

POR UNA ISLA SOSTENIBLE

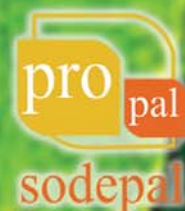
**Consumiendo nuestros productos
ayudarás a la incorporación de
jóvenes al sector primario, a
que descienda el paro y a
mantener el paisaje.**



CON EL
AGRO PALMERO



CABILDO
DE LA PALMA





*Don La Palma
en tu mesa*



CABILDO
DE LA PALMA

**Proteger
nuestra agricultura,
ganadería y pesca
depende de todos,
de ti también.**

Consumiendo los productos de La Palma, no sólo tendrás la satisfacción de su sabor, frescura y calidad, sino que también ayudarás a mantener la Isla Bonita.

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO ECONÓMICO**



AGROPALCA nº 04
Enero – marzo 2.009



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:

Carlos González García

Consejo Editorial:

Eusebio Francisco Murillo

José Benigno Simón Rodríguez.

Cayetano J. L. Armas Padrón

Coordinador Agroecología:

Prof. Antonio Bello Pérez

Coordinador Ganadería:

Dr. Juan F. Capote Álvarez

Coordinador Seguros Agrarios:

Roberto Martín Espinosa

Coordinador Periodismo Histórico:

Dr. Pedro N. Leal Cruz

Coordinador Recetas Cocina:

Prof. Téc. Sergio E. Rguez. Cruz

Colaboradores Habituales:

José M. Lorenzo Fernández

Abilio F. Monterrey Gutiérrez

Clemente Méndez Hernández

Miguel Leal Cruz

Fotografías:

PALCA

Lucio T. Hernández Cruz

Fotomecánica Siglo XXI S.L.

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

Ctra. Gral. Los Mocanes nº 19

38911 La Frontera - El Hierro

S/C de Tenerife - Canarias

Tfnos. **+34 638 809 908**

+34 659 853 210

ISLA DE TENERIFE

C/ San Mauro nº 25

Las Rosas - 38631 Las Galletas

Arona - S/C Tenerife - Canarias

Tfno. **+34 638 809 906**

Fax: **+34 922 733 224**

jose.simon.r@telefonica.net

Diseño y maquetación:

Fotomecánica Siglo XXI, S.L.

Realización e impresión:

Gráfica LOS MAJUELOS S.L.L.

Tel.: **922 31 14 55**

Déposito Legal: TF 1457-2008

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

EDITORIAL.-

Menores aranceles con contrapartidas sociales... 4

LA VOZ DE PALCA.-

Tilín es a tolón, como... 5

Si nos miramos el ombligo... 7

COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS.-

Agroecología y consumo responsable. Dos caras de la misma moneda... 8

Un proyecto agrario para los próximos cincuenta años... 9

Agricultura ecológica: ¿Seguridad o soberanía alimentaria?... 10

EL PLÁTANO.-

Primavera en el sector del plátano... 11

Cuidado con lo que traemos... 12

¿Es posible el control del picudo de la platanera?... 13

CULTIVOS SUBTROPICALES.-

Posibilidad de cultivo de distintas pitayas rojas (Hylocereus spp) en la Isla de Tenerife (I)... 14

OTROS CULTIVOS Y GANADERÍA.-

Unas reflexiones sobre las enfermedades del tomate en Canarias... 15

Investigación y transferencia tecnológica para el cultivo del tomate ecológico... 17

La batata o boniato en la Comunidad Valenciana... 18

Utilización de subproductos de la platanera en la alimentación del ganado caprino... 19

La tederá: un forraje conocido pero poco valorado... 20

ARTICULOS DE INTERÉS AGRARIO.-

Organismos de cuarentena, laboratorios de referencia y la retirada de pesticidas... 21

Los nematodos formadores de quistes de la papa. Su manejo mediante la aplicación de purines... 23

El sistema enarenado de cultivos en Almería. Algunas referencias históricas... 24

Incendios forestales y agricultura (II)... 25

Agricultura y Seguro (y III). Distribución y Comercialización... 26

PERIODISMO HISTÓRICO.-

Pesca costera y hambrunas, ahora... 28

COCINANDO CON LO NUESTRO.-

Calamares rellenos de costilla con papas negras y pudding de verduras... 30

Variedad de texturas de calabaza... 31

NOTICIAS BREVES: AGRARIAS Y PESQUERAS

(1er TRIMESTRE 2009)... 32

ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Enero-Marzo 2009)... 34



E

ditorial

Menores aranceles con contrapartidas sociales



Quizás el título lo describa todo, aunque sea en forma de trazo grueso. Pero me parece que hacen falta unas cuantas aclaraciones, que nunca serán todas y probablemente no serán suficientes, pero que vale la pena exponer para que dudemos de algunas "verdades absolutas" que nos cuentan.

Cuando a los agricultores y ganaderos de Canarias, especialmente a los plataneros que sirven hoy como ejemplo en este texto, se nos trata de forzar desde las multinacionales norteamericanas, la Organización Mundial del Comercio, la Comisión Europea y hasta el Gobierno Español, a que aceptemos unos aranceles más bajos a la entrada de productos de fuera de Europa en libre competencia con lo producido aquí, no se nos está diciendo toda la verdad.

Y ésta tiene múltiples caras como un poliedro de distintas formas de dominio. Se presenta a los plataneros canarios como enemigos del libre comercio, como cómplices en el mantenimiento de intereses que nada tienen que ver con nuestra sociedad, como negadores de la más absoluta verdad "el libre comercio".

Y me pregunto, ¿Cuándo y para quién ha sido libre el comercio? ¿Acaso nosotros somos libres de importar y exportar lo que queramos en cualquier condición? ¿Quiénes usan voceros para reclamar el libre comercio no son los mismos que nos ponen todos los cumplimientos legales, nuevos cada vez, para lo que queremos exportar? ¿Somos nosotros, los agricultores y ganaderos, quienes fijamos aranceles a los productos, quienes tenemos voz sobre el uso social del dinero recaudado o quienes podemos siquiera negarnos a cumplir normativas europeas restrictivas en producción, comercialización y exportación? ¿Se nos hace algún caso cuando nos pasamos años, lustros y décadas reclamando controles fitosanitarios que impidan que las plagas viajen en avión y puerto a puerto sin papeles, mientras nuestras exportaciones no salen y entran donde van si les falta la última póliza del último papel de la administración de turno?

Señores, seamos serios en el uso de las palabras, en el manejo de los conceptos y en no engañar a la ciudadanía. **Claramente, el Libre Comercio sería la posibilidad de producir en cualquier parte y exportar a cualquier parte donde hubiese demanda de ese producto.** Todo lo que se añada a eso, lo que hará es rebajar el Libre Comercio a simple "mercadeo" a base de regulaciones, unas internacionales, otras nacionales, regionales y locales. Y de algunas habría que preguntarse ¿Por qué se mantienen y qué razones políticas, económicas, jurídicas o humanitarias protegen?

Pero tampoco nos engañemos con esa palabrita mágica llamada "regulación", pues sólo es el disfraz que usa el proteccionismo puro y duro. El proteccionismo del que dicta las reglas contra el que podría y debería comerciar libremente, si fuera cierta esa libertad llamada "libre comercio" según la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Y el proteccionismo no es más que el burdo parapeto detrás del cual se esconden sociedades ricas para no hacerle frente a la misma libertad de mercado que predicán cuando los competidores, siendo de fronteras hacia fuera, pueden "mejorar" precios en sus mercados internos, recortarles cuotas en mercados internacionales o hacer entrar en crisis a sectores completos de producción de un país o región.

Y si éstas son las reglas, habrá que cambiarlas, y no hacer un uso esclavista y colonialista del mismo, pues si las aceptamos tal como están y se aplican hoy en día, sólo estamos manteniendo nuestros

sectores a costa de la esclavitud social de millones de personas en el mundo. Y además, recibiendo reprimendas de organismos internacionales que nos llaman insolidarios, cuando no "enemigos del libre comercio".

Y cambiarlas no debe suponer ningún trauma en sociedades avanzadas y modernas. **Cambiarlas para cumplir realmente el espíritu del Libre Comercio como vehículo de desarrollo mundial, o cambiarlas para dar cabida a un nuevo orden comercial en el mundo globalizado que está lleno de sorpresas, repleto de problemas; pero igualmente está por descubrir toda la senda de la colaboración, de la mejora de las condiciones de vida en otras fronteras y de las continuas migraciones que sólo detendremos si en sus países se puede producir, vender, exportar y vivir.**

Por último, para el lector que ha llegado hasta aquí, una propuesta que es la base de toda la argumentación previa. Si de verdad las multinacionales norteamericanas del plátano y la Unión Europea quieren rebajar los aranceles a la entrada de plátanos y otros productos en Europa no podremos resistirnos, su fuerza es mucho mayor que la nuestra. Pero podemos plantear una reflexión que nuestros gobiernos deben estudiar:

¿Debemos los productores europeos abrir nuestros mercados a productos de multinacionales que en los países productores perpetúan la semiesclavitud en horarios, salarios y prestaciones sociales sin respeto por el libre comercio?

¿Puede y debe fijarse un régimen flexible de abaratamiento de aranceles, si se constata que esa bajada repercute directamente en la mejora de las condiciones laborales y sociales de los trabajadores de esos productos?

Esas parecen condiciones indispensables de partida. Y son indispensables, en un mundo globalizado, porque deberían ser "**los mínimos sociales**" que como consumidores europeos aceptásemos como válidos para que nuestra agricultura y ganadería ceda mercado a las de otras latitudes. Esa ecuación tendría toda su validez porque estaríamos mejorando la condición de vida de ese tejido social y productivo, aún a costa de disminuir nuestro mercado y poner en ello nuestro esfuerzo.

Para ello debe buscarse un mecanismo de cálculo anual que fije esa rebaja y la autorice, siempre que los efectos repercutan en la mejora de la condición laboral de los trabajadores de los productos a los que se les rebaja el arancel.

Sólo con condiciones de mejora claras en lo que se nos pide ceder, debemos aceptar y hacer que el consumidor europeo comprenda nuestras peticiones, no como proteccionismo a la agricultura y ganadería, sino como una forma de exigir reequilibrio social allí donde se producen productos que quieren llegar a nuestros mercados con menores aranceles producidos por trabajadores "semiesclavos" del siglo XXI.

Así, estaremos en condiciones de compartir el libre comercio, de resistir la globalización, de exigir contrapartidas a lo que cedemos y nos ceden y de ser solidarios en un mundo claramente injusto, pero mejorable.

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

*Carlos González García,
Consejero del Consejo Insular de PALCA-Tenerife*



Tilín es a tolón, como ...



Comenzamos un nuevo año y, transcurrido el primer trimestre, mantenemos la misma sensación de incertidumbre que nos embargó a lo largo del 2.008, si no más. Basta hacer un somero recorrido por los diferentes subsectores del agro canario para ver lo poco o nada que se ha avanzado en la resolución de sus problemas específicos.

Nos da la sensación que muchos representantes de las distintas administraciones implicadas en el sector primario están actuando como bomberos atómicos que han perdido la manguera al centro del incendio. Cuando se prende la chispa, reuniones y más reuniones pero pocas soluciones.

Dirán que uno es pesimista por naturaleza, pero también puede ser que con el paso de los años las vivencias lo van haciendo más escéptico. Como dijo Albert Einstein: "En los momentos de crisis, sólo la imaginación es más importante que el conocimiento", me da la sensación que, en las difíciles circunstancias que atravesamos, lo que menos abunda es la imaginación en algunos de los políticos que nos gobiernan. En palabras de mi abuelo Tomás: "La necesidad hace parir mulatos".

Arranca el año con un rifirrafe entre Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR-Canarias), empresa dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y el Cabildo de La Palma, como telón de fondo, el convenio a firmar entre ambos para la comercialización de las producciones agrarias de la isla.

Continúa el baile con un "tronco pelotera" entre el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos La Palma (CDRO Vinos La Palma) y la Asociación de Bodegas de La Palma, motivo, la baja puntuación dada a los vinos palmeros por el Comité Regional de Cata, órgano de reciente creación, dependiente del ICCA, en el que según los entendidos había poca representatividad de catadores que conociesen la identidad de los caldos palmeros, lo que imposibilitaba que los mismos se pudiesen vender con Denominación de Origen.

En estos momentos se está produciendo el tercer desencuentro: la paralización, por parte de la Viceconsejería de Pesca, del proyecto de investigación de la TILAPIA que desde hace dos años viene desarrollando el Cabildo de La Palma (Alevines de peces de agua dulce introducidos en la isla para su desarrollo en embalses de riego y posterior comercialización).

Y al centro de todo este barullo, dimite el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Palmero (CRDO Queso Palmero) y hay que buscar sustituto. Comentan las malas lenguas, que alguien ajeno al subsector ya estaba presto a ocupar el puesto.

Por si lo anterior fuera poco, la Viceconsejería de Agricultura y Ganadería saca una Resolución y notifica a aquellos productores de plátano a los que se ha incoado expediente de reintegro de ayudas indebidamente percibidas dentro del POSEI, con cargo al FEAGA, en la campaña 2007.

Todo ello sazonado con el revuelo que montó la Sra. Presidenta del Grupo Socialista en el Cabildo de La Palma, con algunas de las 500 ideas para emprendedores que figuraban en la página web de la Sociedad de Promoción y Desarrollo Económico de La

Palma S.A.U. (SODEPAL), empresa dependiente del Cabildo Insular. Destacamos, entre ellas, la del LAVADO DE COCHES EN TOP-LESS, por el eco que tuvo en todos los medios de comunicación, locales, regionales y nacionales, que hizo que La Palma fuese noticia destacada en prensa, radio y televisión durante una semana. Mayor publicidad con coste cero, jamás habíamos logrado. ¡Bien por usted, D^a Mercedes!

El convenio GMR-Canarias y el Cabildo de La Palma continúa sin firmarse. En el asunto del vino, tras "el tronco pelotera", parece que las aguas se han remansado; las bodegas, después de pasar el análisis químico de sus vinos, harán un autocontrol de los caldos y el ICCA procederá con las inspecciones que estime oportunas. PALCA lo dijo públicamente el 28 del pasado enero: *"Pedimos más sensibilidad al Director del ICCA en el tratamiento de estos temas para resolverlos desde el consenso. Hay que bajarse del burro y escuchar. Y de burros, PALCA conoce un rato"*. Nos alegramos de verdad, que un problema de este calado lleve camino de solucionarse definitivamente, por el bien de todos sus actores.

En cuanto a las tilapias, a fecha de hoy, treintiuno de marzo, por declaraciones escuchadas al Sr. Viceconsejero de Pesca en una emisora de radio, parece ser que ya no se va directamente a la paralización del proyecto, ahora toca gestionar los permisos oportunos. ¿Para esto tanto revuelo?. Se podía haber comenzado por ahí.

Referente a la Resolución del Viceconsejero de Agricultura y Ganadería para el reintegro de las ayudas indebidamente percibidas por algunos plataneros, PALCA dice: *Estamos totalmente de acuerdo con la devolución de las mismas en los casos que así se demuestren, pero hay maneras y formas de hacer las cosas. Sin entrar en los Fundamentos de Derecho, pero sí en el punto segundo del RESUELVO "...en el plazo de quince días a contar desde el día siguiente al de la notificación, podrá presentar alegaciones y tomar vista del expediente, para lo cual podrán dirigirse al Organismo Pagador de Fondos Agrícolas Europeos,..."*. ¿No sería mejor, Sr. Viceconsejero, añadirle a la notificación un párrafo con el problema que cada productor tiene con el SIGPAC?. ¿Cree usted que los plataneros afectados tienen todas las posibilidades económicas para desplazarse a S/C de Tenerife, ver el expediente y luego formular la alegación?... PALCA no lo cree así... Aquí se habla mucho de fragmentación del territorio para lo que a algunos les interesa, pero llegado el caso, parece que ésta no existe.

Visto lo visto, no entendemos que dos partidos políticos, Coalición Canaria, que gobierna el Cabildo de La Palma, y Partido Popular que cruza cargos en la Consejería de Agricultura con Coalición y a su vez cogobiernan en Canarias, puedan tener estos encontronazos en medio de la grave crisis económica que padecen las islas. ¿Para qué quieren enemigos con estos amigos?.

Sra. Consejera de Agricultura: PALCA había depositado una buena dosis de confianza en su gestión cuando se hizo cargo del departamento, transcurrido el tiempo, ha ido mermando. Nos da la sensación, y Dios quiera que estemos completamente equivocados, que existe descoordinación en el equipo directivo y que Ud. va apagando los fuegos que otros avivan.

El Consejero de Agricultura y Desarrollo Económico del Cabildo de La Palma está trabajando en unos proyectos que el tiempo, más temprano que tarde, va a darle o quitarle la razón. Esta isla está muy necesitada de la incorporación de gente joven al sector primario y de rebajar las listas del paro, dejémosle traba-



La Voz de **PALCA**

jar, confiemos en que los resultados sean los apetecidos por todos y llegará el momento de pedirle cuentas y explicaciones. No se equivoca el que nada hace.

Siguen los ataques de perros al ganado en la isla de La Palma. En lo que va de año contabilizamos más de ochenta animales muertos y, desde algún ayuntamiento, le advierten al ganadero afectado, no queremos pensar que amenacen, que si comparecen los medios de comunicación al lugar de los hechos no le envían la pala cargadora municipal para el entierro de los cadáveres. Otros son más sutiles, están convocados los medios para una hora determinada y la pala aparece antes con la excusa de que luego no

puede venir a hacer el trabajo. Sres. alcaldes, ya que no son capaces de cumplir y hacer cumplir la legislación vigente, dado que no van a indemnizar de su peculio particular, como debería ser, las pérdidas del ganadero, no nos pongan más obstáculos y tengamos la fiesta en paz.

En cuanto a las importaciones ilegales de hortalizas, decir que continúan entrando partidas por nuestros puertos. Las administraciones estatal y autonómica competentes están haciendo algo pero no todo lo que debieran. ¿Dónde está el tan cacareado scanner del puerto de S/C de Tenerife?... ¿Quién tiene las competencias en puertos y aeropuertos?... ¿Dejamos entrar un contenedor y luego vamos a inspeccionar cien puntos de venta para buscar la mercancía?... ¿Algo tendrá que decir al respecto el PSC-PSOE?... Aviadados vamos.

Para ir terminando, aviso a navegantes: Las campañas de publicidad de ASPROCAN las consideramos muy necesarias y, como hemos dicho en otras ocasiones, mejor si hubiese un concurso para adjudicarlas. Lo que no nos parece de recibo, en los momentos actuales, es que la presentación se tenga que hacer en el Hotel Mencey. Quede claro que no tenemos nada en contra de dicho establecimiento, pero en plena crisis la austeridad debe comenzar por la propia casa. Creemos que existen lugares en S/C de Tenerife tan honrosos como el mencionado con coste de cero euros para los plataneros.

Queremos tener un agradecimiento especial para los nuevos articulistas que se incorporan a nuestra revista por la confianza demostrada escribiendo en ella, y para el Profesor Antonio Bello Pérez por el trabajo realizado como Coordinador de Agroecología de esta publicación.

Como corren momentos difíciles, uno se siente impotente para resolver todos los problemas que le plantean, en este artículo, quizás, vaya un poco sobrado de fuerzas y como a mal tiempo buena cara, aspiro cerrarlo emulando a la Codorniz: TILÍN ES A TOLÓN COMO COJÍN ES A EQUIS, NOS IMPORTAN TRES EQUIS QUE NOS CIERREN LA EDICIÓN.

Amable del Corral Acosta
Presidente Regional de PALCA



SAT BOPALMA

Exportación de Aguacates

San Borondón nº 5
38770 Tazacorte, La Palma
Tel.: 0034 922 48 01 10
Fax: 0034 922 48 04 77



Si nos miramos el ombligo



Si nos miramos el ombligo, lugar de desarrollo y progreso de nuestro globo, ¿qué vemos?. Pues, entre otras cosas, millones de parados y de indigentes; si levantamos la cabeza y miramos más allá, lugar donde muchos no quieren mirar, el panorama es desolador.

Pero sí que interesa mantener en la pobreza a tantas naciones del mundo donde se establecen el 80% de las multinacionales pertenecientes al Grupo de los Siete (G-7). Las 180 multinacionales más poderosas, que dictan la política mundial, y mueven inmensos recursos, se hallan en tan solo 16 países; la tercera parte son de Estados Unidos, le sigue, Japón, Reino Unido, Francia, Alemania, Canadá, Italia, etc...

Producir donde la mano de obra es barata, o sea a cambio de unas judías, un poco de ñame y un ranchito de zinc, es el denominador común para basar su eficiencia y ser competitivas.

El crecimiento de estas empresas va en aumento, teniendo un peso igual al de algunos estados y superior al de la mayoría. En los países pobres la influencia sobre los gobiernos para favorecer sus intereses, es brutal.

Vender en países con recursos económicos, monopolizando la explotación de los productos y el control de los precios así como crear sociedades financieras o bancarias para controlar las acciones de empresas industriales y comerciales, son fórmulas empleadas a favor de unas minorías que tratan de controlarlo todo.

Y por si fuera poco, han fomentado y se han dotado de una Organización Mundial de Comercio (O.M.C.) que se define como organismo democrático para mejorar el bienestar de las poblaciones de sus estados miembros.

¿Democrático?, otra gran "mentira"; organismo que predica la liberalización del comercio para favorecer la penetración de dichas multinacionales donde hay dinero, arruinando las producciones de los pueblos y, por tanto, su soberanía alimentaria, por aquello de la libre competencia.

Y ¿qué hay de la igualdad de condiciones?. Los recursos que generan y monopolizan, ¿dónde van a parar?. ¿Acaso sirven para elevar el nivel de vida de esos pueblos que utilizan y esclavizan?, por estas normas impuestas por unas minorías porque lo son en el conjunto global, estamos perdiendo nuestras producciones, dando como resultado que nuestros plátanos hayan perdido, una y otra vez, los contenciosos con países que ni siquiera son productores de esta fruta: Estados Unidos de América. Sus multinacionales, se establecen en Latino América y ahora en África, países

(A.C.P.) por estar más cerca y no tener contingentes ni aranceles y, sobretodo, mano de obra sin precio, perdiendo las medidas protectoras, permanentemente amenazadas, con aranceles a la baja y apertura de mercados. Nuestro "pirrico" 6% de producción tiende a desaparecer.

Nuestras papas compiten con importaciones incontroladas de Israel, Egipto, Malta, etc.. y un conjunto de plagas que han entrado por nuestros puertos y aeropuertos.

En tomate se ha perdido el 60% de la producción, entre otras cosas, por la conveniencia europea de exportar cereales a Marruecos a cambio de importar tomates, sin tener en cuenta la fragilidad de nuestras producciones, amenazadas por plagas y enfermedades. ¿Cuántos ingresos se han perdido?, ¿Cuánta mano de obra?

Los productores de flores y plantas, que antes se establecían en Canarias, ahora están en África haciéndonos la competencia.

El aguacate, piña y mango, producciones que necesitan mercados estables, regularidad en sus precios, y que de una vez por todas, se impidan las importaciones ilegales que tanto daño les hacen, no sólo por la competencia en los mercados, sino fundamentalmente por la entrada de plagas que afectan a todos nuestros cultivos. Teniendo en cuenta que nuestro clima es muy bueno y aquéllas que llegan se quedan, y si añadimos las nuevas normas restrictivas sobre fitosanitarios, el problema es serio.

¿Qué podemos decir de las hortalizas?.. No se puede entender que con dos millones de personas establecidas en Canarias, más de doce millones de turistas en tránsito cada año. con tal consumo, no debería existir dificultades para consumirlas. Quizás sería bueno adecuar las producciones a la demanda del mercado.

Entre nuestros vinos, y los de fuera, no hay duda. Consumir los nuestros por calidad y por nuestra tierra, que además son cardiosaludables..

Y para terminar, si como miembros de la Unión Europea, los que nos gobiernan no son capaces de defender nuestros intereses ante la misma y la Organización Mundial de Comercio, descansen en paz nuestra agricultura en favor de este gran asilo de ancianos de media Europa que tenemos.

A trabajar todos al sector servicios, bueno lo de "trabajar", dadas las circunstancias, ¡ya veremos !....

JOSÉ B. SIMÓN RODRÍGUEZ
SECRETARIO INSULAR DE
PALCA EN TENERIFE

T I F O I S E S. L.



FERRETERÍA EN GENERAL
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

PIENSOS COMPUESTOS
PRODUCTOS FITOSANITARIOS



Tfno.: 922 490 425 - Fax: 922 491 918 - Móviles: 649 993 156 - 649 993 157
TIFOISE@hotmail.com

Carretera General - Aguatavar, 16. 38780 Tijarafe. Isla de La Palma



Agroecología y consumo responsable. Dos caras de la misma moneda



¿De qué se responsabiliza la agroecología?

La agricultura ecológica surge, en los países occidentales a partir de los años 60 del pasado siglo, como reacción a los daños causados por la agricultura industrializada sobre el medio ambiente y la salud de las personas. Sus diversas escuelas (agricultura biológica, orgánica, regenerativa, de bajos inputs, biodinámica, sostenible, natural o de Fukuoka,...), buscan una alternativa que satisfaga a consumidores y ciudadanos preocupados por el deterioro ecológico de la agricultura industrial. Todas ellas ensayan formas de manejo agrícola y ganadero sostenible conjugando las prácticas campesinas tradicionales con la aplicación de planteamientos ecológicos. Sin embargo, su carácter eurocéntrico les impidió, en un principio, reconocer la centralidad de los campesinos en la realización de los cambios propuestos.

La aspiración de estas agriculturas "alternativas" se centraba en minorar el impacto sobre el medio ambiente y la salud de los consumidores. El camino era una cierta recuperación de la relación perdida con la naturaleza por la marginación -cuando no desaparición- de los procedimientos campesinos. Pero lo hicieron evitando confrontarse tanto con el modo de producción global de alimentos, como con los intereses del negocio agroalimentario.

En sus alternativas a la agricultura industrializada, tratando de encarar otra forma de desarrollo, ninguna de estas escuelas contempla los problemas de los países empobrecidos, así como de los pequeños agricultores y campesinos arruinados y expulsados por el mercado global. En los años 70, Ángel PALERM inició la defensa del sistema campesino como modelo antagónico a la agricultura industrializada capitalista. Víctor M. TOLEDO, Stephen R. GLIESSMAN y Miguel A. ALTIERI profundizaron la defensa de las prácticas campesinas postulando la "Agroecología" como un cuerpo teórico que contiene las bases científicas para acometer la lucha contra el hambre y el "subdesarrollo".

La agroecología puede convertirse en un modo de producción alimentario alternativo a la agricultura industrial y sus circuitos de distribución global planteándose, no sólo los problemas de la crisis ecológica y alimentaria, sino también la crisis del mundo rural y de la sabiduría tradicional de unos campesinos embaucados por la agricultura química y la competitividad. La agroecología campesina puede suponer, no sólo la superación de la agricultura industrial, sino también la denuncia de la "falsa" agricultura ecológica para el mercado global.

Tras doce años de lucha por un movimiento de consumidor@s responsables agroecológic@s, preocupados no sólo por nuestro propio consumo, consideramos que agroecología no sólo es "agricultura sostenible" para los

campesinos en los países pobres y para los campesinos pobres de todos los países. Tampoco se reduce a un conjunto de técnicas o un cuerpo científico para una agricultura sostenible. La agroecología, según nuestro punto de vista, debe plantearse, además otros objetivos. *Primero*, producir alimentos contando con la naturaleza y no contra ella; *segundo*, insertarse en el territorio mediante tecnologías apropiadas (variedades autóctonas y prácticas protectoras del ecosistema en su conjunto); *tercero*, partir de un principio de austeridad en el uso de insumos, especialmente energéticos; y *cuarto*, apoyarse en un conocimiento popular y colectivo, depositario de la sabiduría y la racionalidad campesina que la modernización capitalista destierra por no ser eficiente en términos de mercado.

Para enfrentar también los problemas de supervivencia de la vida rural, la agroecología, también debe contemplar otras dimensiones. Entre ellas, detener y revertir el despoblamiento del campo; recuperar huertos y actividades agroganaderas tradicionales en proceso de abandono en zonas al margen de circuitos comerciales y entender la producción agroecológica como una actividad armonizada con la vida social rural que comprende salud, educación, cultura, reparto de trabajo de cuidados de niños, niñas, personas mayores y dependientes, etc.

¿De qué se responsabiliza el consumo responsable?

Al igual que la producción agroecológica no sólo consiste en sustituir productos químicos por biológicos, el consumo responsable no se reduce a seleccionar alimentos libres de tóxicos por sus etiquetas en las grandes superficies. El consumo responsable debe abordar la seguridad alimentaria entendida como la garantía de una alimentación sana y suficiente para todos. Pero la condición para la seguridad alimentaria es la soberanía alimentaria, es decir, el derecho de los pueblos a producir, distribuir y consumir sus propios alimentos. La agroecología, para ser responsable, debe tener en cuenta la problemática del consumo, es decir, de los consumidores. Recíprocamente, el consumo responsable debe ser agroecológico. Los colectivos de consumo responsable, por tanto, tienen que responsabilizarse no sólo de la calidad de su propia alimentación, sino también de los problemas ambientales, económicos, territoriales y culturales de los agricultores y trabajadores del campo, defendiendo su derecho a producir alimentos sanos, en condiciones dignas, con una retribución justa y unas coberturas sociales y culturales adecuadas. Para sobrevivir como espacios de vida social pacífica y cooperativa, la ciudad y el campo no pueden vivir enfrentados calculando, cada uno por separado, su propia utilidad a costa del otro.

Pilar Galindo

Grupos Autogestionados de Konsumo (GAKs)



Un proyecto agrario para los próximos cincuenta años

Las tormentas intensas del último mes de junio, que son poco frecuentes en las áreas cerealistas de Iowa, EEUU, causaron efectos catastróficos de erosión del suelo, donde se formaron cárcavas de hasta 60 metros de ancho. Pero aún peor es el daño a largo plazo que se produce bajo condiciones normales de lluvia debido a los arrastres por escorrentía y a la erosión superficial de las tierras de cultivo con escasa cobertura vegetal o desnudas, así como por la degradación causada por actividades industriales y tecnologías no relacionadas con la actividad agrícola o el medio ambiente.

Cuando se usa y se abusa del suelo de esta forma, éste se vuelve tan poco renovable como el petróleo, aunque se le puede considerar mucho más valioso, ya que a diferencia del petróleo, el suelo no tiene sustituto tecnológico y carece de amigos poderosos en los despachos del gobierno.

La agricultura se ha llevado a cabo con excesiva frecuencia mediante un abuso y despilfarro insostenible del suelo, desde que los primeros agricultores destruyeron la cubierta protectora del suelo junto con las raíces de las plantas perennes. Diversas civilizaciones se han destruido a sí mismas al destruir sus tierras de cultivo. Esta pérdida irremediable, de la que nunca se ha hablado suficiente, se ha agravado con las enormes áreas de monocultivo y con la continua exposición de la superficie del suelo que propicia el modelo de agricultura que se lleva a cabo en la actualidad.

En relación con el problema de la pérdida de suelo, la industrialización de la agricultura ha añadido el problema de la contaminación por productos químicos tóxicos, que en la actualidad está presente universalmente en nuestras tierras de cultivo y cursos fluviales. Parte de esta toxicidad está relacionada con las prácticas generalizadas de mínimo laboreo. No deberíamos envenenar nuestros suelos para evitar que se pierdan.

La agricultura industrial ha transformado nuestro modelo alimentario, haciéndolo totalmente dependiente de los combustibles fósiles, al mismo tiempo que aplica "soluciones" tecnológicas alternativas en lugar de potenciar el trabajo y la actividad humana, lo que ha desplazado prácticamente la cultura agraria tradicional (con todas sus imperfecciones) que en el pasado dependía de sistemas de producción agrarios familiares, asistidos por las comunidades rurales.

Es evidente que nuestro modelo actual de agricultura no es sostenible, por lo que nuestro suministro de alimentos tampoco lo es. **Tenemos que recuperar la salud ecológica de los paisajes agrarios, así como la estabilidad económica y cultural de nuestras comunidades rurales.**

Durante los últimos 50 o 60 años hemos vivido con el convencimiento de que mientras tengamos dinero tendremos comida, lo cual es falso. Si seguimos con nuestra agresión a la tierra y a las prácticas tradicionales agrarias que nos han permitido hasta ahora obtener alimen-

tos, veremos disminuir el suministro de los mismos, y nos enfrentaremos a un problema mucho más complejo que el fracaso de nuestra teoría económica. Los gobiernos no podrán proporcionarnos alimentos sólo mediante subvenciones de cientos de billones de dólares a los sectores agrarios.

Cualquier recuperación urgente plantea, sobre todo, un aumento sustancial de la superficie dedicada a plantas perennes. **La forma más inmediata de hacerlo es volver a las rotaciones de cultivos**, donde se debe incluir, el heno, los pastos y el pastoreo de animales.

Pero es necesario una respuesta más profunda si queremos seguir comiendo y, al mismo tiempo, preservar nuestras tierras. De hecho, en los últimos 30 años se han estado realizando investigaciones en Canadá, Australia, China y Estados Unidos que proponen para un futuro próximo el poder introducir cultivos perennes en los principales sistemas cerealistas, como son el trigo, arroz, sorgo y girasol. Al incrementar el uso de mezclas de cereales con plantas perennes se puede proteger el suelo y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, así como el uso de combustibles fósiles y la contaminación tóxica.

Ello supondría un incremento en el secuestro de carbono, a la vez que la acumulación de agua y de nutrientes en el suelo sería mucho más eficiente. Además, incrementando el cultivo de plantas perennes y el pastoreo, habría más posibilidades de crear empleo con la actividad agraria, a condición de que los agricultores y ganaderos fuesen retribuidos con un precio justo por su trabajo y su producción.

Los agricultores creativos y los consumidores de todo el mundo ya están llevando a cabo muchos de los cambios necesarios para la producción y comercialización de alimentos. **Pero también necesitamos una política agraria nacional basada en principios ecológicos.** Precisamos un proyecto agrario para los próximos 50 años que trate de resolver fundamentalmente los problemas de pérdida, degradación y contaminación de suelo, la destrucción de las comunidades rurales, y nuestra dependencia de los combustibles fósiles.

Todo esto es, sin duda, una cuestión política, pero que está mucho más allá de la política agraria a la que estamos acostumbrados. Se trata de un problema tan próximo a cada uno de nosotros como lo es nuestro propio estómago.

Wes Jackson & Wendell Berry (*)

Publicado: 4 de enero de 2009. The New York Times

(*) **Wes Jackson** es experto en genética vegetal y Presidente de *The Land Institute* en Salina, Kansas; **Wendell Berry** es agricultor y escritor de Port Royal, Kentucky. <http://www.nytimes.com/2009/01/05/opinion/05berry.html>. A 50-Year Farm Bill. Traducido y adaptado con la colaboración de un equipo coordinado por **Antonio Bello Pérez**, Dpto. Agroecología, Centro de Ciencias Medioambientales, CSIC, Madrid & **Rodrigo Rodríguez Kábana**, Auburn University, Auburn, Alabama, EEUU.

Construcciones y Reformas

JOSÉ FRANCISCO MARTÍN RODRÍGUEZ

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

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



Agricultura ecológica: ¿Seguridad o soberanía alimentaria?



Durante dos días (26 y 27 de enero) se ha celebrado en Madrid una reunión que han llamado de "Alto Nivel" que, bajo el lema "Seguridad Alimentaria para tod@s", pretendía atajar la agudización del hambre en el mundo. La reunión había sido convocada por el Presidente del Gobierno español y el Secretario General de las Naciones Unidas, en cumplimiento de un compromiso adquirido en otra Conferencia anterior de igual Nivel (alto) sobre la Seguridad Ali-

mentaria Mundial, para dar continuidad al Plan Global de Acción de las Naciones Unidas liderado por el SGNU y diseñar una hoja de ruta que permita garantizar el cumplimiento de los objetivos y compromisos adquiridos en la celebrada en Roma los pasados días 3-5 de junio de 2008. Recordemos que en dicha cumbre con el lema "los Desafíos del Cambio Climático y la Bioenergía", representantes de 181 Gobiernos y de la Comisión Europea buscaban soluciones de emergencia frente a la hambruna que sobrevino tras la subida del precio de los alimentos básicos, especialmente cereales, y fue que auspiciada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Desde entonces, los avances han sido "nulos", según las ONG más combativas, o "escasos", en palabras del ministro de Exteriores, Miguel Ángel Moratinos.

Al parecer la importante ayuda mundial para combatir el hambre —unos 8.000 millones de € en los últimos años— ha resultado ser poco eficaz, en el objetivo de reducir el hambre. En 2007 había 860 millones de hambrientos y menos de dos años después a inicios del 2009 ya tenemos 109 millones más. ¿Qué ha pasado para que eso ocurriera?. ¿Cuál es la causa de que esto ocurra?. Es lo que pretendía debatir esta nueva Cumbre, que reunió nuevamente a representantes de 95 países. Se señala al libre mercado —que no rige para los agricultores y ganaderos en EE UU o en la Unión Europea, por su fuerte proteccionismo— principal regulador de la producción agraria de los países pobres o en desarrollo, hasta ahora. Según Moratinos: "No se puede dejar en exclusiva al mercado algo tan crucial como la seguridad alimentaria", señaló. Y menos en momentos donde confluyen elementos agravantes, entre los cuales se citó los desastres medioambientales agudizados por el cambio climático; el aumento demográfico de los pobres; la especulación financiera de los ricos y el encarecimiento de la energía para todos.

Aparte de estas declaraciones, la Cumbre sólo alcanzó a señalar algunas consecuencias y presentar propuestas, sin entrar a establecer sus causas estructurales. Aunque hay algunos datos que sí están claros. El primero fue resumido por el director general de la FAO, el senegalés Jacques Diouf: "El porcentaje de las ayudas a la agricultura ha pasado del 17% de 1980 al 3% actual". En su opinión, esta tendencia tiene que revertir, y ningún país debería recibir fondos internacionales si no compromete una parte significativa del presupuesto a ayudar a los campesinos. "Ha sido la tragedia de una muerte anunciada", dijo.

Así, pudimos ver como se propuso un nuevo Mecanismo de Coordinación Financiera (MCF), que no es más que una cuenta única de más de 4.000 millones de € para entregar de forma directa a los campesinos y proponer una futura Alianza Global para la Agricultura y la Seguridad. O sea, más de lo mismo: las familias beneficiadas recibirán cheques directos para adquirir semillas y fertilizantes. Claro que podrán volver a pedir la subvención, sólo los que sean rentables ("). No dice nada de los que no son renta-

bles... ¿se dejarán morir?... El citado MCF, impulsado por el economista norteamericano Jeffrey Sachs (para más señas autor del trabajo "El fin de la pobreza" y asesor de la Fundación IDEAS, que preside Jesús Caldera, ex ministro socialista del PSOE), pretende aumentar la cuantía de la ayuda, pero sobre todo busca unificar en un solo canal los fondos hasta ahora dispersos entre Gobiernos, entidades financieras y fundaciones privadas. Los beneficiarios serán las familias con una hectárea de terreno que cultiven productos de primera necesidad y, claro está, los destinados a la exportación. El plan pretende llegar este año a 10 millones de hogares y a 60 millones en 2013. Otra finalidad es alejar la sombra de la corrupción al simplificar la ayuda...

Resultó patético escuchar al Sr. Sachs, que sin ningún rigor habló de la urgencia de entregar dinero a casi 100.000 agricultores pobres de Kenia para que adquieran semillas (probablemente transgénicas) y fertilizantes, para no morir de hambre... como si los agricultores pudieran comerse estos productos... Nada sobre la razón que ha llevado a esta situación. Nada sobre como se alimentaba hasta entonces esta gente. Como si el problema hubiera surgido de la nada.

Las organizaciones sociales presentes en la Conferencia señalaron que se ha excluido a los pequeños agricultores —productores de casi el 80% de la producción mundial de alimentos— principales interesados en el debate sobre la crisis alimentaria. Además estuvo dominada por el Banco Mundial, el FMI y la OMC, así como las empresas transnacionales (se invitó a un ponente de Monsanto).

También rechazaron la propuesta de un fondo nuevo como el MCF por complicar el sistema de ayuda internacional alimentaria, e hicieron un llamamiento para un único espacio en el interior de la ONU para hacer frente a la crisis alimentaria con la participación plena de los movimientos sociales y pequeños productores de alimentos. Todo el esfuerzo de las organizaciones se orientó a criticar los errores de las políticas de los organismos internacionales y a proponer como alternativa la soberanía alimentaria. Este modelo se basa en el derecho a la alimentación y los derechos de los pueblos a definir sus propias políticas agrícolas a nivel de estado. A este concepto la agricultura ecológica agrega el derecho a comer alimentos de calidad (seguros) y en cantidad suficiente. O sea, que además de que alcancen para todos, los alimentos sean sanos y seguros.

Para hacer frente al hambre, es necesario plantearse también como se van a producir los alimentos, sin utilizar fertilizantes que en su fabricación emiten gases de efecto invernadero, acentuando el cambio climático y usando las semillas y la biodiversidad que disponemos, sin poner en riesgo el entorno con la creación de organismo genéticamente modificados o sin hacer depender a los agricultores de las empresas que las produzcan y las suministren. Ello exige la participación plena de los movimientos sociales y los pequeños productores de alimentos.

En este sentido el modelo de producción ecológico, que además de producir alimentos suficientes y de calidad, aprovecha los residuos de cosechas como abonos, que de otro modo se desperdician, es el método que mayores opciones tiene para resolver el problema del hambre. Los participantes en esta cumbre deberían darle una oportunidad a la agricultura ecológica, ya que ellos y las empresas multinacionales no han podido resolver el problema del hambre en las pasadas décadas

Victor GONZÁLEZ

Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE)



Primavera en el sector del plátano



Comienza la primavera y, con ella, empieza una paulatina subida de temperaturas, tan necesarias para nuestro cultivo del plátano y más aún después de un invierno tan frío como el que hemos pasado. Además en este año no empieza de forma gradual sino que a las primeras de cambio nos encontramos con la calima africana y temperaturas cercanas a los 30°C a lo largo del día. No hace falta decirle a los agricultores los perjuicios que esto va a suponer para la

platanera, ya que nos vamos a encontrar con un alto volumen de fruta madura y con baja calidad, que va a someter al mercado del plátano a una tensión muy fuerte justo en el momento en el que los clientes dejan de demandar plátano de Canarias y comienzan a llenar sus expositores de frutas de temporada más apetecibles como el fresón de Huelva, primero en llegar al lineal en estas fechas. Paulatinamente irán llegando los melocotones, sandías, melones, etc.

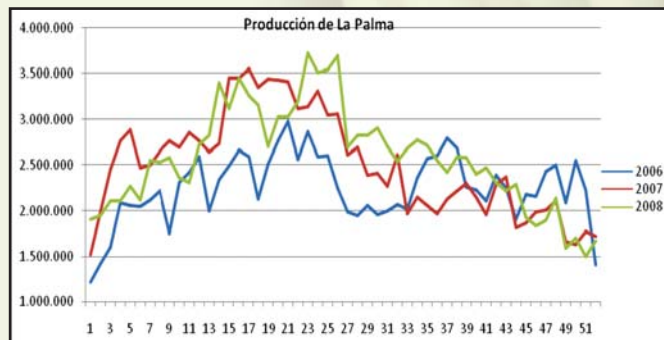
Muchos aceptan como normal que el precio del plátano de Canarias caiga en estas fechas de forma rápida a precios no rentables para el agricultor y nos quejamos amargamente de lo mal que funciona Asprocan. Pues permítanme decirles que en los últimos años ha sido únicamente la comisión de comercialización de Asprocan la que ha tomado medidas y que, con más o menos acierto, ha trabajado para mejorar el resultado del precio al agricultor en estas fechas tan complejas para la comercialización. Además, desde esta asociación se ha contratado a un profesional para que dirija al sector y me consta que está haciendo un buen trabajo, defendiendo nuestro plátano y generando ideas y propuestas para modificar el sector y prepararlo para su competitividad en el futuro.

Ahora bien, de nada nos va a servir la contratación de este profesional si los productores no realizamos las modificaciones propuestas.

Hay un trabajo muy importante que no lo va a poder resolver este profesional, ni los empaquetados, ni los clientes. Se trata del escalonamiento de la producción. He de decir que ésta es una de las claves para el buen funcionamiento de nuestro sector, es decir el escalonar la producción de manera que se produzca el mayor volumen de fruta en aquellas épocas en que la demanda de nuestro producto es mayor, entre los meses de octubre y febrero. Hemos asistido en este último invierno a que semana tras semana enviábamos al mercado aproximadamente mil toneladas menos de plátano del que

necesitaban nuestros clientes, viéndose en la necesidad de comprar bananas para poder llenar las estanterías de las fruterías.

A modo representativo, les expongo la gráfica de los últimos tres años con la producción de la isla de La Palma semana a semana:



En ella se puede observar cómo producimos la mayoría de los plátanos entre los meses de marzo y junio. Aunque en La Palma existe una fuerte producción en el norte de la isla y en altitudes superiores a los 300 metros cuya época de corte difícilmente se puede modificar. Existen zonas como es El Remo, Fuencaliente, Tazacorte, que continúan recolectando la fuerza de la fruta en ese periodo, pudiendo mejorar considerablemente la fecha de recolección. Esto hace que se una la producción de ambas zonas ocasionando una sobre producción muy difícil de defender en el mercado en estas fechas.

Es por ello por lo que desde el sector debemos hacer un esfuerzo por adaptar nuestras producciones a las fechas donde hay una mayor demanda de nuestro producto, consiguiendo así no solo vender mejor nuestro plátano, sino además cerrar la puerta a la banana y evitar de esta manera que los clientes se habitúen a ella. Será entonces cuando una apuesta firme por las certificaciones hará que nuestro plátano se dote de nuevas atribuciones de calidad agroalimentaria, garantías sanitarias y medioambientales, lo que unido a un esfuerzo conjunto del sector en la comercialización hará que Plátano de Canarias siga ocupando un lugar destacado en el mercado nacional de las frutas.

Antonio Javier Luis Brito
Gerente de Europlátano, A.I.E.

COMERCIAL ERREPALMA, S.L.

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

Central:

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

Sucursales:

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

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



EL PLÁTANO

Cuidado con lo que traemos



En el primer número de AGROPALCA, hice algunos comentarios sobre la necesidad de controlar la entrada de frutas tropicales en las islas, debido sobre todo a la necesidad de salvaguardar nuestras producciones de plagas y enfermedades que puedan hacer menos sostenibles nuestros cultivos.

De vez en cuando nos sobresaltamos, con fruta cuyo origen sólo conoce el "importador". Pero repetimos, tal vez no traigamos sólo esas frutas sino lo que les puede acompañar (esporas, insectos, virus, etc.).

Estas frutas se cultivaron muchas veces en las proximidades de explotaciones cuya dedicación productiva es diferente: papayas, plátanos, aguacates, mangos, piñas, etc. Y es posible que una fruta determinada lo que traiga con ella es la "pena de muerte" de otros cultivos deficientes.

Una de las enfermedades que más me preocupa es la denominada Sigatoka, tanto la Sigatoka amarilla (*Mycosphaerella musicola*) como la Sigatoka negra (*Mycosphaerella fijiensis*), que ataca a la platanera en diferentes zonas.

La Sigatoka amarilla se identificó por primera vez en Java en 1902. Desde 1962 se ha documentado en la mayor parte de las zonas productoras de bananos del mundo, lo que la sitúa entre las principales enfermedades epidémicas. La Sigatoka negra se identificó por vez primera en 1963 en la costa sudeste de Viti Levu (Islas Fiji). Seguidamente se ha registrado su presencia en el conjunto del Pacífico (estrecho de Torres y península del Cabo York en Australia, Papua Nueva Guinea, Islas Salomón, Vanuatu, Nueva Caledonia, Isla Norfolk, Estados Federados de Micronesia, Tonga, Samoa Occidental, Isla Niue, Islas Cook, Tahití y Hawai). También se ha observado en Asia (Bután, Taiwán, sur de China incluida la isla de Hainan, Vietnam, Filipinas, Malasia occidental y Sumatra en Indonesia). Sin embargo, la distribución de esta enfermedad en el sudeste asiático necesita clarificarse, particularmente en el archipiélago indonesio. En América latina, la Sigatoka negra se descubrió por primera vez en Honduras en 1972. Se propagó hacia el norte (Guatemala, Belice, sur de México) y hacia el sur (El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panamá, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Venezuela, Cuba, Jamaica y en la República Dominicana, desde donde amenaza con propagarse al resto del Caribe, Brasil (La amarilla) y Argentina.

En África, esta afección se documentó por primera vez en Zambia en 1973 y en Gabón en 1978. Luego se extendió a lo largo de la costa occidental hacia Camerún, Nigeria, Benin, Togo, Ghana, Costa de Marfil y Guinea Ecuatorial. Presente igualmente en la República Democrática del Congo (ex Zaire), alcanzando Burundi, Ruanda, el oeste de Tanzania, Uganda, Kenia y la República Centroafricana. Hacia 1987, se introdujo en la Isla de Pemba, y desde allí se propagó a Zanzíbar y a las zonas costeras de Kenia

y de Tanzania. Actualmente, se encuentra también en Malawi y en las Comoras. La distribución actual es sin duda subestimada. Cnidias y ascoporas son los medios de propagación local de la enfermedad de la Sigatoka negra y amarilla. Su difusión en grandes distancias parece ser que está ligada a los movimientos de germoplasma (retoños infectados, hojas enfermas) y las ascoporas transportadas por el viento. Actualmente, en el Pacífico y en las tierras bajas de América latina y de África, apenas se encuentra la Sigatoka negra. En las plantaciones de Honduras se ha reportado que la Sigatoka negra ha remplazado a la amarilla en menos de tres años. No obstante, la Sigatoka amarilla se encontraba aún en las tierras bajas de Filipinas al cabo de 26 años de la introducción de la Sigatoka negra. La Sigatoka amarilla, mejor adaptada a los climas templados, predomina a menudo en alturas superiores a 1200-1400m, en las que apenas se encuentra la Sigatoka negra. (Según X. Mourichon, J. Carlier y E. Fouré).

Ya sé que muchos dirán que si no ha llegado es porque nuestras condiciones climáticas no lo permiten. Pero en los últimos años, han entrado plagas y enfermedades que antes aquí no habían tenido éxito, por lo que no podemos descartar nada.

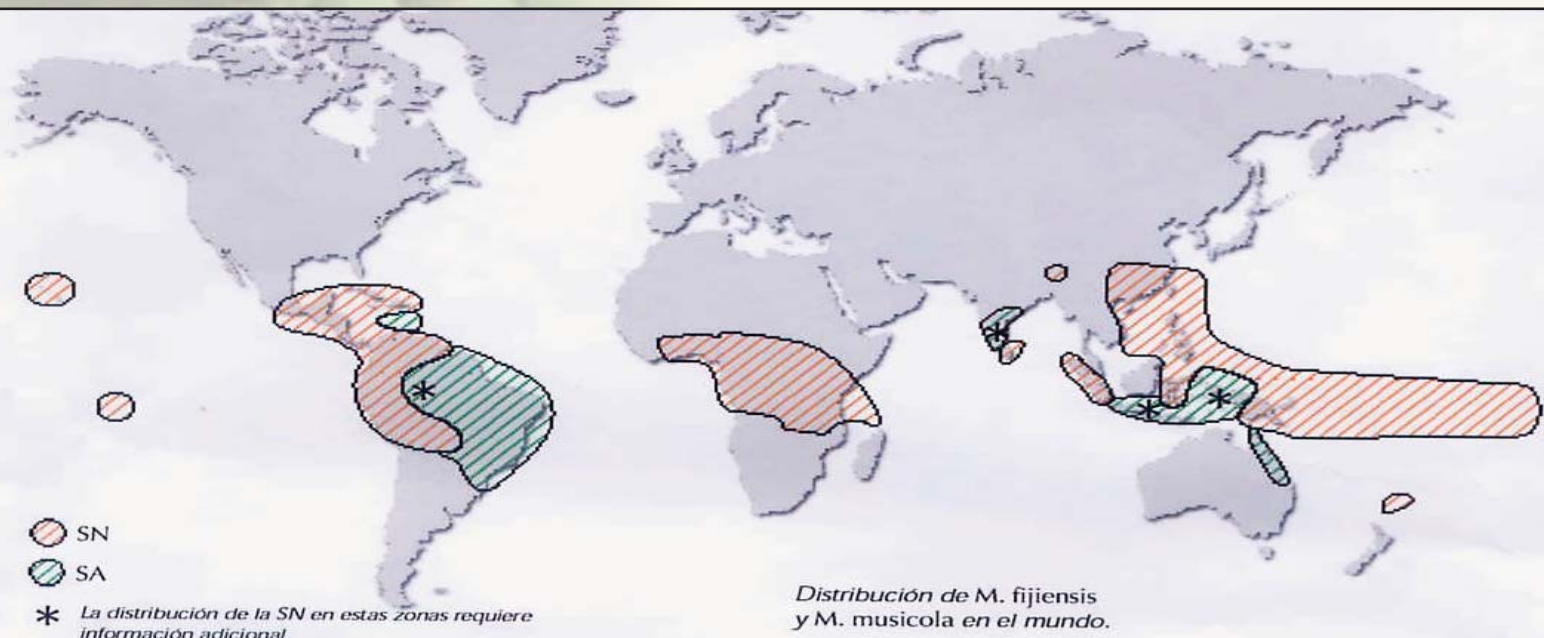
Los síntomas de la Sigatoka tienen alguna diferencia cuando se trata de la negra o de la amarilla, pero en general se caracteriza por la aparición de pequeñas pecas de color pardo rojizo en el envés de las hojas, que se van alargando hasta formar rayas de 20 mm. de largo cambiando el color a pardo más oscuro, llegando a evitar que la planta produzca frutos, o en casos de producirlos, maduraren antes de tiempo, terminando por producir la muerte de la planta.

Para evitar esta enfermedad, es necesario utilizar fungicidas, teniendo que dar en algunos casos hasta 31 tratamientos al año, cuando se trata de la Sigatoka negra.

¿Con este número de tratamientos podemos conseguir una fruta diferenciada y con garantía de sostenibilidad?. ¿Podemos dar garantía de lucha integrada y ecológica?. Seguro que evitarla es una forma de competir.

Pero para ello tenemos que controlar lo que entra por puertos y aeropuertos, y evitar traernos plantitas en la maleta (ornamentales, bulbos...etc) que lo más que pueden hacer es, sin darnos cuenta, producir un daño irreparable.

Abilio Fidel Monterrey Gutiérrez
Técnico del Servicio de Agricultura
Cabildo de La Palma





¿Es posible el control del picudo de la platanera?



Hace unos días me llamó un amigo, agricultor platanero de la zona, para ver si podía ir a su finca porque tenía un problema en una zona determinada de su explotación. Como siempre hago en estos casos, me desplazé a su finca para conocer el problema in situ. Caminamos por toda la huerta y vimos como había racimos que cuando faltaba uno o dos meses para el corte se maduraban y no conseguía enviar la fruta al empaquetado ni siquiera como plátano de segunda. A las plantas se le amarilleaban las hojas y éstas acababan por secarse: algunos plantones se caían al suelo. Se trataba principalmente de una zona de la explotación que había renovado el año anterior con planta nueva, para así adecuar el ciclo productivo.

Vimos raíces, textura del suelo, dosis de riego, tratamientos fitosanitarios realizados para prever una posible fitotoxicidad y finalmente decidimos romper algunas cabezas. Fue en ese momento cuando encontramos el problema: las cabezas estaban llenas de galerías con presencia de adultos, larvas y crisálidas del temible picudo de la platanera (*cosmopolites sordidus*).

A partir de ahí, intenté asesorar utilizando todas las medidas legales posibles: uso de trampas con Cosmolure (feromona atrayente sexual) que captura machos y hembras indistintamente, colocadas cada 20 metros, método eficaz pero que no controla del todo la plaga; cambio de sistema de riego de aspersión a goteo (disminuye la incidencia pero no controla la plaga, además de resultar inviable en esta explotación) y, por último, uso de fitosanitarios para su control.

De éstos comprobé todos los que están autorizados en la página del MARM (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino) y conseguí siete materias activas diferentes.

Pensaba que tenía el problema resuelto pero fui leyendo todas las especificaciones y métodos de uso

autorizado de estas materias activas y salvo uno, el clorpirifos 48 % EC, autorizado aplicando mediante inyección al tocón 15 días después de cosechada la fruta, a razón de 750 cc de caldo al 2%, resulta efectivo. Pero sólo sirve para plantación establecida y nunca para plantas de primer ciclo.

Todos los demás están autorizados para aplicar mediante riego por goteo con lo que el caldo de fitosanitario iría a parar al suelo y el picudo no vive debajo de la tierra sino que camina sobre ella y se refugia en las plantas por lo que su aplicación no sirve para controlar la plaga. Otros están autorizados mediante pulverización alrededor de la cabeza y dirigido al suelo, con lo que tampoco sirven ya que se puede elegir el día para aplicar el tratamiento fitosanitario pero no podemos conocer cuando el picudo se va a mover de una planta a otra.

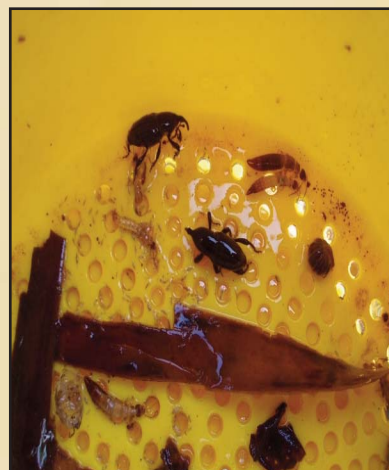
Me quedaba otra opción, arrancar la huerta infectada y plantar otra vez, previa desinfección del terreno con metan sodio en cualquiera de sus dos formulaciones, pero la experiencia nos dice que tampoco sirve además de eliminar la flora microbiana del suelo y ser peligroso su manejo debido a los gases que se emiten.

La solución pasaría por usar alguno de los productos cuya formulación en polvo están autorizados en platanera, bifentrín 10% WP y clorpirifos 25% WP, repartiendo el producto alrededor del cuello de la planta para formar una barrera persistente que impida la entrada del insecto. Además de dirigir los tratamientos sólo a estas nuevas plantaciones sin necesidad de tratar toda la finca. Y por lo que respecta al plazo de seguridad desde su aplicación hasta el momento de corte de la fruta pasaría como mínimo unos catorce meses por lo que se cumpliría con creces.

Pero esto no lo puedo recomendar por no estar autorizado este uso y lo peor de todo es que no tengo una respuesta que dar a mi amigo agricultor.

Miguel Rodríguez Serrano

*Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural
Cabildo Insular de Tenerife*



CONSTRUCCIONES
Adelto, S.L.

C/ 18 de Julio, nº 1
El Pueblo, Tijarafe - La Palma
Tfnos.: 922 49 11 31 - 649 41 15 31



Cultivos SUBTROPICALES

Posibilidad de cultivo de distintas pitayas rojas (*Hylocereus* spp.) en la Isla de Tenerife (I)

INTRODUCCIÓN.

Las condiciones subtropicales de la Isla de Tenerife permiten realizar numerosos cultivos que no se pueden plantar en Europa, entre ellos la pitaya, planta, además, de una demanda hídrica muy baja, lo que permite una buena adaptación a las condiciones de Tenerife donde el agua es un bien escaso y caro. Cabildo e ICIA tienen como línea prioritaria la diversificación de las producciones locales. El presente trabajo ha tenido por finalidad estudiar la adaptabilidad de una colección de pitayas rojas (*Hylocereus* spp.) para poder indicar a los agricultores canarios que especies y variedades son las más indicadas, los problemas que podrían presentarse en su cultivo y la forma de solucionarlos.

El material vegetal ha sido introducido por el ICIA procedente de Guatemala y de la Isla de la Reunión, precediéndose a su multiplicación por trozos de cladodios y posterior siembra en junio de 2005 en una finca del sur de la isla de Tenerife bajo cubierta de malla. Se sembraron seis plantas del siguiente material: *H. undatus*, *H. triangularis*, *H. hybridum* e *H. purpusii* y los cultivares JC01, JC02, JC03 y JC05 (*Hylocereus* spp.). Las distintas polinizaciones, autopolinización de las flores, polinización de una flor con otra de la misma planta y polinizaciones cruzadas fueron realizadas cada una de ellas al menos 10 veces con cada dador de polen, usándose la misma flor para polinizar las 10 flores. Se estudió el comportamiento floral de las distintas especies y cultivares, la productividad y caracterización de los frutos y la viabilidad de polen "in Vitro" y ex Vitro.

Las polinizaciones realizadas (tabla nº1) han puesto de manifiesto que no todas las pitayas estudiadas tienen el mismo poder de fructificación. Así, con la autopolinización no se obtuvieron frutos en ninguna. Sin embargo, cuando el polen procedió de otra flor pero de la misma variedad o especie, el resultado es diferente dependiendo del dador del polen y de su receptor. De forma general se puede afirmar que JC01 se podría cultivar solo ya que el polen entre distintas flores es compatible y se obtienen la mayor cantidad de frutos cuajados y de buen tamaño. JC02, JC05 e *H. purpusii* presentan autoincompatibilidad total, por lo que requerirían plantaciones mixtas con otros cultivares o especies. En el resto de las pitayas estudiadas, la incompatibilidad de polen entre distintas flores dentro de cada una es relativamente alta y en todos los casos los frutos desarrollados fueron muy pequeños.

En cuanto a las polinizaciones cruzadas, hay que indicar que el mayor porcentaje de frutos cuajados se obtuvieron con los da-



Foto de *Hylocereus undatus*. Dador de polen JC03 y polinizada el 14 de julio de 2008

dores de polen JC03 e *H. undatus* independientemente de la pitaya polinizada.

En todos los frutos obtenidos por las polinizaciones, el sabor, pH, contenido en cítrico y málico y °Brix no se vio afectado, independientemente del dador del polen y del receptor. Sin embargo, la mayoría presentaban frutos más grandes (aproximadamente 100 g más) cuando el dador del polen fue JC03. Este cultivar produce, además, muchas flores en el mismo tiempo de floración y tiene una larga oleada de floración, lo que lo convierte en un polinizador de gran eficacia para la pitaya roja.

Tabla nº1. Porcentajes de frutos polinizados manualmente según el dador de polen.

Receptor del polen	Dador del polen								
	Auto	JC01	JC02	JC03	JC05	<i>H. und.</i>	<i>H. tri.</i>	<i>H. hyb.</i>	<i>H. pur.</i>
JC01	0	63	0	50	0	0	40	28	60
JC02	0	28	0	0	85	0	0	100	40
JC03	0	0	15	18	25	90	100	93	40
JC05	0	15	82	0	0	0	0	24	40
<i>H. undatus</i>	0	42	95	100	100	18	70	93	79
<i>H. triangularis</i>	0	58	45	100	50	100	20	65	90
<i>H. hybridum</i>	0	15	93	95	100	100	90	17	10
<i>H. purpusii</i>	0	60	70	80	60	100	95	42	0

C. Méndez*, A. Coello* y V. Galán Saúco**

* Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural, Cabildo Insular de Tenerife

** Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)

AVISO

Ante el interés que ha suscitado entre nuestros lectores la publicación de los artículos:

“¿MANGO O MANGA? ... ¿TEMPRANOS O TARDÍOS?

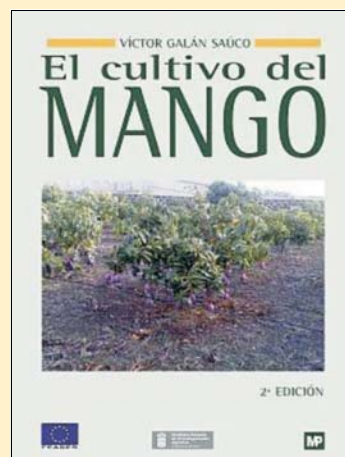
de D. Abilio Fidel Monterrey Gutiérrez (AGROPALCA nº 2) y

“SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS DEL MANGO EN CANARIAS”

del Dr. Víctor Galán Saúco (AGROPALCA nº 3),

para mayor información, los emplazamos a consultar el libro:

“EL CULTIVO DEL MANGO”



Ediciones MUNDIPRENSA
Fecha Publicación: Enero 2009
ISBN: 978-84-8476-367-3
Coedición: Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y Ediciones Mundi-Prensa
Autor: Víctor Galán Saúco
340 Págs.
Ilust. Color. Enc. 2009
P.V.P. 39 €
PEDIDOS A:
Librería Lemus
Tfno. (+34) 922-25-11-45
info@librerialeumus.com
Mundi-Prensa Libros, S. A.
Castelló nº 37 28001 MADRID
Tfno. (+34) 914-36-37-00
www.mundiprensa.com



Unas reflexiones sobre las enfermedades del tomate en Canarias



Se abordan algunos aspectos relacionados con las enfermedades producidas por hongos, bacterias y virus, por sugerencia de nuestro amigo el Profesor A. Bello que nos insiste en escribir sobre el tema del título. Una primera reflexión surge del número de enfermedades que afectan al tomate en todo el mundo y que supera las 120. ¿Sabemos cuántas hay y cuál es su importancia en los tomates canarios?. Creemos que no. Sin embargo si nos es posible intuir que entre las producidas por hongos *Botrytis cinerea* (agente causal de la podredumbre gris, con su variante de las manchas fantasmas en el fruto) y *Leveillula taurica* (agente causal del oidio) son preponderantes y demandan numerosos tratamientos. Es muy posible, como ocurre en la península que ambas hayan generado resistencias a todos los fungicidas de síntesis que están autorizados para su control en tomate (¡Lejos de nuestra intención suponer que hay agricultores que utilizan hasta los no autorizados!), y seguirán expresando dichas resistencias a cualquier fungicida de síntesis que sea un día. ¿Qué innovación han presentado las industrias de fitosanitarios que conocen esta situación en la península desde al menos 1986?. Ninguna de la que tengamos noticia. Sorprendentemente el fungicida más antiguo y barato, el azufre, sólo eficaz para el oidio y los ácaros, permanece incólume a las habilidades del hongo para transformarlo en su propio alimento. Hoy existen formas de aplicación que disminuyen netamente su conocida fitotoxicidad. Sí, argumentará algún agricultor, pero irrita los ojos y las mucosas cuando se aplica. Pues la causa es que no se protege como debe para tratar con estos tóxicos. ¡Ojalá hubiese algún fitoquímico tan eficaz para *B. cinerea*! Hay una notable falta de investigación y experimentación sobre la incidencia en la producción final de prácticas culturales que tienen que ver con la aireación de los invernaderos que añaden una eficacia manifiesta sobre el control de la podredumbre gris. ¡Y no digamos que pasa con los restos de cosecha y su gestión para eliminarlos como fuente de inóculo!. En todo esto no hay sólo un responsable. ¿Qué hacen los agricultores con iniciativa para innovar?. No es mala pregunta para que los técnicos, sea cual sea su adscripción, apoyen e inciten esas iniciativas.

Con certeza se sabe que una bacteriosis ha provocado importantes pérdidas en más de 3000 ha de tomate bajo invernadero en Canarias. Los diagnósticos y pérdidas se conocen por las empresas aseguradoras, pero pocos resultados ha presentado la investigación isleña. Se trata de la bacteria *Clavibacter michiganensis* subsp. *michiganensis* que causa el chancro bacteriano del tomate. Sabido y demostrado está que se transmite por semillas y que puede multiplicarse la contaminación con la práctica del injerto. También es sabido que la categoría de semillas hortícolas es la que se denomina "estándar" o "autorizada", en las cuales el precontrol se deja al "buen hacer" del productor de semillas. ¿Cómo es posible que no se adopte como medida de precaución la desinfección de semillas con la humilde y eficaz

lejía? ¿Qué recomendaciones se han investigado para tratar de erradicar o disminuir el inóculo del patógeno en los campos infectados?. Conocida es la debilidad de los antibióticos en el control y la eficacia del cobre (otra vez un fungicida antiguo y, además, barato!). Todo ello sin contar con la ineficacia de fumigantes del suelo como el ya eliminado bromuro de metilo.

Las virosis son muy importantes en el cultivo del tomate. Dos razones abonan su prevalencia: que sólo tienen tratamientos preventivos y no curativos; y la rápida aparición de virosis nuevas. En Almería se calcula que en los últimos 25 años se han introducido 0,8 virosis nuevas por año en los seis cultivos hortícolas predominantes. Cuando no se ha terminado de diagnosticar con exactitud una virosis, otra comienza a manifestarse. ¿Se ha preguntado la investigación la causa de esta sucesión de virosis?. Quizás debería hacerlo y conoceríamos, al menos, su procedencia. El virus del bronceado, el virus de la cuchara, el "Pep" o del pepino dulce, el "torrado", las clorosis víricas (TIC y TOC, sin hacer un juego de siglas), están entre los más importantes. Desaparecieron el virus del mosaico, el del pepino y su satélite. En algunos casos se atribuyó a la eficacia de la resistencia genéticas; en otros, lo desconocemos. Estas virosis son cada vez más complejas al ser transmitidas, con eficacia, por vectores como trips y moscas blancas. El control se centra en estos casos en limitar las poblaciones de los insectos. De nuevo la merma de eficacia de los insecticidas, gracias a la resistencia generada por los vectores, ha dado paso al denominado control biológico que se puede combinar para dar paso al manejo integrado. habiéndonos sorprendido a propios y extraños su eficacia, al menos en dos entornos que nos son conocidos. En el Campo de Cartagena, donde la práctica totalidad de las 1.300 ha de cultivo de pimiento bajo invernadero utilizan los "insectos útiles" para controlar el trips y, en consecuencia, el virus del bronceado que transmite. El caso de Almería es, igualmente, gratamente sorprendente. En una sola campaña se pasó de 400 ha en manejo integrado a más de 6.000 ha. ¿Cómo ha sido posible este cambio tan rápido? Hay una razón bien clara: una investigación participativa y una adecuada extensión y divulgación. Investigación que en Almería alcanza a 20 años atrás. Investigación, además, que no debería detenerse.

Baste este espacio para lanzar algunas reflexiones, que no por escuetas deberían mover menos a la meditación. Los agricultores deben ser conscientes que sólo la innovación y su iniciativa harán a la empresa agraria rentable. El reclamo de subvenciones de forma cotidiana será el camino, más o menos largo, hacia la ruina.

J. C. TELLO* & M. de CARA GARCÍA**

* Catedrático de Producción Vegetal &

**Dr. Ing. Agrónomo

Grupo de Investigación AGR 200

Universidad de Almería



“La cultura que hace el paisaje”.

Pedro Montserrat Recoder

www.lafertilidaddelatierra.com

El almendro

Es árbol sufrido, propio de un suelo pobre que agradece la fertilidad edáfica. Las veleidades climáticas dificultan su extensión y más aún, muchos años da poca cosecha. Conviene cuidar el suelo, activar su vitalidad con unos “obreros” que lo aireen, tales como la lombriz con sus “agregados estables”, el humus apelotonado que ventila y fertiliza. Resultan esenciales el pastoreo con poca labor.

El almendro es forrajero si carece de almendra amarga, y el ganado lo consume sin peligro. Su hoja en verano-otoño cae y es comida por las ovejas; además, la parte carnosa del fruto tiene mucha calidad. Al propagar su aprovechamiento ganadero no faltarán problemas al agricultor que no es pastor; es un problema difícil, no imposible, y además conviene generalizar ese pastoreo para reducir labores de arado y gradeos. Hay animales que airean el suelo y exigen alimento, unas deyecciones con el pateo suave por pezuña de oveja.



Urge investigar esos problemas de gestión edificadora en un municipio concreto que será el “prototipo” de una empresa comunal o sociedad limitada a los vecinos y con pastores formados en la escuela interactiva familiar de formación profesional, la que alterna estudios con el oficio de pastor. El Grado, en nuestro Somontano, podría inspirar el estudio-experimento que facilitaría las aplicaciones a comarcas con mucho almendro; ya se aprecia la importancia de una Escuela Familiar Agraria (el Poblado) en las viñas, bodegas y también comercialización de productos. Ahora las fincas con almendros son poco rentables, hasta inviables sin la subvención. El “abandono” de tierras poco rentables que algunos defienden es impropio de unas personas sensatas.

Autor: Pedro Montserrat Recoder

Editor: La Fertilidad de la Tierra Ediciones

Páginas: 240

Dimensiones: 15x21 cm.

Precio PVP: 21€

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





Investigación y transferencia tecnológica para el cultivo ecológico del tomate



Los programas de investigación y transferencia tecnológica en el futuro se deben centrar en el estudio de los factores limitantes del monocultivo de tomate, sobre todo en el interés de las rotaciones en la diversificación del sistema de producción, con el fin de manejar las organismos patógenos; **utilización de plantas resistentes** a los biotipos de la especie dominante, como es el caso del uso de pimiento para el manejo de *Meloidogyne javanica*, un nematodo formador de nódulos, complementado con la

aplicación de la **biodesinfección de suelos** con recursos locales y restos de cultivo (Bello y col. 2009) previa **eliminación del inóculo en los restos del cultivo** a través de la descomposición o por la desinfección por la acción directa del sol; eliminar las plantas infectadas cuando el problema se presenta en focos, tratando de romper el ciclo biológico del nematodo en los estadios juveniles que es cuando están en el interior de las raíces, actuando así como plantas trampa; **planificar la fecha del trasplante** teniendo en cuenta las características agroecológicas de los patógenos, así como el **control de la temperatura del invernadero** manejando las sombras mediante el empleo de cucurbitáceas, batatas, leguminosas y solanáceas tanto rastreras como trepadoras, para amortiguar la variación de temperatura en el suelo, al actuar como cubiertas o por efecto de su sombra, puesto que reducen la temperatura del suelo aumentando la duración del ciclo biológico del patógeno, disminuyendo así el daño sobre el cultivo. Otros aspectos a considerar son los **valores funcionales y complementarios del sistema radicular**, en el caso de las cucurbitáceas y leguminosas con raíces superficiales, mientras que las solanáceas enraízan en profundidad para extraer nutrientes. Por último, se debe investigar la **función de la flora arvense**, especialmente como plantas trampa.

Se debe estudiar la **modificación de las líneas de trasplante**, cultivos entutorados, cultivos rastreros como sandía (1x4), melón (2x0,5) & judía (0,5x0,5 ó 0,4x0,5); la **asociación de cultivos**, rescatando la asociación sandía-judía en primavera. Para ello, la judía se debe eliminar antes de que la sandía ocupe toda la superficie actuando a la vez como plantas trampas en un ciclo de enero a marzo, con lo que sólo se completa una generación del nematodo, lo cual está permitido en el Reglamento de Agricultura Ecológica, cumpliendo la normativa de rotaciones de dos años al cultivar tomate-judía en líneas alternas. Otro factor a considerar es el **control de la humedad**, mediante el manejo

del riego por goteo, para reducir el bulbo húmedo y con ello la dispersión de los patógenos, recordando que en los enarenados tradicionales no se forman bulbos húmedos; también se deben controlar los puntos de goteo para impedir la movilidad de los patógenos entre líneas.

Los acolchados con plástico y "tunelillos" son técnicas de alto riesgo en ausencia de materia orgánica, al favorecer el incremento de la temperatura superficial del suelo durante los meses de invierno, y con ello potenciar el desarrollo de las poblaciones de especies termófilas. En este caso, conviene señalar que tradicionalmente los técnicos vienen recomendando la utilización de "tunelillos" porque protegen principalmente a las plantas de sandía y melón, favoreciendo la actividad microbiana en los meses de invierno al aumentar la temperatura. Por otro lado los acolchados con plástico negro evitan la evaporación del agua del suelo en enarenados manejados en régimen hidropónico en invierno, mientras que en primavera-verano pueden tener efecto de solarización, al aumentar la temperatura del suelo sobre los 35 °C. En este sentido habría que investigar la función de los acolchados con plástico transparente en invierno.

En relación con el **manejo de la temperatura**, no conviene olvidar que las zonas de alta insolación como son los muros exteriores, pasillos asfaltados, constituyen "zonas calientes" donde en presencia de hospedadores (flora arvense) se incrementan las poblaciones de patógenos que son focos de infección. La refrigeración por sombreo del invernadero reduce la radiación que llega a la capa de arena limitando su calentamiento. En esta línea no hay que olvidar el interés que tiene el **manejo de los restos de poda** para su utilización como cubiertas y regular la temperatura del suelo (Torres y col. 2007).

Referencias Bello A. 2009. La crisis del cultivo del tomate en Canarias. Alternativa desde la agroecología. *Agropalca*. 3, 16 p. Torres JM, Díez-Rojo MA, Robertson L, López Pérez JA, de Cara M, Tello J, Bello A. 2007. Nematodos fitoparasitarios del género *Meloidogyne* Goeldi, 1892 y su manejo en cultivos enarenados de Almería. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 189 pp.

M de Cara ⁽¹⁾, M A Díez-Rojo ⁽²⁾, J A López-Pérez ⁽³⁾, J M Torres ⁽⁴⁾
(1) Dpto. Producción Vegetal, Universidad de Almería; (2) Dpto. Agroecología, Centro de Ciencias Medioambientales, CSIC, Madrid; (3) Centro de Investigación Agraria de Marchamalo, Consejería de Agricultura, Castilla La Mancha; (4) SAT Costa de Níjar, Almería

CONSECA
CONSTRUCCIONES
SEBASTIÁN CÁCERES - TIJARAFE - LA PALMA
TLF 922 490 274



La batata o boniato en la Comunidad Valenciana



En España se cultivan anualmente casi 1000 ha de boniato (o batata) con una producción de 25.000 t. Apenas 125 ha son de la Comunidad Valenciana. Aunque se trata de un cultivo menor, es importante para un grupo de agricultores y para la población en general, porque el consumo de pastelillos o dulces de boniato está profundamente arraigado en la población, especialmente en las Navidades.

Hace poco más de 10 años, en 1998, un complejo virótico, los virus del Enanismo Clorótico (SPCSV) y del Moteado Plumoso (SPFMV), casi exterminó la producción de boniato, reduciéndola en un 97 %. A partir de entonces, el IVIA (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias) inició un proceso de saneamiento del material vegetal, de todas las variedades cultivadas en esta Comunidad. Desde 2001 ya se dispone de material vegetal saneado, que se distribuye entre los agricultores o a los Semilleros hortícolas que lo solicitan.

La variedad que más se cultiva en la provincia de Valencia es "Blanco de Alginet", bien adaptada a los gustos del consumidor, ya que el carácter carne blanca se considera imprescindible para la doble dedicación, venta al público, en tiendas y supermercados, para la fabricación de pastelillos y dulces caseros y a la industria de pastelería.

Del Centro Internacional de la Papa (CIP) en Lima (Perú), nos enviaron una colección de variedades de carne blanca, procedentes de todo el mundo, que hemos ensayado en nuestras condiciones, por si podrían sustituir con ventaja a las tradicionalmente cultivadas en esta Comunidad. Algunas de ellas, "Sumor" (USA), ST.87030 y "Papota" (Perú) y "Caplina" (Puerto Rico), fueron catalogadas como resistentes a nematodos (*Meloidogyne*) y "TIS 3290" (Nigeria) ha sido reconocida como tal en el Centro de Ciencias Medioambientales del Mediterráneo (CSIC) por el Dr. Bello. Otras variedades, obtenidas del propio CIP, tales como "199043.4", que nosotros conocemos como "CIP-4", son tolerantes o medianamente resistentes. Este carácter de resistencia a nematodos las hace especialmente interesantes para su inclusión en la rotación con otros cultivos.

De estas variedades, en los experimentos realizados en el IVIA, tenemos como más interesantes, "Blanco de Alginet", que es la más cultivada por los agricultores de Valencia, "Sumor", por su resistencia a nematodos y buena productividad y "CIP-4", mucho más productiva y precoz que las anteriores, aunque tiene un defecto importante: el tamaño de su raíz es excesivo para lo acostumbrado en la venta en tiendas; normalmente más de un 50 % de la cosecha está constituida por raíces de más de 750 g. A pesar de todo y pensando en la dedicación a industria, consideramos que es una variedad muy interesante.

Aparte de los experimentos de comparación de variedades, hemos trabajado en la ampliación o flexibilización del ciclo de cultivo, tratando de adaptarlo a diversas combinaciones en la rotación. Hemos hecho plantaciones desde abril hasta julio y recolecciones desde finales de julio hasta noviembre, teniendo siempre una producción aceptable o muy buena con alguna de las variedades; si el ciclo es muy corto, se ha de utilizar "CIP-4", la más rápida en hacer tubérculo. Hemos visto que la producción está correlacionada con la acumulación de grados-día, por encima de 12 °C (suma de temperatura media diaria menos 12). Hay ya una producción estimable, con la variedad "CIP-4", a los 1000° día (finales de julio, con plantación a principios de abril) y aumenta progresivamente hasta noviembre (casi 2000° día).

El período favorable, en nuestras condiciones, para el cultivo del boniato, cuando se produce un apreciable aumento diario en la acumulación de grados-día a más de 12 °C, es entre mediados de abril y finales de octubre. Más tarde de esta fecha el boniato puede estar "almacenado" en el suelo pero difícilmente estará aumentando su producción. Plantaciones anteriores a mediados de abril tampoco repercuten en adelanto o aumento de la cosecha.

Se han realizado experimentos, tratando de mejorar las técnicas culturales: marcos de plantación, métodos de reproducción (brotes o esqueje enraizado) y también de sistemas de protección, para adelantar la fecha de recolección, teniendo ya una producción interesante. El acolchado, con plástico transparente o negro, supone una cierta ventaja sobre el suelo desnudo pero tiene el inconveniente de que se ha de retirar el plástico antes de la recolección y después de destruir la parte aérea de la planta, lo que supone una tarea costosa. De más fácil manejo y resultados similares es el empleo de cubierta flotante de polipropileno no tejido. Se coloca y retira con facilidad y también aumenta la cosecha en recolección temprana.

El boniato es, por ahora, un cultivo modesto en esta Comunidad, pero creemos que muy interesante y prometedor. El consumo probablemente va a crecer debido al aumento de la población de inmigrantes procedentes de países latinoamericanos donde el boniato es un alimento común y también la industrialización para pastelería parece un destino prometedor. Las variedades con resistencia a nematodos podrían perfectamente servir a los agricultores que hacen cultivo ecológico, para incluirlas en la rotación. Aún más interesante podría ser su dedicación a la fabricación de biocombustibles o plásticos biodegradables, ya que el boniato es un gran productor de almidón a coste reducido.

Alfredo Miguel - José Ignacio Marsal
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA)

**EXPORTACIÓN DE AGUACATES
CANARIAS, PENÍNSULA Y EXTRANJERO**

S.A.T. IDAFE



AGUACATES

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.



Utilización de subproductos de la platanera en la alimentación del ganado caprino



En los últimos años se vienen utilizando de manera importante y efectiva los **subproductos agroindustriales** en la nutrición animal con el fin de **reducir los costes** derivados de la **alimentación** que pueden llegar a suponer más del 70% de los costes totales de explotación; así mismo esta utilización permite reciclar los residuos producidos por industrias agroalimentarias o por cultivos intensivos. Los subproductos de origen agrario o industrial se pueden englobar en los denominados **recursos alimenticios alternativos**, cuya inclusión en la dieta puede tener influencia en la aptitud tecnológica y de coagulación de la leche y pueden favorecer la aparición de **componentes beneficiosos** para la salud humana y determinados **activadores del aroma** en la leche y el queso.

En Canarias, los subproductos de la platanera se han utilizado tradicionalmente en la alimentación de los rumiantes, complementando el aporte fibroso de la ración y permitiendo abaratar los costes alimenticios del ganado.

La importancia de los subproductos de la platanera como aporte forrajero para la ganadería canaria se pone de manifiesto al considerar que la superficie dedicada al cultivo del plátano es aproximadamente de unas 10.000 hectáreas, lo que anualmente significa una producción de más de 345.000 toneladas de plátanos. Los **subproductos de la platanera** consisten en los residuos de la cosecha (**rolo y hojas**) y de la clasificación y empaquetado (**raquis, tallo o tolete y plátanos de desecho**) y se suelen usar en fresco.

El 10% del peso de la piña de plátano (40-50 kg) se puede considerar subproducto de desecho en el proceso de empaquetado, acondicionamiento y clasificación del plátano antes de su comercialización. De estos 5 kg, aproximadamente 3 corresponderían con el raquis, tallo o tolete y 2 con el plátano de desecho. Por lo tanto, la producción de **subproductos del empaquetado de plátanos es de unos 35 millones de kilogramos de materia fresca**.

Aunque también son de gran interés forrajero las hojas y el pseudotallo, las prácticas de cultivo actuales los convierten en menos aprovechables para la alimentación del ganado, ya que los agricultores una vez obtenido el fruto cortan toda la parte aérea de la planta y la incorporan al terreno como abono orgánico; de esta manera hacen un uso directo del subproducto y evitan complicados manejos posteriores que dificultarían las labores de cultivo.

El **interés** de estos **subproductos** deriva de la **escasez de cultivos forrajeros** en el Archipiélago; el consumo anual de alimentos por parte del ganado se estima en unas 300.000 toneladas de concentrados y unas 70.000 de forrajes, de los que se importa la práctica totalidad de las materias primas para la elaboración de concentrados y dos tercios del forraje (47.000 toneladas).

Los subproductos de la platanera se caracterizan por un bajo contenido en materia seca, siendo particularmente bajo (5-10%) en el pseudotallo y el raquis, tallo o tolete y algo más elevado en las hojas y plátanos de desecho, donde puede llegar hasta el 20%. La **composición química de los plátanos de desecho es similar** a la de los **concentrados energéticos**; el contenido en cenizas, proteína y fibra es bajo, mientras que el contenido en carbohidratos no estructurales es muy alto (75-80%). El tipo de carbohidratos depende del estado de madurez del plátano; en efecto, mientras que en el fruto verde el almidón representa el 70-90%, en el fruto maduro representa solamente el 50-65%, estando el resto constituido por azúcares solubles.

La digestibilidad de la materia seca (DMS) del plátano de desecho (66.4) se puede considerar similar a la de las hojas pero inferior

a la del pseudotallo, siendo la de la materia orgánica (DMO) considerablemente alta tanto en plátano (85%) como en piel (79.8%) y sobre todo en pulpa (94.8%). Por su parte la DPB (digestibilidad de la proteína bruta) se sitúa por encima del 55% y la DFB (digestibilidad de la fibra bruta) por encima del 70% en plátano y piel y algo más baja en pulpa (58.9%).

El plátano, que tiene un **alto contenido en almidón y azúcares**, presenta un valor energético superior al de los cereales (maíz, cebada). Se puede considerar el plátano como un **subproducto muy energético**, con valores entre 1.10-1.20 UFL por kilogramo de materia seca. El raquis, tallo o tolete no es tan energético, aportando menos de 0.75 UFL.

El plátano es un **alimento muy apreciado** por el **ganado vacuno**, y en **menor proporción** por el **ganado caprino y ovino**. En cabras canarias con un peso medio de 50 kg, se ha constatado una ingestión media máxima de 1.2 kg de MS, equivalentes a 1.40 UFL, lo que cubriría, teóricamente, las necesidades energéticas de mantenimiento y la producción de casi 2 litros de leche. Sin embargo, la ingestión voluntaria máxima de raquis, tallo o tolete ha resultado considerablemente inferior.

En determinados experimentos, en los que se ha llegado a sustituir hasta un 65-80% del concentrado de la dieta por plátanos, no se vieron afectadas ni la ingestión ni la producción de leche, tanto en vacas como en cabras. Debido al **bajo contenido en proteína** de los plátanos, cuando éstos se complementan en las raciones con alimentos proteicos se produce una mejora notable en los rendimientos.

La composición del plátano, alta en carbohidratos y baja en proteínas **facilita la preparación del ensilado** a partir del fruto verde o relativamente maduro; además, las fermentaciones que ocurren **durante el ensilado aumentan su contenido proteico**, mejorando así mismo su ingestión, conformando un producto alimenticio de mayor calidad que si fuera suministrado en fresco.

A modo de síntesis podemos decir que el subproducto del empaquetado de plátanos está compuesto principalmente por las frutas rechazadas (verdes y maduras) y el raquis, tallo o tolete, en general constituyen una buena fuente de energía para los rumiantes. Son muy palatables y apetecibles en vacas, pudiendo llegar a consumir grandes cantidades, mientras que en pequeños rumiantes en general y sobre todo en cabras en particular debido a su característico comportamiento alimenticio estas cantidades deben ser más moderadas. Su contenido en fibra y proteína es bajo como también el contenido en minerales, por lo que deben ser complementados en la explotación con forraje fresco o henificado para prevenir problemas en el rumen, y con un suplemento de proteína y minerales. Para ensilar se debe triturar el rechazo consiguiendo una mezcla homogénea y mezclarlo con uno o varios alimentos ricos en proteína.

En el **Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)** estamos desarrollando actualmente un **proyecto de investigación** que pretende valorar la idoneidad de los **residuos de los empaquetados de plátanos y subproductos de cervicería y harineras** para la elaboración de **forrajes ensilados** adecuados para la alimentación del ganado caprino. Se propone el uso de metodología que no implique técnicas complicadas y costosas con un mínimo consumo de energía, evaluando el efecto de las dietas confeccionadas con estos subproductos en la **cantidad y calidad de la leche y los quesos**.

S. Álvarez, M. Fresno, P. Méndez.

Investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias



La tederá un forraje conocido pero poco valorado



La tederá (*Bituminaria bituminosa*) es una especie subarborescente perteneciente a la familia de las leguminosas. Aunque su distribución geográfica natural se extiende por toda la región mediterránea y macaronésica, es en las islas Canarias donde se ha diversificado de forma más patente, dando lugar al menos a tres variedades, dos de ellas exclusivas del archipiélago canario (var. *albomarginata* y var. *crassiuscula*), y la tercera (var. *bituminosa*), la tederá común, muy extendida por todo el archipiélago y utilizada de forma tradicional por los ganaderos de las islas occidentales, en especial en La Palma. Dentro de la variedad común hay una serie de poblaciones, localizadas en diferentes zonas de la región canaria, con singularidades a tener en cuenta, que mantienen incluso cuando se las cultivan fuera de sus ambientes naturales (hojas más estrechas o porte rastreros o portes erguidos...etc.) aunque de momento todo está incluido en la misma variedad común.



Aspecto de un tederal bien establecido

¿Por qué son interesantes las tederas de Canarias?

- especie autóctona bien adaptada a las condiciones Canarias.
- un forraje de calidad.
- con variedades y poblaciones interesantes, incluso para su utilización en otros países.

La tederá común normalmente se utiliza recolectando plantas silvestres que luego se desecan al sol, obteniéndose un heno que se conserva para las épocas de escasez de pasto. Pero es frecuente también, sobre todo en las islas de La Palma y El Hierro favorecer la **diseminación de semillas** en terrenos de cultivos abandonados, que han sido ocupados por diversas especies, entre ellas la tederá, para ser recolectada y henificada posteriormente. Esta práctica se lleva a cabo **sin labores preparatorias**, ni antes ni durante el cultivo, y la recolección se hace a mano, normalmente desde la mitad de la primavera hasta el verano, dependiendo de la zona. El ganado en pastoreo también la **ramonea**, pero es mucho más frecuente el aprovechamiento del heno en el pesebre, entre otras cosas porque la ganadería en extensivo o semiextensivo es cada vez más escasa.

Las otras dos variedades, var. *crassiuscula* y var. *albomarginata*, normalmente no se utilizan, porque al tratarse de poblaciones situadas en comunidades vegetales geográficamente más aisladas y puntuales son poco o nada conocidas, por lo que de momento se trabaja con ellas sólo a



Proceso de henificación natural de la tederá

nivel **experimental**.

Estamos, de una forma muy clara, ante un **recurso fitogenético** que debe ser conservado y estudiado en todas sus posibilidades, por lo que se ha dedicado tiempo a trabajar e investigar en esta especie con los objetivos generales de **evaluar su potencial forrajero y optimizar el manejo**.

Independientemente de otros **resultados** de investigación **básica**, algunos de ellos con posibles aplicaciones futuras, los datos **prácticos** más relevantes, derivados de la parte **aplicada** de nuestras investigaciones en la tederá, se resumen en los siguientes puntos:

- La **tederá común** cultivada de forma **intensiva** y bajo **riego** es una **opción interesante** en determinadas condiciones.

- La **dosis** de siembra a gran escala, aunque aún no exactamente establecida, se estima en, al menos, **35 kg** de semillas por **ha** para siembras en líneas con una separación de 80 cm.

- La producción de un **"tederal"** establecido bajo riego puede ser rentable unos **3 años**.

- Producciones medias de **heno de tederá** por **ha**:

- **7.5 Tm** en el mismo año del establecimiento (**año 0**)
- **13.5 Tm** en el 1er. año (**año 1**)
- **7.7 Tm** en el 2º año (**año 2**)
- **5.5 Tm** en el 3er. año (**año 3**)

- Para estas producciones el **gasto de agua** con un sistema de riego por **goteo** se estima en unos **1700 m³** por **ha** y **año**.

- El **valor nutritivo** del heno de tederá se puede equiparar al de un **heno de alfalfa** de **calidad media**.

- En ensayos llevados a cabo con ganado **caprino**, los animales **eligieron el heno de tederá** frente al de alfalfa, cuando se les ofreció simultáneamente.

- El **cultivo de la tederá** bajo riego para la obtención de heno se presenta como una **opción** interesante para terrenos de **cultivos abandonados**.

Pilar Méndez

Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias



Detalle: Inflorescencia de tederá



Organismos de cuarentena, laboratorios de referencia y la retirada de pesticidas



En Sanidad Vegetal se utiliza con frecuencia de modo alarmista la información, muchas veces privilegiada, tanto sobre patógenos tales como virus, bacterias, hongos y nematodos, que causan "enfermedades en las plantas", pudiéndose resolver a través de un manejo adecuado del cultivo, como sobre organismos causantes de "daños", algunos ácaros, insectos, otros artrópodos y vertebrados como lagartos, aves ó mamíferos que constituyen "plagas", provocando procesos irreversibles al destruir una parte de la planta que ésta no recupera.

Encontramos notas de prensa afirmando que: "el Sector Agrícola lamenta la falta de sensibilidad del Parlamento Europeo hacia una agricultura mediterránea moderna, y la ausencia de criterios científicos" (Canarias 7. Opinión. Paquetes pesticidas, 30 enero 2009). La noticia está relacionada con la Sesión Plenaria del Parlamento Europeo, 13 enero 2009, que votó a favor de la "Directiva sobre Uso Sostenible de Plaguicidas y el Reglamento sobre la Autorización y Comercialización de Productos Fitosanitarios", que podría suponer la reducción del 9 al 21% de los pesticidas. Se señalan consecuencias catastróficas por la disminución del rendimiento del cultivo y el incremento de plagas. En el caso de Canarias, la entrada de productos de terceros países sin condiciones fitosanitarias, han convertido las islas en el "Paraíso de las Plagas", lo que a su vez se contradice con la de importación de frutas y hortalizas tratadas con productos prohibidos en la UE. Planteamientos indefendibles, si además se pretende proteger agricultura, medioambiente y salud.

Por otro lado, la noticia de Hoy, 7 diciembre 2008. Extremadura: "la UE obliga a destruir más de 225.000 pinos en Sierra de Gata antes del 1 de abril", señala que una superficie de unas 1.215 ha quedaría sin un solo pino. La causa, el "gusano del pino" (*Bursaphelenchus xylophilus*), bautizado como "la bestia", nematodo microscópico de cuarentena, cuyo impacto en las masas forestales puede ser catastrófico. Se ha propagado por toda la parte continental de Portugal y ha dado lugar a que sea declarada bajo cuarentena, para la exportación de madera.

Como consecuencia de estas noticias, recogidas en los úl-

timos meses en la prensa, se hace una reflexión sobre "Organismos de Cuarentena" y "Laboratorios de Referencia", con especial mención a "nematodos parásitos de plantas", tema de trabajo sobre el que nuestro equipo lleva investigando durante más de 50 años (Bello y col. 2005). Para que no se utilicen este tipo de noticias de modo alarmista, se plantea que los "Laboratorios de Referencia" se respalden a través de Políticas de Sanidad Vegetal eficaces, que tengan la altura Científica y Técnica de los países que constituyen la UE.

Se propone un nuevo modelo donde se considere que "los problemas de enfermedades y plagas son poco frecuentes" (Bello 2009), puesto que nuestros agricultores, técnicos y científicos se han preocupado de diseñar sistemas de gestión de cultivos basados en criterios de "Sanidad", abandonando viejos conceptos de Protección Vegetal que planteaban la aplicación de agroquímicos y organismos transgénicos en la producción de alimentos como un mal necesario que va a eliminar el hambre del mundo, según la Declaración de Madrid. Reunión de Alto Nivel sobre Seguridad Alimentaria (clausurada el 27 enero 2009), convocada por el Gobierno de España y Naciones Unidas, con la participación de más de 126 países, tuvo como tema de trabajo los problemas del Cambio Climático y la producción de Bioenergía a partir de productos alimentarios, por considerar inaceptable la situación de inseguridad que afecta a más de 960 millones de personas con deficiencia en alimentación en el mundo. Además, agricultores y movimientos sociales exigen que los fondos no se malgasten en producción de semillas de alta tecnología (transgénicos), fertilizantes y agroquímicos, puesto que pertenecen a planteamientos del pasado, pidiendo una reorientación del sistema alimentario mundial dentro de la Soberanía Alimentaria.

En este contexto, para el manejo de enfermedades y plagas, tanto en sanidad vegetal como animal, se deberá contar con "Laboratorios de Referencia" dotados de expertos altamente cualificados, infraestructura y medios necesarios, no sólo a nivel del Estado sino dentro de cada Comunidad Autónoma, sin olvidar los "Laboratorios para el Control Sanitario en Puertos y Fronteras", coordinados al mismo tiempo con Centros de Investigación y Universidades, para la formación de expertos



AGRO ISLA VERDE, S.L.

Distribuidor para La Palma de:

Nematon EC®
FITOPROTECTOR PARA EL CONTROL DE NEMATODOS

Tfno. 922 437 705 - Fax: 922 437 435

C/. Europa, 1 - Zona Industrial Buenavista
Buenavista de Arriba. 38710 Breña Alta- Isla de La Palma. S/C. de Tenerife



Artículos de Interés **A**GRARIO

que permitan regular a los “Organismos de Cuarentena” dentro de un concepto amplio de la Sanidad Vegetal y Animal. Es necesaria responsabilidad política e información a los ciudadanos para que puedan conocer sus derechos en estos aspectos de Sanidad Vegetal y **reducir la dependencia de agroquímicos**, no sólo por su repercusión en la salud y en el ambiente, sino sobre todo por motivos económicos, diseñando para ello **sistemas de producción agraria basados en criterios agroecológicos** capaces de autorregularse, para lograr la autonomía económica de agricultores y ganaderos.

En el caso de los “nematodos parásitos de plantas” además del “gusano de los pinos” (*B. xylophilus*), cuya epidemiología ha sido descrita excelentemente para Extremadura por Fernández & Solla (2006), existen otras muchas especies de “Nematodos de Cuarentena” (Bello y col. 2005) que han sido estudiadas para impedir problemas en nuestros cultivos y áreas naturales mediante diseño de alternativas de manejo que permitan regular su propagación, evitando alarmas innecesarias en el sector agrario y forestal. Por otro lado, existen, además del “Laboratorio de Referencia en Nematología”, los de “Virus de Hortícolas”, “Virus de Frutales y Cítricos”, “Bacterias”, “Hongos” y “Artrópodos” distribuidos en diferentes Comunidades Autónomas, en función de cultivos y expertos, coordinados a nivel del Estado, de la UE y a nivel internacional, para regular los problemas de enfermedades y plagas, evitándose el uso innecesario de “pesticidas”.

Los ciudadanos deben confiar en que el Sector Agrario, Forestal y Ganadero está respaldado por expertos y políticos que tienen la obligación de utilizar la información privilegiada que poseen de modo responsable, pero es también fundamental contar con ciudadanos que conozcan los problemas del campo y puedan exigir sus derechos en temas de alimentación, medioambiente y salud, siendo así mismo necesario elijan sus alimentos teniendo en cuenta, no sólo sus valores nutritivos y de salud, sino también su impacto en el ambiente y especialmente la repercusión social de los sistemas agrarios, puesto que “los problemas del campo son responsabilidad de todos”.

Referencias. Bello A. 2008. La Agroecología como elemento armonizador en el mundo agrario. *Agropalca* 2, 21 p. Bello A, Robertson L, Díez-Rojo MA, Arias M. 2005. A re-evaluation of the geographical distribution of quarantine nematodes reported in Spain. *Nematologia mediterranea*. 33, 209-216. Fernández J M, Solla A. 2006. Mapas de riesgos de aparición de la enfermedad del marchitamiento de los pinos (*Bursaphelenchus xylophilus*) en Extremadura. *Investigación Agraria. Sistemas y Recursos Forestales*. 15, 141-151.

Antonio Bello Pérez, María Arias Delgado,
M. Rosa González López

Dpto. Agroecología, Centro de Ciencias
Medioambientales, CSIC, Madrid



Los plátanos de Canarias



Los nematodos formadores de quistes de la papa. Su manejo mediante la aplicación de purines



Los nematodos formadores de quistes de la papa *Globodera rostochiensis* y *G. pallida*, son especies de cuarentena de origen andino. Debido a la reiteración del monocultivo, llegan a constituir una de las principales causas de la pérdida de rendimiento. Por otro lado, la utilización continuada de los cvs "Cara" y "Red Cara", con el gen HI que le confiere resistencia a *G. rostochiensis*, ha ocasionado la selección de poblaciones más virulentas. La aplicación de nematicidas

con las condiciones edáficas y climáticas de Tenerife, se ha mostrado ineficiente para el control de estos patógenos, por lo que deben buscarse alternativas que se basen en los **sistemas de manejo tradicional** (Bello & González 1994).

La aplicación de materia orgánica, en forma de estiércoles y abonos orgánicos, al suelo ha sido una práctica habitual en los sistemas agrícolas tradicionales. El manejo de la **materia orgánica** en el cultivo de la papa puede tener una función biodesinfectante (Bello et al. 2008), utilizando compuestos orgánicos con una relación C/N comprendida entre 8-20, aunque también es conocido que puede influir negativamente en la tuberización y por tanto en el rendimiento.

Sobre la utilización de **sustratos** debe señalarse que los de origen natural como los "jables" y las "sorribas", han sido la causa principal que ha permitido seguir cultivando papas en Canarias, pero por una falta de un control sanitario de las papas de siembra y la reiteración del monocultivo, ha ocasionado que en algunos casos estos sustratos se contaminen con organismos patógenos.

El hecho de que los purines de cerdo actualmente constituyan un problema medioambiental grave se debe principalmente al cambio en el sistema de explotación ganadera, ligado a su intensificación. En el municipio de San Martín de Rubiales (Burgos) hemos desarrollado una experiencia, consistente en la aplicación de la fracción sólida de purín de porcino desecado en dosis de 1, 2 y 4 tm/ha para el manejo del nematodo formador de quistes de la papa (*G. rostochiensis*) y su efecto sobre los nematodos saprófagos del grupo de los rabdítidos, que son de gran importancia en

la descomposición de la materia orgánica, y sobre los doriláimidos, que tienen gran interés como bioindicadores de la contaminación del suelo. El grupo trófico más abundante fue el de los nematodos fungívoros, seguido por los bacteriófagos, resultaron menos abundantes los nematodos depredadores, y omnívoros.

El mayor incremento de los nematodos bacteriófagos y fungívoros correspondió a las dosis de purín de 1 y 2 tm/ha, mientras que para la dosis 4 tm/ha este aumento no fue tan acusado. Respecto a los nematodos fitoparásitos la dosis 2 tm/ha de purín, fue la más eficaz en el control de este tipo de nematodos.

También hemos llevando a cabo trabajos experimentales sobre el manejo a nivel de laboratorio de poblaciones de este nematodo mediante la utilización de purines líquidos de cerdo, así como con abonos verdes de *Raphanus sativus*, parte del experimento se mantuvo sin cubrir y el otro se cubrió con plástico para retener los gases, siendo los resultados altamente prometedores, especialmente cuando se cubre el experimento con plástico.

Uno de los retos de la agroecología es el convertir y revalorizar los residuos que genera la actividad productiva (estiércol, restos de cosecha, residuos agroindustriales, etc.) en recursos que contribuyan a una mejora de los suelos, permitiendo una reducción del consumo energético en los agrosistemas.

Referencias

Bello A, Díez-Rojo MA, López-Pérez JA, González López MR, Robertson L, Torres JM, De Cara M, Tello J, Zanón MJ, Font I, Jordá C, Guerrero MM, Ros C, Lacasa A. 2008. The use of biofumigation in Spain. In: R Labrada (Edt.) *Workshop on non-chemical alternatives to replace methyl bromide as a soil fumigant*. FAO, Rome, 79-86.

Bello A, González JA. 1994. Potato cyst nematodes in the Canary Islands; an epidemiologic model for the Mediterranean region. *Bulletin OEPP/EPPPO* 24, 429-438.

Javier LÓPEZ ROBLES

Dpto. Química, Área de Edafología y Química Agrícola,
Facultad de Ciencias, Universidad de Burgos



La Prosperidad

Sociedad Cooperativa del Campo

Tfno.: 922 490 052 - Fax: 922 490 368

C/. La Punta, 2. 38780 Tijarafe. ISLA DE LA PALMA. CANARIAS



El sistema enarenado de cultivos en Almería. Algunas referencias históricas



La primera incorporación tecnológica que se realizó en la agricultura intensiva de Almería fue el arenado de los suelos, es decir, la realización de un "mulching" utilizando arena. Los primeros suelos arenados de los que se ha escrito en Almería estaban en el Término Municipal de Berja, concretamente en Balanegra, aunque su origen, en lo que se conoce, parece ser que fue en la Costa de Granada, en la Rábita en 1880 (Término de Albuñol), un agricultor, Manuel Romero Rivas, observó que en una plantación de tomates, en el suelo que había alrededor de una planta, existía un hormiguero, habiendo realizado estos insectos en su trabajo un pequeño montículo de arena, este hecho inadvertido en un principio se tomó en gran sorpresa cuando al iniciar la recolección la planta no sólo presentaba mejor aspecto, sino que tenía mayor número de frutos y habían madurado antes que los de las otras plantas. Otros autores mantienen, que en un temporal las olas mayores habían alcanzado parcelas cercanas al litoral dejando sobre ellas una fina capa de arena y, también hay quien sostiene, que en los márgenes bajos de las ramblas, en desbordamientos producidos en épocas de tormentas, dejaron sobre las fincas colindantes guijarros y arena aumentándose con el tiempo la producción de esas fincas. Como fuese, la realidad que marcó esa primera incorporación de tecnología a nuestros suelos es "que de la observación sobre un hecho fortuito se obtuvo como conclusión que la incorporación de una capa de arena al suelo tenía efectos positivos sobre la producción y la precocidad de las cosechas".

Tal como se describe en el párrafo anterior, es como nos ha llegado en mucha de la literatura que tenemos sobre esa mejora en la actualidad, pero el hecho es más antiguo, mucho más antiguo. Como describiremos a continuación, la mejora de los suelos a través del arenado está marcada por los efectos positivos que tienen la incorporación de materia orgánica al suelo, así como la arena. De lo primero, ya **Lucio Junio Moderato Columela**, gaditano, hacia el año 750 de la Fundación de Roma (3 años a. C.), coetáneo de **Séneca** y amigo de **Plinio**, en su tratado de agricultura "De Re Rustica", compuesto por doce libros y escrita hacia el año 42 de nuestra era decía: "Que la tierra no se envejece ni se fatiga si se estercola". **A Pluvio Silvino**: "... Pues no se debe tener por más fecunda la tierra inculca y acabada de transformar de erial en campo labrado, porque esté más descansada y sea más joven, sino porque engrasada, por así decirlo, con los alimentos más abundantes que le suministraban hojas e hierbas de muchos años, que ella producía naturalmente, se presta con más facilidad a criar y ali-

mentar los frutos". "Si se vuelve esa tierra así, no es por la fatiga, como muchísimos han creído, ni por la vejez, sino que seguramente por nuestra pereza. Y así se pueden recoger frutos más abundantes, **estercolándola** frecuentemente, oportunamente y moderadamente". **Columela** aún profundiza más, y se da el lujo de darnos hasta dosis adecuadas para la labor del estercolado.

Fue un Almeriense **Ibn Luyún** (1282-1349) otro tratadista de la agricultura, quien en su libro: "Del principio de la belleza y fin de la sabiduría", tratado de agricultura en 150 epígrafes y siete complementarias, quien realiza en unas pocas frases una definición de lo que es la agricultura y lo que actualmente llamamos fitotecnia, que aún no la hemos visto mejorada, su definición del Arte de la Agricultura es como sigue: "Es el conocimiento de las cosas necesarias para los cultivos. Todo lo que de ella hay que explicar se reduce a cuatro pilares o elementos, que son: las tierras, las aguas, los abonos y las labores".

En el epígrafe 6. Deducción de la naturaleza de la tierra por sus plantas. Modo de corregir sus defectos, Luyún da la clave de cómo hacer la mejora que realizamos desde finales del siglo XIX en el sureste español: "... por último, si da plantas salobres, evidentemente contiene sal. Esto se corrige con arena y paja, con riegos y con la grata acción del **estiércol**. La tierra sobre los huesos debe tener de un dedo a tres, o menos, y se dice que sobre ella debe echarse arena, con objeto de que mantenga la frescura".

No entraremos en los fundamentos que no es motivo de este pequeño artículo, pero si en las ventajas del sistema enarenado y que podríamos resumir del siguiente modo:

- Favorece la precocidad de las cosechas.
- Permite un mejor aprovechamiento de los fertilizantes que incorporamos al suelo.
- Produce una elevación en la concentración del CO₂ del ambiente.
- La humedad del suelo se conserva durante un tiempo más

La arena sirve de colchón, por así decirlo, de los apelmazamientos que podrían producirse por agentes atmosféricos o por pisadas de los operarios o maquinaria de tratamientos y recolección. Esta mejora o parte del sistema de cultivo es único en el mundo, solo se hace en el sureste español, aunque hay sistemas con los mismos principios que están utilizando en vez de arena, otros elementos inertes tales como el lapilli en Canarias iniciándose en la actualidad pequeños experimentos de tezontle en algunos lugares de México.

Francisco CAMACHO FERRE.

Departamento de Producción Vegetal. Universidad de Almería



GRANJAS

**AVÍCOLAS
PORCINAS
OVINAS
CAPRINAS**

CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN
PROYECTOS LLAVE EN MANO





Incendios forestales y agricultura (II)



Ya habíamos comentado anteriormente que el abandono del medio rural está provocando un empobrecimiento de la estructura agraria, entendiendo como tal a la suma de los elementos necesarios para la producción agrícola y ganadera.

Es el ser humano "el agricultor" el elemento básico; pues con su trabajo modifica el espacio natural y lo transforma en espacio agrario y su pérdida es irremediable.

Hasta hace relativamente pocos años en las zonas de interfaz agrario-forestal se venía practicando una agricultura cuyo objetivo básico era cubrir las necesidades de alimento de las familias o, en el mejor de los casos, mixto comercial y de autoconsumo. Se trata de un sistema de autoconsumo, fundamentalmente, que ha derivado en una huida hacia nichos laborales más fructíferos y menos penosos, consecuencia del desequilibrio entre la población y los recursos existentes.

Hay autores que comentan que la sociedad canaria ha dejado de ser agraria en tan sólo un par de generaciones, pasando de más de un 50% de la población activa dedicada a los usos agroganaderos y, en menor medida, forestales, a menos de un 10% hoy en día. Esto es dramático pensando en términos de cultura, de paisaje y de modificación de usos del suelo y pérdida del mismo por erosión debida a la inacción. Piénsese, por ejemplo, en el Valle de Hermigua (La Gomera) y su incendio de abril de 2008.

Estos cambios socio-económicos han propiciado una disminución de la presión sobre los recursos tradicionales del monte, lo que se ha traducido en un fuerte incremento de su carga de combustible o, más correctamente, de su biomasa combustible y, por tanto, son la principal causa estructural del incremento destructor de los incendios.

Con todos estos antecedentes se hace difícil una planificación a largo plazo tendiente a la ordenación forestal y, por consiguiente, a la conservación y gestión de los espacios forestales. Se hace preciso pues incrementar las labores de prevención tratando de impedir, en la medida de lo posible, el abandono de la población local mediante su vinculación a la conservación del entorno, realizando prácticas agrícolas y ganaderas extensivas que permitan mantener y fijar el paisaje y la biodiversidad, así como la cultura agraria.

Una manera de prevenir los incendios forestales y sus efectos indeseables es abrir determinadas áreas de monte al pastoreo con un manejo adecuado. Ello puede contribuir a mantener su riqueza y cumple con el principio de limpieza entendido en el sentido de peligro para la masa forestal por ignición del combustible presente en el medio.

Se trataría de mantener una cabaña ganadera extensiva, limitando las cargas ganaderas por unidad de área y respetando los ecosistemas naturales. Las infraestructuras de defensa frente a incendios forestales, como son los cortafuegos, las áreas cortafuegos y las fajas auxiliares, son zonas en las que se pueden realizar estas pruebas.

Hasta ahora no hay demasiadas experiencias de la utilización de ganado herbívoro en el mantenimiento de infraestructuras de defensa frente

a incendios forestales, como pueden ser los cortafuegos típicos (sistemas lineales) o las áreas cortafuegos (sistemas de vegetación abierta pluri-específica); por lo tanto, no se tiene una idea clara de los costes que pueda suponer un modelo de gestiones de este tipo y sobre todo en comparación con los sistemas tradicionales –manuales y, donde es posible, mecanizados–, en cualquier caso, este es uno de los métodos de manejo de vegetación para prevenir incendios forestales basado en la disminución de las cargas de combustible por unidad de superficie.

El Área de Medio Ambiente del Cabildo Insular de La Palma ha puesto en marcha una experiencia de control de vegetación en sistemas lineales preventivos –cortafuegos– mediante el uso de ganadería extensiva para minimizar el riesgo de transmisión del fuego por falta de limpieza de los mismos. Para ello se utiliza un pastor eléctrico propiedad del Cabildo.

Desde esta área se van a estudiar y a valorar los resultados del establecimiento de dicha técnica y a concluir si su uso puede extenderse a otras zonas de la isla, como montes de utilidad pública y otras áreas protegidas en las que no exista imposibilidad legal de pastorear.

Los criterios que se pretende emplear en la selección de lugares para el uso de las "desbrozadoras orgánicas" son principalmente:

Zonas donde existan pastores que se comprometan a llevar a cabo la actuación que se le fije por la administración.

Zonas donde haya pastos y los mismos sean un aprovechamiento de los montes donde tiene lugar la experiencia.

Zonas inmersas en espacios naturales protegidos o en montes de utilidad pública que permitan poner en valor los mismos.

También de este estudio deberá surgir la contribución económica que deberá prestar la Administración o, en su caso, el pastor, que se decantará en función de parámetros como la pendiente media en las zonas en las que va a pastar el ganado, las especies que vegetan en el área pastícola y las distancias que debe recorrer el ganado desde el aprisco hasta la zona de pastoreo.

Como consecuencia, a la posibilidad de eliminación de vegetación, se suma la fijación de personas que contribuirán a mantener la estructura agraria y una actividad que juega un papel socioeconómico importante en zonas que se pueden considerar marginales actualmente. Pero, además, estamos hablando de sostenibilidad porque las dotaciones de recursos naturales se mantienen constantes a lo largo del tiempo (pastoreo rotativo) y los flujos de residuos emitidos al medio son iguales o inferiores a la capacidad de asimilación por el mismo.

O sea, este tipo de actividades permite satisfacer las necesidades actuales de la población local sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las propias. Habría que buscar el establecimiento de subvenciones en el marco del FEADER para explotaciones incluidas en la Red Natura 2000 que cumplan con los objetivos generales de conservación.

Miguel A. Morcuende Hurtado

Jefe del Servicio de Medio Ambiente
Cabildo de La Palma

CONSTRUCCIONES HERQUIPALMA

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

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

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Nº8002326



Agricultura y Seguro (y III). Distribución y Comercialización



En la contratación de los seguros en general, y de los agrarios en particular, se produce un fenómeno curioso, que en cualquier otro ámbito de actividad estaría más que proscrito, o cuando menos puesto en entredicho. Si cuando compramos un coche, vamos al concesionario; para pedir un crédito, vamos al banco; cuando compramos carne, vamos a la carnicería, ¿por qué cuando compramos un seguro lo hacemos a un mecánico, o a un banquero o a un agricultor?; ¿qué mecanismo mental nos impide contratarlo a través de un profesional de la mediación?

Parecería disparatado acudir a un agente de seguros para que nos haga el plan de abonado de nuestra finca, del mismo modo que no contratamos a un abogado para sanear nuestra cabaña ganadera.

Hablando en términos generales, los seguros tienen mala prensa: las compañías tienen fama de hacer lo posible por no pagar los siniestros, los agentes son unos pesados que sólo quieren nuestro dinero ... Bueno, siendo ecuanímes, lo cierto es que la profesión ha contribuido a ganarse la fama que tiene.

Pero veamos: en seguro agrario es fundamental recibir un correcto asesoramiento de profesionales competentes que conozcan en profundidad tanto la actividad aseguradora y su complejidad, como la actividad agraria y sus peculiaridades. Si el profesional que nos asiste no reúne estas dos cualidades la póliza que nos ayude a contratar difícilmente será la que más nos convenga, y en muchos casos estará

mal informada, con lo que los problemas vendrán en el momento del siniestro con la incorrecta identificación de las parcelas, la insuficiencia de capital asegurado, o nos habremos dejado fuera producciones que teníamos que asegurar ... y de todo esto la culpa la adjudicamos al perito que tasa los daños y la compañía que tiene detrás. Nunca nos acordamos de quien está, en la mayoría de los casos, en el origen del problema.

Este asunto del intrusismo en la mediación en seguros no es nada nuevo, y se ha incrementado en los últimos años desde la entrada de las pólizas colectivas, cuando las entidades financieras entraron como oportunistas en este mercado captando contratos a cambio de pagar las comisiones a los tomadores de seguro.

Conviene explicar que la comisión que devenga una operación de seguro la paga la compañía de seguros al mediador para retribuir su trabajo, que consiste en asistir al asegurado en la contratación del seguro, informándole de las diversas opciones y formas de aseguramiento que existen, tanto de coberturas como de precios, ayudando en la correcta identificación y valoración de los bienes asegurados, siendo el mediador responsable civilmente de los posibles errores que se puedan cometer durante la contratación. Además, el mediador interviene en la tramitación de los siniestros desde su comunicación hasta su tasación e indemnización y en la orientación al asegurado en caso de que sea preciso ejercer acciones contra el asegurador.

La actividad de la mediación en seguros ya

HTP
HOTEL
TROCADERO PLAZA
★ ★



venía siendo rigurosamente legislada, pero con la entrada en vigor de la ley 26/2006 de Mediación en Seguros, se ha aclarado el panorama considerablemente, estableciéndose tres tipos de mediador según su grado de vinculación con las compañías de seguros: agente exclusivo (sólo puede operar con una compañía), agente vinculado (puede operar con más de una siempre que tenga autorización de todas ellas) y corredor (actúa libremente con cualquier compañía del mercado). Por otro lado están los Operadores de Bancaseguros, que sólo pueden ser exclusivos o vinculados, estándoles prohibida la actividad de correduría. Todas estas personas, físicas o jurídicas, están sometidas a la obligatoriedad de Registro en la Dirección General de Seguros y Fondos de Pensiones del Ministerio de Economía.

Pues bien, actualmente quien esté ejerciendo la mediación en seguros y no esté encuadrado en alguna de estas tres figuras está operando fuera de la Ley, sus operaciones podrán ser declaradas nulas y desde luego están causando un notable daño tanto a los agricultores y ganaderos que por desconocimiento y con buena fe contratan por esta vía, como a los verdaderos profesionales de la mediación, que también tienen derecho a exigir que se

respete su ámbito de actividad

El paso definitivo en la consolidación del sistema de seguros agrarios en Canarias y la desaparición de los oportunistas, sería la creación de una Mutua Agropecuaria en la que estén integrados todos los sectores productivos agrarios, pecuarios y pesqueros de la Comunidad, y el establecimiento de una red de distribución altamente cualificada para dar servicio no sólo de aseguramiento de los cultivos, ganados y producciones piscícolas, sino dando cobertura a todos los demás requerimientos de seguro del sector primario, desde el cuarto de aperos y el motocultor hasta los cascos de los pesqueros, pasando por la industria de empaquetado y transformación, los elementos de transporte, y las necesidades personales de ILT y de ahorro, dando estabilidad económico-financiera al sistema y generando riqueza y valor añadido para los productores. Es en estos momentos de crisis cuando hay que apostar por vías novedosas que nos hagan salir de ella mejor pertrechados para afrontar el futuro.

Roberto Martín Espinosa

Ingeniero Técnico Agrícola – Corredor de Seguros

Solicite la quema autorizada de Rastrojos y colabore en la protección de sus Montes.



Con
el Medio Ambiente



922 42 92 92
CECOPIN 24 Horas



**CABILDO
LA PALMA**



Pesca costera y hambrunas, ahora



En estos críticos momentos de recesión económica, de paro laboral y de ahorro obligado, se habla cada vez más de un sector caído en desgracia, como otros: de la pesca en un archipiélago con miles de kilómetros de costa marina. ¿Cuánta hambre sacó esta actividad, tan popular y al alcance de cualquiera, en otros tiempos de crisis cíclicas llamadas de subsistencias?

Ahora tenemos otra galopante, nunca tan grave como aquéllas, claro; pero, ¿y si el paro, la falta de liquidez y los alimentos básicos continúan en la escalada actual de sobreprecios desorbitados? (a veces con claro desabastecimiento) ... ¿No tendremos que recurrir a la pesca cercana como en aquellas épocas pasadas y hasta momentos no tan lejano?... Esto es un hecho tan evidente que cualquier persona que supere los setenta años corroborará sin duda alguna, por lo necesaria que fue la actividad pesquera para paliar la falta de recursos alimenticios en determinadas comunidades

El problema surge con la legislación actual al respecto, pues no se puede extraer ningún espécimen marino de nuestros litorales costeros: pulpos, viejas, castañetas, pejes verdes, lapas..., ni siquiera erizos o burgados para una sopa...

Wladimiro Rodríguez Brito, fiel Consejero de Medio Ambiente del Cabildo de Tenerife, al unísono con otros responsables de la protección del medio ambiente y fauna marina, pondrá el grito en el cielo para evitar se esquilme nuestra protegida fauna marina, en cumplimiento de norma vigente; Mas, la Cumbre de la Seguridad Alimentaria, global, que tuvo lugar en Roma el pasado año bajo auspicios de la FAO y presidencia de Senegal, analiza con preocupación las severas hambrunas que tienen lugar, por disminución de recursos (efectos del imparable cambio climático) y aumento constante de la demografía, también preocupante ("in crescendo", y aquí al lado...).

A principios de este año, ahora en Madrid, días 26 y 27 de enero, se celebró una reunión complementaria a aquélla, considerada también de "Alto Nivel", y que bajo el lema "Seguridad Alimentaria para todos/as" pretendía buscar soluciones a la agudización del hambre en el mundo, sin que al parecer los avances logrados hayan sido significativos.

A efectos locales es obvio reconocer que las actividades pesqueras, tras la elaboración permanente de su rico producto (fresco, conserva o salado), constituyeron el factor fundamental de subsistencia en aquellas terribles y periódicas "situaciones" que asolaron nuestras islas en distintos momentos de su historia reciente conocida. Desde el punto de vista biológico y efecto de estas crisis, se apunta el comentario palmero oído por éste que escribe siendo niño en círculos de pescadores de Puerto Naos (Los Llanos de Aridane de nuestra Isla Verde) en las etapas duras del racionamiento de la posguerra civil, cuando decían "con gofio, agua y pescado fresco, se escapa aviado por el resto", dando a entender que era "un menú" básico pero suficiente para el día desde aquel momento. Era esta precisamente la dieta básica que utilizaban en los barcos que por los años cuarenta del pasado siglo se dirigían hacia Venezuela cruzando el Atlántico (cuya duración podía superar hasta noventa días). Aspectos que denotan la profunda vocación marinera de los canarios.

Menú éste también muy típico en las costas andaluzas, en poblaciones de pescadores, donde nuestro gofio parece sustituido por una sémola tostada de maíz, centeno o trigo, que llaman "migas", que personalmente considero un "tander" también apetecible.

Por tanto, es seguro afirmar que en aquellas penurias, pescarían, no sólo hombres sino ancianos, mujeres y niños, con los sistemas que fuesen, ya desde tierra o mar adentro, con caña, guelderá, tambor, o con leche de cardón, como hacían los antiguos aborígenes para adormecer el pescado, utilizando charcas a media marea. Actividad que no necesita horario, ni tiempo determinado, lo que podríamos llamar "un oficio libre" pero muy trascendente según análisis exhaustivo del pres-

tigioso gomero Carmelo García Cabrera en sus autorizados estudios, antaño.

El conocimiento de los fenómenos atmosféricos, viento y lluvia, que repercuten directamente en la acción del mar, es conocido por el pescador de forma práctica, por experiencia, empíricamente. Esta sabiduría se transmite de padres a hijos a través de generaciones y generaciones, a veces recogida en refranes populares que se cantan en las fiestas y todo gracias a la labor paciente del pescador de nuestros litorales.

Como apuntábamos en un artículo expuesto públicamente en Arrecife (Jornadas de Estudio sobre Lanzarote y Fuerteventura, 1997) como alusión a la astucia de nuestros pescadores; "...otean la mar, más bien la olfatean, para hacer pronósticos a través de determinadas pruebas, tanto en la aparición de moluscos costeros, algas marinas, corrientes, brisas que cambian de dirección o por las nubes que se acumulan en el horizonte". Sin embargo, se ha oído a personas en principio entendidas en la materia, que la pesca popular habida en Lanzarote y Fuerteventura, no incidió para nada en aquellas cíclicas hambrunas, argumentando que el mar quedaba lejos de algunos pueblos del interior. ¡Qué disparates se tienen que oír, aún! ¿5 o 10 kilómetros...?

En la punta sur de Gran Canaria, en los días claros, o mirando el cielo, las estrellas o la luna, los pescadores conocen la viabilidad o no de una buena pesca. Arguineguín puede ser un buen ejemplo. Relacionan tanto el cerco de la luna, las "espumaradas" de los cangrejos, las piedras con que se cubren los erizos, el color de las nubes y la aparición de las algas que flotan desprendidas de las fuertes corrientes marinas, o el llamado en la jerga como "mar de fondo".

En San Miguel de Tajao, Tenerife, al igual que en otros lugares de la geografía marítima canaria, los peces no se localizan caprichosamente. Unos son de profundidad como el mero (o la llamada cabrilla) hasta doscientos metros, la sama a ciento cincuenta, la vieja y las salemas a poca profundidad y cerca de la costa. Estas relaciones permiten al pescador canario deducir cada terreno para relacionarlo con la presa a elegir, o para "botar" las nasas, los tambores en terreno de "cascajo" o los "tapaculos", etc. Uso del chinchorro (en ritual comunitario) o de las redes, o palangre a mucha mayor distancia de la costa, y en el que fue "banco canario-sahariano".

Como norma genérica, todo pescador experimentado conoce la orografía del fondo marino donde faena para obtener el máximo rendimiento productivo, que incluye, no sólo los instrumentos, de que se vale, sino las formas de apropiación de las condiciones naturales que hacen posible y más provechoso el proceso productivo de la actividad pesquera y por ende el rendimiento óptimo. En estas islas, gran parte de sus habitantes se obligan en el continuo uso y "calamento" de artes de pesca, y se hace caso omiso, en aquellas épocas, a las prohibiciones para empleo de redes o "guelderás" y otras formas de prohibición por las autoridades de la época. Usaban igualmente "hachos" encendidos en los barquitos para atraer a los "cardumes" durante las noches, incluso emplearían... (sin "rubor" alguno) los cartuchos de dinamita permitidos en galerías de agua que tanto ciego y manco dejó en estos hombres seguros amantes del mar, la mayoría por necesidad; desde su contacto permanente, a través de la actividad (de las más viejas del mundo) paliaban el hambre de sus familias y de otras muchas del entorno durante aquellas interminables crisis. Era la consecuencia del receso de productos habituales; así evitaban la inanición, la misma enfermedad y en algunos casos la muerte.

No es el caso de los "bajones económicos" en este nuevo siglo, ahora en su punto álgido. Si bien ya se antojan preocupantes para países del tercer mundo como se apreciaba en Roma el pasado año, y ahora en Madrid.

Miguel Leal Cruz

Dr. en Ciencias de la Información (U.L.L.)
Licenciado en Geografía e Historia (U.N.E.D.)
www.periodismohistorico.net

Trabajamos para garantizar el futuro de nuestros agricultores



europlátano a.i.e.

Ponemos a
disposición de
los agricultores
una de las mejores
instalaciones
a nivel
tecnológico de
La Palma,
capaces de
procesar más
de 20 millones
de kilos de
plátanos
anuales en un
centro de
trabajo.



Servicios adicionales:

- Asesoría Técnica Agrícola.
- Gestión de documentación.
- Gestión de subvenciones
- Suministros agrícolas al mejor precio
- Acceso vía WEB :
 - VALES,
 - LIQUIDACIONES,
 - EXTRACTOS.

LAS GABACERAS
CANARY ISLANDS PRODUCE

Finca Seleccionada



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



Cocinando con lo **NUESTRO**



Calamares rellenos de costilla con papas negras y pudding de verduras

CANTIDAD PARA 4 RACIONES.

Calamares rellenos.-

Ingredientes:

Costilla salada	200 gr	Huevos	2 unid.
Calamares	800 gr.	Salsa de tomate	½ L.
Puerros	200 gr.	Tinta de calamar	1 unid.
Cebollas	200 gr.	Ajos	3 unid.
Miga de pan	100 gr.		

Elaboración:

- * Desalar la costilla
- 1º Limpiar convenientemente los calamares.
- 2º Rehogar la cebolla y el puerro.
- 3º Añadir la costilla, las aletas y cabezas de los calamares.
- 4º Dejar pochar.
- 5º Retirar del fuego y añadirle el pan fresco rallado y trabar con huevo.
- 6º Rellenar los calamares trabando con un palillo.
- 7º Saltear con aceite previamente enharinados. Terminar en una salsa de tomate coloreada con tinta de calamar dando un pequeño hervor.
- * La costilla la podemos sustituir, por dados de carne de cerdo salteados, jamón de York o bacón.

Las papas negras.-

Las papas las haremos peludas:

Las guisaremos en agua, sal y limón. Lavadas con la piel.

Pudding de verduras.-

Ingredientes:

Zanahorias	300 gr.	Claros	2 unid.
Coliflor	250 gr.	Mantequilla	
Espinacas	100 gr.	Pan rallado	
Habichuelas	250 gr.	Pimienta blanca molida	
Nata líquida	½ L.	Sal	
Huevos	4 unid.	Cominos	

Elaboración:

- 1º Limpiar y cocer las judías verdes, coliflor y zanahoria dejándolas, enteras al dente y enfriando. Las espinacas, escaldar y enfriar.
- 2º Preparar un aparejo flanero con: los huevos, nata, pimienta, cominos y por último añadir las claras a punto de nieve.
- 3º Encamisar un molde de Pudding cuadrado con mantequilla y pan rallado o harina.
- 4º Colocaremos un poco de aparejo flanero en el fondo.
- 5º Luego pondremos las judías verdes, aparejo, zanahorias, aparejo, espinacas, aparejo y finalmente la coliflor. Se pondrán a lo largo para que al cortar el pudding se queden en rodajas.
- 6º Cocer en el horno al baño maría a una temperatura de 160° C unos 45 min.
- 7º Dejar enfriar para después desmoldar.
- * Podemos cambiar las verduras por: chayotas, calabaza, guisantes, pimientos etc.

Montaje del plato:

En Plato Trincherero: Pondremos la salsa de los calamares primero, luego dos calamares, un cuadrado de unos tres cm. de grueso de Pudding y dos papas negras partidas a la mitad.



Variedad de texturas de calabaza aromatizadas con juliana de vino del país

CANTIDAD PARA 10 RACIONES.

Flan de calabaza.-

Ingredientes:

Calabaza cocida	1 Kg.	Huevos	7 unid.
Sal		Ralladura naranja	1 unid.
Canela en rama	1 unid.	Azúcar	200 gr.
Cáscara de limón	1 unid.	Mantequilla	100 gr.
Nata líquida	250 cc	Maizena	50 gr.
Leche condensada	1 dl.	Leche	150 cc

Elaboración:

(Método base) La calabaza la coceremos en muy poca agua, pelada, con canela en rama, sal y cáscara de limón. Cuando esté blanda la escurriremos y daremos un golpe de horno medio para que se seque.

- 1º Hacer una mezcla con todos los ingredientes con ayuda de la turmix.
- 2º Engrasar y enharinar el molde de flan individual.
- 3º Verter la mezcla hasta $\frac{3}{4}$ del molde y hornear al baño maría unos 30 min. a 180° C.

Sopa de calabaza.-

Ingredientes:

Calabaza	500 gr.	Ron	100 cc
Vainilla	1 Rama	Ralladura de limón	1 und.
Azúcar	250 gr.	Mantequilla	50 gr.

Elaboración:

- 1º Picar la calabaza en cuadros de $\frac{1}{2}$ cm. aproximado.
- 2º Rehogar con mantequilla la calabaza, incorporar la vainilla, flambear con el ron, mojar con 100 cc. de agua, añadir las ralladuras y dejar cocer hasta que esté blanda.
- 3º Pasar por el pasapuré.
- 4º Dejar reposar en la nevera unas doce horas

Bizcocho de calabaza.-

Ingredientes:

Calabaza (cocida por método base)	1 Kg.	Impulsor o Royal	1 unid.
Leche condensa	350 gr.	Ralladura limón	2 unid.
Harina	350 gr.	Requesón	100 gr.
Aceite de maíz	175 cc	Sal	
Azúcar	125 gr.	Canela molida	
Huevos	4 unid.		

Elaboración:

- 1º Guisar la calabaza por el método base, cortada en cuadritos pequeños.
- 2º En un perol se añaden todos los ingredientes y se mezclan muy bien. Menos la calabaza y los huevos.
- 3º Añadir la calabaza a la mezcla. Mezclando con suavidad.
- 4º Montar los huevos y añadirle la mezcla con suavidad.
- 5º Engrasar un molde redondo con mantequilla y enharinar.

6º Introducir la mezcla dentro del molde.

7º Hacer al horno a 180° C. Una media hora aprox.

Bavarois de calabaza.-

Ingredientes:

Gelatina en polvo	15 gr.	Nata (36% m.g.)	500 gr.
Calabaza cocida método base	270 gr.	Leche en polvo	20 gr.
Clara natural polvo	20 gr.	Bizcocho ligero	1 unid.
Azúcar	160 gr.	Licor de avellanas	

Elaboración

- 1º Hacer un puré con la calabaza.
- 2º Poner dentro de un perol de la batidora un poco de puré, junto con la nata bien fría, la leche en polvo y montamos hasta esponjar.
- 3º Poner a enfriar en la nevera.
- 4º Con el resto del puré, disolvemos las claras y removemos bien, añadimos la gelatina y seguimos revolviendo. Reposamos al menos dos horas en frío.
- 5º Trabajamos dentro de un caldero de acero a fuego muy suave, o al baño maría, hasta que se disuelva la gelatina. Luego añadimos el azúcar, damos calor hasta que empiece a ahumar, comprobamos que el azúcar está disuelto y apagamos.
- 6º Enfriamos en la batidora a marcha media.
- 7º Cuando esté tibia, añadiremos la nata mezclando con suavidad.
- 8º Rellenar moldes cuadrados individuales, forrándolos con film.
- 9º Taparemos con cuadraditos de bizcocho ligero emborrachados de licor de avellanas.

Gelatina de vino.-

Ingredientes:

Vino tinto semidulce palmero	1/4L.
Gelatina colas de pescado	15 unid.

Elaboración:

- 1º Remojar la gelatina dentro del vino.
- 2º Escurrir y hervir el vino
- 3º Fuera del fuego disolver la gelatina.
- 4º Poner una placa de unos 2 mm de grueso y dejar enfriar 2 horas en la nevera.
- 5º Cortar en una juliana fina.

Montaje del plato:

En plato soperero: Colocar en el fondo la sopa de calabaza, una cuña de bizcocho, el cuadrado de bavarois y el flan, procurando pegar los tres postres al centro y espolvorear la juliana de vino por encima.

Sergio E. Rodríguez Cruz

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



Resumen noticias enero-marzo

ENERO

Reserva Mundial de la Biosfera La Palma ha puesto en marcha una iniciativa para la revalorización del gofio de trigo, mediante las mejoras en el cultivo, la elaboración y el envasado.

El Cabildo de La Palma y ADER firman un convenio para la ejecución de un proyecto de educación vial dirigido a la mujer del Mundo Rural.

Pilar Merino visitará las obras de la Consejería en Garachico y Puerto de la Cruz y se reunirá con las Cofradías de Pescadores del Norte de Tenerife.

Los sectores pesquero y náutico de La Restinga, en El Hierro, cuentan con los servicios de un nuevo pórtico-grúa automotor de 70 Tm. La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación ha costeado su instalación por importe de 240.000 €.

Brillante éxito de la 1ª Gran Cata de Vinos Palmeros en S/C Tenerife. Los vinos palmeros asombraron a los más de cien invitados por su frescura y alta calidad.

Pilar Merino visitó las obras de la nueva sede de la Cofradía Gran Poder de Dios del Puerto de la Cruz.

El Cabildo de Tenerife realiza una encuesta sobre el consumo de papas bonitas en el Valle de La Orotava. El 80% de los encuestados admite consumirlas y un 68% creen que están desapareciendo.

El Cabildo de Tenerife y la Federación de Protectoras de Animales acuerdan la esterilización de gatos y perros abandonados. Se pretende mejorar las condiciones sanitarias de dichos animales.

El Programa de Desarrollo Rural destina 18,23 millones de euros a las zonas de Medianías de las Islas.

El Cabildo de La Palma ha concedido 30.000 € a los ayuntamientos de la isla que realizan ferias ganaderas y catas de vino para sufragar gastos de organi-

zación.

El Gobierno de Canarias avanza en métodos de producción agrícola respetuosos con el medio ambiente.

La revista Canarias Agraria y Pesquera se orienta a la promoción del sector primario en su nueva andadura.

El Cabildo de Tenerife impulsa el valor patrimonial de las medianías del sur. La exposición Cauce Sur se encuentra abierta al público en la Fonda Medina, en Güimar, hasta el 31 de enero.

El pasado año se comercializaron más de 10.000 kilos de miel con la marca de garantía Tenerife Rural. Este año se incluirán bajo la misma etiqueta otros productos como las papas, la carne o el queso.

El Viceconsejero de Pesca del Gobierno de Canarias visita la cofradía de pescadores de Corralejo.

Arranca la edición 2009 del Trofeo Gobierno de Canarias de Arrastre de Ganado.

El Cabildo de Tenerife y el Ayuntamiento de Arico organizan, el treinta de enero, en el Cine Viejo, unas jornadas sobre energía fotovoltaica en el medio rural.

El Gobierno de Canarias persigue la competitividad para los vinos de calidad del Archipiélago.

Agricultura impartirá en las Escuelas de Capacitación ocho cursos sobre el sector primario entre enero y febrero.

La Consejería de Agricultura ve en la Casa del Queso de Guía una oportunidad para los ganaderos de la isla.

Pilar Merino expresa su total apoyo a los productores de La Aldea y reafirma su apuesta por el tomate.

Pilar Merino inaugura el XXI Trofeo Gobierno de Canarias de Arrastre de Ganado.

La UE garantiza que no habrá acuerdos bilaterales con países latinoamericanos que perjudiquen al plátano canario.

Juan Crispo Perdomo Castro es reelegido como Presi-

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

Agricultura anuncia medidas para impulsar la venta y el consumo de vino canario.

Los World Cheese Awards 2009 proyectarán a Canarias como destino gastronómico de primer orden.

GMR Canarias se reúne con ASPA y COCAMPa para cerrar líneas de actuación este año.

Agricultura propone incrementar los controles fitosanitarios que se realizan en puertos y aeropuertos.

El Cabildo de El Hierro instala biocompostadores en nueve centros escolares de infantil y primaria. Setecientos niños/as comprobarán como las lombrices californianas transforman los restos orgánicos de los comedores en abono para sus huertos escolares.

El Cabildo de Tenerife potenciará las acciones vinculadas a la competitividad de las explotaciones agrarias. El plan de trabajo para 2.009 insiste además en la mecanización de las producciones.

Abierto, con novedades, el plazo para contratar el seguro del viñedo de la campaña 2009-2010. Este año el seguro cubre los daños producidos por la fauna silvestre (Lagartos, conejos, pájaros, etc.)

Gestión del Medio Rural de Canarias trabaja por la mejora del sector agrario en La Palma.

Agricultura destaca la acogida de la Comisión Europea a las medidas del POSEI y la Estrategia del Tomate.

FEBRERO

El Viceconsejero de Pesca del Gobierno de Canarias visita las Cofradías de Pescadores del Sur de Tenerife.

El Cabildo de La Palma y COCAMPa han suscrito un convenio de colaboración para potenciar conjuntamente la comercialización de frutas y hortalizas de la isla.

El Gobierno de Canarias co-

ordina la aplicación en las Islas de la Ley 45/2007 de Desarrollo Rural Sostenible.

El puerto de La Restinga contará, por primera vez, con un dispensador de gasolina para las embarcaciones deportivas y de recreo. DISA y el Cabildo de El Hierro lo instalan en las dependencias de la Cofradía.

El Programa de Desarrollo Rural de Canarias prevé la inversión de 330 millones de euros en el Archipiélago.

El Cabildo de La Palma, a través de Sodepal, ha firmado un convenio con la ULPGC y la Fundación Universidad, del mismo centro, para desarrollar programas conjuntos de carácter académico y de investigación.

El Cabildo de La Palma hace pública la adjudicación de 187.500 € a cuatro líneas de subvenciones al sector primario.

"La Guía Peñín", en su edición 2009, mejora las puntuaciones de calidad de los vinos con denominación de origen "La Palma": 1 vino excepcional, 9 excelentes y 8 muy buenos, siendo las estrellas los malvasías y sabros dulces.

Las Papas Antiguas de Canarias dan un paso de gigante hacia la futura Denominación de Origen.

El sector pesquero de Canarias percibe 650.000 euros.

GMR Canarias y Punto Agrario definen estrategias para mejorar la comercialización.

Agricultura subvenciona el 0,50% del coste del aval prestado por SAECA para la suscripción de préstamos al sector agrario y pesquero de las islas.

El sector primario de El Hierro se reúne para analizar la situación económica. Una gran superficie quiere comercializar los productos de El Hierro de forma diferenciada.

Una delegación de la Consejería de Agricultura se reúne con los ganaderos de La Palma.

La Viceconsejería de Pesca debate con la Cofradía de Tajao,



Tenerife, la necesidad de una grúa de carga y un travelift.

Agricultura anuncia en La Palma que trabaja en una estrategia para potenciar el sector ganadero.

El C.R.D.O. de Vinos "La Palma" da un paso adelante al poder definir el nivel de calidad de sus vinos. El autocontrol por parte de las bodegas palmeras podría hacerse efectivo en los próximos meses.

La SAT Agro Canarias obtiene la primera certificación de Agricultura Integrada de las islas.

El Viceconsejero de Pesca visita la Cofradía de Pescadores de Playa Blanca, en Lanzarote.

El Cabildo de Tenerife inicia una nueva campaña de desratización en los municipios de la isla. El importe previsto para la iniciativa asciende a 190.000 euros.

El Viceconsejero de Pesca visita las Cofradías de Pescadores de San Andrés y Candelaria, en Tenerife.

El vino Cruz del Teide, vendimia seleccionada, obtiene una medalla de oro en Berlín. El jurado de la XIII Edición del Concurso Berliner Wein Trophy cató 3.152 vinos durante cuatro días.

El Cabildo de La Palma e ISONORTE suscriben un convenio con el fin de fomentar una agricultura más sostenible.

El C.R.D.O. de Vinos "La Palma" colabora con los Indianos en el almuerzo del Castillo de Santa Catalina.

El Presidente del Gobierno de Canarias visita las obras del Jardín de Aclimatación de La Orotava.

MARZO

Canarias solicita que no haya concesiones respecto al tomate en el actual Acuerdo de Asociación con Marruecos.

La Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Cabildo de La Palma organizó un encuentro de trabajo con el equipo redactor del Avance del Plan Regional de la Acuicultura en Canarias, para clarificar las

propuestas del mismo con respecto a La Palma.

Gran Canaria acoge el Consejo Consultivo Regional de las Aguas Occidentales del Sur.

El Gobierno de Canarias aprueba el decreto que regula el transporte de animales vivos en el Archipiélago.

Arranca el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2009.

Pilar Merino clausura, en Maspalomas, el Consejo Consultivo Regional de Aguas Occidentales del Sur.

El laboratorio de vinos constituye un referente de calidad para los viticultores de Tenerife que solicitan sus servicios. Este centro ha registrado unos 4.400 usuarios.

Pilar Merino se reúne con el sector vinícola y visita la planta de Vidrieras Canarias en Gran Canaria.

Canarias participará en un Proyecto Interreg para establecer un Plan de Gestión de su zona pesquera.

La Pendiente, primera bodega de Gran Canaria en inscribirse en el Registro de Agricultura Ecológica.

El Cabildo de Tenerife concederá ayudas a los agricultores para mantener la fertilidad de los suelos a través de rotación de cultivos. Consiste en reducir la superficie plantada de papas para intercalarla con otros cultivos.

El Cabildo de La Palma mantendrá reuniones con colectivos ganaderos de los municipios de Tijarafe, Puntagorda y Garafía, para dar a conocer el Plan Integral de Pastoreo en los Espacios Protegidos de la isla.

Agricultura impartirá en marzo siete cursos sobre el sector primario en las Escuelas de Capacitación Agraria.

La Pesca de Canarias, con voz en Europa.

Malvasía Naturalmente Dulce Reserva 2005, de Teneguía, conquista la Medalla de Plata en el Certamen Vinalies Internationales 2009 de París.

Comienza el Convenio Formativo entre el departamento de Hostelería y Turismo del I.E.S. Virgen de las Nieves y el

C.R.D.O. Vinos La Palma para el curso 2008-2009.

El ICCA garantiza la financiación y continuidad del Consejo Regulador de la DOP Queso Palmero para 2009.

Agricultura adaptará la regulación del transporte de animales para que los cazadores no precisen licencias.

Agricultura pide que las ayudas del Gobierno de España compensen todo el costo del transporte a la península.

Canarias aumenta la subvención de los seguros agrarios para compensar la disminución del apoyo estatal.

Una delegación de empresarios del sector pesquero canario se desplazará a Estados Unidos.

Pilar Merino presenta las Estadísticas Agrarias de la Consejería de Agricultura y la Web Canarias Agraria y Pesquera, con canal de TV propio.

Pilar Merino se reúne con la Ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, Elena Espinosa.

España buscará vías de diálogo con Marruecos para analizar la situación del mercado del tomate.

Los más de 5,4 millones de pipas de agua almacenadas en los embalses de La Palma, garantizan el riego del campo hasta la llegada de las lluvias del próximo invierno.

El ICIA prueba la eficacia de enemigos naturales para controlar la plaga de la cochinilla en plataneras.

Calidad Agroalimentaria amplía el plazo de inscripción en el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2009.

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias y Fungicidas presentan los resultados de sus trabajos conjuntos para la erradicación de la mosca blanca.

Reunión en Gran Canaria del Comité de Seguimiento del Convenio de Inspección Fitosanitaria Canarias-Estado.

Agricultura pide reforzar las inspecciones fitosanitarias en los puntos de entrada a Canarias de productos hortofrutícolas.

La Consejería de Agricultura espera comenzar este verano una nueva fase de la lucha biológica contra la mosca blanca.

El Cabildo de Tenerife fomenta la participación del sector ganadero en las ferias especializadas. La Corporación Insular destina 20.000 € para ayudar a paliar los gastos de desplazamiento de los animales.

Agricultura propone tres medidas para mejorar la calidad diferenciada de los productos canarios.

Pilar Merino asiste a la celebración del Día de San José en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte.

Reunión en la Consejería de Agricultura de los grupos de trabajo de los seguros agrarios.

El mercado estadounidense, al alcance de la pesca canaria.

Agricultura garantiza subvenciones de hasta el 80% para la suscripción de seguros agrarios.

El ICCA dará protagonismo a los bodegueros en la certificación de calidad de los vinos de cada Denominación de Origen.

El ICCA felicita a los bodegueros por el prestigio internacional alcanzado por los vinos canarios.

Canarias participará activamente en "Fruit Attraction", primera feria del sector exportador hortofrutícola.

Agricultura firma un convenio con nueve entidades financieras para fijar las condiciones de los préstamos garantizados por SAECA.

La fábrica de Piensos El Hierro pone en marcha un sistema integral para la alimentación del ganado o unifeed.

La Comisión de Agricultura del Parlamento de Canarias visita Fuerteventura.

La Viceconsejería de Pesca del Gobierno de Canarias remitió al Cabildo de La Palma una orden de paralización inmediata de la cría de tilapias.

El Cabildo de La Palma no está de acuerdo con la orden de la Viceconsejería de Pesca de paralizar las investigaciones del cultivo de Tilapias en los embalses de riego de la isla.



Actuaciones más significativas de

Enero-Marzo
PALCA

Hemos participado en:

Reunión de la Cámara Insular de Aguas de La Palma, donde se expusieron los Informes Técnicos y Alegaciones Jurídicas al Decreto 232/2008 que regula la seguridad de las personas en las obras e instalaciones hidráulicas de Canarias.

Charla sobre FRUCTIFICACIÓN DEL AGUACATE, convocada por SAT BOPALMA.

Reunión Consejería de Agricultura - SAECA - OPAs para presentar el convenio de avales a los préstamos bancarios solicitados por el sector primario.

Reunión de los Directores Generales de Desarrollo Rural, Ganadería y Presidenta del ICIA con las OPAs y Asociaciones Ganaderas de La Palma para tratar asuntos relacionados con la ganadería en la isla.

Charla informativa sobre la LEY DE DESARROLLO SOSTENIBLE DEL MEDIO RURAL, impartida por el Director General D. Jesús Casas Grande.

Por invitación de su Presidente, asistimos al acto de clausura del IV Congreso de Coalición Canaria en La Palma.

Reunión con el Presidente, Comisario, Gerente y Técnica de AS-PROCAN para tratar asuntos relacionados con el subsector platano.

Hemos mantenido reuniones con:

Representantes de las diferentes administraciones implicadas, varios encuentros convocados por PALCA, para buscar soluciones a los ataques de perros al ganado.

Técnicos del E.P.R.I.F. (Equipo de Prevención Integral de Incendios Forestales) del MMARM para conocer su plan de actuación en La Palma y presentar propuestas.

Con los presidentes del C.R.D.O. Vinos La Palma y de la Asociación de Bodegas de la isla para conocer de primera mano su postura en relación al Comité Regional de Cata y ofrecerles el apoyo de PALCA.

Con los diputados D. José Luis Perestelo Rodríguez de CC y D. Gabriel Mato Adroyer del PP, para hacerles llegar la disconformidad de PALCA y LA UNIÓN con el Proyecto de Ley de Representatividad Agraria y solicitarles su modificación en su tramitación parlamentaria.

Coordinada por D. José Luis Perestelo, reunión, en sede parlamentaria, con representantes de Coalición Canaria, Nafarroa Bai y Bloque Nacionalista Gallego, para solicitar LA UNIÓN la modificación del Proyecto de Ley de Representatividad Agraria.

Encuentro en el Congreso de los Diputados de LA UNIÓN con D. Gabriel Mato y D. Pedro Menchero para reiterarles la modificación del Proyecto de Ley de Representatividad Agraria.

Bolsa de Aguas de La Palma, S. A.



Maquinaria Construcción
Conducciones de Agua
Piscinas · Ferretería
Material de Riego

SALUDA...

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

Teléfono de contacto:
902 486 500

¡Apostando por los agricultores!



SIGOÑE, S.L.

*Del***atierra**®

CANARIA

*Mercalaspalmas, Nave B, Módulo 5
35229 Las Palmas de G. C.
Las Palmas*

Teléfono: (928) 716 657 - Fax: (928) 710 986

*www.delatierra.com.es
ventas@delatierra.com.es*

Excelencia de nuestro campo

PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE CANARIAS

. 2007 - 2013

Europa Invierte

en las **zonas rurales**



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Para más información:

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