



AGROPALCA

Publicación Trimestral de la Plataforma Agraria Libre de Canarias

Nº 30 Julio - Septiembre 2015



**PIÑA TROPICAL, ENTRE CUARTA GAMA
Y CULTIVO MARGINAL**





**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y PESCA**

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



SE LOS RECOMIENDA



AGROPALCA nº 30
Julio - Septiembre 2015



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:

Román Delgado García

Colectivo La Pica

Consejo Editorial:

Mario W. Camacho Cabrera

Jesús Corvo Pérez

Juan Jesús García Fernández

Fotografía de Portada:

Juan M. Hernández Rguez.

Coordinadora Agricultura:

Dra. M^a Carmen Jaizme Vega

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 y maquetación:

D. Sergio Pérez López

Realización e impresión:

Gráfica LOS MAJUELOS S.L.L.

Tfno. 922 311 455

imprensa@graficalosmajuelos.com

Depósito Legal: TF 1457-2008

ISSN 1889-4259

Si desea consultar AGROPALCA en formato digital, puede hacerlo en nuestra página www.palca.es
PALCA sólo se responsabiliza del contenido de los artículos firmados por los directivos de nuestra Organización.
En el resto de artículos: el texto, fotografías, tablas o cualquier otra información que contengan, son de exclusiva
responsabilidad de sus autores.

Prohibida la reproducción parcial o total de cualquier información contenida en esta
Revista sin la autorización expresa de PALCA

EDITORIAL

ESTRATEGIAS PRIMARIAS PARA ABRIRSE FUTURO. Román Delgado García. 4

LA VOZ DE PALCA

SI LOS PODERES FÁCTICOS NO LO IMPIDEN, EN BRUSELAS NOS VEREMOS.

Amable del Corral Acosta. 5

EN LA PORTADA. PIÑA TROPICAL, CULTIVO CON INCIERTO FUTURO.

Colectivo La Pica. 7

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS

LA DIRECCIÓN CIENTÍFICA DEL ICIA PARA MARICHU FRESNO. 9

MANUEL B. CABALLERO RUANO. UNA DÉCADA COMO DIRECTOR CIENTÍFICO

DEL ICIA (JUNIO 2005 - JULIO 2015). 9

RETUMBA EL CLAMOR DEL CAMPO... SIN LA OPORTUNA RESPUESTA.

Antonio Cardona Sosa. 11

JUBILACIÓN DE ABILIO FIDEL MONTERREY GUTIÉRREZ, UNA VIDA

DEDICADA AL AGRO. 11

EL PLÁTANO

BLANCOS Y NEGROS. Ginés de Haro Brito. 13

EL MERCADO ESPAÑOL DE PLÁTANOS EN EL PRIMER SEMESTRE DE 2015.

Juan S. Nuez Yáñez. 15

LA IMPORTANCIA DEL DIAGNÓSTICO Y MANEJO EN EL CONTROL DE PLAGAS

EN PLATANERA. Javier López-Cepero Jiménez. 17

LO QUE NOS CUENTA EL MAPA DE CULTIVOS DE EL HIERRO 2015.

Miguel Febles Ramírez y Gustavo Pestana Pérez. 9

CULTIVOS SUBTROPICALES

AGUACATES LIBRES DE RESIDUOS. ¿UTOPIA O REALIDAD?

Manuel Puerta González. 20

IN MEMORIAM: DOMINGO FERNÁNDEZ GALVÁN, EL HOMBRE QUE

PROPAGABA LAS PLANTAS. Manuel Caballero Ruano y Víctor Galán Saúco. 21

OTROS CULTIVOS

A MODO DE TRIBUTO AL TAGASASTE EN EL LLANO DE LAS CUEVAS, EL PASO.

Juan Manuel Lorenzo Fernández. 22

SEGURO AGRARIO Y PECUARIO PARA CANARIAS 2015 / 2016. ENESA. 23

ESTUDIO DE DIFERENCIACIÓN DE ZONAS VITÍCOLAS EN LA ISLA DE LA PALMA.

Airam Felipe Pérez. 24

CAFÉ DE AGAETE, EL ÚLTIMO CAFÉ DE EUROPA. Alfonso J. López Torres. 25

GANADERÍA

LAS PALOMAS NO SON LAS RATAS DEL AIRE. Juan Capote Álvarez. 27

DIFERENCIAS ENTRE EL PERRO RATONERO PALMERO Y EL RATONERO

MALLORQUÍN. Jaén Téllez, J.A. - García Ballesteros, M. 28

EXPERIENCIAS DESARROLLADAS EN EL ICIA EN RELACIÓN A LA ALIMENTA-

CIÓN DEL GANADO CAPRINO. S. Álvarez, M. Fresno, J. Capote y P. Méndez. 29

ARTÍCULOS DE INTERÉS AGRARIO

CARACTERIZACIÓN AGRONÓMICA DEL TÉ DE COMPOST ELABORADO

MEDIANTE EL SISTEMA S.E.F.E.L. Enrique Huertas López. 30

LA AGROECOLOGÍA, HERRAMIENTA DE CAMBIO SOCIAL EN CAMERÚN.

Marta Arnés García. 31

EL AGUA

CUMPLEAÑOS DE LA ADMINISTRACIÓN HIDRÁULICA DE LA PALMA.

M^a Mercedes Rodríguez López. 32

PESCA Y ACUICULTURA

RUMBO HACIA LA SOSTENIBILIDAD DE LA ACTIVIDAD PESQUERA ARTESANAL

EN LA PALMA. Ángel Luis Martín Concepción. 33

PERIODISMO HISTÓRICO

LABRANDO UN FUTURO PARA LA PALMA. ROTURACIÓN DE TERRENOS PARA

EL CULTIVO DEL PLÁTANO (AÑOS 1950 A 1990). Pedro Nolasco Leal Cruz. 34

PERVIVENCIAS PREHISPÁNICAS EN EL MUNDO PASTORIL. Felipe Jorge Pais Pais. 35

CAZA DEPORTIVA

EL CAZADOR Y SUS ARMAS. José Agustín López Pérez. 36

COCINANDO CON LO NUESTRO

CABEZA DE LOMO A LA PIÑA - QUESILLO CON FRUTA DE LA PASIÓN.

Sergio E. Rodríguez Cruz. 37

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Julio - Septiembre 2015). 38



E

ditorial

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

Estrategias primarias para abrirse futuro



Prácticamente cumplidos los archiconocidos 100 días de no agresión política en el momento de plasmar este análisis exclusivo para la revista Agropalca, periodo consumido tras las elecciones municipales, insulares y autonómicas del 24 de mayo pasado (éstas dieron como resultado regional un gobierno en coalición de CC y PSOE, con consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas designado por los nacionalistas, en este caso Narvay Quintero Castañeda, de la cantera herreña), quizá sea el momento de entrar de lleno en aquellas cuestiones que se cree

que cuentan con consenso en el sector y que ayudarían mucho, muchísimo a consolidar lo que hoy tenemos en el campo de las Islas, que es muy poco, demasiado poco, con sólo el 1 % del Producto Interior Bruto (PIB) canario para todas las actividades primarias al cierre de 2013 (por lo tanto se incluyen la pesca y la acuicultura locales) y con el triste recordatorio de que en los últimos tres lustros (15 años) lo único logrado en términos macroeconómicos ha sido el retroceso continuo y sin precedentes de la economía agraria local, algo que es así, se mire cómo se mire.

Sólo con ese primer objetivo ya cumplido, el de consolidar la participación actual de las actividades agropecuarias en la economía de las Islas; o sea, no perder más influencia en el PIB regional (mucho más que este sencillo propósito se impuso el anterior titular de esta misma área autonómica, también de CC, aunque palmero -Juan Ramón Hernández Gómez-, y obtuvo un triste bagaje: más o menos la reducción a la mitad de lo que heredó), parece razonable que se aspire desde el Gobierno de Canarias, claro que de la mano de los agentes del campo isleño (en una auténtica unidad de acción y sin mimos o influencias de más de unos pocos), a lo que de verdad, sin florituras ni fantasmadas políticas que de nada sirven, pudiera considerarse un notable avance...

Se trata de que en los cuatro años de la novena legislatura canaria el campo logre un punto de inflexión, deje atrás ejercicios con sello de hundimiento y, de una vez por todas, cambie de tendencia, lo que sin duda implicaría haber consolidado aquel deficiente 1 % y volver a crecer con fortaleza y mejores garantías a las velocidades que los modelos económicos actuales imponen para este sector en el llamado mundo desarrollado.

En facilitar esa dinámica con políticas agrarias y apoyos públicos, que fondos hay hasta el año 2020 (más si se reparten con eficiencia y acierto en lo que se debe potenciar), Quintero debe darlo todo y, por lo tanto, ahí parece razonable que ponga el punto de mira. Y, por supuesto, ello no tiene que concebirse como un "para ya", "para mañana" o "para dentro de unos meses". Ni por asomo. Sería un craso error. Es algo mucho más difícil, angustioso y trabajoso, pero a la vez ilusionante: es el único camino elegible.

Quedan cuatro años por delante, y ganas, que es lo que predica Quintero, pues por ahora sus resultados no florecen (y es normal, que por esto ya hablamos de los 100 días)... Y hay hasta un límite o margen temporal más lejano, el que sí debe adoptarse sin posibilidad de prórroga, sin otro nuevo más allá. Hablamos, como parece obvio, del actual septenio presupuestario de la Unión Europea (UE) y, con ello, del límite del 2020.

En los seis años (ahora más cerca de cinco) que quedan para llegar a ese futuro cercano, ya con el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Canarias aprobado (el medio para financiar las políticas agrarias locales) y consolidando primero lo poco que ahora se tiene y luego sentando las bases para crecer con rigor, sí será probable que las Islas lleguen a lo que Juan Ramón Hernández soñó para su mandato: duplicar la participación del sector primario en el PIB canario o llevarlo del 1 % actual al 2 %, o incluso hasta cerca de lo que ocurre con este grupo de actividades productivas en el ámbito nacional, con el 3 %, sin duda un registro hoy añorado por todos los isleños.

Definida la meta a alcanzar por el Archipiélago, algo muy razonable si se plantea en los términos que ya hemos expuesto, quedan por apuntar los aspectos clave que deben ser atacados con eficacia (lo que no ha ocurrido hasta ahora) para que el camino se limpie de obstáculos y así se corte ese maldito transitar hacia atrás, siempre desde el logro inicial de no perder parte de lo que ya se tiene e incluso planteándose lo de crecer poco a poco. Y cuando digo crecer sólo me refiero a generar las condiciones estructurales necesarias para poder vender más en el mercado interior canario, eso que ahora llaman autoabastecimiento (para los productos agrarios frescos de origen local), hoy en torno al 10 % en las Islas, una verdadera vergüenza que nos coloca muy lejos del ideal de soberanía agroalimentaria, sin duda

la siguiente meta que debe asomar en el horizonte.

Las apuestas u objetivos tienen hoy en día una definición muy nítida y, al menos en términos generales, se deben formular a partir del rearme de los siguientes pilares básicos, mucho más ahora que en teoría se sale de la crisis. Conviene consolidar, como mínimo, las siguientes herramientas clave:

- **Programa Posei.** La financiación por parte del Estado y de Canarias, al 50 % y con todas las garantías (ya es hora), del llamado Posei ampliado, el que se puso en marcha en 2009. Estas ayudas han fallado en bastantes de las medidas previstas, y siempre se han abonado a los agricultores y ganaderos con demora. Éste es un primer fallo, muy grave, atribuible sobre todo a la administración estatal, la que más ha fallado en su 50 %. Ya hay que resolverlo, compensando lo no abonado hasta el 31 de diciembre de 2014 y empezando con buenas maneras de 2015 en adelante.

- **Compensación al transporte de mercancías.** Es el otro capítulo en que se han producido recortes con enorme impacto, en especial para la actividad tomatera de exportación y para los envíos al exterior de flores, plantas y esquejes (también para la importación de insumos), con reducciones insostenibles en los porcentajes de ayuda al transporte, muy por debajo de los máximos que fija la norma (70 %). Y todo por reducciones de partidas presupuestarias estatales de 2011 a 2015. En la actualidad, los pagos están en la horquilla 25 %-30 %, mientras que el real decreto que regula estas compensaciones fija un umbral del 70 %. Se trata de un auténtico desastre al que hay que buscar solución definitiva, estructural. Y lo mismo para los movimientos entre Islas. La previsión del Estado para 2016 es aumentar esa partida, pero no será suficiente para llegar al 70 %. Hasta que no haya fondos para cubrir el 70 % de los actuales beneficiarios, el plátano no debe participar en la medida estatal.

- **Control de la entrada de productos vegetales en Canarias por cuestiones fitosanitarias.** El Gobierno central amaga demasiado, por influencia de Bruselas, con su intención de someter a revisión la orden que regula esas importaciones desde Canarias, lo que ha sido rechazado por el sector agrario local. Las Islas no se pueden abrir de par en par a lo que llega de fuera y menos si lo que entra convierte la superficie cultivable en Canarias en un campo de minas por efecto de plagas y enfermedades. Esto no puede ser, y habrá que lucharlo. De ello también depende nuestro futuro agrario.

- **Consumo adecuado de productos locales por los turistas.** En este aspecto, está todo por hacer. Las culpas del desastre actual son compartidas. El apoyo público no ha sido el adecuado, al menos en el ámbito de la promoción y de la definición de políticas de producción-comercialización colectiva, y los agentes generadores de alimentos y los receptores potenciales de éstos aún tienen que esforzarse para que la convergencia (hay 13 millones de turistas al año) se produzca de una vez, sin más demoras. Hay que definir un programa de actuación y llevarlo a cabo con total seriedad y exactitud. La reciente cumbre sobre este particular es un primer paso, por ahora sólo estético.

- **Instrumentos de apoyo de origen comunitario.** En este segmento, hay varios asuntos esenciales: la conseguida consolidación presupuestaria del Posei hasta 2020, con los ajustes puntuales que haya que hacer en el binomio REA-producción local (conforme se apuesta por el mercado local se debe cerrar la entrada desde fuera de su equivalente con apoyo público) e incluso con reformas futuras de más calado en busca del equilibrio perfecto, y el fondo estructural Feader, cuyo PDR canario ya ha sido aprobado, con menos dinero que el precedente (2007-2013), pero en la buena línea. Todo esto es fundamental, como el trabajo que queda por hacer para definir las políticas agrarias y sus apoyos públicos, con clara apuesta por las actividades vinculadas al mercado interior, los productores profesionales, la formación, la innovación, la calidad y la diferenciación de lo local con distintivos propios y sistemas de trazabilidad.

Si se obtienen buenos resultados en estas líneas de actuación, Canarias dará un paso adelante y avanzará en el camino deseado por todos para consolidar sus actividades agrarias (con la mejora del autoabastecimiento). Éste es un elemento irrenunciable, clave y de futuro que nos seguirá convirtiendo en algo más que turismo. El campo debe seguir existiendo en Canarias. Larga vida, y que sea sin apuros.

Román Delgado García

En la actualidad, es profesor de Comunicación Gráfica y escribe en El Día. Ha sido director y director adjunto de Diario de Avisos.



Si los poderes fácticos no lo impiden, en Bruselas nos veremos



Por fin nuevo gobierno, en el área que nos atañe vemos gente joven y con ganas de trabajar; otra cosa será que los que llevan treinta o más años en el partido, viviendo de la política y diciendo que están al servicio del pueblo, no les pongan zancadillas y les permitan hacerlo.

Esta Organización tiene asumido que los primeros meses serán difíciles y se cometerán errores, pero es obligación de todos apoyarles para que nuestro agro ocupe el lugar que le corresponde en su aportación al PIB canario. De momento se camina en el buen sentido, otra cosa es que el sector turístico decida, de verdad, tenderle la mano al primario para avanzar juntos.

Los pasos de la senda emprendida todavía son muy lentos y sin querer, posiblemente, se esté dando cobertura a ciertos importadores que miran más su bolsillo que el desarrollo de la agricultura, ganadería y pesca canaria.

Decíamos en nuestro artículo del número anterior: "El Comisario de Agricultura y Desarrollo Rural de la UE, Phil Hogan, parece dispuesto a hacer una evaluación externa del POSEI, a fin de presentar un informe de su funcionamiento en este año 2015 (hasta donde esta Organización conoce, ya está encargado) y a la vista de los resultados se analizará por la Comisión Europea la conveniencia de llevar a cabo un estudio de impacto económico para decidir sobre posibles modificaciones normativas de los programas..." Pues bien, la Comisión Europea, a través de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, ha encargado a la empresa belga ADE (Aide à la Décision Economique S.A.), la realización del estudio de *Evaluación de las medidas específicas para la agricultura llevadas a cabo en las regiones ultraperiféricas de la Unión Europea (POSEI) y en las islas menores del Mar Egeo*.

PALCA ya recibió de los representantes de ADE en Canarias un cuestionario para dicha evaluación, en el que se solicita su opinión sobre distintos aspectos del Programa POSEI en Canarias en el periodo 2006-2014, rogando cumplimentarlo en cada sector/subsector y remitirlo antes del 25 de septiembre, a fin de poder cumplir con los plazos establecidos por la Comisión para realizar el estudio. Desde que llegó a nuestro poder, nos hemos puesto manos a la obra y estamos a punto de culminar el trabajo y devolverlo.

Como es normal en estos casos, unos defenderán que todo siga igual, como siempre y para no variar, otros intentaremos que se hagan algunos cambios para conseguir la pervivencia de la totalidad de los subsectores agrarios canarios. Entre los primeros, posiblemente estarán nuestros dirigentes plataneros, que apostarán porque la situación actual se mantenga, al irles muy bien a unos pocos, los que más ordeñan la vaca, eso sí, a ser posible con más ayudas. Por el contrario, nosotros siempre hemos abogado porque el reparto de la ayuda se haga de diferente forma, sin tocar la ficha financiera del plátano.

No cabe en cabeza humana que un subsector que pierde un promedio de dos agricultores semanales, generalmente pequeños; unas quinientas hectáreas de cultivo en los últimos diez años; ingresos del productor por deficiente comercialización (ahí tenemos la "pica", de la que hablaremos más adelante) y, lo más importante, cuota en nuestro mercado tradicional (Península y Baleares) porque no hemos sido capaces de llegar a ningún otro, ¿se puede decir que aquí no hay que variar nada?

Tengan muy claro, Sres. de ASPROCAN, que esta Organización apoyará la solicitud de ayudas cuando sean justas y necesarias, **pero también que no vamos a servir de comparsa de nadie para pedir las para los pobres y repartirlas entre los ricos**, cuando quieran explicaciones del por qué de esta actitud, encantados de darlas, pero bastaría con que leyesen los sucesivos artículos publicados en esta revista sobre la situación del plátano, para encontrarlas de manera muy gráfica.

Y ahora, D. Santiago Rodríguez Pérez, Presidente de ASPROCAN, toca hablar de "pica", más fino, "inutilización", como a Ud. le gusta. Once millones de Kg. inutilizados, de los que 2,4 fueron al Banco de Alimentos y el resto a vertedero. ¿Cómo les queda el cuerpo a aquellos plataneros que cose-

charon el mayor porcentaje de su producción en las trece semanas de "pica"?, ¿Cree Ud. que cobrando una media de veinte y pocos céntimos por Kg. de fruta comercializada de la categoría superior y nada por las inferiores se puede sostener el cultivo y la familia? Probablemente, para Ud. todo sea miel sobre hojuelas, pero para la inmensa mayoría de los que hemos sufrido esta debacle, la situación es bastante crítica.

MERCADO DEL PLÁTANO

Semana	Embarcado	Banco Alimentos	Pica - Retirada
13	10.277.154	Origen de la inutilización	
14	7.212.090	-	-
15	8.243.712	500.000	-
16	6.926.000	500.000	773.847
17	6.982.638	-	1.222.356
18	7.552.205	-	-
19	8.168.563	-	-
20	8.344.900	-	-
21	7.026.806	500.000	138.854
22	7.791.390	-	563.637
23	6.903.765	400.000	139.650
24	6.346.328	-	705.036
25	5.899.334	-	804.270
26	5.459.463	300.000	596.527
27	4.975.237	-	1.073.889
28	4.940.000	200.000	687.850
29	4.934.770	-	805.691
30	4.946.842	-	642.259
31	4.879.000	-	481.101
SUMAS:		2.400.000	8.634.967
TOTAL: 11.034.964 Kg			

No contentos con lo bien que lo están haciendo Ud. y sus adláteres, deciden enviar al Banco de Alimentos 2.400.000 Kg. de plátanos para ser entregados a coste cero en sus instalaciones de Península. De momento, gracias a la transparencia de su Organización, no tenemos claro quien va a pagar los gastos de transporte desde el empaquetado, en Canarias, al destino final peninsular, pero nos lo imaginamos. No vemos lógico que unos agricultores que no han cobrado por el producto enviado, apenquen con los mismos. **Con el dinero de otros, que se arruinan, es muy fácil ser solidarios.**

Con el Presupuesto de ASPROCAN para el 2015 sobre la mesa, donde figuran anotaciones que, cuando menos, producen sonrojo en la situación actual, proponemos que este costo se asuma desde partidas que pueden considerarse superfluas, comenzando por: Remuneración del Presidente, Sueldo Gerente-Director de Marketing, Gastos de Gerencia, Gastos dirección marketing, Gastos Asamblea, Presidente, Comité y Comisiones, entre otras de las muchas variopintas que los mismos recogen.

Nos gustaría que aclarasen donde van a parar los fondos de la cuenta Cuotas Asociaciones, por 6.600 €. Si se refiere a la AECC o cualquier otra ONG lo vemos fantástico, pero si sirven para sustentar alguna organización agraria no lo vemos tan bien, porque PALCA a Udes. no les pasa cuota, y ya que estamos en ello, **nos preguntamos donde termina ASAGA-Canarias y comienza ASPROCAN o viceversa.**

Y para remachar el clavo, en estos tiempos de "pica", se consigue un comprador en Marruecos que está dispuesto a recibir plátanos de "inutilización" sin coste para el productor. Se le envían seis frigoríficos con fruta en peores condiciones de la que en ese momento se llevaba a los complejos medioambientales para su destrucción, por lo que se dinamita la operación desde aquí y damos al traste con un posible mercado refugio que pudiera servirnos en momentos de crisis. Los responsables tienen nombre y apellidos, en esto somos expertos, basta mirar unos años atrás cuando sucedió lo mismo con la exportación a Polonia, de la que tenemos fotografías de cómo llegó la fruta; esperamos en esta ocasión también conseguirlas.



La Voz de PALCA

Mientras, con esto de la conectividad, palabra muy en boga, ciertos políticos promocionando una línea marítima entre el puerto de Tarfaya (Marruecos) y Fuerteventura, ¿qué es lo que piensan transportar, hortofrutícolas que tienen prohibida su entrada en Canarias? o pretenden vendernos la moto de traer productos agrarios para que continúen viaje a otros países de la UE. Ya estamos muy quemados.

D. Santiago, ¿realmente cree Ud, que se encuentra capacitado para capitanear este barco sin la titulación requerida? Evidentemente, no se ha percatado que navega en aguas embravecidas, a la deriva, escorado, con un gran boquete en la banda de estribor y con 7.50 l percepciones de ayuda a bordo. D. Santiago, reflexione, podemos entender que 48.000 € del ala le nublen la vista a cualquiera, pero, que además figure una partida de 39.096 € para asesoramiento jurídico es pasarse tres pueblos.

Conscientes que con Ud. y su tripulación este barco tiene muchísimas posibilidades de hundirse, al no considerarlos capaces de llevarlo a puerto, le

hemos solicitado al Sr. Consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias que envíe un práctico al rescate para salvar a los pasajeros, que ninguna culpa tienen de su nefasta forma de navegar y, los que esto escriben son unos de los que con sus aportaciones están pagando el presupuesto de ASPROCAN, y dentro de éste, **su remuneración**, no lo olvide.

Le refrescamos la memoria recordándole algunos pasajes de la historia agraria de Canarias: el negocio de la cochinilla, desapareció; el cultivo de la caña de azúcar y el tabaco, idem; las exportaciones de pepinos, prácticamente; el tomate, que se vanagloriaban de ser un subsector que no necesitaba ayudas para subsistir, con dirigentes autoproclamados por la gracia de Dios, como los de ASPROCAN, con la proa al marisco. Parece que no aprendemos nada de lo sucedido, **y encima presupuestamos 1.000 € para Prensa, libros y otros, que no se gastan, porque como hemos dicho en varias ocasiones: Udes. ni leen, ni escuchan, ni quieren ver.** Por eso seguimos insistiendo en un ASPROCAN o como quiera llamarse: **PROFESIONAL, DEMOCRÁTICO, TRANSPARENTE Y PARTICIPATIVO**

al que se le pueda exigir responsabilidades en debates como ésta, a las que ya nos tienen acostumbrados.

Llevamos varios meses escuchando al Sr. Presidente de la Asociación de Productores Europeos de Bananas (APEB), D. Leopoldo Cologan Ponte, amagando con dejar el cargo. Conveniría saber si ya lo tiene definitivamente decidido y para cuando sería su marcha, porque crea incertidumbre mantener la interinidad que se ha generado, máxime, con lo que tenemos por delante.

Esta Organización desearía conocer la persona responsable, si llega el momento, de negociar ante la UE la *Evaluación de las medidas específicas para la agricultura llevadas a cabo en las regiones ultraperiféricas de la Unión Europea* (POSEI, caso de producirse algún revés que pudiera afectar al plátano, y también, que se presenten las cuentas de la APEB a todos los productores que contribuyen a sustentarla, al entender que si los plataneros de las otras RUPs que participan en ella, aportan la misma proporción que los canarios, un presupuesto que rondaría los 500.000 € debe ser explicado. De todas formas, D. Leopoldo, como siempre le hemos dicho, cobre Ud. por su trabajo.

Comentar que continúan llegando a la revista homenajes al Profesor Antonio Bello Pérez y por falta de espacio no hemos podido publicar, como el de su discípulo el Dr. Iván Castro Lizaso, actualmente, Decano de la Facultad de Agronomía de la Universidad Agraria de La Habana "Fructuoso Rodríguez Pérez", que tuvo la fortuna de realizar su tesis con el Profesor Bello, una parte de la cual se llevó a cabo en diversas fincas de platanera de Canarias,

Terminamos trasladando nuestro más sentido pésame a los familiares de D. Domingo Fernández Galván, un gran científico, excelente articulista y mejor persona, que siempre estuvo con esta publicación cuando se lo solicitamos. Nos unimos al In Memoriam que sus compañeros Manuel B. Caballero Ruano y Víctor Galán Saúco le dedican en la página 21 del presente número. Vaya por Ud. D. Domingo.

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

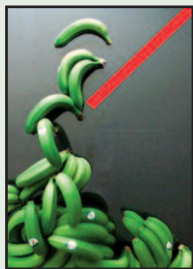
email: satidafe@teleline.es

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



En la portada:

Piña tropical, cultivo con incierto futuro



El cultivo de la piña tropical no vive sus mejores momentos: entre las importaciones ilegales de este producto; unas coberturas del seguro agrario que no satisfacen a los asegurados, pese a haberse contratado un número importante de pólizas; la necesidad de sanear la planta para hacerla más productiva y con mayor calidad, la falta de ayudas, principalmente, del PDR para acometer este plan de regeneración; la carencia de productos fitosanitarios específicos para tratar sus diferentes plagas y enfermedades; la ausencia de un control de fronteras efectivo, con

la estricta aplicación de la Orden Ministerial del 12-03-87, por la que se establecen para las Islas Canarias las normas fitosanitarias relativas a la importación, exportación y tránsito de vegetales y productos vegetales y los bajos precios de mercado, conllevan a un futuro incierto, y de no darse un golpe de timón urgente, puede llegar a convertirse en una producción marginal.

Por la paralización que supone en la administración toda convocatoria de elecciones, proyectos que se estaban diseñando y otros que podrían estar en marcha, han sufrido un retraso que ahora mismo hay que retomar urgentemente y sacarlos adelante si se quiere revitalizar el subsector. Entre ellos, el de la "Cuarta Gama", cuya maquinaria duerme el sueño de los justos en el Polígono Agroindustrial de El Majano (El Hierro), esperando que el nuevo grupo de gobierno del Cabildo Insular lo retome, defina una línea de comercialización y se ponga en funcionamiento para dar servicio, entre otros, al sector turístico, uno de los principales consumidores de esta fruta, que lo lleva demandando desde hace tiempo y con la ventaja de no ser un cultivo estacional.



PALCA, el pasado cinco de agosto, se reunió con la Sra. Presidenta y el Sr. Consejero de Agricultura del Cabildo de El Hierro y, entre los temas tratados, la piña tropical tuvo especial relevancia por lo que significa para una isla que produce el 90% del conjunto de Canarias.

Aprovechamos la ocasión para hacer un llamamiento a los dirigentes del sector turístico canario y solicitarles que exijan la trazabilidad de todos los productos que entren en sus establecimientos, informando a los jefes de compras de los mismos sobre aquellos hortofrutícolas que tienen expresamente prohibida la entrada en Canarias, por la precitada Orden y, por tanto, han de cerciorarse de su origen porque pueden estar adquiriendo mercancía procedente de contrabando.

Colectivo La Pica

Reuniones con el Pte. del Gobierno y Consejero de Agricultura en las que ha participado PALCA



Visita Pte. del Gobierno y Consejero de Agricultura a El Hierro. Reunión con sectoriales agrarias, pesqueras y PALCA (04-08-15)



Visita del Consejero de Agricultura y su equipo a La Palma. Reunión con las OPAs (01-09-15)



Mesa de diálogo del sector turístico y primario. Monumento al Campesino - Lanzarote (31-07-15)

Comprometidos con nuestra gente



ELABORADO EN

CANARIAS



cajasiete

www.cajasiete.com



La Dirección Científica del ICIA para Marichu Fresno

En fechas recientes, ha sido nombrada Directora Científica del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) la Dra. María del Rosario Fresno Baquero, asidua colaboradora de esta revista y persona de excelente talante humano. Marichu, natural de Los Llanos de Aridane (Isla de La Palma), heredó de su padre, el recordado D. Manuel Fresno Aza, la vocación por la veterinaria, cursando la carrera en la Universidad de León. Si fuéramos a recoger su curriculum "in extenso", probablemente habría que dedicar un número entero de esta revista, por lo que les mostramos solo un resumen.

Después de hacer la diplomatura en Sanidad se doctoró en veterinaria por la Universidad de Córdoba (1993). En el periodo 1992-1996 fue Directora General de Producción y Capacitación Agraria y en el momento de su nombramiento, era coordinadora de Programas del Gobierno de Canarias en el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias y Profesora titular de Industrias Lácteas, en excedencia, de la Universidad de La Laguna.

Ha participado y coordinado numerosos proyectos, nacionales e internacionales, relacionados con la caracterización de las razas canarias, la producción de leche y queso, así como de reproducción caprina. Interviniendo en la dirección de tesis doctorales y proyectos de fin de carrera y de máster. Es miembro de diversas organizaciones científicas y actúa como revisora en diferentes publicaciones científicas y técnicas, nacionales e internacionales.

Desde el inicio de su actividad investigadora ha participado en convenios y acuerdos de colaboración con cabildos insulares y ayuntamientos. Fue vocal técnico, presidenta y vicepresidenta, de la denominación de origen protegida (DOP) Queso Palmero, colaborando directamente con el Consejo Regulador de la DOP Queso Majorero y el de la DOP Queso de Flor de Guía y Queso de Guía. Ha realizado diferentes trabajos de investigación en los que han participado varias empresas privadas y asociaciones de ganaderos (Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, Quesería Lactindaya, Quesería UGA,

Asociaciones de criadores, Cooperativa La Candelaria, etc.). Actualmente, su principal línea de investigación está relacionada con los quesos tradicionales canarios.

Son numerosos los trabajos publicados en revistas científicas y de divulgación, presentando los resultados de sus investigaciones en congresos nacionales e internacionales. Ha desarrollado metodología específica para el análisis sensorial de los quesos de cabra de pasta prensada, tanto a nivel de expertos como de consumidores, organizando concursos y cursos de análisis sensorial de queso desde el año 1985.

Es miembro activo de la Red COMBIAND "Biodiversidad de los Animales domésticos locales", en la sección de productos de origen animal, en la que además de una importante actividad investigadora se llevan a cabo diferentes estrategias de transferencia de tecnología a distintos ambientes rurales de Latinoamérica. Este espíritu solidario también se ha visto reflejado en su participación en proyectos de desarrollo llevados cabo en África. Es académica correspondiente de la Real Academia de Medicina de Santa Cruz de Tenerife y miembro de la Academia de Gastronomía de S/C de Tenerife.

Como se puede inferir de este curriculum, Marichu, la Dra. Fresno, ha demostrado una gran capacidad científica y le acompaña una importante experiencia en temas de gestión. Estas dos cualidades la hacen, a nuestro entender, idónea para desarrollar el puesto que ahora desempeña. A ello hay que unir su talante y su capacidad de trabajo y organización, por lo que podemos suponer y desearle el máximo éxito en su nueva ocupación.

Desde AGROPALCA, nuestra más sincera felicitación por este nuevo nombramiento y que no olvide que en esta revista siempre habrá una página disponible para acoger sus artículos.

¡Suerte Marichu en tu nuevo cargo!

Manuel B. Caballero Ruano. Una década como Director Científico del ICIA (junio 2005 - julio 2015)

Desde su primera juventud, cuando estudiaba Bachillerato en el Instituto Pérez Galdos de Las Palmas de Gran Canaria, mostró gran curiosidad e interés por la naturaleza, aspectos que determinaron la elección de sus estudios universitarios de Ingeniero Agrónomo en la Universidad Politécnica de Madrid (1969-1974), así como el desarrollo posterior de su vida profesional como investigador. Es Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid (1990), habiendo obtenido el premio extraordinario de doctorado de dicha universidad, por su tesis sobre introducción de especies silvestres nativas de las Islas Canarias como plantas ornamentales cultivadas.

Su trayectoria profesional como investigador se desarrolla en el Departamento de Ornamentales y Horticultura del Centro Regional Investigación y Desarrollo Agrario del INIA, posteriormente ICIA (al transferirse las competencias a la Comunidad Autónoma). Sus trabajos sobre ecofisiología y optimización de técnicas de cultivo de flores y plantas ornamentales, han dado lugar más de 50 artículos en revistas especializadas, y varios libros técnicos. Una de las actuaciones profesionales de las que se siente más orgulloso es la del Palmetum de Santa Cruz de Tenerife.

Su compromiso social le ha llevado a hacer algunas incursiones en la gestión pública. Fue Director General de Aguas del Gobierno de Canarias (1985-87), Consejero del Cabildo Insular de Tenerife, sin responsabilidades ejecutivas (1997-1999) y Concejal de Obras e Infraestructuras del Ayuntamiento de La Laguna (1999-2005).

Manuel Caballero ocupa la Dirección Científica del ICIA desde junio de 2005 al 15 de julio de 2015, fecha en que se produce su jubilación, cargo para cuyo desempeño han sido capitales tanto su experiencia investigadora y de gestión pública, como su profundo conocimiento del Sector Agrario de las Islas. Desde el 15 de abril de 2013 asume, además, las competencias de la Presidencia del Instituto por delegación del Consejero de Agricultura. Durante esta década en que ejerce la Dirección Científica del ICIA, Manuel Caballero ha impulsado la incorporación de personal investigador, las relaciones internacionales con el entorno próximo de las islas, la cooperación con empresas mediante acuerdos y convenios, la transferencia de tecnología y la comunicación con el exterior. Entre los hitos importantes que avalan su labor cabe destacar:

- Constitución y puesta en marcha del Consejo Asesor Agrario, previsto en la ley de creación del ICIA, con representación de los sectores productores, las organizaciones agrarias, las Universidades canarias, los Cabildos Insulares, etc.

- Auto-evaluación de la actividad del Instituto y estudio de la posición del ICIA en la agricultura canaria, según la visión de los sectores más representativos.

- Creación de una oficina de transferencia de resultados de la investigación (OTRI), cuya inscripción oficial en el MICINN tuvo lugar el 5 de noviembre de 2009.

- La contratación de Investigadores Doctores y Tecnólogos, mediante ayudas del Plan Nacional de I+D, convocatorias del Gobierno de Canarias y planes de empleo. El ICIA llegó a contar con 15 Doctores contratados en 2007 (50% del total de doctores del Instituto).

- La presentación de proyectos de colaboración con otras organizaciones e instituciones de la Macaronesia en el marco del Programa INTERREG (BIOMUSA; AGRICOMAC y VITIS), y de cooperación internacional con países del entorno cercano, como Senegal (GANAFRICA, actualmente prorrogado).

- La cooperación con los sectores productivos, habiendo logrado proyectos de I+D con empresas, aparte de mantener un alto nivel de convenios de colaboración.

- Edición de la Memoria Anual del ICIA (en formato digital los últimos años), e impulso de la política de publicaciones propias del Instituto,

- En lo que se refiere a infraestructuras, se han concluido las obras de la Fase III del proyecto de "Ajardinamiento y Nuevas Instalaciones para el Jardín de Aclimatación de La Orotava", cuyo proceso de recepción se inició a finales de 2014.

A partir de 2009, una de sus grandes preocupaciones fue la progresiva reducción de personal investigador, consecuencia de las limitaciones presupuestarias derivadas de la crisis económica. Dedicó buena parte de sus esfuerzos para remediar esta pérdida de capital humano, y finalmente logró iniciar el procedimiento administrativo para cubrir algunas vacantes.

Cuenta con el agradecimiento sincero del personal del ICIA, así como de técnicos y empresarios del sector agrario por su valía, entrega y dedicación a lo largo de toda su trayectoria profesional y, en particular, como Director Científico del ICIA.

Porque es de bien nacidos ser agradecidos, desde AGROPALCA queremos reconocer el apoyo que siempre nos ofreció, cuando conseguir artículos para publicar era más difícil que ahora, la cordial relación mantenida y el trabajo realizado.

Gracias D. Manuel y las páginas de esta revista seguirán abiertas para Ud.



— Consume —

producto local

La Laguna es tradición



LA LAGUNA





Retumba el clamor del campo... sin la oportuna respuesta



Malvive el campo. La agricultura, como la ganadería y la pesca, soporte considerado, pero no real, de la economía canaria, sigue en declive. No pretendemos alarmar, la situación por sí sola refleja tal estado. Ni "dar pautas de conducta" pues las hay, a parvas, y tomarían igual dirección: el cajón sin fondo, la inoperancia, el silencio, en todo caso, la respuesta débil cuando no difuminadora.

Las actitudes surgen por doquier reflejando la dura realidad, habiéndolas también con visos de solución o alternativa: "El sector no genera empleo...". "El Gobierno canario apuesta por desarrollar el cultivo de plantas forrajeras...". "El renacimiento de los pastores...". "Alfalfa del Ebro para vacas asiáticas". "La agricultura es estratégica". "En la actualidad, el peso de la agricultura canaria es escaso...". En cuanto a novedades, se cita la intensificación de los frutos tropicales, las nuevas especies: moringa, jatrofa, estevia, hasta intensificar el cultivo de la "nacida en La Palma y criada en Fuerteventura". Caso concreto: "25.000 hectáreas cultivables están en desuso" pertenecidas al Cabildo de Gran Canaria que actualmente planifica su rescate.

¿Más? Sería interminable. Firme guía de lamentos y chillidos en pro del campo: esta Revista.

Recién nos preguntaba un seguidor de nuestro programa de Radio Las Palmas: «¿Cómo está el campo?» Les aseguro que la respuesta fue espontánea: «No tan mal como se dice... pero no tan bien como se merece».

La posición que tomamos, la que alentamos, es bien sencilla: que el clamor se generalice, que no caiga en el ajijido, sino que sirva de revulsivo; la unidad en la acción que permita recuperar, como bien lo merita, el medio rural en general, sus actividades, la vivienda -facilitando la construcción aún



Papas y plátanos, cultivos tradicionales en Canarias

en espacios protegidos siempre y cuando "no agreda al medio ni reste un centímetro al agro", la vida social, el ocio y el deporte que conlleve un sólido soporte de la Agricultura en Canarias.

Sin citar más alternativas, que las hay a montones, pero sí ayudando con el aliento más caluroso a quienes aún se dedican a las labores del campo, los labriegos, los campesinos, figuras que se avejentan y que con urgencia hay que rejuvenecer.

En esa línea, tal lo practicamos, está uno de los medios para que, por quien corresponda en persona o en Organismo, se actúe en favor de... ¡el Campo Canario!

En definitiva, que el clamor sea unánime para lograr una respuesta rápida y práctica.

Antonio Cardona Sosa

Jubilación de Abilio Fidel Monterrey Gutiérrez, una vida dedicada al agro

Hablar de Abilio o de Fidel, por los dos nombres se le conoce en el mundo del agro palmero, es hacerlo de los casi 50 últimos años de historia del sector primario de La Palma, es más, se podría decir que de toda Canarias, incluso, con aportaciones puntuales muy importantes fuera de nuestras islas.

Comenzó muy joven su trabajo en el Servicio de Extensión Agraria, con apenas 21 años, tras aprobar las oposiciones en Madrid, al recién creado cuerpo de Extensión Agraria y, desde entonces, no ha cesado de contribuir a la mejora de la Agricultura, Ganadería y Pesca, sobre todo de nuestra isla.

Abilio, en su larga trayectoria laboral, es un claro ejemplo de la descentralización del estado español con las autonomías. En principio, fue funcionario del Ministerio de Agricultura, destacando en esta etapa su colaboración con la FAO, en Guinea Ecuatorial. Posteriormente, con el traspaso de competencias, se incorporó a la Comunidad Autónoma de Canarias, donde, entre otras muchas de las tareas encomendadas, inauguró la Agencia de Extensión Agraria de la isla de El Hierro, de lo que se siente muy orgulloso. Finalmente, por un nuevo traspaso de competencias del Servicio de Extensión Agraria de la Comunidad Autónoma a los Cabildos, desde hace más de 25 años, ha desarrollado una encomiable labor en el Cabildo Insular de La Palma.

Una vez en el Cabildo, contribuyó eficazmente, junto con sus compañeros de trabajo, a la creación del Servicio de Agricultura como tal, que por aquel entonces casi no existía, mejorándolo y desarrollándolo hasta lo que en la actualidad es. Para todo el personal de la Institución ha sido un referente y por los méritos contraídos se le concedió la Medalla al Mérito Agrícola.

Persona muy próxima al mundo rural, con unos conocimientos técnicos fuera de toda duda. Además de su trabajo de oficina, se jubiló como Jefe del Servicio, no tuvo nunca empacho en acudir al campo a la llamada del agricultor. Son innumerables las charlas y conferencias que impartió tanto en La Palma, su isla natal, como en Canarias y diferentes partes de la Península. Continuas han sido las publicaciones de artículos en revistas agrarias, tratando siempre de atraer el interés por la agricultura de gentes de fuera del sector, sus opiniones y consejos siempre se han tenido en cuenta.

Además de lo descrito, si algo caracteriza a Abilio, es su gran humani-

dad y sencillez, tratando siempre de ayudar a los demás, sean agricultores, ganaderos, compañeros de trabajo..., saliendo siempre en defensa de cualquiera de ellos y consiguiendo de esta manera que, con el paso de los años, tantas personas sientan un especial cariño por él. Como así quedó demostrado con la nutrida concurrencia que lo acompañaba, el pasado diecisiete de julio, día en que se le homenajeó con un almuerzo de despedida.



Almuerzo de despedida a Abilio Monterrey

Siempre se ha dicho que detrás de todo gran hombre hay una gran mujer, ahí ha estado su esposa, Pilar Nieves, que ha sacrificado muchas horas de vida familiar para que Abilio atendiese sus compromisos laborales. Por ello, desde estas líneas, también la hacemos partícipe del merecido reconocimiento a su esposo.

Por lo que has trabajado para dignificar a los hombres y mujeres del sector agrario canario y, en particular, del palmero, todos/as queremos darte las gracias y desde AGROPALCA decirte que las páginas de esta revista continúan estando a tu entera disposición para lo que se te ofrezca, no queremos perder con tu jubilación un articulista que ha estado siempre a nuestro lado.

Terminamos con aquella frase de Aristóteles: "La agricultura es la profesión propia del sabio, la más adecuada al sencillo y la ocupación más digna para todo hombre libre". De los que te apreciamos y respetamos.

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



Concurso de Vinos "Manuel Grillo Oliva" LOS REALEJOS

XXXVII Concurso Local

- 1º Miguel Ángel Hernández Bello
- 2º Virgilio Fagundo Plasencio
- 3º José Luis González García
- 4º Isidro Manuel Díaz Estrada
- 5º Evaristo Julián González Luis
- 6º Alberto Ruiz Labrador
- 7º Agustín González Fernández
- 8º Avelino Rodríguez González
- 9º Domingo Ramos Hernández
- 10º Carmely González González

XXVI Concurso Regional

Blanco seco

- 1º Testamento Malvasía Aromática Dry Cooperativa Cumbres de Abona (D.O. Abona)
- 2º Momentos de Ferrera Bodegas Ferrera (D.O. Valle de Güímar)
- 3º Testamento Malvasía Aromática Fermentado en Barrica Cooperativa Cumbres de Abona (D.O. Abona)

Blanco semiseco

- 1º Los Quemados Moscatel E. Reverón S. (D.O. Abona)
- 2º La Haya Julián A. González Hernández (D.O. del Valle de La Orotava)

Blanco semidulce

- 1º Viña Arese, Pedro Hernández Tejera (D.O. Abona)
- 2º Flor de Chasna Sensación Cooperativa Cumbres de Abona (D.O. Abona)

Blancos dulces

- 1º Testamento Esencia Malvasía Aromática Cooperativa Cumbres de Abona (D.O. Abona)
- 2º Rubicón Moscatel Dulce German López Figueras S.L. (D.O. Lanzarote)

Listán Blanco 100%

- Pico Cho Marcial
S.A.T. Viticultores Comarca de Güímar (C. R. Islas Canarias)



Blancos y negros



Anda el patio revuelto estas semanas a cuenta de los precios del plátano y la pica. Y es una situación que se repite de forma periódica con similares argumentos pero, de momento, sin aparente solución a corto y medio plazo. Como ya ha ocurrido otras decenas de veces, sólo la mejoría en las cotizaciones tranquilizará a los cosecheros, ahora lógicamente preocupados por este asunto.

A la hora de evaluar la situación actual del subsector (horrible palabra que gusta mucho a los cargos públicos. A un señor lo nombran director general y al día siguiente amanece diciendo "subsector" a lo que siempre ha llamado coloquialmente el "sector del plátano"), podemos encontrar que las valoraciones suelen ser extremas: desde los que dicen que el año es de ruina total, y cargan contra los supuestos responsables con calificativos que no puedo reproducir, hasta otras como la realizada por Asprocan, que algunos calificarían de triunfalista en exceso.

Parece que el plátano no es inmune (no podría serlo) a la polarización que afecta la sociedad, las tertulias televisivas y las redes sociales, esas que dividen el mundo en blancos y negros, casta o perroflautas, Tsipras o Merkel, buenos y malos, sin más. Atrás quedaron los años en los que el mundo era complejo y poliédrico, los problemas no eran causados por una única variable y las soluciones, difíciles y a menudo implicando a varios agentes.

Son malos tiempos para el análisis sin prejuicios, el diagnóstico imparcial, la valoración objetiva. Sin duda, supone más esfuerzo que la simplificación de rojos y azules.

Permítame el lector esa pequeña divagación antes de entrar a la cuestión de frente. Cuando un agricultor afirma sin dudarlo que los precios han sido ruinosos, el lector no avezado entenderá que lo es para todos. Y sabemos que no es así. Con un mercado que se caracteriza por una enorme volatilidad de precios a lo largo del año, aquellos productores que corten la fruta (la mayoría de la cosecha, para ser más exactos), en una época de buenos precios, tendrán un ingreso alto o al menos "normal". Este mismo año, sin ir más lejos: hasta la semana 11 (mediados de marzo) los importes han rondado los 43 céntimos, en promedios de los últimos años. Después de un bache de dos meses en los que llegaron a los 25 céntimos, de nuevo, en mayo recuperaron la barrera de los 40 céntimos para luego caer en picado hasta llegar ligeramente por encima de los 20 céntimos en los meses de verano.

Por tanto, aquellos agricultores que han cortado su cosecha entre el último trimestre del año pasado (con precios especialmente altos) y el primer trimestre de éste, podrían calificar su año agrícola como "bueno" o "aceptable".

Está claro que quien puede permitirse esta época de producción, con nacimientos concentrados entre los meses de junio y septiembre (con picos en julio y agosto), tiene su finca en una zona climatológicamente favorecida y/o bajo plástico. Y, además, tiene un deshijador fino. El condicionante climatológico en la agricultura es fundamental, pero determinadas labores culturales realizadas correctamente pueden modificar las épocas de parición, como se demuestra a simple vista cuando se observan dos fincas colindantes, una ya pariendo y la otra con hijos de un metro.

Lo cierto es que muchas zonas productoras de Canarias se encontrarían fuera de esa posibilidad, como demuestra que el pico de producción se da en abril y mayo. Y en ese sentido si tienen motivos muchos cosecheros para quejarse, no todos.

Pero hay razones por las que, en un contexto de bajos precios, el malestar aumenta. La célebre pica. Si bien se ha intentado la retirada del mercado mediante donaciones al Banco de Alimentos, lo cierto es que también esta ONG se satura de fruta, teniendo que recurrir a la inutilización. Y habrá que aceptar la realidad en base a los hechos. Hasta el día de hoy, hemos sido todos, gobernantes, dirigentes del sector y empresarios, absolutamente incapaces de dar una salida rentable a los plátanos que se retiran: ni mermeladas (el proyecto de la fábrica de Frutín sigue parado tras años de trabajos y mucho dinero invertido), ni plátanos chips (más allá de pequeñas iniciativas casi familiares), ni compost, ni producción de energía en forma de gas. Y eso sólo puede calificarse como un fracaso colectivo. Sin paliativos. Tan sólo el ganado consigue aprovechar los plátanos que no se comercializan. **Haremos bien en evitar el debate sobre quién es más listo, si el cuadrúpedo o el bípedo.**

En medio de las malas noticias, con muchos agricultores indignados, aparece la nota de prensa de Asprocan haciendo una valoración "positiva" de la producción de 2014. Tal y como se lee, daría la impresión de que el plátano es una balsa de aceite en la que se le da absoluto protagonismo a sostener una producción cercana a los 375 millones de kilos y, por consiguiente, conservar unos "12.000" puestos de trabajo. Ciertamente, mantener la superficie cultivada y la ocupación es un dato para sentirse muy satisfecho, pero parece que se obvia un hecho enormemente preocupante: **las importaciones de banana a España alcanzaron en 2014 los 260 millones de kilos, con un incremento nada más y nada menos que del 32,7% respecto al año anterior, que fueron de 196 millones de kilos (www.hojasbananeras.blogspot.com).** Mientras, los envíos desde Canarias tan solo aumentaron 15 millones de kg (un 4,7%).

Así que la importación de bananas sube a ritmos de más de dos dígitos y el plátano se mantiene. Y, en consecuencia, la cuota de la banana aumentó entre 5 y 7 puntos para colocarse por encima del 40% durante 2014. Como para echarse a temblar.

Otros foros en los que se habla de la situación del plátano son las asambleas de las Organizaciones de Productores. Pero la información que suele darse en ellas está más centrada en los asuntos económico-financieros de la propia entidad o cooperativa o en anunciar orgullosos los nuevos socios o kilos que la entidad ha sumado gracias a su buena gestión, que en analizar los ingresos del cosechero. Es una lástima que en estas reuniones, que suponen una excelente oportunidad para debatir, preguntar e intercambiar ideas por parte de unos y otros, se conviertan en muchas ocasiones en una conferencia unilateral en las que el público habla poco, bien por timidez o por aquello de "no significarse". **Todavía no se conoce el caso de que alguien haya intervenido en una de ellas y lo hayan castigado sin cochino** (ya se sabe que una asamblea sin cochino y vino del país no es lo mismo).

En una cosa sí coinciden todas las opiniones: la culpa siempre es de los demás. Nos quejamos de la pérdida de cuota porque nos hacen competencia desleal pero seguimos más pendientes de luchar por "robarle" un agricultor a la competencia, decimos que nuestra fruta es de calidad inmejorable pero todavía se oyen anuncios en los que **una OPP presume de sacar partido a la "segunda categoría"**, en lugar de incentivar la mejora de la calidad entre sus cosecheros. Le echamos la culpa de los bajos precios a los dirigentes (a los que se les supone una varita mágica) pero no hacemos nada por cambiar la dinámica de nuestra finca... Ya lo dijo Sartre: "El infierno son los demás".

Ginés de Haro Brito
Ingeniero Agrónomo

Uvas Mimadas

VEGA NORTE

S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma

Camino de Bellido, 3 - Tijarafe - La Palma - Islas Canarias

Tel./Fax: 922 49 10 75 - Distribuidor: 607577425

E-mail: administración@vinosveganorte.com

www.bodegasnoroeste.com



nada escapa a su mirada



MOVENTO[®]
GOLD



- ✕ Eficaz sobre plagas difíciles como cochinillas y moscas blancas.
- ✕ Nuevo modo de acción.
- ✕ Estrategia anti-resistencias.
- ✕ Compatible con la fauna auxiliar.



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es



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

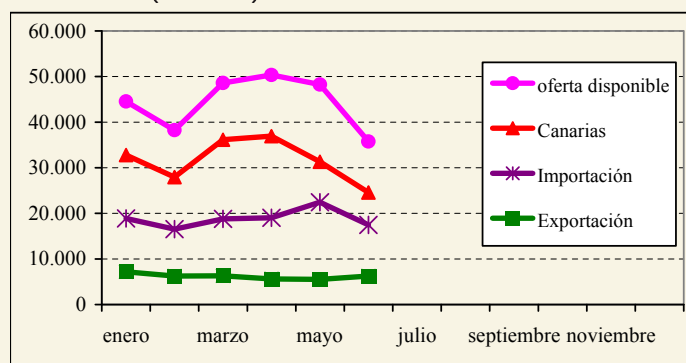


El mercado español de plátanos en el primer semestre de 2015



La Dirección General de Aduanas ha publicado recientemente las estadísticas del comercio exterior de España en junio de 2015. En ese mes, las importaciones de banana se elevaron a unas 17.500 toneladas, mientras que se reexportaron 6.300, de las que 5.500 fueron a Portugal, tradicional mercado "sumidero" cuando hay exceso de fruta canaria en la Península. Como en junio se remitieron 24.600 toneladas desde el Archipiélago a la Península, la oferta disponible aparente de plátanos y bananas en el mercado peninsular español se elevó a 35.800 toneladas. Así pues, la cuota de mercado de la banana habría oscilado en junio entre el 31 y el 49 por ciento. Si se realizan los cálculos para la totalidad del primer semestre de 2015, se observa que desde el Archipiélago salieron 189.666 toneladas, las importaciones de bananas se elevaron a 113.103 y las reexportaciones -casi todas a Portugal- a 37.061, con lo que la oferta disponible se elevó a 265.708 toneladas, de las que entre el 29 y el 43 por ciento fueron bananas.

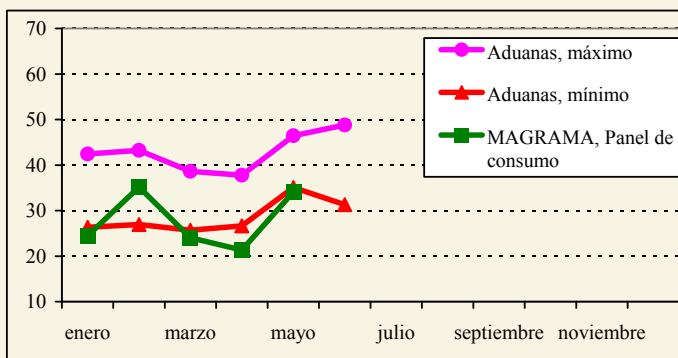
Evolución mensual del mercado peninsular español de plátano y banana en 2015 (Toneladas)



Fuente: www.hojasbananeras.blogspot.com.

Por otra parte, el cálculo de la cuota de mercado de la banana también puede realizarse a partir del panel de consumo en los hogares del Ministerio de Agricultura. En el momento de redactar estas líneas, el Ministerio sólo ha publicado los paneles de consumo hasta mayo. Según esta fuente, la cuota de mercado de la banana habría estado oscilando en torno al valor mínimo que se obtiene empleando los datos de aduanas, excepto en febrero, que se situó en un nivel intermedio entre el máximo y el mínimo. Dados los problemas de subvaloración de la presencia de banana en el mercado que genera este sistema de cálculo, ya que no debe olvidarse que sólo mide el consumo en los hogares y no incluye el del canal HORECA (hoteleros, restaurantes y caterings), la cuota de mercado de la banana ha debido situarse todos los meses en cifras cercanas al 40%. Si la comparación se realiza para el acumulado de los primeros cinco meses del año, mientras que por el método de balances la cuota de mercado de la banana osciló entre el 29% y el 43%, según el panel de consumo en los hogares se situó en el 28%.

Evolución de la cuota de mercado de la banana en el mercado peninsular en 2015 (% de la oferta disponible)



Fuente: www.hojasbananeras.blogspot.com.

Es la segunda cifra más elevada de cuota de mercado de la banana de los últimos años. Una cuestión muy relevante si atendemos a tres cuestiones. Por una parte, se trata de una elevada cuota de mercado de la banana pese a la relativa escasez de las mismas en los primeros meses del año, debida a malas condiciones meteorológicas en Latinoamérica, que se ha dejado notar en todos los mercados europeos, no solamente en España. Por otra parte, y ligado a lo anterior, se trata de una elevada cuota de mercado de la banana pese a que las cotizaciones de la fruta importada han sido más elevadas de lo habitual, también en toda Europa. Finalmente, se trata de una elevada cuota de mercado de la banana pese a que ha aumentado el consumo aparente de plátanos y bananas en España, siguiendo la tendencia de recuperación iniciada en 2014. Así pues, aunque se consume más y se importan menos bananas más caras, la cuota de mercado de la banana es la segunda más alta desde al menos 2009. Un asunto que echa por tierra discursos triunfalistas de personas muy relevantes en el sector leídos recientemente en la prensa local. No hay peor diago que el que no quiere ver.

Y por si no fuera suficiente, pica otro año más. Entre abril y julio se inutilizaron unos 11,4 millones de kilos de Plátano de Canarias, de los que 2,4 se entregaron al Banco de Alimentos, pero casi 9 millones se tiraron a los vertederos. Mal destino para el trabajo de tantas personas. ¿Y ha dado resultados? Sólo por presentar dos ejemplos de precios disponibles en internet para cualquier persona que esté interesada, Volcán de San Juan y Europlátano pagaron en junio a unos 38 céntimos por kilo la fruta de mejor calidad (Natur y Gabaceras) cuando cultivarla sale por unos 60. De la cuestión publicada el viernes 21 de agosto en Canariasahora.com, poco que decir (Puede consultarse en http://www.eldiario.es/canariasahora/economia/Canarias-platano-cultivo-basura-kilos_0_422058584.html). Perder una posible vía nueva de comercialización en Marruecos por haber mandado fruta de baja calidad en fechas en las que se estaban llevando plátanos buenos al vertedero, no tiene nombre. Y todavía habrá quien diga que 120.000 kilos, cuando estás picando 11 millones, es el chocolate del loro. Cortedad de miras que impide ver, que jícara a jícara se hace tableta.

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

Miles de toneladas	A Canarias	B Importación	C Reexportación	Oferta disponible (A+B-C)
1 ^{er} sem.2009	175,4	87,0	15,2	247,2
1 ^{er} sem.2010	192,0	82,1	25,6	248,5
1 ^{er} sem.2011	162,3	94,0	29,0	227,3
1 ^{er} sem.2012	192,4	89,6	37,9	244,1
1 ^{er} sem.2013	175,0	93,7	38,6	230,1
1 ^{er} sem.2014	188,9	125,1	53,1	260,9
1 ^{er} sem.2015	189,7	113,1	37,1	265,7

% de banana	
Mín.	Máx.
29,0	35,2
22,7	33,0
28,6	41,3
21,1	36,7
23,9	40,7
27,6	47,9
28,6	42,6

Fuente: ASPROCAN y Dirección General de Aduanas. Elaboración propia

Juan S. Nuez Yáñez
Dr. en Economía
www.hojasbananeras.blogspot.com

Trabajamos para garantizar el futuro de nuestros agricultores



europlátano

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 s.a.
Camino Los Palomares, 118
Los Llanos de Aridane
Tfno: 922 401 083
Fax: 922 401 099
www.europlatano.es



La importancia del diagnóstico y manejo en el control de plagas en platanera



Cuando tenemos un dolor de cabeza, la primera opción, normalmente, es tomarnos alguna pastilla que tengamos en casa. Si después de haber repetido esto 4 o 5 veces, seguimos con el dolor, es posible que acudamos al médico, y se supone que éste debe profundizar un poco en nuestra dolencia e investigar la CAUSA además del SÍNTOMA; tal vez se trate de unas gafas mal graduadas, de una almohada demasiado alta, de una silla de trabajo incómoda, la presencia de un tumor, una hipertensión arterial, o una dieta rica en glutamato... La pastilla alivia el dolor, pero lo ideal es en-

contrar la causa y actuar sobre ella. Y aunque el médico nos mande además una pastilla, su decisión quizá incluya la consideración de que el ibuprofeno es antiinflamatorio, que la aspirina puede dar problemas gástricos pero es buena para el corazón, o que el paracetamol es el menos agresivo pero también el que actúa más lentamente y por menos tiempo, aspectos que a lo mejor no tuvimos en cuenta en nuestra elección inicial...

Pues lo mismo ocurre en una finca de platanera con un ataque de pulgón, de lagarta o de thrips. No cuestionamos la experiencia de un agricultor que lleve 15, 20 o más años produciendo plátanos, pues es evidente que atesora un largo camino de lucha contra las plagas, pero sí es cierto que antes de un tratamiento deben considerarse algunos aspectos que vayan más allá de la simple costumbre.

Lo primero que debemos recordar es que el año pasado (1 de enero de 2014) entró en vigor la obligación de que el control de plagas empiece por prevenir su aparición, y elegir sólo después, si es necesario, entre todos los tratamientos posibles y eficaces, aquél que resulte menos peligroso para la salud humana y el medio ambiente. Es lo que se conoce como **"Gestión integrada de plagas"**, que implica mucho más de lo que erróneamente se identifica con **"soltar bichitos"**. Por supuesto que en algunos casos la actuación adecuada puede ser el control biológico (en platanera es muy eficaz contra araña roja y lagarta en determinadas condiciones, algunas de las cuales no implican comprar y realizar sueltas, sino favorecer la supervivencia y crecimiento de los auxiliares existentes ya en la finca o entomo), pero en otros casos será más rentable un tratamiento con agua, jabón potásico o fosfórico, azufres, extractos vegetales (hay experiencia del uso de extractos de canela, ajo o tomillo en el control de plagas) o aceites de parafina (conociendo su modo de acción y evitando que llegue a chorrear, mediante el uso de boquillas que generen una gota más fina, en lugar de las habituales y añejas pistolas).

Y, en otras ocasiones, si no se logra un buen control de la plaga mediante estas técnicas "alternativas" (mal llamadas así porque ya sabemos que la legislación nos obliga a que sean la primera opción), procede la aplicación de plaguicidas autorizados por el Ministerio de Agricultura para cada cultivo. Pero como venimos de un pasado en el que no se entendía una producción de plátanos sin tratamientos, haciendo aplicaciones "por calendario" en función de la época del año o de la simple costumbre y sin dedicar tiempo a pensar si era o no necesario o si no había otros caminos para llevar plátanos limpios al almacén, señalamos algunas cuestiones que a veces nos pasan desapercibidas por esa inercia, tanto a los agricultores como a los técnicos asesores.

Estas cuestiones tienen que ver con el modo de acción de los productos y con las formas de aplicación. En el pasado, lo que se le pedía a un fitosanitario era que acabase con la plaga durante el mayor tiempo posible. Cualquiera de los que nos movemos en este sector hemos oído muchas veces que antes con tal o cual veneno "estabas seis meses sin plaga, pero los de ahora... nada que ver". Es obvio que en los últimos años se han tenido en cuenta nuevos aspectos a la hora de autorizar plaguicidas. La actual Ley de Sanidad Vegetal es de 2002, pero su antecedente es tan lejano como la Ley de Plagas del Campo, de 1908. Por ello, aunque fue alrededor de 1940 cuando se inició el despegue del consumo de plaguicidas (considerándose incluso que era un indicador directo de tecnificación y desarrollo agrario), no fue hasta finales de los 60 cuando se empezaron a escuchar las primeras voces (quizá la más conocida hoy es la de Rachel Carson en su libro "Primavera silenciosa", de 1962) que advertían de los daños colaterales de los fitosanitarios. Carson llamaba la atención sobre el efecto en las aves silvestres, y desde entonces tanto la presión social como la legislación han ido aumentando la demanda de seguridad en los productos, siempre basándose en los avances de la ciencia. Debemos pensar que los plaguicidas de registro más recientes han pasado todos los filtros necesarios, pero si miramos hacia atrás vemos que hoy están autoriza-

das todavía materias activas como el fenamifos, que afecta negativamente a las bacterias nitrificantes que procesan la materia orgánica en el suelo (CÁCERES y col, 2009), los neonicotinoides, con acción negativa para abejas (GILL y col, 2010) y aves (HALLMAN y col, 2014), el clorpirifos, con demostrado efecto neurotóxico especialmente para los niños (Curl 2002, GRANDJEAN y LANDRIGAN 2014), el metamsodio, con elevada toxicidad y riesgos para la salud (PERERA, 2013) o el glifosato, recientemente clasificado como "probable carcinogénico para los humanos" por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (GALINDO, 2015).



Es necesario conocer la biología de la plaga para un control eficaz



Los tratamientos no deben perjudicar a la fauna silvestre

Conocer estos datos no debe llevarnos al extremo de pretender la eliminación absoluta de los plaguicidas de la faz de la tierra. Volviendo al símil médico, la pregunta sería si es posible un mundo sin medicinas, y la respuesta evidente es que no. Sin embargo, hay personas que viven muchos años sin hacer uso de ellas, y otras, con una mínima cantidad. Pues lo mismo en agricultura. A corto o medio plazo no es posible la eliminación de los plaguicidas, por razones agronómicas, económicas y hasta culturales... pero sí es posible encontrar, y lo que es más interesante, diseñar y manejar fincas en las que no es necesario el empleo de plaguicidas. Y la platanera es un cultivo que se presta fácilmente a ello.

Es necesaria la formación y capacitación en aspectos como el **diagnóstico** (no distinguir entre un ataque de araña roja y de thrips puede traer como consecuencia un agravamiento del problema al tratar erróneamente); los **efectos colaterales** de los plaguicidas (además de los ya citados, cada producto tiene un modo de acción que se debe conocer por la influencia que tiene en otras plagas o auxiliares, la aparición de resistencias que se previene con un número máximo de aplicaciones, la posible fitotoxicidad en forma de manchas o quemaduras...); las características de los **equipos de tratamiento** (pistolas, lanzas, boquillas, presiones, caudales...). Así, y siempre con la **gestión integrada de plagas** como principio fundamental, el trabajo será mucho más eficaz y repercutirá positivamente en el bolsillo del agricultor y en la calidad del producto y del medio ambiente.

BIBLIOGRAFÍA:

- CÁCERES T, HE W, MEGHARAJ M, NAIDU R. 2009. Effect of insecticide fenamiphos on soil microbial activities in Australian and Ecuatorean soils. *Journal of Environmental Science and Health Part B* 44, 13-17.
- CURL C, FENSKE R, KISSEL JM, SHIRAI J, MOATE T, GRIFFITH W, CORONADO G, THOMPSON B. 2002. Evaluation of Take-Home Organophosphorus Pesticide Exposure among Agricultural Workers and Their Children. *Environmental Health Perspectives* 110 (12) 787-792.
- GALINDO P. 2015. Glifosato, transgénicos y cáncer. *Agropalca* 29, 14.
- GILL RJ, RAMOS-RODRIGUEZ O, RAINE NE. 2012. Combined pesticide exposure severely affects individual- and colony-level traits in bees. *Nature* 491, 105-108.
- GRANDJEAN P, LANDRIGAN P. 2014. Neurobehavioural effects of developmental toxicity. *Lancet Neurol*. 13: 330-38.
- HALLMAN C, FOPPEN RP, VAN TURNHOUT CAM, DE KROON H, JONGEANS E. 2014. Declines in insectivorous birds are associated with high neonicotinoid concentrations. *Nature* 511, 341-343.
- PERERA S. 2013. Posibles efectos de la aplicación del fumigante metam-sodio sobre los habitantes de Vilaflor (Tenerife) ¿un riesgo evitable? *Agroplaca* 20, 31.

Javier López-Cepero Jiménez
Dr. Ingeniero Agrónomo
Dpto. Técnico de COPLACA OPP



TENERIFE

Isla de Vinos

Mercadillo del Agricultor

Villa de La Orotava



MERCADILLO DE PRODUCTOS
AGRICOLAS, GANADEROS Y ARTESANOS



Sábados

De 8:00 a 13:30 horas
C/ Educadora Lucía Mesa



Excmo. Ayuntamiento
Villa de La Orotava



Lo que nos cuenta el Mapa de Cultivos de El Hierro 2015

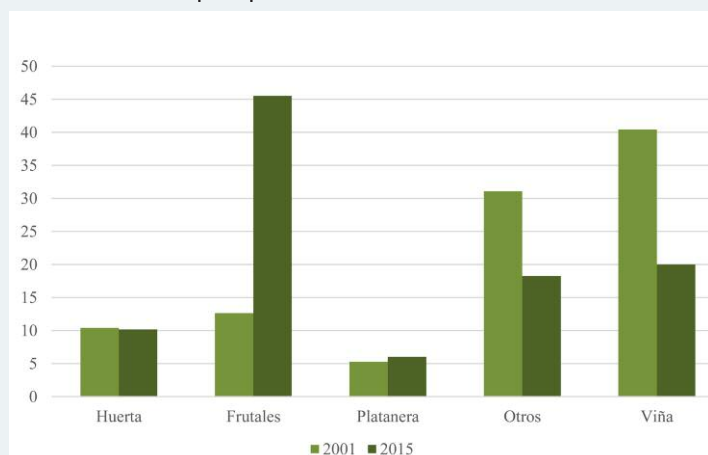


A finales de marzo de 2015, se hizo público el Mapa de Cultivos de El Hierro, cuyos datos de campo fueron obtenidos a lo largo de 2014 y principios del presente año. Con éste son tres las campañas de esta fuente de información que el Servicio de Planificación de Obras y Ordenación Rural del Gobierno de Canarias ha realizado en esta isla (2001-2002, 2005 y la actual 2014-2015). Datos que nos permiten tener, a día de hoy, no solo una fotografía fija de cómo se organiza espacialmente la agricultura insular, sino que podemos aproximarnos a su evolución en los últimos 15 años.

De la observación de los mismos, se aprecia que la superficie dedicada a la agricultura en la isla supone el 3,8% del total insular, unas 1.013 ha, descendiendo un 0,5% desde comienzos de siglo, si la comparamos con los datos obtenidos en la campaña 2001-2002, donde era el 4,29%.

A su vez, el Mapa de Cultivos reconoce una superficie dedicada al pasto de 2.078 ha, lo que supone el 7,76% del total insular, que ha ido creciendo desde comienzos de siglo, cuando ocupaba un escaso 2,9% (769 ha). Las razones de la evolución las podemos encontrar tanto por mejoras en las técnicas de recopilación de la información definidas para el propio Mapa de Cultivos, como por el abandono de espacios empleados en el cultivo de forrajeras que ahora se han dejado de trabajar y comienzan a destinarse a pasto natural. Se puede concretar en el caso del Tagasaste, que pasa de 316 ha cultivadas en 2002 a las 120 ha en el año 2015.

Evolución de los principales cultivos en la isla de El Hierro



Parte de la superficie cultivada está adscrita a los cultivos que podemos llamar huerta o huerto familiar, cuyas producciones, en su mayor parte, se destinan al consumo propio o a su venta en el mercado local. Dentro de este grupo se incluyen la papa y las hortalizas. En el Mapa, la superficie que ocupan ha sufrido una muy ligera disminución, pasando de 119 ha a 103 ha y su importancia relativa se ha mantenido estable, en torno al 10% de la superficie cultivada de la isla.

De las 1013 ha cultivadas, el 45,5% son de árboles frutales, que conforman un grupo de cultivos importante, constituyendo un elemento del modelo tradicional de utilización del territorio y, en lo que llevamos del presente siglo, han experimentado un ligero ascenso en cuanto a superficie ocupada.

Entre estos frutales, tenemos la Piña Tropical, que según los datos del Mapa de Cultivos, en el año 2001 suponía, aproximadamente, el 7% de la superficie cultivada, mientras que ahora ocupa el 11,5%. Está localizada principalmente en el municipio de La Frontera (Valle de El Golfo), donde las condiciones climáticas se acercan a las óptimas para su producción y los vientos reinantes en la zona dificultan el desarrollo de otras plantas subtropicales, como la Platanera, motivo que ha favorecido su expansión.

La superficie ocupada por el resto de frutales ha pasado de 64,12 ha en la campaña de toma de datos del 2001-2002 a 344,65 ha en el año 2015. Esto plantea varias hipótesis explicativas: la posibilidad de recobrar su importancia como complemento de renta a la economía familiar y la búsqueda de nuevas oportunidades en los cultivos de frutas subtropicales, siguiendo el ejemplo de otras islas del archipiélago. Entre los frutales templados el Mapa de Cultivos destaca la Higuera, reconociéndole el mantenimiento de las tradiciones agrarias y en los cultivos subtropicales se pueden reseñar: el Mango, con una superficie en producción de 27 ha, y el Aguacate con algo más de 10 ha.

El otro cultivo que destaca, por superficie ocupada, es la Viña. La mayoría está a poca altitud, entre los 200 y 700 metros sobre el nivel del mar, siendo la zona de mayor producción y tradición vinícola el Valle de El Golfo, aunque también se puede encontrar en el norte: Valverde, Echedo, Erese y El Mocanal y en la zona sur, en El Pinar, donde alcanza las cotas más altas de la isla, los 900 metros. A lo largo del presente siglo, ha experimentado un significativo descenso en cuanto a superficie cultivada, pasando de 465 ha en la campaña 2001-2002, que suponían el 40,43% a las 203 ha en la campaña 2014-2015, que representa un 20%.

En lo que llevamos de siglo, la platanera se ha mantenido relativamente estable hasta la actualidad, con un ligero aumento, pasando de 60,93 ha en la campaña 2001-2002 a las 61,22 ha en el 2015. Confirmando el final del descenso de superficie cultivada que se venía produciendo desde finales de los años 70 del siglo pasado.

Con estos datos y como primera aproximación, se puede concluir que en El Hierro la superficie de pasto natural domina a la cultivada, dejando clara la importancia relativa de la ganadería insular. En la cultivada destaca el reajuste de la viña, reduciendo su superficie y acomodándola a las zonas que ofrecen mejores condiciones. El resto de la producción en secano, especialmente cultivos de huerta y frutales, presentan una situación de comienzo de recesión que deberá ser vigilada en posteriores ediciones del Mapa de Cultivos, por las consecuencias que pueden llegar a tener. Nos encontramos con lo contrario en el regadío, junto a la piña tropical, que se consolida como el principal cultivo y continúa aumentando su superficie, empiezan a aparecer, de forma todavía incipiente, otros frutales subtropicales con interesantes perspectivas en el mercado regional.

El Mapa de Cultivos de El Hierro se podrá consultar, en breve, en la web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, en el área de Desarrollo Rural y, a través del visor de la Infraestructura de Datos Espaciales de Canarias, gestionado por la empresa Cartográfica de Canarias S.A. (GRAFCAN).

Miguel Febles Ramírez* - Gustavo Pestana Pérez**

Geógrafos

* Gerente de GEODOS, Planificación y Servicios S.L.

**Servicio de Planificación de Obras y Ordenación Rural

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

El Sauzal, sencillamente encantador

La manzana reineta, reina de las medianías

Premio a la mejor Sidra Brut 2014

El Sauzal
AYUNTAMIENTO





Cultivos SUBTROPICALES

Aguacates libres de residuos. ¿Utopía o realidad?



El hecho de que el aguacate se plantee como una alternativa interesante a la hora de invertir en el agro canario, ya no es una apuesta visionaria de futuro. Forma parte del presente. Ocurre aquí y ahora. Así se ha puesto de manifiesto en varios artículos ya publicados en Agropalca por técnicos, tanto de la administración como del ámbito privado. Si atendemos al aumento de superficie cultivada en los últimos años (en 2013 había 1200 ha.) y a los resultados alcanzados en la exportación, tanto en la liquidación al agricultor, como en la aceptación de produc-

to por parte del cliente, está claro que nos encontramos ante una oportunidad de éxito si se hacen las cosas bien.

Desde el punto de vista técnico (ese, en el que no se tienen en cuenta cuestiones políticas) existe un consenso generalizado con respecto al cultivo: son mucho más importantes factores como un correcto diseño y manejo del agrosistema, que otras cuestiones como el registro de nuevos fitosanitarios. En definitiva, se entiende que este árbol subtropical debe ser conducido en nuestras condiciones de una forma sostenible, que nos procure un producto de la mayor calidad posible, libre de pesticidas y que permita a los trabajadores de las fincas hacer sus tareas con la mayor seguridad, y poniendo todo ello en conocimiento del consumidor.

Cuando se habla de un buen diseño y manejo de este cultivo, no se habla de esoterismo. Se habla de agronomía. Y para ello contamos con la experiencia de errores cometidos en el pasado, y con las nuevas técnicas. Un buen diseño de la plantación implica la elección correcta del material vegetal, del sistema de riego, de los marcos de plantación y de la biodiversidad, todo en base a la zona de plantación, a la calidad del agua disponible y a los requerimientos del mercado. Un buen manejo implica entender la agricultura desde una perspectiva profesional, gestionando el suelo hacia niveles óptimos de materia orgánica, corrigiendo la salinidad, aportando las dosis recomendadas de agua y nutrientes, optimizando las producciones y dirigiendo la vertería con las podas. Se pueden mejorar también las producciones con el aporte de polinizadores (colmenas) que aumenten la tasa de cuajado. Y lo mejor es que las cuentas salen. Haciendo todo esto, "las carretas y los bueyes se mantienen a la distancia adecuada".

En cuanto al control de plagas y enfermedades, el manejo del aguacate en Canarias no presenta muchos problemas. Los más destacados serían la presencia del hongo *Phytophthora cinnamomi* y un ácaro, llamado ácaro cristalino *Oligonychus perseae*. El hongo se ha encontrado con un enemigo implacable, al igual que ocurre con el "mal de Panamá" en platanera: el precio del agua. Los expertos en este hongo llevan años pregonando que el problema no se manifiesta si se hace un buen manejo del riego y del suelo, hecho que tanto agricultores como técnicos hemos podido comprobar. En cuanto a la araña cristalina, cundió el pánico, como siempre, cuando fue detectada entre 2005 y 2006 y se dispersó por las islas como fuego de pólvora. Poco a poco, acudió la naturaleza a tamponar estos repuntes a través de enemigos naturales, y aprendimos a convivir con el problema manejando de nuevo las herramientas de la forma apropiada.

Otros problemas menores serían las moscas espirales (*Aleurodicus dispersus* y *A. floccissimus*), cuando se asocian platanera y aguacate, los escarabajos comedores de hojas (*Laparocerus* sp, *Herpisticus eremita*), alguna cochinilla (*Nipaecoccus nipae*, *Aulacaspis tubercularis*) y está por ver que ocurre con el nuevo gorgojo *Diaprepes abbreviatus*, bastante preocupante según bibliografía y experiencia en otros territorios. Hemos venido observando también en los últimos años repuntes puntuales de thrips (*Helioth-*

rips haemorrhoidalis) al que no debemos perder de vista en los próximos años. En cuanto a enfermedades aparte de *Phytophthora cinnamomi*, podemos tener pudriciones de la planta por *Verticillium* sp o daños en la piel del fruto por roña (*Sphaceloma perseae*).

Materias activas autorizadas para el cultivo de Aguacate a fecha 28 de Agosto de 2015.

Plaga/enfermedad	Materia activa	Plazo Seguridad
CLORPIRIFOS 1% (cebo en gránulos)	Gusanos grises, larvas de noctuidos, ortópteros, rosquilla negra	15
ABAMECTINA 1,8%	Acaros	14
ALQUITRAN DE HULLA 20% + BETUN DE ASFALTO 60%	Heridas de poda	N.P.
AZADIRACTIN 3,2%	Acaros, cochinillas, moscas blancas, pulgones y orugas	3
AZUFRE (varias formulaciones)	Acaros	N.P.
BACILLUS THURINGIENSIS KURSTAKI 1,1,8%	Orugas	N.P.
FOSETIL-AL 80%	Fitoptrora	15
METALDEHIDO 5%	Babosas y caracoles	15
OXICLORURO DE COBRE (varias formulaciones)	Moteado, Bacteriosis	15
SULFATO TRIBÁSICO DE COBRE 19%	Moteado, Bacteriosis	15

Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

El aguacate, al ser un cultivo menor en Europa, despierta poco interés para las empresas de fitosanitarios como mercado potencial. Esta es una de las causas que hacen que sean pocas las materias activas registradas para este y otros subtropicales en la Unión Europea. No obstante, entendemos esta situación como un recurso y no como un problema. Por un lado, tenemos un producto exento de residuos fitosanitarios, con sus oportunidades de mercado y, por otro, sabemos que optimizar diseño y manejo de un cultivo conlleva la profesionalización del mismo. Una vez más, una visión integral de la agronomía nos dirige a mejorar técnicamente frente, a la queja continua e inmovilista del "no hay venenos *pal aguacate*". Otra ventaja a tener en cuenta es que este fruto no necesita ningún fitosanitario para su postcosecha; por mucho que se aplique un fungicida no le vamos a quitar al aguacate el golpe o roce que lleve, que es lo que debemos evitar.

Un hecho a destacar es la posibilidad de encontrar soluciones para las plagas que no pasen por "el taponazo". A este respecto destacamos el trabajo que el compañero Santiago Perera y colaboradores, vienen realizando en los últimos años desde el Cabildo de Tenerife, en una búsqueda constante de alternativas no químicas para el control de plagas en nuestros campos. Destacamos su publicación de julio 2015 "Efecto de la aplicación de productos naturales en el control de la araña cristalina (*Oligonychus perseae*) y sus enemigos naturales", en el que demuestra que se puede realizar un control de este ácaro, alternativo al uso de la abamectina, tanto en eficacia como en costes, con productos naturales a base de canela, y dejando pues la puerta abierta al uso de otras sustancias de efecto contrastado en agricultura a nivel profesional, como los aceites naturales (de neem, jojoba, tomillo...), los extractos naturales, los jabones (potásicos, enzimáticos, fosfóricos), entre otras herramientas.

Por otro lado debemos destacar la importancia vital de 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. Sin esa Orden en vigor, sería mucho más complicado mantener las tesis de este artículo. Y aún, estando vigente, debemos criticar duramente la permeabilidad existente.

Desde el Departamento Técnico de Coplaca, entendemos que las debilidades del cultivo del aguacate en Canarias, no pasan por la gestión fitosanitaria del mismo; y apuntamos a las siguientes líneas de trabajo:

1. Profesionalización del "sector".
2. Necesidad de asociarse en OPFHs.
3. Mejora de los sistemas de cultivo y recolección.
4. Modernización sistemas de empaquetado.
5. Seguro colectivo.
6. Certificación (producción integrada, Globalgap, ecológica...) y ayudas agroambientales.
7. Mejora de la calidad del agua de riego.
8. Perseguir el fraude, incluido el robo.

Manuel Puerta González
Ingeniero Técnico Agrícola
Dpto. Técnico de COPLACA OPP



La formación continua de agricultores y técnicos es de vital importancia.



IN MEMORIAM: DOMINGO FERNÁNDEZ GALVÁN, EL HOMBRE QUE PROPAGABA LAS PLANTAS

El pasado mes de Junio, el investigador del ICIA Domingo Fernández Galván falleció de forma inesperada. Sin habernos recuperado de la impresión por una pérdida importante en lo personal y en lo profesional, creemos que es pertinente recordar lo más relevante de lo mucho que aportó al conocimiento de las plantas tropicales y subtropicales de interés para Canarias.

Desde que finalizó sus estudios de Ingeniero Técnico Agrícola en 1980 hasta su fallecimiento, Domingo Fernández ha estado vinculado al INIA-ICIA, como becario (con estudios de tipos de aguacates de La Gomera), contratado y finalmente como investigador de plantilla, siempre en el Departamento de Fruticultura Tropical. Durante todo el tiempo, su cometido principal fue la propagación y preparación de material vegetal de frutales tropicales, labor absolutamente básica y necesaria. Pero el aporte adicional por su parte lo daba su enorme curiosidad intelectual por la biología reproductiva de las plantas, lo que le llevó a estar siempre al tanto de cualquier aspecto referente a técnicas e instalaciones, dispuesto a experimentar con cultivos especialmente difíciles de multiplicar. Se trata sin duda de alguien fundamental en la historia de la fruticultura y de las colecciones botánicas de Canarias y de todo el Mediterráneo más cálido, ya que algunas de sus introducciones hoy se han extendido por los países del Sur de Europa.

Como investigador destaca su especial dedicación al mango, particularmente en las observaciones y técnicas de manejo agronómico en campo e invernadero, y evaluación varietal. Podía distinguir las variedades de mango por la hoja, lo que siempre maravillaba incluso a los investigadores extranjeros que nos visitaban. Esta capacidad le permitió advertir cosas como la ocurrencia de lo que luego serían identificados como tipos tetraploides en algunas variedades.

También dedicó mucho tiempo al litchi y al mamey. El desarrollo del cultivo del mamey rojo fue responsabilidad exclusiva suya, hasta el punto de que algunos de sus colegas no creíamos que hubiera posibilidad de producirlo en Canarias. Su conocido tesón permitió que esta planta sea en la actualidad de interés para las islas.

Era también el responsable directo de la colección de frutales exóticos, por la que sentía especial devoción. Su inquietud, conocimientos botánicos y contactos con naturalistas, aficionados a las plantas y Jardines Botánicos le permitieron la introducción de nuevas especies con potencial para convertirse en nuevos cultivos para Canarias, la mayoría de ellos se encuentran en observación en la Finca Cueva del Polvo del ICIA. Domingo hoy nos deja un patrimonio de mirtáceas, anonáceas y sapotáceas, e incluso de frutales de interés menor, raros o en "extinción". Pero su actividad en este campo era interminable y a veces casi insólita; por ejemplo, en los últimos años se encontraba inmerso en desarrollar una pequeña colección de tipos de cacao, una colaboración más con uno de los muchos emprendedores que se acercaron a él.

En realidad, su actividad en el estudio y prospección de las plantas fue mucho más allá. De ello hay testigos en el Jardín de Acimatación de La Orotava (JAO), donde su gran curiosidad sirvió de acicate para la correcta determinación de algunas plantas mal identificadas en el JAO, y donde aportó algunas especies valiosas. Lo mismo puede decirse en el Palmetum de Santa Cruz de Tenerife o simplemente en la inmensa red de profesionales y aficionados a las plantas que tuvimos la suerte de conectar con él e interesarnos por alguna especie. Su pasión le llevaba a conocer con profundidad orquídeas, bromelias, plantas de acuario, café, cacao, bulbosas o cualquier otro grupo de plantas que podamos imaginar. Y además, lo que todos siempre le agradeceremos, a compartir todo de forma abierta.

La pasión por el mundo de las plantas, unida a su actitud de rigor en la adquisición de conocimientos, sus valores humanos y su sabiduría, lo hacían alguien especial. Siempre dispuesto a la hora de compartir su experiencia, plantas o cualquier herramienta útil, no parecía tener especial interés en publicar artículos científicos y de divulgación, a menos que cumplieran unos requisitos mínimos de calidad y originalidad. Su actitud constructiva y proclive a la discusión de ideas contribuyó al correcto planteamiento y desarrollo de numerosos proyectos de nuestro centro.

Pese a que no le gustaba mucho impartir conferencias o charlas, colaboraba al máximo con otros investigadores del ICIA y estaba siempre dispuesto a departir directamente con cualquier agricultor, viverista o aficionado sobre frutales e, incluso, de otros temas relacionados con la Botánica. Por su asequibilidad, resultó siempre un nexo de unión entre profesionales y aficionados a las plantas que de otro modo no habrían conectado.

Su afán perfeccionista lo llevó a desarrollar otras actividades de las que muchos nos beneficiamos; desde el manejo de herramientas informáticas para la edición de excelentes publicaciones, la gestión de colecciones, a degustar de un café perfecto hecho por él en todas sus fases, hasta disfrutar de una buena pieza musical. Podemos ver la cuidada edición de

un congreso sobre plataneras o de gestión de recursos hídricos, o las hojas divulgadoras sobre litchi, canistel, mamey rojo o guayabo. Todas impregnadas de su estilo perfeccionista. Algo de agradecer.

Abundando en lo anterior, y como ejemplo de su polifacética actividad, lo podemos encontrar como coautor de un libro sobre la flora de las islas Maldivas, escrito en alemán.

A modo de ejemplo, algunos comentarios: Carlo Morici: "Además de la habilidad para propagar, recuerdo su capacidad de custodiar lo valioso durante tiempo indefinido; en Tenerife muchas veces hablando de plantas nos preguntamos "¿Y de verdad murieron todos los ejemplares de aquella especie tan rara que cultivábamos?". La respuesta mágica era a menudo "¡No! Queda uno y lo tiene Domingo"... y así de él salieron algunos de los "monumentos" únicos del Palmetum. En el Palmetum se cultivan numerosos frutales introducidos o reproducidos por él: las especies de Mangifera, los árboles del pan, las palmeras Salacca, Dillenia, el cacao y un centenar de especies importantes de nuestra colección: Ficus sakalavarum, Retrophyllum minus, Gustavia augusta... Para mí fueron veinte años de experiencias compartidas y él ciertamente destacaba por maestro, por enseñar a todas horas, sin trucos y sin secretismos... y ahora sabemos cosas increíbles, como injertar Mangifera pajang sobre Gomera I, Mangifera pajang no tiene suficiente afinidad con Gomera I. Domingo logró injertarlas con doble injerto usando Mangifera casturi como puente".

Felipe Ojeda, un aficionado coleccionista: "Sus valores humanos, su humor y su sabiduría lo hacían especial. Simplemente era alguien dispuesto a ayudar en lo que pudiese. Para mí es todo un ejemplo a seguir. Ya en lo agronómico, su legado para Canarias es de incalculable valor: La introducción del mamey, cultivares de mango y litchi y otras especies que tardarán todavía unos años en salir".

Orgullosos de haber compartido profesión, amistad y algo más con Domingo Fernández Galván. No le olvidaremos.

Manuel Caballero Ruano - Víctor Galán Saúco





Otros CULTIVOS

A modo de tributo al tagasaste en el Llano de las Cuevas, El Paso



Consta, porque está escrito y tiene 26.800 resultados en una búsqueda por Internet, que el Tagasaste (*Chamaecytisus proliferus* (L.f.) Link var. *Palmensis*) es una planta endémica de la Isla de La Palma, que vive espontáneamente en los lugares de mayores precipitaciones (Norte y Este) y de la que se conoce su susceptibilidad al aprovechamiento pascícola desde los orígenes de dicha actividad en la Isla por parte de la población prehispánica, que era principalmente pastoril y, por tanto, adaptado a un clima mediterráneo húmedo.

A raíz de tales hechos, corroborados también por los pobladores hispánicos, el Doctor Pérez, en la década de los años 70 del siglo XIX, propuso a las autoridades españolas que se promoviera la extensión de su cultivo para la producción de forraje. Al no ver interés, envía muestras de semillas al Real Jardín Botánico de Kew (Londres), lo cual fue el germen de su extensión a las colonias británicas con climatología similar a la nuestra: Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Kenia, Etiopía, Tanzania, etc.

Posteriormente, se trasladó a USA, Chile, Portugal, y recientemente se ensaya en el Suroeste Peninsular, calculándose unas 6.000 hectáreas en producción. A consecuencia de ello, y de la avidez en dichos países por caracterizar las cualidades agronómicas del cultivo, comienzan a conocerse datos referentes a que es capaz de fijar hasta 100 kg/ha de nitrógeno atmosférico, contribuyendo positivamente a que su huella de carbono sea menor que la de otros forrajes.

Se sabe que su sistema radicular lo forman unas raíces muy profundas (hasta 10 m) y otras superficiales (hasta 0,5 m), lo cual mejora la eficiencia en el aprovechamiento de la escasa humedad del suelo en ocho meses del año así como los nutrientes de la capa vegetal, seleccionándose cultivares que se adaptan mejor a la aridez, a climas más templados, a latitudes tropicales, incluso, se anuncian y comercializan por Internet.

Se han alcanzado rendimientos del orden de 5 y 18 t/ha y año de materia seca en Etiopía y Australia, respectivamente, en suelos con régimen hídrico entre 450 y 1200 mm/año. En dichos países se ha optado por el pastoreo rotacional con ganado vacuno, ovino y caprino. También se utiliza en forma de setos contravientos y se le atribuye un gran valor antierosivo, al evitar que el pisoteo del ganado en el período seco del año dañe la estructura del suelo. Al colonizar espontáneamente ciertos espacios naturales, en Nueva Zelanda, se le considera una especie invasora. La densidad de plantación es variable según la dimensión de la explotación, tipos de suelo y laboreo del mismo, oscilando entre 2500 y 5000 plantas/ha.

Con los planes de conservación de suelos que el ICONA (Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza - Ministerio de Agricultura) ejecutó para luchar contra la erosión en zonas de pastoreo, mediante plantaciones regulares en terrazas, fue introducido en el resto de islas de la provincia de S/C de Tenerife a finales de la década de los años 70 y principios de los 80 del pasado siglo.

“El futuro tiene muchos nombres. Para los débiles es lo inalcanzable. Para los temerosos, lo desconocido. Para los valientes es la oportunidad”, lo cual es motivo para aprovecharla y rendir aquí un merecido homenaje a las bases de la investigación originadas por el cultivo local, de las que emanan todos los resultados citados. Esas y no otras son las que se han obtenido después de muchos años de experimentación en el Llano de las Cuevas, término municipal de El Paso, situado en torno a la cota 850 m.s.n.m., con unas precipitaciones variables e irregulares 700-1000 mm/año), períodos secos de más de seis meses, una superficie de cultivo en torno a 100 hectáreas, suelos franco-arenosos, que, en la década de los 60 del pasado siglo, fueron utilizados para las sorribas plataneras en la zona costera del Valle de Aridane.



Llano de las Cuevas

En función de las limitaciones agronómicas citadas, a lo largo de muchos años de experimentación se ha establecido, para una producción sostenible, casi sin abonados, una densidad media de cultivo de 4500 plantas/hectárea. Antes de la plantación se lleva a cabo un tueste suave de la semilla para facilitar la germinación, se realiza un despunte o “capado” de la planta cuando el tronco tiene un diámetro de 1,5-2 cm. a una altura de 60-70 cm. El corte de las ramas o recolección, escalonada semanalmente, se hace tronchándolas para facilitar la cicatrización posterior y debe efectuarse en las del año y para su almacenaje durante una semana, se utilizan pequeños tanques en los que se colocan verticalmente con los cortes bajo una profundidad de agua de 5-10 cm. La renovación de la plantación debe acometerse a los 13-15 años.

Con unos rendimientos medios anuales de 9.000 kg/ha y un 40 % de Materia Seca, su contenido proteico, de grasa y fibra supera al de los forrajes como alfalfa o veza, por ejemplo y es capaz de alimentar una carga de seis cabras/ha al 50 % de la ración en estabulación fija en dicha zona. Además, hay que añadir la no desdeñable producción asociada de forraje (gramíneas y leguminosas espontáneas), que, segado y henificado, es consumido en invierno.



Parcela en cultivo

Al ser fruto del esfuerzo motivado por la escasez de recursos como el agua y suelo y la necesidad de producción alimenticia, rendimos aquí un merecido homenaje a los ganaderos de El Paso, puesto que han sabido superar limitaciones importantes en unos terrenos que fueron roturados inicialmente, de manera ilegal, para el pastoreo desde 1814, legalizados en 1826, haciendo un reparto legal de 152,6 fanegadas, de las que se destinaron 62,21 para financiar la canalización del manantial de Egeros y Capitán (para el abasto público), resolviendo así dos necesidades evidentes en el lugar.

“Cualquiera es poderoso para hacer”, y estas personas lo han sido y, sin duda, merecen que reconozcamos de una vez su ímproba labor de todos estos años.

¡Gracias, Muchas Gracias por este bonito legado cultural!

José Manuel Lorenzo Fernández

Dr. Ingeniero Agrónomo

Servicio de Agricultura. Cabildo de La Palma



SEGURO AGRARIO Y PECUARIO PARA CANARIAS 2015 / 2016



El seguro agrario es el mejor instrumento que hay a disposición de los agricultores y ganaderos para prevenir las consecuencias de los Fenómenos Climáticos Adversos y de las Enfermedades y Accidentes del ganado. Mediante una moderada aportación económica se accede a un sistema de compensaciones de daños que permiten garantizar la continuidad de la explotación después de sufrir pérdidas severas, como las derivadas de catástrofes naturales.

La práctica totalidad de las producciones agrarias y pecuarias cuentan con seguros específicos adaptados a los ciclos productivos y a las condiciones meteorológicas de cada zona de cultivo, y son objeto de constante perfeccionamiento con las aportaciones que hacen los agricultores y ganaderos a través de las Organizaciones Agrarias en la Comisión Territorial de Seguros Agrarios de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Las coberturas de los seguros agrarios están diseñadas para que el agricultor contrate el nivel de protección que mejor se adapte a sus necesidades, desde la cobertura básica del Módulo 1, que indemniza los daños a nivel de explotación, hasta la máxima cobertura que se obtiene con el Módulo 3, en el que la mayoría de daños se indemnizan parcela por parcela, pasando por el Módulo 2 en el que los riesgos principales se indemnizan por parcela, y otros por explotación.

En cuanto a los ganaderos, éstos deberían contar, al menos, con la cobertura de Retirada de Animales muertos en la explotación, porque de esta manera se convierte en un gasto fijo lo que de otra forma puede llegar a ser en un grave problema financiero si tenemos un año de elevada mortandad.

Las líneas de Seguro Agrario y Pecuario que son de mayor interés para los productores de las Islas Canarias son los que se enumeran a continuación:

AGRARIO

Producciones tropicales y subtropicales	1 de Febrero
Citrícolas	1 de Abril
Hortícolas en Canarias	1 de Abril
Plataneras	1 de Junio
Tomate en Canarias	1 de Julio
Vitícolas en Canarias	1 de Octubre
Explotaciones frutícolas	15 de Noviembre



Las pólizas de seguro pueden ser suscritas desde la fecha indicada para cada línea de seguro, existiendo una fecha límite para contratar cada producción. Los agricultores y ganaderos pueden acceder a distintos niveles de subvenciones al coste del seguro que se descuentan en el momento de la contratación: una base igual para todos ellos, que varía en función del cultivo o especie y el módulo contratado, otra por renovación de contrato, una tercera por contratación colectiva, la adicional por circunstancias personales (Titular de explotación prioritaria, Agricultor a título principal, por pertenencia a OPFH, Joven agricultor, etc) y otras por financiar el coste con Aval de SAECA (sólo para líneas agrícolas).

A cada beneficiario de subvenciones se le aplicará una deducción de 60 € sobre el importe total de la subvención a percibir, independientemente del número de pólizas que suscriba.



Previamente a la contratación, conviene comprobar con el mediador de seguros si nuestra explotación tiene acceso a la subvención (está inscrita en el CIAS de ENESA). Si es la primera vez que contratamos habrá que tramitar el alta, y si es renovación, y no estamos inscritos, hay que resolver la incidencia que tengamos con la Administración para acceder de nuevo al sistema de subvenciones. A partir del 1 de enero de 2015, si un asegurado no consta en dicha base de datos NO PUEDE PERCIBIR LA SUBVENCIÓN QUE SOLICITA, y se debe requerir la inclusión en la misma ANTES de contratar el seguro.

Las líneas para las que se abre la contratación próximamente son las de Explotaciones Vitícolas y las Explotaciones Frutícolas.



En relación a las líneas de seguro ganaderas, para los que tengan que renovarlas en el periodo entre enero y junio son estas fechas.

PECUARIO

Seguros de retirada	1 de Junio 2016
Vacuno reproductor y de cría	15 de Enero 2016*
Vacuno bovinos de aptitud cárnica	15 de Enero 2016*
Vacuno de alta valoración genética	15 de Enero 2016*
Vacuno de cebo	15 de Enero 2016*
Ovino y Caprino	15 de Enero 2016*
Porcino	1 de Febrero 2016*
Aviar de carne	1 de Febrero 2016*
Aviar de puesta	1 de Febrero 2016*
Acuicultura Marina	1 de Marzo 2016*
Explotación de Apicultura	1 de Octubre 2016*

*Para los que contraten de nuevo o renueven, a partir del 1 de junio, podrán hacerlo a través de la Nueva Plataforma.



Otros CULTIVOS

Estudio de diferenciación de zonas vitícolas en la isla de La Palma



El cultivo de la viña y la producción de vino en la isla de La Palma y en Canarias en general, ha tenido una gran importancia contrastada a lo largo de los siglos, donde se ha pasado de una viticultura de autoabastecimiento a otra más industrializada y profesional, que se encuentra en una constante búsqueda de mejoras y avances para el sector, como la recuperación de variedades casi extinguidas o la aplicación de nuevas técnicas de vinificación.

La vid ocupa terrenos de secano en los que otros cultivos no serían posibles. Desempeña un papel destacado en el mantenimiento de los ecosistemas en laderas de medianías de fuertes pendientes, evitando la erosión y desertización e influyendo positivamente en el paisaje. Los vinos más destacados de la isla, tradicionalmente, han sido los "naturalmente dulces", elaborados con variedades como Malvasía, Sabro o Gual y los "vinos de tea" que adquieren sus cualidades por envejecimiento en barricas de madera del corazón del Pino Canario.

Ante la falta de un laboratorio especializado en vinos y mostos, el Cabildo Insular de La Palma, en su apuesta por fomentar y mejorar el sector agrícola, ha adquirido, para su laboratorio de Agrobiología "Juan José Bravo Rodríguez", un analizador automático, multiparamétrico para análisis químicos de tipo enzimático, colorimétrico y turbidimétrico en todo tipo de mostos y vinos, el Miura 200. Mediante el convenio de colaboración suscrito entre el Cabildo y el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA - CSIC), he podido realizar mi Trabajo Fin de Grado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural con este aparato en las instalaciones del citado laboratorio. Después de haber definido las bases de mi Trabajo, podemos desglosar su objetivo principal en otros tres específicos:

- 1 Puesta en marcha del Miura 200.
- 2 Calibración del mismo.
- 3 Analizar, comparar y diferenciar muestras de mosto y vino de diferentes bodegas y comarcas vitivinícolas de la isla.

Una vez recibido el curso por parte de la empresa responsable del Miura 200 y, después de calibrado para su puesta en marcha, se procedió a realizar, en primer lugar, los análisis de las muestras de mosto y posteriormente las de vino, que llegaron al laboratorio durante la campaña de la vendimia de 2014. Pese a haber efectuado durante este periodo 759 análisis (308 de mosto y 451 de vino) para el estudio de comparación y diferenciación, se optó por seleccionar 50 de cada tipo (mosto blanco/tinto y vino blanco/tinto) en un número equitativo, según las tres comarcas vitícolas en las que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos de La Palma divide la isla: Fuencaiente, Mazo y Noroeste.

A la hora de la toma de las muestras, si se trataba de mosto, se pedía que se recogieran 1/2 litro después del despalillado/estrujado, y de observarse muchas uvas pasas, se obtuviera una segunda a las 12 horas. Si se llevaba el mismo día al laboratorio, se conservaba en la nevera, pero si se trasladaba al día siguiente, se congelaba para evitar que pudiera comenzar a fermentar.

En el caso del vino, el requisito indispensable era que no fuese del fondo de la cuba y para ello se sacaba por la llave de cata. La cantidad solicitada era la misma que para el mosto y se conservaba en nevera para su traslado al laboratorio.



Aspecto general del Miura 200

Después de la puesta en marcha, se calibró el Miura 200 y se tomaron las muestras, procediéndose a su análisis. Al no existir un estudio previo en la isla sobre los valores medios en los que se mueven los parámetros que han sido seleccionados para su diferenciación, se optó por sacar los mismos del pliego de condiciones de la Denominación de Origen de Vinos de La Palma para poder, así, tener una referencia fiable a la hora de compararlos.

En la siguiente tabla figuran los parámetros elegidos para los análisis de mosto: Ácido L-Málico, Acidez Volátil, Acidez Total, Nitrógeno Fácilmente Asimilable, Glucosa + Fructosa, pH y Grado Alcohólico Probable.

Valor	Ácido L-Málico	Acidez Volátil	Acidez Total	Nitrógeno Fácilmente Asimilable	Glucosa + Fructosa	pH	Grado alcohólico probable
Mínimo	1,00	0,00	3,50	150,00	170,00	3,00	10,00
Máximo	4,00	0,10	8,50	-	255,00	4,00	15,00

Datos del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen de Vinos de La Palma para mosto

Pasamos a detallar los parámetros seleccionados para los análisis de vino: Ácido L-Málico, Acidez Volátil, Acidez Total, Glucosa + Fructosa, Sulfuroso Libre, Sulfuroso Total, pH y Grado Alcohólico.

Valor	Ácido L-Málico	Acidez Volátil	Acidez Total	Glucosa + Fructosa	Sulfuroso Libre	Sulfuroso Total	pH	Grado Alcohólico
Mínimo	0,00	0,00	3,50	0,00	0,00	0,00	2,00	10,00
Máximo	3,00	0,90	8,50	12,00	80,00	160,00	5,00	15,00

Datos del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen de Vinos de La Palma para vino



Variedad de uva Almuñeco

Tanto para el mosto como para el vino, la decisión de estos parámetros se debió a que son los utilizados por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) para realizar sus controles de calidad. Después de concluir todos los análisis y volcarlos en el programa estadístico SPSS, se obtuvieron las siguientes conclusiones:

1. Las medidas para los mostos blancos y tintos de: Ácido L-Málico, Acidez Volátil (expresada en g/l de Ácido Acético), Acidez Total (expresada en g/l de Ácido Tartárico), Glucosa + Fructosa y Grado Alcohólico Probable, no presentan diferencias relevantes en las muestras procedentes de las diferentes comarcas vitícolas de la isla de La Palma.

2. Los mostos blancos y tintos tienen una cantidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable significativamente distinta, según las zonas vitícolas analizadas, siendo mayor en la Norte y menor en la Sur.

3. El pH de las muestras de mosto difieren notablemente según la procedencia para los tintos, pero no para los blancos.

4. Para los vinos blancos y tintos, el Ácido L-Málico, Acidez Volátil (expresada en g/l de Ácido Acético), Acidez Total (expresada en g/l de Ácido Tartárico), Sulfuroso Libre, pH y Grado Alcohólico, no presentan disparidades destacables entre las comarcas.

5. La Glucosa + Fructosa, tiene mayor relevancia en la zona de Fuencaiente, tanto para los vinos blancos, como tintos.

6. El Sulfuroso Total, para los vinos blancos, es superior en la zona de Mazo si se compara con la Noroeste, pero no en los tintos.

Aíram Felipe Pérez
Ingeniero Agrícola y del Medio Rural



Café de Agaete, el último café de Europa



“... Es original de la Arabia, traída por los holandeses a Europa. En Tenerife ha prosperado, de algunos años a esta parte, muchos pies, no dejando duda de que el clima les es favorable.” José de Viera y Clavijo, refiriéndose al café. Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, 1799.

En torno al año 140 un pastor de Etiopía viendo a sus cabras extrañamente alteradas por la noche, saltando inquietas en vez de dormir, lo cuenta a los monjes de un convento cercano, que acudiendo a la zona de pastoreo recogieron unos frutos de arbustos que habían sido ramoneados. Al comprobar ellos mismos los efectos del fruto en infusión, observaron que su ingesta les quitaba el sueño y lo adoptaron para sus noches de vigilia y oración.

Este arbusto o árbol pequeño era el cafeto, planta de la familia de las Rubiáceas, del género *Coffea*, del que existen más de 60 especies de origen tropical, y cuyo fruto es una baya oblonga o elíptica, de color rojo en la madurez, que contiene en su interior dos semillas o granos de café propiamente dichos.

Las primeras plantas de café llegan a nuestras Islas por iniciativa de los ilustrados, cuando éstos preocupados por la creación de nuevas fuentes de riqueza indagan en el cultivo de especies desconocidas susceptibles de ser explotadas comercialmente.

En 1788 el Rey Carlos III dicta una Orden por la que encargaba a Don Alonso de Nava y Grimón, Marqués de Villanueva del Prado, que estableciera en Tenerife, en los terrenos que considerara más adecuados “... uno o varios plantíos para sembrar y plantar semillas y plantas procedentes de América y Asia, ya que los ensayos hechos en los Reales Jardines de Aranjuez y Madrid no habían tenido el éxito deseado, debido a los rigores del invierno.”

De este modo se creó el Jardín de Aclimatización de La Orotava, que hoy en día conocemos como tal, y llegaron a Tenerife en aquel mismo año de 1788 la primera remesa de plantas y semillas, entre las que se hallaban las de



Café de Agaete

café. Así, en el siglo XIX y debido a la intensa comunicación comercial marítima que Agaete mantenía con la Isla de Tenerife, al carecer de carretera que le uniera con Las Palmas, llega el café al Valle de Agaete, donde no solamente se implanta, sino que se convierte en cultivo principal, extendiéndose por todas sus fincas, aprovechando los bordes de los otros cultivos ya establecidos como: los naranjos, guayabos, mangos o plataneras. La temperatura suave y uniforme, la abundancia de agua y un suelo volcánico y fértil hacen que este café se convierta en un producto muy valorado.



Casa del Café. Agaete

Vivió pues el Café de Agaete un periodo de esplendor en el siglo XIX, cuando acompañando a los plátanos transportados en burros, cargaban en veleros en el Puerto de las Nieves rumbo a Las Palmas y después hacia Europa. Fue tanta la producción que se introdujo maquinaria y la misma creció exponencialmente.

Fue en el siglo XX cuando el precio del café bajó de tal manera, ante la competencia de otros países, que la producción del mismo en Agaete fue comenzando a decaer por el alto coste de la mano de obra necesaria para su recolección, acompañado de la escasez de lluvias y el trasvase especulativo de las aguas de su cauce natural.

A partir del año 2004, se inicia la recuperación del café en el Valle de Agaete dada la escasa producción que había hasta esa fecha, aunque para llegar a ese objetivo la Asociación AgroAgaete lleve más de veinte años fomentando el cultivo del mismo en este municipio del norte de Gran Canaria, siendo en la actualidad más de cincuenta los agricultores que se dedican a ello. Se apuesta clara y decididamente por homogeneizar la producción de la zona e iniciar acciones conjuntas de comercialización que den salida a los aproximadamente 5.000 kilos que se producen anuales, ofreciendo un producto nuestro que, a diferencia de lo normalmente conocido, se reconozca por el consumidor como un café de gran valor y calidad: el Café de Agaete.

Canarias. Latitud de vida.

Alfonso J. López Torres
@AlfonsoJLT

MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE LA VICTORIA DE ACENTEJO

FARMERS MARKET LA VICTORIA DE ACENTEJO

LANDWIRT-MARKT LA VICTORIA DE ACENTEJO

HORARIO: SÁBADOS Y DOMINGOS DE 8:00-14:00

OPEN: SATURDAYS AND SUNDAYS FROM 8:00-14:00

GEÖFFNET: SAMSTAGS UND SONNTAGS VON 8:00-14:00

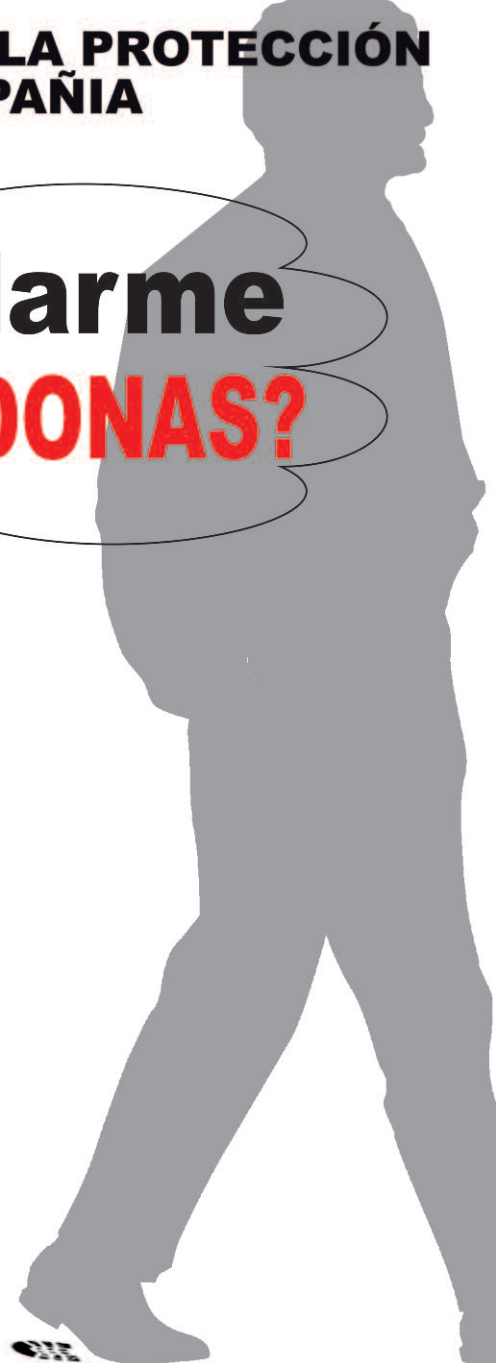
TFNO.: 922 581 814

C/Añate s/n, La Victoria de Acentejo
Tenerife



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

Prometiste Cuidarme
¿POR QUÉ ME ABANDONAS?

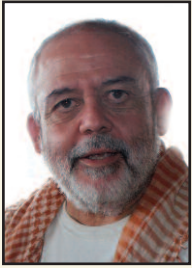


**Tu perro no es
un juguete**





Las palomas no son las ratas del aire



Zoonosis es la enfermedad o infección que se da en los animales y que es transmisible al ser humano, en condiciones naturales. La más tristemente conocida fue la Peste Bubónica (*Yersinia pestis*) que en el siglo XIV mató a un tercio de la población europea y era transmitida por las pulgas que portaban las ratas, aunque también por otros mamíferos, como los gatos. La animadversión que hoy sentimos por esos roedores (gracias a los cuales, en su papel de laboratorio, se han salvado numerosas vidas) es posiblemente un atavismo, aun-

que en aquella época hubo quien acusó como causante de esos males a los judíos, iniciándose varios pogromos en diferentes lugares de Europa con las masacres consiguientes. Pero, además las ratas transmiten otras enfermedades, como leptospirosis, rabia o infección por Hantavirus, de curso muy grave que pueden provocar fallecimiento en determinadas ocasiones.

Las palomas también pueden transmitir alguna enfermedad pero su distanciamiento en la escala filogenética hace que éstas sean más escasas y, en general, muchísimo menos peligrosas. El Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente, en el 2014, publicó un Real Decreto por el que se establece la lista de enfermedades de los animales de declaración obligatoria (zoonóticas y no zoonóticas). En el grupo A1 y B, aparecen 29 enfermedades de animales terrestres y 4 en el grupo A2. De todas ellas solo dos son específicas de las aves, lo cual nos da una idea del peso que tiene la clase Aves en el riesgo de contagio a humanos.

Por otro lado, las zoonosis transmisibles a humanos implican un contacto con el ave, sus productos o sus heces en cantidades notables. Es decir, que los grupos de riesgo son los criadores, dueños de tiendas, veterinarios o manipuladores de alimentos, estando constituidos estos dos últimos colectivos por personas formadas técnicamente. Citemos algunas de esas enfermedades

Psitacosis (*Chlamidia psittacosis*). Su nombre viene por las psitácidas, familia de los loros y papagayos, que son los principales transmisores. La frecuencia de la transmisión en humanos es baja. Se contagia por ingestión o contaminación de materia fecal. La prevención simplemente involucra medidas de higiene. Es conocida como fiebre del loro y los casos están asociados a propietarios de aves, tienda de animales y personal veterinario.

Salmonelosis (Producida por enterobacterias de género *Salmonella*) Puede ser transmitida por muchos animales, incluidos mamíferos como el perro. Se transmite por la ingesta de comida que tuvo contacto con materia fecal. Una de las vías de contagio más importante es a través del consumo de huevos de granja no higienizados debidamente.

Alveolitis alérgica intrínseca. Hasta 19 agentes pueden producir la enfermedad, desde queso enmohecido, corteza del árbol húmedo, caña de azúcar, etc. Incluso, el aire acondicionado. Unos de estos agentes son las aves. Se conoce como "La enfermedad del cuidador de aves (loro, palomas, etc.)". Es decir que quienes padecen los riesgos son los que están en contacto íntimo con las aves y desde luego no los vecinos de los alrededores.

Pasteurellosis (*Pasteurella multocida*). Según Haya Fernández y colaboradores, investigadores valencianos (2003), la pasteurellosis raramente se ha descrito como enfermedad pulmonar en el hombre. Las infecciones en humanos, según los mismos autores, se producen habitualmente por mordeduras o arañazos de perros y gatos, lo cual es corroborado por diferentes equipos científicos internacionales. R. Soloaga y colaboradores, de Argentina, en el 2008, señalaron una meningitis bacteriémica producida por esa bacteria, en una señora que convivía con siete gatos.

Criptococosis (*Cryptococcus neoformans*). Es muy poco probable que se produzca un caso de infección, aún en caso de altas exposiciones, en personas inmunocompetentes. Hace falta estar ante concentraciones de excrementos, lo que implica una considerable falta de limpieza. Inmaculada Morales y colaboradores, de la La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), concluyen que la mera presencia de aves no debe considerarse un riesgo sanitario.

En resumen, la incidencia de enfermedades infecciosas procedentes de las palomas es ínfima y, en todo caso, necesita una exposición muy directa al agente causante, condición que solo se da en el caso de los palomeros.

Por hacer una comparación, hay que decir que los perros transmiten muchas enfermedades de las cuales pueden ser potencialmente peligro-

sas: 9 bacterianas, 4 virales, 4 fúngicas y 7 grupos de parásitos, algunas tan notables como el Ébola, la Leptospirosis, la Rabia o la *Campylobacteriosis* sin contar las transmitidas por pulgas o garrapatas (*Borrelia burgdorferi*), amén de las complicaciones de una posible mordida. En gatos podríamos hacer una relación parecida, destacando la enfermedad del arañazo y la Toxoplasmosis, especialmente peligrosa para las mujeres embarazadas. Y no se menciona nada de los animales de abasto no sea que alguien, especialmente aprensivo, deje de consumir productos de origen animal, sin que exista razón para ello.

Llegado a este punto hay que decir que los animales que hoy en día están bajo el control del ser humano y que siguen la normativa higiénico-sanitaria, no representan riesgos significativos para la salud. Me consta que los servicios de Agricultura y Sanidad cuentan con profesionales competentes y medios de laboratorios adecuados. Además la Facultad de Veterinaria de la ULPGC es un valor añadido que incrementa nuestra seguridad.



Colombódromo Fuerteventura



Foto de Juan García

Volviendo a las palomas, se debe señalar la notable diferencia entre las asilvestradas, que pululan por nuestras urbes y las aves de competición que en Canarias son, en su mayoría, las conocidas como palomas mensajeras. A veces nos encontramos a las primeras en las calles o en las plazas y da pena de verlas. Son animales que van llenados de excrementos nuestros entornos y, desgraciadamente, se tienden a identificar con cualquier tipo de paloma.

Sin embargo, las palomas de competición, "race pigeons", tienen que estar, imprescindiblemente, en las mejores condiciones higiénico-sanitarias. En caso contrario, no son competitivas. Estas medidas se deben extremar en los colombódromos (palomares donde las palomas, de diferentes propietarios, compiten en las mismas condiciones), dado el carácter heterogéneo de los pichones que allí se mantienen. Los cuidadores dedican muchas horas a la profilaxis y a la limpieza, toda vez que esos animales son realmente atletas sometidos a un entrenamiento y alimentación especial. Por otro lado, en ese tipo de palomas el tiempo que se pasa en el suelo es consumido íntegramente en su palomar: salen de él, vuelan un periodo determinado y regresan a sus instalaciones. Esto se debe a que los animales en competición deben entrar de inmediato a su hábitaculo para ser comprobados. Si algún vecino se encuentra con excrementos de aves en su azotea, o en la calle junto a sus puertas, puede estar seguro que estos proceden de tórtolas o palomas sin control.

Así pues, es erróneo considerar a las palomas como "las ratas del aire". Ni siquiera las que campan con su mal aspecto por nuestras ciudades. Los roedores son sanitariamente más peligrosos, más agresivos y más desagradables. Se debe intentar erradicar las palomas sin control, por el daño que hacen en lugares históricos, entre otros. Un buen sistema de esterilización quizás sea la vía adecuada. Las palomas mensajeras son exactamente lo contrario. Incentivan la actividad económica (piensos, medicamentos, materiales etc.) y representan una actividad lúdica, practicable a toda las edades sin necesidad de salir de tu casa.

Juan Capote Álvarez
Dr. en Veterinaria



GANADERÍA

Diferencias entre el Perro Ratonero Palmero y el Ratonero Mallorquín



En este artículo se analizan las diferencias entre las razas españolas del Ratonero Palmero (RP en adelante) y el Ratonero Mallorquín o Ca Rater Mallorquí (CRM en adelante), usando como base para cada una, respectivamente, el estudio realizado por Morales-de la Nuez y colaboradores y el estándar oficial publicado en el Boletín Oficial del Estado, resultando las más significativas las siguientes:

APARIENCIA GENERAL: Nos encontramos ante dos razas de importantes similitudes, con ejemplares de pequeño tamaño, por debajo de la media de la especie canina. En el CRM la relación de alzada a la cruz con la longitud corporal es de uno a uno en los machos, es decir, la altura del cuerpo es igual a su longitud (animal de cuerpo cuadrado), teniendo las hembras el cuerpo más alargado, pero no se alejan de la relación de uno a uno. Sin embargo en el RP esta proporción es de $\frac{3}{4}$, siendo por tanto más largos que altos.

El CRM es rectilíneo, brevilineo y ultraelipométrico. Para el RP no se indica el perfil, pero inicialmente podría considerarse un perro rectilíneo. Con respecto a las otras dos características el RP es sublongilíneo y elipométrico.

APTITUD: El CRM y el RP son perros de utilidad, cazadores por antonomasia por su tamaño y agilidad, concretamente de ratas y conejos. En ambos casos son también perros de guarda por su capacidad para avisar por medio del ladrido. Actualmente tanto el RP como el CRM han derivado hacia perros de compañía, su principal función al día de hoy, que no enturbia su aptitud tradicional.

TEMPERAMENTO: Los ejemplares de estas razas son de carácter muy vivo, alegre y algo nervioso, siempre alerta, pendientes de todo lo que les rodea. Cariñosos y fieles, valientes y atrevidos, tanto en la caza como en la defensa de las propiedades de sus dueños.

CABEZA: En ambas razas es proporcionada con respecto al resto del cuerpo, poco destacada, con ejes cráneo-faciales paralelos. Depresión fronto-nasal marcada, fundamentalmente en el CRM. Así mismo, no hay diferencias significativas en los labios y dientes, aunque la mordida en el caso del CRM es siempre en tijera y en el RP puede ser en tijera o en tenaza. En el CRM y en el RP la anchura del cráneo es similar a la longitud, y ésta es superior a la longitud de la cara o morro. En el CRM la diferencia de volúmenes entre el cráneo y la cara es muy notoria.

TRUFA: Tanto en el RP como en el CRM es pequeña. En el RP es negra, mientras que en el CRM su color habitual es el negro a pesar de que existe una correlación entre el color de la nariz, labios y ojos, que son similares.

OJOS: En el RP son redondeados de color marrón, generalmente oscuros. En el CRM son redondos, grandes, algo prominentes, de posición horizontal y frontal, con color ámbar oscuro.

PALADAR: En el CRM es de color negro o marrón, en correlación con las otras mucosas. En el RP la tradición popular indica que por muy blanco que sea el ratonero, el cielo de la boca tiene que ser negro.

OREJAS: Triangulares y de tamaño medio en el CRM y en el RP. En el CRM están erguidas, derechas y en el RP éstas se doblan en su mitad y caen hacia delante, lo que se denomina "botón", o bien, pegadas a los lados de la cabeza en forma de "v", aunque también encontramos algunos ejemplares con orejas en forma de "rosa". La inserción en el CRM es alta, no sobresaliendo del plano lateral externo de la cabeza cuando el animal está en posición de alerta. En el RP son de implantación media.

CUELLO: En el CRM tiene la misma longitud que la cabeza, siendo robusto y cilíndrico, de nacimiento bajo, que prolonga el pecho hacia arriba y hacia abajo, dando, a pesar de su robustez, sensación de agilidad. En el RP es de longitud media, con una inserción suave pero fuerte hacia la cruz y al igual que el CRM es cilíndrico, de fuerte desarrollo muscular y sin papada.

TRONCO: Como se ha indicado en la apariencia general, la gran diferencia en el cuerpo reside en que el del CRM es de aspecto cuadrangular en los machos y más alargado en las hembras mientras que en el RP su aspecto es rectangular, siendo más alargados que altos. En las dos razas la musculatura es firme y bien marcada, vientre recogido, con cruz poco pronunciada a la misma altura que la grupa, con línea dorso lumbar recta, pecho amplio, fuerte y musculado, con espalda oblicua, fuerte y definida. En el CRM la grupa es redondeada y el costillar en las dos razas es arqueado. En el CRM el pecho no sobresale de la punta del esternón y la línea de éste coincide con la al-

zada de los codos. Los lomos de CRM y RP son fuertes y rectos.

COLA: Sin diferencias destacadas. En ambos casos existen individuos anuros. Es común la amputación en ambas razas, siendo en el CRM cortada a ras del cuerpo o conservando una vértebra.

EXTREMIDADES ANTERIORES Y POSTERIORES: En ambos casos, de perfectos aplomos, grosor medio y buen desarrollo muscular, con muy buena angulación en extremidades posteriores. Todo ello les aporta una gran capacidad para efectuar grandes saltos. Cuartos delanteros muy bien desarrollados tanto en el RP como en el CRM. Éste tiene los pies muy finos y «de liebre», con los miembros anteriores bien separados por el pecho, que sobresale.

MOVIMIENTO: Son razas de ejemplares rápidos, con gran capacidad de salto y giro, que mueven las extremidades a gran velocidad.



Ca Rater Mallorquí (Jaume Falcolner)



Ratonero Palmero manchas negras

PELO: Corto y liso en las dos razas, quizás más fino en el CRM que en el RP.

PIEL: Sin diferencias entre ambas razas, siendo de piel fina y pegada al cuerpo. No presentan comisura labial manifiesta, ni papada ni otros pliegues.

COLOR: En el CRM la capa principal es el negro y fuego, con diversos grados de la extensión del negro sobre el fuego y del tono del fuego, ya que éste es encendido en algunos casos o más mate y color canela en otros. Es frecuente también la presencia de manchas blancas, de extensión variable, ya que oscila desde una pequeña mancha en el pecho, hasta los ejemplares casi completamente blancos con manchas negras, negro y fuego en la cabeza o simplemente manchas color fuego, llamados tricolores. Se puede dar también una mutación de color marrón y fuego, y por lo tanto, también el blanco y naranja.

En el RP siempre muestran una tonalidad de base blanca, presentando la mayoría de ejemplares un parcheado en negro o leonado. El parcheado en negro puede presentar marcas "fuego". El parcheado en leonado varía desde el color arena claro al rojo intenso.

TAMAÑO: Nos encontramos ante razas muy similares en tamaño. En el RP los machos tienen una alzada a la cruz en torno a los 34 cm (rangos entre 29 y 37) y las hembras de 31 (rangos de 29 a 35), mientras que en el CRM en los machos es de 32 a 36 cm y en las hembras: 29 a 33 cm.

PESO: Los ejemplares de RP suelen ser más pesados que los de CRM. El peso indicado en el estándar para los machos del CRM es de 3,5 a 5 kg y en el RP el peso ronda entre los 5 y los 8 kg. Para las hembras en el CRM es de 3 a 4 kg y en el RP entre 4 y 7 kg.

BIBLIOGRAFÍA.

Boletín Oficial del Estado. Orden APA/807/2004, de 24 de marzo, por la que se actualiza el anexo del Real Decreto 558/2001, de 25 de mayo, por el que se regula el reconocimiento oficial de las Organizaciones y Asociaciones de Criadores de Perros de Raza Pura. Número 77 del día 30 de marzo de 2004: 13433-13434.

Morales-de la Nuez, A., Gutiérrez, C., Rodríguez, A., Moreno-Indias, I., Sánchez-Macías, D., Hernández-Castellano, L.E. y Capote, J. 2011. Estudio morfológico del Ratonero Palmero. Agropalca. Nº 13 (abril-junio): 30.

Jaén Téllez, J.A. y García Ballesteros, M.

Veterinarios

listoles@andaluciajunta.es



Experiencias desarrolladas en el ICIA en relación a la alimentación del ganado caprino



En el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias se viene trabajando en el área de la alimentación caprina desde hace quince años. En este periodo se han desarrollado varios proyectos y convenios con empresas privadas de ámbito regional, nacional e internacional, cuyos objetivos principales perseguían la mejora integral de la alimentación, abordando diversos aspectos de gran importancia: reducción del elevado coste de las raciones, incremento de la disponibilidad de materias primas alimenticias (utilización de forrajes y subproductos agroindustriales) y evaluación de la producción lechera y quesera a partir de las dietas elaboradas con estos alimentos alternativos.

A continuación se refieren los estudios y experiencias más importantes relacionados con el aprovechamiento y utilización de subproductos agroindustriales y forrajes para mejorar la alimentación caprina:

Subproductos agroindustriales

Primeramente se desarrolló un trabajo de evaluación y caracterización de todos los subproductos agroindustriales susceptibles de formar parte de la alimentación ganadera para Canarias, el que constó de una primera fase de análisis preliminar de doce residuos, de los cuales se seleccionaron cinco que fueron sometidos posteriormente a un estudio más detallado y pormenorizado. Es importante destacar que se inició de manera muy especial en las consideraciones legales que atañen a estos residuos. En la primera fase se estudiaron el viñedo (sarmientos y restos del prensado), platanera (plátano de destriño/pica), tomate (deshoje, rastrojo y tomate de destriño), otras hortalizas (deshoje, rastrojo y hortalizas de destriño), parques y jardines (restos orgánicos de podas), panadería industrial y sueros de quesería. Se analizaron las características con respecto al manejo práctico y alimentación animal, al proceso de generación y estimación de volumen, lugares de origen y dispersión geográfica y, finalmente, el uso o destino actual del residuo.

Para la segunda fase se seleccionaron el suero lácteo, plátano de destriño y pica, restos de vinificación y tomate de destriño. De cada uno se analizó en detalle su posibilidad de reutilización bien en fresco o con mínimo procesamiento, su putrescibilidad/degradación, su concentración/dispersión geográfica y temporal, su calidad de separación, consideraciones legales de uso y manejo, etc...

A partir del examen de los resultados obtenidos se planificaron los experimentos para estudiar su aprovechamiento en las dietas del ganado caprino y evaluar los resultados de su utilización en la producción y calidad lechera y quesera.

A continuación presentamos los resultados más interesantes obtenidos para los diferentes subproductos:

Plátano de destriño y pienso fermentado Giro Ambiental® (ensilado de bagazo de cerveza y residuos de harineras). - Se estudió la ensilabilidad del subproducto del empaquetado de plátanos (fruta y raquis) para ver su aptitud a la hora de ensilar y se valoraron los aditivos a utilizar para mejorar la fermentación, observando su calidad fermentativa a lo largo del tiempo y de esta manera determinar cual era la mejor opción de silo. Ambas materias primas se valoraron nutritivamente y se incluyeron en dietas en diferentes proporciones que se compararon con una testigo (la típica del ganadero con productos importados). Se determinó el efecto en la producción y calidad fisicoquímica y microbiológica de la leche y la producción, rendimiento quesero, calidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial de los quesos. Los resultados obtenidos reflejan que el subproducto del empaquetado de plátanos presenta buenas cualidades para ensilar siempre y cuando se le añadan aditivos que mejoren la materia seca y los azúcares solubles iniciales. Su moderado valor nutritivo hace que la inclusión sea limitada en las dietas (se testó con inclusión en dietas al 10 y 20%). El ensilado de bagazo de cerveza presenta alto valor nutritivo y mayor consumo (inclusión en dietas al 14 y 28%). Ambos tuvieron elevadas producciones lecheras con mejora sustancial del contenido graso. Los quesos presentaron características fisicoquímicas similares a los testigos y un mejor perfil sensorial. De la misma manera que ocurre con todos los productos ensilados estudiados en el ICIA, en ninguno de los quesos analizados se encontraron olores, aromas o sabores desagradables que no se correspondieran con los usuales en los quesos canarios de cabra elaborados con leche cruda. Se constató una mejora en el beneficio neto por litro de leche producido y un mejor balance económico para el quesero, incrementándose su beneficio al tener en cuenta la producción y el rendimiento quesero.

Tomate de destriño. - De la misma manera que con el plátano, en el tomate de destriño se evaluó su ensilabilidad, suplementación de aditivos y calidad fermentativa y nutritiva, para posteriormente incorporarlo en dietas como ensilado de tomate más pulpa de remolacha. El tomate en fresco presenta una ensilabilidad con altos contenidos de azúcares pero baja materia seca que mejora al adicionar paja o pulpa de remolacha. Estos silos mostraron una buena

calidad fermentativa y estabilidad en el tiempo (mejor el de pulpa) y un buen valor nutritivo (11.5% PB y 0.77-0.93 UFL). Incorporado en dietas en una proporción del 15-20% sobre materia seca presentó elevada producción lechera media con buena calidad (5.50% de grasa, 4.39% de proteína y 15.21% de extracto seco). Además, se registró una calidad quesera comparable a los quesos testigos con perfiles sensoriales muy similares, buena aceptación y adecuados valores de intensidad de olor y aroma.

Suero de quesería. - Se desarrolla en la actualidad este proyecto analizando bien la posibilidad de utilizar lactosuero como alimento líquido en sustitución del agua de bebida o bien como materia prima en ensilados.

En el primer caso se estudió su conservabilidad, características de manejo y consumo en machos, para en una segunda fase introducir su consumo en hembras en lactación y comparar con la dieta testigo. Se está valorando actualmente la producción y calidad de leche y quesos, parámetros bioquímicos y rentabilidad económica. Los resultados preliminares apuntan a una producción lechera equivalente con mejora del % graso y a que las cabras, en general, son capaces de consumir la cantidad de suero generado por ellas mismas.

En el segundo caso se estudió su utilización ensilado con otras materias primas como paja de cereal y pasto seco. En proporción (3/1) con paja presentó altos contenidos de materia seca pero baja concentración de azúcares. El ensilado con melaza ofrece una aceptable calidad fermentativa y nutritiva (7-9% PB y 0.55-0.60 UFL) aunque en silos reales su manejo es delicado. El próximo año se incluirá en dietas experimentales y se analizará la producción láctea.



Silo de tomate de destriño con pulpa de remolacha



Silo de suero de quesería y paja de cereal

Además, dentro del proyecto está contemplado el diseño de diferentes tipos de instalaciones para recogida y utilización de suero, según distintos niveles de volumen y complejidad. Por último, también se tiene previsto la redacción de un manual de uso para técnicos y ganaderos.

Forrajes

Se han evaluado numerosos forrajes de interés para Canarias (maralfalfa, Acaia salicina, cornical, avena y cebada local, tederá común y tederá albo, Atriplex halimus, vinagrera, tagasaste...) tanto desde el punto de vista agronómico como sondeando su posibilidad de ensilaje y la utilización en dietas para evaluar el efecto en la producción de leche y quesos. Se han utilizado dietas con inclusión de fibra mediante combinaciones de **vinagrera-atrípex-cebada, tederá-tagasaste, maralfalfa-cornical y acacia-avena.**

El tagasaste y la maralfalfa presentaron aceptables condiciones para ser conservados mediante ensilaje aunque es necesario profundizar en este método para comprobar en silos reales su comportamiento y calidad con mayores volúmenes.

En dietas con diferente nivel de inclusión de forrajes se obtuvieron muy buenos resultados, en general, mejoras de producción y calidad lechera, buena calidad química, microbiológica y sensorial de los quesos e incremento en el rendimiento económico con respecto a dietas testigo estándar.

Los **resultados** que se presentan en este artículo han sido obtenidos con la financiación de los **proyectos** del Plan Nacional RTA 01-092, RTA 2007-0085 y RTA 2008-00108, el Convenio ICIA-Canarias Forestal con desarrollo del Proyecto CDTI IDI-20080835, el Proyecto Europeo MAC/3/C188 GANA-FRICA y el Proyecto Regional RESI07 REQUALCA de la Fundación Cajacanarias.

S Álvarez*, M Fresno**, J. Capote**, P Méndez**

*Dr Ingeniero Agrónomo; **Investigadores del ICIA



Caracterización agronómica del té de compost elaborado mediante el sistema S.E.F.E.L.



El presente artículo muestra un resumen del Trabajo Fin de Grado en Ingeniería Agraria presentado por el autor en la Universidad de León, en julio del presente año, que fue realizado en cuatro fincas incluidas dentro del Programa de Agricultura Sostenible promovido por el Cabildo Insular de La Palma, dedicadas al cultivo ecológico de platanera. Estas llevan utilizando como base de su fertilización el té de compost obtenido mediante el proceso denominado Sistema de Elaboración de Fertilizantes Ecológicos Líquidos (SEFEL) durante un periodo que va desde 2 a 6 años. Versa sobre la caracterización nutricional y microbiológica del método SEFEL en sus dos variantes, de Ca+Zn y de K+Fe. Se analizó a lo largo del proceso de elaboración (18 días) la evolución de la concentración de los macro y micronutrientes, materia orgánica, azufre, metales pesados y parámetros como el pH y CE, así como la presencia de *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Balantidium coli* y huevos de helmintos. También se han evaluado las propiedades químicas de los suelos y se ha realizado un estudio nutricional de las plantas en las cuatro fincas.

El té de compost es un el extracto acuoso obtenido de compost de alta calidad que contiene microorganismos beneficiosos y nutrientes que le aportan a los cultivos vitalidad y fuerza para poder hacer frente a enfermedades y plagas. Se trata de evitar y/o reducir el uso de fungicidas, plaguicidas y fertilizantes químicos para disminuir la incidencia de plagas y enfermedades, a la vez que se promueve el respeto al medio ambiente (Carballo et al., 2007).

Mediante el método SEFEL, ideado y patentado por Ildefonso Antonio Acosta Hernández, se elaboran fertilizantes líquidos orgánico-minerales a través de un proceso aeróbico aprovechando los recursos disponibles dentro del radio de influencia de las fincas en las que se aplica. Con esto se persigue dar salida a aquellos subproductos provenientes de otras actividades cercanas que sean susceptibles de utilizarse como fertilizantes, propiciando de esta manera el cumplimiento de toda la normativa relativa al tratamiento de los mismos, incluido el de la Condicionalidad (Real Decreto 486/2009, de 3 de abril), que en la mayoría de los casos suponen un problema para las explotaciones que los producen.

La diferencia fundamental entre la elaboración de los té de compost según el método "tradicional" y el SEFEL radica en que en los primeros se utiliza el agua como base para la maceración de los ingredientes, mientras que en el aquí estudiado se utilizan purines procedentes del sector ganadero, que en el caso de la Isla de La Palma provienen, en su mayoría, de ganadería porcina, cuya producción anual se estima en unos 10.000 m³. Tanto los ingredientes como el proceso de elaboración de los té SEFEL cumplen con los requisitos contemplados por el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, por lo que es perfectamente utilizable en las explotaciones inscritas en el Registro de Operadores de Agricultura Ecológica (ROPE).

Este sistema se basa en la obtención de dos tipos diferentes de té, en los que siendo los ingredientes principales los mismos, difieren en los elementos minerales añadidos a cada uno de ellos, elaborándose así el denominado té de Calcio (Ca+Zn) y el té de potasio (K+Fe). Normalmente, se utilizan contenedores de 1000 litros de capacidad a los que se incorporan los siguientes ingredientes comunes a las dos recetas: 700 litros de purines de cerdo, 200 litros de suero de leche, 10 Kg de melaza o azúcar, 4 litros de agua oxigenada y 20 kg de compost bien maduro. Al té de calcio se le agrega además 20 Kg de Lithothamnen (50 % CaO) y 5 kg de Sulfato de Zinc, y al té de potasio se le añaden 25 Kg de Sulfato Potásico y 10 Kg de Sulfato de Hierro.

El proceso de elaboración de los té comienza con el llenado de las teteras con los purines, introduciendo además el suero de leche y el agua oxigenada, iniciando en este momento la aireación de la mezcla mediante un sistema de inyección forzada de aire. Transcurridas 24 horas, se incluyen el resto de los componentes sólidos previa mezcla y homogeneización e introducción en cuatro sacos elaborados con malla antipir, cuya finalidad es que estos estén en contacto con la fase líquida pero sin pasar directamente a ella. El proceso de maceración dura 18 días, en los que se mantiene la aireación, a partir de los cuales el té ya se encuentra estabilizado y listo para su uso en las fincas, aportándose a éstas a través del sistema de riego.

En general, a lo largo del proceso de elaboración fue escasa la variación de la concentración de los macro y micro nutrientes, y cuya presencia mostró niveles bajos respecto a las concentraciones usuales de los fertilizantes órgano-minerales comerciales (Real Decreto 506/2013, de 28 de junio de 2013). El SEFEL enriquecido con K+Fe presentó niveles más altos para estos dos nu-

trientes, mientras que la variante Ca+Zn sólo afectó al Zn, lo que sugiere que el producto de calcio incorporado para enriquecerlo no se solubiliza convenientemente. Los valores medios de macronutrientes obtenidos fueron los siguientes: N Orgánico (%): 1.2-1.39; P₂O₅ (%): 0.01-0.02; K₂O (%): 0.62-1.4 (en té de potasio); CaO (%): 0.05-0.08; MgO (%): 0.02-0.03. Los valores medios de micronutrientes fueron: Fe (ppm): 1.149-1.446 (té de potasio); Zn (ppm): 568-745 (té de calcio); el resto de los micronutrientes aparecen a niveles muy bajos. Hay que destacar la nula presencia de nitritos y nitratos en ambos elaborados. El Ph fue ácido, oscilando entre 4.6-5.2, mientras que la CE (ms/cm) oscila entre los valores de 6.6-10.3 para el té de Calcio y 14.6-29.1 para el de Potasio. Respecto a la presencia de metales pesados, la variante K+Fe se clasificaría como Clase A, mientras que la variante Ca+Zn, debido a las concentraciones de Zn, obtendría la calificación de Clase C para tres de las fincas estudiadas (Real Decreto 506/2013).

Pese a la presencia en los purines de *Salmonella* y *Escherichia coli* a niveles más altos de los establecidos como seguros por la legislación, estos disminuyeron rápidamente durante el proceso de maceración hasta desaparecer por completo en la mayoría de las teteras en los primeros días de elaboración. En las condiciones en que se realizó el ensayo puede garantizarse la seguridad alimentaria de los mismos según lo establecido en el Real Decreto 506/2013.



Sacos de malla



Tetera de 1000 l de capacidad

De la evaluación de las propiedades químicas del suelo se deduce que pese a la relativamente baja riqueza de los té en macro y micronutrientes, los suelos en las cuatro fincas muestran unos contenidos considerados como normales para todos los parámetros estudiados (Álvarez et al., 1999). Incluso, en el caso del fósforo y el calcio, elementos que se muestran en cantidades especialmente bajas en los té, los suelos muestran contenidos adecuados. Los valores obtenidos oscilaron de la siguiente manera en las cuatro fincas: Ph: 6.6-7.1; m.o (%): 4-6; N (%): 0.2-0.4; P₂O₅ (%): 126-227; Ca (meq/100g): 15-21; Mg (meq/100g): 3.9-6.7; Na (meq/100g): 0.8-1.3; Na (meq/100g): 0.8-1.3; K (meq/100g): 0.9-3.1; CE (ms/cm): 0.7-1.2 y PS (%): 59-66.

Del estudio del estado nutricional de las plantas se deduce lo mismo que en el del suelo, confirmándose que los parámetros foliares evaluados se encuentran dentro de los considerados como normales para el cultivo del plátano (Fernández et al., 1985). Pasamos a mostrar los intervalos de valores obtenidos en las cuatro fincas, en el caso de los oligoelementos se expresan en g/Kg: N: 24-36; P: 1.4-1.8; K: 31.1-34.5; Ca: 9.7-10.2; Mg: 2.9-4.2 y Na: 0.17-0.52. Los microelementos se expresan en mg/Kg: Fe: 135-203; Mn: 84-194; Cu: 6-10 y Zn: 21-72.

De este trabajo se concluye que a pesar de los bajos niveles en nutrientes que contienen los té SEFEL, y teniendo en cuenta los datos comentados de los suelos y de las hojas, se puede indicar que su utilización a lo largo del tiempo son suficientes para proporcionar una nutrición adecuada a los cultivos de plátanos en las condiciones en que este estudio fue llevado a cabo. Además, se comprueba que las dos variantes SEFEL cumplen con lo establecido en el Real Decreto 506/2013 de 28 de junio de 2013, en cuanto a la presencia de microorganismos perjudiciales (*Salmonella* y *Escherichia coli*), así como lo establecido respecto a los metales pesados. Finalmente se constata la nula presencia de nitritos y nitratos en el producto final elaborado.

Este trabajo ha sido dirigido por los Doctores María Mercedes Hernández González y Marino Fernández-Falcón del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (CSIC).

Enrique Huertas López
Servicio Agricultura. Cabildo de La Palma



La Agroecología, herramienta de cambio social en Camerún



Camerún.

A pesar de las políticas de integración iniciadas por el mismo país, en 1950, con objeto de incorporarlos dentro de la economía moderna, la realidad se impone, siendo las organizaciones sociales quienes finalmente luchan por el reconocimiento de los derechos de esta población marginada del sistema social y político. Entre ellas se encuentra Zerca y Lejos (ZyL), una ONG española de desarrollo que trabaja en cooperación con este pueblo desde hace 14 años.

En este contexto se hace visible la necesidad del cambio, la recolección y la caza ya no son actividades suficientes, el sistema actual se impone violentamente para ellos. En esta transformación impera la necesidad de encontrar herramientas adecuadas que permitan trazar puentes que les ayuden a adaptarse a esta gigantesca maquinaria que amenaza con hacerles desaparecer, una de ellas es la Agroecología, que persigue un objetivo práctico: diseñar agroecosistemas que sean sostenibles.

Además, busca resolver los problemas sociales, económicos y ambientales que ha generado el actual modelo de agricultura industrial. La agricultura que existe en estos contextos, a pesar de ser muy escasa y homogénea, comienza a mostrar la influencia de este modelo que infravalora conceptos tan importantes como la calidad y salud de los suelos. Sin esto es muy difícil conseguir una sostenibilidad que permita mantener el sistema en el tiempo, afectando inevitablemente a las generaciones futuras, principalmente en estas situaciones en que son muchas las personas dependientes de un territorio muy limitado.

Bosques Comunitarios y Huertos Experimentales

Entre los muchos proyectos que Zerca y Lejos ha impulsado en pro del pueblo baka, se encuentran el de "bosques comunitarios" y "la creación de huertos experimentales a través de sistemas agroforestales". Ambos se asientan en la buena gestión y eficiencia del uso de los recursos naturales que les ofrece su entorno.

El programa de bosques comunitarios consiste en el aprovechamiento sostenible de una zona de bosque tropical cedida por el gobierno camerunés a las comunidades pigmeas baka desplazadas en el distrito de Minton, del sur de Camerún. Su objetivo es conseguir una gestión comunitaria sostenible de los recursos materiales e inmateriales del bosque tropical como forma de autogestión para alcanzar una soberanía plena sin financiación externa en las áreas básicas, tales como: agua, salud, educación, energía y alimentación. Es este un proyecto multi y transdisciplinar que nace de la experiencia de ZyL en distintas áreas del desarrollo rural así como de su profundo conocimiento de la comunidad pigmea baka. Busca conseguir que este pueblo no solo sea el beneficiario del mismo si no también los agentes de su cambio, teniendo la posibilidad de decidir sobre un territorio.

El proyecto de huertos experimentales se centra principalmente en tres pilares básicos: diversidad, aprendizaje agrícola y manejo local. Todo ello traba-

jado de forma horizontal y sinérgica.

En primer lugar, la diversidad a través de la creación de sistemas agroforestales de producción agropecuaria que incorporan dentro de sus elementos el componente forestal, de manera que se logra un equilibrio productivo que aumenta los beneficios de las familias campesinas. Son especialmente interesantes en esta región selvática donde el elemento forestal es el principal protagonista, y en este contexto social el pueblo baka es el mayor conocedor de la selva. La diversidad, eje principal de la Agroecología, convierte a los sistemas agroforestales en un importante ejemplo de resiliencia frente a los factores adversos, aumentando la capacidad de recuperarse y mantenerse en el tiempo. Lo cual, como hemos dicho, es esencial en este contexto en el que son muchas las adversidades tanto climáticas como sociales, y es muy escasa la tierra que poseen.

En segundo lugar, aunque no en orden de importancia, los huertos servirán de puente para intercambiar conocimientos agrícolas. Además de orientar y enseñar a los adultos interesados, se pone especial interés en la infancia. A través de "l'école d'agriculture", ZyL financia los estudios agrícolas de aquellos niños y niñas pigmeos que tras terminar la primaria optan por esta alternativa. Con la creación de los huertos experimentales alternan sus estudios teóricos con la práctica, siendo testigos de los beneficios que la agricultura y, en especial la agricultura ecológica, puede traer a sus comunidades. Están situados en enclaves específicos dentro de los poblados pigmeos, llevarán un seguimiento directo por parte de técnicos y profesores. Posteriormente, aquellos que terminen su formación recibirán una beca para iniciar sus propios proyectos al respecto de lo estudiado, bajo la supervisión de un tutor que les guíe durante la realización del mismo y se asegure de la buena inversión del capital. Convirtiéndose, por tanto, en una opción para aquellos jóvenes formados que sin estas iniciativas no ven alternativas de futuro en sus comunidades, constituyendo un ejemplo para sus pueblos y participando en su desarrollo como impulsores del mismo.

La Agroecología busca mejorar el manejo de los agrosistemas a través de las interacciones que se establecen de forma local. Por ello, el aprendizaje agrícola desde los conocimientos agroecológicos permite el uso de estrategias específicas cuyas herramientas y métodos no dependen de unas empresas y un mercado que se rige por el capital, del que ellos no disponen, sino que se pueden obtener en el mismo lugar y de forma autosuficiente, creando así una red propia de intercambio.

Por último, destacar que todo esto no sería posible si no se lleva a cabo un buen manejo que tenga en cuenta la adaptación de cada cultivo a las estaciones y demás factores locales, la rotación de cultivos, tratamientos agroecológicos frente a posible plagas y enfermedades, uso de variedades locales, creación de banco de semillas, compostaje, etc. Es indispensable que recoja el conocimiento local presente en las costumbres, ritmos y el lenguaje de las personas que allí habitan. Es por ello que, a pesar del esfuerzo y los medios que Zerca y Lejos ponga en esta tarea, la cooperación internacional requiere en primer lugar un enorme trabajo de humildad y paciencia, siendo conscientes de que sin este conocimiento local todo intento de puesta en marcha de estos proyectos sería fallido. Este, junto con los tiempos de cada región marcan las líneas de actuación, siendo inapelable la necesidad de revertir y redireccionar los mismos a medida que se van sucediendo en el terreno.

Marta Arnés García
Licenciada en Biología

COMERCIAL

HERREPALMA, S.L.

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

Central:

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

Sucursales:

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

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



El Agua

Cumpleaños de la Administración Hidráulica de La Palma



Este año, el Consejo Insular de Aguas de La Palma cumple veinte años de vida, y parece un buen momento para reflexionar sobre como y cuando una Administración Pública, en este caso la Hidráulica, se acerca al territorio sobre el que se proyectan sus competencias y genera beneficios para el recurso que gestiona. Y, al hablar de aniversarios y transcurso del tiempo, procede hacer un breve repaso a los antecedentes históricos que han influido de modo más relevante en la gestión del agua en La

Palma.

La primera gestión de la que se tienen datos es la de los Heredamientos, que parte del reconocimiento de unos derechos por la Corona a los que participaron en la Conquista. Con la Ley de Aguas de 1.866-1.879, se califican todas las aguas superficiales como de dominio público y las leyes posteriores impulsan el regadío, iniciándose una tendencia hacia el auxilio del Estado.

Pero ello no dio respuesta eficaz a las necesidades y demandas del Archipiélago Canario, donde existía un grave problema de sequía y acumulaba un retraso importante de las obras hidráulicas en relación con la Península. Así, la Orden del Ministerio de Obras Públicas, de 2 de marzo de 1.934, estableció normas para la concesión de auxilios económicos del Estado a las obras hidráulicas de Canarias, lo que significó el inicio de una política pública en la materia, que hasta ese momento había estado abandonada a la iniciativa privada.

Este nuevo panorama normativo hace que surja un problema con el antiguo modelo tradicional, a lo que viene a dar respuesta la norma más importante de la gestión del agua en el Archipiélago y marcará su especificidad, la Ley de Aguas de 1.956, de 27 de diciembre, sobre Heredamientos y Comunidades de Aguas de Canarias, cuyo objetivo fundamental era reconocer personalidad jurídica a los ya existentes y habilitar su posterior constitución, como de hecho ocurrió, ya que amparadas en esta Ley, se constituyeron múltiples comunidades para alumbrar aguas subterráneas.

Con la Constitución española de 1.978, ya en la España de las comunidades autónomas y reparto competencial, en el año 1.982, Canarias, vía Estatuto de Autonomía, pasa a tener competencias exclusivas en materia de aguas, de la regulación de los recursos hidráulicos de acuerdo con sus peculiaridades tradicionales. La Ley Estatal de Aguas 29/1.985, de 2 de agosto, da respuesta a la distribución competencial entre el Estado y las comunidades autónomas, introduciendo además la cuenca hidrográfica, como unidad indivisible de gestión del recurso y considerando la práctica totalidad de las aguas continentales, superficiales o subterráneas renovables, como de dominio público.

Todo este proceso normativo tiene un gran impacto en el sector del agua en Canarias, generándose una gran polémica que no viene a pacificarse hasta la Ley 12/1.990, de 26 de julio, que introduce una gestión participada de las aguas por todos los sectores, públicos y privados, que intervienen en su ordenación, aprovechamiento, uso y gestión. Vemos así, como la política hidráulica y la administración, a través de la que se canaliza, se acerca progresivamente a la isla, producto del proceso de descentralización administrativa y de transferencias de competencias a las comunidades autónomas.

La gestión de los recursos hidráulicos pasa de ser competencia estatal a la Comunidad Autónoma de Canarias y, posteriormente, por imperativo de este texto normativo, a cada una de las islas a través de los Consejos Insulares de Aguas respectivos, concebidos a imagen y semejanza de los organismos de cuenca de las confederaciones hidrográficas del territorio peninsular. A cuyo efecto se considera cada isla como una cuenca independiente, que según su artículo 9.2) "tienen naturaleza de organismos autónomos adscritos a efectos administrativos a los Cabildos Insulares. Esta adscripción orgánica en ningún caso afectará a las competencias y funciones que se establecen en la presente Ley". Se crean como entidades de derecho público, con personalidad jurídica propia y plena autonomía funcional (funcionalmente independientes en la adopción de las principales decisiones relativas a los sistemas hidráulicos insulares - Preámbulo), que asume en régimen de descentralización y participación, la dirección, ordenación, planificación y gestión unitaria de las aguas.

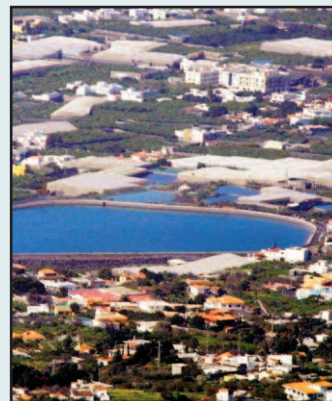
Posteriormente, por Decreto 242/1.993, de 29 de julio, se aprueba el Estatuto Orgánico del Consejo Insular de Aguas de La Palma, haciendo posible que La Comisión Gestora del mismo, tras haber celebrado las sesiones que fueron precisas para organizar todo el proceso electoral y de constitución, el día 9 de noviembre de 1.994, siendo las 12:30 horas, se reúne

en la Casa Massieu Vandale de Argual, para constituir la Junta General del Consejo Insular de Aguas de La Palma y para la elección de los miembros de la Junta de Gobierno.

Tras ello, y por Decreto 26/1.995, de 24 de febrero, se traspasan los servicios, medios personales, materiales y recursos al Cabildo Insular de La Palma, para el ejercicio de las competencias en materia de aguas a través del Consejo Insular de Aguas. Así, el 19 de junio de 1.995, se firma el Acta de entrega y recepción de estos medios y recursos en materia de aguas terrestres y obras hidráulicas, comenzando desde entonces su funcionamiento regular hasta la fecha.



Balsas y desarrollo agrario



Almacenamiento público y privado en zona de máximo consumo

Por tanto, estamos en un momento adecuado para valorar la trayectoria de estos 20 años y ver en qué momento de la gestión hidráulica de la isla nos encontramos, esto es, valorar el esfuerzo del pasado y planificar el futuro. Para ello, existen diferentes vías, pero la más importante es la educación, no sólo de los actuales agentes operadores del sector, sino de los futuros, de nuestros niños, de modo que conozcan la cultura del agua de la isla y valoren sus antecedentes históricos, con ello nos aseguramos la toma de conciencia de la importancia vital del recurso agua y su futura disponibilidad.

En estos momentos nos movemos en un ámbito normativo europeo, que a raíz de la firma del Tratado de la Unión y a través la Directiva Marco 2.000/60/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2.000, establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas, con el objetivo principal de protección de las mismas, imponiendo para ello una serie de medidas de obligado cumplimiento para todas las demarcaciones hidrográficas europeas, so pena de sanción, por lo tanto, Europa nos observa y tenemos que aplicarnos en garantizar el suministro suficiente, en buen estado y con una adecuada repercusión de costes, tal y como requiere un uso sostenible, equilibrado y equitativo.

La gestión de la demarcación hidrográfica de La Palma, a través del Consejo Insular de Aguas, ha significado una mejora notable en su eficiencia, ya que todos los sectores implicados están presentes con voz y voto a la hora de tomar decisiones sobre las actuaciones precisas en cada momento para conseguir los objetivos trazados en la planificación hidrológica insular, que no es otra, que conocer nuestros recursos cuantitativa y cualitativamente, las demandas y usos presentes y futuros, su evolución y las medidas y medios económicos precisos para ello.

Desde su nacimiento, el Consejo ha destinado a la consecución de los objetivos marcados en cada momento, en torno a 100 millones de euros y su actividad ha sido imparable, viéndose incluso desbordada en los últimos tiempos a raíz de todas las tareas que nos imponen desde Europa, y todo indica, teniendo en cuenta la importancia del recurso, que continuará en ascenso. Lo que exige que esta Administración especial, que gestiona el recurso agua en La Palma, participada por todos los sectores insulares, a través de sus representantes, se esfuerce en trabajar para impulsar el cambio de ciclo en el sector, en recoger el testigo que nos pasa el anterior y correr hacia la meta: agua de calidad, suficiente y a un coste asumible. Para ello, se cuenta con una herramienta: la planificación, y dentro de la misma: estudios, investigación, análisis, implantación de tecnología, en definitiva, adaptación progresiva al momento que nos ha tocado vivir.

Maria Mercedes Rodríguez López

Gerente del Consejo Insular de Aguas de La Palma



Rumbo hacia la sostenibilidad de la actividad pesquera artesanal en La Palma



La palabra sostenibilidad es un vocablo muy recurrido y encaja en cualquier discurso preciado. En el presente artículo identificaremos el concepto con que la actividad pesquera artesanal se desarrolle durante los años venideros como la conocemos en la actualidad. Lograrlo es muy sencillo, al menos en teoría, sólo exige explotar el recurso pesquero por debajo del límite de renovación del mismo.

Se le atribuye a Maquiavelo la frase hecha: "el fin justifica los medios", es decir, que si el objetivo es importante, como pudiera ser la sostenibilidad de la pesca costera,

cualquier medio para conseguirlo sería justificable. Si se sigue el rumbo actual, peligra nuestro objetivo y, sin duda, a nadie le gustaría tener que adoptar decisiones extremas, así que aportemos un granito de arena en el intento de redirigir el rumbo.

Vivimos en una isla, es decir, inevitablemente aislados, de tal manera que los recursos pesqueros bentónicos, aquellos asociados a nuestro "pequeño continente", no tienen opción de "escapar" y tampoco hay mucha probabilidad de que lleguen especies bentónicas de otros entornos continentales. Esto se combina con unas pesquerías de pelágicos que nos visitan regularmente. Por otro lado, el área de pesca insular comprende una escasa plataforma con unas aguas marinas poco productivas.

La pesca costera profesional insular es practicada por un número escasamente superior a las cincuenta unidades. A diferencia de otras actividades, donde el objetivo es crecer, en este ámbito no es conveniente hacerlo de forma desmesurada al ser el recurso limitado. Lo importante es satisfacer el mercado, que las empresas pesqueras viabilicen económicamente su actividad y se garantice el relevo generacional. En contraste a esta consideración, se encuentra la actividad profesional dirigida a los grandes pelágicos (Túnicos), que si es una flota que debería fomentar su crecimiento moderado.

Pero, siguiendo nuestro rumbo, podremos saber si hay sostenibilidad en la actividad pesquera respondiendo a dos preguntas ¿cuántos recursos se extraen del mar? y ¿cuál es el potencial de recuperación?

Las capturas de la pesca profesional están claramente identificadas en los dos puntos de primera venta de la isla, es decir, tenemos un dato cierto de partida, pero ¿qué ocurre con la pesca deportiva y la furtiva?

Por otro lado, a nadie se le escapa la dificultad de cuantificar la regeneración del recurso pesquero, al depender de múltiples variables, de las cuales muchas son hasta desconocidas.

La Administración para salvar la situación, y de manera acertada, ha seguido la estrategia de establecer diferentes medidas en pro de asegurar que la extracción nunca supere la renovación del recurso, citando entre otras: la prohibición de capturar especies amenazadas, fijación de cupos de capturas, tallas mínimas, vedas temporales y permanentes, establecimiento de zonas protegidas, limitación de artes de pesca poco selectivos...

Sucede que el pescador profesional, como no puede ser de otra manera, conoce pormenorizadamente los aspectos regulatorios de la actividad. Sin embargo, nos encontramos con que en la isla existen más de cinco mil licencias de pesca deportiva, las cuales se obtienen con el simple abono de una tasa, sin conocer al detalle la normativa de aplicación.

En este caso, aún la Administración no ha promovido medidas tendentes al conocimiento del pescador deportivo de la normativa cambiante y de la fragilidad del ecosistema marino, que, sin duda, éste agradecería. Como ejemplo, se podrían organizar charlas informativas periódicas sobre regulación pesquera, cuya asistencia fuera obligatoria, al menos, en el momento de expedir la licencia.

La importancia de conocer y respetar la normativa es, ni más ni menos, que conseguir nuestro objetivo, lograr la sostenibilidad de la actividad a largo plazo.

Afortunadamente, y no es ironía, los pescadores, tanto profesionales como deportivos, son por lo general responsables, pero... como dice mi amigo Tomás, "donde hay veinte marineros, siempre habrá algún pirata", y cuando escuchamos, ocasionalmente, frases como "es pequeño, pero si no lo cojo yo, lo cogerá otro", nos hacen reflexionar para no confiar la sostenibilidad de la pesca, únicamente, en la responsabilidad de cada uno.

Por tanto, vamos a identificar otras medidas, nada extraordinarias, que corrijan el rumbo, aprovechando los recursos disponibles.

1.- Empezando por el papel de la Reserva Marina de La Palma, constituida en el año 2001 como de interés pesquero, a propuesta de las Cofradías de Pescadores de la isla, se detecta que aún no ha conseguido atraer al mayor porcentaje de barcos pesqueros locales, siendo, probablemente, una de las causas, la necesaria limitación de artes de pesca en sus aguas. Por consiguiente, manifiesto que un objetivo claro hacia la sostenibilidad insular es utilizar algún "señuelo" acorde con el espacio protegido para acercar a los pescadores, ya que, aunque en principio pudiera parecer contradictorio, un mayor esfuerzo pesquero con artes selec-

tivas en la Reserva significará un menor faenado en el resto de la costa con aparejos menos selectivos. Y ¿cómo lo logramos?, pues mejorando las condiciones de trabajo para ejercer la pesca en la Reserva e incentivando algunas potenciales actividades, de las que describo dos: la creación de una marca y el impulso de la pesca-turismo.

Mi padre dice que el sabor de una vieja capturada en aguas de Garafía no es el mismo que el de las cogidas en otras zonas de la isla. Desgraciadamente, no he heredado esa capacidad, pero lo que sí puedo apreciar es el diferente esfuerzo de pescar una vieja en aguas de la Reserva, siempre con anzuelo, que en otros lugares, con diferentes artes. Si la sociedad comparte esta realidad, reconocerá vía precio este hecho, pudiendo ser viable crear una identificación específica para las especies faenadas en la Reserva Marina. Asimismo, en el medio plazo, se podrá ejercer la actividad de la pesca-turismo, es decir, el pescador profesional podrá embarcar turistas para que disfruten conociendo esta cultura. No se me ocurre mejor lugar que las aguas de la Reserva para cualquier visitante, ni mayor oportunidad para la plena integración laboral de la mujer en esta actividad.



Pescadería Cofradía Pescadores Ntra. Sra. de las Nieves



Pantalán Pesquero del Puerto de Tazacorte

2.- En cuanto a la comercialización de nuestros productos, reconozco que aún hay habitantes en la isla con dificultades de acceso al pescado procedente de nuestros barcos profesionales (siendo una de las causas por las que aflora el furtivismo), a pesar del buen trabajo de los vendedores ambulantes, que llegan a lugares donde difícilmente podrían proveerse del mismo de otra manera. Creo que sería positivo adoptar una serie de medidas, dirigidas a mejorar el ámbito comercializador, como pudieran ser:

- Estimular el asociacionismo en los vendedores ambulantes de pescado, de cara a que se cubra el suministro de manera ordenada en todo el territorio insular.

- Fomento de la apertura de nuevas pescaderías en lugares estratégicos, promovidas por las Cofradías de Pescadores.

- Mejorar la comercialización externa, en el sentido de encontrar mercados distintos a los insulares, donde se compite con pescado local, en los que con la ayuda de una marca identificadora de la calidad del producto, como la marca Reserva de la Biosfera o Reserva Marina, se encuentren consumidores dispuestos a abonar un precio que compense ponerlo a su disposición.

- Corregir los desequilibrios estacionales del mercado, ya que, periódicamente, se producen desajustes, a veces de demanda y otras de oferta. Debemos trabajar para encontrar el equilibrio, proponiéndose para ello dos iniciativas:

- a.- A medio plazo, crear una pequeña Planta de Transformados de pescado y marisco, donde se almacene y transforme el género en épocas de exceso de oferta, para colocarlo en el mercado en tiempos de gran demanda, con mayor rentabilidad, por el valor añadido generado.

- b.- Se deben diversificar las capturas, básicamente, dirigir los esfuerzos pesqueros hacia especies subexplotadas, que quizás abundan cuando otras escasean, promoviendo paralelamente actividades ligadas a su consumo.

3.- Por último, no desfallecer en el trabajo continuo de inculcar en nuestras conciencias los valores medioambientales.

A modo de conclusión, de lo que estoy convencido, al igual que lo estaría nuestro amigo Abilio Monterrey Gutiérrez, al que destaco su gran labor en apoyo al sector pesquero insular, es que es posible corregir el rumbo hacia la sostenibilidad sin tener que recurrir a ideas "maquiavélicas".

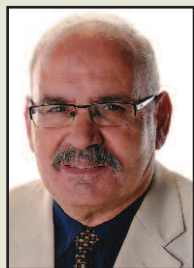
Ángel Luis Martín Concepción

Técnico Agencia Insular del Mar

Sociedad de Promoción y Desarrollo Económico de la Isla de La Palma, S.A.U.



Labrando un futuro para La Palma. Roturación de terrenos para el cultivo del plátano (Años 1950 a 1990)



En artículos anteriores de Agropalca ya he escrito con profusión sobre el cultivo del plátano y la riqueza que generó la exportación del mismo, sobre todo a Inglaterra a finales del siglo XIX y principios del XX. Creo que no es nada superfluo e innecesario recordar los artículos que escribí sobre ello. En el nº 2: "Paralelismo entre la incertidumbre del plátano en el siglo XXI y de la cochinilla en el siglo XIX", nº 8: "El plátano en Canarias a principios del siglo XX. Su apreciación por la escritora de viajes Margaret D'Este", nº 9: "La situación del plátano en sus comienzos como

producto de exportación. Apreciación por el escritor de viajes Alfred Samler Brown", nº 10: "Comienzos de la exportación del plátano. Apreciación por el escritor de viajes alemán Herman Christ (1886)", nº 12: "El plátano, símbolo y emblema de Canarias", nº 14: "El plátano canario a principios del siglo XX visto por el doctor Jorge Pérez. Importancia del mismo en el Reino Unido", nº 16: "Gregorio Hernández Gómez. Historia viva del plátano canario en el siglo XX", nº 22: "Alemanes, plátano y turismo" y en el nº 25: "¿Qué fue de la exportación de fruta a Inglaterra?". Doy por cierto que los he citado todos. Como podemos observar me he ceñido y circunscrito, sobre todo, al cultivo y exportación del plátano de finales del siglo XIX y primera mitad del siglo XX.

Centrándonos en la isla de La Palma, hasta esta época las zonas de cultivo se limitaban a Tazacorte (la zona costera desde el barranco de Las Angustias al barranco de Taparratana), en Los Llanos de Aridane desde el barranco de Las Angustias hasta Triana, incluyendo Argual, algunas fincas en la parte de Santa Cruz de La Palma y las zonas de riego de los manantiales de San Andrés y Sauces. En los años finales de los 40 (después de la Segunda Guerra Mundial) y en los 50 del siglo pasado va a desaparecer casi por completo la exportación del plátano al extranjero, pero aumenta muchísimo la demanda de plátano canario desde La Península. La zona de riego de agua de manantiales tanto en Tazacorte, Los Llanos (principalmente Argual) y San Andrés y Sauces ya estaba acotada. No había más agua disponible; es por ello que se acometió la construcción de pozos para la extracción de agua potable de la capa freática, principalmente en el Valle de Aridane.

Quiero dejar claro aquí que ha sido la lectura de la obra del inglés A. Gordon - Brown: "Madeira and the Canary Islands" la que me ha llevado a escribir este artículo. La obra citada alcanzó tanta fama, sobre todo en Inglaterra, que se editó cuatro veces: en 1956, 1959, 1963 y 1966. Tenemos un período de diez años en los que La Palma debido al boom de la roturación de terrenos para la construcción de "canteros" para el cultivo del plátano fue tal que muchos operarios de las islas orientales: Lanzarote, Fuerteventura y Gran Canaria se desplazaron a ella para labrarse un futuro.

Recuerdo muy bien cómo se hacinaban operarios en pequeñas casas de piedra techadas con tejas, y en almacenes que se habían construido para el acopio y depósito del tomate, hombres que vivían sobre todo en la zona de La Laguna, Todoque, La Costa, Las Hoyas y Puerto de Naos. En muchos casos venían familias enteras.

Cabe señalar aquí que los terrenos que se roturaban habían servido años atrás para el cultivo del tomate y anteriormente para el de la caña y otros. Los parajes citados no servían para el cultivo plátano, pues este requiere un suelo mucho mejor y más llano que el de los productos citados; era por ello preciso transportar tierra mucho más productiva de zonas más altas, principalmente de El Paso; el plátano además necesita que se riegue con mayor asiduidad por lo que se requería conseguir más agua, ésta no podía ser la de los manantiales de La Caldera (por el Barranco de Las Angustias) o de Marcos y Cordero en la zona norte pues ya se consumían en los terrenos allí cultivados. En Los Sauces se utilizaba muchas veces para el cultivo del entonces lucrativo ñame. Se decidió entonces perforar el suelo y abrir pozos; quizá el primero fue el de don Armando Yanes Carrillo, insigne empresario y preclaro escritor, como lo demuestra su obra "Cosas viejas de la mar", que he leído y apreciado y del que he extraído esta fotografía, a quien debemos algunas otras obras como el canal de Armando Yanes, construido en los años 30, que llegaba a Las Hoyas.

Destacar que la última parte del citado canal fue pasto del volcán de San Juan de 1949, así como el recordado almacén de Las Hoyas, de don Armando.

Quiero volver a reiterar aquí el importante papel de los operarios de Fuerteventura, Lanzarote y Gran Canaria, que con su esfuerzo, junto con los palmeros, roturaron zonas como La Costa, El Término, La Bermeja y Las

Hoyas en Tazacorte en los años 50 y 60 del siglo pasado. Luego, desde finales de los 60 hasta principios de los 80 se "sorriban" la zona del Charco Verde, El Remo (Los Llanos) y la zona de la costa occidental de Fuencaliente. En la parte norte, por la banda oeste se rotura la costa de Tijarafe (La Punta) y por la banda este en la zona de Martín Luis y otras partes de Puntallana y Barlovento. Un poco más tarde se cultiva la costa de Aguatavar y Puntagorda.



Don Armando Yanes Carrillo



Vista de Las Hoyas (Tazacorte)

En la foto anterior se puede apreciar el cultivo de plátanos sobre terreno ganado al mar por la lava del volcán de San Juan de 1949. Se roturó y se aportó una capa de tierra, transportada en camiones. En el risco transitable, que apreciamos, tuvo, en mi opinión, la famosa derrota y muerte de Guillén Peraza (siglo XV), célebre por su endecha, cuando intentó conquistar la Isla a los benahoa-ritas. El lugar pertenecía al señorío de Tihuya > Tijuya > Tajuya, que abarcaba de monte a mar. Foto de 1999.

Próximamente en las XVI Jornadas de estudios de Fuerteventura y Lanzarote a celebrar del 28 de septiembre a 2 de octubre del corriente año voy a presentar una comunicación con el título: "Fuerteventura y Lanzarote en 'Madeira and the Canary Islands'. Análisis contrastivo con otros escritores de viajes coetáneos". Es mi intención una vez allí recabar mayor información sobre estos operarios que contribuyeron a la edificación de la mayor riqueza que tiene la isla de La Palma hoy en día. Recordamos entre otros (muchos ya difuntos) a Manuel Ramón Betancor y su esposa María Betancor, Filomena, Lola y su hijo Suso (recordado compañero del que escribe), Miguelillo, Roque y su esposa Efigenia, Manolo, Carmen y su hija Magdalena, Rafael, los hermanos Ramón, Valentín y José González. No puedo pasar por alto a Carmelo Viera que tanto hizo por el equipo de lucha de Todoque. Tampoco puedo olvidar a Cristóbal Melián Moreno que contrajo matrimonio en este lugar y allí vive aún. Sólo detallar que, en el año sesenta del siglo pasado, de los once componentes del equipo de lucha canaria de Todoque, que aparecen en una fotografía de la época, cinco eran inmigrantes de las islas orientales: Carmelo Viera, Máximo, Ambrosio, Perico (yerno de don Luis) y el citado Cristóbal Melián Moreno. Agradezco a Carlos Brito y a su madre Mirela (de La Costa) y a otros la gran cantidad de fotos cedidas de estos operarios de las islas orientales.

Debemos, pues, reconocer a nuestros antepasados, bisabuelos, abuelos, padres, etc, que nos han dejado esta gran riqueza: el plátano, que hace que La Palma pueda subsistir y mantenerse a flote y no pierda más población.

Podemos preguntarnos ¿Qué sería de nuestra isla, si no fuera por la riqueza e ingresos que proporciona la exportación del plátano? Así como nos preguntamos ¿qué sería de Fuerteventura si no fuera por la riqueza e ingresos que aporta el turismo?

Termino con una parodia de los cuatro últimos versos de la famosa endecha citada de Guillén Peraza: "Guillén Peraza, Guillén Peraza, ¿Do está tu escudo?, ¿Do está tu lanza? Todo lo acaba la malandanza" que yo remedaría con un sentido más actual: **"Corrupción, prevaricación ¿Dónde está tu cetro?, ¿Dónde está tu bordón? Todo lo acaba la mala gestión".**

Pedro Nolasco Leal Cruz

Dr. Filología Inglesa

Universidad de La Laguna



Pervivencias prehispánicas en el mundo pastoril



Los pastores canarios, y especialmente los palmeros, han sido uno de los colectivos que más fielmente han guardado las tradiciones heredadas de sus antepasados aborígenes. Esta pervivencia se mantuvo, entre otras razones, porque los nuevos colonos siguieron teniendo en la ganadería menor uno de los pilares fundamentales de su economía de subsistencia y, sobre todo, porque el pastoreo fue dejado, en buena medida, en manos de los descendientes de los benahoaritas que no fueron masacrados o vendidos como esclavos. Estos supervivientes tenían un perfecto conocimiento del entorno natural en el que se desenvolvían, siendo capaces de sacarle el máximo rendimiento pues, no en vano, llevaban 1.700 años, como mínimo, practicando una actividad que les había permitido sobrevivir a infinidad de catástrofes y calamidades (sequías, incendios, plagas de langosta, etc.). La introducción de nuevas especies (ganado vacuno, caballo, avícola, etc.), a raíz de la conquista, no significó, ni mucho menos, la desaparición de las razas autóctonas de cochinos y cabras, puesto que los productos obtenidos de ellas continuaron siendo la base fundamental de su dieta alimenticia.

El mantenimiento de usos y costumbres pastoriles similares durante más de 2.200 años ha sido posible conocerlos gracias a la comparación entre las fuentes etnohistóricas, la tradición oral y los hallazgos arqueológicos (F. J. Pais Pais; 1996: 82-88). Ahora bien, es preciso llevar a cabo una comparación y selección entre ellas para conocer, realmente, que aspectos han sido compartidos por los benahoaritas y los cabreros históricos. No se puede, ni se debe, hacer una equiparación total, entre ambos mundos, puesto que caeríamos en errores graves que sólo consiguen tergiversaciones que luego es muy difícil matizar o combatir. La continuidad entre ambas épocas se explica por el hecho de que era la mejor forma de explotar y sacarle partido a un medio natural extraordinariamente agreste y accidentado por parte de unos animales muy duros y de pocas exigencias alimentarias, fundamentalmente cabras y ovejas. Ambas especies habían desarrollado una serie de rasgos físicos y adaptaciones que les permitían sobrevivir donde otros animales, como el ganado mayor, serían incapaces de medrar.

Las rutas pastoriles han sido exactamente las mismas durante los más de 2000 años de ocupación humana. Los caminos y veredas prehispánicas se continuaron utilizando porque eran las vías de comunicación que llevaban a los pastizales, las fuentes o los lugares de aprovisionamiento de determinados alimentos (raíces de helecho, frutos y bayas silvestres) u otras materias primas (madera, piedra, sal, etc.). Estos senderos permitían una fácil y rápida comunicación en sentido transversal (comunicando lomos y barrancos) y vertical (hacia La Cumbre y el interior de La Caldera). Los más transitados se convirtieron, a raíz de la conquista, en Caminos Reales que, a día de hoy, siguen sobreviviendo en muchos puntos. La prueba de este uso entre aborígenes y palmeros se aprecia en los petroglifos usados en los muros o el empedrado de los caminos como, por ejemplo, en La Pantana y Los Barros (El Paso), Barranco de Gallegos (Barlovento), La Castellana (Garafía), etc. Incluso, hemos descubierto fragmentos de cerámica aborígen en las propias calzadas de Las Vueltas (Breña Alta), Amagar (Tijarafe), etc. Los restos arqueológicos "siembran", literalmente, los senderos que recorren los pinares y el codesal de cumbre.

El agua y su aprovisionamiento ha sido una de las actividades cotidianas más vitales durante los dos últimos milenios. Las fuentes, tanto estacionales como permanentes, están perfectamente comunicadas por una red de veredas que se remonta allende los tiempos. En la gran mayoría de los afloramientos de agua, fundamentalmente en los más importantes, es usual encontrarnos con una serie de canalillos y cazoletas destinadas a encauzar y aprovechar hasta la última gota de agua. En estas obras es casi imposible desentrañar quiénes fueron sus creadores. Algunas de las estaciones de grabados rupestres más importantes de la isla como, por ejemplo, La Zarza-La Zarcita (Garafía), Tamarahoya (El Paso), Tajodeque (La Caldera), etc. están directamente relacionadas con el agua, de tal forma que es habitual que los petroglifos formen parte de las obras recientes que se emplearon para hacer "posetas", dornajos, muros, empedrados, etc como en El Colmenero (Garafía), Fuente del Pino (Garafía), Fuente Nueva (Garafía), etc. En esta última, incluso, hemos localizado fragmentos de cerámica prehispánicos en el interior de la charca que se forma justo debajo de la capa de almagra de la que mana el agua.

El pastoreo es una actividad que requiere una dedicación plena para el control de las manadas y evitar los conflictos con otros compañeros y, sobre todo, con los agricultores. El contacto con la Naturaleza es permanente, lo cual les obligaba a un perfecto conocimiento del entorno natural por el que deambulaban. Por ello, tanto su alimentación, como su ajuar doméstico debía ser frugal, limitado y de escaso peso-volumen. En este sentido, la alimentación de los pastores benahoaritas y los cabreros históricos continuó siendo prácticamente idéntica hasta nuestros días: leche, queso, gofio, higos pasados y frutos silvestres.

Así mismo, una herramienta fundamental en ambas épocas fueron las lanzas y varas de pastor, siendo la única diferencia el uso o no de un regatón metálico. Entre los benahoaritas sólo bastaba aguzar un extremo y endurecerlo con fuego o engastarle un cuerno de cabra. Por otro lado, estos palos no sólo se empleaban para deambular por un relieve muy complicado y escabroso, sino que también se podían utilizar como arma para defenderse de perros asilvestrados o en las riñas con otros compañeros. Los objetos de piel (zurrones, mochilas, pellejos, etc) eran imprescindibles para transportar los alimentos y otros objetos (apeas, frenillos, cuerdas, yesca, cuencos de barro o de lata, etc.) de uso cotidiano.



Empleo de la lanza de pastor en la pasada entre La Cumbrecita y La Cascada de Colores (Foto Carlos Cecilio Rguez. López)



Abrigos pastoriles reutilizados en la Deggollada del Fraile (Roque de Los Muchachos. Garafía)

En toda la isla, desde la orilla del mar a las cumbres más elevadas, se utilizó una cabaña ganadera (F. J. Pais Pais, 2014: 35), un régimen de pastoreo (F. J. Pais Pais, 2015) y unos recintos pastoriles (abrigo, paravientos, encerraderos y goros) idénticos en los más de 2.000 años de ocupación humana. Esta similitud es especialmente significativa en los campos de pastoreo estacionales emplazados en La Cumbre y, sobre todo, en el reborde montañoso que contornea la Caldera de Taburiente. Y ello es así porque el pastoreo es la única actividad que se puede desarrollar a cotas tan elevadas y en un relieve tan escabroso y de temperaturas tan extremas. La continuidad de la reutilización queda claramente puesta de manifiesto en la simple observación de las basuras que aparecen en los asentamientos pastoriles puesto que, a los restos arqueológicos (fragmentos de cerámica y piezas líticas), hemos de añadir las suelas de alpargatas, las latas de sardina o las botellas de cristal de los últimos moradores. El sistema constructivo de los abrigos y corrales fue muy similar entre ambas épocas.

Bibliografía General

- PAIS PAIS, F. J.: *La economía de producción en la prehistoria de la isla de La Palma: la ganadería*, (Santa Cruz de Tenerife), 1996.
- PAIS PAIS, F. J.: *La cabaña ganadera de los benahoaritas*, "AGROPALCA" nº 27, octubre-diciembre 2014, Pág. 35.
- PAIS PAIS, F. J.: *Régimen de pastoreo en la antigua Benahoare*, "AGROPALCA" nº 29, abril-junio 2015, Pág. 43.

Felipe Jorge Pais Pais
Doctor en Arqueología



Caza **D**eportiva

El Cazador y sus armas



PUEDEN ARRUINAR UNA VIDA PARA SIEMPRE!

¿Cuándo un arma es segura?

Un arma es segura solamente cuando está descargada o abierta, de manera que la recámara esté a la vista, si no se dan cualquiera de estos dos requisitos tendremos que ser extremadamente prudentes en su manejo.

Reglas de seguridad de estricto cumplimiento.-

- No apuntar con un arma de fuego a ningún sitio sobre el que no se quiera disparar, ni en broma, aunque se sepa que el arma está descargada.

- El arma en presencia de otras personas, tiradores o no, deberá estar abierta y descargada, si está fuera de su funda.

En nuestra casa.-

- Una medida recomendable es guardar las armas y munición en lugares diferentes.

- No dejar armas o cartuchos al alcance de otras personas, máxime, cuando sean niños o adolescentes.

- Mantener las armas desmontadas siempre que sea posible.

Transporte de armas en el vehículo.-

- Nunca pueden transportarse de manera que estén listas para su uso, hay que advertir que esta circunstancia está penalizada de forma grave por la normativa vigente.

- Las armas para su transporte deben ir descargadas y en su funda.

- Con el transporte de la munición hemos de tener especial cuidado, ya que las altas temperaturas pueden modificar las características balísticas del cartucho, llegando a ocasionar accidentes.

Normas de seguridad en la caza.-

- Al sacar el arma de la funda comprobaremos que está descargada, con su recámara y caños libres de obstáculo alguno.

- Siempre debe estar bajo nuestro control, a ser posible a la vista.

- No tocar arma ajena sin el consentimiento del propietario.

- Nunca apoyar el cañón en el suelo, no es un bastón, este hecho puede provocar que se obstruyan los caños con algún objeto extraño.

- Sólo cuando ya estemos en el puesto de caza cargaremos el arma, siempre con el seguro hasta que vayamos a disparar. Al cargarla, los caños apuntarán hacia un sitio sin peligro, el suelo o el cielo, pues es un momento delicado, sobre todo, en las semiautomáticas.

- Portar el arma con el cañón siempre apuntando a lugar seguro, normalmente, hacia el cielo o el suelo.

- Especial cuidado con llevarla con el seguro puesto, cualquier roce puede provocar un disparo no deseado.

- Antes de atravesar un obstáculo descargarla, una caída o un golpe puede provocar un disparo no deseado.

- Es aconsejable comprobar que el cañón está limpio después de atravesar matorrales o vegetación espesa, pues su obstrucción puede ocasionar un accidente al reventar el arma.

- Sólo disparar a una pieza de caza cuando ésta se halle plenamente identificada, y si tenemos la seguridad de la situación de otros cazadores o compañeros de caza.

- Es muy importante no disparar a lugares donde puedan producirse rebotes, pues aunque nuestro disparo sea certero, la munición quedará completamente descontrolada al chocar contra rocas u objetos duros donde no se pueda enterrar la bala.

- No disparar nunca sobre una pieza que vaya hacia otro cazador, podemos alcanzarlo con nuestro disparo.

- Terminada la cacería se descargará el arma siempre apuntando a lugar seguro.

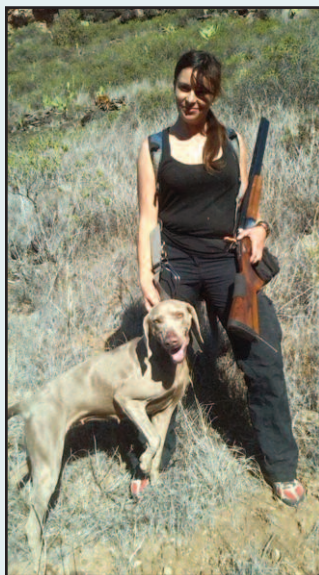
- Se limpiará, al menos exteriormente, y se guardará en la funda.

- Por último, ya en el hogar, se limpiará más a fondo preparándola para la nueva cacería.

Zonas de seguridad.-

Especial mención deben tener las diferentes distancias y zonas de seguridad en el ejercicio de la caza, y el conocimiento que todo buen tirador debe tener sobre su arma y el alcance de la munición que utiliza. Tengamos en cuenta que un cartucho de caza alcanza los 200 metros con facilidad, y algunos empleados en la caza mayor hasta 3 kilómetros o más, por lo que nunca tiraremos hacia lugares donde la bala pueda continuar un recorrido incontrolado y si efectuamos disparos en proximidad de zonas de seguridad siempre procuraremos que sea de espaldas a éstas.

Son zonas de seguridad aquéllas en las que deben adoptarse medidas precautorias especiales, encaminadas a garantizar la adecuada protección de las personas y sus bienes, estando permanentemente prohibido en las mismas el ejercicio de la caza con armas, así como disparar en su dirección aunque no se esté dentro de ellas.



Ana Teresa Gil Botín



Piezas cobradas

Se consideran zonas de seguridad.-

- Las vías y caminos de uso público.
- Las aguas públicas y los embalses.
- Los núcleos de población urbanos y rurales.
- Las zonas habitadas y sus proximidades, así como las casas aisladas y sus alrededores.
- Los terrenos afectos a los centros públicos de investigación.
- Los lugares concurridos tales como: los jardines y parques destinados al uso público.
- Cualquier otro lugar que así sea declarado por los Cabildos Insulares.

Las distancias que se consideran zonas de seguridad son.-

- **50 metros**, distancia mínima en los supuestos contemplados en las letras a) y b)
- **100 metros**, distancia mínima en los supuestos contemplados en las letras c), d) e) y g)
- **200 metros** de distancia mínima en los supuestos contemplados en la letra f).

A todos los efectos, cualquier usuario de un arma en el ejercicio de la caza debe consultar las aclaraciones recogidas en el artículo nº 41 del Reglamento de la Ley de Caza de Canarias que fácilmente podremos consultar en (<http://www.gobiernodecanarias.org/libroazul/pdf/43463.pdf>)

**"UN ARMA NO ES UN JUGUETE,
SEAMOS PRUDENTES EN SU USO"**

José Agustín López Pérez
Cazador



Cabeza de lomo a la piña con quenefa de ñame y puente nuevo de yuca

Cantidad para 6 raciones

Ingredientes para la carne:

Bondiola o cabeza de lomo de cerdo	1,5 kg
Piña natural	500 gr
Pimiento rojo	50 gr
Ajos	1 cab.
Cebolla	200 gr
Zanahoria	200 gr
Puerro	250 gr
Vino blanco seco D.O. La Palma	250 cc
Zumo de piña	250 cc
Zumo de limón	50 cc
Perejil	1 ram.
Aceite de oliva	150 cc
Sal	

Ingredientes para la quenefa de ñame:

Ñame cocido	500 gr
Mantequilla	100 gr
Nata 35% Mg	
Sal	
Pimienta blanca molida	
Cominos molidos	

Ingredientes para la española de yuca:

Yuca	1 kg
Limón	1 Unid.
Sal	
Aceite de oliva para freír	

Montaje del plato:

Montar en plato trinchero, saltar los dados de piña, cortar la carne en rodajas de 1 cm. y ponerla por la derecha del plato, la quenefa de ñame por la izquierda, a su lado y por debajo, dos yucas (una sobre la otra) y por encima de la quenefa la piña salteada. Salsear la carne y decorar con una ramita de romero.

Elaboración de la carne:

1.- Pelar la piña y cortar en cuadrados regulares 200 gr. El resto, los recortes y las verduras en juliana.
2.- Dorar la bondiola, previamente bridada y salpimentada, sobre la plancha bien caliente.
3.- Poner la bondiola con la verdura dentro de un roldón, incorporando la sal, las especias y el aceite de oliva. El vino, los zumos de piña y limón que añadiremos serán suficientes para tapar la carne, si no, agregar un poco de caldo de carne.

4.- Poner a cocer a fuego muy lento durante dos horas.
5.- Si trascurrido este tiempo no se ha reducido la salsa, subir el fuego procurando que no se agarre.

6.- Sacar la bondiola.
7.- Moler la salsa y pasar por el tamiz para acompañar a la bondiola.

Elaboración de la quenefa de ñame:

1º Pelar y pasar el ñame por el pasapuré o tamiz.

2º Añadir la mantequilla en pomada, la sal y los cominos.

3º Trabajar al Baño María hasta que se caliente.

4º Mantener al Baño María hasta el servicio tapada con film, trabajando de cuando en cuando. A la hora de servir, añadir un poco de nata para darle la consistencia de un puré muy espeso.

Elaboración de la española de yuca:

1º Cortar la yuca en tiras cuadrangulares de 1,5 x 1,5 x 6 cm.

2º Cocer al dente dentro de agua hirviendo con sal.

3º Escurrir y enfriar.

4º Dorar en aceite muy caliente.

Quesillo con fruta de la pasión sobre gel de mango y salsa chantilly

Cantidad para 6 raciones

Ingredientes para la tarta:

Fruta de la pasión o maracuyá	4 Unid.
Leche condensada	300 cc
Leche evaporada	100 cc
Leche	300 cc
Agua	100 cc
Caramelo líquido	50 gr

Ingredientes para el gel de mango:

Agua	50 cc
Azúcar	60 gr
Pulpa de mango	200 gr
Gelatina "Cola de pescado"	8 gr

Ingredientes para la salsa Chantilly:

Azúcar	50 gr
Nata 35% Mg	¼ l

Montaje del plato:

Montar en plato trinchero, colocando el gel de mango, encima una cuña de quesillo y al lado un florón de Chantilly, ayudándonos de una manga. Decorar con una hoja de menta.

Elaboración del gel del queso:

1.- Hervir el agua.
2.- Cortar la fruta de la pasión por la mitad y sacar la pulpa de cada parte, con la ayuda de una cuchara sopera.
3.- Añadir al agua hirviendo (fuera del fuego), dejar 10 segundos y colar.
4.- Con la ayuda de una cuchara presionar para que suelte todo el jugo.
5.- Añadir el resto de ingredientes, menos el caramelo, y mezclar bien.
6.- Caramelizar el molde.
7.- Hacer al Baño María dentro del horno tapado con aluminio a 170° C durante 40 min. aproximadamente.

Elaboración del gel de mango:

1º Hidratar la gelatina.
2º Mezclar el agua y el azúcar con la pulpa de mango y hervir.
3º Fuera del fuego, añadir la gelatina bien seca.
4º Poner la elaboración en moldes de silicona y colocar en el congelador al menos una hora.

Elaboración de la salsa Chantilly:

1.- Poner la nata en el congelador al menos una hora.
2.- En un bol, añadir a la nata el azúcar y montar de forma enérgica, mejor al Baño María frío, procurando que no se pase.

Sergio E. Rodríguez Cruz

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

CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

Nº8002326



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

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



Actuaciones más significativas de

P Julio - Septiembre
PALCA

- Convocados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta de Gobierno y Comisión Técnica del Plan Hidrológico Insular para valorar la presentación de un recurso ante los tribunales competentes, por el Decreto 12/2015 de la Consejería de Obras Públicas, Transportes y Política Territorial del Gobierno de Canarias, por el que se dispone la suspensión de determinados preceptos del presente Plan Hidrológico Insular.

- Convocados por el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, D. Narvay Quintero Castañeda, asistimos en la sede de la Consejería de S/C Tenerife, a una reunión con las OPAs para consultar sobre modificación de acciones para la campaña del POSEI 2016.

- Convocados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, al que acompañaban el Consejero de Aguas del Cabildo de La Palma y el Director General de Aguas del Gobierno de Canarias, asistimos a la Junta de Gobierno y Comisión Técnica del Plan Hidrológico Insular para tratar la presentación de un recurso ante los tribunales competentes, por el Decreto 12/2015 de la Consejería de Obras Públicas, Transportes y Política Territorial del Gobierno de Canarias, por el que se dispone la suspensión de determinados preceptos del presente Plan Hidrológico Insular.

- Convocados por el Presidente del Gobierno de Canarias, D. Fernando Clavijo Batlle, al que acompañaban el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, la Consejera de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias y el Presidente del Cabildo Insular de Lanzarote, asistimos en las instalaciones del Monumento al Campesino, junto con representantes del sector primario y turístico canario, autoridades insulares y locales, a la 1ª Mesa de Diálogo Turismo y Sector Primario, que bajo el lema "Crecer juntos dialogando" explora nuevos caminos para la definición de un nuevo modelo económico entre sectores.

- Convocados por la Presidenta del Cabildo de El Hierro, Dª Belén Allende Riera, asistimos, en el Salón de Plenos de dicha institución, a una reunión del Presidente del Gobierno de Canarias, acompañado por el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas con los representantes del sector primario insular para conocer de primera mano la problemática del mismo.

- A solicitud de PALCA, la Presidenta del Cabildo de El Hierro se reúne con el Presidente Regional de esta Organización para tratar varios asuntos relacionados con el agro herreño. Entre ellos, la situación actual del proyecto de la piña tropical en cuarta gama.

- Convocados por el Presidente del Consejo Insular de Aguas de La Palma (CIAP), asistimos a la reunión de la Comisión Electoral y a la sesión extraordinaria de la Junta de General, donde se eligieron a los representantes de la parte política en las Juntas de Gobierno y General y otros asuntos que figuraban en el orden del día.

- Convocados por el Presidente de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, asistimos a la Junta de Gobierno para tratar los acuerdos a tomar sobre el orden del día de la Junta de Gobierno del Consejo Insular de Aguas (CIAP).

- Convocados por el Presidente del Consejo Insular de Aguas de La Palma (CIAP), asistimos a la sesión ordinaria de la Junta de Gobierno donde, entre otros asuntos que figuraban en el orden del día, tomaron posesión los nuevos miembros de la parte política.

- Convocados por el Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, D. Narvay Quintero Castañeda, que compareció acompañado por los Directores Generales de Agricultura, Ganadería, Aguas y el Consejero de Agricultura del Cabildo de La Palma, asistimos, en las instalaciones de la Central Hortofrutícola de La Palma, a una reunión con las OPAs de la isla para tratar, en su primera visita oficial, los asuntos que más preocupan al sector agrario insular.

- Convocados por el Presidente del Cabildo Insular de La Palma, D. Anselmo Pestana, al que acompañaba el Consejero de Nuevas Tecnologías, D. Jorge González, asistimos a una reunión en el Salón de Plenos, junto con los principales agentes/organismos del tejido económico y empresarial de la isla, para explicar en detalle la convocatoria de ayudas para desarrollar el "Programa Islas Inteligentes de la Agenda Digital para España" que el MINETUR ha abierto a través de Red.es, a la que el Cabildo presentará su candidatura, solicitando el apoyo de los allí reunidos a la misma y conocer su interés en el desarrollo de esta iniciativa.

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**



PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE CANARIAS

. 2014 - 2020

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


Gobierno de Canarias
Consejería de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Aguas

Asegura tu futuro

► PLAN DE SEGUROS AGRARIOS ◀

2015

www.enesa.es



INICIO SUSCRIPCIÓN	SEGUROS PARA EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS Y FORESTALES: PRODUCCIONES ASEGURABLES
1 DE ENERO	CEREZA
	OP Y COOPERATIVAS
15 DE ENERO	HORTALIZAS AL AIRE LIBRE DE CICLO PRIMAVERA - VERANO
	HORTALIZAS AL AIRE LIBRE CON CICLOS SUCEIVOS
	FORESTALES
1 DE FEBRERO	PLANTA VIVA, FLOR CORTADA, VIVEROS Y SEMILLAS
	TROPICALES Y SUBTROPICALES
	INDUSTRIALES TEXTILES Y NO TEXTILES
	UVA DE MESA
1 DE MARZO	MULTICULTIVOS DE HORTALIZAS
1 DE ABRIL	CITRÍCOLAS
	HORTALIZAS EN CANARIAS
1 DE JUNIO	HORTALIZAS BAJO CUBIERTA
	PLATANERAS
	HORTALIZAS AL AIRE LIBRE DE CICLO OTOÑO - INVIERNO
1 DE JULIO	TOMATE EN CANARIAS
1 DE SEPTIEMBRE	CAQUI Y OTROS FRUTALES
	FRUTOS SECOS
	CULTIVOS HERBÁCEOS EXTENSIVOS
1 DE OCTUBRE	OLIVAR
	UVA DE VINIFICACIÓN
15 DE NOVIEMBRE	FRUTALES
	FORRAJEROS
	AGROENERGÉTICOS

INICIO SUSCRIPCIÓN	SEGUROS PARA EXPLOTACIONES GANADERAS Y ACUICULTURA: ESPECIES ASEGURABLES
15 DE ENERO	VACUNO
	OVINO Y CAPRINO
1 DE FEBRERO	EQUINO
	AVICULTURA
	PORCINO
	ACUICULTURA CONTINENTAL
	ACUICULTURA MARINA
1 DE MARZO	TARIFA GENERAL GANADERA
	MEJILLÓN
1 DE JUNIO	RETIRADA Y DESTRUCCIÓN DE ANIMALES MUERTOS
1 DE JULIO	COMPENSACIÓN POR PERDIDA DE PASTOS
1 DE OCTUBRE	APICULTURA



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

ENTIDAD ESTATAL DE SEGUROS AGRARIOS (ENESA)

www.enesa.es