

Con leche de las cabras
de Raza Palmera



Y con la pasta de los
cuajos naturales



Elaboramos Queso
Palmero, especialmente
saludable



Cuajos naturales, tradición y calidad del Queso Palmero



Composición y montaje de la portada: Patricia Hernández



**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 23
Octubre - Diciembre 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:

Dra. M^a Carmen Jaizme Vega

Coordinador Agroecología:

Prof. Antonio Bello Pérez

Coordinador Ganadería:

Dr. Juan F. Capote Álvarez

Coordinador de Pesca y Acuicultura:

Dr. Félix A. Acosta Arbelo

Coordinador Seguros Agrarios:

D. Roberto Martín Espinosa

Coordinador Periodismo Histórico:

Dr. Pedro N. Leal Cruz

Coordinador Recetas Cocina:

Prof. Téc. Sergio E. Rguez. Cruz

Coordinador Caza Deportiva:

D. 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

LAS TORMENTAS. Colectivo La Pica. 4

LA VOZ DE PALCA

LOS ENEMIGOS EN CASA. Amable del Corral Acosta. 5

EN LA PORTADA. CERCA DEL CAMBIO. Patricia Hernández González. 7

II ASAMBLEA INTERNACIONAL DE LA UNIÓN DE UNIONES DE

AGRICULTORES Y GANADEROS. 8

TODOS CON LOS AGRICULTORES Y GANADEROS CANARIOS.

José Manuel de las Heras Cabañas. 10

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS

COMO SE APLICARÁ LA NUEVA POLÍTICA AGRÍCOLA COMÚN

A NIVEL NACIONAL EN ALEMANIA. Carolina Probst. 11

LA APLICACIÓN DE LA PAC EN FRANCIA. Hervé Reverbori. 11

DECRETO POR EL QUE SE REGULA EL REGISTRO VITÍCOLA EN

CANARIAS. Pedro T. Pino Pérez 13

POR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN ECOLÓGICA.

Pilar Galindo Martínez 14

LA PALMA Y LOS PALMEROS. Wladimiro Rodríguez Brito. 15

EL PLÁTANO

EL SECTOR PLATANERO CANARIO Y LA MODIFICACIÓN DEL POSEI.

Juan S. Nuez Yáñez 17

RENTABILIDAD O CAOS. Ginés de Haro Brito. 19

UNA NUEVA ALTERNATIVA EN EL CONTROL DE LA LAGARTA DE LA

PLATANERA. Ernesto G. Fuentes Barrera. 20

EL PLÁTANO EN EL PLAN DE ORDENACIÓN DE GRAN CANARIA.

Miguel Febles Ramírez - Gustavo Pestana Pérez 21

CULTIVOS SUBTROPICALES

EL KIWANO. Abilio F. Monterey Gutiérrez. 22

EL GUAYABO Y (II). Pedro M. Hernández Delgado - Domingo Fernández Galván 23

OTROS CULTIVOS

UNA ISLA HECHA DE VINO. Juan Crispo Perdomo Castro. 24

LA GUÍA PEÑÍN Y ROBERT PARKER ENCUMBRAN A NUESTROS VINOS 24

CULTESA, AL SERVICIO DEL CAMPO CANARIO. M^a Teresa Cruz Bacallado. 25

LOS HIGOS EN CANARIAS. ¿UN CULTIVO CON FUTURO?.

M^a José Grajal - Agueda M^a González 26

GANADERÍA

ENSILADO ELABORADO CON EL RESIDUO DEL EMPAQUETADO DE

PLÁTANOS PARA COMPLEMENTAR LA DIETA DEL GANADO CAPRINO.

Sergio Álvarez - M^a Rosario Fresno - Pilar Méndez. 27

III SEMANA DEL QUESO PALMERO. Alejandro Escuder Gómez. 28

UTILIZACIÓN DE CUAJARES DE CABRITOS EN LA ELABORACIÓN

DE LOS QUESOS. María del Rosario Fresno - Sergio Álvarez. 29

LA TEDERA DE FAMARA (BITUMINARIA BITUMINOSA VAR.

ALBOMARGINATA) Pilar Méndez Pérez - Sergio Álvarez Ríos. 30

ARTÍCULOS DE INTERÉS AGRARIO

GENERO PINUS. EL PINO CANARIO (I). Miguel A. Morcuende Hurtado. 31

USO ILEGAL DE VENENO EN CANARIAS. Federico González Moreo. 32

EL CONEJO (ORYCTOLAGUS CUNICULUS): ASPECTOS BIOLÓGICOS,

ECOLÓGICOS Y DE GESTIÓN. Félix M. Medina. 33

PESCA Y ACUICULTURA

BALANCE DEL ESTUDIO DE CIGUATERA EN CANARIAS

(PERIODO 2011-2013) J. Bravo - D. Padilla - F. Cabrera Suárez - F. Real - F. Acosta 34

PERIODISMO HISTÓRICO

LA OVEJA DE PELO CANARIA. Pedro Nolasco Leal Cruz. 35

CAZA DEPORTIVA

LOS CAMPEONATOS DE CAZA EN LAS ISLAS CANARIAS.

José Agustín López Pérez. 36

COCINANDO CON LO NUESTRO

QUICHE DE HORTALIZAS Y CUATRO QUESOS DOP LA PALMA.

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

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

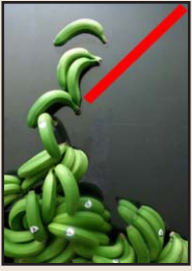
(Octubre - Diciembre 2013) 38



E

ditorial

Las tormentas



En Canarias, en los últimos meses nos persiguen las tormentas de todo tipo y condición, comenzando por la que se armó con la visita del Comisario de Agricultura de la UE a la isla de Tenerife, en septiembre, pasando por la consulta pública de la Revisión del POSEI, donde los pararrayos no daban abasto, continuando con las mociones de censura en ayuntamientos y cabildo y finalizando, por el momento, con la atmosférica que sobrevoló estos días el archipiélago y dejó huella en las islas occidentales, aunque, por suerte, no tan profunda como se vaticinaba.

En el anterior número dejamos constancia pormenorizada de lo que consistió la visita del Sr. Ciolos. El nerviosismo preexistente dejó paso, después de su partida, a una paranoia colectiva que afectó a la inmensa mayoría de los sub-sectores agrarios llegados al momento de contestar la consulta pública emanada de la Comisión Europea, donde sectoriales agrarias y algunas instituciones se enzarzaron en una guerra dialéctica en la que cada uno solicitaba para sí más ayudas que el de al lado. Mientras, el Gobierno de Canarias, que es, en definitiva, quien tiene que repartir la tarta, como uso y costumbre, con la cabeza bajo el ala, cual avestruz, comenzando por su Presidente, que nos da la sensación que habla mucho de lo "nuestro" pero en algunos asuntos parece defender más lo ajeno.

Abundando en el asunto de la consulta pública de la Revisión del POSEI y la auditoría correspondiente, no entendemos el revuelo que aquí se ha armado. Según nos ha venido comentando el director de AGROPALCA, al regreso de las reuniones con el Comisario y con el Director General de Agricultura de la UE, tanto en Bruselas como en S/C de Tenerife, el Sr. Ciolos ya había adelantado, el pasado mayo, que tendrían lugar, incluso aproximó fechas. Las justificaba por la necesidad de tranquilizar a algunos países miembros que mostraban ciertas dudas sobre si las ayudas se estuviesen aplicando bien.

Si las cosas se están haciendo correctamente no hay por qué inquietarse, otra, es que por alguna razón, que no lograríamos entender, se haya cometido algún desliz que no se sepa justificar, lo que vemos remoto. Si tenemos claro que si las ayudas se han aplicado con los principios de equidad, equivalencia y proporcionalidad no hay nada que temer, con seriedad y transparencia se va al fin del mundo.

Por si los ánimos agrarios no estuvieran suficientemente caldeados, saltan las mociones de censura en los ayuntamientos de Tacoronte (Tenerife) y Los Llanos de Aridane (La Palma), poniendo la guinda al pastel la del Cabildo de La Palma. Ríos de tinta para todos los gustos han corrido al respecto, que no entramos a valorar, porque PALCA es apolítica por principios estatutarios, lo ha demostrado y va a seguir probándolo. Lo cierto es que para donde quiera que nos viéramos la ciudadanía cada vez más cabreada, bien sea por una cosa u otra, pero casi siempre con motivos.

Y como casi nunca llueve al gusto de todos, llegó la anunciada tormenta, que para algunos iba a ser la más fuerte de los últimos sesenta años y descargó agua, truenos, relámpagos y viento, al por mayor, sobre nuestras islas. En el sector agrario y hasta que no haya un balance definitivo de la cuantificación de daños, estimamos que las lluvias caídas durante los primeros días reportaron un gran beneficio para las tierras de las islas afectadas. Otra cosa son los daños por viento, ocasionados mayoritariamente, en los últimos días, pues cuando pensábamos que la tormenta se retiraba y lo peor había pasado, el dios Eolo nos obsequió con un temporal que ha causado importantes daños en la agricultura, esperamos que los peritajes del seguro agrario cubran las expectativas de los agricultores con cultivos e infraestructuras siniestrados. Menos mal que no tuvo toda la virulencia que algunos presagiaban, porque aquí no hubiese quedado títtere con cabeza.

Con este lío de las diferentes tormentas, nos habíamos olvidado de las ayudas de estado del POSEI. El Gobierno Central dijo en su momento, que hasta que el Gobierno de Canarias no pusiese una partida para estas ayudas, él tampoco. Hasta donde sabemos, el Gobierno de la Comunidad Autónoma ha destinado cuatro millones de euros para pagos del año 2012, le preguntamos al ministro canario, Sr. Soria López, ¿y ahora qué?

Desde PALCA y AGROPALCA se ha insistido hasta la saciedad en los deficientes controles fronterizos de la UE con las importaciones procedentes de terceros países. Solicitando: mantener, hacer cumplir e, incluso, reforzar la Orden Ministerial del 12 de marzo de 1987 que protege nuestros cultivos de la entrada, en Canarias, de organismos nocivos para los mismos.

Otro ejemplo más son los cítricos de origen sudafricano que han entrado en territorio de la Unión, afectados por la *mancha negra*, enfermedad causada por el hongo *Guignardia citricarpa*, que no es originario de Europa, detectándose en treinta y seis envíos de la campaña 2012/13, cuando previamente la Comisión Europea había establecido un límite de cinco partidas.

Desconocemos lo que está esperando la UE para tomar medidas drásticas

en este tipo de asuntos. La sensación que nos queda es que son más importantes los intereses de las multinacionales fruteras que los de los agricultores comunitarios, donde ya no sólo no se aplica el principio de RECIPROCIDAD sino que, encima, se despacha un asunto de este calado con una palmadita en la espalda y la recomendación de que para la próxima campaña lo hagan mejor, sin tener en cuenta que se están poniendo en peligro miles de puestos de trabajo en los países miembros, productores de cítricos. Así nos va.

Relacionado con el tema cítricos, nos gustaría conocer la procedencia real de las naranjas que con origen España, algunas cadenas de supermercados instaladas en Canarias, vendieron a sus clientes en los meses de septiembre y octubre pasados...¿Qué intereses defienden los políticos españoles y canarios?...¿Estarán esperando a que la *mancha negra* entre en las islas?... Lo hemos dicho por activa y pasiva: los puntos fronterizos canarios son una coladera.

Y como todo no va a ser serruchar, le damos la bienvenida al nuevo grupo de gobierno del Cabildo de La Palma, especialmente, a los Consejeros de Agricultura, Aguas y Medio Ambiente, porque en ese orden ha sido, hasta ahora, la relación de PALCA con ellos. Al primero decirle, que esperamos mantener iguales o mejores contactos que con sus predecesores, y esta OPA estará siempre a su disposición para trabajar en favor del sector agrario palmero.

No queremos cerrar esta editorial sin tener un especial recuerdo para el que ha sido, hasta hace sólo quince días, el único Secretario Regional que ha tenido PALCA, D. Eusebio Francisco Murillo. Para los que hemos seguido la trayectoria de la Organización a lo largo de su existencia, siempre nos ha parecido una persona sincera, serena, coherente, comprometida y de firmes convicciones.



Desde que se comenzó a gestar PALCA hasta su constitución, formó parte, junto con Carmelo Pérez y Amable del Corral, del triunvirato que sacó adelante esta OPA, continuando en el cargo hasta ahora, que por motivos de salud abandonó.

Estuvo desde el primer momento, junto a la **Plataforma por un reparto justo de la ayuda compensatoria del plátano**, participando en el encierro de miembros de la misma en el Cabildo Insular de La Palma, en el año 2001, en la manifestación del seis de septiembre del mismo año, la convocatoria más concurrida de nuestra isla y en todas las acciones que convocó la Plataforma. Desde entonces y hasta ahora, no ha dejado de reivindicar un sistema de reparto de la ayuda al plátano más justo y equilibrado. Así lo hizo constar, en su última intervención, en la reciente Asamblea General Regional de PALCA.

Esta OPA pierde un activo muy importante, de primera línea, en su Junta Directiva Regional, pero no en su base social. Como bien dijo en la citada alocución: **"Aunque no pueda estar directamente dando la cara, me mantendré en segunda fila para lo que haga falta"**.

Sirvan estas líneas para reconocer el trabajo de una gran persona, muy implicada con el agro canario, y un buen dirigente agrario que se ha mantenido siempre fiel a sus principios. Sólo nos resta, desearle desde aquí, una pronta recuperación para volver a la acción en primera fila y al nuevo Secretario Regional que logre los mismos apoyos que en todo momento acompañaron a Eusebio.

El Colectivo La Pica no es muy dado a insertar fotografías en sus editoriales. En esta ocasión, hacemos una excepción, porque la persona y la ocasión lo merecen, para mostrar una instantánea del momento en que el Secretario (1) saliente se dirigía a la Asamblea Regional, acompañado en la mesa por el Presidente Regional (2), la Vicesecretaría de PALCA-Tenerife (3) y el Secretario (4) y Vicesecretario (5) de PALCA-El Hierro. ¡Felices Fiestas Navideñas a todos/as!

**AGROPALCA APORTANDO IDEAS PARA
EL CAMPO CANARIO.**

LO QUE HEMOS HECHO SIEMPRE.

Colectivo La Pica



Los enemigos en casa



ANTECEDENTES.- Aún estando en vigor la Orden Ministerial del 12-03-87, por la que se establecen para las Islas Canarias las normas fitosanitarias relativas a la importación, exportación y tránsito de vegetales y productos vegetales, en definitiva, propicia la existencia de unas barreras fitosanitarias en nuestro archipiélago. Según un informe solicitado por PALCA al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), en noviembre del pasado año, **los organismos nocivos de importancia económica introducidos en Canarias durante los últimos años se pueden cifrar en: 34 Plagas, 13 Enfermedades, 27 Virus y 1 Bacteria. - TOTAL: 75.**

Y tenemos en puertas, según el citado informe, los siguientes **organismos nocivos potencialmente peligrosos para nuestros cultivos: 36 Plagas, 2 Enfermedades, 12 Virus, 14 Bacterias y similares, y 10 Hongos. - TOTAL: 74.** Todo esto, al entender de PALCA, por no ejercer, quien corresponda, los suficientes controles preceptivos en fronteras.

A pesar de ello, ciertos mercaderes, cuyo objetivo final es obtener el máximo beneficio a costa de las penurias del agro canario, han hecho varios intentos para tratar de modificar o, incluso, derogar, la mencionada Orden Ministerial. Hasta ahora frustrados, gracias a la respuesta contundente y unánime de las organizaciones profesionales agrarias de nuestra tierra que hemos dicho: **la Orden no se toca.**

Mientras, la UE con el Reglamento (CE) nº 1107/2009 y la Directiva 2009/128/CE, ambos, del Parlamento Europeo y del Consejo, cuya transposición a la legislación española se recoge en el Real Decreto 1311/2012, de 14-09-12, *que establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios* y entrará en pleno vigor el próximo enero, aplican una legislación más restrictiva en este asunto. En Canarias, terminaremos matando los "bichitos" con las uñas.

Por si fueran pocas las plagas y enfermedades radicadas en nuestros cultivos, las que pueden entrar si no se toman medidas más eficaces en los controles fronterizos y las restricciones impuestas en el uso de productos fitosanitarios, que los ataques a la Orden Ministerial provengan de fuera de nuestro sector agrario lo tenemos asumido y los vamos contrarrestando, pero cuando éstos llegan de la mano de personas que representan a organizaciones sectoriales canarias, nos parece intolerable.

HECHOS.- Cuando algún alto dirigente platanero, no por estatura, que más bien sería ancho, se pone delante de una cámara de televisión a hablar de: "...aquellos iluminados que tienen un sueño y a la mañana siguiente lo quieren hacer realidad, sin contar con el sector al que afecta...", y si previamente ha registrado un escrito dirigido a la Viceconsejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, como el que obra en poder de PALCA, queda descalificado para seguir en el cargo.

Para muestra, vale un botón, a continuación reproducimos literalmente uno de sus párrafos, que no tiene desperdicio:

"Por todo ello, es por lo que solicitamos la celebración de una reunión con la dirección de la empresa y la Viceconsejería de Agricultura con el objetivo de abordar la demanda que manifiesta el sector platanero en favor de abrir el mercado de importación de plantas y posibilitar, así, una ampliación de la oferta en su provisión que evite situaciones como la que actualmente venimos padeciendo". Quédense con la frase en negrita.

NOTA: en el texto literal hemos introducido unas comas, en color rojo negrita, para que usted, estimado lector, no muera por asfixia al leerlo. Para esto pagamos sueldos astronómicos.

¿Cómo el susodicho dirigente puede hablar de enemigos del plá-

tano, cuando a la vista de lo anterior él es el primero? Lo mejor que podía hacer es mantener la boca cerrada para evitar que le entren moscas. A estas alturas, todavía no sabemos que calificativo darle al escrito de referencia, si de torpeza, ignorancia, atrevimiento o mala fe.

¿A qué empresa se refiere usted en este párrafo?, ¿la que viene suministrando habitualmente la planta de platanera o la que usted, presuntamente, pretende que lo haga a partir de ahora?... Explíquenoslo porque no logramos entenderlo.

Por otra parte, también a ciertos dirigentes de otra asociación sectorial de productores, para solucionar ciertos problemas aduaneros que les afectan, que posiblemente se resolviesen negociando con los políticos responsables, se les está pasando por la mente proponer cambios normativos con relación a la mencionada Orden Ministerial.

Visto lo visto, y como dicen por aquí: **"Tremendas cabezas para un caldo de pescado"**, luego hablan de otros como principales enemigos del sector agrario.

Recientemente, un destacado dirigente platanero solicitó a ASPROCAN (Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias) habilitar un presupuesto adicional de 150.000 € para actuaciones en los medios de comunicación regionales a fin de que la opinión pública canaria conociera el importante papel económico y social que tiene el plátano.

A estas alturas de la película, pensamos que muy pocos canarios o residentes desconozcan lo que significa el plátano para esta región. Máxime, cuando el alto staff platanero no ha cejado, durante años, de recordárnoslo continuamente. Lo que sí nos gustaría conocer es de qué nos van a defender y quienes se van a beneficiar.

PALCA ha dicho, por activa y pasiva, quede muy claro, que la ficha financiera del plátano es intocable, pero también ha dejado bien patente que el sistema del reparto de la ayuda debe modificarse, porque entendemos que el actual está consiguiendo que se pierdan agricultores año tras año, a las cifras oficiales nos remitimos.

Esta OPA no ha cambiado su postura al respecto desde su constitución, y es más, presentamos un Borrador de Propuestas en la Consejería de Agricultura para abrir un debate sobre este asunto, que tanto los responsables políticos como ustedes, Sres. de ASPROCAN, se han pasado por el arco del triunfo, dándonos como respuesta un escrito dirigido al Comisario de Agricultura de la UE, en su viaje a Tenerife, solicitando que todo siguiese igual..

Si una pequeña parte de la aludida partida presupuestaria la hubiesen destinado a echarle una mano en solventar el problema a la asociación sectorial antes referida, quizás no se estuvieran dando pasos para lograr un cambio normativo que pueda afectar a la Orden Ministerial del 12-03-87, que de producirse, perjudicaría al conjunto de los cultivos subtropicales de Canarias, por supuesto, también al plátano. A esto se llama defender al sector agrario canario.

El Protocolo de Residuos Fitosanitarios de ASPROCAN entró en vigor el tres de mayo de 2010, a lo largo de estos tres años y medio de vigencia ha sufrido revisiones, la última, el pasado cinco de agosto del presente año. El que suscribe, productor de plátanos, al igual que los demás consultados, no hemos recibido, por quien corresponda, comunicación alguna ni copia de ésta, ni de la anterior, ni tan siquiera del protocolo original.

Eso sí, se aplica a "rajatabla", lo que vemos positivo siempre que se dé la debida información de su existencia. Ahora bien, con lo que no estamos tan de acuerdo es con que amparándose en el mismo se cometan ciertas chapuzas que conllevan considerables pérdidas económicas para el productor que las sufre y **pudiera ser** que también algún dolor de muelas para quien las pone en práctica.

Dicho de otra manera, cuando se redacta un protocolo de esta índole



hay que estar muy seguro de lo que se plasma en el papel para no incurrir en errores que puedan dar lugar a follones. Pero bueno, sabios tiene la iglesia y en esa "casa", al parecer, hay bastantes.

Por tanto, cada vez nos extraña menos que a los productores no se nos informe de cómo se gestionan nuestros dineros en esa Organización, ni de los acuerdos que se tomen que puedan beneficiarnos o perjudicarnos. Estamos resignados.

Esperamos que antes de la aparición del próximo número de AGROPALCA, los plataneros tengamos una copia de dicho Protocolo en casa, porque estimamos que los 150.000 € de marras alcancen, entre otras cosas, para enviarle a cada uno de nosotros una carta con la normativa impuesta por ASPROCAN para el control de los residuos de los productos fitosanitarios. Seguimos diciendo lo mismo: con la Democracia Orgánica estábamos mejor informados que con esta Organización.

El pasado veintinueve de noviembre, en el transcurso de la Asamblea General de PALCA-Regional, celebrada en el Museo Arqueológico Benaoharita de Los Llanos de Aridane (La Palma), causó baja como Secretario Regional de esta Organización, a petición propia y por motivos de salud, D. Eusebio Francisco Murillo, cargo que ocupó desde el 27 de noviembre de 2002, fecha de la constitución de PALCA. Le sucede en la Secretaría Regional, D. Mario William Camacho Cabrera.

Para los que con él hemos compartido, codo con codo, estos once años de existencia de la OPA, fue un momento muy emotivo que dejó aflorar alguna lágrima. Particularmente, no tengo más que palabras de agradecimiento porque ha sido la persona que durante este tiempo más próxima he tenido, apoyándome y animándome a seguir adelante con la serenidad que le caracteriza. Estando en primera línea en los momentos difíciles por los que PALCA ha pasado, porque en estos años no todo han sido rosas. Hemos encontrado muchas espinas que han dejado cicatrices.

Con el más sincero deseo de toda la familia PALCA, de que su salud se recomponga para, en lo sucesivo, seguir contando con él ante cualquier eventualidad que se presente, cerramos este capítulo con una síntesis de las palabras pronunciadas por Eusebio en el momento de su despedida de la Asamblea General. ¡Ánimo compañero!

"...De PALCA no me han echado ni les voy a presentar una moción de censura, ahora que tan de moda están en La Palma. Me he sentido muy cómodo el tiempo que he estado ocupando este cargo, he sido de PALCA, soy de PALCA y espero seguir siendo de PALCA... Cuando comenzamos con esta Organización muchos nos pusieron a parir, creo que sin razón, pero aquí estamos y somos conocidos en La Palma, Canarias, Península y Bruselas, vayan para que lo comprueben... Si alguna vez ha surgido un momento difícil lo hemos sabido superar... Que nos haya equivocado alguna vez, es posible, pero el tiempo nos viene dando la razón... Hace varios meses le dije a Amable que tenía problemas de salud y el médico me había recomendado tranquilidad, él me pidió que continuase hasta hoy y así ha sido. Abandono el cargo por motivos de salud, no por otra cosa, quede claro... Darles las gracias a todos los que en este tiempo he conocido y seguiré conociendo, porque voy a continuar en la Organización, no tan en primera línea como hasta ahora, pero permaneceré aquí... Espero que al nuevo Secretario Regional le den el mismo apoyo que yo he tenido. Muchas gracias".

Finalizamos, deseándoles a TODOS/AS, compartan o no nuestras ideas, unas Felices Fiestas Navideñas y que el próximo 2014 nos depare salud, trabajo y bienestar, de corazón.

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



En la portada:

Cerca del cambio



En este nuevo número me apetecía aportar de una manera más contundente mi pequeño grano de arena y elaborar una portada más práctica, funcional e informativa, donde la estética no fuera el único requerimiento importante para realizarla. Por ello, aprovechando todo el material visual y escrito cedido por las diferentes partes del tema que nos ocupa -el Queso Palmero- he intentado añadir algo de "chicha" a la portada, a través de pequeñas imágenes y textos que nos comuniquen de manera rápida algunas de las premisas fundamentales del asunto, promoviendo así, la lectura de los artículos que se hallan en el interior de la revista.

Cuando me explicaron el concepto de la portada me quedé sin palabras, y es que sin las fotografías y el artículo de Marichu Fresno y Sergio Álvarez realmente me hubiera costado creer que el queso se podía elaborar de esta manera. Más allá de mi opinión personal acerca del proceso de elaboración y de la impresión que me causó en un primer momento, no puedo dejar de alegrarme por todo el colectivo que intenta mantener vivo este producto tradicional, luchando por modernizarse y cumplir toda una serie de medidas reguladoras de sanidad y calidad, para que todos podamos disfrutar finalmente

de este magnífico queso en la comodidad de nuestros hogares. Por ello, yo como probablemente el resto de los lectores de AGROPALCA os deseamos lo mejor a lo largo de este proceso renovador, ya que lo que es bueno para vosotros también lo es para nosotros.

Sin más, espero que se sientan complacidos con la portada resultante y la manera de mostrar y a la vez suavizar algunas de las imágenes que se tenían que incluir en la misma. Por mi parte espero poder degustar uno de estos tan aclamados Quesos Palmeros en mi próxima visita a la isla, y que así la impresión del sabor de los mismos sustituya la del desconocimiento.



Patricia Hernández González
Grado en Bellas Artes (ULL)

AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer a D. César Martín, Ex Consejero de Agricultura del Cabildo Insular de La Palma, la elección del tema de la portada, al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Queso Palmero", a D. Pedro Cabrera, Veterinario del Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de La Palma y a los Dres. M^a del Rosario Fresno y Sergio Álvarez, las facilidades que, como siempre, nos han brindado para hacer esta portada, aportando numerosas fotos e ideas donde elegir las que componen la misma. Queda dicho



TENERIFE
Isla de Vinos

Mejor de Tenerife



TACORONTE
ACENTEJO
Denominación de Origen





II Asamblea Internacional de la Unión de Uniones

En el Hotel Abba Acteón de la ciudad de Valencia, tuvo lugar, los pasados días seis y siete de noviembre, la **II Conferencia Internacional de la Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos** que bajo el lema **"Por unos precios justos"** congregó a trescientos delegados de las diferentes Uniones territoriales. En la misma, se abordó: el proceso de negociación de la Reforma de la PAC hasta su configuración actual, el estado de los trabajos para su aplicación en España, una comparativa con el mecanismo de aplicación diseñado en Francia y Alemania, el papel del funcionamiento de los mercados en la futura PAC y la nueva Ley española para mejorarlos.

La jornada del día seis comenzó con el acto de inauguración de la Asamblea donde participaron José Manuel de las Heras, Coordinador Estatal de la Unión de Uniones y Joaquín Vaño Girones, Secretario de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua de la Comunidad Valenciana, acompañados en la mesa por Ramón Mampel, Secretario General de La Unió de Llaauradors i Ramaders en dicha comunidad.

El Coordinador Estatal, José Manuel de las Heras, resaltó la labor interna y el diálogo con las instituciones autonómicas, estatales y europeas durante



Inauguración: Ramón Mampel (izq.), Joaquín Vaño (centro) y J. M. de las Heras (dcha.)

el proceso negociador de la PAC, para intentar aproximar, en lo posible, las propuestas iniciales de la misma elaboradas por la Comisión a los intereses de los agricultores activos, quedando aún un importante trabajo por delante en este sentido y también después para asesorar y orientar a los agricultores y ganaderos. Para ello, la Unión de Uniones se presenta como una herramienta profesional e independiente. **"Tenemos los mimbres que nos hacen falta y sabemos cómo hacer este cesto"**, expresó muy gráficamente.

Por su parte, el Secretario de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua de la Comunidad Valenciana puso especial énfasis en la particularidad de la comunidad autónoma, donde el peso de su agricultura recae sobre todo en sectores que han contado con menos apoyos directos de la PAC, enfocada fundamentalmente a los mercados y a la exportación, que es por donde debe buscar el sector agrario su viabilidad.



(De izq. a dcha.) Sr. Reverbori, Sra. Probst, Sra. Humanes y Joan Caball (Moderador)

Modelos de aplicación de la PAC en Alemania, Francia y España. -

Finalizado el acto inaugural y, tras la ponencia de Andreu Ferrer, de la Unió de Pagesos, acerca del desarrollo del proceso de negociación de la PAC en España, se constituyó la mesa sobre los Modelos de aplicación de la PAC en Alemania, Francia y España dedicada a los diferentes modos de enfocar la aplicación de ésta en esos países y el nuestro.

La Consejera de Agricultura y Medio Ambiente de la Embajada de Alemania en España, Carolina Probst, el Consejero de Asuntos Agrícolas para España y Portugal de la Embajada de Francia en España, Herbé Reverbori y la Subdirectora de Cultivos Herbáceos e Industriales del Ministerio de

Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Susana Humanes, intervinieron para explicar los modelos de definición de la PAC.

La Sra. Probst, señaló que en Alemania, por efecto de la convergencia, sus agricultores recibirán una ayuda media por hectárea algo inferior a la actual, estimada en unos 344 €/Ha, pero aún así, contarán con un nivel suficiente de apoyo. No se aplicarán los recortes de ayudas para los grandes perceptores, pero sí aplicarán ayudas adicionales al pago básico para las pequeñas explotaciones de hasta 46 Ha. Entre sus prioridades está el apoyo a los jóvenes agricultores y la utilización de las posibilidades de pagos acoplados para ganadería de montaña, trashumante y agricultura sostenible, para la que transferirán hasta un 4,5 % del primer pilar de mercados al segundo de desarrollo rural.

El Sr. Reverbori expresó que el gobierno francés apuesta por una agricultura creadora de empleo, que priorice la actividad, producción, transformación comercialización, la calidad y con presencia internacional; por ello, entre sus prioridades están el sector ganadero, la modernización de las explotaciones, instalación de jóvenes, transición ecológica y un mejor reparto de ayudas.

Francia va a aplicar una convergencia limitada de ayudas para que en el año 2019 nadie cobre menos del 70 % de la ayuda media y sin que pierdan más de un 30 % de su actual apoyo. Además, se otorgará una ayuda adicional al pago básico para las primeras 52 Ha, que en 2018 llegará a ser de hasta el 20 % de la ayuda básica.

En cuanto a las ayudas acopladas se concentrarán en el sector ganadero y se hará uso del pago a zonas desfavorecidas para favorecer las producciones ganaderas de las mismas.

En lo referente a las modalidades de aplicación que se plantean en España, la Sra. Susana Humanes, destacó el consenso mayoritario de las Comunidades Autónomas en la Conferencia Sectorial para implantar una PAC homogénea para todo el Estado, que limitara las transferencias de recursos financieros entre territorios, sectores y productores y evitara la rebaja del pago medio por hectárea que representaría la entrada en el sistema de miles de hectáreas nuevas. La Subdirectora ha pormenorizado los puntos que están bastante definidos ya, como el modelo de comarcalización de los pagos, la ayudas a los agricultores jóvenes adicionales al pago básico y la utilización de los pagos acoplados para compensar a los sectores ganaderos en dificultades.

Los representantes de los Grupos Parlamentarios analizaron el funcionamiento de Ley 12/2013 de Mejora del Funcionamiento de la Cadena Alimentaria. -

En el segundo día de trabajos de la II Asamblea Internacional de la Unión de Uniones, los Grupos Parlamentarios: Popular, Socialista, Convergència i Unió, Izquierda Plural y Mixto (Compromiss-Q), debatieron, en el contexto de una Reforma de la PAC que se oriente a los mercados, sobre el funcionamiento de la cadena alimentaria y la regulación española al respecto.

Los ponentes analizaron la recientemente aprobada Ley 12/2013, que entrará en vigor a partir de enero del próximo año.

Joan Baldoví, Diputado de Compromiss-Q, expresó que la Ley, largamente esperada por el sector, no ha recogido a lo largo de su tramitación parlamentaria las enmiendas que han presentado los diferentes grupos, que la habrían enriquecido. Adolece, en su opinión, de carencias en cuanto a la venta a pérdidas y definición de las prácticas abusivas en las relaciones comerciales, que deberían mejorarse, sobre todo, dotarse de los instrumentos capaces de hacer que se cumplan, al menos, los aspectos que sí regula.



Representantes de los Grupos Parlamentarios.



“Por unos precios justos”. Valencia 6 - 7 de noviembre

En su intervención, Ricardo Sixto, del Grupo Izquierda Plural, manifestó que ha faltado voluntad de diálogo en la concepción de la Ley por parte del Gobierno del Partido Popular y el grupo que lo sustenta, que la sacó adelante con su única mayoría. Se trata de una norma que no responde a las expectativas inicialmente creadas, no mejora la situación actual porque no asume la necesaria intervención en un sector estratégico como es el alimentario, no puede quedar bajo el control de determinados oligopolios y no corrige la situación de vulnerabilidad de productores y consumidores frente a la posición dominante de la distribución.

En opinión del Diputado Marc Solsona, del Grupo Catalán (CiU), la Ley tenía todos los ingredientes en su idea inicial para ser un instrumento útil para mejorar las relaciones de la cadena alimentaria, pero ha sido una buena idea que no ha estado bien resuelta. Ha reconocido que era una norma complicada de abordar por la diversidad de intereses a los que afecta. Al final, ha señalado, se ha quedado a medio camino de lo que se pretendía, porque, en esencia, no regula las relaciones comerciales, sino que las encomienda a la autorregulación de los eslabones de la cadena mediante la adhesión a Códigos de Buenas Prácticas de carácter voluntario y, en cuanto a la contratación, es cierto que se dispone que debe existir pero no se define lo que debe contener esa contratación para no derivar en prácticas abusivas ni como se controlan y evitan esas situaciones de abuso.

El Portavoz del Grupo Socialista en la Comisión de Agricultura del Congreso empezó por recriminar al grupo mayoritario que no admitiera ni una sola de las enmiendas de la oposición, sobre una Ley tan importante para España como ésta, dado el déficit de estructuras de nuestro sector productor. Una norma que equilibra los poderes de la cadena alimentaria era imprescindible pero, desde su punto de vista, se ha diluido mucho y ha dejado demasiados aspectos sin regular o con una regulación deficiente (venta a pérdidas, prácticas abusivas, exclusión de una parte de las operaciones en los contratos, régimen sancionador de escaso peso, órganos de control con medios insuficientes). Finalmente, se ha concebido una Ley que alberga lagunas de un gran riesgo jurídico que dudosamente podrá tener una aplicación efectiva.

Por su parte, José Cruz Pérez Lapazarán, del Grupo Popular defendió la oportunidad de la Ley, así como su contenido y que responde a las demandas del sector, a pesar de la complejidad jurídica que la acompaña. El Diputado Popular recordó que cuestiones que afectan de lleno a esta norma, como competencia y comercio, son de titularidad exclusiva de la Unión Europea, que hay también un amplio acervo de legislación nacional sobre comercio, competencia, morosidad, etc, que había que ponderar en la redacción y que las propias autoridades de la competencia, tanto nacionales como comunitarias, han estado expectantes ante posibles contravenciones de los principios de libre competencia. Calificó la Ley como una “Ley valiente” y subrayó que de haberse enmendado con las propuestas de la oposición lo más probable es que hoy fuera una Ley contestada y recurrida por una parte de la cadena que pretende regular. En su opinión, hay que dejarle espacio para que empiece a funcionar y para ver cómo se van implantando los contratos en las operaciones y los códigos de buenas prácticas comerciales, para lo cual se cuentan con los instrumentos del Observatorio de la Cadena Alimentaria y la Agencia de Control, y se verá que es una Ley que aporta soluciones a los problemas de funcionamiento de la Cadena.

José Manuel de las Heras, Coordinador Estatal de la Unión de Uniones, agradeció a los representantes de los Grupos Parlamentarios sus aportaciones y trabajos para que la Ley fuera posible y los contactos, a lo largo de su discusión, para que la Organización pudiera trasladarles sus propuestas. También a la Unión de Uniones le hubiera gustado una Ley que reforzara con mayor intensidad la posición en la cadena alimentaria del eslabón más débil que son los agricultores y ganaderos, pero es un punto de partida para empezar a trabajar y ha animado a los representantes políticos presentes a mejorarla y convertirla en un instrumento útil de defensa para que los agricultores y ganaderos puedan percibir unos precios justos por sus producciones.

José Manuel de las Heras, reelegido Coordinador Estatal de la Unión de Uniones.-

En el transcurso del segundo día de la Asamblea, José Manuel de las Heras fue reelegido como Coordinador Estatal de la Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos. Forman parte también de la nueva Comisión Ejecutiva: Joan Caball de la Unió de Pagesos de Catalunya, Luis Javier Navarro de la Unió de Llauredors i Ramaders de la Comunitat Valenciana; Aniceto Rodríguez de la Unión de Extremadura; José Rodríguez de la Unión



Nueva Comisión Ejecutiva de la Unión de Uniones

de Castilla - La Mancha; Juan Manuel Palomares de la Unión de Campesinos de Castilla y León y Alfredo Berrocal de la Unión de Madrid.

Los trescientos delegados, que en representación de las Uniones de las diferentes Comunidades Autónomas, participaron durante estos dos días en la II ASAMBLEA INTERNACIONAL DE LA UNIÓN DE UNIONES, han analizado, entre otras, la aplicación de la reforma de la PAC, la problemática de los precios y la Ley de mejora del funcionamiento de la cadena alimentaria.



Mesa de la clausura oficial de la II Asamblea Internacional de la Unión de Uniones

Acto de clausura de la II Asamblea Internacional de la Unión de Uniones

En el acto de clausura han intervenido representantes de los diversos partidos políticos, Cooperativas Agroalimentarias, CC.OO., Consumidores (CECU). La clausura oficial contó con la presencia, entre otras autoridades, del Ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, del Presidente de la Generalitat, Alberto Fabra y de la Alcaldesa de Valencia, Rita Barberá.

José Manuel de las Heras, en sus primeras palabras tras su reelección, expresó que **“hay una clara desventaja entre el poder negociador de los agricultores, las cooperativas y las pequeñas y medianas industrias con la gran distribución representada por los grandes supermercados y, por ello, apoyamos la iniciativa del Ministerio de la Ley de la Cadena Alimentaria, aunque aportaremos nuestras propuestas para mejorarla a través de sus reglamentos de aplicación”**.

En este sentido el Ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete, dijo que **“el agricultor y el ganadero deben obtener cada vez más su beneficio del mercado y, por eso, vamos a poner en marcha esta innovadora Ley, extender a otros sectores una agencia de Información y Control Alimentario, como ya se ha hecho con el aceite de oliva y un arbitraje con la figura del mediador”**.

Sobre la convocatoria de las elecciones a cámaras agrarias en todo el ámbito estatal, El ministro de Agricultura indicó que **“las va a hacer a pesar de todo y que piensa que la Unión de Uniones va a pelearlas como no puede ser de otra manera”**.

José Manuel de las Heras señaló sobre este aspecto que **“llama la atención como se les han quitado las ganas de democracia a aquellos que ayer las pedían a gritos pero hoy no buscan más que excusas para que no se hagan, porque están subidos en el machito y ven peligrar unos privilegios que no se han ganado en las urnas y, por tanto, no se merecen”**.



Unión de Uniones
de Agricultores y Ganaderos



Todos con los agricultores y ganaderos canarios



Existe siempre un difícil equilibrio en las regiones ultraperiféricas de la UE para garantizar unos precios razonables a los consumidores, regulando las condiciones de importación, sin que por otra parte desaparezca la agricultura y ganadería local.

El que se permita ayudas o precios que palien el sobre coste del transporte para los consumidores es un hecho aceptado, pero en muchos casos acaban apareciendo productos en las Islas Canarias cuyos precios están bastante más bajos que si sólo se subven-

cionase dicho sobre coste, lo que finalmente acaba produciendo daños irreparables en la economía productiva local.

Hay un principio asumido, también por parte de la UE, de que el sistema de regulación debe permitir que al hacer balance de la evolución del mercado, estas regiones refuerzan su autoabastecimiento alimentario y promuevan la producción de alimentos de origen local y no lo contrario, es decir, un aumento de la dependencia externa.

Las reivindicaciones que sobre el Régimen Específico de Abastecimiento (REA) viene manteniendo nuestra organización miembro en Canarias, PALCA, son dignas de ser apoyadas por todos los agricultores y ganaderos canarios, porque son fundamentales y necesarias para la supervivencia del sector agropecuario en las islas, pero también deben ser apoyadas por el resto de los agricultores del estado español, por razones de simple justicia, solidaridad y sentido común.

En este aspecto, y teniendo en cuenta que esta incruenta batalla no debe darse sólo a nivel local, PALCA ha "hecho sus deberes", manteniendo encuentros con el Comisario de Agricultura, Dacian Ciolos, para trasladarle la problemática de la agricultura insular para que así el máximo responsable de la agricultura europea sea consciente de la realidad canaria.



Intervención del Coordinador Estatal



Intervención del Presidente de PALCA

También, y del mismo modo, la Organización, con el apoyo de la Unión de Uniones, se ha dirigido en repetidas ocasiones, a lo largo de estos años, a los representantes en el estado español, empezando por el Ministro de Agricultura, continuando por diputados y senadores canarios y llegando a miembros del Parlamento Europeo, encontrando siempre buena predisposición hacia la problemática agrícola por parte del eurodiputado Gabriel Mato Adrover; justo es reconocerlo.

La Unión de Uniones se consolida. Ahora que hemos hecho balance en la II Asamblea Estatal de nuestra Organización, se confirma que gracias al trabajo de nuestras organizaciones territoriales y **tras cinco años de la constitución formal, en el año 2008, la organización se refuerza y consolida, gana en afilia-**

ción, ideas, presencia pública e interlocución con las administraciones.

Pero también colabora a ello la constante presencia de la Ejecutiva Estatal en el Congreso y en el Senado, manteniendo interlocución con todos los grupos parlamentarios, lo que ha hecho posible que nuestra voz también se oiga en relación con la problemática en la Cadena Alimentaria, para mejorar el sistema de Integración de las Cooperativas, o en cualquier proyecto de Ley que tenga relación con nuestra agricultura y con nuestro medio rural.



Presidente y Secretario de PALCA (Primer plano dcha.)

Pero no ha sido un camino de rosas, estamos en un país donde desgraciadamente no es fácil que te valoren por lo que eres, o por lo que haces, sino por si estás o no en los sitios en que se supone se administra el poder y se reparten las prebendas.

Para entendernos, y expresado en términos históricos: o eres de los que tienes acceso a la Corte, en el Estado; al cacique o al señorito en el territorio; y en el caso de Castilla, al señor feudal, al dueño del castillo; o no eres nadie.

Mucha gente olvida que los verdaderos poderes están hoy bastante más lejanos que eso y se dedican a decidir en qué países se invierte, como va a funcionar el comercio mundial, o qué sectores de la economía interesa que sean públicos porque dan pérdidas y cuáles privados porque dan beneficios.

No obstante, "el que tuvo retuvo", dice el refrán y la capacidad del Estado y de los responsables de las CC.AA. para proporcionar recursos a sus amigos y ponerles zancadillas a los demás, sigue siendo alta, demasiado alta a mi juicio, para un país democrático y moderno.

El estar en los "sitios" es importante, pero no es el objetivo de la Organización que tengo el honor de coordinar. Para nosotros, el objetivo fundamental es ser útiles a los que representamos. Para conseguir eso, hay que estar en las mesas, pero algunas veces también hay que estar en los medios de comunicación o gritando en la calle, de manifestación.

Animamos a PALCA a continuar en su permanente lucha por la agricultura y ganadería canaria, a la vez que trasladamos a todos los agricultores de las islas, que deben saber que no están solos y que cuentan con nuestro apoyo. Así quedó patente en la **II Asamblea Estatal de la Organización**, realizada en la ciudad de Valencia los días 6 y 7 del pasado noviembre.

Os animo a todos para que sigamos luchando cada día, y para que en esta etapa que ahora comienza de aplicación de la Política Agrícola Común recién aprobada, (la llamada PAC), junto con la Revisión del POSEI y de su Régimen Específico de Abastecimiento (REA), hagamos entre todos posible que los agricultores y ganaderos, además de producir buenos alimentos, que es lo que siempre hacemos, consigamos también, a partir de ahora, unas rentas dignas por nuestro trabajo.

Desgraciadamente a eso estamos menos acostumbrados.



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



Cómo se aplicará la nueva Política Agrícola Común a nivel nacional en Alemania



En el marco de la nueva PAC, para el periodo 2014-2020, los agricultores alemanes dispondrán anualmente de 5.000 millones de euros destinados a pagos directos (competencia del Gobierno Central) y de 1.200 millones de euros para el desarrollo rural (competencia de los Estados Federados, Länder). En cuanto a la aplicación a nivel nacional, en la conferencia sectorial del 4 de noviembre se llegó a los siguientes acuerdos:

La prima ecológica: se introducirá a nivel nacional a partir de 2015. Además, se establecerá una prima base a nivel nacional para todas las superficies susceptibles de ayudas en tres pasos iguales hasta 2019. En cuanto a la evaluación de las superficies de interés ecológico, no solo se tendrán en consideración barbechos, terrazas y franjas de protección, sino también la plantación de cultivos intermedios y cultivos fijadores de nitrógeno. Además, determinados elementos paisajísticos ecológicamente valiosos, como p.ej. setos, hileras de árboles, están especialmente protegidos y reconocidos.

No habrá reducción de pago a las grandes explotaciones: Gran parte de las 287.500 explotaciones agrícolas en Alemania están ubicadas en las llanuras de Westfalia y Baja Sajonia, así como en la meseta bávara (Länder antiguos), donde predominan las explotaciones pequeñas (35 hectáreas por término medio), mientras en Mecklemburgo-Pomerania Occidental (nuevos Länder, es decir, los Länder de la extinta R.D.A.) predominan las grandes explotaciones (197 ha de promedio). En vez de reducir los pagos directos a las grandes explotaciones, lo que habría afectado a unas 2.400 explotaciones en los nuevos Länder, y para compensar la supresión del importe exento de la modulación, que hasta ahora ha servido para apoyar a las pequeñas y medianas explotaciones, se ha optado por un pago de importes adicionales a las primeras hectáreas a partir del 2014 (50 €/ha las primeras 30 hectáreas, 30 €/ha las siguientes 16 hectáreas).

Convergencia interna: En Alemania ya comenzó, en el año 2010, el trasvase de pagos directos entre sectores. Aunque la variedad de cultivos no es

tan grande como en España, por entonces supuso un cambio significativo para los agricultores, ante todo, para las explotaciones intensivas, pero que finalmente ha dado buen resultado, pues ha hecho ganar a todos en competitividad. En el año 2013, la convergencia interna a nivel regional, ha llegado al 100 % con una media de 344 € por hectárea sin contar la modulación. Por ejemplo, en Renania-Palatinado, los pastos y cultivos de cereales, que en 2006 todavía cobraban 50 y 288 euros por ha, respectivamente, ahora cobran uniformemente 296 € por ha.

Transferencia de fondos entre pilares: A partir de 2015 se hará uso de la posibilidad de transferir un 4,5 % del primero al segundo pilar, que estará reservado a la gestión del terreno agrícola sostenible (pastos permanentes, medidas de protección climática, protección animal, agricultura ecológica, etc.).

Desarrollo rural: Alemania defiende la idea de que el segundo pilar debe estar orientado, principalmente, hacia cuestiones medioambientales, cambio climático e innovación. El reparto de los fondos del segundo pilar se aplicará sobre la base del periodo 2007-2013. Además se establece que cada Land recibirá 50 € por ha; la diferencia de los que reciban un importe menor la financiarán los Länder que hasta ahora hayan recibido más de la media (con excepción de Baja Sajonia, Renania-Palatinado y Bremen, que recibirán 52 € por ha).

Se introducirá una ayuda adicional a los **jóvenes agricultores** de 50 € por ha, aprovechando al máximo el límite de superficie admisible de 90 hectáreas por explotación.

Los **pequeños agricultores** que reciban hasta el importe máximo de 1.250 euros, quedarán exentos del greening y del cumplimiento de la normativa de condicionalidad.

En términos generales, Alemania está satisfecha de que se haya conseguido que la nueva PAC sea más ecológica y sostenible.

Carolina Probst

Consejera de Agricultura y Medio Ambiente
Embajada de la R. F. de Alemania en España

La aplicación de la PAC en Francia



En Francia, el sector de la agricultura sigue movilizando la atención de los más altos responsables del Estado. Así, durante la cumbre del sector ganadero del pasado 2 de Octubre en Cournon (Auvergne), el Presidente de la República francesa, François Hollande, presentó las opciones de Francia de cara a la puesta en aplicación de la nueva Política Agrícola Común para el periodo 2014-2020. En el marco de dicha política, que sigue ocupando el primer lugar en términos de presupuesto de las políticas europeas, los agricultores franceses dispondrán de 64.000 millones de euros para los futuros 7 años. El objetivo es que dicho presupuesto sea el motor de arranque para el crecimiento, manteniendo una agricultura productiva y generadora de empleos, y también una agricultura que ordene y conserve el territorio, que preserve los savoir-faire y los productos de calidad, así como una agricultura que exporte.

La primera prioridad será la mejora del apoyo al sector ganadero. De hecho, existen importantes desigualdades de renta entre las explotaciones agrícolas en Francia: el beneficio neto antes de impuestos por actividad agrícola de una explotación de producción de cereales es de 72.800€ en 2012, mientras que el de una explotación de ganado bovino para la producción de leche es de 29.800 € y el de una explotación de ganado bovino de carne de 17.200 €.

Esta prioridad a favor del sector ganadero se traducirá por un incremento de las ayudas acopladas, por un lado manteniendo el presupuesto previsto para las ayudas animales actuales (vaca nodriza, ovino, caprino, leche de montaña, ternero bajo la madre) y por otro lado, mediante la puesta en marcha de una prima a la vaca lechera y de una ayuda al engorde. A estas medidas, se añadirá un 2 % del presupuesto del primer pilar, o sea 150 millones de euros adicionales, para aumentar la autosuficiencia de las explotaciones en materia de forrajes a través del apoyo a la producción de proteínas vegetales (alfalfa, proteaginosas...).

El conjunto de estas medidas representarán, globalmente, 250 millo-

nes de euros adicionales a favor del sector ganadero.

La segunda prioridad es el mantenimiento de la población rural en el conjunto del territorio. Para ello, el apoyo a la agricultura de montaña y a las zonas con dificultades específicas naturales será revalorizado el 15% a partir de 2014 a través de la "Ayuda a los agricultores y ganaderos de zonas desfavorecidas"; la ayuda agroambiental, para simplificar, será integrada, en la ayuda a los agricultores y ganaderos de zonas desfavorecidas a partir de 2015 y los productores de leche se beneficiarán en todas las zonas de ayudas a la hierba. Dichas medidas representarán un presupuesto de 300 millones anuales al final del periodo.

La tercera prioridad es el fomento de la instalación de los jóvenes: se movilizará el 1 % del presupuesto del primer pilar, o sea 75 millones de euros, para ayudar 10.000 instalaciones y 25 millones de euros adicionales en concepto del segundo pilar.

Otras medidas completarán estas prioridades. Los instrumentos de prevención y gestión de riesgos, particularmente de riesgos sanitarios, serán mejorados gracias a la creación de un fondo de mutualización. Se implementará un plan de 200 millones de euros para la competitividad y la adaptación de las explotaciones ganaderas. Se incentivará la transición ecológica de las explotaciones duplicando ambos presupuestos dedicados a las medidas agroambientales y a la agricultura ecológica.

Asimismo, para sostener la actividad y el empleo en todas las explotaciones, las ayudas por superficies en las 52 primeras hectáreas (superficie media de una explotación agrícola francesa) se beneficiarán de un pago redistributivo procedente del 20% de las ayudas del primer pilar.

Por último, para reducir las disparidades entre agricultores generadas por las referencias históricas, Francia, optará por una convergencia progresiva de las ayudas desacopladas por superficies hasta el 70 %.

Mediante todas estas medidas, Francia, conseguirá una PAC más justa y más verde

Hervé Reverbort

Consejero de Asuntos Agrícolas para España y Portugal
Servicio Económico Regional
Embajada de Francia en España

www.cajasiete.com

Somos tu Caja canaria



 **cajasiete**
CAJA RURAL

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

¡Apostando por los agricultores!



SANTA CRUZ DE LA PALMA



BREÑA ALTA



EL PASO



LOS LLANOS DE ARIDANE



Decreto por el que se regula el registro vitícola de Canarias.



En la aplicación de la política europea de control del potencial productivo vitivinícola ha existido una contradicción jurídica entre la evolución de la OCM del Vino hasta el actual reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, y el tratamiento específico que recibe el sector en las regiones ultraperiféricas como: Azores, Madeira y Canarias, al amparo del artículo 349 del Tratado de Funcionamiento de la Unión y los Reglamentos por los que, hasta la fecha, se han establecido medidas en el sector agrícola en favor de estas regiones (Programa POSEI).

Esta contradicción jurídica, en la práctica, ha significado que en dichas regiones se incentive la producción y no se prime el arranque, mientras que en el resto de la Unión Europea ocurre todo lo contrario, se limita la producción a futuro y se prima el arranque de viñedo.

Así, el Reglamento originario del Programa POSEICAN (Reglamento 1601/92 del Consejo), conformaba una serie de medidas específicas, reforzando la no aplicación de las medidas de intervención de la organización de mercado del sector vitivinícola, ni el régimen de primas por arranque en Canarias. En cambio, sí reconocía la necesidad de la concesión de ayudas al mantenimiento de las vides orientadas a la producción de vinos de calidad producidos en regiones determinadas (VCPRD) que cumplan la normativa comunitaria.

El viñedo en Canarias es una producción agrícola que fomenta, sin duda, la conservación del espacio rural de las islas, favoreciendo el medio ambiente dado que la utilización de fitosanitarios en la viña es baja, debido a la ausencia de ciertas plagas y enfermedades comunes en otras regiones.

Su impacto ambiental es mínimo y desempeña un papel relevante como especie que ayuda a la fijación y conservación de los suelos en áreas de orografía montañosa. Este valor fundamental a proteger, se ha tenido en cuenta en la propia Decisión 91/314/CEE (POSEICAN) donde en su considerando séptimo establece *"considerando que la normativa comunitaria europea debe tener en cuenta las características específicas de las Islas Canarias y permitir su desarrollo económico y social especialmente en aquellos ámbitos en los que la fragilidad de los medios insulares se manifiesta de una forma más aguda, como los transportes, la fiscalidad, ... o la protección del medio ambiente dada la sensibilidad de Canarias ante una creciente presión turística"*.

El viñedo actúa como soporte de pequeñas y medianas empresas, puesto que el vino es uno de los pocos productos del archipiélago que procede de la transformación de una materia prima local. Su mantenimiento, garantiza la atenuación del fenómeno de la desertización y genera una cadena de valor añadido en una serie de actividades económicas que producen oportunidades de empleo, no solamente en el sector agrario, sino en el turístico.

A todo ello hay que sumarle el importante valor paisajístico añadido que las extensiones de este cultivo, en las diferentes islas, tienen como atractivo y reclamo turístico, pues suponen una mejora visual del entorno rural así como un elemento vital para lograr ecosistemas visuales de complejos parámetros cromáticos que coadyuvan a mantener cultivados terrenos que con otras especies difícilmente podrían ocuparse la mayoría del año en otro uso que no fuera el barbecho o a base de anárquicos matorrales y matojos, sin duda no tan atractivos ni productivos.

Además, dada la reducida extensión de las superficies en cultivo, en la mayor parte de los casos, este producto tiene un papel complementario en las explotaciones al de otras producciones agrarias, o bien supone un complemento en la renta de los agricultores a tiempo parcial.

Esa misma preocupación de preservar la producción de vino se mantiene en la norma comunitaria actualmente vigente, el Reglamento (CE) nº 228/2013, el cual en su preámbulo 29 recoge textualmente: *"La conservación de la vid, que es el cultivo más extendido en las regiones de Madeira y de las Islas Canarias y reviste una gran importancia para la región de las Azores, es un imperativo económico, social y medioambiental"*.

Tras las gestiones realizadas por el Gobierno de Canarias ante los distintos organismos de la Unión Europea, con el objetivo de solucionar esta situación, finalmente, el actual Reglamento regulador del POSEI (Reglamento (CE) nº 228/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de marzo de 2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión), establece que el régimen transitorio de

derechos de plantación de viñedo se aplicará en las Islas Canarias hasta el 31 de diciembre de 2012, momento en que dicho régimen desaparece. Ello supone un adelanto en la finalización del régimen de derechos, establecido para el resto de regiones de la Unión Europea hasta el 31 de diciembre de 2015.

La consecuencia fundamental para el profesional agrario dedicado a este subsector es que la reciente libertad de plantación y replantación de viñedos que rige en Canarias desde 1 de enero de 2013, que viene a flexibilizar sensiblemente el férreo régimen de control de cuotas anterior, hace necesario establecer una nueva regulación del procedimiento de inscripción de parcelas de viñedo y actualización de datos del Registro Vitícola, que facilite a los titulares de las mismas la comunicación de datos al Registro.

Hasta la fecha, el régimen de derechos de plantación de viñedos y la inscripción en el Registro Vitícola se venía regulando, en la Comunidad Autónoma de Canarias, mediante el Decreto 202/2000, de 23 de octubre, por el que se regulan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias determinadas funciones atribuidas por el Real Decreto 1.472/2000, de 4 de agosto, sobre potencial de producción vitícola, el Decreto 57/2006, de 16 de mayo, por el que se crea y regula la Reserva Canaria de Derechos de Plantación de Viñedos y por la Orden de 19 de marzo de 2002, por la que se regulan los procedimientos de consulta, modificación de datos e inclusión de parcelas de viñedo en el Registro Vitícola. La finalización del régimen de derechos obliga a la derogación de las citadas disposiciones en lo relativo a los mismos.

El Registro Vitícola es un instrumento técnico indispensable para el mejor conocimiento de la situación real de la viticultura, teniendo una doble utilidad: como base de datos para la explotación estadística, por un lado, y, sobre todo, como instrumento de gestión administrativa de las ayudas al sector, por otro. Dicho registro está sujeto a cambios de forma continua como consecuencia de las actuaciones de los viticultores que buscan una renovación de sus viñedos con el objetivo de mantener la rentabilidad de sus explotaciones y aumentar la calidad de sus vinos. Asimismo, se producen transmisiones de la propiedad o titularidad de las parcelas, debiéndose reflejar ello en el Registro Vitícola.

Este novedoso trámite de comunicación de inscripciones y variaciones de las parcelas vitícolas, se realiza ahora ante los servicios competentes de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, con la llamada declaración responsable, conforme, además, con los criterios de simplificación administrativa.

Todo ello, para una ejecución eficaz, viene además contenido en el borrador de Decreto que regula el Registro Vitícola en Canarias, actualmente en tramitación, que esperamos se publique antes de final de año, donde se recoge el citado cambio de espíritu, pasándose de un régimen de autorización administrativa previa a una simple notificación (Declaración Responsable) del interesado.

Este instrumento fundamental, denominado Registro Vitícola de Canarias, se concibe como un registro de naturaleza técnico-administrativa y carácter público, con las siguientes finalidades:

- a) La gestión técnico-administrativa de las parcelas vitícolas.
- b) Seguimiento de la evolución del potencial de producción vitícola.
- c) Base de datos para las estadísticas oficiales en esta materia

Además, recogerá la información de las parcelas vitícolas (marco de plantación, sistema de conducción, variedad, etc), como de los viticultores, y, en su caso, de los propietarios, y como base documental empleará el Sistema de información geográfica de Parcelas agrícolas (SigPac).

Se está barajando la conveniencia de configurar el Registro Vitícola como una sección específica del futuro Registro de Explotaciones Agrarias de Canarias, en cualquier caso, de su contenido se evidenciará una regulación más eficaz y una tramitación mucho más sencilla, que favorecerá el control y seguimiento de las producciones así como la seguridad jurídica y trabajo diario del agricultor.

Pedro Tomás Pino Pérez

Director General de Agricultura y Desarrollo Rural
Gobierno de Canarias



Por la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Ecológica



y cómo se han producido los alimentos que comemos.

La economía de mercado, al perseguir el beneficio privado a toda costa, destruye los recursos naturales y aplasta las necesidades humanas. Las enfermedades y las muertes por hambre y por comida basura califican el actual sistema alimentario. Las personas desnutridas del "Tercer Mundo", que carecen de recursos para alimentarse a través del mercado, sufren ante un modelo alimentario que les considera desechables. Las personas que, en el primer mundo, disfrutamos de libertad y recursos para consumir alimentos tóxicos y enfermantes, pagamos el precio de las epidemias alimentarias. Los millones de prisioneros del cáncer, la diabetes, los problemas digestivos, respiratorios, cardiovasculares, autoinmunes y óseos, además de la obesidad y el sobrepeso que multiplican el riesgo de todo lo anterior, carecen de libertad para mantener su salud.

Cada año, desde 1976, la Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación (FAO) conmemora el Día Mundial de la Alimentación el 16 de octubre. Este año, la temática ha sido "sistemas sostenibles para la seguridad alimentaria y la nutrición"¹. La Garbancita Ecológica y los GAKs equiparamos la seguridad alimentaria con la producción y el consumo responsable de alimentos agroecológicos. Nos hemos sumado a la campaña de la FAO con contenidos propios, planteando que no puede haber sostenibilidad sin avanzar en la alimentación ecológica. Al título de la campaña mundial le hemos añadido: "por la seguridad alimentaria y la nutrición ecológica".

Las soluciones de la FAO contra el hambre se apoyan en el mismo orden alimentario internacional causante del hambre. Incapaces de dar de comer a todos los hambrientos abren, además, un nuevo campo de problemas alimentarios: enfermedades y muertes debidas a la malnutrición por comida procesada llena de tóxicos y dependencia de las multinacionales alimentarias.

La lucha contra el hambre es necesaria, pero no suficiente. En los países ricos hay sobre todo malnutrición pero, con la crisis, también desnutrición. En los países empobrecidos hay, sobre todo, desnutrición, pero también malnutrición que avanza con la industrialización y la adopción de hábitos alimentarios globalizados. Las catástrofes alimentarias actuales surgen del secuestro de la agricultura y la alimentación por un sistema de producción, distribución y consumo controlado por el gran capital. Es necesario luchar contra las causas y los causantes de las crisis alimentarias. Cuando sólo hablamos de hambre, dejamos la solución en manos de las mismas multinacionales que la producen.

Pedir a las corporaciones de la alimentación industrial globalizada que acaben con el hambre, es una quimera. Debemos impulsar alternativas verdaderas: la agricultura ecológica y su complemento necesario, el consumo responsable comprometido con la creación de mercados locales de alimentos ecológicos de temporada.

En esta campaña nos hemos dirigido a los diversos actores que construyen sistemas sostenibles para la seguridad alimentaria y la nutrición ecológica: agricultor@s, ganader@s y elaborador@s ecológic@s; técnic@s y científic@s agroecológic@s; profesor@s y científicos de ecología, nutrición y salud; médic@s, enfermer@s y personal sanitario; integrantes del medio educativo (asociación de madres y padres, profesor@s, cociner@s y alumn@s, comedores escolares); organizaciones ecologistas y conservacionistas; consumidor@s responsables; cooperativas, tiendas y distribuidoras de alimentos ecológicos; grupos autogestionados de consumo y otros colectivos que de-

fiendan la seguridad y la soberanía alimentaria. Desde muy diferentes territorios, actividades y culturas, hacemos teoría de nuestra práctica y la comunicamos de forma coral contra los atentados al derecho de las personas y de los pueblos a una alimentación saludable, segura y suficiente.

El llamamiento buscaba aportaciones de tipo teórico pero, sobre todo, relatos bien elaborados en los que aparecieran actividades cotidianas compartiendo los objetivos expuestos.

La campaña se ha desarrollado a lo largo de todo el mes de octubre. Anunciamos su salida el 29 de septiembre en el artículo "Alimentos y Emociones", entrega nº 104 de la campaña de verano "Cuando, en verano, la huerta avanza, ¿qué podemos/queremos hacer l@s consumidor@s responsables?"²

Se inició con el artículo "Seguridad alimentaria = alimentación ecológica" publicado el 6 de octubre³. El 7 de octubre, divulgábamos un segundo artículo que presentaba la campaña, sus contenidos y animaba a sumarse a ella con artículos y difundiendo por los medios que cada colectivo o persona interesada tuviera a su alcance⁴.

Han secundado la campaña 31 colectivos y organizaciones. Hemos contado con el apoyo y aportaciones de SEAE y Vida Sana, la Red de Acción de Plaguicidas y la Red No quiero transgénicos de Chile. Destacamos especialmente a 5 agricultor@s y elaborador@s y 10 GAKs vinculados con La Garbancita que son con los que construimos cada día la seguridad y la soberanía alimentaria con alimentos y educación alimentaria.

Los contenidos se han mostrado en 25 artículos que han ido publicándose en la web y en Facebook entre el 6 y el 31 de octubre. Las temáticas abordadas han sido las siguientes:

- 1.- Alimentación, nutrición, transición nutricional. 2 artículos.
- 2.- Calidad de los alimentos ecológicos. 1 artículo.
- 3.- Propiedades de distintos alimentos ecológicos (pera, judía verde, granaña y brócoli). 4 artículos.
- 4.- Agricultura y alimentación, seguridad alimentaria, alimentación ecológica, consumo responsable. 5 artículos.
- 5.- Transgénicos y agrotóxicos. Daños que producen. 4 artículos.
- 6.- Movilizaciones contra las multinacionales del agronegocio. 2 artículos.
- 7.- Autogestión alimentaria (germinados). 1 artículo
- 8.- Prácticas agroecológicas más allá de la certificación ecológica (no desverización en cítricos, certificación participativa). 2 artículos.
- 9.- Responsabilidad Compartida campo-ciudad. 4 artículos.

Han participado en su redacción 15 personas y 8 colectivos u organizaciones distintas, (agricultor@s, elaborador@s, consumidor@s responsables, profesor@s de nutrición, maestr@s, etc.).

Destacamos el trabajo de los equipos de facebook y web de La Garbancita que, además de las publicaciones habituales, han realizado 25 publicaciones para esta campaña (algunos días con 3 publicaciones) y un envío semanal extra con novedades de la campaña. En facebook el alcance diario ha oscilado entre 400 y 3200 personas, siendo la media diaria 820 personas. No tenemos información sobre los cambios motivados en los hábitos de alimentación de nustr@s lector@s y amig@s.

Pilar Galindo Martínez
La Garbancita Ecológica

¹ Ver: <http://www.fao.org/getinvolved/worldfoodday/es/>

² <http://www.lagarbancitaecologica.org/garbancita/index.php/campana-de-verano-2013/1549-alimentacion-y-emociones>

³ <http://www.lagarbancitaecologica.org/garbancita/index.php/2013-dia-mundial-de-la-alimentacion/1567-seguridad-alimentaria-alimentacion-ecologica>

⁴ Para la presentación de la campaña, el conjunto de artículos publicados y las firmas de adhesión a la campaña consultar:

<http://www.lagarbancitaecologica.org/garbancita/index.php/2013-dia-mundial-de-la-alimentacion>



La Palma y los palmeros



Plantar el presente y el futuro de la isla de La Palma, al igual que otros puntos de Canarias, pasa por potenciar otras actividades que no sean sólo el sector servicios, pues un territorio que recibe doce millones de turistas, y que tiene más de un treinta por ciento de población en paro, parece claro que debe diversificar su economía. Si bien, en el caso palmero, la recuperación del turismo y la potenciación del sector primario, pudieran ser importantes en el futuro. Al igual que el control del R.E.A. ante las importaciones indiscriminadas de terceros países para, garantizar a nuestros agricultores unos ingresos dignos. Es en este plano, en el que el campo y la agricultura no deben continuar devaluados, tanto en el aspecto económico como en el cultural, como bien dice el profesor D. Leoncio Afonso "el canto al campo es un canto a lo que se pierde" como recogen los versos de Machado.

Así, por ejemplo, el sistema educativo, cultural y político imperante en la isla y en el resto del archipiélago tiene una referencia fuera de lo local, de lo pequeño, de lo próximo, en el que la historia de la isla y la cultura del mundo rural están francamente devaluadas. Valga como referencia que de los 1.500 jóvenes que están en formación profesional, menos del 10% tienen que ver con actividades forestales y agrarias. La moda es estudiar para salir de la isla, no prepararse para vivir con ilusión en la llamada "Isla Bonita". Un ejemplo de ello es el caso de Barlovento, en el que malvivíamos algo más de tres mil personas, cuando apenas teníamos un caudal de cincuenta pipas por hora en los años cuarenta; hoy con un caudal de mil quinientas pipas apenas moran en dicho municipio el 50% de los pobladores de la década de los cincuenta. Incluso, hemos oído hablar de crear bancos de alimentos en pueblos de La Palma en los que la tierra y el agua están infrautilizados.

Es razonable pensar que su futuro tiene que incorporar efectivos humanos ante el contexto social y demográfico que vivimos en Canarias y, en el que por ahora la emigración no es alternativa. ¿Cómo podemos entender que la isla que tiene más recursos en relación a la población (agua, suelo cultivable, mejora significativas en carreteras, hospitales, centros educativos, etc.) pierda población?. La Palma que hasta hace unos años ha sido la tercera del archipiélago, hoy demográficamente es la quinta.

Somos los hijos y los nietos de la generación que mayores transformaciones ha realizado en los últimos quinientos años: se han construido en La Palma más de doscientos cincuenta kilómetros de galerías y un centenar de pozos, que hacen que los recursos hídricos se hayan multiplicado por cuatro; gran parte de los antiguos secanos están hoy regados por más de mil kilómetros de canales, qué decir de los estanques y balsas, o de las más de 5.000 hectáreas sorribadas en estos sesenta años. Que, entre otros cultivos ha permitido triplicar la producción de plátanos, con una mejor distribución social, pues los palmeros significan cerca del 50% de los agricultores plataneros de nuestra comunidad, con una producción del 35%. Tiene del 18% de todas las tierras labradas de Canarias en estos momentos, significando el 50% de cultivos de aguacates, el 13% de la vid, el 8% de las papas, etc. Es bueno que tengamos presente que La Palma dispone de más del 14% del agua que tenemos en las islas, unos novecientos metros cúbicos por habitante y año, mientras la media está en doscientos metros cúbicos. ¿Qué decir del importante patrimonio ambiental de que disfruta?, posiblemente el mejor que ha tenido en los quinientos años de historia. Por ello, no entendemos que La Palma esté en crisis, que pierda población y que tenga más de once mil parados, pues si la comparamos con la vecina Madeira, que no posee más recursos que La Palma y que triplica la población, parece claro

que las razones son endógenas, de cómo estamos organizados o desorganizados, y de las prioridades que hemos establecido como pueblo y como colectivo.

El modelo urbano consumista que se ha implantado en Canarias en los últimos años tiene sus limitaciones, y parecería razonable eso que los economistas llaman diversificación económica, con un modelo más sostenible, con una mejor relación entre recursos económicos y prioridades sociales de los palmeros, en el que el sector primario no puede seguir perdiendo efectivos, y lo que es peor, ilusiones y motivaciones de un pueblo que mira al futuro.

Otra Palma es posible, pues sin lugar a dudas la reactivación demográfica de su mundo rural, en eso que ahora llaman relevo generacional es básica, y es en este plano, en el que situaciones como las de Garafía, Barlovento o San Andrés y Sauces, con alarmantes pérdidas de población, son ejemplos de lo que no debe seguir ocurriendo. Actuaciones como la que se ha producido últimamente en Puntagorda con revalorización de los cultivos de viña en La Traviésa, el mercadillo del agricultor, la instalación de nuevas granjas, turismo rural, etc. son ejemplos de otra manera de hacer las cosas, en la que tenemos alternativa. El principal factor es humano y en este entorno, es en el que entendemos que se ha de realizar un esfuerzo para optimizar los recursos de los que dispone la isla, ya que el principal cortacircuito ahora no es el medio físico como históricamente ha ocurrido, o la concentración de la propiedad de la tierra en pocas manos. El cortacircuito es cultural, en una cultura que se ha alejado del medio rural entrando en el espejismo de la llamada modernidad de difícil salida si no buscamos alternativas que dignifiquen el campo.

Lo que ocurre en Garafía, y el poema de Pedro Lezcano de la maleta podrían entrar en contradicción, ahora no hay razones para emigrar. Dicho poema se escribió en una Canarias socialmente pobre y políticamente atropellada, en la que los hombres más inquietos y más comprometidos socialmente tuvieron que hacer la maleta y emigrar. Dicho poema pone de manifiesto las contradicciones que se generan cuando no optimizamos nuestros recursos y nos empobrecemos como pueblo, mirando hacia fuera para buscar alternativas que no sembramos y cultivamos en la puerta de casa.

La Palma tiene alternativas con un modelo más solidario socialmente, con un compromiso de trabajo que dignifique el mañana sin olvidar el ayer, en el que las condiciones sociales y económicas de los hombres y mujeres que trabajen y vivan en el campo han de revalorizarse, dignificando un mundo rural que ha sido maltratado y olvidado por un mal entendido "falso progreso" que ha puesto la ciudad como referencia de futuro.

Es urgente un marco legal que permita los usos tradicionales de antaño; los usos del lugar no pueden tener las barreras que aplicamos hoy; aspectos teórico-burocráticos como la unidad de ganado mayor (U.G.M.) deben ser homologados en la mayoría del medio; el estiércol y los purines deben ser utilizados como fertilizantes para nuestros campos para producir alimentos sanos y frescos, y no como ahora, que son tratados como residuos contaminantes... Volvamos a una situación legal similar a la de antaño y difundamos la producción local.

Quiero terminar estas líneas citando al insigne palmero Benigno Carballo Wangüemert, que a mediados del s. XIX describe una Palma profundamente insocial, en la que sus moradores sufrían penurias de todo tipo. Hoy, afortunadamente, tenemos otra, gracias al esfuerzo de varias generaciones que nos han dejado la isla anteriormente descrita, es en este plano en el que tenemos que sembrar, plantar y animar a nuestros jóvenes para un futuro con menos sombras y más luz, en la isla que hoy dispone de los mayores recursos de su historia y en la que es posible realizar una sociedad más justa y más próspera.

Wladimiro Rodríguez Brito
Dr. en Geografía

NOVEDADES EDITORIALES

Desde el pasado mes de noviembre se publica, con carácter mensual, en la página web de esta Organización (www.palca.es), las "HOJAS BANANERAS" del Dr. en Economía, D. Juan S. Nuez Yáñez.

En ellas podrán informarse los interesados de la evolución de los mercados del plátano y la banana, tanto a nivel español como europeo.

PALCA, en su afán porque el mundo platanero tenga la mayor información posible, y por el interés que ésta despierta, con el beneplácito de su autor, ha optado por publicarlas en su web.

Queremos agradecer al profesor Nuez Yáñez, articulista de pro de nuestra revista AGROPALCA, su dedicación y trabajo en favor del Plátano de Canarias.

Tal como dice el autor a pie de página de las HOJAS BANANERAS: *Este documento es privado. Lo realizo de forma altruista por mi compromiso investigador con el sector platanero de Canarias. Si se va a emplear la información que contiene, por favor, citar la fuente y comunicarlo a jnuezy@hotmail.com*

Dejamos constancia y reiteramos nuestra gratitud.



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

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.





El sector platanero canario y la modificación del POSEI



La próxima modificación del Programa POSEI tiene al sector agrícola canario muy alterado. Si desde antes de la visita del Comisario de Agricultura ya estaban los ánimos enconados, la situación se ha exacerbado aún más tras la misma y, sobre todo, con la apertura de una consulta pública por parte de la Comisión. La muestra palpable de ese nivel de hostilidad lo tenemos en que 526 de los 575 documentos remitidos a la consulta se enviaron desde Canarias. Esa lucha intestina ha sacado lo peor de cada casa, con acciones mafiosas e intimidatorias por parte de unos, discursos irresponsables por parte de otros, actitudes que no han llevado más que a un enrocamiento de posiciones sin más argumentos que la demagogia empleada por cada cual. Lamentable espectáculo cuyas consecuencias pueden ser muy serias para el futuro de un sector agrícola que quizás ahora más que nunca necesita de mayor cohesión interna, ya que sin ella pierden todos.

Difícil papeleta tiene que resolver la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias pues, aunque puedan recibirse algunas directrices desde la Comisión, es a fin de cuentas quien va a tener que definir los parámetros de las medidas de apoyo a los distintos subsectores en el nuevo Programa POSEI. En aras de conseguir esa mayor cohesión interna de todo el sector, en la que, dado el enrocamiento de posiciones, no haya vencedores y vencidos, me atrevo a sugerir algunas líneas de actuación que pondría en marcha de manera inmediata si fuera Consejero. Medidas que no significan transferencias de dinero entre subsectores sino modificaciones en la normativa, pero que contribuirían a mejorar la situación de todos ellos, del sector agrario canario como un todo.

A) Anticipo en el cobro de las ayudas. Si el subsector platanero recibe la ayuda en dos pagos, con un anticipo en diciembre, es difícil entender por qué no ocurre lo mismo en el resto de subsectores. Todos tienen la misma necesidad de liquidez que se esgrimió en su momento a la hora de redactar la normativa de la ayuda platanera, por lo que la situación actual supone un evidente agravio comparativo que sería fácilmente solucionable por la Consejería.

B) Reparto de toda la ficha financiera. En algunos ejercicios se ha devuelto a Europa dinero del POSEI, lo que resulta a todas luces inadmisibles después de lo mucho que ha costado que la Comisión entienda que el sector agrícola canario necesita de esos fondos. La culpa de esa devolución reside en el diseño del reparto de las ayudas del Programa, excepto en el caso del plátano, del que nunca se devuelve un euro. De nuevo nos encontramos con un agravio comparativo de muy fácil solución, ya que se trata de copiar el formato platanero a todos los sectores. Fijar un histórico de superficie, unidades o kilos, poner la condición de mantener el 70% de ese histórico para poder cobrar la ayuda y repartir todo el presupuesto entre los que lo cumplan.

C) Igualar el origen de los fondos. Para el ejercicio 2014, el Programa POSEI de Canarias cuenta con una ficha financiera de 288,7 millones de euros, de los que el 93 por ciento tiene origen comunitario y el 7 por ciento restante proviene de Ayudas de Estado. Mientras que hay medidas dentro del Programa que perciben toda la ayuda de fondos europeos (por ejemplo REA, papas, plátanos o comercialización de carne), hay otras para las que la financiación comunitaria sólo representa el 8 por ciento. Todos los beneficiarios deberían recibir el mismo porcentaje (93%) de ayuda comunitaria, incluidos los importadores REA, y todos estar involucrados en la lucha por conseguir el cumplimiento de los compromisos firmados por el Gobierno español y el canario, porque todos están en el mismo barco, todos son la agricultura canaria.

Como podemos observar, se trata de tres medidas que no suponen ninguna modificación presupuestaria, ni "desvestir a un santo para vestir a otro", frase muy repetida en estas fechas, sino que se limitan a cambiar un par de frases en la normativa del Programa POSEI y que no hacen sino extender a todos los subsectores las evidentes ventajas con las que cuenta el subsector platanero, que continuaría contando con los 141,1 millones de euros de su ficha financiera.

D) Cambios en la forma de repartir la ayuda a los plátanos. Por mucho que a la hora de defender el mantenimiento de esa ficha financiera se esgrima que el actual sistema de reparto ha funcionado correctamente porque ha permitido mantener la producción, la superficie y la renta de los agricultores plataneros de las Islas, la realidad es que todos esos argumentos son verdades a medias -y en algunos casos ni siquiera a medias-, que esconden una profunda transformación en el seno del subsector. Es cierto que la producción de plátanos en Canarias se mueve desde 2007 en torno a las 360.000 toneladas, pudiendo darse por bueno que se ha conseguido mantener los volúmenes. Ahora bien, cada vez una mayor parte de esos kilos se obtienen bajo plástico, ya que la superficie cultivada al aire libre no hace sino descender.

De acuerdo con la Consejería, las 6.406 hectáreas de 2007 se han reducido a 5.892 en 2012, más de 500 hectáreas, una pérdida del 8 por ciento. Pérdida que sería mayor si empleáramos los datos de superficie reconocida a la hora de pagar la ayuda POSEI, ya que para 2012 solamente se validaron 5.142 hectáreas. Frente a esta evolución negativa, las hectáreas cultivadas bajo plástico se han incrementado en casi 100, limitando, en parte, la pérdida de superficie platanera en las Islas. Aún así, las 9.563 hectáreas de 2007 han quedado reducidas a 9.144 cinco años después, una merma superior al 4 por ciento.

Pero más importante aún es lo ocurrido con el número de productores de plátanos. Si en 2007 y 2008 rondaban los 8.500, en 2012 eran unos 700 menos. Una pérdida de masa crítica demasiado importante como para no ser tomada en cuenta ante posibles modificaciones del sistema de reparto de ayuda. Además, como se ha mostrado en números anteriores de Agropalca, la reducción de efectivos está teniendo lugar entre agricultores de fincas de pequeñas dimensiones y al aire libre. Unos agricultores y fincas que se pusieron sobre la mesa como argumento a la hora de justificar la generosa ayuda comunitaria que recibe la producción de plátanos en Canarias. El mantenimiento de ambas cuestiones -pequeños agricultores y cultivo al aire libre- se torna de vital importancia en las directrices de las políticas agrarias de la Unión Europea para el periodo 2014-2020, y habría que plantear si el Gobierno de Canarias puede seguir de espaldas a esas directrices.

De acuerdo con el último reparto de la ayuda POSEI, recogido en el Boletín Oficial de Canarias 113/2013, los fondos se repartieron como se recoge en el Cuadro 1. Como la ayuda por hectárea cultivada al aire libre se eleva a 1.200 euros, el importe destinado a cubrir esa parte ascendió a 6,17 millones de euros, sólo un 4,4 por ciento del total. Los agricultores que cumplieron con una producción superior al 70% de su cantidad de referencia percibieron 33,9 céntimos de euro por kilo, lo que supuso 134,9 millones de euros.

Cuadro 1. Reparto de la ayuda POSEI 2012.

OPP	Aire libre			Producción de referencia			SUMA	
	Hect.	Importe	%	Toneladas	Importe	%	Importe	%
Coplaca	1.927	2.313.000	37,5	124.545,6	42.249.209	31,3	44.562.209	31,6
Cupalma	1.024	1.229.136	19,9	65.907,1	22.299.179	16,5	23.528.315	16,7
Europlát.	694	833.220	13,5	63.889,8	21.728.486	16,1	22.561.706	16,0
Plataneros	568	681.216	11,0	62.532,9	21.244.320	15,8	21.925.536	15,5
Platacan	267	320.556	5,2	31.626,6	10.728.873	8,0	11.049.429	7,8
Agriten	661	793.284	12,9	49.011,9	16.624.382	12,3	17.417.666	12,3
TOTAL	5.142	6.170.412		397.513,9	134.874.449		141.044.861	

Fuente: BOC 113/2013. Elaboración propia

¿Qué pasaría si se triplicara la ayuda por hectárea al aire libre? No se trataría de primar fincas improductivas, ya que seguiría existiendo la obligación de cumplir con superar el 70% de la producción de referencia, sino de primar una producción más compatible con el medio ambiente, creadora de paisaje, y en la que predominan las fincas de pequeñas dimensiones, cuestiones todas básicas para defender la ayuda de TODOS los productores plataneros de Canarias. Como se recoge en el Cuadro 2, la ayuda al aire libre, con los 3.600 euros por hectárea, ascendería ahora a más de 18,5 millones de euros y supondría el 13 por ciento del total, aún muy lejos del 30 por ciento del que se hablaba a la hora de hacer una PAC más verde. La ayuda vinculada a la producción sería de 30,8 céntimos por kilo, y significaría 122,5 millones de euros. No habría transferencia de fondos a otros subsectores agrarios, sino en el seno de la comunidad platanera, y los cambios entre OPPs no parecen muy relevantes al menos porcentualmente, aunque puede que los pequeños productores al aire libre de Coplaca y Cupalma tengan algo que decir al respecto.

Cuadro 2. Propuesta de nuevo reparto de la ayuda POSEI sobre la base de 2012

OPP	Aire libre			Producción de referencia			SUMA	
	Hect.	Importe	%	Toneladas	Importe	%	Importe	%
Coplaca	1.927	6.939.000	37,5	124.545,6	38.391.189	31,3	45.330.189	32,1
Cupalma	1.024	3.687.408	19,9	65.907,1	20.315.860	16,5	24.003.268	17,0
Europlát.	694	2.499.660	13,5	63.889,8	19.694.033	16,1	22.193.693	15,7
Plataneros	568	2.043.648	11,0	62.532,9	19.275.725	15,8	21.319.373	15,1
Platacan	267	961.668	5,2	31.626,6	9.748.895	8,0	10.710.563	7,6
Agriten	661	2.379.852	12,9	49.011,9	15.107.924	12,3	17.487.776	12,4
TOTAL	5.142	18.511.236		397.513,9	122.533.625		141.044.861	

Fuente: Cuadro 1. Elaboración propia

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



Rentabilidad o caos



Hace un par de años se presentaban en Tenerife los resultados de un estudio sobre la efectividad de las trampas de feromonas para reducir la población de picudo en la platanera, sin la utilización de fitosanitarios. Tras un laborioso trabajo de campo (cofinanciado por los plataneros a través de Asprocan) concluía que sólo la utilización de trampas cada 10 metros en trameo masivo (frente a los 20 metros recomendados por los fabricantes) permitiría reducir la población del peligroso bicho. ¡Cada 10 metros! El trabajo no incluía ningún apartado sobre el

coste económico de implantar la medida, ya que "el estudio económico sería una fase posterior del proyecto".

Y es que a simple vista, la imagen de lo que supone minar toda una finca con trampas no precisamente baratas resulta aterradora. Y letal para el bolsillo del agricultor. Pero hagamos unos números rápidos: para una fanega habrá que comprar alrededor de 52 trampas (macetas). La feromona tiene una duración media eficaz de 3 meses, por lo que habrá que cambiarla cuatro veces al año. A precios de mercado, el coste total por fanega estaría entre 2400 y 3000 euros al año. Y eso sin contar la mano de obra necesaria para el mantenimiento de las trampas. O dicho de otra forma, si siguiéramos la recomendación del sesudo estudio, deberíamos dedicar entre 9 y 12 céntimos por kilogramo de plátano a las trampas (más la mano de obra). Para entendernos, un importe similar al coste del agua de riego en según qué zonas. Un disparate. Eso no fue obstáculo para que algunas revistas agrarias se hicieran eco del estudio con titulares triunfalistas como "El uso de trampas permite reducir la población del picudo en un 90%" o "Se reduce la plaga del picudo".

Más allá de la conveniencia de avanzar en la investigación de esta y otras plagas, lo que resulta tremendamente llamativo es que a estas alturas todavía se presenten estudios y se den recomendaciones que son del todo inviables económicamente y por tanto, completamente inútiles en el campo. Parecería que para el investigador la cuestión económica le era ajena. En caso de que un agricultor bienintencionado las siga al pie de la letra, es muy probable que las trampas acaben antes con él que con el dichoso coleóptero.

Lamentablemente, es muy frecuente encontrarse con situaciones en las que queda de manifiesto el divorcio existente entre las propuestas de los "técnicos" e investigadores agrícolas y la imprescindible rentabilidad que ha de tener un agricultor en su finca. En no pocas ocasiones, se dan recomendaciones sin hacer el más mínimo cálculo en términos de coste/beneficio, haciendo bueno el dicho de que es fácil disparar con pólvora del rey. Esta situación suele darse a menudo en el campo del cultivo ecológico de la platanera. No es extraño encontrarse con ilusionados agricultores seducidos por la idea de evitar venenos en su finca, convertida en una paradisíaca reserva ecológica. Asesorados y animados por técnicos con experiencia en el manejo de lo ecológico, no es infrecuente que aquella ilusión inicial se transforme en decepción y ruina económica pasados tres o cuatro años. El entusiasmo se diluye al tiempo que los rendimientos por fanega y los pesos por piña se desmoronan. Y, en consecuencia, los ingresos por venta de fruta y por "histórico" se reducen a unos niveles que no hay té de compost ni sobreprecio del mercado que lo sostenga.

No se pretende negar la necesidad de seguir investigando sobre las po-

sibilidades del cultivo ecológico, sobre todo en el aspecto del aporte de nitrógeno (tema que se trata en un artículo anterior de esta revista). La intención es más bien reflejar una realidad que cualquiera puede constatar. Y de nuevo, en el transcurso, la frecuente separación entre las recomendaciones de los técnicos y la economía del cosechero.

En mi opinión, la labor del "técnico" agrícola no puede ni debe quedarse en rellenar libros de campo para cumplir con la normativa de condicionalidad (y ahora también con la norma de la IGP). Siendo necesario ese trabajo "burocrático" que al agricultor le cuesta llevar a cabo, el trabajo del técnico debería estar siempre enfocado a responder a una pregunta clave: **¿cómo puedo ayudar al agricultor a obtener más rentabilidad por su trabajo?**

Y en esa búsqueda de rentabilidad, todavía tenemos un enorme campo por desarrollar. Porque más de un siglo después de iniciar su cultivo en Canarias, la platanera todavía tiene innumerables puntos por investigar y por mejorar.

Entre otras muchísimas líneas a avanzar, me permito sugerir humildemente algunas cuestiones que me parecen interesantes. Todavía hay espacio para mejorar la diagnosis de los problemas de una finca y aumentar con ello los rendimientos de cada unidad de explotación, huerta a huerta, aplicando a cada zona de la misma abonados y riegos adaptados a las condiciones de en unos suelos de diferentes orígenes y por ello muy heterogéneos. Y además conseguir esa mejora con iguales o menores costes.

Partiendo de la base de que el aprovechamiento real de los abonos aportados a la platanera es muy escaso, queda terreno por recorrer para conseguir una mejor eficiencia de los nutrientes reduciendo el aporte total. Y, asociado a esta idea, mejorar el conocimiento del papel de los organismos beneficiosos para el suelo y la posibilidad de realizar menos aporte de abonos químicos gracias a estos microorganismos.

En el aspecto de la mano de obra, el técnico también puede aportar su conocimiento y experiencia en diferentes fincas para contribuir a la optimización de los trabajos de la platanera mediante una organización de tareas adaptada a las circunstancias de cada explotación, eliminando tiempos muertos o trabajo que a veces se hace dos veces pudiendo evitarse. Y ya que hablamos de rentabilidad, no podemos olvidar que la calidad de la fruta es cada vez más importante y en ocasiones imprescindible. Y ahí hay muchísimo campo por avanzar.

El trabajo del técnico puede ser realmente apasionante. Tenemos todos que trabajar con ilusión y profesionalidad para conseguir retos y avanzar en una mejora continua. Afirmar que todos los peritos o ingenieros agrónomos son muy buenos constituiría más una estupidez que una afirmación corporativista. Como en cualquier campo, hay buenos y malos técnicos como hay buenos y malos médicos o buenos y malos políticos (mal ejemplo este último). Pero no estaría de más hacer cierto ejercicio de autocritica para analizar por qué en demasiadas ocasiones el profesional tiene tan mala prensa entre los agricultores. Y sin duda, una mayor implicación en el asesoramiento en aras de lograr mejorar los ingresos de la finca contribuirán a recuperar una confianza que en demasiadas ocasiones está justificadamente en horas bajas.

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



EL PLÁTANO

Una nueva alternativa en el control de la lagarta de la platanera



El lepidóptero *Chrysodeixis chalcites* más conocido como “lagarta”, “rosca” o “bicho camello” actualmente es una plaga importante en las principales zonas plataneras de Canarias. Se encuentra principalmente en las zonas costeras de la vertiente sur de las islas y suele causar mayores daños en cultivos bajo invernadero que al aire libre. Esta plaga no solo produce daños al alimentarse de las hojas de las plantas jóvenes de platanera, retrasando de esta forma su crecimiento (Foto 1).



Foto 1.- Daños de lagarta en plantas jóvenes de platanera

También produce daños en los racimos de plátano, al alimentarse de los dedos, produciendo mordeduras que deprecian su valor comercial (Fotos 2 y 3).



Foto 2.- Piña de plátanos con daños de lagarta



Foto 3.- 3 Lagartas alimentándose de dedos de plátano

El control de esta plaga se ha basado tradicionalmente en el uso de insecticidas químicos, aunque más recientemente se viene utilizando el insecticida biológico *Bacillus thuringiensis* var. *kurstaki*. Sin embargo, el control químico resulta a menudo poco eficaz debido al desarrollo de resistencias por parte de las poblaciones de la plaga y a la dificultad de llegar al insecto en los tratamientos, cuando se encuentran en las hojas más altas o dentro de las brácteas del racimo. Por otro lado, estos insecticidas químicos generan residuos tanto en el cultivo como en el medio ambiente, además de afectar

a los enemigos naturales de la plaga. Esta es la razón de que la Unión Europea haya venido reduciendo progresivamente el uso de estos productos y fomentando el uso de otros más sostenibles. Lo cual ha sido recogido en la nueva normativa europea mediante la directiva 2009/128/CE de Uso Sostenible de Productos Fitosanitarios y en la española por medio del Real Decreto 1311/2012 que se desarrolla bajo el Plan de Acción Nacional. Por todo ello, resulta necesario poder disponer de nuevas alternativas para el control de esta plaga.

Se conocen algunos enemigos naturales de *Chrysodeixis chalcites* que realizan un control biológico natural de esta plaga, principalmente parasitoides de huevos como el himenóptero *Trichogramma achaeae* y parasitoides de larvas como los himenópteros del género *Cotesia* e *Hyposoter*. Además, se ha encontrado en poblaciones naturales de lagarta de diferentes islas un aislado local de un virus patógeno de insectos, perteneciente al grupo de los baculovirus y conocido como el Nucleopoliedrovirus de *C. chalcites*. Este virus autóctono presenta un gran potencial para ser desarrollado como un bioinsecticida para el control de lagarta de la platanera debido a que es muy específico para este insecto y que respeta al resto de organismos vivos, incluyendo los enemigos naturales (Foto 4).

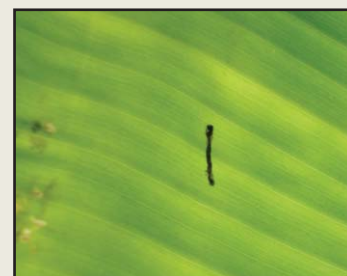


Foto 4.- Larva muerta por virus en campo

Actualmente el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) está llevando a cabo un proyecto de investigación bajo la coordinación de la Dra. Estrella Hernández y en colaboración con el Instituto de Agrobiotecnología de la Universidad Pública de Navarra en donde participan los doctores Primitivo Caballero y Oihane Simón, cuyo objetivo es el desarrollo tecnológico y la puesta a punto de un nuevo bioinsecticida para el control de la lagarta de la platanera basado en este baculovirus autóctono. Para ello, se están realizando diferentes estudios y ensayos como son:

- **La evaluación de la incidencia, daños y distribución espacial de la lagarta en cultivos de platanera de Canarias.** Se realizan prospecciones en las diferentes zonas productoras de plátanos de las islas, en las que se evalúan los daños producidos tanto en plantas jóvenes como en plantas adultas.
- **La evaluación de la incidencia y transmisión vertical del baculovirus en poblaciones naturales de lagarta de Canarias.** Se recolectan individuos de *Chrysodeixis* en campo y se mantienen en condiciones de laboratorio hasta que se produce la muerte por el virus.
- **La caracterización molecular de los diferentes aislados de baculovirus encontrados en Canarias.** Las larvas muertas por virus son analizadas molecularmente en el Instituto de Agrobiotecnología de Navarra para determinar la naturaleza de los aislados.

- **Evaluación de la persistencia y eficacia del baculovirus en el control de la lagarta de la platanera en condiciones de semicampo y campo.** Se están llevando a cabo una serie de ensayos en plantas jóvenes tanto en condiciones de semicampo en fincas del ICIA como en condiciones de campo en fincas colaboradoras (Foto 5).



Foto 5.- Aplicación de tratamiento en ensayo de persistencia del baculovirus

Al finalizar este proyecto de investigación en el cual se engloba la tesis doctoral que desarrolla, se pretende poder ofrecer al sector platanero una nueva herramienta más eficaz con la que poder contar a la hora de controlar a esta importante plaga del cultivo del plátano.

Ernesto Gabriel Fuentes Barrera

Ingeniero Agrónomo

Departamento de Protección Vegetal ICIA



El Plátano en el Plan de Ordenación Insular de Gran Canaria



Siguiendo la línea del artículo que presentamos el trimestre pasado sobre el plátano en el Plan de Ordenación de La Palma, en este nos acercamos a la isla de Gran Canaria, reconociendo la distribución de este cultivo en la isla y la forma en que el Plan Insular de Gran Canaria lo integra en el modelo territorial previsto.

En Gran Canaria, el principal espacio dedicado al cultivo del plátano se encuentra en el noreste de la isla, en concreto en los municipios de Gáldar y Guía, donde la mayor parte de las tierras cultivadas están destinadas a esta producción, seguidos por Firgas y Moya, continuando con los municipios constitutivos del área metropolitana de la isla: Arucas, Las Palmas de Gran Canaria y Telde. Hay otro grupo de municipios que tienen el plátano presente entre sus cultivos pero no con los datos de los municipios anteriores.

Está a punto de hacerse pública la información del último mapa de cultivos de Gran Canaria, realizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, que ha utilizado datos de los trabajos de campo realizados durante el año 2013. De su lectura sacamos que hay 1.766 hectáreas destinadas al plátano, el 5,2% de la superficie agraria útil de la isla. Comparándolo con el mapa de cultivos realizado para el año 2005 por la misma administración pública, en el que se inventariaron un total de 1.805 hectáreas, se constata cierta estabilidad en el mismo, perdiéndose 38,7 hectáreas, un escaso 2% de la superficie dedicada al plátano en Gran Canaria.

En definitiva, estamos hablando de un espacio cultivado identificable, localizado dentro del modelo económico territorial y con una marcada estabilidad superficial, según los datos de la evolución del citado mapa. La pregunta a resolver es saber como trata la ordenación del territorio de la isla esta realidad. No debemos olvidar que dicha ordenación no deja de ser la expresión física del modelo de desarrollo de una región -en este caso, una isla- y esto se plasma a través de la definición de un conjunto de criterios y normas que identifican, distribuyen, organizan y regulan las actividades humanas y el espacio en que se ubican, reconociendo lo existente y, sobre todo, definiendo cómo se desea el futuro.

El Plan Insular de Ordenación de Gran Canaria, se aprueba definitivamente por DECRETO 277/2003, de 11 de noviembre, a reserva de que se subsanen algunas deficiencias advertidas por la Comisión de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente de Canarias, en la sesión celebrada el 20 de mayo del año 2003. En el momento actual, se está en pleno proceso de adaptación del Plan Insular de Ordenación a la ley 19/2003, de 14 de abril, por la que se aprueban las Directrices de Ordenación General y las Directrices de Ordenación del Turismo de Canarias. Se ha tramitado un Avance que estuvo a exposición pública a finales del año 2010 y queda pendiente un segundo periodo de exposición pública del documento cuando éste sea aprobado inicialmente. En el momento de redactar estas líneas, los autores desconocen el calendario previsto para que esta situación se produzca.

Dentro del nombrado Plan Insular la base del contenido de ordenación, se establece a través del criterio de zonificar del territorio en función de las unidades ambientales y de las unidades de diagnóstico reconocidas, tal y como determina el Decreto 6/1997, de 21 de enero, por el que se fijan las directrices formales para la elaboración de los Planes de Ordenación de los Recursos Naturales (abreviados como PORN). Este Decreto determina que estos PORN deben formar parte indisoluble de los planes de ordenación del territorio y, como consecuencia, de los modelos de ordenación definidos para cada una de las islas. Para esta labor de zonificación se ha de tener en cuenta, entre otros, los espacios naturales protegidos, las áreas de sensibilidad ecológica y, en general, las áreas de protección y las categorías establecidas en suelo rústico por el planeamiento insular y municipal.

En base a estos condicionantes, se delimitan las distintas zonas en función de su mayor valor natural (denominada zona A), de la coexistencia de valores naturales de importancia con actividades productivas de tipo tradicional (zona B.a o B.b en función de su aptitud natural o productiva, respectivamente), donde tiene un papel fundamental la actividad agropecuaria, de su potencialidad para albergar diversos equipamientos, construcciones o instalaciones puntuales de interés general (zona C), o de su clasificación

como urbanos, urbanizables o asentamientos rurales, así como su potencialidad para llegar a serlo (zona D). Estas zonas a su vez se subdividen con el objeto de especializarse, llegando en el caso de Gran Canaria a más de 16 categorías en la zonificación terrestre.

Este sistema de zonificación territorial genera conflictos a la hora de interpretarlo y gestionar los usos e intervenciones permitidos en los mismos. Por un lado, los provocados por la interpretación medioambiental restrictiva en relación a la protección de suelos por sus características naturales: realizado a escala insular puede derivar en protección de espacios agrarios que actualmente son productivos y que con la correcta intención de proteger los valores ambientales en presencia hace difícil su subsistencia. Por otro lado, genera expectativas de rendimiento inmobiliario sobre todo el suelo rústico que quede adscrito a zonas C y D, favoreciendo una fuerte tendencia al abandono de las actividades existentes y a la proliferación de usos y actividades de naturaleza periurbana, o simplemente, de procesos de crecimiento irregular que aceleran el deterioro ambiental, paisajístico y económico de la periferia urbana.

Aparte de este proceso de ordenación insular, el plan insular en vigor remitía la ordenación agropecuaria a un Plan Territorial Especial que en este momento se encuentra en Aprobación Provisional y pendiente de correcciones finales para su trámite de aprobación definitiva y publicación. El Plan Territorial Especial tiene por objeto la ordenación territorial de la actividad agropecuaria, que engloba a los sectores agrícola, ganadero-pastoril y forestal en la isla, siguiendo los criterios de garantizar la conservación de los suelos frente a los procesos erosivos, actuales o potenciales; evitar la ocupación irreversible de los suelos de mayor potencial productivo, favoreciendo su aprovechamiento agrario sostenible; reducir los procesos y prácticas susceptibles de contaminar o degradar los suelos; y, por último, establecer un modelo de desarrollo y gestión cuya finalidad sea la potenciación y el desarrollo de los sectores agrícola, ganadero y forestal estableciendo medidas y fórmulas de gestión destinadas a conseguir y afianzar la actividad y evitar su desaparición. En el momento que se produzca su Aprobación Definitiva, lo estudiaremos y escribiremos algunas líneas resumen del mismo.

Si superponemos la distribución del cultivo del plátano que nos ofrece el mapa de cultivos de 2013 y la zonificación que se deriva del Plan Insular de Ordenación de Gran Canaria, encontramos que el 97% (1.714 Ha) de la superficie dedicada a este cultivo se encuentra dentro de Zona B. Estando el 70,93% (1.236 Ha) de la misma dentro de algunas de las subcategorías de zonas B.b, que son las que protegen los valores productivos del territorio frente a otros valores y que en definitiva, son las que en mejores condiciones dejan a los actuales producciones plataneras.

Del restante 30%, encontramos un 26% (459 Ha) en zonas B.a, que a pesar de reconocer y proteger los espacios productivos que se encuentran en su interior, prioriza los valores naturales y la conservación de los mismos. Estas zonas reconocen los cultivos y permiten estos usos pero condicionan las intervenciones que podemos hacer sobre los mismos, limitando las técnicas agrarias. El resto se distribuye sobre zonas A (0,05%), en las que los usos agrícolas parecen incompatibles con la finalidad de esta zonificación, y en zonas D, con expectativas urbanas, el 2,8% (50 Ha) de la superficie dedicada al cultivo del plátano.

En definitiva, el Plan Insular de Gran Canaria mantiene en su modelo territorial un alto nivel de protección de los cultivos de plátano reconocidos por el mapa de cultivos de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias. Solo unas escasas hectáreas se verán afectadas por futuros crecimientos urbanos o por la protección de valores naturales en su entorno inmediato, que para su conservación no hacen del todo compatible las actividades agrarias. Como se expresó líneas más arriba, la ordenación territorial de la isla se encuentra en este momento en revisión quedando pendiente, como mínimo, una fase de exposición pública que permite a los ciudadanos y entidades que los organizan y representan presentar alegaciones que puedan ayudar a mejorar el modelo de ordenación de la isla.

Miguel Febles Ramírez* - Gustavo Pestana Pérez**
Geógrafos

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

**Servicio de Planificación de Obras y Ordenación Rural

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



Cultivos SUBTROPICALES

El Kiwano



También llamado melón cornudo, pepino cornudo, o pepino africano, el *Cucumis metuliferus*, procede del desierto de Kalahari, donde crece de forma silvestre. El actual nombre se lo pusieron en Nueva Zelanda, donde se empezó a cultivar de forma comercial. En el presente también se produce en Australia, Estados Unidos, Israel y Portugal.

Pertenece a la familia de las cucurbitáceas, igual que el pepino, el melón, la sandía, el calabacín, etc. Es una planta herbácea anual, que se cultiva de forma rastrera o trepando por malla entutoradora, llegando a alcan-

zar hasta 3 m. de longitud.

Los tallos son delgados, recubiertos de pelos marrones con hojas grandes, con un zarcillo enrollado situado en la base del pecíolo, sus flores son amarillas, muy parecidas a las del pepino. Es una planta monoica, es decir, tiene flores masculinas y femeninas, madurando antes las primeras.

El fruto es elipsoide o cilíndrico, verde al principio y anaranjado con zonas más oscuras cuando madura, pudiendo medir hasta 12 cm. de largo y 8 cm. de diámetro. Está cubierto por unas protuberancias en forma de pico, lo que le da el nombre de cornudo. Su interior es de color verde, con las semillas blancas.

Necesita terrenos sueltos, muy ricos en materia orgánica descompuesta, evitando el encharcamiento. No precisa mucho calor, pero el exceso de frío y humedad le perjudican. Las plantas deben situarse resguardadas del viento. Su cultivo comercial se hace entutorándolos con malla para evitar que el fruto se estropee en el suelo, con un marco de plantación de 1,25 m. y 2 m. entre plantas y filas respectivamente.

Cuando se cultiva en el suelo, es aconsejable realizar un acolchado con plástico negro para evitar las pudriciones del fruto sobre el terreno, o preferiblemente en una malla de entutorado por el que la planta trepa fácilmente, de manera que los frutos quedan suspendidos mientras maduran, reduciendo así los daños por lesión entre ellos y las pudriciones.

Para la poda se aconseja pinzar las plántulas por encima de la tercera hoja del eje principal en el momento de su plantación y, posteriormente, por encima de la primera hoja de cada uno de los tres tallos principales formados. Para conseguir una cosecha temprana y productiva es recomendable podar las plantas cuando aparezcan las flores masculinas. Deben recortarse regularmente para evitar que las ramas invadan los pasillos entre filas.

Se consume en fresco, cortándolo por la mitad y comiéndolo con una cuchara, a muchas personas les gusta solo y otras le añaden azúcar, con lo que cambia bastante el sabor. Se usa también para ensaladas, como el pepino, o haciendo jugo que se incorpora a la vinagreta, es muy bueno en mermeladas, zumos o helados.

La forma de kiwano es la de un cactus de vivos colores, con una cáscara recubierta de espinas de apariencia carnosa, de color amarillo con puntos anaranjados. En el interior tiene una pulpa de aspecto parecido a una gelatina de color verde con multitud de pepitas. Alcanza un peso medio de unos 200 gramos. Su sabor depende de la zona de cultivo, pues según su procedencia se define de forma distinta. En general, en preparaciones saladas tiene un sabor agrio parecido al pepino, pero más refrescante que éste, sin embargo al unirlo al dulce su sabor se torna parecido a una mezcla entre kiwi y plátano. Rico en vitaminas A y C, así como en potasio, magnesio y otros minerales,

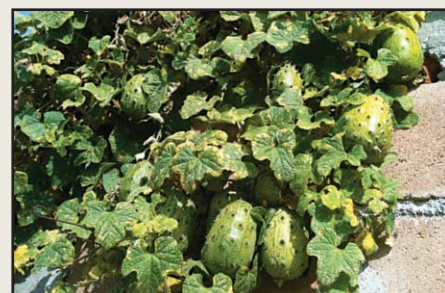
es una fruta con muy bajo poder calórico, por lo que es apta para personas con régimen de adelgazamiento.

Dentro de sus características nutritivas, decir que su componente principal es el agua. Su aporte calórico es mínimo al ser muy bajo su contenido en hidratos de carbono, proteínas y grasas. Lo que si aporta son grandes cantidades de potasio, mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y una correcta actividad muscular.

El kiwano es una buena fuente de vitamina C y hierro. Otros minerales menos abundantes son el magnesio, fósforo, zinc, cobre, calcio y sodio. Sus semillas contienen una serie de ácidos grasos como el ácido linoleico y el ácido oleico. El primero es uno de los ácidos grasos omega 6, esenciales para la salud humana. El segundo, que también se encuentran en el aceite de oliva, se considera que es el responsable de los efectos para reducir la presión arterial.

Como usos en la cocina, citar que esta fruta se puede consumir al natural o como guarnición para carnes y pescados. La pulpa de la fruta se puede combinar con otras como manzanas, plátanos, piña y frutos secos. También se utiliza en ensaladas, macedonias, cócteles, helados, sorbetes y admite congelación por un tiempo prolongado.

El momento de maduración se aprecia por el color anaranjado brillante de su piel, si se adquiere con una tonalidad más amarilla, se puede dejar a temperatura ambiente para que vaya madurando poco a poco, si el color naranja se ve apagado, es que el fruto ha sobre-



durado. En La Palma, como casi siempre, las primeras plantas que se cultivaron, en Las Hoyas, las trajo D. Daniel García Sosa, y prácticamente se da en toda la isla, pero es interesante poder poner la fruta en el mercado cuando menos competencia tiene, en invierno, por lo que su cultivo en la costa es más interesante.

Por su extraña forma es una fruta muy decorativa en el frutero y permanece mucho tiempo sin estropearse, por lo que no solo se vende para comer sino también como elemento ornamental. Debe estar resguardada de los vientos porque las frutas al rozarse se dañan con las púas y las heridas se convierten en la entrada de su peor enemigo, la botrytis, sin olvidarnos de los ataques de palomilla blanca.

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



CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA

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

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





El Guayabo y (II)



En la anterior entrega (Agropalca nº 22), tratamos sobre el origen y distribución, descripción, clima y suelo, variedades, plagas, enfermedades y usos. Para rematar el trabajo, en ésta tocaremos la propagación, el cultivo y la recolección.

Propagación:

El guayabo se propaga fácilmente por semilla. La multiplicación clonal, en cambio, es difícil y requiere conocimientos técnicos e instalaciones adecuadas. Los principales métodos son:

Estaquilla herbácea.- Se usan brotes terminales cuyo tallo no haya pasado a color marrón y que tengan un par de hojas. Se aplica ácido indolbútirico en talco al 1% y se colocan en sustrato de vermiculita en cama caliente a 28 °C con nebulización intermitente. Una vez enraizadas las estaquillas, después de un mes y medio, se trasplantan a maceta.

Injerto:



Foto 1.- Propagación. Estaquilla herbácea

Chapa.- Se realiza en época de crecimiento activo cuando la corteza se desprende fácilmente, usando anillos completos incluyendo las dos yemas opuestas. Los parches se extraen de ramas bien maduras de 1-2 cm de sección como mínimo. Se injerta en patrones bien desarrollados a los que se practica una incisión en forma de hache y separando cuidadosamente la corteza. Debe evitarse la deshidratación cubriendo totalmente el injerto durante las primeras semanas.

Púa lateral o Terminal.- Se utilizan púas con dos hojas cortadas a la



Foto 2.- Injerto chapa

mitad. Es indispensable mantener desde el primer momento el 100% de humedad relativa, ya sea con nebulización intermitente, o encerrando con bolsa plástica toda la planta, hasta el prendimiento y brotación del injerto.

Acodo aéreo.- Se realiza en brotes vigorosos en crecimiento activo, quitando un anillo de corteza y raspando bien la superficie expuesta (cambium) para no dejar conexión de la corteza, se aplica un inductor de enraizamiento y se cubre con una pequeña bola de turba húmeda que se envuelve en film plástico o de aluminio. Transcurridos 2 meses los brotes estarán enraizados y se podrán separar y plantar en maceta en un lugar sombreado y húmedo. Este método tiene el inconveniente de producir una cantidad limitada de plantas.

Cultivo:

Época de plantación.- Aunque se puede plantar en cualquier época, es preferible en primavera o desde final de verano a inicio de otoño. Las plantas se deben entutorar y proteger contra roedores. Los marcos de plan-

tación oscilan entre 4 x 4 m. y 6 x 6 m.

Riego.- Los requerimientos hídricos para árboles en producción son del orden de 7.000 m³/ha y año, siendo los períodos más críticos la brotación, floración-cuajado y desarrollo del fruto.

Abonado.- De forma orientativa se puede aplicar la siguiente relación: 0,4 N, 0,1 P₂O₅ y 0,5 K₂O en kg/planta y año.



Foto 3.- Árbol podado

Poda:

Poda de formación.- Se debe realizar un despunte alrededor de los 70 cm de altura, eligiendo posteriormente tres brotes bien situados para lograr una formación en vaso.

Poda de fructificación.- El guayabo produce flores en brotes del año, por lo que se debe realizar la poda de terminales para promover crecimientos nuevos. Se puede manejar la época de recolección mediante la poda, realizando podas tempranas (final de invierno) para adelantar la producción y podas tardías (mediados de primavera) para retrasarla. Para obtener buen tamaño de frutos se debe hacer aclareo. Por otra parte, soporta bien podas drásticas periódicas que permiten el control de tamaño.



Foto 4.- Frutos del Stone Ruby

Recolección:

La época de recolección en Canarias va desde otoño a principios de primavera dependiendo de la zona. Los rendimientos son de unas 25-30 t/ha. El fruto tiene una piel delicada por lo que debe de manejarse con sumo cuidado, presentando una vida comercial corta.

Domingo Fernández Galván - Pedro Modesto Hernández Delgado
Departamento de Fruticultura Tropical - ICIA



Otros CULTIVOS

Una isla hecha de vino



De mar a cumbre nos encontramos una rica diversidad de climas, siempre suaves y primaverales, en contraste con la más diversa orografía y suelos. Las arcillosas tierras del norte y noreste difieren completamente de las oscuras tierras lávicas volcánicas del sur y del oeste. Todas estas circunstancias: altitudes, climas, suelos y vegetación conspiran para conferir a los vinos de La Palma sus características más singulares. Elaborados con variedades que ya han desaparecido hace siglos en otras

regiones europeas a causa de la Filoxera, podemos decir que nuestras uvas proceden, en su mayoría, de cepas centenarias únicas, singulares y originales.

En la Isla de la Palma, el viñedo se cultiva utilizando muy pocos tratamientos fitosanitarios. Los viñedos están poco mecanizados, realizándose prácticamente todas las tareas de forma artesanal, traduciéndose en unos vinos de calidad inigualable. Esta calidad es producto del esfuerzo de los viticultores palmeros cada año para recoger solamente la uva que tiene los parámetros adecuados para la elaboración de vinos con Denominación de Origen La Palma, quedándose en el campo la uva que no reúne esas condiciones".

Cada año, los vinos pertenecientes al Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Palma, por su excelente calidad, son reconocidos internacionalmente, lo que fortalece su comercialización y se venden prácticamente en su totalidad, superando la demanda a la oferta en casi todos los vinos de nuestra D.O..

Son diversas las menciones en publicaciones especializadas que avalan la calidad de nuestros vinos, tales como la Guía Peñín o la revista The Wine Advocate, en la que su cabeza visible es el importante crítico estadounidense Robert Parker. Son muchos los premios y reconocimientos obtenidos, entre ellos podemos citar: The Wine Master Challenge en Portugal; Challenge International du Vin en Burdeos; el Concurso Internacional de Vinos de Lyon; Vinalies Internacionales de París; el Concurso Nacional de vinos "Premios Mezquita"; el Concurso Regional de Vinos de Canarias Alhóndiga o el Concurso Regional de Vinos Agrocanarias, entre otros.

En nuestro Consejo Regulador hay inscritos 1.161 viticultores, 625 hectáreas y 20 bodegas. En la última vendimia se controló 782.472 kilos de uvas, procedentes de 557 viticultores.

La vendimia dio comienzo en la subzona Hoyo de Mazo el día 16 de agosto, para concluir casi dos meses y medio más tarde en la subzona de Fuencaliente, con la recolección de la uva Malvasía Aromática. "Hay que tener en cuenta que la orografía de la isla la condiciona mucho, al encontrarse el viñedo ocupando una franja que puede ir desde los 200 hasta los 1.400 metros de altitud, con múltiples microclimas. A esto hay que añadir la riqueza varietal que tenemos en la isla, llegando cada una de las variedades a su punto óptimo de madurez en un momento diferente; esto provoca que tengamos una vendimia muy larga en el tiempo, pudiendo ser de las más largas del mundo.

Juan C. Perdomo Castro

Presidente del C.R.D.O. de Vinos "La Palma"

La Guía Peñín y el crítico estadounidense Robert Parker encumbran a nuestros vinos

La Guía Peñín puntúa 2 vinos Excepcionales, 10 Excelentes y 18 Muy buenos. Robert Parker sitúa 11 vinos de La Palma entre los 88 y los 94 puntos sobre 100.

La Guía Peñín es la más completa del mercado, además de ser el libro sobre vinos españoles más leído del mundo en español, inglés y alemán. Está considerada como el "Gran Vademecum" del vino español; la edición de este año cuenta con más de 10.200 vinos catados, correspondientes a más de 2.000 bodegas de todo el ámbito nacional.

La edición 2014, la 24ª, dirigida y supervisada por D. José Peñín, el más veterano e influyente crítico vitivinícola español a nivel internacional, tras catar varios de los vinos con D.O. "La Palma", calificó de MUY BUENA la cosecha 2012 y, según sus puntuaciones, destacaba que 2 de los vinos catados habían obtenido la calificación de "Vino Excepcional"; 10 la de "Vino Excelente", y 18 la de "Vino Muy Bueno", en total, 30 vinos con las mejores puntuaciones que ofrece la guía.

Hace sitio en lo más alto, con la máxima calificación de calidad, la de Vino Excepcional, a dos de nuestros Malvasías: **TENEGUÍA MALVASÍA DULCE RESERVA 2006**, y **TENEGUÍA MALVASÍA DULCE ESTELAR RESERVA DE 1996**, obteniendo ambos, una puntuación de 95 puntos sobre 100.

Un año más, la Guía Peñín destaca sobretodo la calidad de los vinos de Malvasía con D.O. "La Palma", que según la misma, y citamos textualmente, **"...es en esta pequeña isla donde se encuentra la más singular de las Malvasías que se elaboran en el mundo, la malvasía palmera..."**

Robert McDowell Parker, Jr. es un crítico de vino estadounidense, considerado uno de los más influyentes del mundo, tanto en lo que se refiere al precio que alcanzan los vinos según cómo los valore, como respecto a la influencia que tiene en la producción de vino a nivel mundial.

Dentro de una lista de 30 vinos canarios, elaborada por la revista especializada "The Wine Advocate" en su número de noviembre, coloca a 11 vinos con D.O. "La Palma" con puntuaciones muy elevadas, situadas estas entre los 88 y los 94 puntos de un máximo de 100.

El vino de Canarias con la máxima puntuación Parker, 94 puntos, es para el vino con D.O. "La Palma", MALVASÍA DULCE 97 DE BODEGAS CARBALLO, seguido de la MALVASÍA AROMÁTICA DULCE 96 DE BODEGAS TENEGUÍA y MALVASÍA AROMÁTICA NATURALMENTE DULCE 2010 DE MATÍAS I TORRES, ambos con 93 puntos. Otros vinos de esta lista son: Matías i Torres Albillo Criollo 2012 (92), Teneguía Malvasía dulce Reserva 2006 (92), Matías i Torres Listán Blanco Las Machuqueras 2012 (91), Carballo Malvasía aromática dulce 2010 (91), Matías i Torres Negramoll 2011 (91), El Níspero Albillo barrica 2011 (89), El Níspero Albillo 2012 (88), Teneguía Malvasía Aromática Naturalmente dulce 2011 (88).



CUTESA, al servicio del campo canario



CULTESA (CULTIVOS Y TECNOLOGÍA AGRARIA DE TENERIFE, S.A.) es una empresa agrobiotecnológica, creada por el Cabildo Insular de Tenerife y la Caja General de Ahorros de Canarias en 1986, con objeto de contribuir a la mejora de las rentas del sector agrario poniendo a su disposición las técnicas del cultivo *in vitro*.

Hemos seleccionado y desarrollado los protocolos de multiplicación *in vitro* de los siguientes productos:

Platanera: Producimos anualmente más de un millón de plantas del cultivar Dwarf Cavendish o Pequeña Enana. Se trata de clones seleccionados por CUTESA en colaboración con los agricultores: (Gruesa®, Brier®, Ricasa®, Palmerita®) y suponen el 90% de la producción. Además, también multiplicamos "Gran Enana", "Williams", "Topocho", "Curare", etc.

Actualmente, en Canarias más del 90% de las plantaciones de platanera se llevan a cabo con planta *in vitro* de CUTESA. En los últimos 12 años se han sembrado más de 10 millones de plantas de platanera producidas en nuestro laboratorio.

Papas: Mantenemos un banco de germoplasma *in vitro* con 25 variedades de papas antiguas de Canarias. Además saneamos (eliminamos los virus que afectan a este cultivo y que son responsables de importantes mermas productivas), multiplicamos y producimos semilla pre-base de aquellas variedades con mayor interés comercial. Ahora, tenemos en producción la Negra Yema de Huevo, Bonita Ojo de Perdiz, Pelucas, Torrentas, Azucenas, Colorada de Baga, etc. Estas variedades, *Solanum tuberosum* spp. *andigena*, presentan una variabilidad genética que las convierte en una fuente importante para la obtención de variedades, tal es el caso de la variedad comercial Negra Oro®, registrada por CUTESA. Todos estos trabajos realizados han servido para que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) nos concediera el título de "Productor Obtenedor de Papa de Siembra".

Piña Tropical: Multiplicamos las variedades Roja Española y MD2, incorporadas recientemente a nuestro catálogo de productos tras un largo proceso de evaluación.

A menor escala producimos vitroplantas de Aloe Vera, Calas de colores y esquesjes de Pitaya.

El proceso de producción de plantas *in vitro* comienza a partir de la selección del material de partida, continúa en laboratorio e invernadero de aclimatación y culmina con la comercialización y venta de las plantas o semillas. CUTESA proporciona al agricultor un material garantizado sanitariamente, conforme y de mayor rendimiento, así como un servicio posventa.

Recorrido por las instalaciones y proceso productivo.

El laboratorio de CUTESA está dividido en distintas zonas que se clasifican dependiendo de la función que desempeñan:

Zona de lavado y esterilización: Donde se realiza diariamente la limpieza y esterilización de todo el material y de los medios nutritivos que se van a emplear.

Laboratorio: Se divide a su vez en tres zonas

Sala de medios: En esta área se elaboran los medios nutritivos semi-sólidos. Su textura se consigue con el "agar" que forma parte del medio junto con azúcares, macro y micronutrientes, entre otros componentes.

Zona de cultivo: Se trabaja en condiciones de total asepsia en cámaras de flujo laminar. Las plántulas se manipulan cada tres o cuatro semanas, separando las nuevas yemas y transfiriéndolas a un medio de cultivo fresco. Personal cualificado se encarga tanto de la elaboración de los medios nutritivos, como de la manipulación y control de las plantas durante la permanencia de las mismas en laboratorio.

Cámaras de incubación: Las vitroplantas permanecen en esta zona en condiciones de temperatura, luz y humedad relativa hasta que son transferidas de nuevo o se llevan al invernadero.

Invernadero: En esta última etapa del proceso de producción, las plantas procedentes del laboratorio se van adaptando paulatinamente a las condiciones de campo. Se requieren instalaciones adecuadas para realizar las siguientes tareas:

- Eliminación del agar de las raíces mediante lavado con agua templada.
- Transferencia a un medio de enraizamiento (turba u otros).
- Mantenimiento del invernadero con humedad adecuada y sombreado.

Disponemos de un Sistema de Gestión de la Calidad conforme con la Norma UNE-EN ISO 9001:2000 para: "El diseño, la producción y el servicio posventa de plantas de platanera, piña tropical y semilla de papa mediante técnicas de micropropagación".

La I+D+i juega un papel capital. Es una apuesta de futuro que convertimos en realidad día a día. Esta actividad está volcada en atender el área de Producción con diferentes proyectos desarrollados por nuestro equipo de investigación o en colaboración con otros grupos. Contamos con personal científico y técnico altamente cualificado, además de tecnología y equipamiento avanzado de primer orden para el desarrollo de proyectos de investigación enfocados a las necesidades del mercado y nuestros clientes. En la actualidad trabajamos en el saneamiento de batatas y ajos. Además tenemos en marcha los siguientes proyectos:

Selección y mejora de las variedades tradicionales de tomates de Canarias.

Entidad financiadora: Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (IDT-TF-08025).

Entidades participantes: CUTESA, CCBAT, ULL.

Bases tecnológicas para una producción eficiente y sostenible de papaya en climas subtropicales.

Entidad financiadora: INIA.

Entidades participantes: ICIA, CUTESA, COSMA y CUPLAMOL.

Determinación de la huella de carbono de las plantas de platanera producidas *in vitro* por Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife y propuestas para la reducción de sus emisiones de gases de efecto invernadero.

Entidades participantes: CUTESA, ULL y COPLACA.

Mejora de la producción y calidad de variedades tradicionales de tomates mediante la aplicación de hongos micorrízicos bajo diferentes sistemas de cultivo.

Entidad financiadora: INIA.

Entidades participantes: ICIA, CCBAT y CUTESA.

María Teresa Cruz Bacallado
Directora-Gerente de CUTESA
direccion@cutesa.com





Otros CULTIVOS

Los higos en Canarias. ¿Un cultivo con futuro?



La higuera, *Ficus carica* L., es un frutal que tiene probablemente su origen y su posterior domesticación en la zona del mediterráneo occidental y desde allí, se ha diseminado hacia todo el mediterráneo oriental donde existe un área de diversificación de esta especie y se puede encontrar una gran diversidad. Es una especie frutal de muy temprana domesticación, lo que es probablemente debido, entre otras causas, a la aparición de la propagación vegetativa, al aumento del tamaño del fruto y, sobre todo, a la aparición de material partenocárpico (no necesita de polinización para la producción de fruta). Es precisamente el material partenocárpico (grupo común) el que ha estado presente en el archipiélago canario, ya que el polinizador de la higuera *Blastofaga psenes*, necesario para la polinización de las flores femeninas, no se encuentra en las islas.

En Canarias, los higos llegaron en fecha muy temprana, como lo ponen de manifiesto los restos encontrados en yacimientos arqueológicos, datados en épocas de los aborígenes (Machado et al., 1997, Morales, 2006). Posteriormente, se han producido muchas más introducciones de material, dada la diversidad encontrada, tanto antes como después de la Conquista, debido a la facilidad para su transporte, su rusticidad y buena adaptación a distintas zonas. Ha sido un frutal muy apreciado ya que permitía, en algunos casos con muy pocos requerimientos, tener una o dos cosechas al año que se podían comer en fresco o bien secar y consumir posteriormente cuando había escasez de alimentos y el aporte energético era más necesario.

En todas las islas las higueras se encuentran formando parte del paisaje, bien como árboles diseminados, o rodeando los cultivos, muchos de estos antiguos cultivos se encuentran poco atendidos y es más recientemente cuando se han puesto en regadío algunas hectáreas de higueras para su producción comercial. En el año 2012 se ha calculado que en Canarias habían 266,5 hectáreas con higueras en seco, de las cuales 254,5 ha se encuentran en la isla de El Hierro, y únicamente 5,5 ha en regadío, y una gran cantidad de árboles, más de 60.000, diseminados en las islas (<http://www.gobcan.es/agricultura/otros/estadistica>). Estas cifras dan una idea del potencial que ha tenido, y puede volver a tener esta especie por su buena adaptación. Las principales características a tener en cuenta para su uso comercial serían valorizar bien el producto, tanto en fresco como en seco y disponer de material vegetal que entrara en producción de forma escalonada con buenas características organolépticas y de postcosecha.

Desde el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) se han llevado a cabo, en colaboración con los Cabildos de todas las islas, varias actuaciones para conocer en profundidad el germoplasma de higuera de Canarias. De esta forma se procedió a prospectar, caracterizar, conservar y evaluar el material de higuera presente en todas las islas. Fruto de este trabajo ha sido la publicación de un libro (González-Rodríguez y Grajal-Martín 2011) y la creación de una colección de dicho material para su conservación futura.

Dado que la higuera es un frutal muy bien adaptado a las zonas áridas y semi-áridas, pensamos que sería un buen candidato para potenciar su cultivo a nivel comercial en Canarias, tanto para la recuperación de terrenos abandonados como para la producción comercial de fruta de calidad con alto valor añadido. De esta forma se realizaron ensayos a nivel semi-comercial con material, tanto canario como traído de Península, de cara a la producción de fruta temprana de calidad. Los ensayos se están llevando a cabo en la Finca La Planta, sita en Güímar (Tenerife) del ICIA a 156 msnm en la vertiente sur.

El material que se ha ensayado se plantó a 5x3m, e incluye, entre otros, los cultivares locales denominados Gomera (también conocido como Parda y Nogal), Brevera (también llamado Breval y Negra), Blanca, Bicaríña y De a Libra; y los cultivares Cuello de Dama Negro, Nazaret (tipo San Pedro), San Antonio y Negra Común dentro del material que se ha traído de Península. Éste fue seleccionado principalmente por sus características organolépticas y la producción temprana de fruta, brevas o higos tempranos, e incluye tanto material partenocárpico o del tipo común como material del tipo San Pedro, que sin la presencia de polinizador (caso de Canarias) solo produce brevas. Nos parecía interesante poder disponer de fruta de calidad en el mercado de forma escalonada a partir de Junio y no tener la producción mayoritariamente concentrada en los meses de Julio y Agosto.



Variedad Cuello de Dama Negro



Variedad Nazaret

Dentro de los cultivares locales, 'Gomera' ha sido el más productivo con un peso medio de fruto de 30 g, seguido de 'Bicaríña' (15% menos productivo y peso medio de fruto de 32g), y 'De a Libra' (25% menos de producción que Gomera y peso medio de breva 90g, y de higo 42g). Los cultivares foráneos Cuello de Dama Negro y Nazaret son los que han tenido mejor comportamiento y han producido una fruta con mejor postcosecha. 'Cuello de Dama Negro' ha producido los mismos kg que 'De a Libra' aunque ha producido más brevas que el cultivar local; el peso medio de la breva fue de 60g y el del higo de 33g. 'Nazaret', bajo nuestras condiciones, solo produce brevas durante el mes de Junio ya que los higos no llegan a desarrollarse por falta de polinización, alcanzando un peso medio de 70 g y con un 40% menos de producción que 'Gomera'. En las condiciones del ensayo, el cultivar local Brevera, más adaptado a zonas de medianías, no ha presentado un buen comportamiento en estos primeros años, se va a seguir evaluando.

Creemos que la higuera, que ha jugado un importante papel en la alimentación isleña, puede tener un buen futuro en el mercado de fruta fresca si se consigue producir higos de calidad, no solo en los meses de Julio y Agosto sino también en Junio y en otras épocas, mediante manejo culturales. El aumento de la producción de higos para su consumo en seco va a depender fundamentalmente de las estrategias que se sigan para su adecuada comercialización.

Referencias:

González-Rodríguez AM y MJ Grajal-Martín 2011. Higueras de Canarias. Caracterización morfológica de variedades. Edita Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. 130 pp. Acceso gratuito <http://www.icia.es/icia/download/Publicaciones/Higuera.pdf>.

Machado Yanes, MC, Del Arco Aguilar, MC, Vernet J.L. y J.M. Ourcival 1997. Man and vegetation in northern Tenerife (Canary Islands, Spain), during the prehispanic period based on charcoal analyses. *Vegetation History and Archaeobotany* 6:187:195.

Morales Mateos, J. 2006. La explotación de los recursos vegetales de la prehistoria de las Islas Canarias. Una aproximación carpológica a la economía, ecología y sociedad de los habitantes prehistóricos de Gran Canaria. Tesis doctoral. Departamento de Ciencias Históricas. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 428 pp.

María José Grajal-Martín ⁽¹⁾ y Águeda María González-Rodríguez ⁽²⁾

⁽¹⁾ Departamento de Fruticultura Tropical. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias

⁽²⁾ Departamento Biología Vegetal. Universidad de La Laguna



Variedad Gomera



Variedad De a Libra



Ensilado elaborado con el residuo del empaquetado de plátanos para complementar la dieta del ganado caprino



Canarias es la región española más deficitaria en producción de alimentos para su ganadería. Una forma de paliar la elevada dependencia exterior en la alimentación de la cabaña es la combinación equilibrada de varios factores: aumento de la producción forrajera, aprovechamiento óptimo de pastos espontáneos locales, adecuada utilización de los subproductos agroindustriales e importación de materias primas a precios adecuados pero evitando la competencia con la producción local.

El consumo anual de alimentos por parte del ganado se estima en unas 300.000 toneladas de concentrados y unas 70.000 de forrajes, de los que se importa la práctica totalidad de las materias primas para la elaboración de concentrados y dos tercios del forraje (47.000 toneladas).

La utilización de subproductos agroindustriales en la nutrición animal permite reducir los costes derivados de la alimentación (70-80% de los costes totales) y minimizar el daño medioambiental que producen. Estos residuos se pueden englobar en los denominados recursos alimenticios alternativos, cuyos efectos pueden afectar a la producción y calidad de la leche (composición de la grasa y la proteína, aptitud tecnológica y coagulación) así como favorecer la aparición de activadores del aroma en la leche y el queso y componentes beneficiosos para la salud humana.

En el Archipiélago Canario, tradicionalmente, se han utilizado los subproductos de la platanera para mejorar la concentración energética de la dieta (plátanos) y complementar el aporte fibroso de la ración (parte aérea de la planta). El cultivo se encuentra en casi todas las Islas, aunque Tenerife, La Palma y Gran Canaria, reúnen más del 95% de la superficie regional. El desrío está concentrado en los empaquetados (ventaja significativa de cara a la recogida) y se estima que representa el 10% de la producción total, lo que podría suponer unas 35.000 t/año. Este material puede considerarse como poco putrescible (en comparación con otros residuos) y ofrece la posibilidad de una transformación simple a través de su ensilado.

En el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) se ha desarrollado en los últimos años un proyecto de investigación novedoso (**Proyecto del Plan Nacional RTA2008-00108**) que entre otros objetivos valoró la idoneidad de los residuos de los empaquetados de plátanos para la elaboración de forrajes ensilados adecuados para la alimentación del ganado caprino, determinando la aptitud del mismo como alimento ensilado y evaluando el efecto de las dietas con este residuo en la producción de leche y quesos.

A continuación se resumen los resultados más interesantes obtenidos en el proyecto:

Determinación de la aptitud del subproducto del empaquetado de plátano para ensilar.- Se eligieron distintas combinaciones del subproducto (fruta y raquis): 100% plátano verde (PV), 50% raquis (R)-50% plátano verde, 100% plátano maduro (PM), 30% raquis-70% plátano verde y 100% raquis,

cubriéndose así las opciones que pueden aparecer en el empaquetado a lo largo del año. La muestra que presentó mejores características iniciales fue la 100% PM que, a pesar de la buena calidad de partida, no se estimó adecuada debido a la escasez de este subproducto en el empaquetado y a su complejo manejo debido a su alta fermentabilidad y rápida putrefacción. Características aceptables presentaron las combinaciones 100% PV y 50%R-50%PV, con valores mejores en todos los parámetros para la primera de ellas. El resto de combinaciones se comportó de peor manera, con valores bajos de materia seca (MS), azúcares solubles y coeficiente

de fermentabilidad y valores excesivamente altos de pH inicial y capacidad tampón.

Determinación de la calidad fermentativa y nutricional del subproducto del empaquetado de plátanos ensilado.- Con los resultados obtenidos, unido a su mayor disponibilidad en el empaquetado, se decidió elegir dos combinaciones para su ensilado: 100%PV, 50%PV-50%R y 50%PV-50%R + aditivos. A esta última combinación se le añadió pulpa de remolacha y melaza para mejorar el contenido de MS y aumentar la concentración de carbohidratos solubles de partida y al mismo tiempo el coeficiente de fermentabilidad.

La fermentación se evaluó determinando los metabolitos finales de la misma en los jugos de ensilado: pH, N soluble y N amoniacal, azúcares solubles residuales, ácido láctico y ácidos grasos volátiles totales. Como era de esperar la combinación con mejores resultados fue la PV/R+aditivos con una adecuada degradación de la proteína y óptima transformación de los azúcares, contribuyendo a la reducción del pH y a la estabilidad del ensilado. La ausencia de ácido butírico y el bajo contenido de ácidos grasos volátiles caracterizan este ensilado como de excelente calidad y elevada estabilidad, manteniendo valores nutritivos similares hasta los seis meses de estudio.

Valoración nutritiva del ensilado en jaulas de metabolismo.- El ensilado (PV/R + aditivos) presentó un moderado contenido en MS (28%) y materia orgánica (85%) y un bajo contenido proteico (6,5% PB) y fibroso. El consumo medio diario de los animales fue de 2,5 kg brutos (703 g de MS). El grado de utilización fue considerablemente elevado (86%). El contenido energético (1.09 UFL), sitúa a este producto por encima de los aportes de concentrados energéticos medios como la cebada o la avena y muy cercano al del maíz grano.

Elaboración equilibrada de raciones.- Con los resultados anteriores se confeccionaron dietas (DT: dieta testigo, 0% de ensilado; DPI: 10% de ensilado; DP2: 20% de ensilado) que permitieran evaluar su efecto en la producción y calidad de la leche y los quesos.

Influencia de las dietas en la producción lechera y quesera.- No se detectaron diferencias significativas en cantidad de leche a lo largo de la lactación ni en sus componentes básicos, aunque si se constataron valores superiores para grasa y proteína en los grupos DPI y DP2. La leche destinada a elaboración quesera presentó mejores características fisicoquímicas en los lotes que incorporaban plátano en su dieta, presentando mayor contenido en materia grasa, proteína y lactosa la dieta con mayor inclusión de plátano (DP2) lo que repercutió en mejores rendimientos queseros.

La composición fisicoquímica de los quesos de cabra no se vio afectada significativamente, pero se detectaron valores superiores para los quesos DPI y DP2 en casi todos los componentes lo que podría favorecer el desarrollo sensorial de los quesos en la maduración.

La microbiología de la leche y los quesos se mantuvo dentro de los parámetros exigidos en la legislación específica, no teniendo la alimentación del ganado efecto significativo en los controles microbiológicos llevados a cabo.

Las intensidades de olor y aroma son significativamente mayores para quesos elaborados con leches DPI, siendo más ácidos y de sabor picante. Los descriptores del olor y del aroma fueron similares para los quesos DT y DP2 (eminentemente lácticos), presentando los quesos con inclusión media de plátano (DPI) notas a frutos secos y frutas fermentadas. En ninguno de los quesos estudiados se encontraron olores, aromas o sabores desagradables, y los descriptores encontrados son los característicos para este tipo de quesos de pasta prensada no cocida elaborados con leche cruda de cabras canarias.

El coste de la dieta por animal y día fue inferior en las dietas con ensilado de plátano (DPI: 0,76€ y DP2: 0,73€) que en la dieta testigo (DT: 0,78€). Además el beneficio neto por litro de leche producido aún siendo negativo en DPI, es considerablemente elevado en DP2 al compararlo con la dieta testigo (DT), superando el 30%. Este incremento supone un beneficio económico directo para el ganadero que comercializa leche. Los quesos DPI y DP2 obtuvieron un mejor balance económico, teniendo en cuenta la producción y el rendimiento quesero. Este beneficio se situó en el rango del 6% al 19% según la maduración del queso y la dieta de comparación.

*S. Álvarez, **M. Fresno, ***P. Méndez:

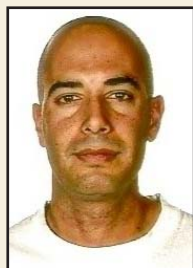
*Dr. Ingeniero Agrónomo, ** Investigadoras del ICIA





GANADERÍA

III Semana del Queso Palmero.



Vinos Tamanca, El Lagar y Vega Norte, Zona Comercial Abierta de Los Llanos de Aridane, Laboratorio Bioadd y Spar; la hacen posible.

Los actos de esta III Semana del Queso Palmero comenzaron el sábado 23 de noviembre con la celebración, en la Plaza de España de Los Llanos de Aridane, de la III Cata Insular de Queso Palmero, donde un jurado de 16 miembros evaluó la selección de 24 quesos participantes en la misma.

Jurado compuesto por miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Palmero, además de personas relacionadas con la hostelería, enólogos y representantes de las instituciones y entidades colaboradoras: Ayuntamientos de Los Llanos de Aridane y Tifarfe, Cabildo Insular de La Palma y Laboratorios Bioadd.

Como en la edición anterior, se evaluaron para concurso quesos elaborados con cuajo natural y extracto de cuajo en sus diferentes modalidades de queso: tierno, semicurado y curado. Siendo numeroso el público que se acercó a la Plaza de España de Los Llanos de Aridane para presenciar este primer acto de la III Semana del Queso Palmero, seguido por varios medios audiovisuales.

Dentro del marco de los programas formativos, de promoción y difusión de este producto de excelente calidad, el Queso Palmero, se inauguraron, el lunes 25 de noviembre, las acciones formativas por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, D. Alfonso Juan López Torres y la Presidenta del CRDOP Queso Palmero, D^a Nieves Gloria Luis Hernández.

Estas acciones consistieron en el curso impartido por D^a Antonia Arroyo, de Laboratorios Bioadd, dedicado a la **Formación continua de los queseros**, y el primer taller sensorial, dirigido al público en general y consumidores interesados: **Maridaje entre los quesos palmeros premiados en Agrocanarias 2013 y diferentes vinos de La Palma, El Lagar y Tamanca**, impartido por D. Pedro Batista, miembro del Comité Regional de Catadores de Quesos de Canarias.

En la tarde del martes, con la asistencia de numerosos queseros, concluyeron estos dos días de formación, que se desarrollaron en el Salón de Actos de la Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane. Posteriormente, en dicho lugar, se inauguró la exposición del Ayuntamiento de Tifarfe dedicada a los Pastores de Cumbre.

El miércoles 27, se celebraron los **Talleres de maridaje de tapas elaboradas a base de quesos palmeros con vinos de La Palma de las bodegas Tamanca, Vega Norte y El Lagar**, conducidos por D. Salvador Pérez, profesor de la Escuela de Hostelería del Instituto Virgen de Las Nieves de S/C de La Palma. Los alumnos de dicha escuela fueron presentando las diferentes recetas, tales como: chips de boniato con crema de queso, croquetas de arroz rellenas de ragout y queso, crema de quesos y hierbas, espuma de queso ahumado, etc.



Director del ICCA y Pta. CRDOP Queso Palmero



Cata de Quesos en la Plaza de España

Así, hasta un total de ocho presentaciones de gran calidad y sabor, contando con la participación de más de una veintena de personas, que tuvieron la oportunidad de analizar los distintos maridajes de estas preparaciones a base de Queso Palmero y vinos de la isla.

Como colofón, en la tarde del miércoles y en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, tuvo lugar un sencillo pero muy sentido homenaje a todos los ganaderos que hacen posible las Ferias Ganaderas y mantienen esta tradición en la isla de La Palma, con una distinción a las Asociaciones de Criadores de Razas Palmeras y al Club de Arrastre La Canga.

La alcaldesa, D^a Jesús María Armas, hizo entrega de una placa de reconocimiento por esta labor a los presidentes de las diferentes asociaciones de criadores de razas palmeras. En nombre de la Oveja Palmera, D. Ángel Custodio Pedrianes; por la cabra palmera, D. Moisés Carmona; por la Vaca Palmera, D. Mariano Ferraz y por el Club de Arrastre La Canga, D^a Rosa Concepción. Por último, destacando su gran labor al frente de Avapal (Asociación de Criadores de Vaca Palmera) y por muchos años representando al sector ganadero de la isla, a D. José Gil García Armas.

El jueves estuvo dedicado al **Homenaje a las Queseras de la DOP**, un merecido reconocimiento a la labor de todas estas mujeres en el mantenimiento de la cultura y tradición del queso palmero, transmitido de generación en generación. Tras el mismo, los asistentes pudieron degustar una selección de Queso Palmero y Vinos de La Palma.

La III Semana del Queso Palmero concluyó el viernes con la entrega de premios de la III Cata Insular de Queso Palmero, en el marco de la "Feria del Queso". Ni la lluvia que amenazó a los artesanos que se dieron cita en la Plaza de España de Los Llanos de Aridane, deslució esta I Feria del Queso Palmero, que contó con la asistencia de 12 artesanos de la alimentación (quesos, mojos, licores, cervezas, mieles, etc.) además de diversos puntos de información y promoción.

Los participantes valoraron positivamente la misma, agradeciendo al CRDOP Queso Palmero su organización. Artesanos de productos alimentarios del municipio de Tifarfe: Quesos El Topito y Cervecería Isla Verde, además de diversos stand de socios de la Zona Comercial Abierta de Los Llanos de Aridane y, por supuesto, los Quesos Palmeros de Los Barbusanos y SAT Las Moradas, ofrecieron sus productos a todos los asistentes.

Esta III Semana del Queso Palmero se clausuró con la entrega de premios de la III Cata Insular de Queso Palmero, tres primeros premios y dos menciones especiales, que fueron entregados por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, D. Alfonso Juan López, la Sra. Alcaldesa de Los Llanos de Aridane, D^a Jesús María Armas, el Primer Teniente de Alcalde de Los Llanos de Aridane, D. José María de Vargas, el Primer Teniente de Alcalde de Tifarfe, D. José Ricardo Cáceres, y la Presidenta del CRDOP Queso Palmero, D^a Nieves Gloria Luis. Los ganadores fueron:

Primer Premio: D^a Carmen Nieves Carmona Fernández, Quesos El Valle.
Segundo Premio: D. Félix Alberto Gil Rodríguez, Las Cuevas.
Tercer Premio: D. José Miguel Martín Pérez, Los Barbusanos.
Mención Especial al Mejor Queso: D. Pedro Manuel Cabrera Cabrera, El Cañizo.
Mención Especial al Mejor Queso con Cuajo Natural: D. Juan Vicente Rodríguez Zepa, Las Lamerías.

Alejandro Escuder Gómez.

Técnico-Veterinario del CRDOP Queso Palmero.



Utilización de cuajares de cabritos en la elaboración de los quesos.



El proceso de coagulación de la leche es uno de los momentos claves en la elaboración de los quesos. Tradicionalmente, se ha empleado el estómago de los rumiantes lactantes, en particular, el estómago glandular (abomaso o cuajar) de cabritos y corderos. Debido a ello, la normativa indica que sólo se puede denominar cuajo al producto obtenido exclusivamente por la extracción de los cuajares de rumiantes cuyo componente activo está constituido por quimosina pura o en mezcla con pepsina de rumiantes (Orden de 20 de febrero de 1996).

Los quesos elaborados con pasta de cuajo son más saludables al tener en su composición un mayor porcentaje de ácidos grasos de cadena corta y media que no se depositan en las arterias, además de presentar descriptores del olor, aroma y sabor de los quesos tradicionales.

Desde hace unos años el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) lleva trabajando en la recuperación de estos coagulantes considerando que son un factor clave en la diferenciación de nuestros quesos. A lo largo de este tiempo se ha desarrollado un convenio con la empresa Lactindaya, Quesos Tindaya (algunos de los resultados han sido publicados en Agropalca nº 13, Pág 29, 2011) y otros estudios complementarios. Se han analizado unos 70 cuajares procedentes de cabritos lactantes (8-10 días) y otros entre 30 y 60 días de vida, todos han resultado aptos para la coagulación de la leche.

Actualmente el ICIA colabora con el Cabildo de La Palma en el desarrollo de una experiencia piloto de recuperación de estos cuajares artesanales en las instalaciones del matadero y quesería insular. En esta actividad también participa el Consejo Regulador de la DOP Queso Palmero. Se pretende disponer de una metodología segura y sencilla que los queseros puedan incorporar en sus APPCC.

Obtención de los cuajares

1.- Se dejan los cabritos sin comer durante la noche. Los animales han de estar sanos.

2.- Se dejan que mamen antes de llevarlos al matadero, intentando que transcurra el mínimo tiempo posible; ha de organizarse el faenado del matadero de tal forma que se coordine la llegada de estos animales y el sacrificio de los mismos. Con estas prácticas se pretende que los abomasos estén lo más llenos posible. En el matadero se atan los dos extremos del abomaso o cuajar (píloro y cardias) y se identifica cada uno.

3.- Cuando los cuajares llegan del matadero se limpian de adherencias:

a) Cuajares limpios: se dejan con el contenido completo (CT: cuajar tradicional)

b) Cuajares sucios: se vacían, se lavan y se rellenan de leche a ser posible de la misma explotación de donde proceden los cuajares (CTA: cuajar tradicional adaptado).

Los cuajares han de estar identificados de tal forma que se garantice el origen del animal. Esta identificación se mantendrá a lo largo de todo el proceso.

4.- Se salan (un mínimo de 30 gramos de sal gruesa por 100 gramos de cuajar). Se colocan en cubetas de plástico alimentario intercalando capas de sal y de cuajares. Se puede añadir cuanta sal se considere necesaria. La sal ha de estar autorizada para uso alimentario.

5.- Las cubetas de plástico con los cuajares se mantienen a refrigeración (4°-6 °C) durante una semana. Se elimina periódicamente la salmuera que se va generando. Se puede añadir más sal.

6.- Se cuelgan en un lugar aireado, limpio, seco y al abrigo de insectos y roedores.

7.- Cuando están secos (el peso se mantiene constante, después de haber realizado pesadas periódicas) se acaban de limpiar por el exterior, y a continuación se abren, limpian y trituran. Es un proceso sencillo pero tedioso ya que hay que eliminar piedritas, restos de hierba, etc. Los cuajares CTA no necesitan realizar este paso ya que el contenido está limpio.

8.- Se hacen pre-mezclas con 2, 3 ó 4 cuajares dependiendo del peso. Se preparan muestras (en envases estériles) de unos 125 gramos para enviar al laboratorio de microbiología. Deben identificarse bien las muestras para evitar errores y guardar copia de la relación enviada al laboratorio.

Actualmente no hay normas microbiológicas para este producto, por ello lo adecuado sería solicitar las mismas determinaciones obligatorias para los quesos.

9.- Si los resultados del laboratorio son negativos se titulan las pastas y se almacenan en refrigeración a 4°-6 °C en botes estériles. Se debe mantener la identificación de la ganadería de donde proceden, tanto si son CT o CTA. También la fecha de obtención del cuajar y la de preparación de la pasta de cuajo. Esta pasta se puede almacenar, en refrigeración, durante dos años sin grandes cambios en su capacidad de coagulación. Se debe indicar la cantidad de pasta que coagula una cantidad determinada de leche a una temperatura y tiempo de coagulación determinado (es un dato orientativo y ha de recalcarse a lo largo del periodo de conservación de la pasta).

(Nota: todas estas operaciones se deben hacer con la mayor limpieza posible, esterilizando el material con agua hirviendo, utilizando material desechable, usando guantes y mascarillas, etc.)

Utilización de la pasta artesana de cuajo de cabrito en granja

Material

- * Recipiente con capacidad de 100 ml de leche.
- * Recipiente en el que se pueda poner la leche al baño maría a la temperatura de coagulación de la quesería (30 ± 2°C o la que esté establecida).
- * Fuente de calor (hornillo, placa calefactora, etc.) donde se pueda calentar la leche al baño maría.
- * Varilla agitadora de vidrio o plástico.
- * Cronómetro.
- * Vasos de 100 ml para medir la leche y el agua de la dilución de cuajo.
- * Pipeta o jeringa para medir 1 ml.
- * Balanza para pesar 1 gramo.
- * Termómetro.

Secuencia para la titulación

Pesar 1 gramo de la pasta de cuajo en la balanza.

Añadir 100 ml agua mineral.

Dejar la pasta en contacto con el agua durante una hora.

Mientras tanto, se deja el cuajo disuelto en agua, medir 100 ml de leche y se calienta al baño maría a la temperatura que se utiliza en la quesería (30 °C ± 2 °C, es decir entre 28 y 32 °C). Introducir la varilla.

Añadir 1 ml de la disolución de cuajo preparada y poner el cronómetro en marcha.

Se mide el tiempo desde el momento en que se añadió el cuajo hasta el momento en que aparecieron los primeros coágulos, que se pegan a la varilla agitadora y las paredes del vaso. En este momento se detiene el cronómetro y se mide el tiempo transcurrido (tc en segundos, es el tiempo de coagulación transcurrido desde que se añadió el cuajo y aparecieron los primeros coágulos).

Para saber la cantidad de pasta de cuajo en gramos (g) que se debe añadir a un volumen de leche V (en litros) que coagule en un tiempo determinado T (en segundos)

$$g \text{ pasta cuajo} = \frac{tc \times V}{10 \times T}$$

tc es el tiempo de coagulación (en segundos) que se ha calculado, V el volumen de la cuba en mililitros (cantidad de leche que se usa para hacer queso) y T el tiempo de coagulación que se ha fijado para la elaboración del queso (en segundos)

Nota: La titulación de la pasta de cuajo no es lineal, lo que quiere decir que el tiempo de coagulación obtenido en 100 ml de leche no será exactamente igual que en cantidades mayores. Por ello se deben hacer algunas valoraciones del tiempo de coagulación en diferentes cantidades de leche (5 ó 10 litros de leche) a partir de lo obtenido para 100 ml.

Mª Rosario Fresno* - Sergio Álvarez**

*Instituto Canario de Investigaciones Agrarias **Dr. Ingeniero Agrónomo





GANADERÍA

La tederá de Famara (*Bituminaria bituminosa* var. *albomarginata*)



La tederá (*Bituminaria bituminosa*) es una leguminosa forrajera muy conocida en las islas de la que ya hemos hablado en uno de los primeros números de esta misma revista (nº 4). Destaca por su interés en diferentes aspectos, la var. *albomarginata* a la que también denominamos tederá de Famara por ser originaria de ese macizo de la isla de Lanzarote.

CARACTERES MORFOLÓGICOS.- Las diferencias morfológicas con respecto a la var. *bituminosa* son su altura, que en este caso no supera los 0,6 m., porte almohadillado o achaparrado, hojas con pilosidad marginal aplicada muy abundante, de donde le viene el nombre a la variedad (*albomarginata* = de borde blanco), inflorescencias globosas agrupadas en pseudocorimbos, flores de color de rosa a azul pálido y frutos con el pico más largo.

CONDICIONES CLIMÁTICAS Y EDÁFICAS DE LA POBLACIÓN ORIGINAL.-

Pluviometría: < 300 mm (150 mm pluviometría real, además de cierta humedad ambiental)

Temperatura: m = 9-11 °C (m = media de las mínimas del mes más frío)

Suelo: Franco-arcillo-arenoso con pH neutro a ligeramente alcalino.

USO: No se ha utilizado como forraje de corte tal y como ocurre con la tederá común, sin embargo es conocida y muy apreciada por los pastores que han frecuentado la zona con su ganado. La población natural es pequeña y localizada, probablemente aún más restringida debido a la presión del ganado

suelto que ha hecho que las plantas se refugien en las zonas más escarpadas y protegidas del macizo, aunque en la actualidad se observa un incremento de ellas en algunas áreas, aprovechando el cauce de algunos barranquillos y debido también, probablemente, a una disminución de la presión de ganado suelto. Se hace aquí especial hincapié en la gran importancia de preservar el área frente a la introducción de tederá de otras variedades o localidades, para de este modo proteger la pureza genética de la var. *albomarginata*, evitar las hibridaciones y por tanto la pérdida de este importante recurso fitogenético.

Las experiencias llevadas a cabo por el ICIA a lo largo de los últimos 25 años con esta variedad

firosa que la común. Aunque la producción es muy variable debido a que es una especie no domesticada y hay diferencias individuales, se puede estimar un mínimo de entre 2 y 7 tm MS/ha/año (1º y 2º año respectivamente) distribuidos en uno o dos cortes, sembradas directamente en surcos separados 1 m uno de otro, con la posibilidad de poder suministrar algún riego de apoyo si fuera necesario. Normalmente y sólo durante el verano o en épocas muy secas puede ser conveniente regar para prevenir la pérdida de plantas. En el 3º año las producciones normalmente siguen aumentando hasta superar las 10 tm MS/ha. A partir de ahí es conveniente plantearse la resiembra de los espacios donde la planta haya desaparecido o esté muy aclarada. En condiciones experimentales se ha constatado las interesantes características agronómicas de los híbridos de esta variedad de tederá, lo que la ha hecho candidata a los trabajos de mejora genética que se llevan a cabo en la actualidad en diversos centros australianos con los que el ICIA colabora.

Valor nutritivo y ensayos en jaulas de metabolismo donde la cabra sólo consumió heno de tederá "albomarginata": el forraje presentó un contenido medio de materia seca del 70%, similar a otros henos de arbustos forrajeros de iguales características. El contenido medio de materia orgánica fue del 92 % de la MS, superior al recogido para arbustos forrajeros utilizados de manera habitual en la alimentación del ganado en Canarias como el tagasaste (88%) y la tederá común (84%).

El consumo bruto medio por animal se situó en torno a los 1424 gramos diarios (1002 g de MS), con máximos cercanos a los 1800 gramos, equivalente a 40 gramos por kilogramo de peso metabólico. Estos consumos son relativamente elevados si los comparamos con los encontrados para acacia o tederá común en experiencias similares.

Tanto la digestibilidad de la materia seca como de la materia orgánica es moderadamente baja (61-63%), pero superior a la encontrada para otros arbustos forrajeros henificados. Igual de limitados son los valores de digestibilidad de la energía bruta y de la proteína bruta. Esta última aporta únicamente 74 gramos de proteína bruta digestible por kilogramo de MS.

El valor energético medio de esta tederá en estudio se estimó en 0.76 UFL/kg MS para la producción de leche y 0.69 UFL/kg MS para la de carne. Estos valores son superiores a los encontrados para acacia (0.64 y 0.52), similares a los referidos para tederá común (0.74 y 0.66) pero ligeramente menores que los señalados para el tagasaste (0.82 y 0.76).

Aún con un contenido en proteína variable (12-20% dependiendo de la estación del año y de la proporción de hojas), esta tederá fue capaz de aportar 84 g de PDIN/kg MS y 83 g de PDIE/kg MS dentro del sistema de proteínas digestibles en el intestino. El Valor Relativo del forraje estimado según FEDNA (Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal) normalmente es superior a 140, valor que lo califica como de 1ª calidad en una clasificación de seis categorías.

Factores antinutritivos: Contiene cumarinas (psoraleno y angelicina), polifenoles y taninos pero siempre en concentraciones muy bajas, inferiores al 2% de la materia seca.

Manejo agronómico: Se estima una dosis de siembra por hectárea de unos 35-40 kg repartidos en surcos con un metro de separación entre ellos. En torno al 70% de semillas duras que pueden no germinar el 1º año; el escarificado mecánico, por ejemplo con lija fina, disminuye en gran medida este problema, sin embargo hay que considerar que un cierto contenido de semillas duras puede ser positivo en condiciones desfavorables o de irregularidad climática como es el caso de Canarias, quedando un remanente en el suelo para cuando las condiciones sean propicias. Este hecho ocurre también en tederá común, pero es en la var. *albomarginata* donde se da de forma más patente, probablemente debido a una mejor defensa frente a condiciones adversas. Es posible también que exista una latencia fisiológica debida a su contenido en determinados metabolitos secundarios, latencia que se va disipando durante la conservación, por lo que se recomienda la siembra transcurrido un periodo desde la recolección de semillas de entre 3 y 12 meses. Las semillas deben ser conservadas en lugar fresco y seco, a ser posible con gel de sílice como desecante.



Población natural de var. *Albomarginata*



Detalle de flor, fruto y hojas con pilosidad blanca abundante en los bordes

indican que desde el punto de vista forrajero es una especie muy interesante por su adaptación a condiciones más áridas, entre otras cosas, lo que permite un uso potencial más amplio. En la actualidad, a través de colaboraciones con otros organismos de investigación de Murcia, Alicante y Australia, se desarrollan varios trabajos de investigación orientados a la obtención de variedades mejoradas para la producción de forraje de corte y pastoreo directo, adaptadas a diferentes condiciones climáticas y edáficas, incluso a encharcamiento y salinidad, y por otra parte a la obtención de un material con contenidos elevados de cumarinas orientados a la industria farmacéutica.

VALOR FORRAJERO.-

Producción: La var. *albomarginata* es más lenta y algo menos productiva que la *bituminosa* en valores absolutos (kg totales de MS/ha) al menos el 1º año, pero es más resistente a las condiciones áridas permaneciendo verde y con mayor cantidad de hojas durante el verano. Tiene una mayor proporción de fracción comestible (hojas y tallos con diámetro inferior a 5mm) y algo menor porcentajes de materia seca (27%) debido a que es menos le-

*Pilar Méndez - **Sergio Álvarez

*Investigadora del ICIA - **Dr. Ingeniero Agrónomo



Genero Pinus. El Pino canario (I)



Breve historia, generalidades y tribulaciones.

Hablar sobre un género: los pinos y acerca de una especie magnífica, cual es el *Pinus canariensis*, como mínimo, es arriesgado. Hablar sobre la diversidad y la adaptación de este taxón (como de cualquiera de sus primos hermanos peninsulares o euroafromediterráneos en general), a las perturbaciones sufridas y al azar, fundamento de su heterogeneidad, es trascendente, desmitificador y permite la revisión de axiomas que "pululan" por nuestro entorno más próximo. Tiempo habrá, si la redacción y el Señor lo permiten, para ahondar en él.

Es importante conocer que los pinos, en general, están adaptados a condiciones ecológicas muy diferentes, respondiendo a la variabilidad de hábitats en los que vegetan. Constituyen un género muy interesante, que desde su aparición en la Tierra, hace unos 300 millones de años, con la correspondiente diversificación durante el mesozoico; y probablemente a finales del Jurásico superior o inicios del Cretácico inferior para nuestro pino canario; se ha convertido en claro ejemplo de vegetales vigorosos, muy plásticos frente a los cambios y solidarios, si se me permite la expresión, hasta donde puede serlo un género de plantas vasculares.

Pero todo esto es muy largo y prolijo de escribir y por algún lado hay que enfocar el "asunto de marras" para que Amable del Corral me siga dirigiendo la palabra, así que voy a abrir la caja de Pandora polemizando sobre el nacimiento y el auge de las críticas a pinos y pinares. Aconsejaría al lector interesado que profundizara en la desamortización de Madoz, hacia 1855, para entender la situación ya gravosa de nuestros montes durante el siglo XIX. Súmese a ello todo lo acontecido en siglos anteriores donde la agricultura y la ganadería, apoyada, esta última, por la realeza; destruyeron los mejores bosques naturales. La Mesta campó por sus respetos durante su dilatada vigencia, llegándose a alcanzar una cabaña trashumante, ganadera por supuesto, de 3.200.000 cabezas, durante el siglo XVI.

La primera pregunta que debe uno hacerse es: ¿por qué se llama trashumante a lo que es una ganadería móvil, movable y trasterminante? Y naturalmente la respuesta es la que usted sospecha. Les remito a la recapitulación del Fuero General de Navarra, que ya en el siglo XIII indica de forma explícita que las villas deben pastar "trasfumo". Más concretamente se dice que los ganados "deven passar trasfumo, et paszer las yerbas, et si montes ha en los términos, usar deylos como si fuesen una vecindat ambas las villas". En consecuencia se produjo una reiteración de quemas y aprovechamiento pastoral que redujo las posibilidades arbóreas y obligó a una "matorralización" de los montes afectados, lo que, de paso, bajó el dosel vegetal al alcance del ganado; aumentando y provocando un proceso de compactación del suelo que impidió la recuperación de, entre otros, los pinares.

No se trata, por tanto, de incapacidad para subsistir en ambientes mediterráneos, sino de la imposibilidad para competir, en igualdad de condiciones, con el hombre y su ganado. Tampoco la clase política ha sido muy amiga de los pinares. Los Ministerios de Hacienda del S. XIX hicieron todo lo posible para que no nos llegaran muchos montes a nuestros días, realizando un auténtico expolio en demasiados montes comunales, en los que el común de la ciudadanía completaba una exigua renta para poder subsistir. Todo ello aderezado con una Administración forestal muy débil, sin influencia y sin recursos, sobre todo, para trabajar en la restauración de unos terrenos muy degradados por las prácticas anteriormente mencionadas. En las islas Canarias llama mucho la atención las vicisitudes de la isla de Gran Canaria y su deforestación grave en épocas históricas cercanas.

Expresado todo esto de una manera tan sintética puede resultar demasiado inocente para el resultado que era patente en nuestro país a finales de la contienda civil (1939). Como indicaba Gil Sánchez, L.: es muy llamativo que en el mes de junio de 1938 se comisionara a Ceballos y Ximénez de Embún para la redacción



de un *Plan general para la repoblación forestal de España*. El documento, que fue entregado en enero de 1939, hunde sus raíces en el Patrimonio Forestal del Estado, Organismo fundado por la 2ª República, en 1935, para acometer las tareas de repoblación en todo el país; pues "la repoblación forestal constituye la solución más apropiada para el caso de un paro obrero, porque no necesita, en general, para la mayor parte de sus trabajos el aprendizaje ni la especialización, porque pueden emprenderse casi todos aquellos en cualquier momento y porque las consignaciones y créditos concedidos para ellos se consumen, casi en su totalidad en jornales" (Elorrieta 1934). ¿Les suena?. En la última etapa de la República se elaboró un programa decenal de trabajos que pretendía actuar en más de 1.000.000 de hectáreas, pero no dio tiempo a que se aprobara.

El Plan "franquista" era muy ambicioso, pues pretendía actuar sobre cualquier suelo apto para los fines repobladores en territorio nacional, teniendo objetivos tanto restauradores y protectores como productivos, cosa bastante lógica en un periodo autárquico, pero utilizada como arma arrojadiza por los "modernos" detractores de la idea. Las expectativas del Plan se vieron muy mermadas por la escasez de terrenos fértiles y de suelos profundos que no estuvieran ya ocupados por las más rentables actividades agrícolas. Curiosamente, en 1965, ya en un proceso de desarrollo económico de nuestro país, la FAO y el Banco Mundial desplazaron a España una misión de 14 miembros, de seis países, que estudiaron los problemas y las perspectivas de futuro del sector agrario, dejando constancia de las prioridades que seguían presidiendo las actividades repobladoras en nuestra geografía.

El fundamento técnico del Plan era obvio, se asumía que la degradación forestal imperante se podía invertir por la repoblación. Y se demostró lo planeado reforestando muy cerca de tres millones de hectáreas. Fue precisamente la elección del género *Pinus* la que permitió dicho logro. Era lógico, pues eran las únicas especies nativas que garantizaban los resultados que finalmente se alcanzaron, además de otras ventajas propias de su condición de especies colonizadoras y rústicas nada desdeñables para la época. La semilla era fácil de recolectar, se podía almacenar durante años sin que perdiera su capacidad germinativa y se la podía utilizar en cualquier época del año sin problemas de germinación. (Gil Sánchez, 2008). Aún así, es público y notorio que no todas las repoblaciones llevadas a cabo han sido actuaciones acertadas, pero eso no empaña el papel que juegan los pinos y los pinares ibéricos fundamentalmente, pues el pino canario y su rol son indiscutibles, de forma que la crítica general es, además de injusta, desproporcionada y carente de exactitud. Seguiremos informando...

Miguel A. Morcuende Hurtado.

Director de la A.G.E. en la isla de San Miguel de la Palma.

VEGA NORTE

Vive nuestros vinos!

SAT BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA

Camino de Bellido 3, 38780 Tijarafe

Tel/Fax 922 49 10 75 Distribuidor 607 57 74 25

administracion@vinosveganorte.com





Uso ilegal de veneno en Canarias



El uso ilegal de cebos envenenados mata a miles de animales domésticos y silvestres cada año. Los envenenadores han gozado durante muchos años de una preocupante impunidad ya que la inmensa mayoría de esos delitos quedan exentos de pena. Son necesarias desarrollar acciones coordinadas y protocolizadas que vayan encaminadas a la reducción de esta práctica ilegal, cruel y anacrónica.

La historia es siempre la misma, aunque cambie el contexto, la fabricación y colocación de cebos envenenados viene en respuesta a la existencia de supuestos conflictos entre determinadas especies (principalmente carnívoras) y ciertas actividades humanas ya bien sea la caza, la agricultura, la ganadería, la colombofilia o incluso la apicultura. También se conocen casos relacionados con conflictos entre vecinos y/o molestias de animales asilvestrados como pueden ser gatos y perros.

Entre 2000 y 2010 más de 7.000 animales silvestres protegidos murieron debido a los cebos envenenados en España. Es imposible determinar el número total de especies que mueren víctimas del veneno, si bien se estima que únicamente entre un 8% y un 10% son halladas, recogidas y analizadas correctamente. Teniendo en cuenta esto nos encontramos únicamente ante la punta del iceberg de una problemática que está poniendo en peligro la biodiversidad.

En España, existen alrededor de 60 sentencias condenatorias (ninguna en Canarias), la gran mayoría asociadas a malas prácticas de gestión cinegética en cotos donde el aprovechamiento es intensivo y la palabra depredador no se puede ni nombrar. Sin embargo, en Canarias, esta práctica tiene una serie de particularidades que la diferencian del resto del estado en cuanto a su contexto sociológico. Lamentablemente, el resultado es el mismo, cientos de animales (silvestres y domésticos) caen cada año por culpa de una práctica altamente peligrosa debido fundamentalmente a dos factores: por un lado, el elevado grado de toxicidad de las sustancias utilizadas para la fabricación de los cebos (la mayoría de ellas retiradas del mercado) y por otro, el hecho de que sea un método muy poco selectivo y, por tanto, acaba afectando a varias especies animales.

La Asociación para la Atención de la Fauna Exótica y Silvestre (AVAFES Canarias) desarrolla desde 2010 un conjunto de actividades encaminadas a la reducción del impacto de esta práctica, prohibida por la legislación estatal y autonómica y recogida en el artículo 336 del código penal.

En 2010, y gracias al apoyo de la Fundación Félix Rodríguez de la Fuente, el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de las Palmas y la Facultad de Veterinaria de la ULPGC, AVAFES Canarias organiza el **Seminario sobre el uso de sustancias tóxicas en el medio natural de Canarias** con la asistencia de más de 100 participantes. Es entonces cuando varias instituciones se unen para mejorar la coordinación y fomentar acciones de lucha contra el veneno. Nace la **Red Canaria Contra el Veneno**.

Esta plataforma de entidades formada en la actualidad por AVAFES Ca-

narias, SEO/Birdlife, los Colegios Oficiales de Veterinarios de Las Palmas y de S/C de Tenerife, el Servicio de Toxicología de la ULPGC, la Federación Canaria de Caza y la Asociación Canaria de Entidades de Caza (ACEC) persigue la consecución de tres objetivos fundamentales:

1. Difundir los diferentes protocolos de actuación ante el hallazgo de un animal y/o cebo presuntamente envenenado.
2. Divulgar la problemática actual del uso del veneno en Canarias y sus consecuencias.
3. Estudiar el tipo de sustancias tóxicas utilizadas en Canarias para el envenenamiento de fauna silvestre y doméstica.



Podenco (izq.) y cuervos (dcha.) envenenados. Cuerpo Agentes de M. A. de la CAC

Desde 2011, la Red Canaria Contra el Veneno y el Gobierno de Canarias impulsan la aprobación de un Plan de Acción para la erradicación del uso ilegal de veneno en el medio natural de Canarias. Este Plan se encuentra en su última fase antes de su aprobación por Junta de Gobierno. Una vez aprobado serán los Cabildos los que deberán aplicarlo en cada una de las realidades insulares.

El Plan de Acción es una herramienta fundamental que articulará los protocolos de actuación de los agentes de la autoridad y de las administraciones ante un caso de veneno, las acciones de sensibilización e información de los colectivos implicados así como la recogida y análisis de los cebos y/o animales presuntamente envenenados.

Es fundamental involucrar en la solución de esta problemática a todos los sectores implicados, a las administraciones públicas y a las asociaciones para que el uso de cebos envenenados y sus terribles consecuencias pasen a formar parte del pasado y podamos mantener entre todos un territorio bien gestionado y sostenible.

Si encuentra un animal o cebo presuntamente envenenado: No lo toque, tome fotografías, recuerde la localización y avise a las autoridades: Teléfono de emergencias 112, Teléfono SOS Veneno Programa ANTIDOTO 900 713 182 y/o Guardia Civil (SEPRONA) 062

Federico González Moreo
AVAFES Canarias

Construcciones y Reformas

JOSÉ FRANCISCO MARTÍN RODRÍGUEZ

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



El Conejo (*Oryctolagus cuniculus*): Aspectos biológicos, ecológicos y de gestión



El pasado día 30 de noviembre de 2013, se celebraron las I Jornadas Insulares de Caza Menor La Palma 2013, organizadas por la Federación Insular de Caza de La Palma. En ellas tuve la oportunidad de participar para comentar distintos aspectos sobre el Conejo (*Oryctolagus cuniculus*) en nuestra isla. En este artículo se presenta un resumen de la charla impartida.

El conejo es una especie introducida en Canarias por los conquistadores europeos en el siglo XV que en la actualidad se encuentra distribuida por todo el archipiélago, tanto en las islas mayores como en los islotes,

con la excepción de Montaña Clara donde fue erradicado. El conejo, que no es un roedor, sino un lagomorfo, es un herbívoro voraz, capaz de consumir hasta 500 gramos de material vegetal al día. Si bien se alimentan de cualquier especie vegetal, parecen seleccionar algunos grupos vegetales como las gramíneas, las compuestas y las leguminosas. Además, aunque podrían acomodar su dieta en función de la disponibilidad de alimento, en trabajos realizados en Alegranza, los conejos seleccionan ciertas especies independientemente de su abundancia modificando sustancialmente la composición y distribución de la flora en este islote. En islas como La Palma o Fuerteventura, donde se ha estudiado su dieta, ésta es muy amplia aunque está basada, principalmente, en el consumo de gramíneas. También se han descrito interacciones mutualistas con especies de plantas endémicas. En excrementos de conejo estudiados en Tenerife aparecían semillas de Balo (*Plocama pendula*) como resultado del consumo de sus frutos.

Este herbívoro es una especie muy prolífica capaz de presentar poblaciones muy numerosas debido a su elevada capacidad de reproducción. Las hembras pueden estar receptivas todo el año (hasta 12 camadas al año) y pueden criar de media hasta 5 gazapos por camada. Además, se han adaptado a todos los hábitats de las islas, encontrándolos desde la costa hasta la alta montaña. Evitan las zonas con gran densidad vegetal como es la laurisilva, donde presentan una menor abundancia. Se han realizado pocos estudios sobre la dinámica de las poblaciones de esta especie en Canarias, mediante índices de abundancia kilométrica o el conteo de letrinas y excrementos. De esta manera, se han obtenido datos relativos a variaciones anuales, estacionales y espaciales. Por ejemplo, se ha constatado que se produce un aumento en el número de ejemplares a partir de otoño y primavera, después de las lluvias, con un máximo en los meses de verano. Su abundancia disminuye con el inicio de la temporada de caza, en el mes de agosto, alcanzando sus mínimos al final de la misma, a principios del mes de diciembre.

Considerando la biología y ecología de esta especie, así como la fragilidad de los ecosistemas insulares, al conejo se le considera como una especie invasora, que afecta a más de 50 especies nativas de la flora canaria. Aparte de los efectos negativos causados por la propia herbivoría, los conejos afectan a las dinámicas poblacionales de las distintas especies al no permitir que los ejemplares desarrollen su ciclo biológico completo y se produzca la regeneración natural de sus poblaciones. También se alimentan de frutos de especies nativas como el Balo o la Retama (*Retama rhodorhizoides*) o exóticas como la Acacia de las indias (*Acacia farnesiana*), con resultado dispar: reducen el porcentaje de germinación de las especies nativas y favorecen el de las exóticas. De esta manera, alteran el normal funcionamiento de los ecosistemas naturales.

Uno de los grandes problemas de gestión que presentan los conejos en estas islas es el de la introducción y traslado incontrolado de ejemplares entre las distintas islas que componen el archipiélago. Se tiene constancia de que se están introduciendo en La Palma ejemplares híbridos (entre conejos domésticos

y salvajes) criados en Tenerife. Esto puede provocar graves alteraciones en las poblaciones de conejos como consecuencia de la entrada y proliferación de parásitos y enfermedades como la mixomatosis o la nueva cepa de la virica hemorrágica. En este sentido, la normativa legal establece claramente que está prohibida la introducción de especies, subespecies o razas geográficas alóctonas cuando éstas sean susceptibles de competir con las especies silvestres autóctonas, alterar su pureza genética o los equilibrios ecológicos. Asimismo, también establece que las Administraciones Públicas competentes velarán por que las sueltas y repoblaciones con especies cinegéticas no supongan una amenaza para la conservación de éstas u otras especies en términos genéticos o poblacionales. Si bien se considera ésta una actividad autorizable, llevarla a cabo sin autorización constituye una infracción grave recogida como tal en la Ley de Caza de Canarias.

Otros aspectos relevantes a tener en cuenta en relación al conejo en el medio natural canario es que éste forma parte de la dieta habitual de depredadores, nativos como la Aguilla (*Buteo buteo*) o introducidos como el Gato cimarrón (*Felis catus*). En este último caso, el conejo puede constituir hasta la mitad de las presas capturadas y aportar hasta un 90% de la biomasa total consumida. Por ello, el gato es considerado como un competidor de la actividad cinegética y es cazado ya que la Ley de Caza permite abatir a los ejemplares asilvestrados. Esta eliminación de gatos sin control puede provocar el aumento de las poblaciones de otras presas introducidas (ratas y ratones) dando lugar a nuevos problemas de conservación indeseados sobre las especies nativas.

En base a esta problemática, en octubre pasado tuvo lugar una reunión, convocada por el Gobierno de Canarias, en la que se reflexionó sobre el papel de los conejos en los ecosistemas de Canarias. Como principal problemática se destacó la falta de información básica relativa a aspectos biológicos y de conservación, así como sobre los efectos en la agricultura y otros bienes humanos. Teniendo en cuenta la dificultad de erradicar a los conejos de islas de gran tamaño y geografía abrupta, como por ejemplo La Palma, se promovían, entre otras, actuaciones de gestión encaminadas a mantener las poblaciones de conejos en unos niveles que permitan minimizar su impacto sobre la flora nativa amenazada y la agricultura. Así se permitiría el mantenimiento de una actividad tradicional como la caza, considerándose ésta una herramienta adecuada para la gestión del conejo en las islas. De esta manera se consideraría a la actividad cinegética como un aliado y no un adversario de la conservación de la naturaleza.

Por último, se incluían propuestas sobre la necesidad de realizar proyectos de investigación aplicada para mejorar la información disponible, así como valorar económicamente los daños ambientales y el impacto social de la actividad cinegética. Sin embargo, se consideró que ninguna de las propuestas realizadas tendría sentido si las mismas no son compartidas con la sociedad en general mediante la puesta en marcha de campañas de información ciudadana y de educación ambiental.

Agradecimientos

Quisiera agradecer la invitación realizada por Francisco Javier Triana, Presidente de la Federación Insular de Caza de La Palma, a participar en estas Jornadas y a Félix González Suárez y a Nieves Díaz la lectura y crítica del manuscrito original.

Bibliografía consultada

- Blanco, J. C. 1998. *Mamíferos de España II: Cetáceos, Artiodáctilos, Roedores y Lagomorfos de la península Ibérica, Baleares y Canarias*. Editorial Planeta, Barcelona. 383 pp.
- Cabrera-Rodríguez, F. 2008. Seasonal abundance and management implications for wild rabbits (*Oryctolagus cuniculus*) on La Palma. Canary Islands, Spain. *Wildlife Biology in Practice* 4: 39-47.
- Cabrera-Rodríguez, F. & J. L. Rodríguez-Luengo. 2008. *Oryctolagus cuniculus*. En: Base de Datos de Especies Introducidas en Canarias. Gobierno de Canarias (<http://www.intterreg-bionatura.com/especies/pdf/Oryctolagus%20cuniculus.pdf>). Acceso: 20 de noviembre de 2013.
- Garzón-Machado, V. 2011. Gran impacto de los herbívoros introducidos en Canarias: el caso de la Caldera de Taburiente. *El Indiferente* 21: 76-85.
- Martín, M. C., P. Marrero & M. Nogales. 2003. Seasonal variation in the diet of wild rabbits *Oryctolagus cuniculus* on a semiarid Atlantic island (Alegranza, Canary Archipelago). *Acta Theriologica* 48: 399-410.
- Nogales, M. & F. M. Medina. 2009. Trophic ecology of feral cats (*Felis silvestris f. catus*) in the main environments of an oceanic archipelago (Canary Islands): An update approach. *Mammalian Biology* 74: 169-181.
- Nogales, M., J. L. Rodríguez-Luengo & P. Marrero. 2006. Ecological effects and distribution of invasive non-native mammals on the Canary Islands. *Mammal Review* 36: 49-65.

Félix Manuel Medina
Biólogo





Pesca y ACUICULTURA

Síntesis del estudio de ciguatera en Canarias (periodo 2011-2013)



La ciguatera es una enfermedad causada por el consumo de peces e invertebrados marinos que han acumulado en sus tejidos cierta cantidad de toxinas (ciguatoxinas - CTX) producidas por dinoflagelados, un gran grupo de microalgas que se encuentran en hábitáculos marinos. La cadena de envenenamiento con ciguatera comienza con los animales herbívoros que consumen estas microalgas, concentran y transforman las toxinas en sus cuerpos, y las pasan a eslabones más altos en las cadenas tróficas, usualmente con más acumulación y concentración acompañando a cada paso. El animal transmisor no resulta afectado, sino el hombre que lo ingiere [1,2].

Se han descrito alrededor de 425 especies transmisoras de ciguatera, entre ellas medregal, peto, sierra, mero, abade, aguja y pejerrey. Dentro de la misma especie, la proporción de individuos tóxicos tiende a crecer con el tamaño, ya que ejemplares más maduros han tenido más tiempo para consumir y acumular las toxinas en sus tejidos, pero no hay reglas precisas sobre el tamaño de un organismo y la probabilidad de contraer ciguatera al consumirlo [1].

La ciguatoxina es "termoestable", lo cual significa que, sin importar lo bien que se cocine el pescado o si ha estado congelado, si éste está contaminado, si uno ingiere el pez resultará intoxicado. Es además, resistente a los jugos gástricos, por lo que pasa al intestino, donde se absorbe. Al estar compuesta por varias sustancias hidrosolubles y liposolubles, todas ellas incoloras, en el pescado o marisco queda en las vísceras, las gónadas y en el tejido muscular [3].

La incidencia puede ser de entre 80-90 % entre las personas que han comido un pescado tóxico, dependiendo de la concentración de CTX en el pescado, la cantidad total de pescado que se consume, y el peso corporal y salud de individuo [4].

En los seres humanos, las manifestaciones clínicas de la ciguatera aparecen 1-30h después del consumo del pescado. El envenenamiento se manifiesta primero como síntomas gastrointestinales como vómitos, diarrea y dolor abdominal, por lo general se pasan de forma natural al cabo de unos pocos días. Los síntomas neurológicos se desarrollan 2-5 días más tarde incluyendo hipersensibilidad al frío, inversión de las sensaciones de frío y calor (lo caliente se siente frío y lo frío caliente), entumecimiento o cosquilleo en las extremidades y/o en los labios, mareo, ataxia, temblores, rigidez en los músculos, hipersensibilidad en los pezones, picazón, y dolor muscular. Los síntomas neurológicos agudos generalmente se resuelven sin tratamiento específico después de 2-3 semanas, aunque puede haber recaídas. En algunos casos, la enfermedad progresa con síntomas neurológicos prolongados que incluyen la fatiga crónica, la debilidad y la depresión. En los casos graves, los efectos neurológicos asociados a la ciguatera pueden persistir durante meses, y a veces años [5-7], aún así se producen escasas muertes a causa de esta intoxicación (0,1-12%). A veces, los síntomas cardiovasculares aparecen como palpitaciones, bradicardia e hipertensión. El estrés, el consumo excesivo de alcohol, y la ingestión de pescados no tóxicos pueden inducir una recurrencia de los síntomas [1]. No existe tratamiento específico para la ciguatera. Normalmente a los pacientes se les da tratamiento de apoyo y terapias para disminuir los síntomas.

Existen pruebas para detectar ciguatera en los peces y mariscos, siendo la más común el bioensayo en ratón, pero los procedimientos son complicados y puede tomar varios días para obtener resultados. Se han desarrollado algunas pruebas de campo más simples y rápidas para detectar las toxinas pero o su eficacia no se ha probado, o han producido un número demasiado grande de resultados erróneos.

Desde 2011 se está llevando un control en los puntos de primera venta por parte de la Viceconsejería de Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias y el Instituto Universitario de Sanidad Animal (IUSA) de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria de las siguientes especies: medregal (a partir de 15kg), peto (30kg), pejerrey (9kg), abade (12kg), mero (29kg), picudo (150kg), sierra (10kg) y pez espada (150kg). La presencia de esta toxina se puede ver en las diferentes gráficas que se muestran en este trabajo, donde hay más incidencia en las islas de Fuerteventura, Lanzarote y El Hierro y siendo la talla a partir de 40kg la que hay más probabilidades de capturar una pieza con toxina.

Con este control que se está llevando en los puntos de primera venta se logra una segura comercialización de estas especies, el problema reside todavía en la pesca deportiva en la que no se está realizando seguimiento

ninguno y los casos de intoxicación que se están dando provienen de peces obtenidos de este sector.

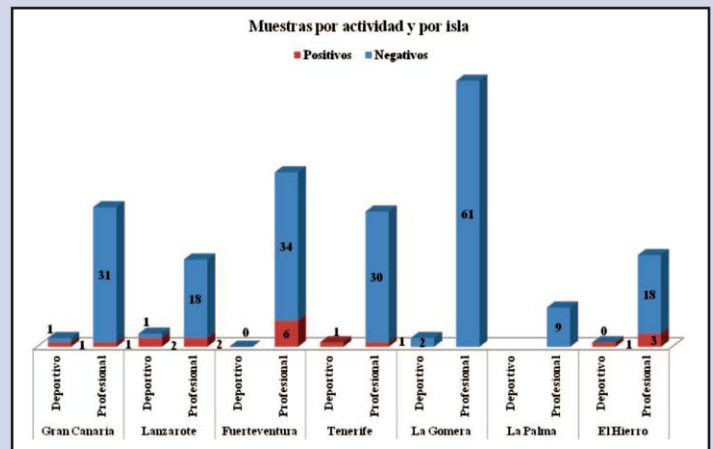


Tabla donde se representa el número total de peces capturados en aguas Canarias y analizados en el laboratorio de Enfermedades infecciosas e Ictiopatología del Instituto Universitario de Sanidad Animal de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria con presencia (positivos) o ausencia (negativos) de ciguatoxina, en función de la isla donde se ha capturado y la actividad.

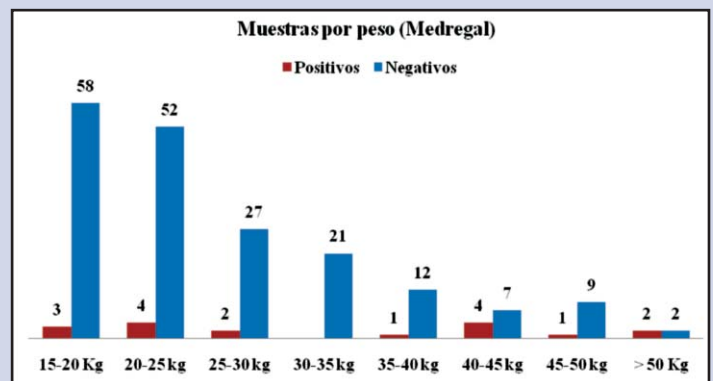


Tabla donde se representa la talla de los medregales capturados con presencia o ausencia de ciguatoxina.

Referencias:

- [1] Lehane L. & Lewis R.J. Ciguatera: recent advances but the risk remains. *International Journal of Food Microbiology* 2000; 61:91-125.
- [2] Kuno S., Kamikawa R., Yoshimatsu S., Sagara T., Nishio Se & Sako Y. Genetic diversity of *Gambierdiscus* spp. (Gonyaulacales, Dinophyceae) in Japanese coastal areas. *Phycological Research* 2010; 58:44-52.
- [3] Legrand A.M. & Lotte C.J. Detection of ciguatoxic fish by using the binding property of ciguatoxins to voltage-dependent sodium channels. *Mem. Queensl. Mus.* 1994; 34:576.
- [4] CDC (Center for Disease Control and Prevention). Cluster of ciguatera fish poisoning-North Carolina, 2007. *MMWR*. 2009;58:283-285.
- [5] Darius HT, Drescher O, Ponton D, Pawlowicz R, Laurent D, Dewailly E, Chinain M. Use of folk tests to detect ciguateric fish: a scientific evaluation of their effectiveness in Raiavavae Island (Australes, French Polynesia). *Food Additives & Contaminants: Part A*. 2013;30(3): 550-566.
- [6] Ledreux A, Ramsdell JS. Bioavailability and intravenous toxicokinetic parameters for Pacific ciguatoxin P-CTX-1 in rats. *Toxicon*. 2013;64:81-86.
- [7] Caillaud A, Eixarch H, de la Iglesia P, Rodríguez M, Domínguez L, Andree KB, Diogène J. Toward the standardisation of the neuroblastoma (neuro-2a) cell-based assay for ciguatoxin-like toxicity detection in fish: application to fish caught in the Canary Islands. *Food Additives & Contaminants: Part A*. 2012;29(6):1000-1010.

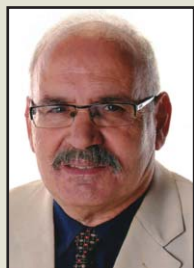
J. Bravo¹, D. Padilla¹, F. Cabrera Suárez², F. Real¹, F. Acosta¹

¹ Instituto Universitario de Sanidad Animal, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. C/ Trasmontaña s/n. 35413 Arucas.

² Viceconsejería de Pesca y Aguas, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Gobierno de Canarias. C/ Profesor Agustín Millares Carló nº 10 35071 Las Palmas de Gran Canaria.



La oveja de pelo canaria



Escribo este artículo para dejar claro, de una vez por todas, que la oveja auténticamente canaria es la “de pelo”, no otra, aunque pudiera parecerlo. Al pasar, como casi cada día lo hago por la Plaza de San Francisco o de El Cristo en La Laguna (Tenerife), a menudo presencio este cartel, que lleva colgado allí años.

Ha sido el citado cartel el que me ha inducido a escribir este artículo. Antes de seguir adelante debo felicitar a los organizadores de los carteles de la Plaza de San Francisco de La Laguna por haber denominado a la oveja conocida como “pelibuey”, como realmente se la debe llamar, “oveja de pelo canaria”.



He dejado claro ya en varios artículos tanto para periódicos como para revistas que América, antes de la llegada de los españoles, no conoció la oveja; así que es una perogrullada afirmar que la de “pelo canario” sea originaria de allí, dicho sea de paso. Dicha oveja fue llevada por los conquistadores al Nuevo

Mundo, como reza, por ejemplo, en el esclarecedor y revelador párrafo del “Memorial de Colón para el alistamiento del Tercer Viaje”, del siglo XV y principios del XVI: “...y más es menester que los navíos que fueren, que lleven ganado, **ansí ovejuno** como vacuno e cabruno, y esto que sea nuevo; puédenlo tomar de las **islas Canarias**, porque se abrá (de comprar) más barato e es (está) más cerca”. Es decir, se recomienda que se lleve ganado de Canarias porque esta tierra está más cerca de América. Conviene señalar que en el continente americano había animales que daban y dan lana como son la llama, la vicuña, la alpaca, etc., pero no ovejas. Es más, en Ecuador a la “llama” se la conoce como “oveja”. Es decir, de una vez por todas, debemos descartar que el tipo de animal que aquí tratamos sea endémico de América.

El ínclito escritor, Fray Juan de Abreu Galindo, que escribe en el siglo XVI, refiriéndose a La Palma nos dice: “Críase en esta isla (La Palma) cierto género de cameros y ovejas, que no tienen lana, sino el pelo liso, como cabras, y de grandes cuerpos, cuyas carnes son muy buenas para los que padecen mal de gota, y cáusalo la calidad de la tierra y pasto. Son los cueros muy gruesos y sueltos, que llaman badanas, y son estimados”. Por otro lado, véase Gaspar Frutuoso (siglo XVI), refiriéndose al mismo animal: “La carne es más gustosa, y es tan sana que es la que se le da a los enfermos; los matan por Pascua de Resurrección, que es cuando los sacan de allí (La Caldera de Taburiente en La Palma) para llevarlos a los mataderos”. Asimismo su piel era excelente para la confección de zapatos, como reza en Abreu Galindo: “...cuyos cueros son muy buenos para hacer calzado” y en Gaspar Frutuoso: “La pieles de estos ‘mestizos’ son más apreciadas para botas y calzados...”. Hay que matizar aquí que el azeorano del XVI, Gaspar Frutuoso, considera la oveja de pelo un “mestizo entre cabra y oveja de lana” (que es lo que realmente parece).

Obviamente ambos escritores están aludiendo a la oveja de pelo canaria, como reza en el cartel al que se ha hecho referencia. La susodicha oveja nunca desapareció del norte de África, de donde a todas luces fue traída a Canarias, (en época aún por determinar, probablemente en el

siglo I antes de Cristo). Esto ya nos lo mostró el famoso historiador gran-canario Tomás Marín de Cubas, en el siglo XVII, haciendo referencia al alimento que poseía la población prehispánica: “...todos frutos que fueron: cebada de dos géneros, habas, yeros blancos, chícharos, cabras, puercos, **ovejas sin lana** que es otro género de ganado que hay en **África** y perros”.

El por qué desapareció la oveja de pelo de Canarias podemos explicarlo porque la oveja de lana obviamente producía lana (valga la redundancia), lo que no hacía la oveja de pelo. Se conservó en América, porque es un territorio inmensamente grande, no como Canarias (de donde dicha oveja procedía) que era y es de dimensiones mucho más reducidas. Gracias a su conservación en América podemos hoy disfrutar de su hermosa presencia.

Además, el término “tamarco” (el vestido de piel de cabra o de oveja de pelo de los guanches) está emparentado etimológicamente con el beber “tabrik”.

Por otro lado, Leonardo Torriani nos dice: “Todo cuanto se refiere al vestido canario era tan bien hecho y artísticamente cosido, como más diestramente se podría hacer entre nosotros. La **tela tejida con hojas de palmera** fue tan admirada por aquéllos que la vieron, que su inventora (que, según dicen ellos, fue una mujer), merecía ser celebrada entre ellos, como si fuese otra Aracne, famosa entre los poetas”.

Es decir, el pueblo guanche sabía lo que era tejer, pues lo hacían con las hojas de palmera y de junco; además, con un arte asombroso. ¿Si sabían tejer, por qué no sabían tejer la lana? Simplemente porque no la conocían, como hemos visto.

A la frase del ilustre José de Viera y Clavijo que reza: “... porque, si sus rebaños de ovejas ofrecían (a los guanches) largas cantidades de lana, ¿de dónde provino que jamás se aplicasen a hilarla ni a tejerla y sólo se cubriesen de pieles, juncos y hojas de palma?”, conviene replicar que la población guanche sí sabía tejer; no sabía hilar porque no tenía ningún material (hebra o fibra) con que hacerlo: no conocieron la lana, pues sólo tuvieron la oveja de pelo. La verdad es que desconozco de donde obtiene el insigne escritor citado el párrafo que reza: “...porque, si sus rebaños de ovejas ofrecían (a los guanches) largas cantidades de lana...”.

Hagamos nuestra esta oveja, que junto con la cabra, proporcionó vestido (el tamarco), calzado y alimento a nuestros antepasados guanches.

¿Se podría hacer que esta oveja de pelo volviera a pastar por nuestros campos canarios como lo hizo antaño, y fuera útil? No me gustaría que tuviéramos que contemplarla sólo en ferias, como si fuera algo “foráneo”. Debo confesar aquí que asimismo la oveja de lana ya casi sólo podemos “atisbarla” en ferias y fiestas.



El tamarco por Leonardo Torriani. Finales del siglo XVI.

Pedro Nolasco Leal Cruz

Dr. Filología Inglesa

Dpto. Filología Inglesa y Alemana

Universidad de La Laguna



Los campeonatos de caza en las Islas Canarias



Las Federaciones de Caza en Canarias, además de la colaboración en la gestión cinegética de todo el archipiélago, la obligación de informar al cazador y la defensa de la caza, tienen una faceta deportiva importante dentro del conjunto de sus actividades. Este aspecto comprende una serie de competiciones que podemos definir en dos vertientes bien diferenciadas:

- Por un lado, existen las pruebas de tiro, en concreto, las competiciones de Compack Sporting y de Recorridos de caza, que son de tiro al plato, donde la trayectoria de los platos simulan el vuelo de las especies de caza. Encontrando desde platos cuya pasada simula una perdiz o codorniz, platos que figuran la de una paloma o platos que ruedan por el suelo aparentando conejos, incluso, otras especies que no se cazan en Canarias, como pueden ser los faisanes, tienen un tipo de plato para imitar su vuelo.

- Por otro, están las competiciones de caza propiamente dichas en las cuales se puntúa para su clasificación las habilidades del equipo formado por el cazador o cazadores y sus animales auxiliares en la caza; en nuestro archipiélago destacan las competiciones de San Huberto, caza menor con perro, y las de podenco y hurón.

Si algo se debe resaltar de este tipo de competiciones es el papel educativo para el cazador, ya sea en el ejercicio del tiro de escopeta o bien en la acción de cazar. Desde mi punto de vista, es de subrayar que las competiciones de tiro, aparte del espíritu competitivo que despierta en cada cazador, es un buen método para mantener la precisión y la destreza en el tiro fuera de la temporada, pues los amplios periodos de inactividad, en tiempos de veda, nos restan habilidad, precisión y destreza a los tiradores.

También es de señalar, que en estas pruebas se hace mucha incidencia en la seguridad, corrigiendo los malos hábitos de los deportistas. Hay que prestar especial atención a la forma de comportarse cuando se tiene un arma en las manos y se encuentra en presencia de otras personas. El ejemplo más claro de esta circunstancia es la prohibición total de caminar entre tiradores y público con el arma montada, aunque esté descargada, o el girar hacia el público o resto de tiradores cuando se está en el puesto de tiro con el arma sin partir, esté cargada o no, pudiendo ser motivo de descalificación por parte de los jueces y siendo reprobadas estas actuaciones por los compañeros competidores en los entrenamientos.

En cuanto a las competiciones de caza propiamente dichas, hay que distinguir bien las diferencias entre las distintas modalidades. Así, existen competiciones en las que se puntúa más el comportamiento del cazador, la de San Huberto; otras en las que la puntuación principal se basa en el trabajo de los perros, como la de podenco y hurón y aquellas en las que se da especial importancia a las capturas.

La competición de San Huberto, se realiza, generalmente, en un campo acotado, aproximadamente, de unos doscientos metros de ancho por unos quinientos de largo sobre caza sembrada, o bien, en campo corrido sobre caza salvaje o sembrada. En ella se puntúa sobre un total máximo de 100 puntos, pudiendo llegar hasta 50 puntos el comportamiento y habilidades para batir el terreno por parte del cazador; hasta 20 su precisión en el tiro y hasta 30 el adiestramiento y las cualidades del perro.

Es un tipo de competición donde se puntúa, aparte de la precisión en el tiro del cazador, su habilidad para aprovechar el terreno de caza, la capacidad para guiar al perro, la seguridad en el ejercicio de la caza, la educación venatoria y de trato con las personas que demuestre el cazador, bien sea con los jueces, otros competidores o público y su respeto con el medio natural.

En cuanto a los perros, se les pide, además de las cualidades natu-

rales para la caza, respeto al estándar de su raza, obediencia y calidad de adiestramiento. Es de justicia destacar la gran actuación que han tenido, en competiciones nacionales e internacionales, deportistas canarios como Pedro López Siverio (Tenerife), clasificándose subcampeón de España y cuarto en el campeonato del mundo de esta modalidad.

Las competiciones de caza menor con perro son la prueba estrella a nivel nacional, en ellas se exige una preparación física excepcional, se pretende demostrar: que es el cazador que más piezas cobra dentro de los límites de la competición, el respeto de las normas cinegéticas de carácter legal y el reglamento de la competición. El cazador sale a competir acompañado de un perro de caza y de su escopeta, siendo supervisados sus lances por parte de un juez que dará fe de la limpieza y legalidad de sus capturas.

En Canarias no tenemos la amplitud de especies cinegéticas que existen en la península para este tipo de competición, siendo, casi exclusivamente, la perdiz moruna o roja, según la isla, y los conejos. Aún así, dependiendo de si se permite la caza del conejo con escopeta o no, puede verse limitada solo a perdices, aunque en ediciones pasadas también estaba permitida la paloma.

En nuestras islas, la prueba reina es, sin duda, la de podenco y hurón, una competición por equipos, formados por dos cazadores, dos perros, y dos hurones. En este tipo de modalidad casi la totalidad de la puntuación que se puede obtener depende del buen hacer de los podencos, siendo el hurón un mero auxiliar para desalojar las piezas de las madrigueras o cubiles donde se refugian. En ella no se da mucha importancia al número de capturas, de hecho se valora más un apunte que cobrar un conejo y también más si lo realiza el perro que el propio cazador.

En este tipo de competiciones se aprende a disfrutar de los podencos de forma diferente, valorando más su trabajo que el hecho de obtener una buena percha. Es importante el capítulo de penalizaciones, sancionándose de forma contundente las acciones que prohíbe la normativa cinegética y el reglamento de esta competición, como son: dejar abandonada basura, destruir majanos o paredes, romper vegetación protegida, etc., aspectos que siempre hemos de tener presentes en la acción de cazar.

En último lugar, decir que en la isla de la Palma, de forma exclusiva y con el beneplácito de la Federación Canaria de Caza, se realiza un tipo de competición con podenco y hurón que se puntúa de forma diferente por ser un campeonato específico para lugares donde es muy difícil apreciar correctamente todas las acciones del trabajo de los perros, y se hace casi imposible poder puntuarlas acorde al Reglamento de podenco y hurón. Por lo que se desarrolló uno diferente pero con ciertas similitudes al referido y un sistema de puntuación por capturas parecido al de caza menor con perro, donde se puede participar hasta con ocho podencos.

También hay que mencionar, aunque no se desarrollan en la actualidad, en islas como Tenerife, se realizaron competiciones para veteranos y otro tipo de pruebas en cuadrilla con podencos y hurón, que con el tiempo han caído en cierto olvido.

En próximos números intentaré dar una información más detallada de cada uno de los reglamentos y de los aspectos más destacados a la hora de competir, ya que la difusión y fomento de este tipo de actividades entra dentro de mis competencias en la Federación Canaria de Caza.

José Agustín López Pérez

Vicepresidente de la Federación Canaria de Caza



Quiche de hortalizas y cuatro quesos DOP Queso Palmero

Cantidad para 8 raciones

Ingredientes para Pasta Quebrada:

Harina 300 gr.
Mantequilla 150 gr.
Sal 7 gr.
Agua
Aceite de oliva para freír

Ingredientes plato:

Ajos 50 gr.
Puerro 250 gr.
Cebollas rojas 250 gr.
Vino blanco seco
D.O. La Palma 1 copa
Huevos 8 unid.

Nata 35% Mg 1 l.
Aceite de oliva 50 c.c.
Sal, Cominos y
Pimienta blanca molida
Queso fresco ahumado
D.O.P. La Palma 200 gr.
Queso semicurado

D.O.P. La Palma 200 gr.
Queso curado D.O.P.
La Palma 200 gr.
Queso semicurado con pimentón,
origen La Palma 200 gr.

Elaboración de la pasta quebrada:

- 1º Hacer una pomada con la mantequilla.
- 2º Hacer un volcán con la harina, añadir la sal y la mantequilla.
- 3º Amasar, humedeciéndonos las manos, hasta que se forme una masa homogénea y suave.
- 4º Dejar reposar, al menos, media hora.
- 5º Estirar hasta un grosor de 2 mm.
- 6º Encamisar un molde tipo tarta de manzana

Elaboración del plato:

- 1º Cortar toda la verdura en juliana y los ajos laminados.
- 2º Poner en una cazuela los ajos con el aceite. Cuando cojan color, añadir la cebolla y el puerro, dejar pochar. Mojar con el vino, condimentar y reducir.
- 3º Aparte, mezclar los huevos con la nata y sazonar (aparejo flanero).
- 4º Rallar los quesos de forma gruesa por separado.

- 5º Rellenar el molde con: aparejo flanero, verduras, queso fresco; aparejo flanero, verduras, queso semicurado; aparejo flanero, verduras, queso curado; aparejo flanero y queso con pimentón.
- 4º Hacer al horno a 180º C al baño María, unos 20 min. Comprobar que está cuajado.
- 5º Dejar enfriar y desmoldar.

Helado de miel de mil flores.

Cantidad para 8 raciones

Ingredientes:

Yemas 14 unid.
Azúcar ½ kg.
Leche 1 l.
Corteza de limón ½ unid.
Canela en rama ½ unid.
Anís en grano ½ c/café
Nata 35% Mg 1 l.
Pasta de castañas 0.3 kg.
Licor de avellanas 25 c.c.

Elaboración del helado:

- 1º Cocer las castañas dentro de agua con un poco de anís y sal. Pelarlas, pesarlas y triturarlas en la termomix hasta que quede una especie de papilla homogénea.
- 2º Hervir la leche con la canela, el anís y la corteza de limón.
- 3º Hacer una crema inglesa, mezclar las yemas con la mitad del azúcar y añadirle la leche templada. Pasterizar al Baño María, mezclando con una espátula de madera y procurando que no hierva para que no se corte.
- 4º Añadirle la pasta de castañas fuera del fuego y trabajar bien.
- 5º Semimontar la nata con el resto del azúcar.

- 6º Poner en la heladora y, a mitad de elaboración, añadir la nata.
- 7º Si no tenemos heladora lo haremos de la siguiente manera:
Pondremos hielo, agua y sal gruesa en un rondón o caldero chato donde quepa el bol en el que se encuentra el helado. Cada cierto tiempo mezclamos y cuando esté frío lo metemos en el congelador, repitiendo el proceso.
Cuando se empiece a helar, retiramos el rondón y le añadimos la nata semimontada.

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

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



- Reunión en el Parlamento de Canarias con D. Román Rodríguez Rodríguez (Grupo Mixto) para tratar el Borrador de Propuestas de PALCA para modificar el sistema de reparto de la ayuda POSEI al plátano.
- Se celebró la Asamblea General Insular Ordinaria de PALCA-Tenerife.
- Convocados por la Presidenta del Consejo Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta de Gobierno Extraordinaria.
- Reunión del Consejo Insular de PALCA-La Palma y la Junta Directiva Regional.
- Reuniones con diferentes políticos para exponerles el documento de PALCA: Borrador de Propuestas de Modificación del Sistema de Reparto de la Ayuda POSEI al Plátano.
- Convocados por el Consejero de Agricultura del Cabildo de La Palma, participamos en la Mesa de Trabajo de Agricultura, Ganadería y Pesca del Plan Estratégico de La Palma.
- Se celebró la Asamblea General Insular Ordinaria de PALCA-El Hierro.
- Asistimos en Valencia, a la II Asamblea Internacional de la Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos, donde se eligió una nueva Comisión Ejecutiva.
- Invitados por el Presidente del CRDO Vinos La Palma, asistimos a la clausura de las XVIII Jornadas de la Viña y el Vino "San Martín 2013", en el Centro Cultural de los Canarios (Fuencaliente).

- Reunión del Consejo Insular de PALCA-La Palma y la Junta Directiva Regional. Consulta Revisión del POSEI, Reunión Bruselas Revisión del POSEI.
- Asistimos en Bruselas a la reunión de los representantes agrarios de las RUPs con el Director General de Agricultura para tratar la Revisión del POSEI.
- Se celebraron las Asambleas Generales Ordinarias de PALCA-La Palma y PALCA-Regional.
- Convocados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta de Gobierno para tratar el Anteproyecto del Presupuesto 2014 del Consejo Insular de Aguas de La Palma.
- Convocados por el Presidente del Consejo Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta de Gobierno Extraordinaria para elaborar el Anteproyecto del Presupuesto 2014.
- Convocados por el Presidente del Consejo Insular de Aguas de La Palma asistimos a la Junta de Gobierno y Asamblea General Extraordinarias. Aprobación del Presupuesto 2014.
- Invitados por el Presidente del Cabildo de Tenerife, asistimos al Acto de entrega de los PREMIOS AGROJOVEN en el Salón Noble del Palacio Insular.

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**



Prometiste Cuidarme
¿POR QUÉ ME ABANDONAS?



**Tu perro no es
un juguete**

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