciado también para repostería. En Florida es famosa la tarta de canistel y pecán. Es rico en potasio y en vitaminas A, B3 y C. La pulpa se puede conservar congelada hasta 6 meses manteniendo bien las características organolépticas.



Cultivar Bruce



Árbol de canistel

Pedro Modesto Hernández Delgado
Domingo Fernández Galván

Departamento de Fruticultura Tropical – ICIA

El arte de imprimir

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



gráfica
LOS MAJUELOS S.L.L.

B - 38627634

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

Tfno.: 922311455

E-mail: imprensa@graficalosmajuelos.com





El Babaco



Originaria de zonas altas de Ecuador y Colombia, es un híbrido natural proveniente de las especies *Carica stipulata* B (toroncho) y *C. pubescens* (chamburo), su nombre científico es *Carica pentagona* Heilb, prima hermana de la papaya, se le denomina también papaya del monte, chamburo o papayuela.

La planta tiene un tallo de más de 1,5m de altura, con raíces carnosas verticales con pelos absorbentes, muy superficiales. Las hojas son grandes, muy similares a la papaya, apareciendo las flores en la axila.

El fruto no tiene semilla, es alargado de sección pentagonal, terminando en punta con pesos entre 200 y 300 gramos, pudiendo producir cada planta unas 30 frutas al año. La piel del fruto es lisa, muy fina, variando del verde al amarillo cuando está madura.

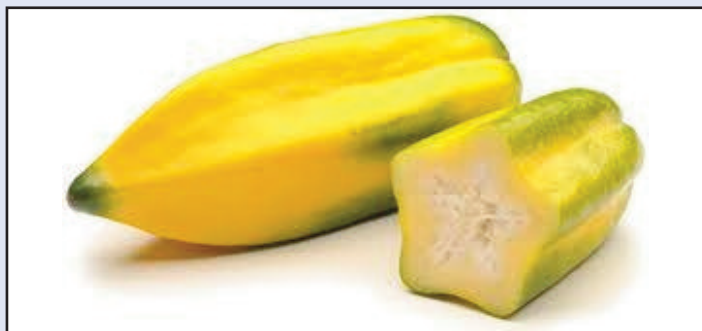
Comienza a producir a los 10-12 meses, con un sabor que recuerda a la piña, fresa y naranja, con poco azúcar, muy aromática y con mucho jugo.

Se cultiva principalmente en Ecuador, Perú, Brasil, Italia, Francia, Israel, Nueva Zelanda, España (Málaga) y Reino Unido (Islas del Canal).

En La Palma se han cultivado con buenas producciones en Buenavista de Arriba (Breña Alta), La Polvadera (Breña Baja), Montaña de la Breña (Breña Baja) El Paso y Los Llanos de Aridane, por lo que se puede cultivar en zonas de costa y medianías. La producción europea se centra principalmente en verano y otoño, consiguiéndose producir a partir de octubre, se podría comercializar perfectamente.

Necesidades. Este cultivo necesita suelos franco-areno-arcillosos, que no se encharquen, ricos en materia orgánica. Tiene grandes necesidades de nitrógeno, que se le incorpora cada tres meses, de fósforo y potasio que se le aporta cada mes, siempre a partir del trasplante, aunque lo ideal es calcular el abonado a partir de un análisis de suelo.

Además, es un cultivo que no permite encharcamiento pero que no puede pasar sequías. Teniendo, en este sentido, periodos muy críticos como son después de la plantación, inicio de la floración, fructificación y desarrollo de los frutos.



Frutos del babaco

Plantación. Se realiza por trasplante de esquejes previamente enraizados, ya que la fruta no tiene semilla.

El marco de plantación puede ser de 1,5x1,5 m en líneas sencillas o de doble hilera, separando las plantas 1 m y 2 metros las doble hilera.

Los hoyos se deben abrir al menos tres meses antes de la plantación de 40x40x40 cm, así conseguimos una mayor insolación y, por lo tanto, desinfección. Se debe incorporar bastante materia orgánica, ya que las necesidades del babaco son muy altas.

Recolección y postcosecha. La fruta se comienza a recolectar a partir de 10 meses del trasplante, cuando la fruta empiece a amarillear.

Poda. La planta emite varios brotes nuevos, dejando un solo tronco si se quiere más calidad y frutos mayores. En ningún caso se debe dejar más de dos brotes.

Para controlar la altura se deja un segundo brote sin fructificar con el fin de poder cortar el principal cuando haya terminado su producción e iniciarlo al siguiente año; convirtiéndose este segundo brote en la planta nueva.

Plagas y enfermedades. Son sensibles a los ataques de los nemátodos y a la araña roja. El tratamiento dependerá del sistema de cultivo, o bien ecológico, dándole un valor añadido o integrado, por lo que se debe consultar a un técnico que conozca el cultivo.

Además, le ataca el pulgón verde y la palomilla blanca.

Las enfermedades más importantes son la ceniza u oidio, que se puede evitar con azufre, así como la alternaria que se puede prevenir con productos cúpricos y la pudrición de raíces, por lo que debe hacerse la plantación con esquejes garantizados.

Usos y propiedades de la fruta. El babaco puede consumirse directamente como fruta o también en preparaciones dulces tales como mermeladas, en almíbar o helados. También se puede hacer en preparados salados como guarnición con carnes y pescados o en ensaladas.

Así mismo, se utiliza en bebidas tales como cócteles, zumos o batidos.

Es una fruta rica en vitaminas C y A, teniendo, por tanto, propiedades antioxidantes. Su alto contenido en agua y potasio así como el bajo contenido en sodio y azúcares la hacen importante para dietas de personas con sobre peso, diabéticos o con digestiones pesadas.



Planta de babaco

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

VEGA NORTE

UVAS MIMADAS

SAT BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA

Camino de Bellido nº3, 38780 Tijarafe • Tel/Fax 922 49 10 75 • Distribuidor 607 57 74 25

administración@vinosveganorte.com



Otros CULTIVOS

Consideraciones sobre el olivar en Canarias



Las siete islas canarias tienen un buen clima para que se desarrolle el cultivo del olivo. Desde la antigüedad, siglo XV o antes, existen diferentes testigos de esta afirmación. Los encontramos en diferentes islas como Gran Canaria, con sus olivos centenarios en las zonas de Agüimes, Santa Lucía, Ingenio y Valsequillo. En Fuerteventura, en la zona de Tuineje (Gavias de Catalina García), Casillas del Ángel (Casa de los Rugamas), apoyados además por su toponimia como el Barranco del Aceituno, La Oliva, etc. También podemos encontrar algún olivo esporádico en Tenerife, también apoyado por algún topónimo como "Los Olivos", en Adeje.

¿Cómo llegaron a nuestras islas?... Existen diferentes teorías: una habla de que los primeros olivos los pudieron traer los romanos, cuando bajando por el Estrecho de Gibraltar, (Las columnas de Hércules) y siguiendo por la costa africana hacia el sur, se encontraron con las Islas Canarias, parando en ellas para hacer aguadas, donde comercializaban con sus habitantes solicitando agua fresca, carne, sal, frutas, etc, a cambio, ofrecían productos muy valorados en las islas como ánforas, elementos de metal, anzuelos y se cree que algún que otro olivo. Hay que pensar que fue la cultura romana la que expande el cultivo del olivo por todo el mundo y le concede una vital importancia. Pero desde luego, la mayor cantidad de olivos los trajeron los conquistadores castellanos a partir del siglo XV en adelante. Hay que decir que, desde hace unos diez años, se está llevando a cabo la mayor plantación de olivos de la historia de Canarias, no sin graves equivocaciones, de ello hablaremos más adelante.

Hoy en día, no existe una catalogación exacta del número de olivos plantados en el archipiélago, ya que todos los años se plantan miles de olivos. Aproximadamente, podemos decir que, en Gran Canaria, pueden haber del orden de 75.000 y en Tenerife y Fuerteventura unos 30.000 o 40.000 respectivamente, que en un 95% son de menos de diez años. Sin embargo, en Gran Canaria, unos 30.000 olivos son centenarios y el resto de diferentes añadas.

Almazaras o molinos de aceite tenemos constancia desde el siglo XVI en adelante, en Santa Lucía, Agüimes, Temisas, Ingenio, todavía existen algunas, que se intentan recuperar para que puedan ser visitadas como elementos históricos. Eran molinos de piedra que se movían con la fuerza de los animales y se extraía el aceite a base de presión a los capachos, (especie de cestas de mimbre).

Hoy, existen diferentes almazaras con tecnología moderna, acero inoxidable, separación y extracción por centrifugadoras. En Agüimes hay cinco, dos en la zona de Temisas y tres en el casco; dos en Santa Lucía, una en Ingenio, dos en Telde, tres en Tenerife y dos o tres en Fuerteventura. Mayoritariamente, son fábricas de transformación de la aceituna y embotellado del aceite, de pequeños volúmenes si las comparamos con la Península. Van desde los 50 kilos de molturación por hora hasta los 600.

El cultivo del olivo en Gran Canaria tuvo su apogeo desde el siglo XVI hasta la mitad del XIX, recogiendo volúmenes importantes de aceituna, luego entra en declive, tanto por la llegada del turismo y el consiguiente abandono del campo en busca de mejores perspectivas laborales, como por la entrada de productos de importación de España y Europa.

A finales del siglo XVIII, la superficie de olivos en el Señorío de Agüimes era de 1870 fanegadas, que producían unos 37.000 litros de aceite, aproximadamente. En la actualidad, se está lejos de esta cifra. Incluso, se pagaban los diezmos a la Iglesia (el 10% de la producción) existiendo datos sobre este tema. El periódico "La Verdad", publicó un anuncio en su edición del 18 de febrero de 1871 que decía, "Se halla a la venta aceite del país de superior clase, al por mayor y al por menor hasta media botija".

Es importante saber que no solamente se producían aceitunas para aceite, sino también que el cultivo del olivo se mantuvo hasta nuestro tiempo por el consumo de aceitunas en sus diferentes aliños y mojos, estando esta cultura muy arraigada en la isla de Gran Canaria.

En la actualidad, el olivo en Canarias es un cultivo emergente, complementario y alternativo a nuestra actual agricultura. Tenemos una variedad predominante que es la Verdial de Huévar, ésta, lleva muchos siglos de aclimatación a nuestras islas. La aceituna que produce y, por tanto, su aceite tienen unas características tanto morfológicas como organolépticas diferentes a las que produce esta misma variedad en la Península Ibérica, en España y Portugal, donde también se encuentra. Por lo tanto a partir de estas líneas la denominaremos "Verdial de Canarias".

La Verdial de Canarias tiene doble aptitud, sirve tanto para producir aceite como para aceituna de mesa, últimamente muy valorada en la Península por su gran resistencia en el tiempo. En comparación con otras variedades, la nuestra tiene un volumen graso alto, hablamos de un 16 a un 22%



Almazara de Temisa - Los Barros

y su estabilidad en el tiempo es media alta, siendo sus características organolépticas de gran calidad.

Si hiciéramos una comparación con las dos variedades más plantadas en Canarias en los últimos años, la Arbequina y la Picual, éstas serían las diferencias:

Variedad	Calidad del aceite	Rendimiento graso	Estabilidad
Arbequina	Muy buena	10 - 14%	Baja
Picual	Muy buena	16 - 22%	La más alta
Verdial Canaria	Muy buena	16 - 22%	Media Alta

Para mesa la mejor sería la Verdial, la más adaptada a nuestro entorno y en la Península se encuentran muy pocas. Tenemos en las islas una buena variedad de aceitunas, adaptada y de la que existe muy poca en el mercado. El 80% de lo que se está plantando en el archipiélago son Arbequina y Picual, algo de Manzanilla y Hojiblanca.

Como casi siempre, lo nuestro no lo valoramos ni estudiamos y se opta por lo más sencillo, traer plantas de fuera sin haber observado su implantación en estas tierras. Los agricultores cuando se dirigen a sus respectivos cabildos para demandar olivos, nuestras administraciones les ofrecen variedades foráneas. ¿A qué nos lleva esta falta de sentido común?. A que si seguimos por esta senda, en el futuro, no podamos ofrecer la máxima calidad en aceite de oliva virgen extra.

Las tres variedades que se están plantando, mayoritariamente, en Canarias son variedades tempranas y, por tanto, hay que recoger sus frutos en agosto (Fuerteventura), o septiembre en el resto de las islas, fechas en las que todavía hace mucho calor. Hemos de tener en cuenta que debido a nuestra situación geográfica, las cosechas están uno y dos meses más adelantadas que en Península y que estas variedades tempranas, allí se recogen en meses donde ya hace frío. Significa que cogemos la fruta con 40° de temperatura, luego tardamos una media de 12 a 24 horas (en el mejor de los casos) en llevarla a la almazara, durante este tiempo se produce una oxidación en la aceituna, que además es mayor si hace más calor. Cuando llega al molino también se incrementa un poco la temperatura debido al efecto del martillo de aplastamiento. Todo ello, va en contra de la máxima calidad. Hay muchas bodegas de vino que vendimian por la noche para recoger la fruta con baja temperatura.

Los canarios tenemos que producir productos gourmet de máxima calidad, ya que no podemos competir con volúmenes ni con precios, debido a que nuestra orografía y el pequeño tamaño de las explotaciones nos impiden, en el mayor de los casos, mecanizar y por lo tanto bajar los costes. Hemos de competir con dos principios: el primero, la calidad, y el segundo, la diferenciación.

La diferenciación nos la da nuestras islas, con tierra volcánica, horas de sol, influencia de los alisios y también la variedad que plantamos. La calidad la tenemos que trabajar nosotros con las prácticas culturales, (poda, abonado, riego, fitosanitarios, recogida, traslado, molturación en frío, etc.) que desarrollamos en el campo y en las almazaras.

Si plantamos variedades tardías, por ejemplo, la Verdial de Canarias, podemos decir que estaríamos buscando la máxima calidad, al tener que recoger el fruto con frío, a partir de octubre, cuando el árbol recoge las primeras lluvias de otoño, lo que hace que engorde la aceituna, tanto en volumen como en cantidad de aceite.

Entiendo, que poco a poco y entre todos, buscaremos lo mejor para nuestra tierra y para los que en ella y de ella vivimos. Ánimo y pongan un olivo en su vida.

Matías Suárez Romero

Delegado de Coag para el olivar en Canarias.



El cultivo del tabaco en Extremadura



España es uno de los principales productores de tabaco de la Unión Europea. El cultivo del tabaco en ésta se reparte entre trece países, siendo especialmente representativos: Italia, Bulgaria, Polonia, España y Grecia. Aunque por volumen de producción, el cultivo de tabaco es uno de los sectores más reducidos dentro de la agricultura en la UE, sin embargo, el sector tiene una serie de características que lo hacen más relevante en términos económicos. Por un lado, su significativa contribu-

ción a los ingresos del presupuesto público y, por otro, su importante papel socioeconómico en el desarrollo rural de determinadas regiones desfavorecidas, catalogadas como Objetivo 1 por la UE, como es el caso de la comunidad de Extremadura.

En España, se localiza en Extremadura, Andalucía, Castilla y León, Castilla la Mancha, Navarra y País Vasco; y se cultivan las siguientes variedades: Virginia (grupo I), Burley E (grupo II), Burley F, Havana (ambas grupo III) y Kentucky (grupo IV). Se destina, casi en su totalidad, a la industria manufacturera de cigarrillos y cigarros. En Extremadura, el cultivo se concentra, fundamentalmente, en las comarcas del Norte de Cáceres, donde está el 92,5% de la producción nacional de tabaco, el resto se sitúa en Andalucía (5,67%), Castilla y León (0,62%), Castilla La Mancha (0,61%), Navarra (0,13%) y País Vasco (0,12%).

En Extremadura, la superficie media por explotación es de 4,63 ha, en esta comunidad, el cultivo y la primera transformación del tabaco es de una importancia crucial, no sólo por su valor económico, sino por su papel como generador y estabilizador del empleo, siendo la segunda fuente de ingresos de la Comunidad Extremeña. En 2011, ha representado el medio de vida de 2.191 productores, genera, anualmente, alrededor de un millón de jornales directos y trescientos mil indirectos.

El tabaco es una planta que pertenece a la especie botánica *Nicotiana tabacum*, de la familia de las solanáceas. Suele cultivarse como planta anual, si bien puede durar varios años. Se adapta a una amplia variedad de suelos y climas, pues no presenta grandes exigencias edafo-climáticas, aunque su calidad depende fundamentalmente de las condiciones en las que se cultiva. Los suelos más indicados para el tipo Virginia son los franco-arenosos y para los Burley E y F los franco-arcillosos y franco-limosos.

Tiene origen subtropical, por lo que las temperaturas y el riego son sus principales factores limitantes. Durante su desarrollo, entre los meses de mayo y octubre, requiere temperaturas medias entre los 15 y 30° C. La semilla del tabaco es de las más pequeñas que existen y las plantitas que producen son tan delicadas que tradicionalmente el cultivador ha tenido que sembrarlas en los semilleros. Cuando las plantas alcanzan un tamaño aproximado entre 10 y 15 centímetros se trasplantan al terreno de

asiento, previamente labrado, abonado y con un buen grado de humedad, donde dará la cosecha.

Desde su trasplante hasta que las plantas alcanzan su máxima altura y echan flores pasan entre 50 y 70 días, dependiendo del clima, tierra y variedad cultivada. Cuando dejan de crecer y sus ramilletes de flores están totalmente formados y los capullos han abierto, comienza el proceso de maduración de las hojas que, una vez separadas del tallo, pasan al secadero para su transformación. Desde el trasplante hasta la cosecha, los periodos más importantes del cultivo son los días que siguen al trasplante y los que preceden a la cosecha, ya que en ellos tienen lugar los cambios fisiológicos más importantes de las plantas.

Una vez formados los ramilletes de flores, se procede al despunte, que consiste en cortar el extremo del tallo portador de flores y los brotes de hojas laterales. Tras el trasplante, aproximadamente entre los 90 y los 100 días, las hojas alcanzan su necesaria madurez para cosechar y pasar posteriormente a su recolección.

Cuando las hojas del tabaco van estando maduras, su color cambia del verde al amarillo pálido con cierto brillo, la hoja se vuelve quebradiza y comienza una madurez progresiva que va de las hojas más bajas a las más altas. Una vez maduras, la recolección se puede hacer a mano o con máquinas especializadas, que además de despojarlas de la tierra las colocan automáticamente en los remolques para luego pasar al secadero.

A las pocas horas de haber sido cortadas, las plantas o las hojas sueltas entran en el secadero, por lo que su contenido de agua es casi un 90 por ciento de su peso total. Para reducir tan alto nivel de humedad, pasan al curado, proceso que logra disminuirla hasta un 15 o un 20%. Además de la pérdida de agua, el curado también transforma la composición química de las hojas, y el color empieza a cambiar hacia el marrón, naranja o dorado, dependiendo del tipo de tabaco y la forma de curarlos.

Los tabacos negros se curan al aire en interiores ventilados, se cuelgan por hojas o plantas enteras y el proceso dura entre uno y tres meses. Sin embargo, los tabacos rubios se curan por hojas, en secaderos de atmósfera controlada y ventilación automática y con calefacción-gas y tardan entre 5 y 7 días. Una vez curadas las hojas, se apilan en paquetes o fardos y se envían a centros de recepción, procesado o fermentación, donde tendrán un tratamiento tecnológico previo a la elaboración en productos comerciales. El periodo del curado en los secaderos es de mediados de octubre a mediados de noviembre. La fase de curado y secado, según los tipos de tabaco, es de septiembre a diciembre.



Secadero de tabaco negro



Secadero de tabaco rubio



Plantación de tabaco en Extremadura

Florentina Mirón Rufo

Secretaría General

Unión de Agricultores y Ganaderos de Extremadura



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

**Bolsa de Aguas
de La Palma, S. A.**

Maquinaria Construcción
Conducciones de Agua
Piscinas · Ferretería
Material de Riego

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

**Teléfono de contacto:
902 486 500**

SALUDA...

¡Apostando por los agricultores!



SANTA CRUZ DE LA PALMA



BREÑA ALTA



EL PASO



LOS LLANOS DE ARIDANE



Primera Jornada Internacional Agrícola y Ganadera. Carmona, 9 de mayo 2013. Quesos de granja: una alternativa para Andalucía



En el marco de la monumental ciudad de Carmona se ha celebrado este importante evento. Lo primero, destacar el elevado número de participantes, en los salones del espectacular Parador de la ciudad, se reunieron alrededor de 170 personas: ganaderos, queseros, alumnos de la escuela de pastores de Andalucía, representantes de asociaciones ganaderas, técnicos del sector, así como representantes y técnicos de la administración.

El acto estuvo presidido por D. Juan Manuel Ávila, alcalde de Carmona, quien agradeció la participación de los ponentes y asistentes incidiendo en la importancia

económica y social que las queserías de granjas pueden y podrían representar la complicada situación actual.

De la intervención de los participantes en la inauguración, destacar los siguientes puntos:

D. Juan Bilbao, responsable de los servicios ganaderos de ASAJA, Sevilla, puso en conocimiento el potencial de Andalucía ya que en esta comunidad autónoma se localiza el 37 % del censo caprino español. Recordó que, a pesar de ello, la mayoría de la producción lechera se transforma en otras regiones lo que implica una importante pérdida de valor añadido. Esbozó que afortunadamente, desde hace algunos años esta tendencia ha ido cambiando, pero que aún queda mucho por hacer.

D. Antonio Rodríguez, responsable estatal del caprino de COAG, incidió en la necesidad de la regulación urbanística de las explotaciones y queserías, así como el mejoramiento de los accesos a las mismas. Aportó interesantes datos sobre la mejora en la situación sanitaria de la cabaña caprina en Andalucía, aspecto que está permitiendo un notable desarrollo de las queserías de granja. Indicó el potencial que pueden representar para poner en valor estos quesos de granja (de leche cruda) de gran calidad. Recordó que, a pesar de la crisis, aún quedan unas 7.000 explotaciones de caprino. Destacó la figura de Rafael Villadén, ganadero y quesero, impulsor, desde hace muchísimos años, de este movimiento para el desarrollo de la producción de quesos de leche cruda en Andalucía. Felicitar a este quesero ya que su arduo trabajo estos años está dando sus frutos.

D. Manuel Alberto Montero, delegado de Urbanismo, Agricultura, Medioambiente y Obras del ayuntamiento de Carmona, expuso que la ganadería es un elemento clave en la fijación de la población en el medio rural, siendo los productos de calidad una oportunidad de rentabilizar los mismos, dinamizando la economía local. Esbozó dos líneas de apoyo que son clave en estos objetivos: la regulación de las explotaciones, así como facilitar su acceso, y la bonificación de los impuestos al sector.

D. Marcos Núñez, responsable de la oficina comarcal, continuó exponiendo a los asistentes la situación de la ganadería en la comarca, destacó la importancia de mantener la Feria Agropor que se celebra cada dos años con éxito.

Resaltar la excelente organización del evento cuyo responsable ha sido el técnico del Ayuntamiento D. Lorenzo Manuel Florido Puerto. La coordinación de las ponencias y la mesa redonda, que tuvo lugar después de las ponencias, corrió a cargo del Dr. José María Castel, catedrático, jubilado, de la Escuela Técnica superior Agraria de la Universidad de Sevilla.

El Dr. Francisco de Asís Ruiz, técnico de referencia tecnológica del Instituto de Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (IFAPA) expuso la ponencia: *El Patrimonio Quesero de Andalucía*. Analizó los principales resultados del trabajo que se realiza desde el IFAPA, la Universidad de Sevilla y el sector para conocer y mejorar la realidad quesera de Andalucía. Lo han basado en los siguientes pilares: calidad, diferenciación, canales de comercialización y una combinación de tradición y modernidad o innovación. De las 15 variedades de queso tradicional, 10 de leche de cabra y de oveja, que se reconocieron a nivel europeo, actualmente se han perdido cuatro quesos. Indicó que en los últimos años se ha incrementado su presencia en mercadillos, ferias, etc. con buena acogida por los consumidores. También se expuso, como demanda del sector, la necesidad de

un mayor impulso en investigación y desarrollo, pero sobre todo en formación quesera a ganaderos, técnicos y consumidores.

El Dr. Roberto Rubino, presidente de la asociación *Formaggi sotto il cielo* (Italia), en su ponencia: *Factores de calidad de la leche y los quesos* destacó que los diferentes estudios científicos están "descubriendo" que la calidad de la leche es placer y salud. Desde

las áreas en las que participa se están definiendo índices de calidad que no están basados en los clásicos parámetros de grasa y proteína, estos nuevos indicadores se refieren a la capacidad antioxidante de la leche que es de 3-4 veces mayor en el caso de que los animales se alimenten con pasto y forrajes. Como experto en el sector quesero recomienda el mantenimiento de las razas locales, criadas en los sistemas tradicionales de pastoreo. Apuesta por la leche cruda coagulada inmediatamente después del ordeño (leche Km 0); también por la utilización de la madera y otros materiales característicos de los quesos artesanales. Incidió en la importancia de la utilización de las cuevas naturales para la maduración de los quesos, todas estas prácticas permitirán mantener la singularidad y diversidad de la flora láctica en las diferentes queserías. Por el contrario, considera negativo la utilización de fermentos lácticos comerciales y el envasado al vacío de los quesos. Plantea la siguiente estrategia: trabajar primero con los productores definiendo lo que es calidad, promover mejoras técnicas en cada quesería y, por último, trabajar con los consumidores. Todas estas acciones son inútiles si no van acompañadas de una repercusión en el precio final del queso.

D^a. Remedios Carrasco, coordinadora de la Red Española de queserías de campo y artesanas. Expuso la ponencia: *La defensa y promoción de las queserías de granja en España*. Informó de cómo a partir de los años noventa han ido desapareciendo casi todas las pequeñas queserías, salvo en Canarias. Subrayó que las causas han sido muy variadas: idiosincrasia española en la que triunfan los grandes proyectos en detrimento de las producciones artesanas, la falta de información y asesoramiento en los modelos de producción artesana y la nula adaptación de la normativa europea a estas pequeñas producciones. Presentó algunos ejemplos de queserías europeas en la que se han flexibilizado los criterios de seguridad alimentaria para adaptarlos a estas condiciones. También indicó la prohibición en España para vender leche cruda, cuando sí se puede hacer en otros estados miembros. Señaló que ninguno de los agentes implicados pretende que los quesos de granja puedan significar un problema de salud pública, el objetivo de la asociación es adaptar las normativas a estas pequeñas producciones.

El Dr. Franz Jénat, de la Fédération Régionale des Syndicats Caprins de Charentes Poitou (Francia) en su ponencia *Queserías fermier en Poitou-Charentes*, expuso que su asociación, que forma parte de la nacional FNEC (Federación Nacional de Ganaderos de Caprino), trabaja con los productores caprinos y queseros en lo que se refiere a la formación, asesoramiento, investigación, animación de la vida de la asociación y promoción de los productos; defensa de los intereses de los ganaderos y su representación frente a la administración. Señaló que, en Francia, existen unas 5.800 explotaciones de más de 10 cabras de las cuales la mitad vende su producción a la industria y la otra mitad hace venta directa. Se producen anualmente unas 18.000 t de queso de granja y unas 93.000 t de queso industrial. Están reconocidos 14 quesos de cabra con DOP. Indicó que en Francia está permitida la venta de leche cruda y quesos de leche cruda mediante una adaptación de las normativas europeas.

La Dra. M^a del Rosario Fresno, investigadora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), en su ponencia *Queserías de granja en las Islas Canarias*, señaló la importancia de este sector con unas 439 instalaciones de estas características. Expuso algunos de los resultados de los proyectos del ICIA. Indicó que estas producciones sensibles sólo podrán mantener su presencia en los mercados si elaboran unos quesos de calidad aprovechando las singularidades que los diferencian (razas locales, leche cruda, cuajos artesanos, pastoreo, ahumado tradicional, etc.) aunando tradición con modernidad. *Agropalca* n^o 20 y 21 ha publicado el artículo *El sector quesero en Canarias en cifras* donde se recoge parte de la información presentada.

A modo de conclusiones: es importante seguir, en la medida de lo posible, el modelo francés de organización; reconocer el potencial de las queserías de granja como motor económico en zonas rurales; la calidad y singularidad de estos quesos los permitirá competir en el mercado; necesidad de un trabajo multidisciplinar para impulsar esta actividad. Finalmente, resulta imprescindible adaptar la normativa de tal forma que, sin suponer un riesgo a la salud, pueda ser aplicada en estas pequeñas queserías que elaboran sus productos con leche cruda.

Las ponencias completas se pueden encontrar en www.televisioncarmona.com

M. Fresno, F.A. Ruf, J.M. Castel.
mfresno@icia.es



Quesos de leche cruda en Andalucía



Patrimonio quesero andaluz



**EMPÁPATE
DE LOS VINOS DE LA PALMA**

**SOAK UP
THE WINES OF LA PALMA**

**TAUCH EIN IN DIE
WEINE VON LA PALMA**



**GARANTÍA DE CALIDAD
QUALITY GUARANTEE
QUALITÄTSGARANTIE**

20
ANIVERSARIO

1993 - 2013



www.vinoslapalma.com


CABILDO
LA PALMA



S.A.T. FRUTAS DE EL HIERRO

Productor de Piña Tropical

Tfno.: 626 493 433

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



TROPIFRUIT, S.L.

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

Tfno.: 626 493 432

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



La ganadería caprina en las islas occidentales de Cabo Verde (Sao Vicente y Santo Antao)



Cuando el viajero canario llega a la isla de Sao Vicente se encuentra con un paisaje muy parecido al de Fuerteventura. Las acacias americanas, que se observan a menudo, son la consecuencia de una forestación con el objetivo principal de proporcionar combustible vegetal a la población.

Su escasa palatabilidad para las cabras les ha permitido proliferar a pesar del ambiente tan árido en que crecen. Sin embargo, la isla de Sto. Antao, que en parte se beneficia de los alisios, tiene una geografía parecida a la que presentan las islas montañosas de nuestro archipiélago, aunque con unos porcentajes mayores de zonas áridas.

De hecho, la falta de lluvia en esas áreas hizo que muchos habitantes emigraran con sus cabras a Sao Vicente, dándose el caso de que una comunidad se denomina "Los Resistentes" porque fueron ellos los que pudieron aguantar la adversidad del clima, manteniéndose en sus asentamientos.

Si bien los sistemas de explotación difieren entre las islas de Sao Vicente y Santo Antao, ya que en la primera las ganaderías están ligadas a la agricultura, mientras que en la segunda es un sistema principalmente pecuario, existen unas características comunes a ambas:

- Excepto casos puntuales, no se contempla la alimentación de los animales con concentrados ya que su precio es considerablemente alto, a veces un 50% superior que en Canarias.

- Los rebaños manifiestan una composición genotípica que indica un elevado grado de cruzamiento con Saanen, raza de origen suizo que curiosamente es conocida como "Canaria". El rendimiento quesero es muy bajo, posiblemente como consecuencia de estos cruces, ya que la Saanen es un genotipo con baja calidad de leche. Se da el caso, en la isla de Fogo, que los cruces de cabras locales se han hecho con ejemplares de Majorera y los rendimientos queseros aumentan en un 25%.

- El queso, de coagulación enzimática con cuajo natural de cabrito, es uniforme en formato y métodos de elaboración. Con un peso aproximado de 250 gr, tiene poca altura con relación al diámetro. El precio que se paga por este producto, en la gran mayoría de los casos, es bajo, lo cual hace inviable el uso del concentrado para mejorar la rentabilidad de las explotaciones, debido a su elevado costo.

- Las producciones de los animales son bajas como consecuencia de la deficiente nutrición de las cabras siendo las prácticas de manejo tradicionales y manifiestamente mejorables, sobre todo en aspectos higiénico-sanitarios.

- En las dos islas existen cooperativas de productores.

Por otro lado, ambas islas tienen peculiaridades que las diferencian. En Sao Vicente el clima es árido de forma generalizada. Por eso si se decide implantar forrajeras de secano, debería hacerse en zonas de exclusión. Sin embargo, la existencia de cultivos en las explotaciones permite el uso de subproductos en la alimentación de las cabras y hay casos puntuales de plantación de forraje. En este sentido la presencia del viento, considerable y constante, hace de utilidad el uso de cortavientos naturales, que se pueden hacer con plantas forrajeras, a ser posible leguminosas para rebajar competencias con las hortalizas.

En la isla existe una infraestructura susceptible de ser aprovechada con mayor eficacia, ya que disponen de fábrica de piensos y también de una

granja, que puede ser un eslabón para la mejora genética animal, pertenecientes a la Asociación de Amigos de la Naturaleza. Otros aspectos de interés son que las zonas de producción están cerca del consumidor local, lo que facilita la comercialización, y que existe una experiencia con cierto éxito de elaboración y curación de quesos que van al mercado envasados.

En Santo Antao, debido al clima, la posibilidad de plantar forrajeras de interés en secano es alta en una de las áreas caprinas, Plano Alto Este, y baja en la otra, Plano Alto Norte, donde su implantación necesitaría también zonas de exclusión. En la primera zona se han llevado a cabo forestaciones con plantas canarias, como pinos o tagasastes, que proliferan de manera natural sin que los ganaderos las estén aprovechando adecuadamente. Por el contrario, los complementos alimenticios al pastoreo son escasos y de baja calidad nutritiva (paja de maíz en su mayoría). Sin embargo los productores parecen receptivos a una formación adecuada y les preocupan sobre todo aspectos patológicos del ganado.

En la isla existe un centro pecuario de la administración que proporciona sementales para la "mejora" de la cabaña. Las razas "mejorantes" que se distribuyen en este centro son la Saanen y la Boer, conocidas por los ganaderos como la Canaria de leche y la Canaria de carne. Si bien el uso de estos animales, con mucha probabilidad, es contraproducente, la infraestructura del centro podría utilizarse dentro de un proyecto integral de desarrollo.

En cuanto al queso, en esta isla también se ha intentado innovar a través de una acción de cooperación encaminada a la búsqueda de productos alternativos, quesos curados de diferentes formas que, si bien por ahora no tiene impacto en el mercado, podrían tener éxito más adelante.

Las islas cuentan con una serie de características aprovechables para un futuro desarrollo ganadero, como la tradición en el manejo de las cabras, la presencia de un producto (queso) consolidado, con aceptable demanda, o la existencia de zonas para producir forraje (cortavientos en Sao Vicente y área forestal de Santo Antao). Así mismo, en las islas hay personas con experiencia en cooperación internacional (CERIDA) y entre los organismos locales se observa un interés en el desarrollo caprino, que es compartido por las cooperativas de ganaderos que demandan formación.

Otras oportunidades que tiene el sector son la existencia en ambas islas de centros con capacidad para colaborar en programas de mejora genética caprina y las posibilidades de incrementar el rendimiento quesero mediante la mejora genética animal y su consecuente impacto en la calidad de la leche.

Finalmente, aunque el objeto de este artículo sean las mencionadas islas, creo que merece la pena señalar el papel de las cabras canarias (Majoreras en este caso) en ese país. La población está concentrada mayormente en la isla de Fogo aunque pudimos observar a un grupo en pureza en la isla de Santiago. Estas manifestaban un aspecto saludable, señal de su buena adaptación y también de la cualificación del ganadero local. Por parte de las autoridades pecuarias, DGASP (Dirección General de Agricultura, Silvicultura y Pecuaria), se nos informó acerca de la motivación que tienen los ganaderos por esta raza así como su propio interés en la importación de semen, ya que al parecer las producciones son elevadas y los rendimientos queseros mayores, como se ha mencionado.



Haciendo queso tradicional en Sao Vicente



Rebaño de cabras en Santo Antao

Juan Capote Álvarez

Investigador del ICIA

(Instituto Canario de Investigaciones Agrarias)
Gobierno de Canarias



GANADERÍA

Potencial de la biometanización de residuos en el sector platanero



INTRODUCCIÓN

Hasta este momento, el sector del biogás agroindustrial no se ha materializado en nuestras islas, a diferencia de otras energías renovables. La biometanización de residuos orgánicos es una tecnología madura, desarrollada e implantada en países europeos como Alemania, Dinamarca o Suiza. En estos países las plantas de biometanización suelen ser un elemento central de los planes de gestión de residuos con la valorización energética de la fracción orgánica tanto de residuos urbanos

como industriales.

Se trata de un tratamiento biológico por el cual la materia orgánica se degrada por acción bacteriana en condiciones anaerobias (sin oxígeno). Los residuos orgánicos se introducen en depósitos herméticos en los cuales se mantienen las condiciones óptimas para el desarrollo de los microorganismos (pH, temperatura, relación C/N, etc.).

Como resultado del tratamiento se obtiene un gas rico en metano (biogás) y un efluente líquido rico en nutrientes derivado de la mineralización de la materia orgánica. El biogás se valoriza energéticamente en módulos de cogeneración para la obtención de energía eléctrica y térmica, mientras que el efluente se acondiciona para su aplicación directa en campo mediante sistemas de fertirrigación.

En este artículo pretendo analizar el verdadero potencial de esta tecnología en nuestro marco territorial y económico, así como los beneficios directos que podría obtener el sector platanero como impulsor de la misma.

GESTIÓN DE RESIDUOS

En torno a un 15-20% del peso total de los racimos que llegan al empaquetado se convierten en residuos orgánicos. En comarcas donde la actividad ganadera no puede absorber el volumen de residuos producidos, éstos se convierten en un importante problema. Este es el caso de la isla de La Palma, donde la situación se complica aún más cuando los precios caen y se retira gran parte de la producción para evitar el desplome de los mismos.

El problema de estos residuos es su elevado contenido en agua, que dificulta su tratamiento mediante otras tecnologías ya implantadas en las islas como es el compostaje.

La biometanización por su parte se adapta especialmente a residuos con alto contenido en agua. Estos residuos podrían tratarse junto con otros que presentan el mismo problema como son los purines de origen porcino, los lodos de depuradoras, la fracción orgánica de los residuos sólidos urbanos o los aceites de cocina. El servicio de gestión de estos residuos puede suponer una importante fuente de ingresos para

las plantas de biometanización en las islas, dadas las elevadas tasas de vertido de los vertederos insulares.

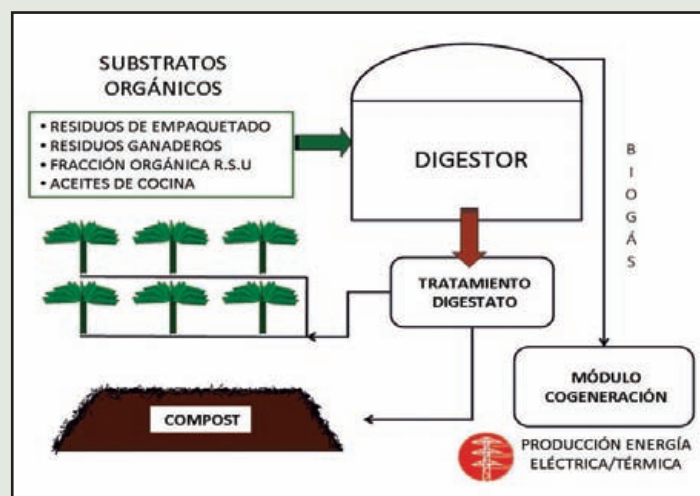
Las autoridades municipales deben adaptarse a la normativa comunitaria y reducir paulatinamente la fracción orgánica de los residuos en masa que se envían a vertedero. Para cumplir con dichos objetivos deberán crear las infraestructuras necesarias para gestionar estos residuos, fundamentalmente mediante compostaje y biometanización.

Para que este tipo de proyectos se materialice, es imprescindible presentar a las autoridades la implantación de este tipo de instalaciones como elemento central para la creación de planes de gestión integral de residuos orgánicos que permitan reducir los costes actuales de su gestión.

PRODUCCIÓN ELÉCTRICA

Las principales ventajas que presenta el biogás frente a otras fuentes de energía renovable es su funcionamiento prácticamente ininterrumpido a lo largo del año (en torno a las 8000 h anuales) y su carácter almacenable (gasómetros).

Una planta estándar de 500 kW de potencia eléctrica es capaz de cubrir sus necesidades energéticas y generar unos ingresos anuales por la exportación de energía eléctrica de 140.000 € (en la situación actual del mercado eléctrico español con un precio medio sin bonificación de 0,0478 €/kWh).



PRODUCCIÓN DE FERTILIZANTES

El efluente resultante tras biometanización de la materia orgánica es rico en elementos minerales, ya que se conserva en su totalidad el valor fertilizante de los residuos tratados. Al precio actual de los fertilizantes el valor fertilizante medio de este efluente se encuentra en torno a los 8-10 €/m³, dependiendo de la composición química de los residuos tratados.

Para que este residuo líquido pueda ser empleado en los sistemas de fertirrigación debe ser previamente acondicionado mediante la separación de sólidos y posterior clarificación por decantación y filtrado. Como resultado de dicho proceso se obtiene una fase sólida y una fase líquida. Con un 25-30% de materia seca, la fase sólida puede ser empleada como enmienda orgánica tras su compostaje. Por su parte la fase líquida, rica en nitrógeno en forma amónica, puede inyectarse directamente en los sistemas de fertirrigación.

Juan Alberto Cabrera García
Ingeniero Agrónomo
biogascanarias@gmail.com

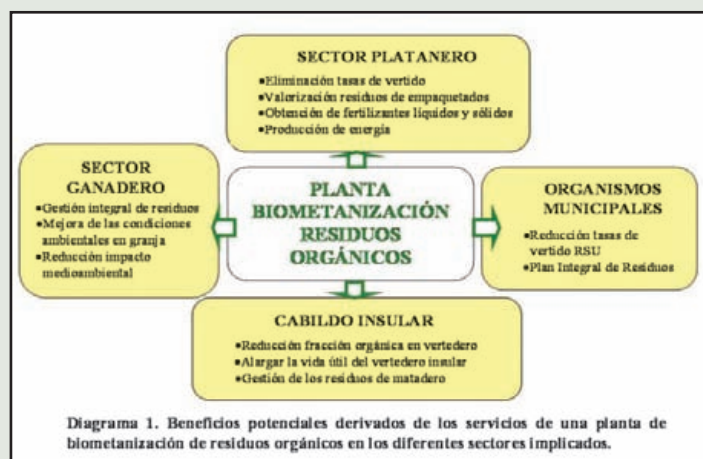


Diagrama 1. Beneficios potenciales derivados de los servicios de una planta de biometanización de residuos orgánicos en los diferentes sectores implicados.



El Musulupo de Aspromonte. Posible empleo en el mercado canario como producto de artesanía quesera



Musulupo, queso tradicional en la celebración de la Semana Santa del sur de Italia, es probablemente el producto lácteo más representativo del área griega en Calabria. De origen muy antiguo, ha sido creado, inicialmente, por órdenes religiosas.

La etimología del nombre es incierta, pudiendo ser a partir del árabe o del latín junto al dialecto local. Fue creado con el objetivo de ser icono gastronómico durante la celebración de Semana Santa, siendo signo de buena suerte. Se suele regalar durante el día de Pascua entre familiares y amigos como muestra de respeto mutuo, esperanza y prosperidad. Antiguamente, se usaba como presente tras cerrar un buen contrato comercial o, incluso, en algunos pueblos se regalaba en bodas como símbolo de esperanza.

Se usan moldes para dar forma a la cuajada llamados "Musulupare", en lugar de pleitas ordinarias. Estos moldes están fabricados con maderas especiales (moreras, peral silvestre), y son pequeñas obras maestras de la artesanía pastoril, finamente incrustadas y que llevan una cruz grabada y otros símbolos de la iconografía religiosa ortodoxa-griega.

Pero los símbolos religiosos, con el tiempo, se combinaron con otros de carácter menos espiritual, por lo que la forma más común del molde, hoy en día, es la silueta de la figura femenina, que hace eco del estilo bizantino, o la copa, que recuerda la forma de los senos de una mujer, como símbolo de fertilidad y prosperidad ligada a la leche.

De la leche, el Musulupo conserva casi intacto el sabor y aroma, siendo de hecho, un queso que se consume en el día de preparación o al día siguiente, sin salar, aunque en algunas queserías es sometido a sazón.

En cuanto a sus características organolépticas, el Musulupo es un queso de pasta blanda y de leche cruda, obtenida a partir únicamente de leche entera de cabra o de mezcla de cabra y oveja, que después de un esmerado filtrado, sin ser sometidas a ningún otro tratamiento, se le añade cuajo natural en pasta de cabrito, o con menor frecuencia de cordero, aproximadamente en la proporción de 30-35g/100 litros. Más recientemente, muchos productores han optado por el cuajo líquido comercial, utilizándolo en una cantidad variable entre 8 y 15cc/100 litros. Esta etapa se lleva a cabo estrictamente dentro de un caldero de cobre estañado, que es calentado por calor directo.

La leche se lleva y se mantiene a una temperatura de 26-30° C durante un intervalo de tiempo variable entre 40-60 min. Tras haberse producido la coagulación, el queso procede a romper la cuajada, durante 10-15 minutos con un bastón hecho de madera de moral o peral silvestre (a veces álamo o naranjo, rara vez haya).

La fractura de la masa de queso se hace vigorosamente, hasta que el tamaño de las partículas del coágulo sea de un grano de arroz. Las características organolépticas del queso son menos variables que en otros productos lácteos, ya que no sufre ninguna maduración.

Destaca un olor a leche de cabra y pasto en intensidad media con un recuerdo a cuajo natural de cabrito de intensidad baja. En el sabor predominan notas dulces que se combinan con ligeros matices salados, en el caso de los quesos que se han salado. No hay sensaciones trigeminales, la persistencia es media y predomina el dulce y el sabor a leche de cabra y pasto como descriptores finales. Este queso es una excelencia de la producción quesera, cuya fabricación se observa escrupulosamente debido a que es un producto con fuerte tradición local.

Generalmente la fabricación del Musulupo se hace en queserías donde se elabora el queso Caprino d'Aspromonte que se considera la producción de queso principal, destinando solo una pequeña cantidad de leche y cuajo a la elaboración del Musulupo. Después de haber moldeado la cuajada en los "Musulupares", perforados para permitir la eliminación del suero, se deja reposar durante un período corto de tiempo, para eliminar el suero residual.

Es costumbre que el queso y el molde se introduzcan, durante unos minutos, en la caldera donde se ha coagulado la leche, en la que se mantiene el suero resultante de la elaboración del queso a una temperatura que no debe ser inferior a 35-38°C. Esta fase es muy importante en la elaboración del Musulupo, ya que es la responsable de sus características finales, aportando una corteza singular que hace que sea único en el mundo con su inconfundible, típica y agradable estética. El peso de las formas de Musulupo es de aproximadamente 150-250gr y presentan un diámetro entre 15 y 19 centímetros. No figura en la tradición salazón dentro del proceso de elaboración, pero algunos queseros sí la llevan a cabo, con una intensidad leve y con la finalidad de poder madurar alguna de las preciosas piezas.

Lo que permite diferenciar el Musulupo de los demás quesos y, por tanto, permite que tenga un mayor valor añadido, son sus características de calidad y presentación. El olor a leche entera de cabra de producción extensiva en pastos, y la microflora natural son suficientes para hacer sabroso este producto, sin la necesidad de añadir sal u otros potenciadores de sabor. En cuanto a sus características fisicoquímicas, presenta: 51,57% de materia seca, 23,28% de proteína, 23,77% de materia grasa total y 45,87% de extracto seco de grasa y su pH es de 5,5. En comparación con los quesos tiernos canarios, éste presenta similitudes con respecto al porcentaje de materia seca, pero difiere en el porcentaje de proteínas y en el de grasa, siendo 5% superior en el primero y 3% inferior en el segundo. Los quesos canarios elaborados con leche de cabra en pastoreo presentan los mismos descriptores en el olor, aroma y sabor aunque su intensidad es menor.

Con este producto se ha demostrado que el hecho de la estética final del queso, unida a un periodo festivo concreto, aumenta el valor añadido del producto. Así, los productores de queso locales pueden usar este principio para dar a sus quesos un mayor valor económico en festividades religiosas y tradicionales.



Molde en forma del pecho de mujer con cruz de la iconografía religiosa ortodoxa griega



Musulupara con símbolos de la iconografía religiosa ortodoxa griega.



Musulupo fresco

Graziano Cugno¹, Diego Martell-Jaizme¹, Aridany Suárez-Trujillo¹, Virginia Sarullo³, Anastasio Argüello¹, Sergio Álvarez², Noemí Castro¹, María Fresno²
¹Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, ²Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. ³Universidad Mediterránea Reggio Calabria (Italia)



GANADERÍA

Cerveza y queso palmero, nuevas alternativas de maridaje



El maridaje es la técnica o arte que determina la combinación adecuada de una bebida y la comida de forma que se complementen o contrasten, con el fin de aumentar el deleite de los comensales. Aunque, verdaderamente, no existe un código exacto que una los platos con las diferentes bebidas, sí que podemos buscar aproximaciones que nos lleven al disfrute de ambos.

Tradicionalmente, la frase: “que no te la den con queso”, hace alusión al potente sabor de este alimento, capaz de anular la capacidad de degustar

en su plenitud otras bebidas, como el vino. Así, este refrán surge de la antigua costumbre de algunos bodegueros de ofrecer queso antes de probar un vino mediocre, para que el catador no pudiera paladear en toda su plenitud esta bebida. Ante un queso de sabor fuerte, el vino parecía mejorar, pero una vez en casa el comprador comprobaba que no era de la calidad apreciada en la bodega.

La combinación de queso y cerveza es una antigua tradición en la gastronomía centroeuropea, sobretudo en Bélgica, incluso, en los últimos años ha ganado un lugar en Italia, país totalmente obsesionado con el vino y donde la cerveza es relegada a los ambientes más informales.

Mucho es lo que se ha escrito sobre los distintos maridajes entre el queso y el vino. Y es que ambos se presentan como una felicísima pareja ante el paladar gourmet. Sin embargo, no es el vino la única bebida que combina bien con el queso. Es, por ejemplo, el caso de la cerveza.

Además, no podemos dejar de mencionar que el toque amargo de la cerveza descrema y purifica el paladar de la grasa de los quesos mucho mejor que el vino. Hay algunas personas que no están muy convencidas de esta idea, especialmente en Francia, es cuestión de probar, después de todo “sobre gustos no hay nada escrito”.

Aunque para la mayoría de nosotros, la combinación queso-vino es la más habitual, también podemos realizar estupendos maridajes con cerveza.

Cerveza y queso, una combinación perfecta: esta mezcla antes era algo impensable, pero hoy se ha vuelto muy popular. La cerveza ha ganado poco a poco un lugar más relevante dentro del ámbito gourmet, incluso desplazando al mejor compañero del queso, el vino.

El secreto está en el equilibrio, en combinar queso y cerveza, olvidando el tópico de maridar el vino tinto con los quesos, ya que un caldo con muchos taninos apelmaza el paladar e impide saborear el queso. Todos los quesos, incluso los más suaves, tienen aromas y sabores complejos que tienden a prevalecer sobre sus acompañantes, por lo que, con frecuencia, es difícil encontrar una combinación óptima.



De todos modos, podemos encontrar cervezas con aromas, texturas y carácter muy diferentes y combinarlas con los distintos quesos. Por ejemplo, mezclar quesos cremosos y frescos con cervezas sin alcohol, quesos semicurados con cervezas lager-pilsen, quesos ahumados con cervezas lager especial y quesos curados con cervezas de tipo abadía.

Lo importante en esta combinación es prestar atención al equilibrio, es decir, evitar que un sabor domine sobre el otro. Por ejemplo, las cervezas de alta graduación, especialmente las amargas, pueden combinar perfectamente con un fino queso de cabra.

Diferentes tipos de quesos, distintos tipos de cervezas: A pesar de no ser del todo conocido este tipo de maridaje, los quesos ofrecen un amplio abanico de posibilidades para maridar con la cerveza.

Aunque no existe consenso a la hora de abordar el maridaje de la cerveza y los quesos, en líneas generales, se puede afirmar que la mayor parte de las afinidades se dan entre los quesos de vaca. Si bien no todos ellos combinan con la cerveza con igual acierto.

Generalizando, se podría afirmar que las cervezas lager, ligeras y frescas, casan bien con los quesos jóvenes, donde predominen las texturas blandas o semiblandas, ya que éstas neutralizan bien la grasa y acidez del queso, complementándose bebida y comida. Así, podríamos afirmar que los quesos frescos, con profundo sabor lácteo, combinan bien con las cervezas ligeras.

Ante un queso artesano semicurado, su acidez, el regusto a frutos secos y el toque graso se atenúan y complementan con el ligero amargor de las cervezas ligeras tipo lager, en un encuentro armónico, suave y agradable.

En el queso ahumado, su exterior le presta una diferente tonalidad, aroma y olor, y es precisamente ese sabor a humo, sumado al gusto lácteo, el que levanta una barrera de incompatibilidad con algunas cervezas, salvo con las más tostadas: extras y negras.

A medida que los quesos ganan maduración y son más añejos, requieren también cervezas de mayor grado, cuerpo y aroma. Los quesos curados combinan bien con las negras y aromáticas. Una cerveza de abadía, donde predominan los matices florales y frutales de la manzana, logra una armonía genial con las notas ligeramente picantes del queso curado.

Así, repitiendo el refrán “sobre gustos no hay nada escrito”, se les invita a descubrir este nuevo mundo del maridaje entre queso y cerveza, e investigar con cual cerveza maridará mejor los diferentes tipos de queso palmero.

Para conocer más acerca de nuestro excelente producto de gran calidad: www.quesopalmero.es

Alejandro Escuder Gómez
Técnico Veterinario CRDO Queso Palmero.



El sector quesero canario en cifras y (II): situación en las diferentes islas



La producción de quesos tiene gran importancia en todas las islas del archipiélago. Tres quesos están avalados por denominaciones de origen protegida (DOP), y dos queserías cuentan con la certificación de queso ecológico. Esta riqueza productiva se debe a las diferencias climáticas y paisajísticas de las islas, a las excelentes razas autóctonas que garantizan la calidad de la leche, y al buen hacer de sus ganaderos, bien enraizado en las más viejas tradiciones. El sector agrario representa un 1.4% del PIB canario y la producción agraria se valora en 648 millones de euros, de los que la leche representa un 10%, de los cuales la leche de cabra significa el 73%, la de vaca el 23% y la de oveja un 4%. El sector productor de queso en Canarias se encuentra inmerso, como otros sectores, en la actual situación de crisis que está sufriendo España, lo que implica incrementos en el coste de la materia prima, mientras que el precio del queso se ha mantenido e incluso ha descendido.

Actualmente no se disponen de datos de la estructura de producción de queso en las diferentes islas y por ello se ha planteado este trabajo, basado en datos estadísticos y encuestas, para conocer la realidad de la producción del sector quesero.

En la Tabla adjunta se analiza el censo de hembras de rumiantes en las diferentes islas. El mayor censo de caprino se encuentra en la isla de Fuerteventura, aunque se debe indicar que en esta isla se crían en régimen extensivo unas 2.000 hembras caprinas que no se ordeñan (cabras de costa). La isla de Gran Canaria y la de Fuerteventura concentran el 66% del total de hembras ovinas. Observando los resultados de esta tabla se puede deducir la importancia que adquiere en esta comunidad autónoma el queso elaborado con leche de cabra. Analizando la producción de queso de cabra en las diferentes islas, se realiza a continuación un resumen de la información consultada:

El Hierro: una única industria produce el 77.5% del queso de la isla, que se elabora con leche pasteurizada en la siguiente proporción: 75% leche de cabra, 15% leche de vaca y 10% de leche de oveja. En esta quesería también se elabora un queso de leche de oveja certificado por el CRAE. El queso elaborado en las otras queserías se utiliza principalmente para la fabricación de un queso fresco, casi una cuajada, sin sal, que se utiliza en la elaboración de una de las principales recetas de la repostería local, las quesadillas herreñas. En esta isla también es tradicional el ahumado de los quesos.

La Gomera: en el año 2000 la isla contaba con 23 queserías con registro sanitario, de las cuales, un 23% elaboraba queso de mezcla de leche de cabra y oveja, mientras que actualmente este tipo de queso sólo se produce en una quesería. En esta isla también se mantiene la tradición de ahumar los quesos. Toda la producción es de leche cruda.

La Palma: ocupa el cuarto lugar en las islas, cuenta con una DOP, Queso Palmero, que se elabora con leche cruda de Cabra Palmera y su peso oscila entre 750 gramos y 15 kilos. La presentación puede ser natural, ahumada o untada con aceite y/o gofio o harina. La DOP ampara 32 queserías y dos centros de maduración; en el año 2010 se certificaron 68.9 toneladas (6.7% de la producción de la isla). Dentro de esta DOP existe una quesería que ostenta también la certificación del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica (CRAE).

Tenerife: la isla cuenta con una quesería que elabora unas 1.000 toneladas al año de queso de leche pasteurizada de cabra y requesón, así como otras industrias (3) que elaboran queso de leche pasteurizada de vaca y otros productos lácteos como yogur, postres lácteos, etc. El Cabildo de Tenerife gestiona una marca de calidad "Queso de Granja de Tenerife" cuyos quesos han de ser elaborados con leche cruda de la propia explotación; actualmente 6 queserías están utilizando esta etiqueta.

Fuerteventura: de los 84 registros sanitarios de la isla en tres queserías se pasteuriza la leche. La principal industria elabora unas 818 t/año de queso con leche de la isla, además de otras 601 t con leche de cabra de la isla de Lanzarote. Se ubican tres queserías de medianas dimensiones (100-150 t/año), dos de ellas pasteurizan la leche mientras que la cuarta elabora queso de leche cruda. La DOP Queso Majorero ampara 18 queserías artesanas (elaboran queso con leche de su propia explotación) y tres queserías industriales (compran leche en diferentes ganaderías). La producción de queso certificado en 2010 se estimó en 349 t (320 t corresponden a una de las in-

dustrias) que equivalen al 8.3% de la producción de la isla. Este queso ha de estar elaborado con leche de cabra de la raza Majorera (aunque se admite hasta un 15% de leche de oveja de la raza Canaria en los quesos que se van a madurar), el peso oscila entre 1.5 y 3 kilos y la presentación comercial puede ser natural o untado con aceite y/o gofio o pimentón.

Gran Canaria: ocupa el segundo lugar en la producción de queso elaborado con leche de cabra, cuenta con la industria de mayor producción de las islas (1600 t/año) además de otras industrias (4) que producen unas 120 t/año. El Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor y Queso de Guía que constituyen una única DOP que comprende el territorio geográfico de los municipios de Guía, Gáldar y Moya; estos quesos se elaboran con un mínimo de un 60% de leche cruda de oveja canaria, el 40% restante puede ser de leche cruda de vaca canaria y sus cruces o de cabra de las razas locales (máximo un 10%). En el queso de Flor la leche se coagula con la flor del cardo, mientras que en los de media flor los capítulos florales se combinan con cuajo de origen animal para coagular la leche. La DOP ampara 10 queserías que en el año 2010 certificaron 865 kilos de queso.

Lanzarote: la isla cuenta con 7 registros sanitarios en los que se elaboran 290 t de queso de leche de cabra, el 71% (queso fresco) se fabrican con leche pasteurizada.

Indicar que se observa un equilibrio entre la producción de queso de leche cruda y queso de leche pasteurizada, predominado las queserías familiares.

Dentro de las dificultades actuales, el queso es uno de los productos del sector agrario canario con mayores posibilidades no sólo hoy día, sino también en los próximos años.

Censos de hembras productoras de leche y estructura de la producción de queso

Isla	Producción estimada de queso de cabra (t)	RGSA/RACM	Censo Bovino Ordeño/no ordeño	Censo Caprino ordeño	Censo Ovino hembras
El Hierro	387	10/1	21/317	7.465	4.833
La Gomera	413	13/1	5/21	7.917	1295
La Palma	1.029	97/1	21/831	19.738	1.437
Tenerife	2.285	53/9	1.222/1.472	43.834	6.902
Fuerteventura	4.197	84/0	94/4	80.154	16.303
Gran Canaria	3.048	124/0	5.075/221	58.459	22.310
Lanzarote	981 *	7/0	96/4	17.103	6351

RGSA: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y de Alimentos.

RACM: Registro Autonómico de Comercio al por Menor de Canarias.

* De las 981 t de queso producidas en Lanzarote, 601 t se elaboraron en Fuerteventura.

Agradecimientos: Alfredo Albertos (Grupo de Ganaderos de Fuerteventura), Hijos de Vera Montelongo (Quesos LacTindaya, Fuerteventura), Francisco Martel (Quesos Valsequillo), Roberto Sastre (Quesería de Benijos, Tenerife).

Fresno, M.¹, Álvarez, S.¹, Arteaga, A. L.², Benito D. T.³, Esparza M. R.⁴, Fabelo, F.⁵, Fernández E.⁶, González E.⁷, González R.⁸, Martínez A.⁹, Monzón E.¹⁰, Navarrete A.¹¹, Rodríguez A.¹², Camacho, M.E.¹³.

¹ Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Apartado nº 60. 38200 La Laguna S/C de Tenerife (España), mfresno@icia.es. ² Cabildo de La Gomera; ³ Cabildo de Tenerife. ⁴ Servicio de Seguridad Alimentaria Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias. ⁵ Cabildo de Lanzarote. ⁶ Ganaderos de El Hierro. ⁷ Organismo Pagador Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias. ⁸ Consejo Regulador DOP Queso Majorero. ⁹ Consejería de Hacienda. ¹⁰ Cabildo de Gran Canaria. ¹¹ Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). ¹² Consejo Regulador de la DOP Queso Palmero. ¹³ IFAPA, Córdoba, Junta de Andalucía.

Extracto del trabajo presentado en el XIII Simposio Iberoamericano sobre la conservación y utilización de recursos zoogenéticos, celebrado en Paraguay del 24 al 26 de octubre de 2012, publicado en AICA 2012

Prometiste Cuidarme
¿POR QUÉ ME ABANDONAS?



**Tu perro no es
un juguete**



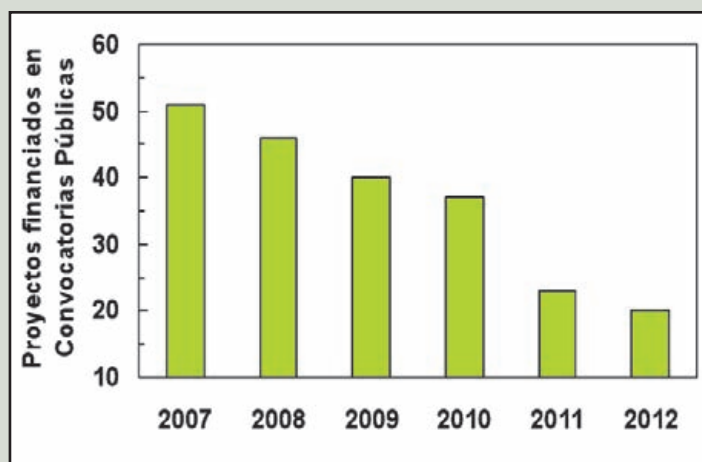
La I+D+i, la mejora del sector agroalimentario y su papel en la economía canaria. El papel del ICIA y (II)



Hemos visto en el artículo del número anterior un análisis de las debilidades y fortalezas, amenazas y oportunidades de la investigación aplicada en Canarias.

El ICIA, por el mandato de su ley de creación, debe ser el ente que lidere los procesos de modernización de la agricultura de Canarias. La pregunta es ¿podrá hacerlo?

La respuesta no es fácil, y más si nos atenemos a los datos de los últimos años. Al comienzo de la crisis, el ICIA contaba con 58 miembros del colectivo científico-técnico (investigadores, doctores y tecnólogos contratados, becarios, etc.). En estos momentos, el número se ha reducido a 25. No se ha podido mantener los contratos de gente valiosa y preparada, y se ha producido un importante número de jubilaciones. Además, los fondos públicos para investigación están bajando vertiginosamente, como se muestra en el siguiente gráfico:



Paradójicamente, el número total de publicaciones en revistas indexadas en compendios referenciales de prestigio (JCR y SJR) se mantiene estable en cifras ligeramente superiores a veinte artículos por año, y a partir del 2008 se ha producido un notable crecimiento de las publicaciones en revistas no indexadas y de divulgación. Es decir, ha existido un gran potencial de producción científica, capaz de aportar soluciones, que ha sido interrumpido cuando estaba a punto de cuajar.

El descenso del número de investigadores dificulta sobremanera la formación de equipos con entidad suficiente para acudir a gran parte de las convocatorias públicas que aún restan, especialmente las de ámbito europeo.

Con este panorama ¿qué se puede hacer?. La definición de objetivos a corto plazo viene dada por las actuaciones en marcha, las propuestas de los equipos investigadores y por lo definido por las demandas del sector, a través del Consejo Asesor del ICIA (que esperamos se reúna pronto).

Los ejes esenciales que deben definir las actuaciones del ICIA en los próximos años creemos que son los siguientes:

Sostenibilidad Medioambiental: Optimización del uso racional de los recursos naturales en los sistemas agrarios, profundizando en las medidas conducentes a la sostenibilidad de las actividades y teniendo en cuenta los valores medioambientales y la protección de la biodiversidad. Potenciación de líneas de agricultura respetuosa con el medio ambiente.

Calidad y Competitividad Agroalimentaria: Favorecer acciones para mejorar la calidad y la competitividad de las producciones agrarias y alimentarias frente a las cambiantes demandas del mercado y búsqueda de productos agrícolas o ganaderos nuevos o tradicionales que ocupen nichos de la demanda de interés económico o social.

Prevención y Control Sanitario: Establecimiento de sistemas y medidas para hacer frente a la presencia y constante introducción de nuevas plagas, enfermedades y epizootias que afectan o pueden afectar a la agricultura o al medio natural de las islas.

Resultados y Transferencia Tecnológica: Potenciación del papel de los organismos públicos de I+D (OPis), en particular el ICIA, en el impulso de la creación de tecnología propia, mediante la mejora de la calidad científica de los proyectos y acciones, de las relaciones con la I+D privada, de las colaboraciones a nivel internacional y la adecuada transferencia de conocimientos para seguir innovando.

Creo que un plan de trabajo razonable podría tener las siguientes metas:

- Lograr cuatro o cinco **proyectos estratégicos** consensuados con el sector, y a ser posible con una **participación activa de empresas** líderes del mismo, y con colaboraciones con otras OPI's de las islas.
- Lograr un adecuado funcionamiento del **sistema de información/documentación/ comunicación/ transferencia**. Convertir al ICIA en un agente activo líder en información para la **innovación** en el sector agrario.
- Lograr una reorganización funcional y administrativa que permita optimizar los recursos existentes.
- Lograr la **integración** en el sector de la I+D agroalimentaria de un número de **doctores contratados** que superen los requisitos que se establezcan. Pero hay que remarcar que se ha mantenido un nivel alto de actividad en algunos aspectos gracias en parte a la existencia de dieciséis contratos de doctores y tecnólogos en los últimos seis años, algunos con alto rendimiento científico según evaluación ANEP, y no ha sido posible incorporar ninguno a la estructura del ICIA. Sabemos que la situación económica del sector es muy mala, pero ¿no se podría hacer un esfuerzo en cofinanciar?

Creemos que el futuro del sector requiere un esfuerzo en ciencia y tecnología, y que éste no podrá cargarse solamente en las manos del sector público. Habrá que ir de la mano, ambos sectores, para lograr salir adelante.

Manuel Caballero Ruano
Director Científico del ICIA
mcruano@icia.es



Artículos de Interés **A**GRARIO

Impedir la entrada siempre es más económico que controlar o erradicar



El técnico en inspección fitosanitaria que ocupaba su plaza en La Palma se jubiló en el año 2009. Desde entonces ésta está vacante y solo se cubre una vez a la semana con personal que se desplaza desde Tenerife, como si las plagas solo viajaran los días que viene el inspector! El despropósito ha sido tal que incluso se ha conseguido algo inusual, unir a todos los partidos políticos e instituciones insulares para realizar declaraciones corporativas con el fin de conseguir el respaldo de la Cámara Regional y solicitar al Gobierno Central que solviente el problema.

Lo cierto es que esta fórmula de inspección resulta, a todas luces, insuficiente; abre una brecha en el control de plagas y, por tanto, pone en peligro al sector agrícola palmero al mismo tiempo que supone una amenaza para la rica biodiversidad de La Palma y, por extensión, del archipiélago. La realidad es que hoy en día "solo" existen dos puntos de entrada en la Isla -el puerto de Santa Cruz de La Palma y el aeropuerto de Villa de Mazo- a través de los cuales pueden llegar las plagas con las personas y las mercancías. Cuando una especie exótica se introduce en nuestro territorio no nos ha de resultar indiferente. Es de suma importancia los primeros momentos de la invasión donde no se puede dudar en tomar medidas inmediatas para su control ni cometer torpezas de ningún tipo que permitan su establecimiento. Es sabido que para cualquier factor de riesgo la primera medida es la prevención. Si se consiente que una especie exótica se propague, luego solo habrá lamentos ya que el control de sus poblaciones acarreará una sangría económica que nos afectará a todos.

En los últimos quince años se han introducido en La Palma más de sesenta especies de invertebrados de marcado carácter antrópico. Este hecho ha supuesto un coste de muchos cientos de miles de euros al año para nuestros bolsillos. La entrada de especies es continua; así, por ejemplo, el picudo del plátano fue citado para La Palma por primera vez en 1984, sin embargo, al no tomarse en serio los avisos de su presencia y no actuar a tiempo, a día de hoy, es una plaga cuyo control supone un coste aproximado de 1.600 euros/Ha/año, equivalente a **5.000.000 de euros anuales**.

Otro ejemplo reciente es el de la varroa (un ácaro parásito de la abeja) cuyo control cuesta unos 20 euros/colmena/año. Si partimos de la base que existen unas 3.000 colmenas en la isla, el gasto añadido para los apicultores será de unos **60.000 euros anuales**. Aparte de la consiguiente pérdida de imagen y calidad de nuestra miel, también hay que considerar el posible coste medioambiental que puede representar para las especies silvestres de himenópteros y nuestra naturaleza en su conjunto. La varroa, junto con la inédita llegada de la avispa lobo, en clara expansión por nuestros campos, están diezmando las poblaciones de abejas, con todo lo que eso implica para la polinización y fertilización de la flora silvestre y de nuestros cultivos.

Otro ejemplo sangrante es la aparición de la polilla guatemalteca, en 2005, que en pocos meses se extendió por todo el territorio convirtiéndose en una plaga cuyo coste económico es superior a los **23.000 euros anuales**.

Esta sangría continúa con especies como el ácaro de cristal, el minador de la pipa del aguacate, los minadores de los cítricos, la polilla del tomate, etc., que están llevando a nuestra agricultura -mientras destrozan nuestras ilusiones y economía- a una situación insostenible. ¿Se va a permitir que esto continúe sin control de ningún tipo?

El último caso notable ha sido la llegada a La Palma de la tijeleta *Forficula auricularia* (Figura 1). Los primeros datos de su llegada son de octubre de 2011,

cuando un contenedor proveniente de Ávila y lleno de uva a granel, venía contaminado por ejemplares de esta especie. Debido a lo tardío de la información se descargó el contenido en San Andrés y Sauces sin tomar las medidas oportunas. La segunda entrada confirmada tuvo lugar un año después, en octubre de 2012. De nuevo, un contenedor lleno de uvas proveniente del mismo lugar, infectado al menos que sepamos con la misma especie, estuvo paralizado durante más de una semana en el puerto para su posterior devolución a origen. Esta especie ha sido introducida por el hombre en numerosos regiones mediante el transporte de mercancías hasta convertirla en cosmopolita. De hábitos nocturnos y dieta omnívora, en algunas regiones se le considera una plaga pues, cuando los niveles de población son altos, causa daños importantes a los cultivos de flores, árboles frutales y brotes tiernos de diferentes tipos de plantas. También puede alimentarse de pequeños invertebrados, vivos o muertos, por lo que, en determinados casos, se le puede considerar como una especie beneficiosa por el control que hace de algunos grupos de pulgones.



(Figura 1) Ejemplar de tijeleta (*Forficula auricularis*) introducido en la isla de La Palma.

Fue a raíz del interés mediático cuando nuestros políticos salieron a la palestra para, de una forma completamente demagógica, sin sentido, contenido o seriedad, comentar que estaban preocupados por este tema y que trabajaban para evitar que esto volviese a ocurrir. Sí, debería preocuparnos oír comentarios banales y preguntarnos si podemos permitir que la conservación de nuestros valores naturales, culturales y, en definitiva, de nuestro futuro y el de nuestros hijos estén en manos de personajes que demuestran tanta ignorancia e incompetencia.

Tal y como se ha demostrado en numerosos países realmente concienciados por los temas de conservación de la naturaleza -entre los que no se encuentra el nuestro- es más económico evitar la entrada de especies exóticas que combatirlas una vez establecidas. Por lo tanto, se ha de insistir en fomentar la investigación científica y técnica sobre especies invasoras e instar a nuestras autoridades y administraciones a realizar o reforzar las acciones de control, contención y erradicación de todas las especies exóticas (animales o plantas), aumentar las medidas de prevención de entrada (sistemas de cuarentena, controles fitosanitarios, etc.) y reglamentar la introducción de especies exóticas utilizadas como agentes de control biológico, polinizador o de compañía mediante la creación de puntos de inspección fronteriza en los puertos y aeropuertos...pero con seriedad y rigor. No es de recibo que se haya construido, hace más de año y medio, un "Centro de Inspección Portuaria" -un formalismo más para lavar una penosa imagen- a la que aún no se ha dotado, ni siquiera adjudicado, la plaza de un técnico competente; ¿se está buscando el perfil político adecuado? En definitiva, tenemos el continente pero sin contenido igual que la cabeza de algunos de nuestros dirigentes.

Rafael García Becerra - Félix Manuel Medina
Biólogos

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 Tajarafe.
Isla de La Palma - S/C. de Tenerife - Canarias
Tfnos.: 922 490 118 y 608 019 826



La mejora del regadío en La Palma para el periodo 2014-2020



Las condiciones de aridez de las Islas Canarias hacen que la agricultura presente una fuerte dependencia del regadío, en especial en las zonas de costa, donde se concentra la agricultura más intensiva. Esto también sucede en La Palma a pesar de ser la isla con el régimen pluviométrico más favorable al registrar una precipitación anual media superior a los 700 mm. Según los datos disponibles, la superficie total de regadío es de unas 4.200 hectáreas de las que un 72% lo ocupa la platanera, cultivo que consume el 84% del total de

agua utilizada en la agricultura que se eleva a unos 50 hm³/año, lo que supone un 85% de los recursos hidráulicos de la isla.

Esta dependencia del regadío como factor determinante de la productividad de los cultivos y de la competitividad de las explotaciones agrarias, hace que desde muchos años se hayan venido realizando actuaciones para la mejora de la eficiencia de riego; es decir, para un uso más eficiente del agua en la agricultura. Estas actuaciones han venido contemplando todas las fases del regadío, desde el transporte, almacenamiento y distribución en las distintas zonas, que por tratarse de infraestructuras de uso general han sido abordadas por las diversas administraciones públicas; pero también la modernización de los antiguos sistemas de riego en las propias explotaciones agrarias, que han sido abordadas por los agricultores apoyados por subvenciones de las administraciones públicas.

Efectivamente, en los últimos diez años, con fondos de la Unión Europea, la Administración General del Estado, la Comunidad Autónoma y el Cabildo Insular se ha venido invirtiendo en actuaciones en materia de regadíos en la isla a través de instrumentos como el Plan Nacional de Regadíos, el PDR 2007-2013 y otros, una media de 4,5 millones de euros anuales, actuaciones que han supuesto una mejora muy significativa de la eficiencia de riego en La Palma. Un caso singular que ilustra el alcance de estas actuaciones es el del regadío del Valle de Aridane.

En esta zona se produce el 45% del consumo agrario de la isla, por lo que tiene un peso específico relevante en el regadío insular. La zona cuenta con multitud de estanques y charcas a pie de finca o próximas a ella que en su conjunto suponen más de 5,5 hm³ de capacidad de almacenamiento. Sin embargo, dada la superficie dedicada a regadío, este volumen de regulación es claramente insuficiente produciéndose excedentes que no pueden utilizarse o se aplican en riegos innecesarios, mientras en verano se realizaba una explotación excesiva del sistema de pozos de los barrancos de Tenisca y Las Angustias, que provocaban intrusión marina con pérdida de calidad del agua de riego. Para afrontar este problema el Plan Hidrológico Insular planteó, entre otras medidas, sustituir entre 5 y 10 hm³/año de extracciones de pozos con un trasvase desde la vertiente oriental de la isla, mediante la construcción de un túnel de 10 km, que uniera los principales canales de transporte de ambas vertientes.

Sin embargo, el Programa de Actuaciones en materia de regadíos en las islas Canarias hasta el año 2.000 (PRECAN-2000), abordó el problema incrementando la capacidad de regulación en la zona y ahorrando agua mejorando la eficiencia de distribución y de aplicación de riego en las fincas de platanera, mediante la construcción de modernas redes de riego. Así, en el Valle de Aridane se han realizado las siguientes redes de distribución:

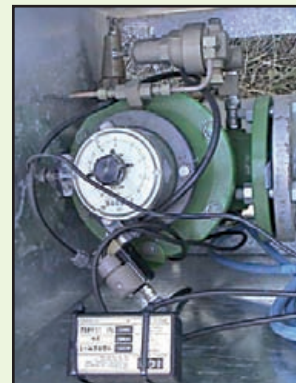
- Red de riego de Las Haciendas, obras que comenzaron en 1992, con 710 ha y telecontrol completado en el año 2.004.
- Red de riego de la balsa de Cuatro Caminos, de 108.000 m³ de capacidad, que riega 68 ha y dispone de telecontrol completado en 2.001.
- Red de riego Las Hoyas - El Remo, que riega 289,4 ha desde el año 2.005.
- Red de riego de la balsa de Los Dos Pinos. Se ejecutó una primera fase que riega 176 ha desde el año 2.004. En la actualidad se finalizan las obras de instalación de hidrantes y telecontrol de la 2ª fase que riegan unas 157 ha.
- Red de riego "Costa de Fuencaiente" de 252 ha, iniciada en el año 2003 y cuya segunda fase fue concluida a mediados del año 2006.

Estas y otras actuaciones, como el cierre de galerías, están produciendo economías de agua del orden del 40 %, lo que ha aliviado notablemente la extracción de los pozos y muestra la viabilidad de este enfoque, que, por otra parte, mejora considerablemente la productividad de las explotaciones plataneras. Sin embargo, se ha reducido la capacidad de almacenamiento por el abandono de multitud de estanques que han dejado de usarse al contar con presión y caudal suficientes en las redes instaladas. Como se verá posteriormente, esta línea de actuación se mantiene en el Plan de Regadíos de Canarias (PRC) para el período 2014-2020, que con el fin de planificar el nuevo marco presupuestario la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, está redactando y del que ya se ha elaborado el Documento de Avance y el Informe de Sostenibilidad Ambiental, actualmente sometidos al trámite de consulta.

Este Plan ha de cumplir con las normas emanadas de la Unión Europea relativas a la inclusión de criterios medioambientales en la gestión y regulación de los recursos hídricos, buscando la protección de los mismos frente a la contaminación y, en términos generales, la conservación del medioambiente y de la biodiversidad. Estas normas son el resultado de un cambio de sensibilidad colectivo respecto a la tradicional percepción del agua como factor productivo, pasando a considerarla también como parte integrante de un ecosistema, haciendo compatible su uso y gestión con el respeto al ciclo hidrológico natural. Por lo tanto, este Plan está adaptado a las determinaciones establecidas en el Plan Hidrológico Insular de La Palma.

En consonancia con el Plan Hidrológico, los objetivos del PRC para La Palma podrían resumirse en dos. El primero, aumentar la capacidad de almacenamiento para regular las aguas procedentes de galerías que se producen en épocas en que la agricultura no las necesita, disminuyendo así las extracciones de pozos en verano y con ello la intrusión marina. El segundo, con el mismo fin, consiste en mejorar la eficiencia de riego para producir ahorro de agua, dando continuidad a la instalación de redes de riego. El Plan prevé ocho actuaciones a ejecutar por iniciativa pública, cuyo presupuesto total se estima en 33,6 M€, de los que el Plan aportará 20,3 M€, correspondiendo los 13,3 M€ restantes a los titulares de las cinco redes de riego de titularidad privada y, en su caso, a las administraciones insulares, manteniendo el ritmo de las inversiones y continuando con la misma fórmula de financiación con la que se han venido ejecutando, con éxito, las redes de riego anteriormente mencionadas. Las redes de riego previstas son: Canal Alto La Cruz-Bermeja, en Tazacorte; Red de riego de El Paso; Cooperativa La Prosperidad, en Tijarafe; Red de riego de Los Sauces y la de S. Miguel y Hoya Limpia en Breña Alta, Breña Baja y Mazo.

Asimismo, se aborda la construcción de dos nuevas balsas, que además de ser cabeceras de redes de riego, contribuyen con su capacidad a la regulación de los recursos subterráneos de la isla. Desde estas balsas se desarrollarán dos redes de riego para consolidar los regadíos de medianías (El Paso y Tijarafe) y el desarrollo de la red primaria de distribución de la Balsa de Montaña del Arco, que al incrementar la eficiencia de uso y ordenar el actual regadío, generarán importantes ahorros de agua y mejorarán las economías de los habitantes de estas zonas rurales.



Hidrante de riego telecontrolado

José Manuel Hernández Abreu ¹, Antonio Pérez Carballo ²,
Bernardo de la Rosa Vilar ³

¹ Ingeniero Agrónomo. Director del equipo redactor del Plan de Regadíos de Canarias, ² Ingeniero Agrónomo. AGRIMAC, S.L., ³ Ingeniero Agrónomo. Dirección Gral. de Agricultura y Desarrollo Rural. Gobierno de Canarias.



Artículos de Interés **A**GRARIO

I Curso de Agroecología, Soberanía Alimentaria y Cooperación al Desarrollo, una iniciativa de la Multiversidad de Agroecología, Biodiversidad y Culturas (CERAI)



La sociedad actual tiene, al menos, cuatro grandes problemas por resolver, que los avances tecnológicos no han sido capaces de solucionar sino, que en muchos casos, los han empeorado: el hambre, el deterioro de los recursos naturales, la contaminación global y el cambio climático. La sociedad empieza a percibir que efectivamente el modelo de desarrollo que hemos adoptado provoca unos efectos con los que no habíamos contado y que, en todo caso, los grandes problemas siguen sin solventarse para la mayoría de los habitantes del planeta.

Todos los datos indican que estamos en el pico de extracción del petróleo (el gas tardará aún unos años), quemamos más carbón cada día y las reservas de especies comestibles de peces están en nítido descenso. La escasez del agua es cada vez más palpable en el planeta y las extracciones de fósforo también han llegado a su máximo posible. Sin embargo, esta problemática ecológica no se manifiesta en los precios, puesto que éstos no incorporan los costes ecológicos ni tampoco los trabajos necesarios para la restauración de los daños provocados. Cuando intentamos responder a estos desafíos actuales y futuros vemos que existe una confrontación entre dos modelos de desarrollo. Mientras que un modelo promueve ampliar más el actual sistema predominante de industrialización, urbanizar y consumir para mantener el crecimiento enmarcado dentro de un desarrollo económico neoliberal, en el que todo se supedita al enfoque económico, el otro, promueve retomar conciencia de las limitaciones del planeta y plantear la necesidad de un decrecimiento, de unos nuevos valores y de un enfoque global y holístico, para hablar de desarrollo en vez de crecimiento. Este debate intenso, ya ha llegado y está presente en toda la sociedad. Los diferentes grupos sociales, instituciones, partidos políticos e, incluso, empresas difieren en la forma con la que hay que encarar los problemas del hambre y deterioro de los recursos naturales en un mundo globalizado.

Desde la década de los sesenta, distintas organizaciones internacionales, públicas y privadas, promueven el modelo de la agricultura industrial en los países denominados subdesarrollados, a través de "paquetes tecnológicos", que incluían semillas híbridas, fertilizantes, plaguicidas, maquinaria agrícola y sistemas de riego. Es decir, dieron inicio a lo que posteriormente sería conocido como "revolución verde". Esta revolución se construyó con una fuerte crítica a las formas de producción "tradicionales", ampliamente difundidas por el Tercer Mundo, promocionando el monocultivo intensivo, con el objetivo de elevar los niveles de productividad y rentabilidad agrícola. Efectivamente, la "revolución verde" incrementó notablemente la cantidad de alimentos de los que disponía el mundo. En medio siglo, la producción agrícola y alimentaria mundial se duplicó. En 1950, la tierra contaba con alrededor de 2.500 millones de individuos, disponiendo de un promedio de 2.450 kilocalorías por día; para el año 2000, fueron 6.000 millones de habitantes que disfrutarían, en promedio, de 2.700 kilocalorías. Estas cifras descolocan a las corrientes de pensamiento que afirman que la escasez de

alimentos se debe al aumento demográfico mundial. Sin embargo, y sea por la causa que sea, lo cierto es que el hambre sigue avanzando en el mundo, paralelamente a una contaminación global de la cadena trófica, a un deterioro, ya imposible de ocultar, de los recursos naturales (agua, tierra, diversidad) y todo ello bajo la amenaza cada vez más evidente de un cambio climático del que ya empezamos a sentir la cercanía de sus pasos.

En este escenario, surge el CERAI (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional), como una organización no gubernamental, de carácter laico, progresista e independiente, cuyos valores están basados en la promoción del uso de los recursos locales, el Desarrollo Rural sostenible, la Agroecología, la Soberanía Alimentaria y la Equidad de Género. Entre otras líneas de acción del CERAI, se encuentran el área de Cooperación Internacional y Desarrollo Rural y el área de Educación para el Desarrollo. Dentro del CERAI y como plataforma para la Formación se creó la Multiversidad de Agroecología, Biodiversidad y Culturas, que toma como referencia la organización fundada en México, en 1999, por el Dr. Edgar Morín y que en nuestro caso esta presidida por D. Adolfo Pérez Esquivel, premio Nobel de la Paz de 1980. La Multiversidad puede ser caracterizada como un proyecto ecuménico, donde se combina la enseñanza y la práctica, la investigación con la promoción y la reflexión con la afectividad, desde un compromiso ético de respeto a la diversidad de los hombres. Maneja un conocimiento que se recupera desde el saber popular, y se construye con todos los pueblos. El término Multiversidad señala claramente esta opción, en tanto se deberá "versar sobre lo diverso", la diversidad de las culturas, de sus paisajes, plantas y animales, diversidad que es común al todo. En la Multiversidad los programas formativos no separan el sujeto del objeto del conocimiento, sino que recupera una postura integral del saber junto a otros componentes vivenciales y afectivos. Para conseguir avanzar en este horizonte utópico la Multiversidad de Agroecología mantendrá una oferta permanente de cursos, seminarios, talleres, campos de trabajo, actividades, publicaciones y colaboraciones con otras entidades para lograr un auténtico diálogo de saberes, y poder abordar desde una visión holística, propuestas innovadoras, como son la Agroecología, la Educación Popular, la Bioconstrucción, la Economía Ecológica, la Ecología Política y otras disciplinas novedosas, que apuntan a la generación de nuevos profesionales con capacidad transformativa de la sociedad, en el sentido de una evolución hacia el desarrollo sustentable, la democracia participativa y la equidad social y económica. Un primer resultado de la Multiversidad del CERAI es la organización, a nivel nacional, del Curso de Agroecología, Soberanía Alimentaria y Cooperación al Desarrollo, que se está celebrando simultáneamente y en colaboración con diversas entidades en diferentes ciudades tales como Valencia, Madrid, Zaragoza, Granada y La Laguna entre los meses de octubre a junio, con posibilidades de prolongarse durante julio mediante un módulo de formación práctica sobre el terreno. El objetivo de este Curso es básicamente mejorar la formación agroecológica de los potenciales técnicos en cooperación, con el fin de garantizar un nivel de calidad en los proyectos de desarrollo rural a realizar en diferentes países, y utilizar eficazmente la Agroecología como herramienta para promover la Soberanía Alimentaria. La I Edición canaria de este Curso se ha organizado en colaboración con el ICIA, La Universidad de La Laguna (Vicerrectorado de Relaciones Universidad y Sociedad) y el Ayuntamiento de Tegueste. Los fines propuestos se logran mediante 4 módulos (6 en la próxima edición 2013-2014).

Modulo I.- Marco teórico de los enfoques agroecológicos (octubre-diciembre 2012). ICIA, Valle Guerra.

Modulo II.- Formulación de proyectos de cooperación y educación para el desarrollo (febrero-abril 2013). ICIA, Valle Guerra.

Modulo III.- La práctica agroecológica en el desarrollo rural (mayo-junio 2013). Casa de Los Zamoranos, Tegueste.

Modulo IV.- Formación práctica sobre el terreno que podrá ser realizado en Marruecos (Región del Rif), Argentina (Misiones), Cuba (Güira de Melena) e India (Auroville).

Está prevista una II Edición de este curso durante 2013-2014 que se llevará a cabo en Gran Canaria en colaboración con el ICIA y el Ayuntamiento de Santa Lucía de Tirajana.

www.cerai.org ; www.multiversidad.es



Visita de formación de un grupo de agricultores de Sao Vicente (Cabo Verde) a una finca ecológica en Tegueste (Tenerife)

José Luis Porcuna Coto.
Presidente del CERAI



Contaminación de los acuíferos en Canarias por excesivo uso de fertilizantes y pesticidas



El agua es un recurso esencial para la vida. Pero no solo es necesaria su presencia sino que cumpla unas condiciones físicas y químicas adecuadas dependiendo del uso al que se quiera destinar. Actualmente la contaminación derivada del uso de plaguicidas y fertilizantes en la agricultura se está convirtiendo en un grave problema que afecta a la calidad de las aguas subterráneas.

El agua en Canarias y los problemas causados por la contaminación

El principal aporte de agua en Canarias es de origen subterráneo con un 66%, seguido de la desalación con un 24%, la reutilización con un 6% y, por último, las superficiales que contribuyen con un 4%.

En general la característica común de las islas es la escasez de recursos hídricos naturales. Esto es debido a varios factores: el aumento de la población, el crecimiento del modelo en el sector turístico (campos de golf, piscinas, complejos hoteleros,...) y el excesivo consumo de agua por parte de algunos monocultivos como es el caso del cultivo de las plataneras que consume el 60% del agua gastada en el sector agrícola. A todo esto tenemos que sumar la escasez de lluvias, sin las cuales no se produce el necesario aporte de agua para la recarga de los acuíferos. El problema de la escasez se acentúa aún más si tenemos presente la aparición de contaminantes en el agua que pueden llegar a hacer imposible su uso.

En algunos casos, el problema se debe a la intrusión marina que se produce por la sobreexplotación de los acuíferos. Este es un problema muy frecuente en las islas orientales pero que en los últimos años se está empezando a notar en el resto de las islas, en especial en las zonas bajas de Tenerife. Pero existen casos más serios que son los causados por los contaminantes químicos de origen antropogénico que se filtran a través del suelo hasta llegar a las aguas subterráneas.

Se han realizado muchos estudios sobre la calidad de los acuíferos, encontrándose altos valores de contaminación por el uso masivo de plaguicidas y fertilizantes en la agricultura así como por una mala gestión de los residuos ganaderos. Estos son poco retenidos por el suelo y lixivian hacia zonas más profundas dando lugar a dicha contaminación. El problema de las aguas subterráneas contaminadas es muy importante ya que éstas no pueden autodepurarse como las superficiales debido a la escasez de oxígeno disuelto y de microorganismos, así como la dificultad de dispersión y dilución. La expulsión de los contaminantes al mar o al exterior de un acuífero puede tardar cientos de años. La contaminación por plaguicidas es muy peligrosa por su toxicidad, persistencia y bioacumulación en el ambiente. Todo esto a su vez puede generar efectos secundarios, como desequilibrios ecológicos y mutaciones en las poblaciones de las especies que se pretenden combatir. El uso de fertilizantes nitrogenados es uno de los causantes de la contaminación por nitratos en los acuíferos y su presencia tiene serias repercusiones para el medio ambiente y la salud. Un exceso de nitratos en el medio ambiente da lugar a

problemas de eutrofización y toxicidad. La eutrofización se produce por un enriquecimiento de nutrientes en el agua produciendo un crecimiento exagerado de plantas acuáticas y algas, éstas cuando mueren se depositan en el fondo de las charcas o estanques y al descomponerse consumen el oxígeno disuelto, provocando la muerte por asfixia de las plantas y animales que allí vivan. Las altas concentraciones de nitratos en el agua pueden provocar problemas en la salud humana sobre todo en las mujeres embarazadas y en los niños menores de 3 meses. En el sistema digestivo de los humanos los nitratos son transformados en nitritos. Posteriormente los nitritos pasan a la sangre combinándose con la hemoglobina, encargada del transporte del oxígeno, dando lugar a la metahemoglobina que tiene menor capacidad de transporte y como consecuencia puede producir la muerte por asfixia, especialmente en bebés.

Según el Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, el valor máximo en nitratos es de 50 mg/l.

Situación actual de la contaminación en Canarias

En Canarias, existen zonas en las que hay restricción de uso de agua para consumo que afecta a mujeres embarazadas y niños menores de tres meses. Estas zonas corresponden al Puerto de La Cruz en Tenerife y a La Aldea de San Nicolás en Gran Canaria.

En todas las islas, menos en Lanzarote, Fuerteventura y El Hierro, existen lo que se conoce como "zonas vulnerables". Éstas son zonas cuyo contenido en nitratos es mayor de 50 mg/L y la contaminación es de origen agrario.

- Gran Canaria: Galdar, Guía, Moya, Telde y San Nicolás
- Tenerife: La Orotava, Puerto de La Cruz y Los Realejos
- La Palma: Los Llanos de Aridane y Tazacorte
- La Gomera: San Sebastián de La Gomera y Valle Gran Rey

A parte de estas zonas reconocidas por el Gobierno de Canarias que afectan a los acuíferos, existen otras muchas. Un ejemplo lo tenemos en el pueblo lagunero de Tejina donde si nos acercamos a la playa de Jover podemos ver como durante todo el año se desperdicia agua que baja por la orilla de la carretera y en un tubo que cae directamente al mar. Esa agua, que procede de manantiales de la zona, viene filtrándose por todas las fincas, fincas que llevan muchos años usando abonos químicos, por lo que tiene una alta carga contaminante. Se han analizado muestras encontrándose valores en torno a los 150 mg/l de NO_3 en varios puntos de muestreo. Debido a su contaminación esta agua corre diariamente hacia el mar sin que se le de ningún uso, lo cual es lamentable. Ni siquiera se usa para jardines ya que un exceso de nitratos puede provocar problemas en la calidad de las plantas debido a un desequilibrio de nutrientes y favorecer el ataque de pulgones entre otros.

Información y educación

Debemos cuidar y proteger este recurso natural tan necesario y cada vez más escaso. Para ello se hace necesario un programa de información y concienciación entre los agricultores, ganaderos y consumidores. Demostrar a los agricultores que se puede sacar rendimiento a la tierra sin necesidad de usar insumos químicos que a la larga solo traen más problemas que beneficios, como está ocurriendo con el problema del agua. Si esa agua, que se pierde al mar cada día, no estuviese contaminada se podría reutilizar. Esa agua proviene de manantiales de la zona y se podría estar usando para la agricultura en las fincas de Tejina beneficiándose los propios agricultores de la zona.

Desirée Betancor Hernández
Licenciada en Química



Riego de platanera.

CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA

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

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

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification
N°8002326





Pesca y **A**CUICULTURA

Dunaliella salina... el oro naranja



Las Islas Canarias constituyen un lugar ideal para el desarrollo del cultivo intensivo a gran escala de microalgas, una vez que reúne las condiciones ambientales óptimas para ello, como un clima templado y una adecuada insolación.

Desde el Departamento de Biotecnología, perteneciente a la División de Investigación y Desarrollo Tecnológico del Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), se trabaja desde hace más de diez años en el cultivo de diferentes especies de microalgas, especialmente en el cultivo de *Dunaliella salina*, cuyos óptimos resultados están siendo actualmente transferidos para la industria privada, en colaboración con entidades locales (bajo el proyecto Algalimento).

Dunaliella salina se cultiva por tres propósitos comerciales: la obtención de biomasa (utilizada como fuente de alimento en acuicultura), la producción de glicerol y la producción de carotenoides, principalmente, β -caroteno, reconocible por su característico color naranja. No obstante, es la acumulación masiva de β -caroteno bajo condiciones adecuadas de crecimiento la que ha dado lugar a interesantes y rentables aplicaciones biotecnológicas y comerciales.

Aunque la mayor parte de la producción mundial de β -caroteno es de origen artificial, la reciente aparición de legislaciones restrictivas de los colorantes de síntesis y la expansión de un mercado más favorable a los productos de origen natural, han propiciado un fuerte crecimiento de la demanda comercial del β -caroteno natural y, consecuentemente, la consolidación de las empresas productoras a partir de cultivos naturales, especialmente, de *Dunaliella salina*. El volumen de mercado para el β -caroteno de origen natural se cifra en la actualidad en torno a los 25 millones de dólares. Más allá de sus aplicaciones en la industria alimentaria, como simple colorante, el interés del β -caroteno radica en su fuerte poder antioxidante y en su decisivo papel en la nutrición humana al actuar como provitamina A. La deficiencia de esta vitamina está considerada, hoy en día, como uno de los mayores problemas en la alimentación humana a escala global; su carencia es la responsable de múltiples y graves trastornos, especialmente en los niños, lo que ha impulsado que organismos internacionales como la UNICEF pusiera en marcha amplias campañas de suministro de vitamina A en países empobrecidos.



Para el total éxito del cultivo de *Dunaliella salina* es indispensable la selección de las cepas adecuadas, caracterizadas por una excelente adaptación a las condiciones locales, y que sean capaces de producir la máxima cantidad posible de la sustancia de interés. Para ello, es necesario el aislamiento de cepas autóctonas, altamente adaptadas a su entorno. En este sentido, el Departamento de Biotecnología del ITC, a través de diferentes proyectos (Dunasal, Bangen, Techmarat), ha llevado a cabo varias campañas para el aislamiento de cepas de *Dunaliella* de diferentes orígenes geográficos. Actualmente, la colección de *Dunaliella* del Departamento de Biotecnología del ITC consta de cepas originarias de España (Península y Canarias), Marruecos, Francia, Reino Unido, Noruega e Israel, lo que le permite una gran versatilidad con respecto a la producción de moléculas de interés biotecnológico. Con respecto a Canarias, el Departamento de Biotecnología dispone de cepas de *Dunaliella salina* originarias de salinas de Gran Canaria (Tenefé, Vargas, Bufadero), Lanzarote (Janubio, Río, Guatiza) y Fuerteventura (Carmen). De todas estas cepas, la que más destaca es la cepa aislada de una salina de Lanzarote, Janubio (cepa ITC 5105), que posee unas características genéticas y fisiológicas únicas, de gran interés biotecnológico y comercial, y que actualmente se encuentra en fase de pre-comercialización.

Por otra parte, la presencia de esta especie de microalgas en las salinas de Canarias podría potenciar, en gran medida, la actividad salinera tradicional, a través de elaboración de productos salineros específicos (ej.: productos gourmet) que se beneficiarían de las características de *Dunaliella salina*. Actualmente, el Departamento de Biotecnología centra su esfuerzo en la exploración de actividades basadas en la biotecnología de las microalgas que ofrezcan nuevas posibilidades de desarrollo en los sectores de la industria, la agricultura y el medio ambiente de Canarias, y que puedan ser una alternativa y/o dar un valor añadido a la frágil economía actual. Para mayor información ver: <http://www.itccanarias.org>



Figura: Cultivo de *Dunaliella salina* en un raceway del departamento de Biotecnología del ITC (foto superior).

Salinas de Bufadero (Gran Canaria) con el característico color naranja debido a la presencia de *Dunaliella salina* (foto inferior).

Patrícia Assunção, Adelina de la Jara,
Karen Freijanes, Laura Carmona,
Eduardo Portillo y Héctor Mendoza
Instituto Tecnológico de Canarias, S.A.



La barrilla. Un producto de exportación de Canarias a Inglaterra.



Estamos en el bicentenario de la muerte de don José de Viera y Clavijo, autor, entre otros, del "Tratado sobre la barrilla"; es por todo ello que me gustaría hacer un pequeño homenaje a este gran escritor canario aquí en la revista Agropalca (Publicación Trimestral de la Plataforma Agraria Libre de Canarias) y lo voy a hacer con un análisis escueto sobre un producto que fue el sostén de muchas familias canarias y que posibilitó que se pudiera confeccionar el jabón: la barrilla. Ya en el nº 17 (Especial 4º Aniversario) en

mi artículo "Antaño, almendra en flor. Hogaño, almendro en flor" (página 40) la citaba; escribía lo siguiente: "Antes de seguir adelante obsérvese lo que exportó La Palma a Inglaterra en 1863, por ejemplo; según el informe del vicecónsul citado fue: almendras, cochinilla, vino, papas, seda....barrilla, cebollas, aguardiente, cebada y orchilla". Conviene señalar que si bien La Palma y Tenerife exportaban muy poca barrilla, Gran Canaria y sobre todo Fuerteventura y Lanzarote enviaban muchísima. Era sin duda su principal producto de exportación.

Pero ¿qué es la "barrilla"? Si por casualidad intentas hacer una encuesta sobre su identidad, muy poca gente te va a contestar, lo que van a hacer es mirarte a la cara con un guiño de incertidumbre. Hay un total desconocimiento de este producto tan importante en la economía canaria de antaño para la población del Archipiélago. Si consultamos el DRAE define "barrilla" así: "Planta de la familia de las quenopodiáceas, ramosa, empinada, con tallos lampiños, hojas blanquecinas, crasas, semicilíndricas, puntiagudas pero no espinosas, y flores verduscas, axilares y solitarias. Crece en terrenos salados, y sus cenizas, que contienen muchas sales alcalinas, sirven para obtener la sosa". Su denominación latina es "Mesembryanthemum crystallinum" y sus cenizas se empleaban principalmente para la confección del jabón.

El primer canario en darse cuenta de la importancia de la barrilla fue el ya citado José de Viera y Clavijo. Este escritor en su "Tratado sobre la barrilla", publicado por la Real Sociedad Económica de Amigos de la Isla de Gran Canaria en 1810, hace un profundo análisis de la planta. Conviene señalar que la obra está en forma de diálogo: Viera responde a un

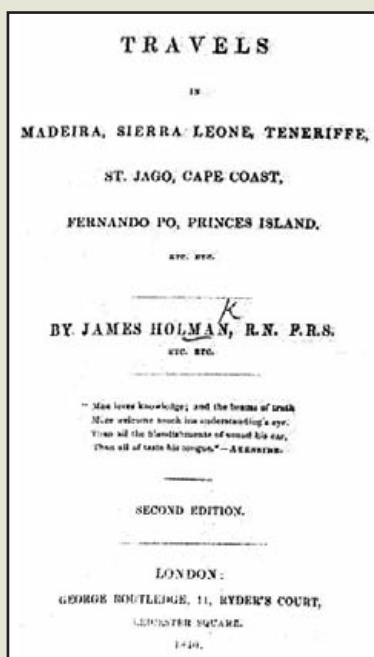
imaginario interlocutor. En dicha obra distingue siete tipos. Pasa a describir su siembra en las zonas costeras de todas las islas, sobre todo sureñas. Recalca su importancia en Canarias en la época. Asimismo comenta el proceso de la obtención de la sosa después del secado y quema de la barrilla hasta la consecución de la preciada ceniza. Nos ofrece a continuación el uso de la misma: confección de jabón y vidrio principalmente. Destaca su exportación a Inglaterra. Detalla el famoso escritor, que escribe en época de guerra, la imperiosa necesidad de la misma en Inglaterra. Comenta: "Considerando el constante empeño, con que, aún durante la última guerra con la Gran Bretaña, venían a buscar la barrilla bajo bandera neutral los ingleses...". (Se refiere a las "Guerras napoleónicas"). He encontrado muchos otros escritos en castellano.

Ahora bien desde una fuente inglesa donde he registrado mayor información es en el escritor de viajes James Holman, en su obra "Viajes a Madeira, Sierra Leona, Tenerife, San Yago, Ciudad del Cabo, Fernando Poo, Islas Príncipes, Etc. Etc." (capítulo II).

Dice el citado escritor de viajes, que visita Canarias en 1833: "El carbonato de sosa se obtiene de la planta "salsona soda" que se cultiva sobremanera en Lanzarote y Fuerteventura. Se recoge en septiembre, se seca y después se quema o se funde en una masa dura celular, de color azul grisáceo. También se cultiva en menor cantidad en Gran Canaria. Se ha llegado a vender la tonelada de barrilla en Inglaterra a un precio de 80 libras. A veces ha caído a 6 libras. Hoy en día (diciembre de 1833) su valor es de 9 libras, 10 chelines la tonelada. Esta bajada se debe sobre todo a la aparición del quelpo (en el original "kelp") y a otros sustitutos que se han hallado en el álcali de Gran Bretaña; se trata de un descubrimiento químico francés, a partir de sal y cuyos ingredientes se obtienen a base de una combinación de azufre y ácidos sujetos a calor. Inglaterra importa unas 3.500 toneladas anuales de barrilla canaria. Los Estados Unidos de América y Brasil también importan cargas de este artículo. Lanzarote produce unas 300 toneladas anuales y Fuerteventura unas 1.500".

Después muchos otros escritores canarios y foráneos se han preocupado por analizar y estudiar la barrilla en Canarias: Ramón F. Castañeyra, M. Alvar, Miguel Santiago, Francisco Navarro, Günter Kunkel, etc. y asimismo lo han hecho los palmeros Juan Régulo, Arnoldo Santos y Pedro Pérez de Paz. David. Bramwell y otros nos comentan que en Fuerteventura se utilizó su semilla (cosco) como fuente de alimento en épocas de necesidad.

Para finalizar cabe señalar que desde hace muchos años la barrilla ha desaparecido como producto de exportación; sin embargo, nos ha dejado su rastro en la toponimia. En Puerto de Naos (La Palma) la zona cercana a la playa es conocida como La Barrilla, todo hace suponer que en ella se cultivó la planta que comentamos.



Portada de la obra en la versión original



Postal de Puerto Naos (Los Llanos de Aridane - La Palma) de los años sesenta. Obsérvese la parte trasera de la postal, que se conoce como La Barrilla. Conviene señalar que dicha postal está trucada, la piña de plátanos está como reclamo y propaganda de la Isla, lo que nos hace recordar que el producto principal ya no era la barrilla: era el plátano. Imitemos a los años 60, que incluso se trucaba una postal para hacer publicidad de la agricultura canaria

Pedro Nolasco Leal Cruz
Dr. Filología Inglesa
Dpto. Filología Inglesa y Alemana
Universidad de La Laguna



Caza **D**eportiva

La participación del cazador en la gestión de la caza



En innumerables ocasiones, hemos tenido que sufrir los desafortunados comentarios de algunas personas desinformadas u otros de carácter malintencionado y destructor por parte de gentes no afines a los gestores de la caza, normalmente, críticas negativas en contra de las federaciones de caza y las sociedades de cazadores. La mayoría de ellas obtienen un cierto eco, producto del desconocimiento generalizado de las actividades federativas y del buen hacer de muchas federaciones y sociedades de cazadores. Con el ánimo

de aclarar e informar de cuál debe ser el cometido de las sociedades de cazadores y las diferentes federaciones, en el ámbito de la gestión de la caza en Canarias, es preciso dejar bien patente hasta donde llegan sus influencias y cuales son sus limitaciones.

Para clarificar esta circunstancia, hemos de conocer quien tiene competencias sobre los principales pilares en los que descansa nuestra actividad. En primer lugar, el marco legal en el que nos movemos es la Ley de Caza de Canarias y su Reglamento, Ley cuya redacción y aprobación es responsabilidad del Parlamento de Canarias pero, en su redacción, la Federación Canaria de Caza, las federaciones insulares y las sociedades de cazadores hemos podido incorporar las propuestas que se han estimado para su mejora. También el Consejo de Caza de Canarias donde están representados los cazadores por el presidente de la Federación Canaria de Caza y por un representante de éstos, elegido entre los miembros de los diferentes Consejos Insulares.

El otro gran pilar en la gestión de la caza es la Orden de Caza de Canarias, donde se fijan las limitaciones para la práctica de la misma para cada temporada en cada una de las islas del archipiélago. Su redacción se atribuye a la Consejería competente en medio ambiente del Gobierno de Canarias (Educación, Universidades y Sostenibilidad), después de oír al Consejo Regional de Caza y a los Cabildos Insulares. El Consejo Regional de Caza es el órgano consultivo de dicha Consejería y a él pertenecen, entre otros, los representantes de los siete cabildos insulares, que presentan sus propuestas para la Orden de Caza, el Presidente de la Federación Canaria de Caza y un representante de los cazadores, como anteriormente se dijo.

Por parte de la Consejería Insular de Medio Ambiente de cada uno de los Cabildos Insulares, se redacta la propuesta de Orden de Caza para esa isla, una vez oído el Consejo Insular correspondiente, compuesto por miembros de la citada Consejería y de Agricultura, técnicos, organizaciones agrarias, fuerzas de orden público, etc. En él se encuentran representados los cazadores por medio del presidente de la Federación Insular de Caza y uno o dos representantes de los mismos según la isla (éste es el órgano consultivo de la Consejería de Medio Ambiente de cada Cabildo Insular en materia de caza). Como vemos la voz de los cazadores es solo consultiva y no vinculante, tanto a nivel insular como autonómico, por lo que es obligación de nuestros representantes intentar explicar lo más claro posible los beneficios o virtudes de cada una de nuestras propuestas, al objeto de que sean atendidas por los órganos de carácter político que serán quienes tengan la última palabra en estos temas.

Entre las funciones de las Federaciones de Caza están: la coordinación y comunicación de las acciones necesarias para la buena gestión de la caza, solicitando a los entes que las componen su aportación para el debate y adopción de los acuerdos democráticos que se elevarán a los organismos públicos; la obligación de informar a todas las entidades que las constituyen de las incidencias o propuestas que sean necesarias para el buen funcionamiento de las mismas; el fomento de la actividad deportiva entre todo el colectivo de federados, y tomar las decisiones necesarias en materia de gestión de la caza (guardería, caza controlada, siembras, etc.), en caso de haber sido delegadas estas competencias por parte de los cabildos.

Las Sociedades de Cazadores Federadas pertenecen a la asamblea de la Federación Insular, y sus miembros federados tienen derecho a elegir y ser elegidos en los diferentes órganos gestores de las sociedades de cazadores, federaciones insulares, canaria y española; a recibir información y a transmitir su opinión y voto en la gestión de su sociedad y a recibir información y servicios de la misma, información de la legislación de caza, órdenes de veda, etc., así como a participar en competiciones deportivas organizadas por éstas.

No todos los miembros de las sociedades de cazadores están federados, con lo que ven sus derechos recortados a la hora de poder elegir y ser elegidos



Muestra de Podencos en Puntallana (La Palma)

en las diferentes convocatorias electorales, así como la imposibilidad de participar en las competiciones organizadas por la sociedad de cazadores, pero si tienen el derecho a transmitir su opinión, votar en la asamblea general de su respectiva sociedad, recibir información y servicios de la misma.

Como observamos, para la redacción de la Orden de Caza para cada temporada, hay un proceso largo, de vital importancia para el cazador, donde, en primer lugar, las sociedades de cazadores deben consultar la opinión de sus asociados convocándolos en asamblea para oír sus propuestas y llevar éstas a una consulta democrática. En segundo lugar, las sociedades federadas expondrán sus propuestas en el seno de la Federación Insular y negociarán una neutra entre las diferentes aportadas a esa negociación. Ésta se debe defender de forma unánime ante el Cabildo Insular, para dotarla de fuerza en el seno del Consejo Insular de Caza, órgano consultivo del cabildo respectivo. Aquí, si los argumentos son sólidos y la presidencia del Consejo lo estima, puede proponer al órgano de gobierno insular dicha propuesta o incorporar las modificaciones que considere oportunas; seguidamente se reúne el Consejo de Caza de Canarias, donde los diferentes cabildos expondrán sus propuestas para ver si la consejería competente, del gobierno de Canarias, las estima o aplica modificaciones propias; aquí el papel de los representantes de los cazadores es de apoyo a las propuestas que hicieron en los diferentes consejos insulares, e intentarán compatibilizar las diferentes propuestas en los aspectos de fechas de comienzo y finalización de temporada de manera que no hayan agravios comparativos entre islas.

Como se desprende de lo anterior, las sociedades de cazadores tienen la capacidad de influir en las decisiones, pero está limitada, nunca es verdaderamente decisoria. En cuanto a otro tipo de actuaciones de las sociedades de cazadores, está la participación en las entidades gestoras de la caza, como son las agrupaciones o consorcios de gestión cinegética, desde donde se gestionan las competencias cedidas por los cabildos insulares en materia de guardería o gestión de la caza controlada, ejemplo el consorcio de cazadores de Tenerife, etc. Otra de las obligaciones de vital importancia en las sociedades de cazadores está la información al cazador y la simplificación de trámites en la expedición de la documentación: licencias, seguros y tarjetas federativas, o tarjetas de caza controlada en las islas en que ésta exista.

Y por último, está la faceta deportiva, el desarrollo de los diferentes campeonatos y pruebas donde pueden participar los socios federados que lo deseen. Desde esta perspectiva se puede decir que un cazador sensato será aquél que hará oír su voz en las asambleas, presentando las propuestas que considere justas, e intentará elegir como su representante al más preparado para serlo y si no, propondrá una alternativa democrática. Será consciente de la importancia de ser cazador federado y participativo, porque con la participación de todos haremos de la caza una actividad más racional que será más tolerada y comprendida por nuestra sociedad.

José Agustín López Pérez
Vicepresidente de la Federación Canaria de Caza



Redondo de añojo de raza palmera relleno de setas

CANTIDAD PARA 6 RACIONES.

Ingredientes plato:

Redondo de añojo palmero 1,5 kg
Cebolla 200 gr
Zanahoria 200 gr
Pimiento rojo 50 gr
Apio 100 gr

Puerro 200 gr
Tomate maduro 200 gr
Ajos 50 gr
Vino Blanco Seco D.O. La Palma 2 copas
Aceite de oliva 50 cc

Elaboración del relleno:

1º Cortar toda las setas en paisana 1,5x1,5x0,5 cm, el jamón en juliana y los ajos laminados.
2º Rehogar los ajos y, antes de que cojan color, añadir las setas, saltear, mojar con vino y dejar reducir, añadir el perejil picado y sazonar.

Elaboración del plato:

1º Hacer un bistec con el redondo procurando que todo quede del mismo grueso y espalmar.
2º Escalfar los tomates, pelar, sacar semillas y trocear de forma gruesa.
3º Cortar toda la verdura de forma grosera.
4º Salpimentar, llenar el bistec con el relleno y bridar.
5º Dorar a fuego vivo y terminar al horno fuerte

Ingredientes del relleno:

Aceite de oliva 50 cc
Jamón Ibérico 150 gr
Setas 400 gr
Vino blanco seco D.O. La Palma 1 copa
Perejil, sal, cominos y pimienta blanca molida

durante 30 min dentro de las verduras acompañadas del vino blanco.
6º Sacar del horno y pasar las verduras por el pasapuré y hacer la salsa.
7º Retirar el hilo de bridar y trincar la carne.
8º Servir acompañado de la salsa.
9º Como guarnición, podremos usar papas arrugadas o boniatos al vapor.

Bizcocho casero de plátanos

CANTIDAD PARA 8 RACIONES.

Ingredientes plato:

Harina floja 450 gr
Azúcar 400 gr
Sal 15 gr
Plátanos pintones 200 gr
Impulsor (Royal) 8 gr
Huevos 10 unid
Ralladura de limón ½ unid
Leche 250 cc
Aceite de maíz 200 cc
Anís en grano 1 cucharada café
Mantequilla y harina para engrasar el molde

Elaboración del plato:

1º Separar las claras de las yemas.
2º Montar las claras y cuando espumen añadir el azúcar y seguir montando hasta el punto de nieve.
3º Añadir las yemas un poco esponjadas. Batir, añadir la leche y el aceite sin dejar de batir.
4º Condimentar con el anís y la ralladura de limón y añadir la harina mezclada con el impulsor y la sal, en forma de lluvia, procurando no batir en exceso la mezcla.
5º Engrasar un molde y espolvorear harina.
6º Introducir la mezcla en el molde y añadir los plátanos cortados en rodajas de 3 mm aprox. enharinadas.
7º Hacer a horno precalentado a unos 160º durante 25 minutos aproximadamente.



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



Actuaciones más significativas de **PALCA** Abril - Junio

Invitados por el Presidente del Cabildo de Tenerife, asistimos, en el Salón de Plenos, a la presentación del libro Variedades tradicionales de tomates canarios.

Invitados por el presidente del C.R.D.O. Vinos La Palma, asistimos al acto de celebración del XX Aniversario de su constitución, en la Casa Salazar de S/C de La Palma.

Invitados por COPLACA, asistimos a la Jornada sobre "Sostenibilidad en el cultivo del aguacate", en el Museo Arqueológico Benahorita de Los Llanos de Aridane (La Palma).

Convocados por la Presidenta del Consejo Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta de Gobierno para tratar, entre otros asuntos, la legalización de las depuradoras del Observatorio del Roque de los Muchachos.

Convocados por el Director General de Protección de la Naturaleza, asistimos a la reunión monográfica del Consejo de Caza de Canarias sobre la exclusión de la caza de la codorniz común y la tórtola europea, en el salón de actos del Edificio de Usos Múltiples II de S/C Tenerife.

Convocados por el Vicepresidente del Consejo Insular de Aguas de La Palma, asistimos a una reunión informativa sobre la legalización de las depuradoras del Observatorio del Roque de los Muchachos.

Invitados por el Presidente del Gobierno de Canarias, asistimos, en Presidencia (S/C Tenerife), a la XIX Edición de los Premios de Periodismo Europeo "Salvador de Madariaga".

Convocados por el Presidente del Gobierno de Canarias, asistimos, en Presidencia (S/C Tenerife), a una reunión con el resto de las OPAs regionales y organizaciones sectoriales agrarias sobre la revisión del POSEI.

Convocados por el Comisario de Agricultura de la UE, asistimos, en Bruselas, junto al resto de las OPAs regionales, organizaciones sectoriales agrarias canarias y representantes del resto de las RUPs a una reunión sobre la revisión del POSEI.

Asistimos a la Junta preparatoria de CAJASIE en el Museo Arqueológico Benahorita de Los Llanos de Aridane y a la Junta General en S/C Tenerife.

Invitados por el Presidente Accidental del Consejo Insular de Aguas de La Palma, miembros de la Junta de Gobierno, giramos una visita a algunas de las instalaciones del Observatorio del Roque de los Muchachos.

Invitados por el Presidente del Gobierno de Canarias, asistimos al Acto Institucional del Día de Canarias, en el Auditorio Adán Martín de S/C de Tenerife.

Invitados por el Presidente de la Asociación "DONVÍCTOR", asistimos, en la Casa de la Cultura de Los Llanos de Aridane (La Palma), a la presentación del libro Comprometidos con los "Altos" de La Orotava y Los Realejos.

Invitados por el Presidente del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), asistimos, en el salón de actos del Edificio de Usos Múltiples II (S/C Tenerife), a la presentación del libro "Descriptores para la caracterización de vid. Variedades cultivadas en Canarias".

Invitados por el Portavoz del Grupo Parlamentario Nacionalista Canario, asistimos, en el Parlamento de Canarias, a una reunión con los europarlamentarios Izaskun Bilbao Barandica y Salvadó Sedó i Alabart para tratar asuntos del PDR, POSEI y REA.

Convocados por la Presidenta del Consejo Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta de Gobierno para la aprobación de la liquidación del Presupuesto del año 2012.

Convocados por el Cabildo de El Hierro y COPLACA, asistimos, en el Centro Cultural de Frontera, a unas charlas informativas sobre. "Residuos de productos fitosanitarios. Nueva normativa de productos fitosanitarios", "Alternativas al uso de productos fitosanitarios en los cultivos" y "Toxicología y salud".

Convocados por el Consejero de Educación, Universidades y Sostenibilidad del Gobierno de Canarias, asistimos, en el Edificio de Usos Múltiples II de Las Palmas de Gran Canaria, al Consejo de Caza de Canarias para tratar la Propuesta de Orden Canaria de Caza.

PREMIOS 2013 DE LAS BODEGAS DEL C.R.D.O. VINOS "LA PALMA"

Nº	CERTAMEN	PREMIO MEDALLA	BODEGA	VINO
1	<u>IV Concurso Internacional de Vinos de Lyon</u>	<u>ORO</u>	<u>BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA</u>	<u>VEGA NORTE BLANCO ALBILLO CRIOLLO 2.012</u>
2	<u>Challenge International du Vin Burdeos 2012</u>	<u>BRONCE</u>	<u>BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA</u>	<u>VEGA NORTE BLANCO ALBILLO CRIOLLO 2.012</u>
3	<u>Challenge International du Vin Burdeos 2012</u>	<u>BRONCE</u>	<u>BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA</u>	<u>VEGA NORTE ROSADO 2.012</u>
4	<u>Wine Master Challenge Portugal 2.013</u>	<u>PLATA</u>	<u>BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA</u>	<u>VEGA NORTE BLANCO ALBILLO CRIOLLO 2.012</u>
5	<u>Wine Master Challenge Portugal 2.013</u>	<u>PLATA</u>	<u>BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA</u>	<u>VEGA NORTE BLANCO 2.012</u>
6	<u>Wine Master Challenge Portugal 2.013</u>	<u>PLATA</u>	<u>BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA</u>	<u>VEGA NORTE ROSADO 2.012</u>
7	<u>Wine Master Challenge Portugal 2.013</u>	<u>PLATA</u>	<u>BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA</u>	<u>VEGA NORTE TINTO VENDIMIA SELECCIONADA X 2.012</u>
8	<u>XXVI Concurso Regional de Vinos de Canarias, Alhóndiga 2.013</u>	<u>PLATA</u>	<u>BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA</u>	<u>VEGA NORTE BLANCO ALBILLO CRIOLLO 2.012</u>
9	<u>XXVI Concurso Regional de Vinos de Canarias, Alhóndiga 2.013</u>	<u>PLATA</u>	<u>BODEGAS CARBALLO</u>	<u>CARBALLO MALVASIA AROMÁTICA DULCE 2.010</u>

2013

asegura tu futuro

PLAN DE
SEGUROS AGRARIOS



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

ENTIDAD ESTATAL
DE SEGUROS
AGRARIOS (ENESA)

INICIO SUSCRIPCIÓN	SEGUROS DE COBERTURA CRECIENTE PARA EXPLOTACIONES: AGRÍCOLAS Y FORESTALES	SEGUROS PARA EXPLOTACIONES: GANADERAS Y ACUÍCOLAS
1 de enero	• Cereza • Organizaciones de productores y Cooperativas	
15 de enero	• Hortalizas al aire libre de ciclo primavera – verano en la península y Baleares • Hortalizas al aire libre con ciclos sucesivos en la península y Baleares • Forestales	• Ganado vacuno reproductor y de cría • Ganado vacuno de cebo • Ganado vacuno de lidia • Ganado vacuno de alta valoración genética • Reproductores bovinos de aptitud cárnica • Ganado ovino y caprino
1 de febrero	• Planta viva, flor cortada, viveros y semillas en Canarias • Planta viva, flor cortada, viveros y semillas en la península y Baleares • Producciones tropicales y subtropicales • Cultivos industriales textiles • Cultivos industriales no textiles • Uva de mesa	• Ganado equino • Ganado equino de razas selectas • Ganado aviar de carne • Ganado aviar de puesta • Ganado porcino • Piscifactorías de truchas • Acuicultura marina
1 de marzo	• Multicultivo de hortalizas	• Mejillón • Tarifa General Ganadera
1 de abril	• Citrícolas • Cobertura del Pixat • Hortalizas en Canarias	
1 de junio	• Hortalizas bajo cubierta en la península y Baleares • Plataneras • Hortalizas al aire libre de ciclo otoño – invierno en la península y Baleares	• Retirada y destrucción de animales muertos en la explotación
1 de julio	• Tomate en Canarias	
1 de septiembre	• Caqui y otros frutales • Frutos secos • Cultivos herbáceos extensivos	• Pérdida de pastos
1 de octubre	• Olivareras • Uva de vinificación en la península y Baleares • Uva de vinificación en Canarias	• Apicultura
15 de noviembre	• Frutícolas • Cultivos forrajeros • Cultivos agroenergéticos	

PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE CANARIAS

. 2007 - 2013

Europa Invierte

en las **zonas rurales**



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Para más información:

Dirección General de Desarrollo Rural • Tfnos.: 922 47 65 00 / Fax: 922 47 66 84 • www.gobiernodecanarias.org/agricultura • www.pdrcanarias.org



AUTORIDAD DE
GESTION

