



AGROPALCA

Publicación Trimestral de la Plataforma Agraria Libre de Canarias

Nº 24 Enero-Marzo 2014



Cordero palmero, carne de calidad en su mesa

Composición y montaje de la portada: Patricia Hernández





CABILDO
DE LA PALMA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y PESCA

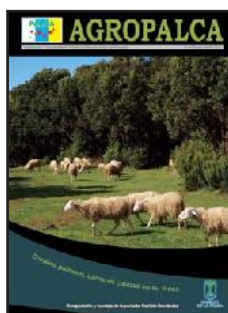
**Por seguridad, fresca y calidad,
consume productos de La Palma.
Ayudará a mantener una Isla Verde,
una Isla Bonita**



SE LOS RECOMIENDA



AGROPALCA nº 24
Enero - Marzo 2014



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:

Mario W. Camacho Cabrera

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

imprenta@graficalosmajuelos.com

Depósito Legal: TF 1457-2008

ISSN 1889-4259

Si desea consultar AGROPALCA en formato digital, puede hacerlo en nuestra página www.palca.es
PALCA sólo se responsabiliza del contenido de los artículos firmados por los directivos de nuestra Organización.
Prohibida la reproducción parcial o total de cualquier información contenida en esta
Revista sin la autorización expresa de PALCA

EDITORIAL

ADIÓS AL SR. CIOLOS. Colectivo La Pica. 4

LA VOZ DE PALCA

LA IGNORANCIA ES ATREVIDA O LA MALA FE MANIFIESTA.

Amable del Corral Acosta. 5

EN LA PORTADA. EL LOBO DISFRAZADO. Patricia Hernández González 7

EL MERCADO, LA NUEVA Y VIEJA PAC. José Manuel de las Heras Cabañas. 8

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS

INQUEBRANTABLE APUESTA POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA.

Paulino Rivero Baute. 9

LOS VINOS DE CANARIAS: VINOS PARA SOÑAR. Alfonso J. López Torres. 10

SALUDO DEL CONSEJERO. José Basilio Pérez Rodríguez 11

EL FUTURO PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE CANARIAS 2014/2020.

Pedro T. Pino Pérez. 13

LA PARALIZACIÓN DE LA REFORMA DEL POSEI, UNA VICTORIA Y UNA

OPORTUNIDAD. Gabriel Mato Adrover 14

EL PLÁTANO

DON RUFINO HERNÁNDEZ LORENZO, MAESTRO DESHIJADOR.

Ginés de Haro Brito. 15

2013. MENOS CUOTA DE MERCADO, MENOS PRODUCTORES. Juan S. Nuez Yáñez. . 17

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PLÁTANOS. 19

VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS DE LOS EMPAQUETADOS DE PLÁTANO

PARA ALIMENTACIÓN HUMANA. Ana Piedra Buena - Gloria Lobo Rodrigo 20

CULTIVOS SUBTROPICALES

CULTIVO DEL MANGO EN INVERNADERO. Víctor Galán Saúco 21

LA LIMA Y EL KUMQUAT. Abilio F. Monterey Gutiérrez. 22

OTROS CULTIVOS

TOMATE "MANZANA NEGRA": PRIMERA VARIEDAD DE CONSERVACIÓN

REGISTRADA EN CANARIAS. Leonardo Jesús Amador Díaz. 23

VALORIZACIÓN AGRONÓMICA DE LAS VARIEDADES TRADICIONALES

DE TOMATE MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HONGOS MICORRÍZICOS.

Alexis Hernández Dorta. 24

HIDROPONÍA, PUNTO Y APARTE EN LA HISTORIA AGRÍCOLA.

J. Manuel Hernández Rodríguez 25

GANADERÍA

MIRADA AL PASADO... VISIÓN DE FUTURO ¡PERO, SI ESO ES LO QUE SE

HA HECHO TODA LA VIDA!. Rubén C. García Muñoz. 26

¿POR QUÉ LOS MUSULMANES NO COMEN CERDO Y EN LA INDIA LAS VACAS

SON SAGRADAS?. Juan F. Capote Álvarez. 27

LA OVEJA PALMERA. Ana Novo Gómez. 28

DIÁLOGO SOBRE LA LECHE, ¿LA RECOMENDAMOS O LA PROHIBIMOS?

M^a Rosario Fresno - Juan F. Capote. 29

ARTÍCULOS DE INTERÉS AGRARIO

PLAN DE SEGUROS AGRARIOS PARA 2014. Roberto Martín Espinosa. 30

GÉNERO PINUS. EL PINO CANARIO (II). Miguel A. Morcuende Hurtado. 31

CUANDO SE CONFUNDE LA VELOCIDAD CON EL TOCINO.

J. Manuel Hernández Rodríguez. 32

EL PAPEL DE ALGUNAS DE LAS LLAMADAS "MALAS HIERBAS".

José Luis Porcuna Coto. 33

PESCA Y ACUICULTURA

NUEVAS EXPECTATIVAS PARA LA PESCA EN CANARIAS. Juan Manuel Soto Évora. . 34

PERIODISMO HISTÓRICO

EL HIGO GOMERO. LA FRUTA DE LAS ISLAS AFORTUNADAS DE LA

ANTIGÜEDAD CLÁSICA. Pedro Nolasco Leal Cruz. 35

CAZA DEPORTIVA

LOS CAMPEONATOS DE CAZA CON PODENCOS CANARIOS Y HURÓN.

José Agustín López Pérez. 36

COCINANDO CON LO NUESTRO

COCHIFRITO CON VERDURITAS GLASEADAS Y REDUCCIÓN DE VINO AL ROMERO

FLAN DE CALABAZA CON MIEL DE MIL FLORES. Sergio E. Rodríguez Cruz. 37

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Enero - Marzo 2014) 38



E

ditorial

Adiós al Sr. Ciolos



Se marcha Dacian Ciolos, Comisario de Agricultura y Desarrollo Rural de la Unión Europea, una vez que finalice su mandato. Nos preguntamos, ¿qué nos dejó y qué se llevó?

Recordar que Dacian Ciolos, ingeniero agrónomo y político rumano, llegó a ocupar una cartera ministerial en su país y fue nombrado Comisario, el 27 de noviembre de 2009, por el Presidente de la Comisión Europea, José M. Durao Barroso. De ideas claras, ha defendido la necesidad de vincular más estrechamente la economía agrícola a los demás sectores económicos

y a la gestión de los territorios, para conseguir una diversificación en el entorno rural. En palabras suyas: "la agricultura y el sector agroalimentario son la base de la vitalidad de los territorios,"

No ha sido un mero gestor de recursos. Su impronta se verá al final de esta década, vaticinan ciertos ideólogos europeístas bien intencionados. Aunque tan sólo se recuerden ciertos ajustes presupuestarios de poco calado.

Con respecto a la PAC, nunca ocultó que necesitaba una reforma. Desde sus tiempos de becario en la Comisión Europea, trabajó en medidas agrícolas y de desarrollo rural para la adhesión en favor de los países candidatos de la Europa Central y del Este, políticas de convergencia, que desarrollaron la presencia agrícola de los nuevos países en la Europa consolidada de manera más efectiva. Dada su especialización académica en agricultura ecológica, quiso impulsarla durante su mandato. La crisis y la competencia de los países emergentes descafeinaron el rumbo y los proyectos, y sólo se tiñeron de verde al ligar las ayudas europeas al medio ambiente para una próxima etapa de la PAC, convencido de que ésta debía dar respuestas a la protección de los suelos, a los gases de efecto invernadero y a la calidad de las aguas.

La flexibilidad de la PAC permitirá la pervivencia de las políticas comunitarias, según Ciolos: "la flexibilidad debe aplicarse en cada explotación agraria, en cada territorio, para que encuentre su lugar en función de los mercados locales, regionales, nacionales o internacionales a los que se orienta." Para ello, explicó: "cada territorio debe explotar al máximo sus potenciales y la flexibilidad nunca debe poner en duda la coherencia y el mercado único europeo".

Aunque siempre tuvo bastante claro el compendio de ideas que deberían marcar el derrotero de la nueva PAC, no dudó, tras su visita a Canarias, el pasado septiembre, en realizar una consulta pública sobre la modificación de los programas comunitarios de apoyo a las producciones agrarias de las regiones ultra periféricas (RUP). La premisa estaba implícita en la pregunta ¿Cómo reformar el POSEI actual para que responda a las expectativas de la sociedad del futuro?

Sobre la consulta, Dacian Ciolos se expresó así: "estoy seguro de que surgirán en los territorios contribuciones innovadoras y ambiciosas". Sin embargo, en Canarias, algunos la tomaron como una reválida lesiva para sus intereses, máxime, cuando cualquier ciudadano de la UE, que tuviera interés en manifestarse libremente, podía aportar su parecer. La consulta sobre la revisión del POSEI fue publicada el 15 de octubre 2013 y en el mes de diciembre se empezaron a conocer los primeros resultados. A priori, las respuestas pedían para las RUP más políticas medioambientales y un apoyo a los jóvenes agricultores. En cuanto a las ayudas se suscitaron opiniones diversas, desde aquéllos que creían que debían distribuirse sólo entre el sector productor a otros que las extendían hasta la cadena de distribución, incluso al entorno rural. Sin duda, la mayor preocupación de los encuestados fue la competencia que las producciones de países terceros ejercen sobre las de las RUP, al entrar libres de arancel, caso de Canarias.

Tras el análisis de la consulta, se intuye que para los próximos años los desafíos están claros: tener mucho más en cuenta los mercados y su evolución y, sobre todo, al consumidor; fomentando agroindustrias locales fuertes que promocionen los productos del territorio con un mayor valor añadido.

En lo que atañe a la cuantía de las ayudas y a su mejor distribución, ya entramos en palabras mayores. Se habló de unas ayudas decrecientes y una mejor distribución entre los pequeños y los jóvenes agricultores.

Los llamados "terratenientes", que reciben ayudas millonarias, se reparten conjuntamente con las grandes empresas de la alimentación entre un 75% y un 80% de los más de 5.000 millones que le tocan a nuestro país. Y si esta cifra no les deja perplejos, estos "VIP agrícolas" son apenas el 20% de los beneficiarios de las ayudas. El modelo es legal, pero la distribución es cada vez más cuestionada por miles de pequeños agricultores que reciben sólo entre 500 y 1.000 euros anuales.

Por tal motivo, la UE quiere poner coto a esta ralea de señoritos. Así, Dacian Ciolos llamó "agricultores de salón" a todos aquéllos que se enriquecen en el reparto por detentar, por ejemplo, aeropuertos muy verdes, campos de golf y otras infraestructuras que no tienen producción agrícola. Pero también a los grandes productores agrícolas que aunque no trabajan sus vastas haciendas, sí perciben enormes réditos de dinero público. De ahí que los sindicatos agrarios más radicales preconicen consignas como: "la ayuda de la PAC, para quien la trabaja".

La propuesta europea que se deriva de los anteriores hechos, podría vetar la concesión de los llamados pagos directos a aquellos perceptores que no alcancen a ingresar por esta vía ni un 5% de su renta total. Los sindicatos agrarios elevan el mínimo hasta un 25%.

Lo que no cambia, por ahora, en la PAC es la desvinculación de las ayudas de la producción, es un miedo heredado de los excedentes que se dieron en los años setenta, lo que se pagó muy caro. El presupuesto anual de la UE en 2013 era de 150.900 millones de euros, aproximadamente un 40% se destina a la PAC. Para los políticos europeos actuales, con una conciencia más ilusa y alejada del campo y la producción, esta tarta dedicada a la PAC es excesiva y añoran reducirla y derivarla a otros sectores. No cobremos sólo por tener verde e improductivo el campo, ya vendrán a decirnos esos mismos políticos "os dimos ayudas y no produjisteis nada".

Para Dacian Ciolos, el territorio local o regional y su defensa frente a las amenazas que modifiquen sus características únicas y dañen las producciones locales, priman sobre otras consideraciones. Es por ello, que se deben preservar estos territorios frágiles, como son las RUP, de todas las plagas y enfermedades que perjudiquen sus producciones.

Lo que contrasta radicalmente con posturas como las del "celeminero bonachón", un señor aupado a las altas instancias que manda decir que permitán la entrada de planta de plátano para resiembra, ante la necesidad planteada tras los recientes temporales. Pero señor mío, y si por esa vía entrase la Sigatoka Negra en Canarias, ¿qué pasaría? Por algo se mantiene vigente la Orden Ministerial del 12 de marzo de 1987, por la que se establecen para las Islas Canarias las normas fitosanitarias relativas a la importación, exportación y tránsito de vegetales, y productos vegetales.

Hablando de dinero, porque las ideas sin presupuesto se las lleva el viento, el Consejo de Ministros presentó estos días el borrador del Acuerdo de Asociación entre España y la UE, que recoge los resultados de las negociaciones dentro del Marco Financiero Plurianual para los próximos años. Al parecer, se superan ligeramente los fondos del periodo anterior, al aportar la UE a España unos 36.000 millones de € para los Fondos Estructurales y de Inversión Europeas en el periodo 2014-2020.

Viendo el reparto de estos fondos, de los 36.000 millones, unos 19.393 van al Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder), 8.291 para el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) y otros 8.446 al Fondo Social Europeo (FSE). En la partida destinada al FSE destacan 5.000 millones para el fomento del empleo, de los que más de 1.800 serán para el empleo juvenil. Tras el fomento del empleo, destacan los 4.400 millones para potenciar la I+D+i y el capítulo medio ambiental, con una partida de 3.200 millones para favorecer la transición hacia una economía baja en el uso de carbono.

Cristóbal Montoro, Ministro de Hacienda, indicó que "la supuesta" aportación española puede rondar los 17.000 millones, que se sumarían a los 36.000 de la UE, en los proyectos cofinanciados entre el Estado y la Unión. Nos referimos a la aportación como "la supuesta" porque las promesas del ejecutivo han sido siempre muy volátiles. De igual manera, en Canarias quedamos más tranquilos al depender menos de los fondos estatales y mucho más del dinero proveniente de la UE para estos proyectos, según se recoge en dicho borrador, donde España aportará el 15% para Canarias. Por último, decirles que si alguno de ustedes desea añadir o quitar algo del borrador, aproveche el periodo de consulta pública, anterior a su remisión oficial a la Comisión Europea, el 22 de abril.

Seguro que podríamos escribir mucho más sobre el quehacer y las ideas de Dacian Ciolos, pero el papel no da para tanto. Sólo esperamos que siga vinculado al diseño de la Europa del futuro, ahora, cuando ya nos conoce mucho mejor.

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

Colectivo La Pica



La ignorancia es atrevida o la mala fe manifiesta



Hemos repetido hasta la saciedad que algunos dirigentes de ASPROCAN, la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias, no escuchan, ni leen y, si lo hacen, no interpretan, a los hechos nos remitimos.

Por norma y sistema, hemos enviado todos los números de esta revista a dicha Asociación, los suficientes y más, para que llegasen a la totalidad de sus destacados miembros. En el último,

AGROPALCA 23, en el artículo **"Los enemigos en casa"**, página 5 (consultar en la página web: www.palca.es), hacíamos una referencia muy clara a la tan amenazada Orden Ministerial del 12-03-87 y decíamos que era inaceptable que desde el seno del sector platanero canario se estuviesen tirando dardos envenenados contra la misma. Parecen seguir sin querer enterarse de que si la citada Orden se modifica o deroga, el Plátano de Canarias podría correr la misma suerte que la cochinilla, el tabaco, la caña de azúcar y, más recientemente, el tomate canario, cultivos estos que fueron baluarte de nuestra agricultura en tiempos pasados.

No obstante lo dicho, seguimos pensando que con Orden o sin ella, de continuar actuando ASPROCAN como lo viene haciendo, con el beneplácito del Gobierno de Canarias, el plátano irá desapareciendo lentamente de nuestro territorio, tras una lenta agonía, porque aquí, resulta ser que **"se pide para los pobres para repartir entre los ricos"** (Ver artículo del Dr. en Economía D. Juan S. Nuez Yáñez, en la pág. 17 de este ejemplar).

No quisiéramos pensar que algún dirigente platanero y del subsector de las flores y plantas ornamentales, por intereses económicos particulares soliciten cambiar la Orden a su antojo, sin tener en cuenta que ello conllevaría, también, la desaparición del resto de los cultivos subtropicales de Canarias. En fin, da la impresión que para estos personajes este asunto es una cuestión baladí.

Recientemente, en el "Encuentro Técnico del Sector Platanero y Proyectos de Innovación", organizado por Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife, S.A. (CULTESA), al que representantes de esta Organización asistimos como invitados, una técnico de la OPP AGRITEN planteó la conveniencia de permitir la entrada en Canarias de planta de platanera foránea para cubrir algunos desajustes ocasionales que han existido entre la producción de CULTESA y la demanda del mercado. Con la que está cayendo a nivel mundial con el problema de la sigatoka negra (1), que por suerte, Canarias hasta la fecha no lo padece, era el momento más oportuno y el lugar más adecuado para presentar este tipo de solicitudes. **Dios les da sombrero a los que nacen sin cabeza.**

Vaya por delante, que PALCA está de acuerdo con el 90% de lo planteado por los técnicos representantes de las distintas Organizaciones de Productores de Plátano y de CULTESA, presentes en la Mesa Redonda que tuvo lugar, y también con que ciertos problemas allí expuestos se han de mejorar por la empresa suministradora de la planta de platanera.

A nuestro entender, estos desajustes están generados, entre otras causas: por la poca previsión de algunos agricultores que esperan al último momento para decidir si renuevan o no el cultivo, por ciertos **espabilados** que hasta fechas recientes se habían aprovechado de esta circunstancia para proteger su histórico o por siniestros con condiciones climáticas muy adversas.

Haciendo un gran esfuerzo mental, podríamos aceptar, a regañadientes, que haya algún técnico con poco o nulo conocimiento de la legislación vigente, pero no asimilamos que sus jefes lo envíen en re-

presentación de su OPP a actos como el referido a decir tal terrible disparate. Sr. Presidente de ASPROCAN, Ud., como uno de los dirigentes de esa OPP, es también corresponsable de este desaguisado.

No tendríamos que recordarle que el escrito a que hace referencia el artículo reseñado al principio del presente, fue firmado por Ud. y no nos vale que a estas alturas siga desconociendo la normativa al respecto. Si la primera vez su petición pudiera calificarse como **"la ignorancia es atrevida"** y después de lo que le recriminamos hace tres meses desde este medio, para esta segunda ocasión dejamos en sus manos que su conciencia le ponga el calificativo que estime oportuno. Lo que sí tenemos claro es que este tipo de actuaciones son una total desconsideración al resto del sector agrario canario. Aviso a navegantes: **si quieren fiesta, PALCA les pone gratis la orquesta.**

Con lo que Ud. y sus "asesores" nos cuestan a los plataneros canarios, podríamos tener un staf de dirección en ASPROCAN que evitase que cada año perdiésemos: **más superficie de cultivo al aire libre**, la que mantiene el paisaje; **más productores**, base social, dos de los fundamentos para percibir la ayuda POSEI al plátano y **más cuota de mercado**, ¿A dónde nos quiere llevar, Sr. Presidente de ASPROCAN?...¿A la desaparición de los pequeños productores para que los privilegiados de siempre pasen de percibir la mitad de la ficha financiera a su totalidad?

Tenemos información puntual de las fuertes presiones que, sistemáticamente, se están ejerciendo sobre el Ministerio y la Consejería para que se hagan excepciones con algunos productos recogidos en la citada Orden, donde todas las OPAs canarias nos hemos opuesto con contundencia y rotundidad a tales aspiraciones. Por si esto fuera poco, hace escasas semanas, en Bruselas, estuvo peligrando la misma por un equívoco, y de no ser por la rápida intervención de D. Alonso Arroyo Hodgson, Viceconsejero de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Canarias, hoy estaríamos lamentándolo. Sin que sirva de precedente, como es de bien nacidos ser agradecidos y en PALCA lo cumplimos a rajatabla, chapó Sr Viceconsejero por su destreza en hacer el quite.

Sabemos también de las reuniones habidas para reiniciar la línea marítima de Tarfalla (Marruecos) a Puerto del Rosario (Fuerteventura), y tenemos conocimiento de que algunos importadores canarios de productos hortofrutícolas están haciendo inversiones en naves industriales en el citado puerto mayorero. Nos gustaría contar con la opinión de ASPROCAN, si es que la tiene, sobre este asunto.

Veamos si ASPROCAN, como líder del sector agrario canario, se pone al frente del resto de subsectores para solicitar, entre otras cosas, un PIF adecuado en Fuerteventura que controle de forma eficiente la entrada de esas importaciones. De ustedes depende que el cultivo del plátano y el del resto de subtropicales continúe o que Canarias se convierta en un puerto de tránsito de estas producciones hacia la UE, ello obedecerá a los intereses que quiera defender cada cual, el tiempo da y quita razones. Habiliten una partida presupuestaria para la defensa de los subtropicales canarios, que para asuntos de menor entidad lo han hecho.

Retirar de la Comisión Europea, por parte del Comisario Ciolos, el documento de Propuestas para la Revisión del POSEI, basado en la consulta pública realizada al efecto, por no ir acompañado de un estudio de impacto económico, según dicen los que más saben, supone para los que teníamos la esperanza de que este asunto se arreglase de una vez por todas, comenzar de nuevo y para el lobby platanero que se embolsa la mitad de la ficha financiera destinada a este cultivo y los importadores del REA, una enorme satisfacción.

Esperemos que el nuevo Comisario de Agricultura que sustituya al Sr. Ciolos continúe el trabajo de éste y no se amilane ante las presiones internas existentes en el seno de la UE para reducir la ficha financiera



La Voz de **PALCA**

de la PAC, porque si así fuera y la nueva Revisión del POSEI resultara perjudicial para los intereses canarios, los responsables de ello tienen nombre y apellidos.

Para serenar los ánimos y evitar conjeturas, ¿por qué la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias no da a conocer a las OPAs las Propuestas de Revisión del POSEI hechas por el Sr. Ciolos a la Comisión Europea?, ¿O se teme que puedan quedar al descubierto las miserias de algunos o algunas miserias?

Sr. Consejero, si en este asunto no hay nada que ocultar, convóquenos, ponga los papeles sobre la mesa y explíquenoslos, así Ud. se quedará tranquilo, nosotros mucho más y podríamos dar una respuesta convincente a los muchos agricultores y ganaderos que se acercan pi-

diéndonos una explicación razonable sobre lo acontecido.

Recientemente, se han repartido las ayudas de estado del POSEI, año 2012, correspondientes al Gobierno de Canarias, nos preguntamos dónde está la parte que debería aportar el Gobierno Central y que D. José Manuel Soria López, Ministro de Industria, Energía y Turismo, canario por más señas, vinculó a que primero se hiciera dicho desembolso aquí. El dinero canario ya está puesto, ¿cuánto tendremos que esperar por el de Madrid?

Sr. Ministro, los agricultores y ganaderos canarios necesitan esas ayudas, como agua de mayo, para prolongar un poco más su agonía. Díquele un poco más de tiempo y sensibilidad a estos asuntos que a ser el portavoz de las compañías energéticas. Todos se lo agradeceremos.

¿Recuerdan aquella "Comisión de Estudio sobre el Sector Primario" que puso en marcha el Parlamento de Canarias, en noviembre de 2012? Desde esta Organización la calificamos de loable iniciativa, de ser concluyente, y en ella comparecimos en representación de PALCA, el tres de diciembre. Un año después de haber finalizado, seguimos a la espera de sus conclusiones. Tenemos la sensación de que si el sueldo de sus señorías dependiera de éstas, no se hubiese planteado dicha consulta. Es más, ahora, de cara a las elecciones europeas 2014, cuando los partidos políticos convocan a las OPAs para conocer su parecer sobre los asuntos agrarios que consideren necesario recabar de la UE para Canarias, para incluirlos en sus programas, tendrían el trabajo hecho y no nos harían perder tiempo y gastar dinero para al final, hacer más de lo mismo.

Con respecto al Protocolo de Autocontrol de Residuos Fitosanitarios de ASPROCAN, a día de hoy, la inmensa mayoría de los productores sigue sin recibirlo. Han transcurrido siete meses desde la última modificación y va siendo hora de que todos los plataneros lo tengan en su poder, luego, cada cual decida qué hacer con él y, quizás, su tenencia y lectura evite a más de uno meterse en problemas indeseados. Estamos convencidos que el gasto que supone enviarlo no conlleva poner al borde de la quiebra a esa Organización, para otros asuntos de igual o menor trascendencia se han dotado partidas extraordinarias.

(1) Hongo que ataca las hojas de la planta, sin medidas de control, considerada como la enfermedad foliar más destructiva y de mayor valor económico en los cultivos de banano y plátano, pudiendo reducir hasta en un 50 % el peso del racimo y causar pérdidas del 100 % de la producción debido al deterioro en la calidad.

Amable del Corral Acosta
Presidente Regional

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:

El lobo disfrazado



Como viene siendo habitual en los últimos números de la revista, agradecer a Ana Novo Gómez, por su entrega y dedicación a estos fascinantes animales, pero sobre todo por haberse salido de su trabajo habitual y realizar las fotografías para esta nueva edición de Agropalca.

Cada vez me es más complejo realizar composiciones interesantes para la imagen de la portada, donde la armonía y el interés sean palpables y no dejen a nadie indiferente ya sea para bueno (esperemos) o para malo. Esta sensación es fruto de tener que trabajar con los materiales que con tanta diligencia me proporcionan todas las partes interesadas (mil gracias), pero aún así no deja de ser difícil hacer que de tantos fragmentos, nazca un conjunto autosuficiente y con sentido.

Y por supuesto, este mismo concepto se aplica a todo en nuestra vida -ya que no somos capaces de generar la totalidad de lo que necesitamos por nosotros mismos- dependiendo de otros para ello, desde las personas que se dedican a producir los alimentos que tomamos, a los que se ocupan de curarnos, informarnos, enseñarnos, y un largo etc. Y ahondando en esto, y quizás por ser esta una semana algo fatalista para mí, no puedo evitar sentir mucho miedo, y es que tenemos una gran responsabilidad colectiva e individual, hacia nuestra actividad profesional, nuestra integridad personal y nuestro sentido del deber en general.

Y sin embargo, son criterios que parecen estar en decadencia o siendo más claros, caducos, pasados de moda, un vestigio banal del pasado en el que los honrados y trabajadores son "idiotas", y los ladrones y holgazanes simplemente "se unen a la corriente" o "hacen como el resto". ¡Y así nos va!... Qué podemos esperar de representantes que nos dicen que no pue-

den hacer más, que conseguir esto o lo otro sería complicado o es mejor dejarlo estar, aunque eso implique un incalculable perjuicio para nosotros y nuestra forma de vida, favoreciendo de esta manera una creciente ola de desidia y desmotivación, nacidas de tantas injusticias.



Así que en este número vengo cargada de reivindicación hacia un objetivo claro, una moralidad y una ética intachable para todos, pues es el único modo de que podamos existir o coexistir en paz.

Patricia Hernández González
Grado en Bellas Artes (ULL)



TENERIFE
Isla de Vinos

Mejor de Tenerife



**TACORONTE
ACENTEJO**
Denominación de Origen





El mercado, la nueva y vieja PAC



Otra vez la reforma de la Política Agrícola Común, otra vez nuevos y viejos conceptos, nuevas palabrejas que se inventan, nuevos parámetros, nuevos plazos... Probablemente para que todo siga casi igual, o muy parecido.

En esta nueva etapa incorporan la necesidad y conveniencia de que los que reciban ayudas sean al menos agricultores activos, es un avance en principio, aunque seguirán recibiendo más dinero público quienes tienen más ovejas, más hectáreas, más derechos. No necesariamente los que crean más puestos de trabajo en el medio rural, hacen productos de más calidad, o crean nuevas empresas y proyectos a pesar de no tener derechos de producción ni de percibir ayudas.

Un dinero público al que no podemos renunciar en el medio rural, porque en esta España en crisis económica lo que no venga por la PAC, no vendrá del ayuntamiento, ni de la comunidad autónoma, ni del estado, por los tremendos recortes presupuestarios.

Todos estamos obsesionados con "qué hay de lo mío". Muchas de las ayudas se han convertido, por desgracia, en un subsidio necesario, no son un empujón a los profesionales y a la inversión en sus explotaciones para situarlos en el mercado "con paso firme", sino una compensación por la renta no obtenida, un complemento de la jubilación (en un 30% de los beneficiarios), una ayuda que como tal se necesita, pero que nos hace dependientes, casi drogodependientes y nos obliga a cumplir unos requisitos que otros deciden por nosotros.

En esta Europa neoliberal, curiosamente se han olvidado de la conveniencia de que muchos miles de pequeñas y medianas empresas, también las agrícolas, tengamos como fundamental objetivo acceder y financiarnos del propio mercado, eso se lo reservan, ahora, a las empresas muy grandes, a las agroalimentarias, a las multinacionales, a los bancos, a los que tienen poder suficiente para fabricar mercados a medida de su conveniencia o su ambición y donde la competencia real no existe, como empieza a ocurrir en el sector lácteo en nuestro país, o con la patata, o con la remolacha, etc.

Se han empeñado, con esta nueva PAC, en darnos la sardina, que la necesitamos, pero parece que lo que quieren es quitarnos la caña de pescar y la red, para que la sardina no la podamos conseguir "sin el permiso de alguien"

Se hace necesario, a mi entender, que recuperemos mercados en el exterior si podemos a través de la exportación, pero sería un grave error dejar que nos quiten nuestros mercados de proximidad, el de nuestro pueblo, nuestra provincia, nuestra comunidad autónoma.

Si podemos, y eso en buena medida depende de nosotros, deberíamos de ser capaces de conservar lo mejor de nuestra cultura, nuestras tradiciones locales y por supuesto la riqueza, variedad y calidad de nuestros

alimentos "de toda la vida". Deberíamos de ser capaces de proporcionarlos nosotros, los agricultores, los ganaderos y nuestras cooperativas que deben estar más y mejor organizadas.

No hay más que ver los anuncios de grandes empresas con abuela de pueblo poniendo la fabada de la lata, o los anuncios de pizza con casa de campo y tradición "a mansalva", para darnos cuenta de que lo moderno, lo que la gente desea, es lo natural, lo tradicional, lo conocido, lo cercano, lo de nuestro campo.

No deberíamos aceptar que productos industrializados, fabricados en cadenas de producción y llenos de conservantes químicos, nos acaben robando no sólo nuestros mercados locales, sino nuestra mejor imagen utilizando anuncios publicitarios llenos de referencias bucólicas, donde se apela a la tradición a las cosas de pueblo y a la receta de la abuela o del convento de monjas, para endosarnos productos que son sólo parecidos a los tradi-



Comisión Europea

cionales en su aspecto, pero atiborrados de colorantes, grasas, antioxidantes y un montón de productos que empiezan por E- no sé qué y E- no sé cuántos aunque todo ello envuelto en un precioso marketing de supuesta calidad, tradición y de producto artesanal único.

Aprovechemos nuestras oportunidades y no renunciemos a estar en los lugares donde debemos ganarnos nuestras rentas, en los mercados; con precios justos, alimentos sanos y etiquetados con letra grande y clara, producidos por personas como nosotros, con cara, nombre, apellidos y deseos de ganarnos la vida decentemente con nuestro trabajo.

José Manuel de las Heras Cabañas

Coordinador Estatal

Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos

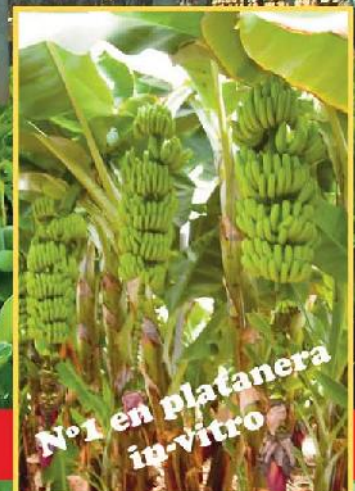


El mejor endurecimiento, clasificación y selección de la variedad, asegura una producción homogénea de máxima calidad.

Gruesa Palmera, Brier, Ricasa y Gran Enana.

INVERMIRA S.L. www.invermira.com

Ctra. TF-653, nº 50 - 38632 Arona - Tenerife - Tel.: 922.73 25 87 - invermira@invermira.com





Inquebrantable apuesta por los productos de la tierra

Activar el consumo y la calidad de nuestros productos constituye el compromiso básico y esencial del Gobierno de Canarias. La apuesta por los agricultores y ganaderos es una realidad, un hecho firme que se ratifica en los presupuestos y en la aplicación de medidas específicas para su apoyo. En este sentido, hemos aportado fondos propios y hemos desviados fondos del Régimen Específico de Abastecimiento (REA) directamente hacia los productos canarios y, paralelamente, hemos incrementado el AIEM a los productos que llegan de fuera y que compiten abiertamente con nuestras papas, nuestro vino o nuestra carne de cerdo, entre otros. Todas estas acciones realizadas por el Ejecutivo canario en los últimos meses han desembocado en el incremento de ayudas al sector por más de 20 millones de euros, así como que Canarias ha conseguido ser la región española más beneficiada en el marco de la Reforma de la Política Agraria Común (PAC).

Somos totalmente conscientes de que en Canarias contamos con una demanda potencial diaria de alimentos para 2,4 millones de personas (con 2,1 millones de residentes y 300.000 visitantes diarios de media). Este dato es muy importante para estimular el autoconsumo en el archipiélago y que para lograrlo, los canarios hemos de elegir y consumir preferentemente los excelentes productos de la tierra. Productos que, día a día, han ido adquiriendo notoriedad y reconocimientos más allá de nuestras fronteras. Cabe señalar que, en materia de control y certificación de productos alimentarios acogidos a figuras de calidad diferenciada, se ha logrado el reconocimiento de Denominación Geográfica de Ronmiel Canarias, las denominaciones de origen de Papas Antiguas de Canarias, Gofio Canario, Plátano de Canarias, así como Miel de Tenerife. A lo largo de 2014 estamos impulsando los trámites para la obtención de sellos de calidad para la cochinilla de Canarias, el tomate y el almagrote gomero.

Paralelamente, seguimos trabajando para difundir, entre los canarios, el logotipo RUP, que permitirá una mejor identificación de nuestras producciones, así como la capacitación progresiva de los profesionales, de forma que puedan obtener los conocimientos y aplicar los avances tecnológicos actuales para conseguir incrementar la productividad de las exportaciones. Todo ello va unido a la implantación de controles de agricultura ecológica con el fin de vigilar los métodos de producción compatible con el medio ambiente, asesorando la conversión de agricultura convencional a agricultura ecológica. Todo ello sin dejar de desarrollar una intensa labor de promoción de los productos agroalimentarios canarios en estrecha coordinación con los sectores del turismo y la hostelería. No se nos escapa que, además de su enorme importancia económica y social, nuestra agricultura desempeña un protagonismo fundamental en la conservación del medio ambiente, en los elementos que

conforman el paisaje y el entorno social. Hablar de medio ambiente es hablar del bienestar de nuestra ciudadanía. En este sentido, hemos aprobado también las directrices de funcionamiento de las actuaciones elegibles ejecutadas por los Cabildos dentro del Programa de Desarrollo Rural 2007-2013, por las que dichas instituciones pueden recuperar de fondos FEADER el 85% de las inversiones que ejecutan con cargo a sus presupuestos para desarrollar estas actuaciones y cumplir con el Plan Forestal de Canarias. En cuanto al servicio de información ambiental, hemos desarrollado un Banco de Ideas de Negocios Ambientales Sostenibles y de nuevos nichos de empleo verde para Canarias, hemos diseñado la Estrategia Canaria de Educación Ambiental y hemos alcanzado acuerdos con el Instituto Canario de

Estadísticas para la creación de un Banco de Datos para Estadísticas Ambientales.

En este contexto, hay que señalar que el Parlamento Europeo aprobó, por una amplia mayoría, el nuevo reglamento del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (POSEI), que mantiene la ficha económica del programa agrícola destinada a las Regiones Ultraperiféricas Europeas (RUP) y que supone 268,42 millones anuales para Canarias. Este éxito para las Islas, teniendo en cuenta los importantes recortes en la Política Agraria Común (PAC), se ha alcanzado como consecuencia del trabajo conjunto de las organizaciones agrarias, los diputados europeos procedentes de las islas, el ministerio de Agricultura y el Gobierno de Canarias. En este sentido, hemos conseguido que cuando se produzcan acuerdos comerciales de Europa con países terceros se establezcan mecanismos que garanticen la realización de estudios de impacto para medir los efectos negativos en la agricultura de las RUP y, en su caso, proponer medidas para compensar a los sectores afectados. El nuevo POSEI agrícola recoge esta demanda.

Dentro de esta dinámica, estamos aprovechando las disponibilidades agrarias para auspiciar un nuevo modelo de incentivos que faciliten

el acceso al sector laboral primario de aquellos colectivos con dificultades tradicionales, como es el caso de la mujer que, además, juega un papel fundamental en el sostenimiento del mundo rural.

Este Gobierno que presidido mantiene un compromiso con su ciudadanía y cada día responde al mismo con responsabilidad y coherencia. Bajo las circunstancias más adversas, mantenemos inquebrantable la apuesta por los productos agrícola de nuestra tierra y es por lo que animamos a la Plataforma Agraria Libre de Canarias a que sigan perseverando en sus acciones y propósitos por algo tan esencial como la tierra y sus gentes.

Paulino Rivero Baute

Presidente del Gobierno de Canarias



Reunión Pte. Gobierno - OPAs. Modificación REF



Jornadas "El futuro de las RUP en el contexto de la UE 2020"



Reunión final Pte. Gobierno - Sectoriales Económicas. Modificación REF



Los vinos de Canarias: vinos para soñar



Vinos de Canarias: islas, paisaje, tierra, viñedo, historia, hombres y mujeres, sentimientos y progreso. Sin lugar a dudas ésta podría ser una síntesis descriptiva de la realidad vitivinícola del Archipiélago canario. Una realidad que se vertebra en cada comarca y en cada isla a través de la voluntad y unidad en el esfuerzo de todos y cuantos componen este subsector que nace en el viñedo y termina en la copa de vino.

Desde la certeza que ningún canario puede concebir el actual paisaje de sus islas sin sus viñedos y sus vinos, y que el mismo ha sido construido con el esfuerzo del hombre a lo largo de la historia, es ahora responsabilidad de todos promover su protección y desarrollo ante su fragilidad y amenazas.

Sin duda, en los últimos años las inquietudes y esfuerzos de viticultores y bodegueros, de forma individual u organizada, más arropados por las instituciones públicas, han permitido un impulso y desarrollo impensable veinte años atrás.

Cultivos con modernos sistemas de conducción y mecanización alivian ahora el esfuerzo y mejoran las rentas de los hombres y mujeres del campo; bodegas con tecnología punta en sus elaboraciones y un sector cada vez mejor formado y más organizado están permitiendo que los vinos de Canarias recuperen la calidad y el lugar que nunca perdieron en su historia más gloriosa.

Una calidad, que siendo reconocida mundialmente en concursos y certámenes, necesita constantemente de herramientas que faciliten su mayor divulgación y mejor conocimiento entre los consumidores, y qué mejor herramienta para ello que las Denominaciones de Origen Protegidas, figuras de calidad diferenciada que otorgan a nuestros vinos la protección de una normativa europea que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos vínicos.

De sobra es conocido que el consumo del vino está aumentando, gracias en parte al cambio generacional y al mayor comercio del mismo a nivel mundial. En las nuevas generaciones el consumo del vino se asocia a un concepto de ocio sano, cultural y que implica viajar por el mundo a través del descubrimiento de lo que detrás de una copa de vino hay. Se tiende, por ello, cada vez más a desligar el vino de las otras bebidas alcohólicas, por los valores culturales añadidos antes relatados.

Pedro Ballesteros Torres, único Master of Wine español (título que es sin lugar a dudas el más respetado del sector, el más difícil de conseguir y que permite a quien lo ostenta acreditar que ha demostrado un conocimiento excepcional del arte y la ciencia de la viticultura y la enología, así como del negocio vinícola, complementado con un dominio importante de la cata de vinos de todo el planeta), en un Curso impartido recientemente por él en la Isla de Tenerife, defendía decididamente que **"El vino solamente sirve para soñar"**. Será por eso que el vino despierta las pasiones nacionales más profundas, implica un amor desmedido a los territorios, y hace aflorar los sentimientos, despertando por ende en nuestra tierra la canariedad de quienes a él nos acercamos y lo consumimos.

Los nuevos modelos comerciales, con la gran presencia de Internet, hace que éstos hayan cambiado. Actualmente más del 30% del vino del mundo se vende en nichos de mercado bien diferenciados. Consecuencia de ello, las políticas de comercialización del Vino Canario deben ir claramente enfocadas a resaltar la excelencia de nuestro producto, la diversidad del mismo, la unicidad que representan siete islas distintas pero iguales en el sentimiento vitivinícola y el sueño de siglos que hay detrás de este trabajo.

Los Vinos Canarios se venden en más de un 85% de su producción en nuestro Archipiélago. Debemos, pues, enfocar y canalizar todos nuestros esfuerzos en aquellos aspectos comerciales que nos hagan ser competitivos y diferenciados del resto de productos que invaden este mercado tan dinámico. Debemos alejarnos de intentar hacerlo en precio, donde nunca podremos ser competitivos, así como también en la variedad de las uvas, donde los mercados de volumen se caracterizan por variedades de fácil caracterización, puesto que debemos primar la perspectiva del mercado local frente al global apostando por nuestros varietales.

Si debemos, en cambio, apostar clara y decididamente por las marcas, haciendo un esfuerzo en promoción de las mismas. También es un valor seguro y relacionado a las marcas, el de las Denominaciones de Origen, que justifican en cierta manera un sobreprecio del producto. Estas Denominaciones deben ser honestas en su concepción, solidarias y crear una noción de territorio, produciendo así mismo vinos icono en el sector que justifiquen las diferencias del mismo y los precios algo más elevados basándose en la canariedad, en unas uvas de personalidad única y en unos vinos innovadores, nuevos, únicos y diferentes.

El vino en Canarias debe tener una conciencia medio ambiental, al estar nuestra población muy concienciada socialmente en este aspecto; debe fomentar la localización geográfica de nuestros vinos como valor seguro de diferenciación; debe abrir líneas novedosas de investigación en viticultura, enología, imagen y marcas; debe hacer campañas tendentes a la promoción interna y externa; debe asegurar la estabilidad de los mercados, garantizando sistemas que permitan precios dignos de la uva para que no se tengan que vender los vinos canarios a precios indignos y debe fomentar el asociacionismo del sector, realizando campañas de promoción conjuntas y estrategias comerciales unificadas en su concepto.

Por último, y lo más significativo e importante es que debe el Vino Canario ser una señal de identidad de nuestro pueblo y una bandera de la canariedad. Debemos los canarios sentir el orgullo de nuestros vinos, promocionándolos todos y cada uno de nosotros sin pudor ni vergüenza allá donde estemos, siendo conscientes y estando orgullosos de la alta calidad y prestigio nacional e internacional de los mismos, demostrado por el hecho y la realidad que donde van, triunfan.

Canarias. Latitud de vida.

Alfonso J. López Torres

@AlfonsoJLT

Director Instituto Canario Calidad Agroalimentaria (ICCA)
Gobierno de Canarias





Saludo del Consejero

Tras haber sido designado Consejero Delegado del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, asumo esta responsabilidad con orgullo e ilusión, conocedor de la empresa tan importante que son esas tres áreas en nuestra isla de La Palma.

Como nuevo Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca me gustaría enviar, en primer lugar, un afectuoso saludo a todos los que en esta isla están involucrados en estas tres áreas, como pueden ser aquellas asociaciones, cooperativas, sindicatos, consejos reguladores, cofradías, entidades y personas que de manera individual o colectiva colaboran en el desarrollo de las mismas. Sin todos ellos no sería posible que hablar de La Palma sea sinónimo de hablar de calidad. Entendemos necesario potenciar nuestra agricultura, nuestra ganadería y nuestra pesca como señas de identidad de una isla que siempre vivió con ellas.

El equipo con el que cuento en la Consejería está muy preparado y conoce perfectamente la realidad de la Isla en estas materias, así que juntos trabajaremos por unos objetivos que son, fundamentalmente, los que La Palma merece.

La mentalidad del equipo humano del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca es la del espíritu de "puertas abiertas" para recibir a todos los agricultores, ganaderos y pescadores de esta isla, para aprender de ellos y para satisfacer sus demandas, colaborar en sus proyectos y fomentar las actividades y eventos que necesita la isla de La Palma. En los momentos difíciles que nos está tocando vivir, creemos que es importante dar una respuesta eficaz a los ciudadanos y atender las solicitudes que nos presentan.

Uno de los retos de esta Área es lograr que cada vez más personas estén implicadas en el desarrollo, consecución y participación de actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras, como hilo conductor de una educación en valores y el mantenimiento de unas condiciones de vida saludables en el individuo.

En el centro de nuestra atención se encuentra el vasto mundo rural de la isla de La Palma. Un espacio que es preciso custodiar para preservar la calidad de vida que hemos disfrutado y que hemos de introducir, cuidadosamente, en nuevas dinámicas que valoricen su empleo compatible con un desarrollo sostenible que genere riqueza y empleo.

Apostamos por una agricultura competitiva, pensando en el consumidor y ofertándole productos de calidad y con señas de identidad propias.

Esta Administración Insular tiene que apostar por una serie de medidas

consensuadas, capaces de afrontar los verdaderos retos del sector, que son los de una agricultura orientada a la demanda de los mercados agrícolas.

El plátano debe seguir considerándose pilar y soporte fundamental de nuestra agricultura, lo que requiere, como paso previo, homogeneizar calidades para poder ir a los mercados con las mismas bien identificadas y con buena trazabilidad.

Ante los problemas con que tropieza el sector agrícola hay que actuar, conjugando la unidad política con la económica, a través del diálogo sector público-privado. Es necesario hacer una apuesta importante y prioritaria sobre todos y cada uno de los segmentos del sector: producción, comercialización, transporte, organización administrativa, innovación y mejora de algunos productos, junto a un aumento del estudio técnico y científico en

estas áreas y la formación del personal constitutivo de las mismas.

En cuanto a la viña y el vino: calidad sobre cantidad.

La ganadería palmera tiene prestigio, pero precisa de acciones complementarias, como facilitar los trámites para la legalización de granjas ganaderas, promover la alimentación de nuestros ganados con productos propios, a través de estudios y almacenamiento de los mismos, con ensilados y cultivo de forrajeras, así como fomentar de modo especial el mantenimiento de las razas autóctonas palmeras, vacuno, ovino, caprino y el sector apícola.

De igual manera, hay que trabajar sobre el sector del agua y los riegos, pesca y tabaco, así como la toma de medidas estructurales.

Todos somos conscientes de que la situación económica es muy complicada, y más en nuestro Cabildo Insular, pero dentro de nuestras posibilidades nos estamos esforzando para sacarle el máximo partido al presupuesto del que disponemos. Ilusión, ganas de trabajar y optimismo no nos faltan, y con todo ello

esperamos cubrir las expectativas de los palmeros.

Desde estas líneas me pongo a vuestra disposición para lo que podáis necesitar, en el convencimiento de que con la colaboración mutua conseguiremos los objetivos que nos hemos marcado en beneficio de todos los palmeros.

Reciban un cordial saludo.

José Basilio Pérez Rodríguez

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



www.cajasiete.com

Somos tu Caja canaria



 **cajasiete**
CAJA RURAL

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



El futuro Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014/2020



Legado a su fin el periodo de programación del actual Programa de Desarrollo Rural de Canarias en el actual Marco 2007/2013, si bien teniendo en cuenta que con la regla de compromiso N+2 sus efectos y operatividad alcanzan hasta 2015, nos encontramos inmersos desde hace más de un año en la fase de negociación y elaboración del contenido del nuevo marco para la estrategia europea de la PAC en el horizonte 2020, donde se pretende continuar con el esfuerzo inversor europeo en los países y regiones de la Unión, corrigiendo determi-

nadas desviaciones y evolucionando hacia una nueva filosofía de entender el sector primario europeo, pero siempre con la intención fundamental de proteger y asegurar la producción agrícola, mejorando las condiciones de productividad y sanidad alimentaria al mismo tiempo que la rentabilidad y comercialización de las producciones desde la órbita del respeto e integración con el medio ambiente.

Lejos quedan ya otras épocas en que las políticas agrarias europeas se orientaban a mantener superficies cultivadas a pesar de su relativa comercialización y viabilidad económica, generalmente incentivadas por importantes cantidades económicas, con las desvirtuaciones que ello llegó a suponer; pasando por una segunda época en que los presupuestos agrarios europeos iban principalmente destinados al arranque y control de las producciones, lo que en demasiados casos nos condujo a situaciones muy delicadas de desabastecimientos de materias primas y alimentos básicos que en un gran número de ocasiones suponían el abandono de cultivos tradicionales, desertizaciones de enormes superficies en muchos países europeos y desembolsos importantes económicos para obtener esas mismas materias básicas fuera de la Unión, arriesgándonos, en algunas ocasiones, a pagar precios exorbitados por las mismas.

Todas esas experiencias, afortunadamente superadas, fruto sin duda de los diferentes reajustes y disparidades de criterios de los dirigentes de la Unión en diferentes épocas, nos traen al momento actual en que con el firme propósito de evitar dichos males, la nueva filosofía agropecuaria europea parece, por el contenido de los diferentes reglamentos que hemos recibido últimamente, pilotar más sobre criterios medio ambientalistas que en aquellos otros estrictamente agrarios. En este momento y sin tener conocimiento completo de todas las normativas que regularán definitivamente el marco 2014/2020, se percibe un protagonismo importante de las políticas verdes y de la economía azul, lo cual si viene acompañado por el éxito de los legisladores europeos si son capaces de integrar y compaginarlo adecuadamente con las prioridades y necesidades agrarias, puede ser una apuesta de futuro muy interesante para Europa.

Por ello, vamos conociendo poco a poco diversas normas como el reglamento básico del PDR 1305/2013 y el reglamento de transición 1310/2013 en cuyo contenido se atisba como va a ser el desarrollo de las políticas referentes al funcionamiento y ejecución de los nuevos PDR.

Sin entrar en profundidad en los mismos, conviene hacer referencia al documento esencial del nuevo periodo general de las políticas europeas del horizonte 2020, contenidas en el Marco Estratégico Común (MEC) regulado por el Reglamento 1303/2013, que señala las pautas e instrucciones generales de por donde debemos ir con las diferentes disponibilidades y programas europeos, entre los que se encuentran los fondos Feader que nutren a los PDR.

Ya en si mismo el MEC es una novedad fundamental en cuanto al nuevo posicionamiento general de Europa, agrupando todos los fondos estructurales dentro de cada programa de los estados miembros y las reglamentaciones concretas son las que nos instruirán en el desarrollo y aplicación, en cada caso, por donde irán las inversiones cofinanciadas y sus nuevas obligaciones de justificación.

Pero centrándonos en la política agraria común, en particular, en los fondos Feader que llegarán a nuestro país hasta el año 2020 a través de los diferentes programas de desarrollo rural, hay que destacar que la estructura actual supone la creación y aprobación de diecisiete Programas de Desarrollo Rural Regionales y un Programa de Desarrollo Rural Nacional,

encontrándonos con un marco nacional y otros regionales. Estos, posiblemente, tendrán numerosas coincidencias entre sí en el contenido particular de sus programas, mientras el nacional contendrá actuaciones determinadas de interés y ejecución general que afecten a todo el territorio y aquellas pautas comunes, como las reglas de juego que comparten los diferentes programas regionales.

En el caso de Canarias, llevamos dos años trabajando en el contenido de nuestro PDR y, en la actualidad, ya contamos con el análisis DAFO y una primera selección de medidas y actuaciones generales, fruto del consenso alcanzado entre los diferentes departamentos del Gobierno que desempeñan funciones de gestores del programa y también por las aportaciones de los distintos colectivos sectoriales, reunidos en varias ocasiones para discutir las mejoras y actividades a incluir en el nuevo programa.

En este estado de cosas, por cierto, dicho borrador puede ser consultado en la web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, podemos decir que es intención del Gobierno de Canarias poder presentar un borrador definitivo a los órganos europeos en junio de este año, pues estamos condicionados a que el estado español presente previamente el Contrato de Adhesión al Marco, que se estima se verifique en abril próximo y, a partir de ahí, se presentará el programa nacional y a posteriori los respectivos regionales.

A pesar de la intención de la Comisión y de los esfuerzos realizados por todos, parece que por motivos de las dilaciones en la toma de acuerdos por diferentes posicionamiento de algunos países, la aprobación de los respectivos programas nacionales y los regionales no se hará por la Comisión hasta el último trimestre del año, por lo que podemos adelantar que el año 2014 quedará huérfano de actuaciones y financiación y que el Marco se reducirá a los seis años que van entre 2015 a 2020. Si bien hay que tener en cuenta que una de las novedades es que la regla de compromiso pasa de dos a tres años, por lo que en la práctica esto supone que hasta el año 2023 podremos beneficiarnos de la financiación Feader.

Otro asunto importante a tener en cuenta es la gran batalla política que se dio en la Conferencia Sectorial en la que se aprobaron los fondos FEADER del reparto interno a cada comunidad autónoma, donde gracias al esfuerzo del personal que negoció y, especialmente, al destacado papel jugado por el Consejero de Agricultura de Canarias, se consiguió el compromiso por parte del Sr. Ministro de no solo no perder fondos sino, incluso, aumentar la partida Feader para Canarias en dos millones y medio de euros. En concreto, pasamos de 155 millones de euros Feader en el Marco 2007/2013 a 157,5 millones para el nuevo Marco 2014/2020, lo que supone una importante apuesta por estos fondos comunitarios que vienen a invertirse en nuestras medianías y suponen una inyección vital para las islas en los próximos seis años.

Pedro Tomás Pino Pérez

*Director General de Agricultura y Desarrollo Rural
Gobierno de Canarias*



Europa invierte en zonas rurales



Comunicaciones y ENTREVISTAS

La paralización de la Reforma del POSEI, una victoria y una oportunidad



La paralización de la nueva reforma del POSEI constituye, a mi modo de ver, una primera victoria en la defensa de los intereses de las regiones ultra periféricas en el marco del debate que iniciaremos probablemente en unos meses. Pero también una gran oportunidad. El comisario europeo de Agricultura Dacian Ciolos ha decidido retirar un proyecto que con toda seguridad había elaborado con espíritu constructivo pero que no se correspondía a las necesidades específicas de Canarias y del resto de las regiones ultra periféricas.

A la vista de la reacción que el borrador de la Comisión había suscitado tanto en medios del Parlamento Europeo como de las regiones afectadas, el comisario ha dado marcha atrás comprometiéndose a la realización de un estudio de impacto previo a la presentación de cualquier propuesta oficial.

Las regiones españolas, francesas y portuguesas concernidas siempre han recibido un trato específico en materia de política agrícola quedando al margen de la regulación horizontal que se aplica al resto de las regiones europeas y ello debido a las limitaciones geográficas y climáticas a las que tienen que enfrentarse sus agricultores y ganaderos.

El borrador elaborado bajo la tutela del comisario europeo propugnaba una aproximación, desde mi punto de vista peligrosa, del POSEI a los principios generales que ha regido la última reforma de la Política Agrícola Común (PAC). Una medida de esta índole no podía más que generar desconfianza cuando fuese interpretada como un paso previo a la asimilación total del POSEI al marco general de la política agraria europea, lo cual supondría hacer desaparecer las necesarias prerrogativas de las que disfrutaban actualmente los productores de la ultra periferia.

Dicho borrador contenía, a mi modo de ver, más elementos perniciosos que beneficiosos pues sus propuestas no sólo no tenían en cuenta la especificidad de las islas sino que su formulación iba incluso más allá de lo acordado por la Unión Europea en la normativa horizontal de la PAC.

Extender el criterio de "ecologización" a las regiones ultra periféricas como pretendía la Comisión en ese borrador supondría además ignorar el papel medioambiental que ya juegan las producciones de las islas e introducir requisitos que endurecerían las ya difíciles condiciones en las que se desarrolla la actividad agrícola y ganadera. El recorte, por otra parte, de las ayudas a partir de un montante determinado (el denominado "capping"), no tiene demasiado sentido, a mi forma de entender, en unas zonas cuya agricultura depende de un número muy limitado de productores y con un volumen también muy restringido

de sectores productivos. Dicha medida penalizaría a aquellas actividades con mayor peso económico y de las que depende por el momento en gran medida la prosperidad agrícola de las islas.

En cuanto a las medidas de diversificación que proponía el citado borrador, podrían traducirse finalmente en un incentivo al abandono de las organizaciones de productores, lo que, en mi opinión, se contradice con la política que se sigue desde hace tiempo en la Unión Europea a favor de reforzar esas entidades para mejorar su capacidad de negociación en la cadena alimentaria, así como incrementar su capacidad competitiva.

Por el contrario, la propuesta del comisario contenía un elemento que a mi parecer recoge el sentir general de los productores y es el relativo a un reajuste del régimen específico de abastecimiento de forma que no suponga una amenaza para el desarrollo de las producciones locales.

Una medida de esta índole se encuentra perfectamente en línea con las demandas de los sectores canarios y con la filosofía que emana igualmente de la última revisión del POSEI.

Creo que la paralización de la reforma ha sido una buena noticia y entiendo que la Comisión Europea tiene intención de calibrar mejor cualquier propuesta futura que presente al Parlamento Europeo, en donde los eurodiputados de las regiones ultra periféricas mantenemos posiciones muy cercanas que nos permiten sostener una defensa firme de los intereses de los agricultores y ganaderos de las islas.

En la última revisión del POSEI, cuyo informe parlamentario tuve la oportunidad de elaborar, dicha cohesión dio sus frutos, con un resultado final que fue satisfactorio para todas las zonas afectadas.

Siendo todos conscientes de la importancia que este instrumento tiene y cuya continuidad en el tiempo no puede correr el más mínimo riesgo, ahora tenemos la oportunidad de analizar con calma y tras las correspondientes evaluaciones de impacto, qué POSEI queremos.

Sólo entre todos conseguiremos un buen POSEI. La reforma se ha sometido a consulta pública. Conocemos lo que piensan unos y otros. Sabemos que hay distorsiones y que hay sectores que se sienten en inferioridad de condiciones frente a otros. Vayamos pensando con serenidad y amplitud de miras en esa futura reforma ahora aplazada, pero mientras tanto y sin escudarse en Europa, corresponde al Gobierno de Canarias adecuar el vigente POSEI a las necesidades de los distintos sectores y proteger por encima de todo a las producciones locales. Puede y debe hacerlo. No caben excusas.

Gabriel Mato Adrover
Europarlamentario del Partido Popular

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





Don Rufino Hernández Lorenzo, maestro deshijador



Hablar con Don Rufino Hernández, maestro deshijador natural de Los Silos, es remontarse a los orígenes del cultivo del plátano en Canarias. A sus casi 92 años, mantiene una lucidez y una locuacidad envidiables. Gracias a la intermediación del amigo Luis Cordovés, le visitamos en su casa con la intención de aprender algo de plátanos y de aquellos aspectos que no están en los libros. Porque, por sorprendente que parezca, hay escasísimas referencias escritas, investigaciones o estudios realizados en Canarias sobre un tema que todo agricultor reconoce como primordial: la deshijada de la platanera. Es justo reseñar el esfuerzo en realizar cursos por parte de las agencias de extensión agraria, imprescindibles para conocer los principios básicos de una práctica que según don Rufino, requiere al menos *“tres años antes de dejar a un deshijador solo”*.

Lo que distingue a este sabio de otros trabajadores de la época, además de su excelente memoria, es su carácter de pionero en la práctica de la deshijada. Sitúese el lector en los años cuarenta del siglo pasado. Si bien ya el cultivo llevaba algunas décadas en Canarias, el manejo distaba mucho de lo que hoy conocemos por un cultivo adecuado. Especialmente en una práctica tan fundamental como la barreta. Según cuenta, por aquella época el agricultor tenía por costumbre dejar el “hijo de corazón”, el mayor, el hijo de fondo, con el fin de adelantar la platanera e intentar coger más piñas en menos tiempo. *“Creían ellos que tenían más cosechas en menos años, pero estaban equivocados”*.

Don Rufino recuerda: *“cuando yo veía que dejaban ese hijo “de delante”, el más viejo, notaba que las piñas eran chicas, se le cerraba la corona con el frío y parían muy adelantadas, en invierno. Y muchas de esas piñas que se cortaban en verano eran malas, muchas se quedaban enganchadas arriba y se pudrían tantas que no se aguantaba el mal olor”*.

Y prosigue relatando con vehemencia, *“el que es un buen padre y tiene un pedazo de pan, se lo da a los hijos antes que comérselo él.. Con la platanera pasa lo mismo. Desde que se dejan muchos hijos, la planta vive para ellos”*.

“Yo veía que esos hijos siempre cogían el mismo camino, la planta no giraba. Los hijos avanzaban en línea hasta la pared y no volvían para atrás”. En consecuencia, don Rufino veía que cada año había que sembrar miles de plantas de cabezas” (la planta in vitro llegó décadas después).

Fue esa observación la que le hizo pensar en hacer las cosas de manera diferente. *“Entonces un día, estando yo en la Charca de Daute (finca de Los Silos), me di cuenta de que si en lugar de escoger el hijo más viejo, lo quitaba y cogía los hijos de los laterales, la platanera giraba en el mismo sitio y no se daba sombra una a otra. Porque la sombra mata a esta planta”*. *“Entonces me di cuenta de que podía llevar la platanera a parir en la época de verano para cogerla en invierno. Porque la platanera es una planta de verano que se corta en invierno”*.

El maestro trata entonces el tema del capado. Para el no iniciado, por capado nos referimos a cortar, normalmente por la base a un hijo que está muy atrasado o adelantado (en este caso se llama “recapado”, término que me confirma don Rufino que fue creado por él), con la intención de que sus hijos salgan en buena época y la piña en verano.

Esta práctica está relativamente extendida en la zona norte de Tenerife, pero es muy poco usada en el sur y en la isla de La Palma. Si consultamos a diferentes deshijadores, muchos de ellos no son partidarios de hacer capados (en este punto habría que aclarar que raramente hay dos deshijadores con el mismo criterio y más que nunca se podría decir que cada maestrillo tiene su librillo). Es posible que sea más indicada para zonas con

temperaturas no demasiado calurosas o con pocos días de sol, por lo que la planta tiende a atrasarse y mantenerla en su época es uno de los mayores quebraderos de cabeza para el agricultor. Por otra parte, en zonas de mucho calor y sol, en ocasiones se tiende a adelantar la platanera lo más posible con la esperanza que tener piñas en toda época e, incluso, tener más cosechas que años. Tendríamos que comentar que hay quien jura que coge tres cosechas en dos años, pero realmente se hace muy complicado, casi diríamos imposible duplicar un ciclo en tan poco espacio de tiempo.

Otro de los motivos por los que muchos deshijadores rechazan el capado es porque afirman que el hijo que sale de él no tiene el mismo vigor que un hijo normal. Don Rufino lo desmiente rotundamente: *“El hijo de capado sale incluso mejor que el otro, no ve usted que no tiene piña ni sombra y toda la comida va para él”*. Y prosigue sin pausa: *“entonces haciendo la prueba, capé el hijo que estaba adelantado en mayo, y fue tanta la velocidad que cogió que en julio tuve que caparlo otra vez. Y ese hijo parió en abril y la piña pesó 64 kilos”*.

Firme defensor de una práctica poco comprendida por muchos, repite insistentemente que *“es mentira que con el capado se pierda un año. Con el capado la piña se retrasa sólo tres meses. Pero a cambio tiene usted una buena fruta, grande, de calidad y en época de buenos precios”*. Llama la atención que mientras que muchos deshijadores especialistas están más centrados en el hijo que en la piña, don Rufino no pierde de vista que la base en la que se sostiene todo el negocio es la fruta. Y tiene en la cabeza perfectamente ordenadas las fechas apropiadas para la parición y corte y su relación con el mercado y los precios.

Habla don Rufino con la seguridad de quien ha visto con sus propios ojos el comportamiento en campo de cientos de miles de plataneras una generación tras otra. Hombre observador, se preocupaba en marcar, medir y apuntar los hijos y hacer un seguimiento de las pruebas que realizaba. Es posible que en esa forma de trabajar tan metódica esté el origen de la seguridad con la que habla. *“En La Palma me dijeron que allí no se daban los capados. Pero claro, el capado hay que hacerlo bien. Aquel hombre había cortado el hijo “rente” al suelo y no tiraba de la sabia, pero hay que cortarlo como a 25 centímetros porque las hojas son como “fuelles”*.

Cincuenta años después, y con un mercado que cada vez exige más calidad en la fruta, el maestro lo tiene claro: *“La planta y la calidad se va porque no se hacen las cosas a tiempo”*. ¿Tantas vueltas hemos dado para llegar a la misma conclusión años después?

“Usted escuche esto: la barreta, el cuchillo y la caña (el soporte) dan mucho dinero, eso sí, para el que lo sepa hacer”.

Dice don Rufino que él no está en contra de la teoría, que todo lo ha aprendido en el campo. Y le contesto que yo pienso que hay más teoría, más ciencia y más I+D+i en sus experiencias que en miles de páginas de redundantes manuales de agricultura.

P.D. Para mayor información, son muy recomendables los dos programas especiales dedicados a don Rufino realizados por el periodista Lucio Hernández Cruz en cronicasdelcampopalmero.com.



D. Rufino Hernández Lorenzo

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

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



2013. Menos cuota de mercado, menos productores



En fechas recientes hemos podido tener acceso a dos fuentes de información que nos permiten hacer una foto de la situación del sector platanero canario en 2013. Por un lado, la Dirección General de Aduanas publicaba las estadísticas de comercio exterior del mes de diciembre, por lo que ya podemos calcular la cuota de mercado anual del plátano de Canarias y contrastar ese dato con los de años anteriores. Por otro, a principios de enero se publicaba en el Boletín Oficial de Canarias la Resolución de la Consejería de Agricultura por la que se concede

la "Ayuda a los productores de plátanos" establecida en la Medida II del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2013, correspondiente al primer pago, con la que podemos analizar cuántos perceptores hay y comparar sus características con las del ejercicio anterior.

Vayamos por partes. De acuerdo con las estadísticas de ASPROCAN, en 2013 salieron del Archipiélago unas 321.300 toneladas con destino a Península y Baleares. Según la Dirección General de Aduanas, las importaciones de bananas en España se elevaron a casi 196.800 toneladas y las reexportaciones a unas 76.200, con lo que la oferta disponible se situó en 441.800 toneladas. Con estas cifras, la cuota de mercado del plátano canario se movió entre el 55,5% y el 72,7%, dependiendo de cuánto de lo que se reexportó fue plátano o banana. Dado que la mayoría de las reexportaciones fueron a Portugal -tres cuartas partes del total-, la cuota de mercado del plátano de Canarias ha debido situarse en 2013 más cerca del 55% que del 73%.

Oferta disponible en Península y Baleares y cuota de mercado del plátano canario:

	Miles de toneladas			Oferta Disponible	% de plátano	
	Canarias	Importación	Reexportación		Máx.	Mín.
2008	338,6	187,1	41,7	484,0	69,9	61,3
2009	318,8	187,0	31,3	474,5	67,2	60,6
2010	357,2	159,0	56,9	459,3	77,8	65,4
2011	312,6	189,4	49,9	452,1	69,1	58,1
2012	337,1	176,6	68,5	445,2	75,7	60,3
2013	321,3	196,8	76,2	441,8	72,7	55,5

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

Si comparamos esos resultados con los de los años anteriores, merece la pena destacar un par de aspectos. En primer lugar, que la oferta disponible de bananas y plátanos de Canarias en el mercado español no para de disminuir. Si en 2008 se consumían 484.000 toneladas, en la actualidad no llegan a las 442.000, un descenso medio del 2 por ciento anual. La crisis económica y la reducción de la población estarían detrás de esos datos, pero eso no es óbice para que haya que tomarlo en consideración a la hora de diseñar estrategias comerciales. Porque el problema no es solamente de cuánto se consume, sino de qué se consume. Y como puede observarse, las importaciones de bananas no paran de aumentar y ya casi rozan las 200.000 toneladas. Se podría pensar que ese incremento de fruta foránea en realidad no queda en el mercado español, sino que luego es remitida al exterior. Las reexportaciones tampoco cesan de incrementarse y ya superan las 76.000 toneladas. Ahora bien, aunque no pueda conocerse con certeza porque las estadísticas de Aduanas no lo permiten, considero que esas reexportaciones crecientes están formadas principalmente por plátano de Canarias que no consigue ser colocado en España. El que las tres cuartas partes de las mismas tengan Portugal como destino, mercado habitual al que derivamos nuestros excedentes cuando no se pican, me hace pensar que la mayoría de las reexportaciones son de fruta nuestra.

Dando por bueno los argumentos anteriores, la cuota de mercado del plátano de Canarias estaría más cerca de los mínimos que de los máximos calculados con el método de balances. Y estos mínimos tampoco han cesado de recortarse, de forma que la cuota del 60 por ciento que se tenía en 2008 ha caído hasta un 55 en 2013. Así pues, no solamente se está consumiendo menos, sino que ese descenso tiene lugar principalmente para el plátano de Canarias. Dos cuestiones que bien merecen una reflexión.

Por otro lado, como indicaba al principio, ya está disponible en el Boletín Oficial de Canarias el listado de perceptores del primer pago de la ayuda POSEI de 2013 al sector platanero. Aunque en el próximo número de Agropalca se hará un análisis en mayor profundidad, presento a continuación los principales resultados, de manera que se puedan conocer las magnitudes más relevantes y proceder a compararlas con las de 2012.

Reparto de la ayuda POSEI al sector platanero canario:

Número de solicitudes	2013	2012	diferencia
Presentadas	8.309	8.386	-77
Desestimadas+renuncias	703	659	+44
Aceptadas	7.606	7.727	-121

Hectáreas aire libre subvencionadas	4.980	5.142	-162
-------------------------------------	-------	-------	------

Distribución del número de perceptores según kilos			
Menos de 40.000 kilos	5.778	5.852	-74
40.001-200.000 kilos	1.489	1.518	-29
Más de 200.000 kilos	339	357	-18

Fuente: BOC 5/2014 y 113/2013. Elaboración propia.

De acuerdo con el Boletín Oficial de Canarias número 5 de 2014, se presentaron 8.309 solicitudes para acogerse a las ayudas POSEI de la campaña 2013. De esas 8.309, se desestimaron 672, la mayoría -el 73%- por no tener kilos comercializados (366) o por no comercializar el 70% de la cantidad de referencia (126) sin haberlo justificado. Por otra parte, hubo 31 renuncias voluntarias, con lo que el número final de peticiones aceptadas asciende a 7.606. ¿Cuáles son las principales características de esos 7.606 peticionarios? Pues cultivan 4.980 hectáreas al aire libre y la mayoría de ellos el -76%- obtuvieron en sus fincas menos de 40.000 kilos, no alcanzando de manera conjunta sino el 20 por ciento del volumen total comercializado. En el otro lado de la balanza se sitúan los 339 perceptores -el 4,5%- cuyas producciones superan los 200.000 kilos, que colectivamente supusieron el 47 por ciento de los plátanos de Canarias.

Si realizamos la comparación con 2012, destacan claramente tres cuestiones. Una es que se han perdido 162 hectáreas cultivadas al aire libre, con todo lo que eso significa y pese a que haya personas representativas del sector que en alguna entrevista periodística han señalado que en sus paseos no ven muchas fincas abandonadas, aunque puede ser que el periodista no entendiera bien su respuesta. Otro aspecto relevante es que hay 121 perceptores menos que el año pasado. O bien ha habido un proceso galopante de fusiones y adscripciones a entidades colectivas tipo SAT, comunidades de bienes u otras personas jurídicas, o nos encontramos ante una merma superior a dos perceptores por semana. Y en tercer lugar, aunque parezca que sólo el 60 por ciento de las bajas se producen entre los pequeños productores, la realidad es que su número es mucho más elevado porque buena parte de la reducción entre los estratos superiores no es sino un descenso de escalafón.

Así pues, el sector platanero canario sigue perdiendo cuota de mercado, productores y superficie cultivada al aire libre. Para tratar de frenar lo primero, habría que pedirle actuaciones tanto a las OPPs a nivel individual como a ASPROCAN de manera colectiva. No basta con justificarlo con que la reducción de aranceles hace que las bananas sean más baratas, porque los aranceles sólo representan unos céntimos en el precio final. Tratar de ajustar cantidades a la demanda, además de que la relación calidad-precio sea razonable (¿recuerdan lo que ocurrió el pasado verano?) son sólo algunas de las cuestiones ineludibles a abordar para intentar que los consumidores no sigan prefiriendo, poco a poco, más la banana.

Para tratar de limitar la pérdida de productores y superficie al aire libre, la responsabilidad está en la mesa del Gobierno de Canarias. Una cosa es que, como se acaba de anunciar, por ahora no se produzcan modificaciones del POSEI desde la Comisión Europea y otra muy distinta es que no se puedan hacer cambios internos en el sistema de reparto de los 141,1 millones de euros, una responsabilidad de las autoridades locales. 121 perceptores menos y una reducción del 3 por ciento de la superficie cultivada al aire libre en sólo un año, por no hacer comparaciones con la situación en ejercicios precedentes que serían aún más impactantes, considero que son motivos suficientes para plantearse que aplicando la misma medicina el paciente no va a mejorar.

Juan S. Nuez Yáñez
Economista

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. Contínuos avances, una constante inversión en I+D+i y un equipo de profesionales entregados, altamente cualificados y en permanente formación, ofrecen al agricultor canario un apoyo esencial para gestionar y mejorar nuestro campo.



www.cultesa.com



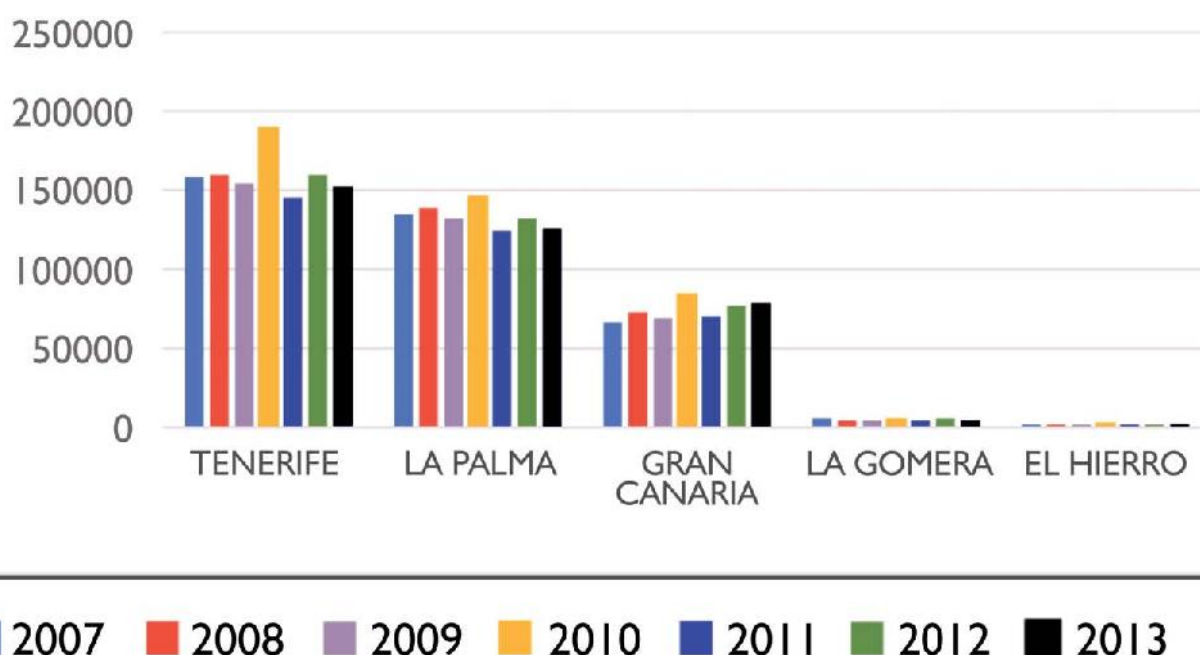
**Carretera La Laguna nº 61
38760 Los Llanos de Aridane
Isla de La Palma - Canarias
Teléfono: 922 461 684 - Fax: 922 401 072**



EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PLÁTANOS

En el año 2013 la producción total en Canarias fue de 363,7 millones de kilos, un 3,6 % menos que el año anterior. Se consolida la tendencia de los últimos años de un aumento de la producción en Gran Canaria y una reducción en La Palma mientras Tenerife se mantiene constante.

PRODUCCIÓN POR ISLA 2007-2013



Fuente: Asprocan.

PRODUCCIÓN POR OPP 2012-2013 (kg)

Orden	OPP	2012	2013
1º	COPLACA	120.088.379	116.458.823
2º	EUROPLATANO	59.743.616	65.814.975
3º	PLATANEROS DE CA.	61.458.567	61.739.056
4º	CUPALMA	61.133.067	53.707.280
5º	AGRITEN	45.080.564	36.890.348
6º	PLATACAN	30.023.598	29.160.331
	TOTAL	377.527.791	363.770.813

Para el mismo periodo 2007-2013, la evolución de los kilos comercializados por O.P.P. es la siguiente:

PRODUCCIÓN POR OPP

Orden	OPP	Variación 2007-2013	Variación %
1º	EUROPLATANO	21.907.230	50%
2º	CUPALMA	10.750.160	25%
3º	PLATANEROS	7.213.238	13%
4º	PLATACAN	-885.207	-3%
5º	COPLACA	-7.170.321	-6%
6º	AGRITEN	-25.857.143	-41%
	TOTAL	5.957.957	2%

Durante 2013 la producción total descendió un 3,6%. A pesar de ello, Europlátano comercializó 6 millones de kilos más que el año anterior (+10,2%). También sube ligeramente Plataneros de Canarias mientras que Agritén redujo su volumen en 8,1 millones de kilos (-18,2%) y Cupalma comercializó 7,4 millones de kilos menos que el año anterior (-12,1%).

VARIACIÓN DE LA PRODUCCIÓN 2012-2013

Orden	OPP	Variación 2012-2013	Variación %
1º	EUROPLATANO	6.071.359	10,2%
2º	PLATANEROS	280.489	0,5%
3º	PLATACAN	-863.267	-2,9%
4º	COPLACA	-3.629.556	-3,0%
5º	CUPALMA	-7.425.787	-12,1%
6º	AGRITEN	-8.190.216	-18,2%
	VARIACIÓN TOTAL	-13.756.978	-4%

Respecto a la participación porcentual por O.P.P. queda como sigue:

CUOTA DE PRODUCCIÓN POR OPP 2012-2013

OPP	2012	2013	Variación %
EUROPLATANO	16%	18%	2%
PLATANEROS	16%	17%	1%
COPLACA	32%	32%	0%
PLATACAN	8%	8%	0%
CUPALMA	16%	15%	-1%
AGRITEN	12%	10%	-2%



EL PLÁTANO

Valorización de los residuos de los empaquetados de plátano para alimentación humana



La gestión de los residuos orgánicos que se originan en los empaquetados de plátanos de Canarias es un problema que ha cobrado creciente importancia en los últimos años debido a las mayores exigencias en materia de normativa medioambiental a nivel europeo, nacional y autonómico en la que se demanda una reducción en la aplicación de fitosanitarios en campo y en poscosecha, y una gestión adecuada de los residuos. El volumen de desrío generado en Canarias ronda las 38.000 toneladas anuales, a los que se debe sumar el plátano que se retira del circuito de

comercialización para su destrucción controlada en momentos de sobreoferta (2.700-12.400 toneladas).

El principal destino para los desechos de los empaquetados es la alimentación de ganado, contribuyendo así a cerrar los ciclos productivos, proporcionando una fuente de alimento con atributos nutricionales satisfactorios, económicos y disponibles en forma local. Sin embargo, la disminución de la producción ganadera en Canarias ha llevado a desajustes entre la oferta y la demanda, especialmente en algunas de las islas del archipiélago.

La normativa actual en materia de gestión de residuos prioriza, después de la reducción en origen, la reutilización de los mismos. La Directiva Europea 2008/98/CE plantea "ir transformando la UE en una «sociedad del reciclado», que trate de evitar la generación de residuos y que utilice los residuos como un recurso". Más recientemente, la Resolución del Parlamento Europeo del 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/2175 (NI), ha señalado a la lucha contra el despilfarro de alimentos como una prioridad en el plan de trabajo político europeo. A nivel nacional, la Resolución Europea se trasladó a la estrategia "Más alimentos, menos desperdicio" del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), que incluye dentro de sus áreas de actuación: "Fomentar el diseño y el desarrollo de nuevas tecnologías" para que "en el marco de las políticas de innovación para la industria alimentaria" se promuevan "trabajos y proyectos que permitan mejorar la eficiencia en el aprovechamiento de los productos", a través de "convenios y colaboraciones con entidades del sector agroalimentario y centros tecnológicos y de investigación" (MAGRAMA, 2013).

Enmarcado en esta línea de trabajo, la Fundación Caja Canarias ha financiado el Proyecto de título: "Valorización de los residuos orgánicos de empaquetados de plátano como ingredientes de alto valor nutricional para la alimentación humana". Dicho proyecto está siendo desarrollado por un equipo constituido por investigadores de la Universidad de La Laguna y del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias y la organización de productores de plátanos COPLACA,

Los plátanos que no cumplen con las normas de calidad son desechados.



Aspecto de los plátanos deshidratados tratados con distintas soluciones antioxidantes.

En la mayoría de los casos son plátanos que tienen roces, cicatrices, curvaturas anormales de los dedos, el pedúnculo dañado, etc. Sin embargo, la calidad nutricional no se ve afectada. Es por ello que se considera que los residuos de los empaquetados no sólo plantean un problema ambiental, sino también ético, ya que se está desaprovechando una materia prima factible de ser valorizada mediante su procesamiento para la alimentación humana.

El plátano verde, con un elevado contenido en potasio, magnesio, fibra total, fibra insoluble y ácido ascórbico, así como ausencia de gluten, posee un gran potencial como materia prima para elaborar alimentos para personas con celiaquía o diabetes, y deportistas, así como para brindar una fuente de fibra en alimentos para la población en general.

El almidón del plátano verde es del tipo "almidón resistente", que se comporta como una fibra dentro del organismo, siendo de particular interés para las dietas de las personas afectadas por diabetes porque contribuye a controlar los índices glucémicos, aunque sus múltiples efectos positivos sobre la salud pueden beneficiar a la población en general. Entre estos efectos se han citado: control de los niveles de colesterol, plenitud gástrica, regularidad intestinal, y producción de ácidos grasos de cadena corta de la fermentación del almidón por parte de las bacterias intestinales, los cuales pueden prevenir el cáncer en las células intestinales.

Además, la harina de plátano verde no contiene gluten por lo que puede ser utilizada en la elaboración de pasta, panes, galletas, etc. para celíacos. La presencia de polifenoles le confiere propiedades antioxidantes muy beneficiosas para la salud, como protectores frente al estrés oxidativo de las células.

Cabe destacar que en Canarias hay más de 20.000 celíacos y 192.000 diabéticos diagnosticados que demandan alimentos con características especiales: sin gluten en el primer caso; con bajo índice glucémico en el segundo. Estos alimentos suelen tener mayor precio que los de las personas no afectadas por estas enfermedades, y en su mayoría deben traerse de fuera de las islas, incrementándose aún más su coste. La elaboración de alimentos con materias primas locales y por parte de empresas de las islas contribuiría a di-



Harina de plátano verde.

versificar y abaratar la cesta de la compra de los canarios afectados por la celiaquía y diabetes. Por otra parte, desde el punto de vista de las empresas, estos colectivos representan una oportunidad como mercado emergente, ya que además de los casos diagnosticados se estima que existen un 75% de celíacos y un 27% de diabéticos sin diagnosticar.

Desde mediados de enero de este año se ha comenzado a desarrollar el diagrama de flujo para obtener harina de plátano verde a partir de residuos del empaquetado. El objetivo es seleccionar aquellas operaciones de pelado, corte, tratamiento antioxidante y secado que proporcionen la mejor relación calidad-precio, a fin de que se promueva la instalación de plantas elaboradoras de pequeño tamaño, baja inversión y escasa dificultad tecnológica, asociadas a los empaquetados, para proveer a elaboradores de alimentos locales. Este enfoque difiere de proyectos anteriores, que han planteado la instalación de grandes plantas elaboradoras, centralizadas de los residuos a nivel insular, con elevados costes de instalación y funcionamiento. En este sentido, su éxito dependerá de una adecuada vertebración entre la agroindustria, las empresas locales, la universidad y la sociedad.

Un aspecto a tener en cuenta es que el proceso de obtención de harina de plátano también genera residuos (las pieles de los plátanos), que se podrían destinar a la alimentación animal, ya sea directamente o procesados. El proyecto prevé estudiar la posibilidad del ensilado de estos residuos, caracterizando el material y realizando ensayos a pequeña escala.

Referencia:

MAGRAMA. 2013. Estrategia "Más alimentos, menos desperdicio". Programa para la reducción de pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Secretaría General Técnica. 60 pp. (disponible online en: <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/>)

¹Ana Piedra Buena - ²Gloria Lobo

¹Escuela Técnica de Ingeniería Agraria, Universidad de La Laguna (ULL)

²Instituto Canario de Investigaciones Agrarias



Cultivo del mango en invernadero



El mango se cultiva en invernadero en los subtrópicos, en países como Japón y en España, tanto en las Islas Canarias como en Andalucía y en El Algarve (Portugal) con una superficie total próxima a las 100 ha en Europa (España y Portugal).

Las principales ventajas del cultivo en invernadero del mango en Canarias son el acortamiento del periodo juvenil, la protección frente a condiciones climáticas adversas (viento, golpe de sol y granizo), el aumento de la floración y cuajado de fruta, el aumento de la superficie foliar que conlleva un incremento de la capacidad fotosintética, un mejor control del riego, la posibilidad de adelantar la recolección, una mayor disposición que al aire libre para obtener un fruto limpio, de excelente presentación, una reducción de daños por quemado del fruto, mejor ocasión para el control de plagas y enfermedades, por tanto, mayor facilidad para el cultivo orgánico, la posibilidad de cultivar frutos de excelente calidad y por último, la oportunidad de aprovechar invernaderos, previamente dedicados a otros cultivos, que hayan dejado de ser rentables.

Algunas de estas ventajas deben ser explicadas a continuación: Los mangos cultivados en invernadero, al igual que al aire libre, sufren las bajas temperaturas invernales, pero las mayores temperaturas diurnas que se obtienen en los invernaderos durante el año permiten que se acorte la fase improductiva. Es un hecho probado para el mango que tras la inducción floral se requiere la presencia de temperaturas cálidas evitando cualquier estrés adicional para conseguir una floración abundante, de ahí que las mayores temperaturas diurnas de los invernaderos traigan como consecuencia una floración abundante que conlleva a un buen cuajado y, consecuentemente, a una buena producción de fruta. Estas diferentes condiciones climáticas explican, por ejemplo, los buenos resultados obtenidos bajo invernadero en Buenavista, norte de Tenerife, con el cultivar 'Edwards', uno de los mangos de mejor calidad que tiene problemas cultivado al aire libre.

Ha sido precisamente la baja rentabilidad de los cultivos hortícolas en recientes años lo que ha planteado el cultivo del mango en invernadero como alternativa a los mismos en el Sureste de España, habiéndose observado además, tanto allí como en Canarias, que no se precisan tratamientos fitosanitarios contra la mosca del mediterráneo (*Ceratitis capitata*), limitándose todo lo más al uso de mosqueros en las bandas del invernadero, siendo mínimos los que se efectúan contra la bacteriosis (*Pseudomonas syringae*), enfermedad transmitida fundamentalmente por lluvia o rocío, o contra el oidio (*Oidium mangiferae*), cuyo principal transmisor es el viento, que se limitan a 2-3 aplicaciones foliares para el control preventivo de las citadas enfermedades, mientras que al aire libre serían precisos del orden de 9-10.

Resulta obvio la posibilidad de adelantar la época de recolección bajo invernadero en los climas subtropicales donde incluso en el caso de cultivares poco sensibles a aborto de embrión, como 'Lippens', 'Edwards' o 'Tommy Atkins' podrían obtenerse buenos rendimientos de fruta más temprana sin recurrir a la eliminación de la primera floración dadas las mejores temperaturas diurnas del invernadero. En el caso de Canarias, donde el mango produce normalmente de Agosto a Diciembre (excepcionalmente desde finales de Julio y hasta Febrero) y donde nuestra legislación fitopatológica impide la importación de frutos tropicales a nuestras islas. La fruta temprana alcanza precios más elevados en el mercado.

Pero incluso con técnicas de cultivo apropiadas, que incluyen el corte de los terminales en primavera para obtener una segunda floración y el uso de mallas negras de polifibril que se encalan cerca del momento de la cosecha para aumentar la radiación, ha sido posible en el Sureste de la Península Ibérica obtener fruta de 'Keitt' de excelente color en Noviembre de forma más segura que al aire libre donde los fenómenos meteorológicos no permiten asegurar la cosecha de los cultivares tardíos. Si bien esto último no es un problema en Canarias, no debe ser ignorada esta posibilidad de obtener frutos de una presentación excepcional que pudiera, al igual que los frutos tempranos, alcanzar elevados precios y hacer rentable el cultivo. Se puede, además, reducir los daños de quemado de fruta utilizando mallas sombreadoras con distintas densidades de trama y, aunque el sombreado

parcial pudiera conllevar una pequeña reducción del tamaño de la fruta ésta no sería un problema, sino incluso una ventaja para cultivares con fruta de mayor peso como 'Keitt'. Se carece, no obstante, de estudios que puedan evaluar el posible impacto de este sombreado sobre la coloración de los frutos, que es un factor de gran importancia para el cultivo comercial del mango.

Las principales desventajas del cultivo del mango en invernadero son su elevado coste de implantación y de reposición de cubiertas, el impacto visual, la eliminación de los residuos de cubiertas, posibles problemas de coloración en los cultivares tempranos, la necesidad de introducir agentes polinizadores, de un adecuado control de la temperatura y de la ventilación para evitar quemaduras en hojas y frutos. Los tres primeros problemas son comunes al cultivo en invernadero de cualquier especie y tienen obviamente menor importancia cuando se trata como en el sureste del aprovechamiento de invernaderos ya existentes.

La polinización del mango es esencialmente entomófila, siendo la mosca común y las abejas los principales polinizadores, lo que obliga a introducir estos insectos en los invernaderos. Al contrario que al aire libre en que las abejas no son particularmente atraídas por el néctar de las flores de mango, éstas juegan un papel predominante en la polinización del mango bajo invernadero de ahí que deban colocarse colmenas en su interior o en su proximidad abriendo las ventanas para permitir la entrada de las mismas.

Debe señalarse que el cultivo en invernadero se presta bien a las formaciones en espaldera a densidades del orden de 2,5 x 2 m con 3 alambres, el de más altura a 2,5 m sobre el suelo como se hace habitualmente en Málaga, España, o en palmeta como en El Algarve a 2.0 - 3.0 x 1.5 - 2.5 m,. En las plantaciones dirigidas es necesario, una vez que la planta alcanza el primer alambre, realizar continuos despuntes tanto para llevar las ramas a los 3-4 alambres instalados como para rellenar las superficies horizontales con terminales que puedan producir flores en la siguiente cam-



Mangos en invernadero en Canarias



Mangos en invernadero en El Algarve

paña, así como practicar una poda de despunte de los terminales que hayan fructificado inmediatamente tras la cosecha para favorecer el crecimiento vegetativo antes del comienzo del invierno. Al igual que al aire libre en las formaciones en espaldera con cultivares tardíos ('Kent' y 'Keitt') es práctica común en el Sureste de España forzar la alternancia por medio de podas al inicio de la primavera del año en 'off' que conducen a crecimientos vegetativos a lo largo del resto de la primavera, verano y otoño. Estas formaciones dirigidas aún no se han experimentado en Canarias, pero resultaría deseable evaluar su utilidad para nuestras islas.

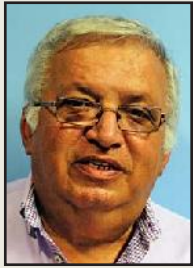
Los rendimientos obtenidos en invernadero, generalmente establecidos como plantaciones monovariales de Irwin, Osteen, Tommy Atkins o Keitt, son similares a los del cultivo al aire libre (> 20 t/ha en plantaciones adultas), pero sería interesante estudiar las posibilidades de aumentar el rendimiento en plantaciones realizadas con varios cultivares dada la aparentemente mayor preferencia de éstos por la polinización cruzada, puesta de manifiesto por la recientemente finalizada tesis 'Biología reproductiva del mango' (diciembre de 2013) de la joven palmera Verónica Pérez Méndez bajo la dirección del Dr. Ignacio Hormaza.

Víctor Galán Saúco
Consultor en Fruticultura Tropical
vgalan46@gmail.com



Cultivos SUBTROPICALES

La Lima y el Kumquat



Dentro de la sección de subtropicales de esta revista, hoy dedicamos un artículo a dos cítricos que son muy poco cultivados en La Palma, pero que pueden tener un lugar dentro de lo que llamamos exóticos: la Lima y el Kumquat.

La Lima:

La lima son hesperidios (frutos de cítricos), de pequeño tamaño, unos 5 cm. de diámetro, de forma oval, con un peso medio de 60 gramos y que parece un limón pequeño. Su piel es fina y el endocarpio está lleno de pulpa y jugo.

El color de la piel es verdoso-amarillo o verdoso y la pulpa puede ser verde, pero traslúcida. Su principal característica es su potente aroma y su sabor, dependiendo de las variedades ácidas o dulces, muy refrescantes. También se la conoce como limón sutil, limón venezolano, limón verde, limón gallego, etc.

Se cultiva ampliamente en el Mediterráneo y en países tropicales. Sin embargo, en La Palma sólo existen plantas sueltas, a pesar de que llega a alcanzar precios al consumidor que superan los cuatro euros.

Variedades.- Las especies de lima cultivada, en su mayoría, son híbridos procedentes del cidro (*Citrus medica*), la mandarina (*Citrus reticulata*) o el pomelo (*Citrus grandis*).

Las más importantes son:

- La **Lima Kabir**, conocida también como comboya, de la que son utilizadas principalmente sus hojas y la piel de los frutos.
- La **Lima Ácida**, conocida también como limón sutil o limón venezolano, es la más cultivada por su gran aroma y piel verde. Muy jugosa.
- La **Lima Persa**, conocida como limón pérsico, sin semilla, piel más gruesa que amarillea a la madurez. Aquí hay muchas plantas de esta variedad con el nombre de Lima Bearss.
- La **Lima Dulce o Lima Bergamota**, de mayor tamaño y muy poco asringente.
- La **Lima dulce Índica**, con piel y pulpa amarilla, carece por completo de acidez.

Cultivo.- Queda restringido a zonas tropicales o subtropicales, con ausencia de heladas, humedad y temperatura alta. Muy sensible a la salinidad, da una gran oportunidad a isla de La Palma, dada la buena calidad de sus aguas. Prefiere suelos pedregosos, poco profundos y no muy ricos en materia orgánica, con PH ligeramente ácido, y es muy sensible a los encharcamientos.

Propagación.- Normalmente se reproduce por injerto sobre otros cítricos.

Marco de plantación.- Se pueden plantar con una densidad de 6x6 m, alcanzando una altura de 3 a 4 m.

Usos.- Se utiliza principalmente para extraer zumo para cócteles, refrescos, ensaladas, salsas y postres.



Árbol con fruto de lima



Fruto de lima

La planta posee un contenido alto en vitamina C, evita la inapetencia, el cansancio, las molestias reumáticas y la propensión a catarros. Se considera que equilibra el sistema nervioso y que refuerza el sistema de defensas. Se utiliza también para evitar la obesidad, la ansiedad y la depresión. Las hojas tienen efectos sedantes y antiespasmódicos.

El Kumquat:

Denominado también naranjo enano, naranja japonesa, Kumquat o Quinato. Su nombre científico es *Fortunella margarita* = *Citrus margarita*.

Se trata de un arbusto de 2 a 3 m. de altura, con escasas espinas, que produce el fruto más pequeño de todos los cítricos y se consume con la cáscara.

Cultivo.- Requiere una posición soleada, suelo bien drenado, necesita ambientes con humedad alta, ya que los muy calurosos y secos hacen que se caiga la fruta. En este sentido, su cultivo en La Palma, donde existen plantas aisladas, sería más interesante en el Norte y Este.



Árbol con frutos de kumquat



Fruto de kumquat

Fruto.- Es un hesperidio oblongo, cubierto por una piel muy fina y aromática, que es más dulce que la pulpa del fruto, por eso se consume entero y con piel. Tiene 5 cm. de largo, la piel es amarilla, anaranjada o roja y la pulpa es ligeramente ácida.

Distribución.- Conocido en Europa desde el siglo XVIII, se cultiva principalmente en el sur de Estados Unidos, Mediterráneo, principalmente, Grecia y países tropicales.

Cultivo.- Se planta a un marco de 3,5 x 5 m. Tolera suelos relativamente pobres, requiriendo una buena humedad constante y bastante sol. Soporta temperaturas bajas, aunque las heladas resultan dañinas.

Usos.- Se consume como fruta fresca, se prepara en almíbar, maceándola antes en bicarbonato sódico y después cociéndolo a baja temperatura con un almíbar denso. También en ensaladas o como fruta escarbachada. Tiene mucha aceptación.

Variedades.- Las más conocidas son la Nagami, de frutos alargados, la Marumi, de frutos redondeados, la Meiwa y la Hong Kong Wild.

Propiedades.- Rica como todos los cítricos en vitamina C y en aceites esenciales, tiene propiedades antitusivas, antiinflamatorias y tranquilizantes, así como antiabéticas debido a los flavonoides, que también contribuyen a mejorar la circulación de la sangre.

Recomendaciones.- El cultivo de estos frutales en La Palma, donde ya existen plantas sueltas, tiene las limitaciones de plagas de todos los cítricos, pero son una alternativa a la hora de presentar variedades de frutos exóticos, sobre todo de 5ª gama.

El Kumquat tiene el problema de la recolección debido a su tamaño, pero puede alcanzar precios importantes.

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

CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification
Nº 8002326



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

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



Tomate "Manzana negra": primera variedad de conservación registrada en Canarias



La importancia del cultivo de tomate en la estructura socioeconómica de las islas, la disminución en la superficie cultivada durante la última década y la búsqueda de productos diferenciados de alta calidad, entre otros factores, fomentó el interés de Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife (CULTESA) para llevar a cabo, desde hace más de 4 años, una investigación de la colección de tomates locales de Canarias. Para ello, CULTESA conjuntamente con el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) y la Universidad de La Laguna (ULL) se embarcaron, a través de una convocatoria que CULTESA solicitó en el año 2009 a la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), en una línea de investigación pionera en el Archipiélago titulada "Selección y mejora de las variedades tradicionales de tomates de Canarias" (IDT-TF08025).

La colección de tomate tradicional de Canarias está representada por frutos de distinta forma, color, tamaño, grupo varietal y denominación. Dentro de este grupo, compuesto por 59 variedades locales, el tomate "Manzana negra" ocupa una especial relevancia por ser uno de los grandes desconocidos y por ofrecer excelentes prestaciones sápidas. A pesar de que su cultivo fue importante en Lanzarote en los años 1969-1975, poco a poco fue desplazado por las nuevas variedades, cultivándose actualmente en pequeñas huertas de consumo.

Esta variedad local, cuya presencia en las islas data de 1800, se caracteriza por presentar un fruto achatado, de color oscuro en la premadurez y rojo con sombras negruzcas en la madurez. Ahora, se pretende recuperar este tomate para el consumo habitual, adaptándolo a los sistemas de cultivo actuales, con el fin de que se puedan descubrir o redescubrir sabores que ya casi se han perdido. Para ello, se evaluaron a nivel morfológico, agronómico, bromatológico y organoléptico, seis entradas de la variedad tradicional "Manzana negra" conservadas en el CCBAT y recolectadas en distintos municipios de Lanzarote y La Gomera (Alajeró).

La caracterización morfológica se llevó a cabo mediante los descriptores del Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos (IPGRI), donde se evaluaron 53 caracteres correspondientes a la parte vegetativa, inflorescencia, fruto y semillas. El análisis de 12000 datos morfológicos ha permitido diferenciar dos grupos de entradas. Así, la procedente de la Isla Colombina (Alajeró), a pesar de haber sido recolectada bajo la denominación de tomate de Manzana, mostró características morfológicas diferentes con respecto al resto de las entradas evaluadas, que sí pertenecieron al grupo varietal Marmande característico del "Manzana negra". El estudio morfológico, además de facilitar una adecuada caracterización del material vegetal, ha permitido una distinción de las entradas de la variedad local, aportándose información sobre la identidad de cada una de ellas mediante la elaboración de fichas varietales que pueden ser de gran utilidad para agricultores, técnicos y para la comparación con otros estudios similares (Amador et al., 2013; 2012).

Desde un punto de vista agronómico, las entradas de esta variedad local mostraron un rango de producción aceptable, entre 6,2 y 8,1 Kg/m², con calibres predominantes G y GG (Amador et al., 2011). Asimismo, el estudio de la postcosecha de esta variedad ha determinado que no es apta para la exportación, dado que la dureza de su epidermis no está preparada para soportar un transporte de larga duración. Sin embargo, se abre una posibilidad, dada la proximidad y calidad organoléptica, para la comercialización en el mercado interior de un alimento fresco cultivado por su sabor y no únicamente por su capacidad de mantener una apariencia lozana.

Otro de los campos contemplados en el estudio de esta variedad local ha sido su evaluación bromatológica mediante la determinación, en el Dpto. de Nutrición y Bromatología de la ULL, de la humedad, cenizas, °Brix, proteínas, ácido ascórbico, fibra total, pH, acidez, compuestos fenólicos, ácidos orgánicos, licopeno, minerales, etc (Amador et al., 2010).

Como complemento a los estudios anteriores, el tomate "Manzana negra" se ha evaluado organolépticamente mediante el panel de expertos catadores de la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios del Cabildo Insular de Tenerife, donde se analizaron parámetros como el olor, aroma, dulzor, jugosidad, textura, etc. Este estudio ha permitido obtener los perfiles sensoriales de esta variedad del "país" que, a su vez, ha sido valorizada a través de catas directas con consumidores realizadas en diferentes mercados de Tenerife. Asimismo, se han presentado los documentos que regulan la Especificación Técnica de Producto para la evaluación y, si procede, su aprobación por parte del Comité de expertos que forman la Marca de Garantía

Tenerife Rural.

Todos estos estudios han determinado que la variedad tradicional de tomate "Manzana negra" haya quedado registrada en el Registro de Variedades Comerciales del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente con la mención de variedad de conservación, tras las gestiones realizadas por el Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. De esta manera, el "Manzana negra" se convierte en la primera variedad local de tomate registrada como variedad de conservación en Canarias (pendiente de su publicación en el B.O.E.).

Para registrar la variedad, en el año 2012 se presentó al Ministerio de Agricultura, a través del Servicio de Producción y Registros Agrícolas de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de Canarias, una solicitud de inscripción, un cuestionario técnico de la variedad y el material vegetal requerido para su posterior evaluación por parte de la Administración. Después de realizarse los ensayos técnicos pertinentes y la evaluación del expediente, la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades ha propuesto al Ministerio de Agricultura la inscripción del tomate "Manzana negra".

Actualmente, en España, existen cinco registros definitivos de variedades de tomates de conservación: Tomate de Penjar (Valencia), Tomate de Ramellet (Islas Baleares), Tomate Grazaleta (Andalucía), Tomate Morado de Vejer (Andalucía) y Tomate Roteño (Andalucía). A partir de su próxima publicación en el B.O.E., el tomate "Manzana negra" pasará a formar parte de esta lista como símbolo de diversidad agrobiológica y patrimonio genético vegetal de Canarias. La función última del registro de una variedad es lograr un mercado transparente y seguro, en el que el usuario de semillas y plantas de vivero sepa lo que compra y pueda, en consecuencia, diseñar su estrategia de producción para colocar con seguridad sus productos.

En estos últimos años, se ha observado a nivel nacional un aumento en la demanda de las variedades de tomates tradicionales, al priorizar el consumidor su sabor y textura por encima de otras características meramente visuales. No se puede saber aún si esta demanda obedece a una moda pasajera o si la tendencia se consolidará en el futuro. Lo cierto es que el consumidor añora los frutos de antaño, con sabor y define su compra en detrimento de ese otro "tomate" moderno de diseño. Se espera, dado que son productos diferenciados, que esta tendencia se consolide en el futuro. Además, el auge de movimientos como Slow Food y cocina kilómetro 0, que demonizan la llamada comida basura y apuestan por la recuperación de alimentos sostenibles y de temporada propios de cada región, juega claramente a favor de los tomates locales.

Referencias:

- Amador, L., González, C. y Ríos, D. (2013). Caracterización morfológica de tomate (*Solanum lycopersicum*) "Manzana negra" de Canarias. XLIII Seminario de Técnicos y Especialistas en Horticultura. Elche.
- Amador, L., Santos, B. y Ríos, D. (2012). Variedades tradicionales de tomates de Canarias. Tenerife. ISBN: 978-84-695-6681-7, 233 pp.
- Amador, L., González, C., Alcoverro, T. y Ríos, D. (2011). Comportamiento productivo de cultivares locales de tomate "Manzana negra" de Canarias. XL Seminario de Técnicos y Especialistas en Horticultura. Madrid.
- Amador, L. (2011). El tomate Manzana negra: genuino en sabor por naturaleza. Campo canario 90:10-11.
- Amador, L., Ríos, D., Rodríguez, B., Parrilla, M., Rodríguez, E. y Díaz, C. (2010). Lycopen content in local tomato cultivars of Canary Islands. 28th Intern. Horticultural Congress. Portugal.



Tomate tradicional "Manzana negra" (©CULTESA)
(Foto copyright CULTESA)



Cultivo del tomate "Manzana negra" en Lanzarote
(Cedida por el Excmo. Cabildo Insular de Lanzarote)

Leonardo Jesús Amador Díaz
Doctor en Biología
Gestor de I+D+i de CULTESA



Otros CULTIVOS

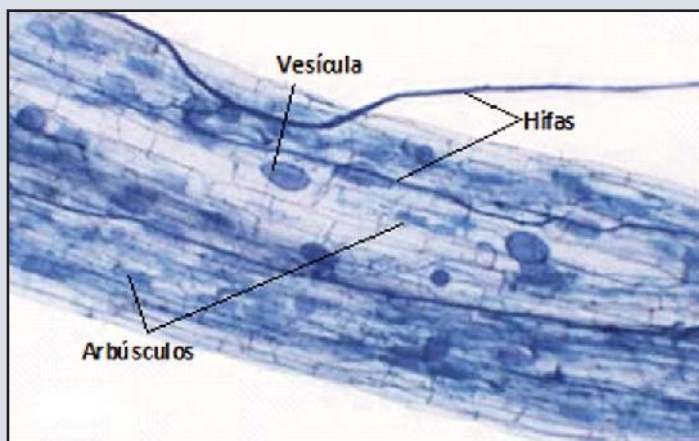
Valorización agronómica de las variedades tradicionales de tomate mediante la aplicación de hongos micorrícicos



En las tendencias actuales de consumo, aspectos como el sabor y el valor nutricional de los alimentos han tomado gran importancia, sin olvidarnos del creciente respeto al medio ambiente, factor de gran interés para Canarias debido a la fragilidad de los ecosistemas insulares. En este sentido, las variedades tradicionales de tomate presentan grandes ventajas para la agricultura frente a las variedades comerciales, ya que poseen una mayor adaptación a las condiciones de cultivo y contribuyen al aumento de la biodiversidad del ecosistema. Asimismo, pueden proporcionar un nivel de calidad superior porque al ser productos comercializados en mercados cercanos a los de su producción, se reduce la manipulación y el transporte, llegando con un nivel óptimo de madurez, y por lo tanto, aportando las cualidades organolépticas adecuadas, donde el olor y el sabor toman especial importancia para los consumidores.

Por ello, el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), organismo del Cabildo Insular de Tenerife, dedica su labor a la recuperación, conservación y caracterización de las variedades tradicionales. En el caso del tomate, el estudio de la variedad tradicional "Manzana negra" podría ser una de las más adecuadas para potenciar, ya que se caracteriza por presentar sus frutos achatados, de color rojo con rayas verdes, con la piel y corteza gruesa que dan lugar a un fruto macizo, de "mucho masa" y gran tamaño y excelente sabor (Amador et al., 2012).

En la valorización de esta variedad, los microorganismos benéficos de la rizosfera en general y los hongos micorrícicos del suelo en particular, podrían jugar un papel clave debido a su importancia en el desarrollo de los cultivos, contribuyendo en el aumento de la absorción de macronutrientes, principalmente el fósforo, pero también el potasio y el nitrógeno y algunos micronutrientes. Este aumento en la absorción de nutrientes es debido a la extensión del micelio de estos hongos por el suelo, explorando de esta forma, un mayor volumen de suelo y, obteniendo así, mayor cantidad de nutrientes. Gracias a la relación existente entre estos hongos y las plantas es posible que esos nutrientes pasen a estas últimas, siendo de esta forma como los hongos micorrícicos se comportan como biofertilizantes de los cultivos. Pero los beneficios de los hongos micorrícicos son más diversos, ya que también aumentan la tolerancia a la salinidad y al déficit hídrico, incrementan la defensa de las plantas frente a las plagas y enfermedades, además de contribuir en el mantenimiento de la estructura del suelo gracias a las hifas fúngicas, que producen la unión de las partículas del suelo y expulsan polisacáridos (glomalina) que se comportan como pegamentos orgánicos.



Microfotografía de una micorriza (raíz y hongo en simbiosis mutualística obligada) de una variedad local tomate (40x), donde se aprecia la presencia de hifas, vesículas y arbúsculos.

cos. En estos procesos también intervienen de forma clave los otros microorganismos beneficiosos de la rizosfera que interactúan de forma positiva con los hongos micorrícicos y las plantas (Barea et al., 2002).

Es por ello, que desde el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) en colaboración con el CCBAT, se está desarrollando un proyecto de investigación titulado "Mejora de la producción y calidad de variedades tradicionales de tomate mediante la aplicación de hongos micorrícicos, bajo diferentes sistemas de cultivo", en cuyo marco se está llevando a cabo, entre otros, un estudio de investigación consistente en la determinación de la dependencia micorrícica de seis entradas de la variedad tradicional de tomate "Manzana Negra", cada una de ellas procedente de diferentes puntos de



Aspecto general de los semilleros de la variedad tradicional "Manzana Negra"



Desarrollo en la fase de semillero de plántulas micorrizadas y controles de la variedad tradicional "Manzana Negra" (Alajeró)

las islas de Lanzarote y la Gomera, proporcionadas por el CCBAT. Si consideramos la dependencia micorrícica como "el grado al cual una planta es dependiente de su condición micorrícica para producir su máximo crecimiento o cosecha a un nivel dado de fertilidad de suelo" (Plenchette et al., 1983), este estudio nos aportaría información imprescindible sobre las ventajas de su aplicación para el beneficio en el desarrollo y, por lo tanto, en la producción de esta variedad tradicional. Los resultados aportados por dicho estudio manifiestan que existen diferentes respuestas a los hongos micorrícicos para cada una de las entradas, si bien todas ellas son capaces de beneficiarse de la simbiosis. Cabe destacar que las entradas provenientes de Tegui y Alajeró presentan una respuesta mejor que el resto, siendo por lo tanto seleccionadas para la realización de futuros ensayos en otros aspectos en los que las micorrizas juegan un papel beneficioso, como los comentados anteriormente.

Bibliografía:

- Amador, L., Santos, B. y Ríos, D. 2012. Variedades tradicionales de tomates de Canarias. Tenerife. 233pp.
- Barea, J.M., R. Azcón & C. Azcón-Aguilar. 2002. Mycorrhizosphere interactions to improve plant fitness and soil quality. Anton Van Leeuwenhoek, 81: 343-351.
- Plenchette, C., Fortin, J. A. y Furlen, V. 1983. Growth responses of several plant species to mycorrhizas in a soil of moderate phosphorus fertility. I Mycorrhizal dependency under field conditions. Plant and Soil, 70: 199-209

Alexis Hernández Dorta

Biólogo

Dpto. de Protección Vegetal - ICIA



Hidroponía, punto y aparte en la historia agrícola



El hombre comenzó su andadura en la agricultura, cuando dejó de ser nómada y tuvo que obtener gran cantidad de alimento para sostener las poblaciones fijas en un lugar. Por ello, los primeros asentamientos permanentes estuvieron cerca de las zonas más fértiles. Desde entonces, se buscan estos espacios para el desarrollo de la agricultura.

En el último siglo, se ha comenzado a tener en cuenta la pérdida del suelo agrícola como consecuencia de la erosión y, sobre todo, de la salinización del mismo por la utilización de aguas de mala calidad, con

altos contenidos en sodio, que ha conllevado a la inutilización de grandes superficies para la obtención de alimentos.

Por lo tanto, la pérdida de suelo agrícola es un problema a nivel mundial, la conservación de los mismos y evitar su degradación forma parte de los programas de Organismos Internacionales, donde destaca la FAO.

En la actualidad, poder obtener alimentos prescindiendo del suelo fértil, ha sido un reto del hombre y una alternativa al problema de la degradación de éste.

Desde los babilonios, con sus jardines colgantes, pasando por los aztecas, se ha intentado obtener alimentos sin la utilización de suelo, pero no se consiguió hasta que, en 1627, Sir Francis Bacon publicó uno de los primeros experimentos sobre fisiología vegetal en el libro *Sylva Sylvarum*. Bacon cultivó varias especies terrestres, incluido un rosal en agua, y llegó a la conclusión de que solo se necesitaba el sustrato para mantener las plantas erguidas.

Jan Baptist van Helmont, en 1648, publicó lo que se considera el primer experimento cuantitativo en esta materia. Durante cinco años cultivó un sauce en una maceta que contenía 90,718 kg de sustrato desecado en un horno, éste perdió solamente 900 gramos, por lo que van Helmont dedujo que las plantas obtienen todo su peso del agua, no del suelo.

En 1699, John Woodward publicó experimentos sobre el crecimiento de la menta verde en diferentes tipos de aguas y averiguó que crecía mucho mejor en agua con sustrato añadido que en agua destilada.

Durante la década de 1800, los investigadores descubrieron que las plantas absorben los nutrientes minerales esenciales, como los iones inorgánicos, del agua. En condiciones naturales, el suelo actúa como almacén de estos nutrientes, pero, en sí mismo, no es esencial para su crecimiento. Cuando los minerales del sustrato se disuelven en el agua las raíces de la planta los absorben rápidamente, el suelo ya no es necesario para que ésta prospere. Dicha observación es la base de la hidroponía, el crecimiento en una solución líquida en lugar de sustrato.



Cultivo hidropónico comercial

Uno de los primeros éxitos de la hidroponía ocurrió durante la Segunda Guerra Mundial, cuando las tropas estadounidenses en el Pacífico, en la guerra con Japón, pusieron en práctica métodos hidropónicos a gran escala para proveerse de verduras frescas, en islas donde no había suelo disponible y era extremadamente caro transportarlas.

La hidroponía o cultivo sin suelo es un método utilizado para cultivar plantas usando soluciones minerales en vez de suelo agrícola. La palabra hidroponía proviene del griego, (ὕδωρ (hidro) = agua y πόνος (ponos) = labor, trabajo). Las raíces reciben una solución nutritiva equilibrada disuelta

en agua con todos los elementos químicos esenciales para el desarrollo de las plantas, que pueden crecer en una solución mineral únicamente, o bien en un medio inerte, como arena lavada, grava o perlita, entre otras.

La mayoría de los cultivos comerciales hidropónicos utilizan sustratos sólidos para que las plantas estén bien asentadas. Son cultivos sin suelo, en lo que respecta a no tener suelo natural. Perlita agrícola, fibras de coco, turba o picón, son sustratos al uso en los mismos.

El cultivo sin suelo es un conjunto de técnicas recomendables cuando no lo hay disponible con aptitudes agrícolas. El esquema consiste en: una fuente de agua que es impulsada por bombeo a través del sistema, recipientes con soluciones madre -nutrientes concentrados-, cabezales de riego y canales construidos donde están los sustratos, las plantas, los conductos para aplicación del fertiriego y el receptor del efluente.



Cultivo hidropónico en el hogar

A partir de ahora, ya no necesitamos una base territorial para implantar la obtención de alimentos, podemos tener un huerto hidropónico en un pedregal, en una azotea, en una terraza, incluso, en el espacio. Los huertos hidropónicos maximizan los pequeños espacios. Se pueden cultivar juntas una amplia variedad de plantas con necesidades comunes, y tienen la ventaja de que los controles del clima interno de los espacios humanos permiten el cultivo todo el año.

Existen dos tipos de sistemas hidropónicos: los cerrados y los abiertos. En los primeros, mantener el balance de nutrientes es un reto porque se recicla la solución nutritiva y su concentración hay que controlarla frecuentemente (cada semana), analizando su composición para ajustarla según los resultados.

En los sistemas hidropónicos abiertos se introduce una solución fresca de nutrientes en cada ciclo de riego, por tanto, es su única fuente de nutrición y ha de contener todos los esenciales para las plantas en cultivo.

Las soluciones nutritivas para los cultivos hidropónicos se componen de los minerales que contiene el agua y de los nutrientes añadidos con los fertilizantes. La elección de éstos y las cantidades que se debe utilizar dependen mucho del contenido inicial del agua. Por lo tanto, es muy importante realizar un análisis químico de la fuente de agua, antes de preparar la solución nutritiva.

Tres son los estudios básicos para conocer la solución nutritiva: análisis del agua, conductividad eléctrica y pH.

Con respecto a los sustratos empleados en hidroponía, la característica principal para su elección es que sean inertes en cuanto a su aporte nutricional y solo sirvan como andaje del sistema radicular. Existen tres tipos:

- Sólido Orgánico: son materiales biodegradables que con el paso del tiempo se descomponen como el carbón vegetal, siendo los principales: la fibra de coco y la cáscara de arroz.

- Sólido Inorgánico: aquellos materiales formados por calentamiento a altas temperaturas para conseguir sus características inertes, los más empleados: la arcilla expandida y perlita.

- Raíz flotante: en este sistema para el cultivo hidropónico no se utiliza ningún sustrato sólido, tan sólo se sumergen las raíces de las plantas en una solución nutritiva.

Podemos tener cultivos hidropónicos a nivel comercial, como ya existen en muchas zonas tomateras de Canarias, con sistemas abiertos o podemos tener un kit para nuestro propio huerto en la terraza o en el balcón, normalmente en ciclo cerrado y con sustratos inorgánicos o raíz flotante.

Juan Manuel Hernández Rodríguez
Servicio de Agricultura
Cabildo de La Palma



GANADERÍA

Mirada al pasado... Visión de futuro ¡Pero, si eso es lo que se ha hecho toda la vida!

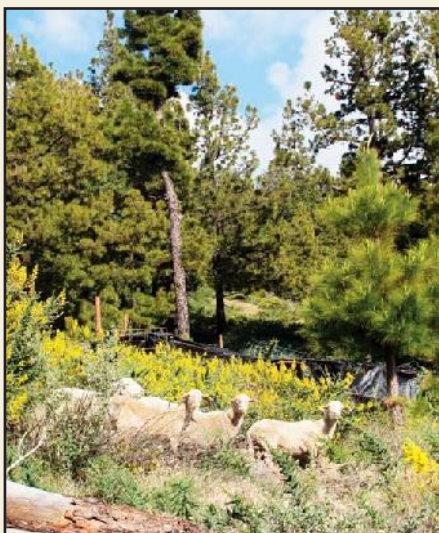


El título del artículo hace referencia a determinada afirmación que transmitían los ganaderos cuando, en diciembre del 2010, se realizaron las visitas a explotaciones cercanas a cortafuegos con el objetivo de crear una bolsa de ganaderos dispuestos a ceder sus animales al proyecto experimental FORESMAC para el control de la vegetación en infraestructuras contra incendios forestales mediante pastoreo. Y todos ellos tenían la razón ya que antes de que las políticas forestales excluyeran la actividad pastoril de los montes los incendios eran mucho menos agresivos debido, entre otros motivos, a la reducción de la biomasa por acción del ganado sobre ésta. El problema surge si esa actividad se realiza sin una planificación adecuada que garantice el equilibrio del sistema ya que este hecho puede derivar en graves problemas ambientales.

El proyecto FORESMAC establece que las masas forestales pueden funcionar como un complemento económico de las poblaciones en las áreas rurales que ayude a mantener rentas sostenibles y conciliar el desarrollo territorial y social de dichas zonas. Partiendo de este concepto, llegamos a la necesidad existente de protección de los recursos forestales macaronésicos, no sólo por su reconocido valor ambiental, sino también por su valor social y económico.

El pastoreo ha sido considerado una de las principales causas históricas de degradación de los sistemas forestales, varios han sido los argumentos que consideran el uso ganadero del territorio como una de las principales amenazas de la diversidad y de la conservación de los ecosistemas y los recursos naturales. Esta visión negativa sobre el efecto del uso ganadero del territorio también se refleja en algunos estudios científicos llevados a cabo en Canarias (Carrete et al., 2009; Gangoso et al., 2006; Marrero et al., 2005; Nogales et al., 2006; Nogales et al., 1992; Rodríguez-Piñero y Rodríguez-Luengo, (1993 cit. Gangoso et al., 2006). No obstante también puede convertirse, utilizado prudentemente, en una valiosa herramienta de gestión para controlar el desarrollo de los matorrales y prevenir los incendios forestales.

Con el objetivo de estudiar la potencialidad de la agrosilvicultura preventiva en Canarias y establecer sistemas de pastoreo que ordenen el aprovechamiento desde el punto de vista de la sostenibilidad, el Gobierno de Canarias, con el apoyo y colaboración del Cabildo de La Palma, procedió a la instalación de dos parcelas experimentales en cortafuegos con distintas unidades de vegetación. El periodo acumulado de pastoreo durante la ejecución del proyecto fue de 18 días y se contó con la colaboración de cinco ganaderos que cedieron un total de 73 cabezas de ganado (cabra y oveja palmera).

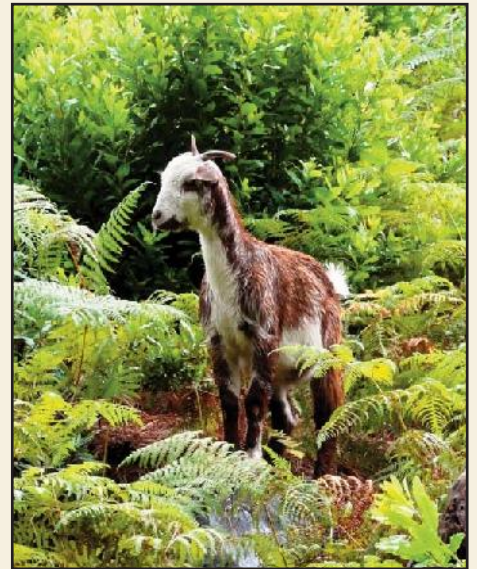


Ovejas Palmeras

Los resultados obtenidos reflejaron la efectividad de las dos razas autóctonas para el control de matorral en infraestructuras contra incendios forestales y se establecieron las primeras propuestas para el manejo del ganado que dependerán de las características de la zona y de la distancia de la zona de pastoreo a la explotación ganadera.

Durante la fase experimental se comprobó que la cabra palmera es la raza ganadera idónea para conseguir implantar esta metodología de trabajo

principalmente debido a la mayor facilidad para conseguir un número elevado de animales. Aún así y debido a que los cortafuegos de La Palma están ubicados a largas distancias de las explotaciones el ganado debe pernoctar en el monte y esto imposibilita el uso de hembras en producción de leche ya que necesitan una atención diaria y unas determinadas condiciones higiénico-sanitarias para ser ordeñadas. Por ello, la opción que se presenta más interesante es la recría caprina (animales entre 3-



Recría Cabra Palmera

12 meses que aún no producen leche), estableciéndose un Área Pasto-cortafuegos de Recría Caprina, donde los ganaderos de la zona puedan mantener sus animales hasta el momento en que empiecen a producir leche.

Con esta metodología de trabajo tanto las administraciones responsables del programa de prevención de incendios como los ganaderos son beneficiarios de sus resultados debido a que:

- El pastoreo es una herramienta que podría sustituir, al menos parcialmente, a otros medios utilizados para la limpieza de áreas cortafuegos. Su aplicación conllevaría un ahorro de costes cuyo principal beneficiario es la entidad encargada de su mantenimiento.

- Los ganaderos conseguirían reducir costes en su explotación además de mejorar la calidad de sus productos a través de una alimentación del ganado con pastos naturales y su desarrollo en semi-libertad.

- El pastoreo controlado en infraestructuras contra incendios forestales constituye una práctica agraria sostenible que conseguiría revalorizar la multifuncionalidad de los montes.

- Se conseguiría minimizar las dificultades que actualmente tienen los ganaderos para disponer de zonas para pastoreo y por consiguiente se reducirían los rebaños que pastorean en zonas no habilitadas para ello, como por ejemplo los fondos de barrancos.

Al tratarse de una herramienta preventiva contra incendios pionera en Canarias, adquiere una gran relevancia una valoración más profunda que permita ajustar sus futuras posibilidades de implantación y contar con un equipo de investigación científico-técnico que lleve a cabo una serie de seguimientos diseñados para estudiar los posibles impactos ambientales a largo plazo que pudieran aparecer, como por ejemplo la escorrentía superficial.

Generalizar el impacto negativo del pastoreo sobre el medio ambiente es un concepto anclado en el pasado. Por todos es sabido que la ganadería fue uno de los pilares centrales en el desarrollo económico en las islas y, a día de hoy, sobre todo en las islas no capitalinas, aún se mantiene esa relación sostenible de los ganaderos con el entorno rural, donde se ha desarrollado una cultura que es merecedora de protección. Es por ello que el fijar drásticas medidas de control para proteger el medio ambiente no sólo es un error si no una medida que puede acelerar la desaparición de una actividad primaria que bien desarrollada es sostenible y muy útil para la conservación de los recursos naturales frente a los incendios forestales.

Rubén Celso García Muñoz
Técnico Forestal



¿Por qué los musulmanes no comen cerdo y en la India las vacas son sagradas?



Las razones para no admitir el consumo de carne de cerdo, por parte de los musulmanes, van más allá del posible valor simbólico. Los hebreos, que tampoco la tomaban y que comparten sus profetas con los mahometanos, pertenecían a una población que pastoreaba, como nómadas, rebaños de ovejas, cabras y vacas, hasta que conquistaron el Valle del Jordán en Palestina. Una situación muy similar a la que vive actualmente la etnia Peul subsahariana. Estos son musulmanes, por lo que podría pensarse que la razón de no tener cerdos es la religiosa, pero católicos nómadas de las zonas áridas de Chile, Argentina o La Misteca mexicana tampoco los llevan consigo. Es evidente que, por un lado su capacidad de desplazamiento es limitada y por otro que los porcinos están mucho más adaptados a ambientes húmedos, donde pueden encontrar los alimentos propios que requiere un omnívoro. Este último aspecto es de especial importancia ya que los convierte en competidores del ser humano y, en zonas donde los alimentos escasean, el problema se agudiza. Además los porcinos se encuentran peor adaptados metabólicamente a los ambientes secos y calurosos que los rumiantes, en donde la capacidad de los estómagos y el líquido contenido en ellos les permite una mejor termorregulación. Sin embargo, se mueven a sus anchas en ambientes húmedos como lo fueron los bosques de nuestros aborígenes. No en vano esta especie fue la que mejor se adaptó a los entornos selváticos del Caribe cuando Colón la llevó allí desde Canarias. Así como cabras, ovejas y vacas tuvieron bastantes dificultades a su llegada, los cerdos, como contó Fray Bartolomé de las Casas, proliferaron enormemente.



Cochinos negros canarios (Granja Cabildo La Palma)

Por supuesto que ni hebreos ni musulmanes tenían conocimiento de lo que podría ser la triquinosis, ya que esta enfermedad fue descubierta a mediados del siglo XIX. Y además es muy difícil que la hayan padecido, porque sus poblaciones se encontraron con la prohibición muy tempranamente y lo más lógico es pensar que la posible sintomatología muscular y de otro tipo que pudieran padecer los primitivos hebreos, y posteriormente los musulmanes, hubiera sido achacada a otras causas más o menos exóticas. Más fácil de identificar y de alguna forma, de relacionar con el animal, sería la teniasis, ya que puede ser detectada en las heces. Si bien el ganado vacuno también puede ser un hospedador, el cerdo es más propicio puesto que puede consumir directamente las heces del ser humano con lo que la reparasitación es muy fácil. Hasta hace poco en nuestros medios rurales los retretes estaban situados sobre el establo del cerdo, es decir el "goro" de un cochino, que hacía desaparecer rápidamente las deyecciones humanas. A pesar de todo parecen mucho más sólidos los argumentos agroambientales y de comportamiento pastoril para explicar el rechazo que produce la especie en estos pueblos. Es por ello que quienes escribieron las Escrituras sabían o intuían que la especie porcina iba a acarrear más problemas que beneficios a los colectivos humanos que los consideraban profetas.

Sin embargo, para otras poblaciones humanas, ubicadas en zonas más adecuadas, los cerdos han sido y son un elemento muy importante en su subsistencia, llegando incluso, como ocurre con determinadas etnias de Nueva Guinea, a considerarse como animales sagrados. Pero, a pesar de ello, los cerdos se sacrifican y consumen con una frecuencia cíclica, relacionada con rituales religiosos, pero que en el fondo está vinculada al uso sostenible del territorio. Uso que hasta hace poco implicaban las matanzas entre los aborígenes.

Por otro lado, cuando se piensa en animales sagrados y protegidos en nuestros días, irremediablemente vienen a nuestra mente la India y sus vacas,

quizás porque resulta incomprensible para los occidentales que en un pueblo donde mucha gente joven se muere de hambre, las vacas se mueran de viejas.

El antropólogo americano, Marvin Harris, fallecido en el 2001, nos dio unas interesantes explicaciones al respecto. La clave está en el valor calórico de los alimentos. "En cualquier cadena alimentaria la interposición de eslabones animales adicionales provoca un fuerte descenso en la eficiencia de la producción de alimentos.

El valor calórico de lo que ha comido un animal siempre es mucho mayor que el valor calórico de su cuerpo. Esto significa que hay más calorías disponibles per capita cuando la población humana consume directamente el alimento de las plantas que cuando lo utiliza para alimentar a animales domesticados. Así pues un incremento sustancial en la producción de carne de vaca forzaría el ecosistema entero".



Cochinos negros canarios (Con gran influencia en zona del Caribe americano)

Muchos expertos mantienen que el ser humano y el vacuno compiten por la tierra y los cultivos alimenticios. Este problema podría darse en la India si los agricultores adoptaran el modelo agrícola americano, de gran nivel de intensificación, y dieran de comer a sus animales alimentos cultivados. Debido al alto nivel de consumo de carne de vaca en Estados Unidos, las tres cuartas partes de todas sus tierras cultivadas se destinan a alimentar al ganado en vez de a la gente. Pero la realidad es que la vaca sagrada es un comprobado devorador de desperdicios. Solo una parte insignificante del alimento consumido por el vacuno indio proviene de pastos y cultivos que normalmente son de escasa utilidad para siembras agrícolas. Para el mencionado autor el amor a las vacas es un elemento activo en un orden material y cultural, complejo y bien articulado. El amor a las vacas activa la capacidad latente de los seres humanos para mantenerse en un ecosistema con bajo consumo de energía, en el que hay poco margen para el despilfarro o la indolencia.



Vacas de raza palmera

El amor a las vacas contribuye a la resistencia adaptativa de la población humana conservando temporalmente a los animales secos o estériles, pero todavía útiles; desalentando el desarrollo de una industria cárnica, costosa desde un punto de vista energético y conservando la capacidad de recuperación de la población vacuna durante sequías y periodos de escasez.

Si a esto le añadimos que el ganado vacuno puede producir con su trabajo 40 veces más calorías que con su carne, se entiende mucho mejor la protección que estos animales tienen en la India y también que detrás de muchas creencias existen explicaciones racionales.

Juan F. Capote Álvarez

Investigador del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)
Presidente de la IGA



GANADERÍA

La Oveja Palmera



La isla de La Palma posee una riqueza inigualable en cuanto a razas autóctonas se refiere. Dentro de estas razas, hoy nos vamos a centrar en la **Oveja Palmera**, animal catalogado como raza en peligro de extinción en el RD 2129/2008, de 26 de diciembre, por el que se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas. Una raza en peligro de extinción es aquella que se encuentra en grave regresión o en trance de desaparición según los criterios establecidos a nivel nacional.

El origen de esta raza es el tronco churro. Desde los inicios de la colonización de las islas Canarias, y dada la importancia de la lana en aquellos tiempos, se configuró a lo largo de esos años una variedad ovina homogénea que dio lugar a la **Oveja Palmera**.

En los años sesenta, disminuye drásticamente el número de ejemplares, sustituidos por otros ovinos foráneos, llegando a ser de unos 70 ejemplares la cabaña ganadera existente. Posteriormente, se toma conciencia de la necesidad de la recuperación de las razas autóctonas y, en el año 2001, se constituye la **Asociación de Criadores de Oveja Palmera**, que trabaja junto al Cabildo de La Palma en la recuperación y conservación de esta raza.

La oveja palmera es única y se encuentra concentrada prácticamente en la isla de La Palma, con la excepción de una pequeña explotación en Tenerife con 11 ejemplares. Debemos destacar que en el municipio de Garafía están la mayor parte de las explotaciones ganaderas y las más grandes.

En la actualidad, hay 16 explotaciones ganaderas, incluyendo la Granja Experimental de Garafía, propiedad del Cabildo de la isla, y un censo a fecha de diciembre de 2013 de 306 reproductores, unos 500 ejemplares en total. El tamaño medio de las ganaderías es de 26.26 cabezas.

Las ferias en las que podemos disfrutar de estos animales hoy en día son, principalmente, la Feria de San Antonio del Monte que es el sábado más próximo al 13 de junio, feria en la que la mayoría de ganaderos garafianos acude con una muestra de su rebaño, y la Feria de La Patrona en Los Llanos de Aridane, a finales de junio.

La **Oveja Palmera** es un animal armónico, rústico y perfectamente adaptado a la abrupta geografía de la isla de La Palma. Tiene unas proporciones sublongilíneas, tendentes a la elipometría. Las extremidades y cabeza están desprovistas de lana. El vellón es de tipo basto, fibra gruesa y mechas triangulares. La capa es uniforme y blanca. La hembra es acorne y el macho presenta unos armoniosos cuernos en espiral. La cabeza tiene un perfil recto en las hembras y convexo en los machos. Las ubres son sonrosadas, poco desarrolladas, de buena implantación y pezones diferenciados. Este animal de lana basta, constituye un tipo racial que se diferencia claramente de la oveja canaria.

Desde tiempos remotos, se explotaba esta raza en la medianía, con el aprovechamiento de los recursos naturales en el medio. Se utilizaba su lana para tejer y como relleno, su leche para elaborar queso de mezcla con leche de cabra, y la carne era también muy apreciada. En la actualidad, la base de su producción está en la venta de corderos. La tendencia de conservación y selección se está dirigiendo hacia la aptitud cárnica. No debemos olvidar el aprovechamiento del estiércol para su uso como abono orgánico en la agricultura, mayoritariamente en cultivos de plataneras y en las propias fincas de los ganaderos. El uso textil y de relleno de la lana hoy en día está en desuso, quedando relegado para acolchado en terrenos con frutales, como aislante natural, para compostaje y vermicompostaje.

Otros usos de la **Oveja Palmera**, muy destacables por cierto, son: por un lado el paisajístico. Todos hemos visto a turis-



Ovejas de la Granja Experimental de Garafía

tas extranjeros, nacionales y también, reconozcámoslo, personas de lugares más próximos sacando fotos de estos animales pastando en los campos de medianías. Nuestro entorno rural no sería el mismo sin los cercos, las ovejas sueltas que mantienen la producción de pastizales, las fincas trabajadas con forrajes para los animales, los pastores llevando los rebaños de un lado a otro. Todo esto hace de nuestras medianías un ambiente único y especial, para disfrutar de las cosas de antaño.

Por otro lado, está la labor de las ovejas en la prevención de incendios, al mantener controlada la producción de materia seca en los pastos y cercados donde se encuentran, reduciendo así el peligro de producción y propagación de los fuegos. Éste es también uno de los motivos principales por el que los ganaderos garafianos siguen conservando esta raza, para regular la vegetación de todas las fincas y los alrededores de sus casas. Debemos tener en cuenta que el ganadero garafiano ha convivido desde siempre con los incendios.

La **Oveja Palmera** tiene una actividad de mantenimiento de ecosistemas, proporcionando servicios como la dispersión de semillas y el ciclo de nutrientes, o simplemente haciendo económicamente sustentable el medio rural. De ese modo contribuye al desarrollo sostenible de este medio y realiza una función de fijación de la población rural.

En el año 2008, la Asociación encarga un estudio a la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria sobre la calidad de la carne y de la canal del **Cordero Palmero**. Los resultados de dicho estudio fueron muy buenos y ya se expusieron en esta revista en el número 9. Debemos destacar que las canales de raza palmera tienen un menor porcentaje de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, siendo el valor del **Índice de Aterogenicidad** de 0,6, cercano a los pescados azules. Este índice mide si el alimento es más cardiosaludable o menos. Cuanto menor sea, más cardiosaludable es, y los valores normales de este índice en otro tipo de carnes son superiores a 1. Esto significa que la **carne de Cordero Palmero** es más cardiosaludable que otras.

Este estudio no hace sino confirmar lo que los propios ganaderos ya sabían o intuían: que la calidad del producto de la oveja palmera, **la carne del cordero palmero, es excelente**.

Todo esto se debe en gran medida, a que el manejo de los rebaños se sigue realizando con prácticas y usos ganaderos tradicionales. Aprovechando los recursos naturales a los que tienen acceso los ganaderos, en regímenes semiextensivos o extensivos, y la alimentación del ganado es a base de pastos y forrajes naturales propios de la isla. Sólo debemos dar un paseo por el municipio de Garafía y ver esos rebaños sueltos en el campo palmero, esas ovejas, tan fotografiadas por cierto.

En la actualidad, la Asociación trabaja en colaboración con un par de restaurantes de la isla: restaurante **Casa Osmunda** en Breña Alta y restaurante **Briesta** en Garafía, donde se puede degustar esta delicia que es la carne de **Cordero Palmero**. Invitamos a todos los lectores de la revista Agropalca a que prueben este producto de gran calidad, y así mantener una de nuestras razas ganaderas autóctonas, patrimonio genético de la isla de La Palma.

Ana Novo Gómez
Veterinaria de la Granja Experimental.
Cabildo de La Palma



Ovejas y corderos de la Granja Experimental de Garafía



Diálogo sobre la leche, ¿la recomendamos o la prohibimos?



Para entender la importancia histórica de la leche se debe recordar que la domesticación de los pequeños rumiantes (ovejas y cabras) tuvo lugar hace unos 10.000 años, mientras que las de las vacas ocurrió unos 2.000 o 3.000 años más tarde. En un momento el hombre descubrió que también resultaba beneficioso ordeñar a los animales y consumir la leche. Se han encontrado restos de ácidos grasos de la leche en vasijas de más de 8.500 años A.C. La introducción del ordeño resultó un momento crítico en el inicio de la agricultura, de tal forma que los lácteos se incorporaron rápidamente como uno de los alimentos principales en la dieta de los granjeros prehistóricos.

En el mundo se producen, según las estadísticas de la FAO, 2011, unos 739.1 millones de toneladas de leche de las cuales un 85 % corresponde a leche de vaca, un 15.6 % a leche de búfala, un 2.8 % a leche de cabra, un 1.3 % a leche de oveja, mientras que la leche de camella representa un 0.3 %. Se puede estimar que en el mundo unos 6.000 millones de personas consumen leche y/o sus derivados.

La leche se considera como el único alimento que contiene casi todos los elementos necesarios para la nutrición humana. Por esa razón la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición la incluye en la pirámide nutricional, junto con sus derivados como quesos, yogur, etc., en los alimentos de consumo diario. Esta indicación no es sólo en España ya que las autoridades en nutrición de más de 54 países también lo aconsejan en sus recomendaciones diarias (FAO, 2013).

En la bibliografía médica hay muchas referencias sobre el beneficio del consumo de leche, mientras que en internet se pueden encontrar muchas referencias sobre lo contrario. Hay dos preguntas claves que a continuación se exponen:

1.- La leche como causa de enfermedad:

Las alergias alimentarias son una reacción negativa del organismo frente a la proteína de determinados alimentos, siendo los principales alérgenos alimentarios la leche, los huevos, los cacahuets, los frutos secos, el pescado, el marisco, la soja y el trigo. La alergia a la leche es más frecuente en niños con un 2-6% de casos frente a un 0,1-0,5 % en adultos. Entre el 80 y 90 % de los casos desaparece a partir de 5-6 años. En la bibliografía se observa que muchas de estas alergias a la leche de vaca remiten cuando se consume leche de cabra.

La intolerancia a la lactosa: la lactosa es un azúcar específico de la leche y es cierto que hay una importante parte de la población que no tolera este compuesto. No obstante, según estudios realizados, muchas personas presentan una intolerancia parcial lo que les permite consumir una determinada cantidad diarias de leche (un vaso de unos 250 ml) y también queso o yogures que no la contienen o donde está presente en pequeñas cantidades.



Ordeño de cabras canarias en Senegal
Foto: Jaime Saavedra

La leche y las enfermedades cardiovasculares: el riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular es menor en consumidores de lácteos. No parece haber una relación entre lácteos enteros y desnatados.

La leche y el colesterol sanguíneo: el consumo de lácteos está asociado con un incremento del HDL considerado como "colesterol bueno".

El consumo de leche y productos lácteos desnatados disminuye el riesgo de hipertensión.

El consumo de leche **provoca mucosidad y asma:** la medicina tradicional y la alternativa asocia el consumo de lácteos con la producción de moco en las vías respiratorias altas; no obstante ensayos ciegos en grupos con esta creencia han indicado que manifestaron la sensación de moco tanto tomando leche como otro producto no lácteo de características similares. No hay evidencias entre el consumo de lácteos y la incidencia del asma.

El consumo de leche puede provocar **diabetes tipo II:** la leche tiene un índice glucémico bajo y el riesgo de padecer diabetes adquirida es inferior en individuos que consumen leche y sus derivados respecto a otros que consumen poca o no la consumen.

La leche y la salud del hueso: la literatura científica relativa al efecto beneficioso de los lácteos en el crecimiento y la prevención de la osteoporosis es mucho más concluyente que los trabajos que avalan lo contrario. La leche y los productos lácteos son una fuente adecuada de calcio, potasio y magnesio, relacionados con la salud del hueso. El consumo de lácteos en niños y jóvenes es muy importante para el desarrollo de la masa muscular. En

personas de avanzada edad debe personalizarse la ingesta de calcio y vitamina D. La leche ejerce un efecto protector contra las caries ya que el consumo de queso curado y leche disminuyen el riesgo de padecerlas.

La leche y el cáncer: los principales factores anticancerígenos presentes en la leche son el calcio, la vitamina D, el ácido ruménico y el ácido vacénico (precursores del CLA), los ácidos grasos ramificados, el ácido butírico, los esfingolípidos, las caseína y las proteínas del suero ricas en cisteína. Hay diversos autores que indican que el consumo de leche y derivados incrementa el riesgo de cáncer de mama mientras que otros estudios señalan lo contrario. De igual forma se exponen en la bibliografía médica para el caso del cáncer de próstata. El consumo de productos lácteos bajos en grasa está asociado a una disminución en la incidencia del cáncer de ovarios, mientras que con los lácteos ricos en grasa sucede lo contrario. El consumo de leche está asociado también a una disminución de la incidencia cáncer colon y de vejiga.

Se considera las leches fermentadas, como el yogur, una de las opciones más saludables para el consumo de leche

2.- El hombre es el único animal que consume leche después del destete:

El consumo de la leche por parte del ser humano fue un avance en el uso del territorio para su beneficio. No es cierto que el hombre sea el único animal que consume leche después del destete. Tenemos ejemplos de perros, gatos, cerdos que se alimentan con leche, derivados lácteos y subproductos lácteos como el suero de quesería. Además el hombre es el único animal que realiza muchas otras actividades a diferencia del resto de los animales, ¿debemos renunciar a ellas? Para reforzar esta idea se exponen algunas de estas acciones exclusivas del ser humano:

- El hombre, si puede, come regularmente durante todo el año. Está definido el peso ideal. En los animales el peso fluctúa ligado a la oferta de alimentos y por tanto a las estaciones.

- El ser humano, si puede, tiene relaciones sexuales durante todo el año. La mayoría de los animales son anoestros estacionales. El periodo de partos, y por tanto del inicio de la lactación, coinciden con la máxima oferta alimenticia ya sea vegetal o animal.

- El ser humano cocina una buena parte de los alimentos. Otros los transforma para su conservación (curados, ahumados, etc.) ¿Debemos, por tanto, comer sólo alimentos crudos? ¿Debemos renunciar a las ventajas de la cocción o conservación? ¿Debemos renunciar a las ventajas que tienen el consumo de leche?

- El ser humano es el único que domestica y selecciona animales y plantas para su consumo. Esto ha producido enormes transformaciones en la civilización y en la dieta. La capacidad de los procesos adaptativos del ser humano, facilitada por su carácter omnívoro, se manifiesta en la existencia de comunidades prácticamente ictiófagas, herbívoras o carnívoras en un alto porcentaje de la dieta.

El consumo de leche también hay que analizarlo en otras áreas del mundo ya que juega un importante papel en el tratamiento de la desnutrición (FAO, 2013). En este ámbito, el ICIA participa en el proyecto GANA-FRICA (programa MAC 2007-2013 de cooperación transnacional) que se ejecuta en Senegal. Dentro de su marco de actuación se está desarrollando una cabaña caprina productora de leche, a partir de la adaptación de cabras canarias a las condiciones de ese país, con el objetivo de mejorar el nivel alimenticio de la población ganadera.

Para finalizar, señalar que como casi todo en la vida, la leche y los productos lácteos se deben consumir de forma moderada y ha de tenerse en cuenta el estado general de salud de cada persona... En caso de duda, consulte a su médico o farmacéutico.

Extracto de la Conferencia presentada en la Real Academia de Medicina de Santa Cruz de Tenerife el 3 de diciembre de 2013.

El hombre es el único animal que se alimenta sin tener hambre, bebe sin estar sediento y habla sin tener nada que decir (Mark Twain)



Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición



Artículos de Interés

A GRARIO

Plan de seguros agrarios para 2014



Este año se alcanza la plena implantación del sistema de seguros crecientes, en el que se establecen varios niveles de protección frente a las adversidades climáticas que pueden afectar a los cultivos: desde una cobertura de catástrofes, básica pero con mayor apoyo financiero del estado, que ampara todos los riesgos a nivel de explotación agraria, hasta una cobertura prácticamente de "todo riesgo climático" que compensa los daños sufridos por los cultivos, parcela por parcela. En este sistema, cada agricultor puede elegir el nivel de protección que mejor se adapte a su explotación y a su economía.

El módulo 1 cubre los daños sufridos en la explotación que superen el 30%, con una franquicia absoluta del 20%.

El módulo 2 cubre los riesgos principales y excepcionales por parcela con mínimos indemnizables y franquicias distintas para cada riesgo y cada línea de seguro, y el Resto de Adversidades Climáticas por Explotación.

El módulo 3 cubre todos los riesgos, tanto los principales como los excepcionales y el resto de adversidades climáticas parcela a parcela.

Adicionalmente incorpora el seguro de instalaciones: invernaderos, cortavientos, sistemas de riego, instalaciones de conducción de viñedo con coberturas a valor de nuevo e indemnizaciones incluso si no se repone el bien dañado, y que pueden ser contratados voluntariamente (salvo en Plátano, que las instalaciones están cubiertas por el seguro colectivo).

El Estado y el Gobierno de Canarias contribuyen financieramente a la contratación de los seguros agrarios de forma que su coste sea más asequible para agricultores y ganaderos.

Subvención de Enesa: Se aplica sobre el coste neto sin tener en cuenta la siniestralidad, no se subvencionan tasas superiores al 25% y no se subvencionan los primeros 60 € de coste neto para cada agricultor.

PORCENTAJE DE SUBVENCION ENESA	Mínimo	Máximo
Base	9	34
Colectivo	5	5
Circunstancias del Agricultor	8	14
Renovación	3	3
Condiciones productivas	3	3

Las circunstancias personales que dan derecho a una subvención adicional son: ser Agricultor a Título Principal (ATP), Titular de una explotación prioritaria, Pertenencia a una OPP u OPFH o ser Joven Agricultor. Las condiciones productivas son tener Producción Integrada, Producción Ecológica, pertenecer a una ATRIA, ADV o ASG o usar Semilla Certificada. Las jóvenes agricultoras mujeres obtienen un 2% adicional de subven-

ción.

Subvención del Gobierno de Canarias: se mantiene la distinción entre líneas de seguro en las que se aplica un **20% sobre la subvención de Enesa** (Seguros tradicionales de Ganado, Apicultura, Acuicultura, y los seguros crecientes de Explotaciones Frutícolas, Explotaciones Plataneras y de Tomate en Canarias) y otras en las que se aplica un **30% sobre el coste del seguro** (Seguros de retirada de animales muertos en la explotación, explotaciones vitícolas, Explotaciones Citrícolas, Cultivos Herbáceos Extensivos, Explotaciones Hortícolas, Producciones Tropicales y Subtropicales, Planta viva y flor cortada y viveros).

La contratación del seguro por parte de los agricultores sigue estando condicionada a la vinculación de un tramo de las ayudas Posei con la contratación del seguro, concretamente un 10%. En uva se ha contratado mayoritariamente el módulo P (seguro tradicional) en lugar de los nuevos módulos 1 y 2, aunque la contratación ha caído a un nivel que debería hacer reflexionar a Agroseguro y Enesa sobre cómo se debe gestionar esta línea. En los seguros de retirada de animales muertos en la explotación se mantiene un adecuado nivel de contratación, una vez que se han normalizado los sistemas de retirada en las diferentes islas. En hortalizas, especialmente en Papas, se ha generalizado la contratación del módulo 3, mientras que los módulos 1 y P apenas son elegidos por los agricultores.

En los seguros de cultivos Tropicales y Subtropicales (Mango, Papaya, Piña y Aguacate) no hay cambios sustanciales, se mantiene un bajo nivel de contratación sólo vinculado a la obtención de una mayor ayuda en el Posei, hasta el momento los agricultores no lo perciben como herramienta útil.

En cuanto a Plátano se incorporarán algunas modificaciones conducentes a atenuar el precio del seguro colectivo, además de modificarse la parcela de referencia a 0,5 Ha.

Comentario final: en los tres últimos años hemos asistido a una disminución en la contratación de algunos seguros agrarios como el de la Uva de Vinificación, Planta Ornamental y Aguacate, principalmente debido al encarecimiento del coste al agricultor por la bajada de subvenciones. Además no ha tenido la aceptación esperada el seguro para Producciones Tropicales y Subtropicales debido también a inexistencia de un Módulo 3 y las franquicias del 20% en la primera contratación.

Dada la importancia que tiene el seguro como herramienta de prevención ante la sucesión de fenómenos climáticos extremos que venimos soportando en los últimos tiempos, hay que hacer un llamamiento tanto a los agricultores para que contraten al menos la protección mínima y a las administraciones públicas para que recuperen cuanto antes el nivel de subvención que teníamos en 2010.

Roberto Martín Espinosa

Ingeniero Técnico Agrícola - Corredor de Seguros

Construcciones y Reformas

JOSÉ FRANCISCO MARTÍN RODRÍGUEZ

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

Camino Nacional, 13. La Punta. 38780 Tijarafe.
Isla de La Palma - S/C. de Tenerife - Canarias
Tfnos.: 922 490 118 y 608 019 826





Género Pinus. El Pino canario (II)



Introducción a la realidad actual.

Pinus canariensis es un endemismo canario que forma bosques naturales que alcanzan notable importancia en La Palma, El Hierro, Gran Canaria y Tenerife, y que se encuentra de manera aislada, formando algún pequeño bosque, en la isla de La Gomera. Además de ello, se han realizado plantaciones y repoblaciones en amplias zonas de las islas antes nombradas, dando lugar a masas boscosas.

Es una especie de porte arbóreo que no suele superar los 40 m de altura, aunque alguno ha alcanzado hasta 60 m y 2,5 m de diámetro. Posee un fuste habitualmente recto (derecho) y cilíndrico, coronado por una copa redondeada en la época de madurez, mientras que en las etapas juveniles ésta es cónico-piramidal. La corteza es bastante lisa en las primeras etapas de crecimiento, para engrosarse y resquebrajarse más adelante, adquiriendo una coloración parduzco-bermeja que se vuelve cenicienta en los ejemplares más añosos.

Las hojas son en forma acicular, reunidas en grupos de tres (lo que le distingue del resto de pinos "españoles"), bastante largas en comparación con los citados pinos mediterráneos ("primos hermanos"), finas, flexibles, finamente aserradas en sus márgenes y envueltas en la base por una vaina. La longitud de 20 a 30 cm y el grueso de 1 mm aproximadamente.

Los pinares de *P. canariensis* son formaciones climáticas, caracterizados por dicha especie, con un cortejo en el que destacan *Chamaecytisus proliferus* y *Cistus symphytifolius*, además de otras. El óptimo teórico del pinar corresponde al piso bioclimático mesocanario seco, sin influencia directa del alisio procedente del NNE, pudiendo, en las vertientes meridionales, descender ocasionalmente hasta el piso termocanario semiárido-seco, hacia los 800 m y en las vertientes que miran al norte hasta los 900-1000 m y, por tanto, compitiendo con las especies del "monteverde". Sin embargo toda esta construcción teórica se encuentra bastante alterada, como el resto de la entelequia de la vegetación potencial de las islas Canarias, consecuencia de las actuaciones sobre el medio natural de carácter antropozógenas: la introducción de herbívoros difícilmente controlables, el pastoreo, la obtención de pez, los incendios forestales, la repoblación con otras especies de carácter alóctono, etc.

Del Arco Aguilar *et al.* señalan, al hablar sobre la isla de Tenerife, que la acción que el hombre ha ejercido sobre el paisaje vegetal de la ínsula ha sido enorme; indicando la gran transformación y la dramática reducción de la extensión de determinadas formaciones vegetales, en ocasiones hasta límites inaceptables de peligro de desaparición, en particular, el monte termófilo en la mayoría del archipiélago. Para entender este asunto y "ponerlo en su sitio", no solo hay que contar con numerosos datos, entre los cuales las referencias históricas se tornan imprescindibles, sino que hay que tratar de desentrañar el significado del patrimonio cultural que nos ha llegado, con la dificultad que esto conlleva.

Los citados autores (Del Arco Aguilar *et al.*, 1992) distinguen en la historia de los pinares de Tenerife cuatro etapas bien diferenciadas, para ser exactos: una antigua, anterior a la



conquista de la isla, en 1496, durante la que presumen que el bosque no sufriera grandes daños como consecuencia de la actividad de los guanches; una segunda, desde la Conquista hasta finales del siglo XVIII, en la que el bosque sufrió las mayores agresiones y quedó muy mermaado; una tercera desde los comienzos del siglo XIX hasta 1940, a la

que consideran de reposo relativo para los pinares y en la que se cuenta con una abundante documentación gracias a los estudios realizados por los ilustrados de la época; y una cuarta y última, desde 1940 hasta el presente, en la que se ejecutan las grandes repoblaciones y se define el paisaje actual.

Sin embargo otros autores como Gil Sánchez, L. (2008) hablan de un desafortunado siglo XIX en toda España, en el que la desaparición del Antiguo Régimen, las guerras y los procesos revolucionarios propiciaron y dieron carta de naturaleza a las apropiaciones sin título, las talas y las roturaciones clandestinas y para "terminar de arreglarlo" se dictaron leyes que enajenaron bienes del Estado, Ayuntamientos y Comunidades religiosas, en particular, montes, porque al final los partidos políticos, de cualquier signo, vieron en la venta de lo público un modo de favorecer a sus correligionarios y de sanear una Hacienda hundida por la Deuda Pública. Canarias no fue ajena a todo esto, aún cuando desamortizaciones como la de Madoz (1855) no causan un estrago grande en las islas. Con respecto a la primera etapa este autor (Gil Sánchez, L.) opina que la degradación de la vegetación se inicia con la arribada del hombre: "Con la llegada del hombre, la introducción de herbívoros -recurso básico de la población aborigen-, y la puesta en cultivo del bosque arranca lo que será la historia de su deforestación, proceso



análogo al de otras islas oceánicas. El empleo de la madera como material estructural y fuente de energía calorífica, así como el uso del fuego para reducir la talla de las plantas, iniciaron un proceso paulatino de degradación que llevó al dominio de las formaciones que hoy se conocen y que se ha generalizado en los terrenos basales de todas las islas: una flora con un componente casi exclusivo africano extramediterráneo que ocupa tanto lo que fue el monte termófilo -ahora el bosque más degradado- como el pinar, la

zona arbórea más importante y la mejor conservada gracias a su gestión por el Estado, en palabras del botánico Svenenius (González, 2001), pero que desapareció en las orientales".

Seguiremos exponiendo este asunto en el futuro (d.m.).

Bibliografía:

Atlas cartográfico de los Pinares Canarios. La Gomera y El Hierro. Dirección General de Medio Ambiente y Conservación de la Naturaleza. Gobierno de Canarias. M.J. del Arco Aguilar *et al.* 1990

Atlas cartográfico de los Pinares Canarios. II Tenerife. Dirección General de Medio Ambiente y Conservación de la Naturaleza. Gobierno de Canarias. M.J. del Arco Aguilar *et al.* 1992.

Pinares y Rodenales: La biodiversidad que no se ve. Discurso del Académico electo D. Luis Gil Sánchez (Real Academia de Ingeniería). 2008. Inédito. Canarias. Gil Sánchez, L., González Doncel, I.

Miguel A. Morcuende Hurtado
Director Insular de la Administración General
del Estado en La Palma.



Artículos de Interés

A GRARIO

Cuando se confunde la velocidad con el tocino



Hay una frase muy conocida que dice: "Que tendrá que ver la velocidad con el tocino" y otra del mundo del agro "No confundas las churras con las merinas". Es lo que me viene a la cabeza cuando se leen los antecedentes para desarrollar un Plan General o para argumentar por qué no se puede realizar una actividad agraria en nuestro territorio, poniendo todo tipo de impedimentos como si ésta produjera alergias.

Cuando la planificación plantea el suelo rústico, no se fija en la posibilidad de su potencial para servir de motor o dinamizador de la economía, a no ser que en él pongamos hormigón, como es el caso del turismo rural, porque al sector primario se le trata como algo residual, añejo y con reminiscencias de un pasado bastante lejano. Encontrándonos con citas como: cultivos de cereales, yuntas que arrastran varas, cultivos intensivos altamente demandantes de agua, cultivos tradicionales de secano. Coincidiendo contradicciones tales como declarar suelo de protección agraria de cultivos de secano, cuando en él se está proyectando una red de riego. ¿Alguien me puede decir cómo se está planificando? y, sobre todo, ¿para quién se planifica?

Es curioso ver interpretaciones que desprecian un crecimiento agrícola presente, en aras de futuras inversiones turísticas que no se han dado en ese suelo en los últimos 15 años. Es lo que suele pasar en los rústicos de protección territorial, donde se plantea su reserva para actividades especiales relacionadas con el desarrollo, como infraestructuras de interés general. Los mismos tienen un potencial agrícola mientras no se ponga en marcha la acción que conllevó su provisión y en ellos sólo se permiten estructuras fácilmente desmontables según la definición que da el propio Decreto Legislativo 1/2000, de 8 de mayo, por el que se aprueba el Texto Refundido de las Leyes de Ordenación del Territorio de Canarias y de Espacios Naturales de Canarias.

De igual manera, tenemos los suelos urbanizables estratégicos, que son los reservados por el planeamiento para la localización o el ejercicio de actividades industriales o del sector terciario, relevantes para iniciativas económicas o sociales a nivel insular o autonómico. Y, ¿qué pasa hasta que se ejecute este suelo?, ¿podemos solicitar licencias para actividades agrícolas, por ejemplo, un invernadero? El artículo 61 del citado Decreto Legislativo es muy claro: "...y en el suelo urbano no consolidado y el urbanizable sectorizado mientras no se haya aprobado el correspondiente planeamiento de desarrollo, sólo podrán autorizarse, cuando no estén expresamente prohibidas por la legislación sectorial o el planeamiento, usos y obras de nueva implantación de **carácter provisional y realizadas con materiales fácilmente desmontables**". Los invernaderos agrícolas utilizados en Canarias, son realizados con tubería galvanizada de diferentes diámetros, según sean esquinas o laterales y alambre de diferentes grosores en el caso de tirantes o que formen parte del sándwich con la malla o el plástico. Si la estructura de un invernadero no es provisional y realizada con materiales fácilmente desmontables, véase lo que pasa tras un temporal de viento con cierta intensidad. No hay más que oír las fotos o vídeos de cómo quedaron algunas de estas instalaciones, en la zona de El Remo (La Palma), después del último que afectó nuestra isla el pasado enero.

Pero hay ciertas interpretaciones que consideran que como un invernadero es una estructura que ocupa una superficie en el territorio, necesita un proyecto técnico que lo defina y lo dirija, por lo tanto precisa de una licencia urbanística de obra mayor (aquellas para las que se requiere la elaboración y aprobación de proyecto técnico), por consiguiente no puede ser provisional ni realizada con materiales fácilmente desmontables. Mezclar la estructura de una obra con la gestión de licencias, es como mezclar la velocidad con el tocino.

Cuando un agricultor se plantea realizar un invernadero, lo que persigue es dar un impulso a su explotación agrícola porque necesita tener un espacio seguro para proteger su cultivo de las inclemencias meteorológicas, producir a lo largo de todo el año, planificar su cultivo de forma eficiente y mantener

un mercado o ampliarlo, en definitiva, es un empresario agrario que quiere mejorar sus expectativas económicas.

Hay ocasiones en que si este agricultor se decide a solicitar la instalación del invernadero, que por circunstancias de los planeamientos, una parte del mismo se ubicaría en un espacio natural protegido, con suelo antropizado y con uso económico (sorría con paredes, riego y cultivo) consolidado desde hace muchos años. Se contesta su solicitud, proponiéndole emplazarlo sólo en la parte no afectada por el espacio natural protegido, y ¿el resto?...¿ese espacio no está ya antropizado? Y, si por ese espacio protegido pasa una vía pública, ¿se puede mejorar ésta? ¿o únicamente la parte no afectada por el espacio protegido? Hay interpretaciones que parecen ir en



Invernaderos y viarios comparten espacio



Las plantas de compostaje han de caber en la planificación

contra de todo sentido común, claro, que éste es el menos que abunda, cuando poco, parecen inauditas.

Si a la hora de planificar el territorio, no tenemos claro que la actividad agraria genera empleo y economía, que no es solamente la visión de un bello paisaje (interpretación bucólica-pastoril) y todo lo que plasmamos es historia, sin adecuar las infraestructuras a una posible evolución de cara al presente y futuro, dejando cauces abiertos a posibles desarrollos: invernaderos, túneles, plantas de compostaje, pequeñas industrias; y encajonamos los suelos agrarios dentro de absurdas definiciones que hacen inviable cualquier proyecto, mal vamos. Ejemplo claro de lo anterior es aquella persona que intenta poner en marcha una pequeña industria de transformación y no se lo permiten porque dicha instalación no encaja en las definiciones que aparecen en la planificación. ¿Qué hacemos?...Coartamos una iniciativa empresarial porque nos hemos equivocado poniendo puertas al campo.

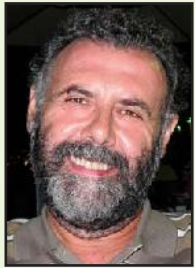
Los criterios de protección del suelo rústico, deben pasar claramente por delimitar y ordenar las formas tradicionales de poblamiento rural, impidiendo la transformación de los asentamientos rurales en zonas sometidas a procesos de reurbanización (urbanización de las zonas rurales más próximas a las ciudades, donde aparecen viviendas unifamiliares en el entorno rural, habitadas por gente que vive de la ciudad conviviendo con gente que vive en y del campo), y determinando el carácter esencial productivo agrario de los asentamientos agrícolas en los que la residencia se encuentra vinculada a la explotación.

Si la forma de protección del sector agrario son las siguientes líneas que aparecen dentro de un Plan General: **"Facilitar la reconversión de una agricultura constituida principalmente por el cultivo intensivo de platanera y por la explotación familiar, a otra que pueda funcionar como despensa municipal, con el objetivo de abastecer (a través, por ejemplo, del Mercadillo del Agricultor y mediante el Banco Municipal de Tierras Agrícolas desarrollado por el Ayuntamiento) de alimentos a la población del municipio y de la isla. Aunque la escasez de agua y el exceso de viento en el sur del municipio son factores limitantes para un sector agrícola pródigo, se pondrá en valor este último para la obtención de energía eólica que, conjuntamente a la balsa con potencial hidroeléctrico, puede poner las bases de un sistema de generación de energía renovable dirigido al autoabastecimiento energético municipal"**. Exaltación a la antología del disparate. Visto lo visto, apaga y vamos.

Juan Manuel Hernández Rodríguez
Servicio de Agricultura
Cabildo de La Palma



El papel de algunas de las llamadas “malas hierbas”



Las Islas Canarias son sin lugar a dudas una de las regiones con mayor biodiversidad del planeta. La amplia variedad de paisajes: campos de lava, bosques húmedos, profundos barrancos, fértiles valles, zonas áridas... han posibilitado el desarrollo de una extraordinaria variabilidad de plantas.

Muchas de éstas habitan dentro de los sistemas agrarios, causando en numerosos casos un problema importante para los agricultores. Sin embargo, un gran número de ellas, son importantes aliadas de los mismos, ya que desde los bordes del camino, en los rimbos o en las áreas no cultivadas pueden ejercer una influencia muy favorable y desconocida para equilibrar la incidencia de plagas y enfermedades de los cultivos.

Recogemos en este artículo dos especies representativas e importantes en esta época del año: *Oxalis pes-caprae* (trebolina) y *Tropaeolum majus* (capuchina). Ambas ejercen una influencia notable en los sistemas agrarios.

Oxalis pes-caprae

Es una especie de planta herbácea perteneciente a la familia de las oxalidáceas. El nombre botánico del género, *Oxalis*, deriva de la presencia del ácido oxálico responsables del sabor agri dulce. La denominación de la especie como *pes-caprae* parece ser debido a la forma de los segmentos de las hojas que recuerda a la huella de la pezuña de cabra.

Nombres comunes: Agritos, pasto agrio, perejilco, pie de cabra, trébol, vinagreta, vinagrillo; vinagrella (Cataluña); flor do sono (Galicia); trebolina, trebina (Canarias).

Biología: Flores de color amarillo limón, sobre un pedúnculo largo de hasta 30 cm de longitud. Se propaga exclusivamente de forma vegetativa a través de los bulbillos. Cada planta puede llegar a producir más de 20 bulbillos en un año. Estos se dispersan por los movimientos de tierras, el agua o los animales. Presenta una gran capacidad de adaptación a suelos ácidos, básicos, arcillosos y franco arenosos.

Origen y Distribución: Endémica de Namibia y de Sudáfrica, es una maleza altamente invasora y agresiva, que llegó probablemente a Canarias a finales del siglo XIX, introducida de manera accidental, por el comercio de cítricos entre continentes.

Ciclo: La época de floración varía desde Diciembre hasta Abril. Se trata de una planta de clima templado, que no resiste sequías ni heladas, por lo que se seca en verano. Al año siguiente vuelve a florecer ya que en el suelo se han quedado los bulbillos.

El primer año de implantación en los campos suele aparecer en rodales pero al siguiente suele ocupar ya toda la superficie.

Consideraciones agroecológicas: Tradicionalmente muchos agricultores la han utilizado como cubierta vegetal en plantaciones de cítricos, vides y frutales, por los efectos favorables que ejerce. Entre las muchas funciones que se han documentado que realiza destacamos su capacidad para:

- Evitar el aguado (*Phytophthora spp.*) en los campos de cítricos, ya que impide las sapilcaduras de las gotas de agua sobre los frutos mas bajos del árbol.

- Protegen las raíces más superficiales de los árboles de cítricos de las heladas.

- Las excreciones de ácido oxálico contribuyen ligeramente a acidificar los suelos más básicos, favoreciendo la absorción de elementos que se bloquean fácilmente como el hierro.



Coccinélido en flor de oxalis

- Es una especie muy competitiva y agresiva por lo que desplaza a otras hierbas no deseadas.

- No compite significativamente con el árbol ni en elementos nutritivos, ni en agua. Ayuda a mantener la humedad del suelo

- Contribuye al establecimiento y multiplicación de las micorrizas.

- Frena la erosión en épocas de lluvia.

- Retarda la putrefacción de los frutos caídos al suelo.

- Atrae a una amplia gama de insectos útiles y polinizadores. Efectivamente, en cuanto a su papel en el control de plagas se ha podido documentar que en *Oxalis* se instalan con bastante facilidad poblaciones de fitoseidos como *Amblyseius barkeri* (depredador de ácaros), así como poblaciones de coleópteros depredadores como *Coccinella septempunctata*, entre otros.

Tropaeolum majus

Nombres comunes: Capuchina, taco de reina, espuela de galán, flor de la sangre, llagas de Cristo, marañuela, mastuerzo de Indias o pelón.

Descripción: Es una planta de tallos tiernos y retorcidos, que crece a modo de enredadera. Posee unas hojas redondeadas con largos pecíolos. En las axilas de las hojas se forman grandes flores.

Origen: Esta planta vino a España del Perú por manos de nuestros descubridores. La capuchina es junto con la papa, el tomate y el maíz, uno de los regalos que el continente americano hizo al europeo como simple planta ornamental. Pronto, sin embargo, se pusieron de manifiesto sus notables propiedades medicinales y se extendió su cultivo.



Flores y hojas de capuchina

Floración: La capuchina florece durante el final del invierno, la primavera y el verano. La planta entera es comestible. Las hojas, tallos, y flores se pueden comer crudas o en ensaladas.

Acciones farmacológicas: La inmensa mayoría de los antibióticos, están producidos por hongos o bacterias, sin embargo la capuchina es de las pocas plantas conocidas, capaz de producir una sustancia natural de acción antibiótica, que presenta además la ventaja de no destruir la flora bacteriana, ni provocar sensibilizaciones o reacciones alérgicas.

También sirve para tratar golpes en la piel (hematomas), con el aceite que sueltan sus hojas al ser machacadas.

En el campo: Es una planta muy atrayente de insectos útiles y polinizadores, tanto por la presencia en ella de pulgones que generan melaza como por su polen. Entre las familias de insectos útiles que se han encontrado destacamos las siguientes:

- Escarabajos de cuerpo blando. De forma oval con el cuerpo cubierto de pelos oscuros (Melyridos), que frecuentemente se hallan en las flores. La mayoría de estos escarabajos de las flores son también depredadores de otros insectos, tanto en estado adulto como de larvas.

- Bethylidos. Son ectoparásitos gregarios que pueden atacar a las larvas de lepidópteros como *Cydia pomonella*.

- Calcididos. Son un amplio grupo entre los cuales se encuentran los parasitoides de coccidos como el Piojo Rojo de California *Aonidiella aurantii*.

- Encirtidos. En general son parasitoides de coccidos. Suelen ser parásitos de los primeros estadios. Muy utilizados en control biológico como *Lepidostomus dactylopi*.

- Eulofidos. La mayoría son parasitoides de lepidópteros y dípteros. Muy utilizados en control biológico como *Diglyphus isaea*.

José Luis Porcuna Coto
Dr. Ingeniero Agrónomo



Pesca y **A**CUICULTURA

Nuevas expectativas para la pesca en Canarias

El sector pesquero en Canarias está asociado a un conjunto de actividades económicas íntimamente relacionadas entre sí que, basadas en el aprovechamiento de los recursos marinos vivos, engloba a la pesca extractiva, la transformación y comercialización de los productos pesqueros, la construcción naval, la industria auxiliar y los servicios complementarios relacionados, que conforman un grupo económico y social inseparable.

La pesca extractiva tradicional que se desarrolla en aguas de Canarias tiene como finalidad fundamental el abastecimiento en fresco y, salvo alguna excepción exportadora de túnidos y especies de alto valor, se soporta sobre una flota artesanal de más de 730 embarcaciones que se encuadran dentro del censo operativo de la lista 3ª de pesca profesional, en la modalidad de "artes menores de Canarias". Esas embarcaciones representan el 90% del total de la flota pesquera profesional censada con puerto base en Canarias, ocupando a unos 1.500 marineros y armadores, agrupados en 26 cofradías, 3 cooperativas, 2 Federaciones provinciales y 2 organizaciones de productores.

La edad media de esta flota artesanal y la escasa autonomía de la mayor parte de las embarcaciones la condicionan a una actividad cercana a la costa que limita su ámbito de actuación a las aguas del caladero canario y, en menor medida, a los del Reino de Marruecos y a aguas portuguesas de los archipiélagos de Azores y Madeira, previo acceso a licencias limitadas incluidas en Acuerdos bilaterales UE - Reino de Marruecos, en el primer caso, y entre España y Portugal, en el segundo.

El resto de la flota pesquera profesional con puerto base en Canarias está constituida básicamente por buques arrastreros con actividad pesquera en aguas internacionales y países terceros, sujetos a Acuerdos bilaterales como el de la UE con Mauritania.

En el caso del Acuerdo de pesca entre la UE y el Reino de Marruecos debemos recordar que tras el veto impuesto por el Parlamento Europeo, en diciembre de 2011, a la prórroga del anterior Protocolo de pesca, éste se ratificó posteriormente el 10 de diciembre de 2013 en Estrasburgo, y por el parlamento marroquí el pasado 12 de febrero de 2014 en Rabat, previéndose que la flota española pueda empezar a faenar en el caladero marroquí en breve.

Dicho Protocolo tendrá una vigencia de cuatro años, habiéndose obtenido, respecto a las modalidades que venían utilizando los pesqueros canarios en el anterior, un total de 23 licencias para los atuneros cañeros y 10 para los buques artesanales canarios (artes menores).

El Acuerdo de pesca entre España y Portugal para el ejercicio de la actividad de la flota pesquera artesanal de Canarias y Madeira entró en vigor a partir del 16 de mayo de 2013, estableciéndose una vigencia de un año, renovable automáticamente por periodos iguales y sucesivos.

En síntesis, este Acuerdo pesquero se configura como un intercambio de posibilidades de pesca entre ambas regiones archipelágicas que permitirá faenar a un total de 38 buques por cada parte contratante (38 buques atuneros cañeros canarios y 20 buques palangreros de sable negro y 18 buques atuneros cañeros madeirenses).

Culminando con el actual Acuerdo de pesca entre la UE y la República islámica de Mauritania, cuyo texto fue ratificado por el Parlamento Europeo con fecha 8 de octubre de 2013, el mismo ha resultado muy negativo para los intereses de la flota con puerto base en Canarias y los distintos sectores económicos que realizan actividades complementarias en puertos como el de La Luz y Las Palmas, al establecer, entre otras cuestiones, condicionantes técnicos que afectan directamente a dichos sectores, como pueden ser la exclusión de la flota cefalopodera y la obligatoriedad de realizar las descargas de especies pelágicas en Mauritania.

Otro de los asuntos importantes para el sector pesquero canario, y

sobre el que se ha trabajado y se trabaja intensamente, es el relativo a la pesquería del atún rojo. Así tenemos que desde el año 2008, dicha especie está sometida a un plan nacional de recuperación, cuya regulación se fundamenta en las recomendaciones que, para su conservación, adopta la Comisión Internacional para la Conservación del Atún del Atlántico (ICCAT), traspuestas a la normativa de la Unión Europea mediante distintos reglamentos comunitarios.

Desde el inicio de la aplicación de dicho plan, los pescadores canarios con el apoyo del Gobierno de Canarias, han reivindicado en esencia un incremento de la cuota asignada a Canarias, la inclusión de la flota canaria en un grupo específico en el censo de "flotas autorizadas", la ampliación del número de puertos canarios aceptados para su descarga, la obtención de una veda diferenciada para Canarias de tal manera que permita la captura en las épocas de paso por las aguas cercanas al Archipiélago y que la normativa del Estado se publique con anterioridad al comienzo de la campaña en Canarias, a fin de poder conocer y difundir su contenido entre nuestro sector pesquero antes del inicio del ejercicio de la pesca del atún rojo en este caladero, en garantía de la igualdad en los derechos y obligaciones del sector pesquero canario respecto al del resto del Estado.

Los avances conseguidos durante los últimos dos años han sido significativos y se pueden sintetizar en la obtención de: una mejor cuota, pasando de 29 a 58 Tn; un mayor número de puertos autorizados para la descarga, incrementándose de 4 a 13; un periodo de pesca abierta que se adapta a la época de paso de la especie por aguas cercanas al archipiélago, entre los meses de febrero y mayo, lo que además permite la inclusión de la flota en el grupo específico de pesca dirigida y su exclusión del accidental, así como la elaboración por parte de la Secretaría General de Pesca de una resolución específica para dicha pesquería en Canarias.

Por otro lado, actualmente, en el seno de la UE se debate el Reglamento del futuro Fondo Europeo Marítimo de la Pesca (F.E.M.P.) que sustituirá al actual Fondo Europeo de la Pesca (F.E.P.), consiguiéndose mediante acuerdo alcanzado el pasado 15 de julio por los ministros de pesca, que se aumente el presupuesto para Canarias de las ayudas para la compensación de los costes adicionales que origina la comercialización de determinados productos pesqueros (P.O.S.E.I.-Pesca), cuyo régimen viene determinado en el Reglamento (CE) núm. 791/2007 del Consejo, de 21 de mayo de 2007, incrementándose el mismo en un 50%, desde una ficha anual de 5,8 m€ a una de 8,7 m€. Respecto de los fondos destinados al resto de medidas como la modernización de buques, inversiones en puertos, comercialización, etc., si bien aún no se conoce la cantidad que la UE destinará a España como estado miembro y por ende a Canarias, se estima que nuestra comunidad percibirá unas cuantías similares a las que actualmente recibe a través del F.E.P.

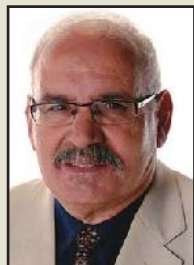
Por último, respecto a un subsector de la pesca no menos importante, como es la Acuicultura, se indica que recientemente se ha procedido a la aprobación provisional del Plan Regional de Ordenación de la Acuicultura y su informe de sostenibilidad ambiental subsanado, siendo éste el marco de referencia en materia de planificación de la actividad acuícola en nuestra Comunidad Autónoma, al tratarse de una actividad con una notable capacidad para contribuir al desarrollo económico de la región, así como para lograr la diversificación necesaria para la mejora socioeconómica, enmarcables en los principios básicos del desarrollo sostenible.

Juan Manuel Soto Évora
Viceconsejero de Pesca y Aguas
Gobierno de Canarias





El higo gomero. La fruta de las Islas Afortunadas de la antigüedad clásica



Los higos en Canarias. ¿Un cultivo con futuro?", este conspicuo artículo, publicado en el número 23 de la revista Agropalca, ha sido el detonante que me ha inducido a escribir éste. María José Grajal-Martín y Águeda María González-Rodríguez comentan en el artículo citado: "Dentro de los cultivos locales, 'Gomera' ha sido el (cultivar local) más productivo con un peso medio del fruto de 32g, seguido de 'Bicariña' (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 90%..."

Vemos que citan el higo gomero como el más productivo en Canarias. Lo que puede demostrar que ésta era la auténtica higuera de Las Afortunadas. Es la que lleva milenios en las Islas. Para mí el higo es "la manzana" de las Hespérides.

Hablar del higo es para el autor de este artículo retrotraerse a su infancia en los años 50 en Todoque, Los Llanos de Aridane, La Palma. Recordamos la enorme cantidad de higos, en su mayoría gomeros, que se producían en los alrededores del lugar: El Hoyo, El Término, La Bremaja (La Bermeja), etc. No podía quedar, ni siquiera uno, en la higuera; si por casualidad se columbraba alguno a los ojos del cosechero era preciso recuperarlo incluso si éste se encontraba en lo más alto de la higuera: en la "pincora" como así la denominábamos ¿Qué diferencia con la realidad actual? Hoy las ajadas, vejadas y denostadas higueras, las pocas que quedan, ofrecen religiosamente sus frutos y, éstos, en su inmensa mayoría, caen al suelo víctimas del abandono y del poco interés por parte de una política económica errática, según mi parecer.

El higo gomero (véase fotografía en el artículo citado de Agropalca, 23), el más corriente en la zona, era considerado como perteneciente a la variedad de higos, no de brevas. Antes de seguir adelante quiero dejar bien claro que para nosotros la breva era una variedad, que no era considerada higo, y se caracterizaba por ser alargada y de color negro. Nadie decía higo breva o higo breval. Ambas variedades eran y son consideradas diferentes como lo puede ser la mora del moral y de la morera, por poner un ejemplo. De aquí que el dicho "De higos a brevas" nunca fue popular, pues ambas variedades producían sus frutos a la par. El citado dicho se sustituía por "De uvas a peras". Pues bien, a lo que el Diccionario de la Real Academia Española entiende por breva: "primer fruto que anualmente da la higuera breval, y que es mayor que el higo" era conocido entre nosotros como "higo temprano", que se cogía en mayo en aquellas variedades que se denominan bíferas (es decir que producen dos cosechas al año). Los higos de la segunda cosecha eran conocidos como "higos tardíos" o simplemente "higos" por antonomasia. El higo temprano era muy apreciado, de ahí la expresión: "Higo temprano para el pájaro más liviano, higo tardío para el pájaro más aburrido".

Otros tipos de higos eran el blanco, el negro, el "bacoriño" o "macoriño", y el "cotio". No debo pasar por alto que fue el insigne garafiano Juan Régulo Pérez el primero en señalar que tanto las voces "bacoriño" (derivado del portugués "bácoro" del latín "baccharus", de "Bacchus", Baco) como "cotio" (parece proceder del latín "quotidianus" bajo la forma intermedia "quotianus") eran de origen luso. Conviene comentar asimismo que la acepción de "breva" como "vagina da mulher" es otro portuguesismo como los muchos que pululan tanto en La Palma como en toda Canarias. La voz "bergazote" no era usual. A este tipo de higo se le conocía en la Isla como "cotio". Por otro lado, "bergazote" no parece ser portuguesismo, pues, según Corominas, ya aparece en Fernández de Oviedo, en el XVI, bajo la forma higo "burjazote".

Pero centrémonos en el gomero. La denominación y su enorme adaptación al terreno de este tipo de higuera, ya se ha dicho que es la más productiva, me ha hecho pensar que este árbol estaba en Canarias antes de la llegada de los españoles, y fue por antonomasia la fruta de las Hespérides de las Islas Afortunadas de la Antigüedad. Además, podemos observar que las

otras variedades de higos citados tienen origen portugués o castellano, pero no este: "gomero" (de la isla de La Gomera). Ya en un artículo "¿Fue la higuera introducida en Canarias en el siglo XIV por los mallorquines?" publicado en la revista "El Baleo", nº 41, lo dejé bien claro. Decía: "...en La Palma a un tipo de higo se le conoce con el nombre de 'higo gomero'. A todas luces este tipo de higo en La Palma procede de La Gomera, introducido en Benahoare, bien en época prehispánica, bien en época posterior. De la misma manera que hablamos de 'cabra mayorera' o 'cabra palmera', para hacer referencia a distintos tipos de ganado caprino prehispánico, podemos colegir que al aludir a 'higo gomero' nos estamos refiriendo a uno endémico para diferenciarlo de otro importado, como podría ser el 'blanco', el 'bacoriño', el 'cotio', el 'bergazote', etc."

Por otra parte, según la última versión de la obra de Abreu Galindo, fueron los mallorquines los introductores de la higuera en el Archipiélago. Esta afirmación es errática y debe ser interpolación tardía al ínclito manuscrito de Abreu, pues yo en el citado artículo de El Baleo nº 41 demostraba que en el relato autógrafo del conocido Boccaccio de 1341 ya se hacía referencia a la presencia del higo en Canarias. Si este viaje fue anterior al de los mallorquines, evidentemente no pudieron ser éstos los que introdujeron la higuera



Fotografía de mediados de los sesenta de Todoque (Los Llanos de Aridane - La Palma). El árbol que se ve es una higuera, única en el lugar, hoy desaparecida. Era de higos grandes pero de mal sabor. Creo que era de la variedad "De a Libra".

en el Archipiélago. Asimismo señalo en dicho artículo que los historiadores lusos del XV: Gomes Eanes de Zurara y Alvise Cadamosto (descubridor este del Archipiélago de Cabo Verde) ya hablan de la higuera como algo corriente en las islas, por aquel entonces no conquistadas: Gran Canaria, La Palma y Tenerife. "Tienen muchos higos" cita el primero "...y de algunas frutas, especialmente de higos" comenta el segundo.

Asimismo la presencia del higo en Canarias mucho antes de la Conquista está demostrada por la arqueología (Morales, 2006). Además se ha probado que la higuera procede del Mediterráneo occidental, zona en la que se incluye el norte de África y por supuesto Canarias. Podríamos conjeturar que este tipo de higo gomero ha estado en Canarias desde épocas muy remotas y de ahí su enorme adaptación al terreno.

Para terminar debo comentar que no podemos volver a la situación de los años cincuenta, pero no debemos olvidar el papel conspicuo que el higo, sobre todo "pasado", tuvo en la alimentación canaria. ¡Durante siglos el higo pasado "mató" el hambre a tantos canarios! ¿Podría ser el higo útil y dar empleo? En los países anglosajones se expende una galleta, "fig bicuit", que es muy popular. Podríamos imitarlos.

Pedro Nolasco Leal Cruz

Dr. Filología Inglesa

Dpto. Filología Inglesa y Alemana
Universidad de La Laguna



Los campeonatos de caza con podencos canarios y hurón



Como lo prometido es deuda, con esta entrega comienzo una serie de artículos sobre las competiciones asociadas a las federaciones de caza en nuestra comunidad autónoma, y quiero empezar con el campeonato por antonomasia entre los cazadores federados del archipiélago, que no es otro que el Campeonato de Canarias de Caza con Podenco y Hurón, con una singularidad exclusivamente autonómica y como objeto, premiar el trabajo de campo del equipo formado por podencos-hurones-cazadores.

Es una competición donde el protagonismo principal se lo lleva la estrella de la caza en nuestras islas, los Podencos Canarios, y al contrario que otro tipo de pruebas donde prima más el comportamiento del cazador, su precisión en el tiro y el número de capturas, en ésta la relevancia es prácticamente exclusiva de los perros podencos, las puntuaciones y bonificaciones son casi en su totalidad a las acciones realizadas por éstos en el campo.

Este campeonato tiene la particularidad de enseñar al cazador a disfrutar de otra forma de la caza y de sus podencos, y no solo a dar la importancia a la captura final de una o varias piezas y a la obtención de una buena percha, sino que le da más valor a las acciones previas que deben realizar los podencos para poder tener la posibilidad de completar el lance. Evidentemente, debido al estado del conejo en nuestro archipiélago este tipo de actitudes tendrían que generalizarse mucho más para poder aprovechar mejor, aunque de forma diferente, los pocos recursos cinegéticos que en la actualidad se gestionan.

Decir, en primer lugar, que es un campeonato por equipos, formados por dos cazadores, dos podencos, dos hurones, acompañados por un juez de campo que se cruzará en la competición con otro de los que compiten anotando las acciones merecedoras de puntuación, bonificación o penalización, siendo el cómputo total de todas ellas el que determinará la clasificación final de cada una de las fases.

Otra característica de este campeonato es su realización por fases. La primera en desarrollarse es la social, donde se determinará un equipo campeón en cada una de las sociedades de cazadores y lograrán la clasificación para la siguiente los primeros clasificados. A continuación, tiene lugar la insular con la participación de los representantes clasificados de las diferentes sociedades de cazadores o clubs de caza y en ella se determinará el campeón insular y los participantes clasificados para el Campeonato de Canarias, que será la final, donde se proclamará el equipo campeón de Canarias, así como los segundos y terceros clasificados en cada una de las fases y a la perra con mayor puntuación se la designará como la mejor del campeonato.

En cuanto a los requisitos que se necesitan para poder participar en estas pruebas, podemos clasificarlas en dos tipos:

Requisitos de los cazadores:

- Pertenecer a una Sociedad de Cazadores federada.
- Pasar las pruebas de selección para las diferentes fases del campeonato.
- Poseer los documentos exigidos para el ejercicio de la caza.
- Disponer de Licencia Federativa en vigor con el club por el que compete.
- No estar inhabilitado por resolución disciplinaria firme.

Requisitos de los perros podencos:

A fin de definir y limitar las características mínimas de lo que entendemos por Podenco Canario, se hace necesario describir las características de los mismos a los que va dirigida esta prueba de caza:

- Han de ser perros longilíneos, de esqueleto ligero y sólido con músculos largos y potentes.

- Dolicocefalos, con líneas frontonasales divergentes, stop poco marcado, orejas erectas y pelo liso, corto y apretado.

- Su cuello, tórax, masa lumbosacra y extremidades equilibrados con sus proporciones, manifestando y facilitando su condición atlética.

- No podrán participar en esta prueba los perros denominados "satos", otro tipo de raza o los mestizos, al no cumplir con estas características.

La duración de cada prueba se fija en seis horas, pudiendo la organización reducirla, por cuestiones de operatividad, hasta un mínimo de cuatro horas.

En cuanto a los baremos de puntuación diremos que hay tres capítulos que generarán la puntuación final de cada equipo:

Puntuación:

- Conejo apuntado en matorrales, piedras sueltas, agujeros y grietas,

- que salga sin auxilio del hurón..... 25 Ptos.
- Conejo apuntado en matorrales, piedras, majanos, agujeros, grietas, etc. que para que salga haya que utilizar el hurón40 Ptos.
- Conejo capturado por los podencos.....20 Ptos.
- Conejo capturado por los cazadores10 Ptos.
- Muestra o detalles de tener el podenco buen olfato.....20 Ptos.
- Llamar en el momento de algún apunte.....10 Ptos.
- Cobro perfecto y elegante del podenco10 Ptos.
- Concentración y atención del podenco al trabajo del hurón5 Ptos.
- Obediencia de los podencos y cazar bajo el control del cazador 10 Ptos.

Penalizaciones:

- Apunte en falso (por cada uno)-20 Ptos.
- Huronear al tiento sin apunte del perro-20 Ptos.
- Pérdida de un conejo capturado-20 Ptos.
- No respetar el medio tirando basura, dañar la vegetación, escarbar maderos, romper paredes, etc.-50 Ptos.
- Llegar al control fuera de hora, cada minuto hasta un máximo de 30 minutos..... -2 Ptos.

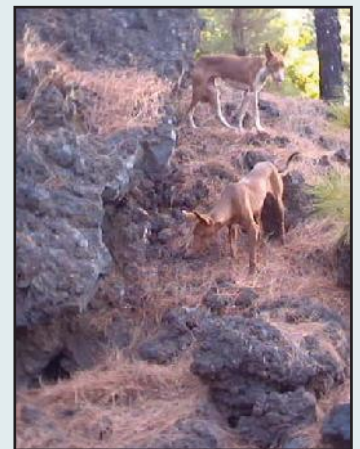
Descalificaciones:

- Para el equipo: llegar al control con más de 30 minutos fuera de hora, intentar engañar al juez, no acatar las decisiones, cazar piezas no autorizadas, maltratar a los perros o hurones, según la gravedad de la actuación: romper o dañar las paredes, maderos o majanos, destrozar la vegetación y no cumplir con la normativa en materia de caza.

-Para los podencos: cazar lejos, no obedecer, destrozar o comerse la caza, correr tras el ganado.



Caza en zona volcánica



Perros a la espera del hurón

Si analizamos las acciones por las que se obtiene puntuación, bonificación o puede el equipo ser penalizado y los motivos de descalificación recogidos en el reglamento de la competición, observamos que desde la esencia de esta prueba se fomenta una caza sostenible, sensible con el medio, respetuosa con los podencos y los hurones que utilizamos para su práctica, promueve otra forma de cazar, que es simplemente diferente, donde no prima la captura del conejo a toda costa y de cualquier manera.

Es un campeonato que promociona el disfrute de los lances de la caza, el encontrar la pieza, encerrarla y obtener esa captura si se puede, y si no, volver a por ella: Ese conejo que es capaz de escapar, se ganó el derecho a reproducirse, es una lucha animal contra animal, donde se realizará una selección como sería en la naturaleza, ya que al no desarrollarse con armas de fuego ni arte alguna de tipo artificial, será la fortaleza, resistencia e inteligencia de la pieza la que determinará si es apto o no para continuar su existencia en el campo. Es una caza donde hay una serie de valores como el respeto a la propiedad, al medio natural, a los animales y a las personas, que una sociedad como la nuestra tiene que fomentar porque son indispensables también, en el desarrollo de nuestra vida cotidiana.

José Agustín López Pérez

Vicepresidente de la Federación Canaria de Caza



Cochifrito con verduritas glaseadas y reducción de vino al romero

Cantidad para 6 raciones

Ingredientes para el cochifrito:

Cordero de Raza Palmera. 1,5 Kg
Manteca de cerdo. 150 gr
Sal 7 gr
Cebolla. 1 unid
Ajos 4 unid
Pimentón 1 cucharadita
Pimienta negra 2 unid
Zumo de limón 1 unid
Perejil

Elaboración del cochifrito:

- 1º Partir el cordero en trozos pequeños y limpiarlo de nervios y telas.
- 2º Salpimentarlo y freírlo en manteca.
- 3º Cuando la carne haya tomado color, añadir la cebolla picada, el ajo, el perejil, la pimienta machacada, el zumo del limón y el pimentón.
- 4º Tapar y dejar unos 15 minutos más a fuego lento, removiéndolo de vez en cuando para evitar que se pegue.

Montaje del plato:

Montar en plato trinchero decorando de forma llamativa con la guarnición y salseando. Espolvorear con cebollino picado por encima.

Observaciones:

Se puede sustituir la manteca de cerdo por aceite de oliva.
Se puede acompañar de boniatos, papas peludas o arrugadas y también con arroz blanco.

Ingredientes para la guarnición:

Chayotas. 500 gr
Bubango. 500 gr
Zanahorias. 500 gr
Mantequilla. 100 gr
Pimienta blanca. 1 pizca
Sal

Elaboración de la guarnición:

- 1º Cortar la verdura en bastones.
- 2º Blanquear la zanahoria.
- 3º Saltear toda la verdura por separado hasta que esté al dente.
- 4º Salpimentar.

Ingredientes para la salsa:

Vino tinto D.O. La Palma. ½ l
Brandy. 1 copa
Romero

Elaboración de la salsa:

- 1º Poner el vino con el romero en un cazo al fuego, dejar reducir hasta la mitad.
- 2º Flambear con el brandy para quemar el alcohol.
- 3º Espesar con la ayuda de maizena.

Flan de calabaza con miel de mil flores

Cantidad para 4 raciones

Ingredientes:

Nata 35% Mg. 200 cc
Leche condensada 100 cc
Canela molida. 1 gr
Huevos. 5 unid
Calabaza cocida. 1 Kg
Anís. 1 gr
Aceite de maíz. 250 cc
Azúcar. 200 gr
Ralladura de naranja. 2 unid
Miel de mil flores (la necesaria para bañar el molde)
Sal

Elaboración del flan:

- 1º Hacer una mezcla con todos los ingredientes, menos la miel, con ayuda de la turmix.
- 2º Bañar un molde de flan con la miel de mil flores.
- 3º Verter la mezcla hasta $\frac{3}{4}$ del molde y hornear, tapado al baño maría, unos 35 minutos. Destapar y cocer otros diez minutos a 170° C.
- 4º Introducir un palillo y si sale seco sacar del horno y dejar enfriar.

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

COMERCIAL FERREPALMA, 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



Actuaciones más significativas de

Enero - Marzo
PALCA

- Convocados por el Presidente del Gobierno de Canarias, asistimos en la sede de Presidencia de S/C de Tenerife, junto con los representantes del resto de OPAs, a una reunión sobre la modificación del Régimen Económico y Fiscal (REF) en la que también estuvieron presentes el Consejero de Economía, Hacienda y Seguridad y el Viceconsejero de Agricultura.

- A petición de PALCA, se celebró una reunión con el Viceconsejero de Agricultura del Gobierno de Canarias y técnicos de su departamento para tratar asuntos relacionados con el SIGPAC.

- Convocados por el Presidente de Nueva Canarias, asistimos en el Cabildo de La Palma a una reunión, junto con representantes de otras OPAs y Asociaciones Sectoriales Agrarias insulares, para tratar asuntos relacionados con el agro palmero.

- Invitados por el Alcalde Presidente del Ayuntamiento de la Villa de Breña Alta (La Palma), asistimos a la inauguración del Mercado Municipal y el Parque Infantil en el Parque de Los Álamos.

- Invitados por COPLACA, asistimos en la Sociedad Velia de Los Llanos de Aridane (La Palma), a una charla sobre el seguro agrario del plátano, impartida por el Delegado de AGROSEGURO en Canarias.

- Convocados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta de Gobierno preparatoria del Orden del Día de la reunión del CIAP.

- Convocados por el Presidente del Consejo Insular de Aguas de La Palma (CIAP), asistimos a las sesiones ordinarias de la Junta de Gobierno y Asamblea General, donde, entre otros asuntos, se aprobó la modificación del Estatuto Orgánico del CIAP y varios documentos de planificación del P.H.I.

- Convocados por el Presidente de ASAGA Canarias, asistimos en su sede de S/C Tenerife, a una reunión para tratar asuntos relacionados con las modificaciones del Régimen Específico de Abastecimiento (REA).

- Invitados por el Presidente de CULTESA (Cultivos y Tecnología Agra-

ria de Tenerife, S.A.), asistimos en la Casa del Vino (El Sauzal - Tenerife) al "ENCUENTRO TÉCNICO DEL SECTOR PLATANERO Y PROYECTOS DE INNOVACIÓN", participando en el coloquio.

- Invitados por el Presidente del Cabildo de Tenerife y por el Presidente de la Fundación Tenerife Rural, asistimos al acto de entrega de los Premios Tenerife Rural en el Salón Noble del Palacio Insular (S/C Tenerife).

- Invitados por el Presidente del Gobierno de Canarias, asistimos a las jornadas "El futuro de las Regiones Ultraperiféricas en el contexto de la UE 2020", organizadas por el Institute of European Democrats (IDE), el Gobierno de Canarias y la Universidad de La Laguna (ULL), en la Sala de Juntas del Vicerrectorado de Relaciones Universidad y Sociedad, participando en el debate.

- Convocados por el Presidente del Gobierno de Canarias, asistimos en la sede de Presidencia de S/C de Tenerife, junto con los representantes del resto de las OPAs, organizaciones empresariales, autoridades insulares y locales, a la reunión final sobre la modificación del Régimen Económico y Fiscal (REF), en la que el Presidente estuvo acompañado por los responsables de los departamentos económicos de su gobierno.

- Convocados por su Presidente, asistimos a la inauguración de la sede de Nueva Canarias en isla de La Palma.

- Convocados por el Secretario General, asistimos en la sede de Coalición Canaria en S/C de Tenerife, junto con los representantes del resto de OPAs y Asociaciones Sectoriales Agrarias, a un encuentro para oír y recibir aportaciones de los representantes del sector agrario canario, de cara a confeccionar el programa electoral de las Europeas 2014.

- Invitados por el Presidente del C.R.D.O. Vinos La Palma, asistimos a la inauguración de la VI Edición de FIVIPAL (Feria Insular del Vino Palmero) en la Plaza de España de Los Llanos de Aridane, bajo el lema "Los vinos que enamoran".



BACCHUS DE ORO PARA VEGA NORTE ALBILLO CRIOLLO 2013

El Vega Norte Albillo Criollo 2013 ha conseguido una Medalla de Oro en la XII Edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2014, celebrado en Madrid.

A esta edición se han presentado más de 1.500 muestras y un selecto elenco de 80 catadores internacionales, de reconocido prestigio, han concedido la Medalla Bacchus de Oro a Vega Norte Albillo Criollo 2013, elaborado y envasado por Bodegas Noroeste de La Palma, adscrita al CRDO Vinos La Palma.

El Vega Norte Albillo Criollo 2013 se presenta limpio y transparente, con ribetes acerados verdosos, en nariz hay una buena presencia de fruta madura (durazno, albaricoque), sobre fondo floral (hinojo), tiene una boca hecha, proporcionada, golosa y franca, intensa y persistente. Es un vino equilibrado, de acidez delicada y largo retrogusto.



El arte de imprimir

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



B - 38627634

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

Tfno.: 922311455

E-mail: imprensa@graficalosmajuelos.com

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

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



AUTORIDAD DE
GESTION

