



# AGROPALCA

Publicación Trimestral de la Plataforma Agraria Libre de Canarias

Nº 6 Julio-Septiembre 2009



La Unión

**CONCENTRACIONES DE LA UNIÓN EN MADRID (28/8 al 10/09)**  
**PRECIOS JUSTOS PARA EL CAMPO Y LA CIUDAD**





*Don La Palma  
en tu mesa*



**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 06  
Julio - Septiembre 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

Juan Jesús García Fernández

Coordinador Agroecología:

Prof. Antonio Bello Pérez

Coordinador Ganadería:

Dr. Juan F. Capote Álvarez

Coordinador de Pesca y Acuicultura:

Dr. Félix A. Acosta Arbelo

Coordinador Seguros Agrarios:

Roberto Martín Espinosa

Coordinador Periodismo Histórico:

Dr. Pedro N. Leal Cruz

Coordinador Recetas Cocina:

Prof. Téc. Sergio E. Rguez. 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

C/ Los Morros nº4 - Las Puntas

38911 La Frontera - El Hierro

S/C de Tenerife - Canarias

Tfnos. +34 638 809 908

+34 922 559 540

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.

Tfno. 922 621 145

Realización e impresión:

Gráfica LOS MAJUELOS S.L.L.

Tfno. 922 311 455

Depósito Legal: TF 1457-2008

ISSN 1889-4259

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

## EDITORIAL.-

### COLABORAR EN CANARIAS PARA COMPETIR EN EUROPA.

Carlos González García... 4

## LA VOZ DE PALCA.-

### DIOS LES DA SOMBRERO A LOS QUE NACEN SIN CABEZA...

Amable del Corral Acosta... 5

**AHORA O NUNCA.** José Benigno Simón Rodríguez... 7

**POR UN PRECIO JUSTO PARA EL CAMPO Y LA CIUDAD.** José Manuel de las Heras... 9

## COMUNICACIONES Y ENTREVISTAS.-

**VINOS DE LA PALMA. PREMIOS 2009.** ... 10

**LOS VINOS DE LA PALMA CRECEN EN POPULARIDAD**

**Y PRESTIGIO.** Jorge Pedrianes Pérez ... 11

**EL CENTRO APÍCOLA REGIONAL DE MARCHAMALO**

**COMO REFERENTE EN SANIDAD APÍCOLA.** Ángel Sanz Herranz y otros... 12

**GRIPE PORCINA: ¿ALERTA SANITARIA O ALARMA SOCIAL?** Pilar Galindo ... 13

**ABANDONO EN LA ACTIVIDAD AGRARIA Y EL MUNDO**

**RURAL EN LA ISLA DE TENERIFE.** Carlos J. González Gil y otro... 14

## EL PLÁTANO.-

### ESTRATEGIA PLATANERA. NO PODEMOS FALLAR.

Antonio González Vieitez... 16

**DAÑOS DEL PICUDO NEGRO DE LA PLATANERA (I):**

**GENERALIDADES Y METODOLOGÍA.** Luis Miguel Glez. de Chaves Martín y otros... 17

## CULTIVOS SUBTROPICALES.-

### POSIBILIDAD DE CULTIVO DE DISTINTAS PITAYAS ROJAS

**(Hylocereus spp) EN LA ISLA DE TENERIFE y (II).** Clemente Méndez Hernández y otros... 18

**EI LULO Y EL PHYSALIS, DOS FRUTOS EXÓTICOS.** Abilio F. Monterrey Gutiérrez... 19

## OTROS CULTIVOS.-

**RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DE LA POLILLA**

**DEL TOMATE (TUTA ABSOLUTA).** Antonio Monserrat Delgado... 20

**PRODUCIR PATATAS ECOLÓGICAS: UN ALIVIO LLENO DE**

**SATISFACCIONES.** Francisco Javier Herrero y otra... 21

**LA BIODESINFECCIÓN DE SUELOS COMO ALTERNATIVA**

**EN LOS CULTIVOS DE FLOR CORTADA DE ANDALUCÍA** Aurora García Ruiz y otro... 22

**LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "NÍSPEROS DE CALLOSA**

**D'EN SARRIÀ".** Salvador Ballester Remolar... 23

## GANADERÍA.-

### BIENVENIDOS A LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE GANADERÍA.

Juan F. Capote Álvarez... 24

**NO ES ORO TODO LO QUE RELUCE.** Juan M. Hernández Rguez... 25

**LA SELECCIÓN GENÉTICA Y LAS RAZAS AUTÓCTONAS.** Gabriel Fernández de Sierra... 27

## ARTICULOS DE INTERÉS AGRARIO.-

### UN PROYECTO AGROAMBIENTAL Y ALIMENTARIO SOLIDARIO

**PARA CONSERVAR EL TERRITORIO Y LA CULTURA RURAL.** Antonio Bello Pérez y otros... 28

**MIEL CON SELLO DE IDENTIDAD: DENOMINACIÓN DE**

**ORIGEN GEOGRÁFICO.** Amelia V. González Porto... 20

**MERCADOS DEL AGRICULTOR Y SOBERANÍA ALIMENTARIA.** Antonio Cabrera Expósito... 30

## PESCA Y ACUICULTURA.-

**LA TILAPIA EN LA PALMA.** Javier Quevedo Ruiz... 31

## PERIODISMO HISTÓRICO.-

**"CONSERVA DEL CIELO": LOS PRIMEROS PLÁTANOS EN**

**LA PALMA.** Mª Victoria Hernández Pérez... 32

## COCINANDO CON LO NUESTRO.-

**CABRITO CONFITADO CON PARRILLADA DE VERDURAS**

**DE LA TIERRA.** BISCUIT DE HIGOS SECOS. Sergio E. Rodríguez Cruz... 33

## ACTUACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE PALCA

(Abril-Junio 2009)... 34



# E

## ditorial

# Colaborar en Canarias para competir en Europa



Las siete palabras del titular reflejan el sentir de la inmensa mayoría de los agricultores y ganaderos de nuestras queridas siete islas. Pero no vivimos de palabras, deseos o sentir colectivo si todo ello no se organiza, planifica, da forma y se lleva a la práctica. Esa práctica que incluya menos discursos de palabrería repetida, decretos, papeles e instancias inútiles y, en cambio, se haga cargo de la realidad tal cual es, se la plantee a sus ciudadanos, busque las colaboraciones necesarias e imprescindibles de otras administraciones y organizaciones afectadas y sitúe en el centro de todo ello al agricultor y al ganadero de **Canarias** y a sus organizaciones representativas.

La situación que vive **Canarias** en su sector agrario no es nueva. Y por haberlas vivido antes deberíamos estar vacunados para evitar errores pasados, que se repitan los efectos desastrosos que en la economía social de miles de familias canarias pudiera traer consigo la desaparición de otro **monocultivo histórico**, el **plátano**, así como el paulatino retroceso de otros subsectores en algunas islas.

Estamos en lo que hemos definido siempre, **Canarias** como: "Plataforma tricontinental entre **Europa**, **América** y **África**". Pero es ésta una plataforma cada vez más empobrecida, menos organizada, menos gobernada para defender su sector primario, pues no olvidemos que son los puertos canarios, por donde entra el 90% de lo que comemos, nuestras verdaderas huertas y establos.

Desde estas líneas hemos pedido cambios, claridad y apuestas firmes al **Gobierno de Canarias** por el **sector primario y su necesaria presencia ahora y a futuro**. Hemos hablado claramente de soberanía alimentaria, aquella que ningún país fuerte olvida, más necesaria aquí que somos islas junto a un continente siempre convulso y a unas rutas comerciales que tienen que funcionar bien para llenar nuestras despensas.

Esperamos del **Gobierno de Canarias** la urgente reunión con las **organizaciones profesionales agrarias** para trasladarle al sector primario: Qué sector agrario queremos, qué medidas deben tomarse a tal fin y qué calendario acompaña a esas acciones que se planifiquen y acuerden entre todos.

Cuando decimos "**claridad**" hablamos de "**transparencia**" en la dirección, en la gestión de los fondos públicos y en la eliminación de papeleos improductivos. Y para conseguir que **la subvención como complemento de renta – fijada para mantener un sector de miles de personas –** cumpla su finalidad. Y debe evitarse claramente la costumbre de "**competir entre nosotros, cuando deberíamos colaborar aquí para competir en Europa**".

La posible caída del sector platanero, último monocultivo seña de identidad de **Canarias**, abriría muchos interrogantes que deberían ser aclarados sin tapujos a la sociedad canaria. Recibiendo este sector, **vía POSEI**, unos **141 millones de euros anuales de subvención** (unos **23 mil millones de las antiguas pesetas**). ¿Cómo es qué el sector no permanece fuerte sino que tiende a desaparecer? Quizás, acostumbrados como estamos a recibir 141 millones de euros en subvenciones, sin recibir explicaciones de una "**gestión exitosa**" que mantenga el sector. Ahora se enfocan los males del sector en la "**carestía**" del transporte que se nos debe subvencionar en su totalidad. Pero, ¿Beneficiará eso al productor platanero o quizás ocurra como ahora que una "**subvención más de nuestros propios impuestos**" no sirva para el fin que se espera si no somos capaces de mejorar nuestra comercialización?

Hace más de 40 años las piñas de plátanos enteras se empaquetaban

entre pinillo-pinocha y papel atado con cuerda y así llegaban a los puertos nacionales y europeos. **¿Qué hace imposible hoy que nuestros plátanos, repartidos en manos, en cajas, en camiones y barcos frigoríficos, no pasen de Los Pirineos y en la Península y Baleares, antaño nuestro mercado más tradicional y exclusivo, retrocedan ante el empuje comercializador de las bananas de zona dólar y ACP?**

Cuando quien dirige el sector, Asprocan, **no ofrece ninguna información transparente de su gestión**, percibida ésta más como obra de un grupúsculo de intereses personales allí reunidos que cómo un grupo representativo del **Sector Platanero de Canarias**, no hace frente a las críticas sino que las desautoriza o machaca en sus medios, **cuando en un verano como este 2009 ve que van a los barrancos canarios más de 12,5 millones de kilos de plátanos y siguen sin moverse – sabiendo que hay pequeños productores que han perdido el 80% de sus ingresos anuales –** cuando siguen pregonando la unanimidad en sus decisiones al tiempo que el sector se desune un poco más, permitiendo todo tipo de chiringuitos dentro de las seis Organizaciones de Productores de Plátanos, cuando, en fin, rendir cuentas no va con ellos sino engatusarnos una vez más y hacer correr la voz de que ya los precios están subiendo para que olvidemos el desastre pasado y tan reciente, cuando... para esta misma canción conocemos música y letra, sólo nos están cambiando los tenores y éstos desafinan y mucho.

Por último, hemos **expresado nuestro apoyo claro y firme al Técnico Comercializador** contratado por Asprocan después del estudio B-Ideas, que ponía de manifiesto la necesidad de mejorar claramente la comercialización propia. Hoy, reiteramos que tiene que hacer su trabajo – **para el que ha marcado líneas claras y contundentes de por donde hemos de ir**– aunque para ello se desnude algún santo, pues los intereses de su trabajo coinciden totalmente con los del último y más **Pequeño Productor de Plátanos de Canarias**, aunque pueda chocar con los de la "junta suprema de asprocan", pues basta recordar a los olvidadizos que **"se trabaja para el sector, que es quien paga, y ese será su éxito y el nuestro si permanecemos en él"**.

Un pequeño recuerdo para la reflexión, que ampliaremos en el futuro, pero que ya en 1935 en un periódico editado en La Palma, bajo el título "**Cuestión Platanera**" decía, entre otras cosas:

"Pavor siente todo patriota ante la labor derrotista que desde hace varios años se viene registrando en Canarias, y que ha provocado un desaliento en la clase agricultora" Y añadía "...el señor Benítez de Lugo ya lo indicó en un discurso reciente, diciendo que se ha dejado de exportar la quinta parte de nuestra producción platanera y que en cambio en todas partes aumenta el consumo del plátano y se siembran, mientras que aquí, en Canarias, se arrancan las plataneras a pasos agigantados".

Y concluía: "**Y ha llegado el momento de que cada elemento defiende sus intereses. Y los agricultores, como es natural, tienen que independizarse para ejercer todas las funciones que precisa la agricultura para su desenvolvimiento; pues ya los efectos de la desunión se están tocando; hoy ya vemos que la exportación ha disminuido, en tres años, la quinta parte y a este paso de no ver a tiempo una energética y rápida reacción la economía del país quedará anulada por no saberla defender por ineptitud, por cobardía y por culpa indiscutible de los políticos**".

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

CARLOS GONZÁLEZ GARCÍA,  
Consejero del Consejo Insular de PALCA-Tenerife





# Dios les da sombrero a los que nacen sin cabeza....



**P**or la trascendencia de los acontecimientos vividos este último trimestre en la isla de La Palma, y como las desgracias nunca vienen solas, vamos a centrar nuestro artículo en los dos que consideramos más significativos. En el próximo, hablaremos de la Ley de Representatividad de las OPAs de ámbito estatal y otras lindezas....Comenzamos.

## **ACTUALIDAD DEL PLÁTANO.-**

Después de haber llevado a los vertederos más de 12.500 Tm de plátanos en los meses de junio, julio y agosto, y dejar abocados a la ruina a todos aquellos productores que, por el emplazamiento de sus explotaciones, se ven irremediamente obligados a recolectar el mayor porcentaje de su cosecha en verano, con pérdidas, en muchos casos, de más del 80% de sus ingresos. Finalizamos septiembre con carencia de fruta para suministrar debidamente nuestro mercado tradicional: Península y Baleares. ¿Paradojas de la vida o mala gestión en la producción y comercialización?.... Ustedes mismos pueden calificarlo.

Pero vamos más allá... Ahora a algunos de nuestros dirigentes plataneros, de alto rango, se les llena la boca diciendo que gracias a la inutilización de esa docena de miles de Tm, que no llegaron al mercado y no cobraron los productores, se ha conseguido mantener el precio. ¿Qué precio?.... Con plátanos de Superextra, la mejor categoría, pagados al productor a una media, entre junio y julio, de 18 cts/kg. ¿Podemos subsistir?.

¿Les ha llegado a los productores, que vieron como su fruta se precipitaba al fondo de los barrancos, la parte del Fondo de Comercialización que anunciaba el Sr. Presidente de ASPROCAN, el 31-07-09, en un medio de comunicación escrito?..Tengo el periódico delante.

¿O solamente ha servido para compensar los gastos de los empaquetados y los de la entrega de 300.000 Kg. de plátanos al Banco de Alimentos de España?.

Los que tuvimos la desgracia de tirar nuestros plátanos y no cobrarlos, seguimos esperando a que nos llegue ese dinero del FONDO. Sr. Presidente de ASPROCAN, lo que se pregona a los cuatro vientos se cumple, "en boca cerrada no entran moscas", y con la economía de las familias afectadas no se juega. Va siendo hora de comenzar a conjugar el verbo DIMITIR, porque se ha pasado de ser insolidarios a mezquinos.

Todo este descalabro por lo mismo de siempre:

Con respecto a la producción, no sabemos si por desconocimiento o incapacidad de las Organizaciones de Productores (OPs), tolerado sistemáticamente por la administración competente, no se ha aplicado el artículo 5.1.d del Reglamento 404/93 del Consejo que las faculta a regular la producción y la comercialización. Que permitiría llevar las producciones de costa a su ciclo natural: cosechar en invierno, para dejar libre el mercado de verano a los productores de zonas medias-altas que, por naturaleza, cosechan en esta época y regularíamos las producciones durante todo el año, acercándolas a la realidad del mercado.

En cuanto a la comercialización, en los últimos años, envia-

mos cada vez menos fruta al mercado. Mientras parte de ella, en un pasado reciente, tomaba el camino de los barrancos y la Consejería de Agricultura toleraba la inutilización por circunstancias excepcionales de mercado. En estos momentos, con precios razonables, no tenemos fruta para satisfacer la totalidad de la demanda, y la Consejería no exige a las OPs cubrir plenamente la misma.

¿Qué se sabe de las PROPUESTAS del Cabildo Insular de La Palma, al sector, sobre la transformación industrial de los excedentes del plátano en natillas, deshidratados, etc. y la utilización de los residuos vegetales para hacer compost?.....

Donde el Cabildo aportaría la experiencia adquirida en el compostaje y los proyectos de tres plantas en la isla, como solución a la gestión de los residuos generados, además de la fábrica del FRUTÍN en El Paso.

Suponemos que sigue en estudio. Mientras, a pagar el transporte y vertido en Barranco Seco. Total, al fin y a la postre, lo "desembolsillamos" los productores.

En relación a la tempestad platanera desatada por las declaraciones de nuestros dirigentes, recién llegados de la reunión interministerial, celebrada el pasado veintidós, en la capital del Reino, criticando la falta de apoyo del Gobierno Central al plátano. Nadie puede entender la ambigüedad con que nuestros gobernantes de Madrid apoyan, por un lado, los tratados preferenciales con los países andinos y centroamericanos, que llevarán, sin lugar a dudas, a una bajada del arancel y, por otro, dicen estar protegiendo al plátano canario. Sin contar el contencioso interpuesto por Ecuador y EE.UU. ante la OMC para el descreste de aquel.

Queda claro que nos van a condenar a competir con países productores, con protecciones sociales mínimas y sueldos de miseria, donde las multinacionales bananeras campan a sus anchas. No esperábamos menos del Gobierno de EE.UU., que no produce plátanos y sólo defiende los intereses de sus transnacionales. Solicitamos al Gobierno Central que recomponga su estrategia y, no nos utilice como moneda de cambio para asegurar la visita de nuestro Presidente a la Casa Blanca.

Entendemos también la postura del Presidente del Grupo del PSC-PSOE en el Parlamento de Canarias, tachando de insolidarios a nuestros dirigentes plataneros, solicitando una revisión del POSEI que favorezca a las plantaciones al aire libre de las zonas desfavorecidas y criticando el escaso interés de ASPROCAN y las OPPs por poner en marcha las soluciones de futuro propuestas en el Informe de Sostenibilidad del Plátano elaborado por la empresa B-Ideas.

Por último, desde esta Organización pedimos al Presidente del Grupo del PSC-PSOE en el Parlamento de Canarias que solicite al Gobierno de la Nación la inclusión, en los Presupuestos Generales del Estado, para el año 2010, de una partida presupuestaria suficiente para subvencionar el 100% del transporte de mercancías Canarias-Península-Canarias, con objeto de paliar la posible bajada del arancel.

Y al Presidente de ASPROCAN, como máximo responsable, que, de una vez por todas, se ponga a trabajar en la búsqueda de





soluciones para garantizar la continuidad de este subsector, y creemos que éstas son: la puesta en práctica, desde ya, del contenido total del Estudio de B-Ideas; la aplicación del artículo 5.1.d del Reglamento 404/93 del Consejo; la creación de un FONDO DE SOLIDARIDAD de 3 cts/kg para cubrir las posibles contingencias negativas que se puedan dar, en un futuro, en la comercialización y la continuidad, en su puesto, del Director de Negocio del Plátano, con libertad de actuación, en el que PALCA ha depositado su confianza para sacarnos del atolladero en que otros nos han metido.

De no estar capacitado para resolver los graves problemas que nos acucian, el mejor favor que puede hacer al subsector, es presentar su dimisión y dar paso a nuevas ideas. De lo contrario, pasará a la historia como el responsable de la desaparición del Plátano de Canarias.

**INCENDIO EN LA PALMA.** - Reiteramos nuestra solidaridad con todos los afectados por el incendio que asoló La Palma los primeros días del pasado agosto, SOLIDARIDAD CON MAYÚSCULAS y ENTRECOMILLADA.

Seguiremos atentos al cumplimiento de las promesas que

han hecho los políticos para que las ayudas anunciadas lleguen cuanto antes a "TODOS" los damnificados y, como no podría ser de otra manera, también a aquellos agricultores y ganaderos perjudicados.

Nuestro reconocimiento a las ADMINISTRACIONES que participaron con medios humanos y materiales, y a TODO el operativo que intervino para controlarlo y extinguirlo.

Felicitar de nuevo a todos los medios de comunicación por el EXCELENTE SERVICIO PÚBLICO que han prestado a la ciudadanía durante el incendio.

Esperamos, que en un tiempo prudencial, se conozcan los informes judiciales del origen del fuego y así disipar dudas y especulaciones.

A partir de ahora, con lo que hemos vivido, debemos reflexionar sobre asuntos como: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE NUESTROS MONTES, RAYAS CORTAFUEGOS, ZONAS DE SEGURIDAD EN TORNO A NÚCLEOS POBLADOS, RECUPERACIÓN DE NUESTRAS MEDIANÍAS y un largo etc. Desde PALCA consideramos debe abrirse un amplio debate social sobre estos y otros temas relacionados con los incendios forestales.

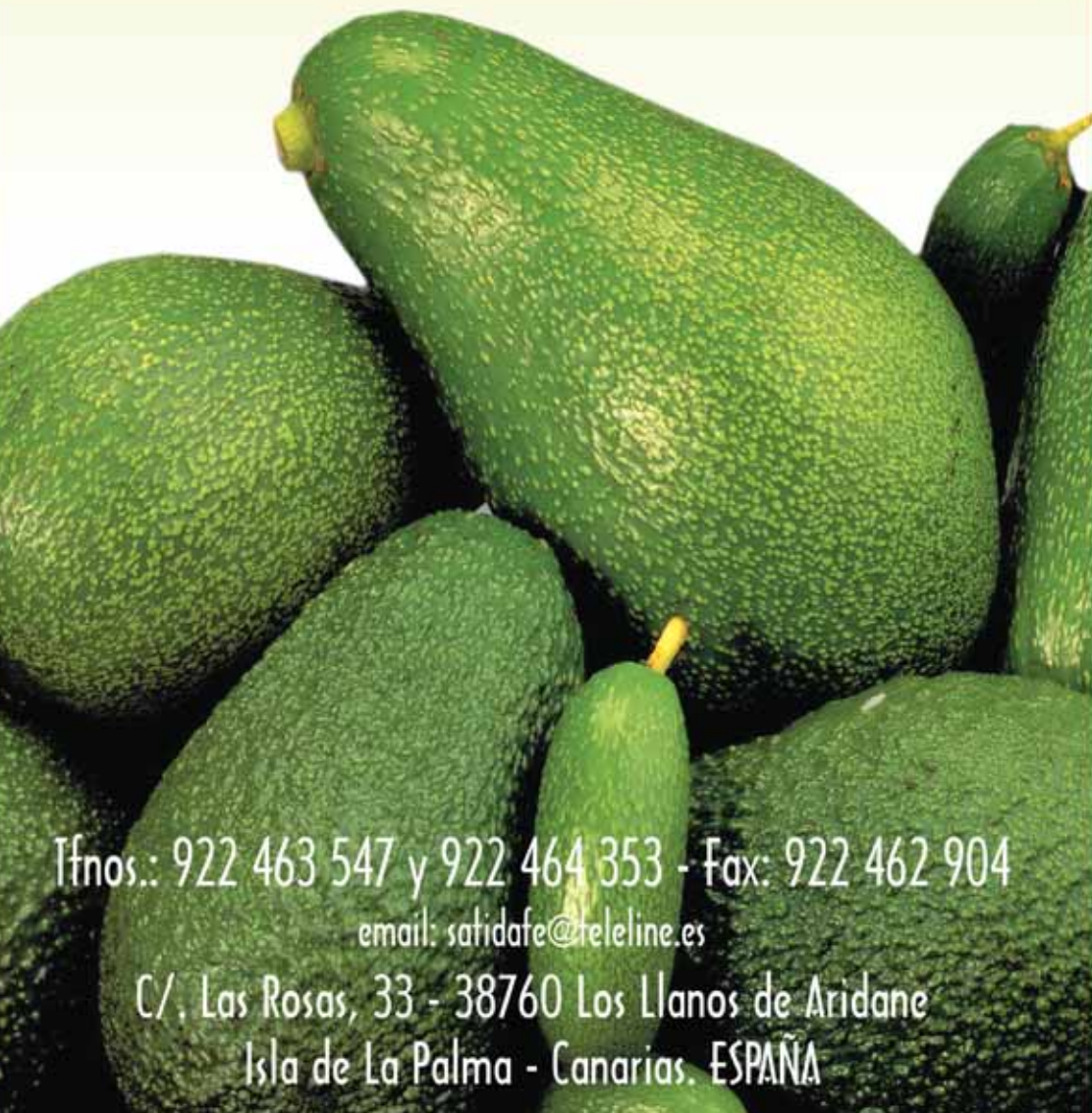
**AMABLE DEL  
CORRAL ACOSTA**  
Presidente Regional de  
PALCA

26-09-09

# S.A.T. IDAFE



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



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

email: [satidafe@teleline.es](mailto:satidafe@teleline.es)

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





# Ahora o Nunca



**L**evo tiempo ilusionado con la posibilidad de que nuestros invernaderos puedan cubrirse con láminas traslúcidas fotovoltaicas, dado el gran potencial que supondría producir electricidad de forma limpia y a su vez mantener la producción agrícola; además como estas láminas tienen un periodo de vida de unos veinticinco años, evitaríamos cuatro cambios de elementos contaminantes, como son los plásticos y mallas.

No creo necesario explicar, que para un territorio pequeño como son nuestras islas, la conveniencia de poder utilizar una misma superficie para dos funciones como la alimentación y la energía, es sumamente interesante.

La función clorofílica de las plantas absorbe la luz en el espectro, azul, violeta y rojo, esto supone en torno al 5% de la energía que contiene la radiación solar. Lo interesante es que las láminas fotovoltaicas traslúcidas permitan pasar los rayos en esos espectros para las plantas, y transformen en electricidad el 95% restante que no necesitan las mismas para la realización de la fotosíntesis.

Buscar alternativas como complementos de renta en la agricultura, y reducir al máximo los costes de producción, son acciones muy necesarias si tenemos en cuenta que los precios de los plátanos tienen que competir en los mercados con las bananas de fuera.

Reducir los empaquetados en cada zona, hasta donde sea razonable la recogida de la fruta, evitando tener entidades puerta con puerta, traslados de fruta de un extremo al otro de las islas, produciendo costes innecesarios, etc..

Comprar de forma conjunta los insumos, ya sean fertilizantes, fitosanitarios y demás elementos necesarios para producir, empaquetar, transportar, etc..

Contratar conjuntamente los fletes y otros medios de transporte. Estando unidos podríamos tener fletes propios por arriendo o por otras fórmulas, transportando nuestros plátanos y de regreso mercancías para el comercio en Canarias.

Pero sobre todo, compañeros agricultores, tenemos que romper con esta estúpida desunión que neutraliza todos los esfuerzos para ser eficientes.

Es vital para el sector, una comercialización conjunta, con unos mismos criterios en todo el proceso, algo muy distinto a lo que hemos hecho hasta ahora.

Esta es la oportunidad, estamos en el momento límite. Se ha contratado un Director de Desarrollo de Negocio del Plátano. PALCA seguirá tensando la cuerda hasta donde sea necesario, para que se le permita cumplir su función. Si algunos pretenden ponerlo como mero trámite y tomarnos el pelo, "lo tienen crudo", tiempo al tiempo.

El mayor problema para nuestros plátanos, no tardará en llegar, son las producciones de los países ACP. Especialmente África, donde las multinacionales, con mano de obra de hambre, libres de aranceles, contingentes y distancias más cortas, son una amenaza seria. Si añadimos una más que segura bajada de arancel para la banana dólar, la situación es crítica.

¿Por qué dedicándonos a cultivar plátanos para venderlos y vivir de los mismos, hemos de tener seis OPPs y una treintena de entidades comercializando y compitiendo en un mismo mercado?. Está claro que los dirigentes responsables de esta situación no serán los que tomen la iniciativa de sentarse en una mesa para unirnos en una sola OPP, pero también está claro que sería la forma de terminar con muchos problemas en nuestro sector y la mejor fórmula para competir con los de fuera, si queremos seguir viviendo de esta actividad.

"No queda más alternativa que unirnos como una pila para defender nuestra existencia, ahora o nunca."

**JOSÉ B. SIMÓN RODRÍGUEZ**  
SECRETARIO INSULAR DE  
PALCA EN TENERIFE

## 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

# XIV Jornadas de la viña y el vino, "San Martín 2009"

"A todo cochino le llega su San Martín"



Fallo de los premios de poesía, fotografía digital y cartel de las XIV Jornadas de la Viña y el Vino, "San Martín 2009" que se celebrarán los días 5, 6 y 7 de Noviembre en el municipio de Barlovento,

## CONCURSO DEL CARTEL DE LAS XIV JORNADAS "SAN MARTÍN 2009" (35 obras presentadas)

1º Premio (600 € y lote de vinos de La Palma):

Autor: Dña. Nieves Pilar Fernández García.  
(S/C de La Palma)

Obra: "A todo cochino le llega su San Martín".

2º Premio (Diploma de participación y lote de vinos de La Palma):

Autor: D. Javier Grandival García.  
(Haro, La Rioja)  
Obra: "Armonía".

3º Premio (Diploma de participación y lote de vinos de La Palma):

Autor: D. José Luis Vega Mata.  
(S/C de La Palma)  
Obra: "Descórchame".

## CONCURSO DE FOTOGRAFÍA DIGITAL (5 obras presentadas) Desierto

CONCURSO DE POESÍA  
(30 obras presentadas)

1º premio (400 € y lote de vinos de La Palma.):

Autor: D. Nenrod F. Acosta Sánchez.  
(Tazacorte)  
Obra: "Sonrisas y Lágrimas"

2º Premio (Diploma de participación y lote de vinos de La Palma):

Autor: D. José María Martí Luis. (Zaragoza)  
Obra: "A los Vinos de La Palma"

3º Premio (Diploma de participación y lote de vinos de La Palma.):

Autor: Dña. María Josefa López Pérez.  
(Puerto de la Cruz)  
Obra: "La Festividad de San Martín"



## *Los plátanos de Canarias*





## “Por un precio justo para el campo y la ciudad”



Cada vez que hablo con cualquier agricultor o ganadero, veo más claramente la complicada situación que vive el sector agrario en la práctica totalidad de sus ramas y vertientes; no se muy bien si como consecuencia de la crisis general que vive esto que los cursis han dado en llamar la aldea global o si se trata de un momento especialmente crítico por el que pasa nuestra actividad, más afectada por los vaivenes de la economía mundial que otras ramas productivas quizás, como consecuencia de su paulatina pérdida de peso.

Lo cierto es que mires donde mires desde el vacuno de leche, al vino, pasando por los cereales, la fruta, el ovino, las hortalizas, el plátano... el panorama es realmente negro y lo peor de todo es que las perspectivas de mejora no se vislumbran en un horizonte, por lo menos, cercano. Quizás uno de los temas más preocupantes es que buena parte de los problemas que tenemos los agricultores y ganaderos tienen unas características muy similares: la paulatina caída de los precios de nuestros productos en origen frente a un desmedido incremento de los factores de producción, y hablamos de abonos, gasóleo agrícola, electricidad o pienso. Circunstancia que contrasta, además, con el paulatino incremento de los precios que los consumidores pagan por los productos alimentarios de primera necesidad cuando se acercan a cualquier gran superficie, poniendo en evidencia que la gran beneficiada de toda esta situación, la que realmente está haciendo su agosto particular, es la gran distribución que nos ahoga con sus desmedidas ansias de beneficios a unos y otros.

Esta coyuntura, que ya se ha ido denunciando en los distintos territorios, es lo que nos ha llevado a quienes integramos La Unión, es decir, la Unió de Pagesos de Catalunya, la Unión de Campesinos de Castilla y León, la Unión de Valencia, Ugama de Madrid, la Unión de Extremadura y Palca de Canarias, a poner en marcha una campaña de actos de protesta que bajo en lema: “Por unos precios justos para el campo y la ciudad” sirviese, por un lado, para concienciar a los consumidores de la situación real por la que pasamos quienes todavía nos dedicamos al trabajo en el campo, dejando claro cuales son los precios en origen que consideramos deberían ser justos para cada extremo de la cadena alimentaria; y, por otro, recordar y reiterar esta situación a Elena Espinosa, máxima responsable del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, exigiendo que se tomen, de una vez por todas, medidas reales y eficaces que contribuyan a clarificar todo el proceso de creación de precios que soportan los alimentos desde su salida de las explotaciones hasta que llegan a las estanterías de cualquier gran superficie, ya sea a través de una nueva Ley de Comercio,

la puesta en marcha de una política clara de etiquetado...

La céntrica Cuesta de Moyano, cercana al edificio de lo que siempre ha sido el Ministerio de Agricultura, fue el lugar elegido para, durante diez días consecutivos, vender a los madrileños, a un precio justo, una importante variedad de productos que han ido desde los ecológicos con los que se abrió el fuego el veintiocho de agosto al azúcar con el que se acabó el diez de septiembre, pasando por el vino, la leche, el queso, las frutas y las verduras, los cítricos el plátano. En resumen, casi se puede asegurar que la práctica totalidad de los frutos que nos ofrece la madre naturaleza, cerca de 50 toneladas se llegaron a distribuir, con una respuesta espectacular por parte de los consumidores que, día tras día, agotaban la totalidad del producto en unas pocas horas. Sensibilizados, más que nunca, quizás como consecuencia de la delicada situación de crisis que también ellos están viviendo, con el momento tan delicado que estamos soportando quienes nos dedicamos de una forma profesional a la agricultura y la ganadería.

Este “alegre” acto reivindicativo ha sido aprovechado para ir poniendo en evidencia, ante la opinión pública, y las distintas Administraciones Públicas implicadas en el tema las medidas que los distintos sectores plantean para tratar de salir de la crisis galopante que afecta a una buena parte de ellos, y que está llevando a miles de explotaciones del conjunto del Estado a vivir en los umbrales de la rentabilidad con la venta sus productos a unos precios inferiores a los costes de producción, llegando a situaciones límites como las de los ganaderos de leche que ya nos les importan el precio o el valor que la industria pague por su producto, sino que se conforman con que se lo recojan de las explotaciones.

Junto a esto, La Unión utilizó estos diez días de protestas para denunciar públicamente la actitud del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, que se supone dirige Elena Espinosa, que está vulnerando de una forma vergonzosa y totalmente interesada la actual Ley de Cámaras Agrarias, al no reconocer la representatividad estatal de nuestra Organización, por lo que se ha solicitado al Gobierno y a las fuerzas políticas que enmienden el Proyecto de Ley sobre Representatividad Agraria, tramitándose en estos momentos en el Senado, para conseguir una Ley objetiva, clara y transparente donde prevalezca el sistema democrático de elección directa de representantes, y no una Ley, tal y como está el Proyecto, con preceptos claramente ilegales y que cualquier persona puede calificar casi de inconstitucional, pues se olvidan de algo tan vital para el discurrir de una democracia como es el valor del voto.

**JOSÉ MANUEL DE LAS HERAS**  
Coordinador Estatal de LA UNIÓN  
22-09-09





## Vinos de La Palma. Premios 2009

| Nº | CERTAMEN                                                                | PREMIO MEDALLA      | BODEGA                            | VINO                                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------|
| 1  | Vinalies Internacionales París 2009                                     | PLATA               | SOC. COOP. LLANOVID               | <u>TENEGUÍA</u><br>MALVASÍA DULCE RESERVA 2005 |
| 2  | Wine Master Challenge Portugal 2008                                     | PLATA               | BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA      | <u>VEGA NORTE</u><br>BLANCO SECO 2008          |
| 3  | Wine Master Challenge Portugal 2008                                     | PLATA               | BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA      | <u>VEGA NORTE</u><br>BLANCO ALBILLO 2008       |
| 4  | Wine Master Challenge Portugal 2008                                     | PLATA               | BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA      | <u>VEGA NORTE</u><br>ROSADO 2008               |
| 5  | Concurso Internacional de Malvasías del mundo "Vinistra 2009"           | ORO                 | BODEGAS TAMANCA                   | <u>TAMANCA</u><br>MALVASÍA BARRICA 2005        |
| 6  | Concurso Internacional de Malvasías del mundo "Vinistra 2009"           | ORO                 | BODEGAS TAMANCA                   | <u>TAMANCA</u><br>MALVASÍA JOVEN 2006          |
| 7  | Concurso Internacional de Malvasías del mundo "Vinistra 2009"           | ORO                 | BODEGAS CARBALLO                  | <u>CARBALLO</u><br>MALVASÍA DULCE 2001         |
| 8  | Concurso Internacional de Malvasías del mundo "Vinistra 2009"           | ORO                 | BODEGAS LLANOVID                  | <u>TENEGUÍA</u><br>MALVASÍA DULCE RESERVA 2005 |
| 9  | Concurso Internacional de Malvasías del mundo "Vinistra 2009"           | PLATA               | BODEGAS LLANOVID                  | <u>TENEGUÍA</u><br>MALVASÍA SECO 2006          |
| 10 | Concurso Internacional de Malvasías del mundo "Vinistra 2009", Croacia. | PLATA               | BODEGAS JUAN MATÍAS TORRES        | <u>VID SUR</u><br>MALVASÍA DULCE 2006          |
| 11 | Concurso Regional de Vinos "Agrocanarias 2009"                          | GRAN ORO            | BODEGAS LLANOVID                  | <u>TENEGUÍA</u><br>MALVASÍA DULCE RESERVA 2005 |
| 12 | Concurso Regional de Vinos "Agrocanarias 2009"                          | ORO                 | BODEGAS LLANOVID                  | <u>TENEGUÍA</u><br>MALVASÍA DULCE 2006         |
| 13 | Challenge International du Vin 2009, Francia.                           | BRONCE              | BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA      | <u>VEGA NORTE</u><br>ROSADO 2008               |
| 14 | "Concours Mondial de Bruxelles 2009"                                    | GRAN MEDALLA DE ORO | BODEGAS EUFROSINA PÉREZ RODRÍGUEZ | <u>EL NÍSPERO</u><br>BLANCO ALBILLO 2008       |
| 15 | "Concours Mondial de Bruxelles 2009"                                    | ORO                 | BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA      | <u>VEGA NORTE</u><br>BLANCO SECO 2008          |
| 16 | "Concours Mondial de Bruxelles 2009"                                    | PLATA               | BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA      | <u>VEGA NORTE</u><br>ROSADO 2008               |
| 17 | Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias, Alhóndiga 2009     | 1º                  | BODEGAS LLANOVID                  | <u>TENEGUÍA</u><br>MALVASÍA DULCE RESERVA 2005 |
| 18 | Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias, Alhóndiga 2009     | 1º                  | BODEGAS EUFROSINA PÉREZ RODRÍGUEZ | <u>EL NÍSPERO</u><br>TINTO TEA 2008            |
| 19 | Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias, Alhóndiga 2009     | 2º                  | BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA      | <u>VEGA NORTE</u><br>ROSADO 2008               |
| 20 | I Concurso "Malvasías del Mundo"                                        | ORO                 | BODEGAS TAMANCA                   | <u>TAMANCA</u><br>MALVASÍA BARRICA 2005        |
| 21 | I Concurso "Malvasías del Mundo"                                        | ORO                 | BODEGAS LLANOVID                  | <u>TENEGUÍA</u><br>MALVASÍA DULCE RESERVA 2005 |
| 22 | I Concurso "Malvasías del Mundo"                                        | ORO                 | BODEGAS LLANOVID                  | <u>TENEGUÍA</u><br>MALVASÍA DULCE RESERVA 2001 |
| 23 | Premios Radio-turismo 2009, Madrid                                      | ORO                 | BODEGA JUAN JESÚS PÉREZ Y ADRIÁN  | <u>TAGALGUÉN</u><br>TINTO ECOLÓGICO 2008       |
| 24 | Premios Radio-turismo 2009, Madrid                                      | ORO                 | BODEGAS TAMANCA                   | <u>TAMANCA</u><br>BLANCO PEDREGAL 2008         |



## Los vinos de La Palma crecen en popularidad y prestigio

### Se confirman como excelentes embajadores de la isla y un canal de promoción turística de gran valía



Los vinos con **Denominación de Origen "La Palma"** siguen estando de moda, cada vez son más conocidos por los consumidores, prueba de ello la tenemos cuando observamos como diferentes publicaciones de prensa especializada, de altísimo nivel, y gran tirada de nuestro país, llegan a poner de ejemplo a nuestros vinos, como vinos únicos, exclusivos y diferentes, en un momento en el que la globalización y homogeneización alcanzan al sector vitivinícola, en el que cada vez se parecen más los vinos de un lado y otro del planeta.

Una de las últimas apariciones en prensa especializada, ha sido en la revista **"Sibaritas"**, una de las revistas más valoradas y más leídas por los prescriptores españoles (sumilleres, restauradores y tiendas especializadas), con una tirada de 15.000 ejemplares, en el que pone como referente de los vinos dulces de España que no han pasado por barrica, y máximo exponente de los mismos, al Vino **Dulce de la variedad Sabro perteneciente a Bodegas Tamanca**.

El más reciente ejemplo de esta popularidad y reconocimiento es el que hace la revista **"Vinum"**, en su número 72, correspondiente a los meses de Septiembre y Octubre, en el cual, además de dedicar la portada de este mes a los vinos con Denominación de origen "La Palma", realiza un detallado artículo en su interior a todo color de 11 páginas. La revista **"Vinum"** tiene ediciones en francés, alemán y español, y en la actualidad realiza una tirada total: 140.000 ejemplares. Una vez más, queda demostrado que los vinos de la isla de La Palma son unos excelentes embajadores, y un canal de promoción turística de gran valía; prueba de ello, son las palabras con las que se inicia este reportaje: **"Como una joya tallada por un orfebre genial, la isla de La Palma ofrece múltiples facetas. En ellas brilla su rica complejidad, desde sus excelentes productos agrícolas a sus variados paisajes, desde su impresionante anatomía a su límpido cielo, y cómo no, la diversidad de sus vinos"**.

Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos "La Palma", hemos hecho, con nuestra asistencia continua a ferias como el Salón Internacional del Gourmet en Madrid, Alimentaria en Barcelona o Vinoble en Jerez de la Frontera, no sólo una dura labor de promoción de nuestros vinos, sino que **promocionamos también nuestra isla**, pues cuando informamos sobre nuestros caldos, nos vemos obligados a informar sobre diferentes aspectos de La Palma: zonas, subzonas de cultivo, clima, municipios, población, y debido al exotismo que tiene una isla como la nuestra para un turista continental, llegan a plantearse cuestiones sobre cómo llegar a La Palma o la oferta alojativa, entre otras. Si de los doce millones de turistas, que visitan anualmente las Islas Canarias, logramos atraer hacia La Palma un gran número de ellos, sirviendo para tal fin nuestro vino como embajador, nos sentiríamos francamente satisfechos.

En la próxima década, un sector que se va a mover a nivel mundial es el turismo. Y eso va a ser explosivo. Para vender turismo, tenemos que basarnos en un territorio, en unas infraestructuras y todo un paquete de elementos para que ese turismo vaya a un lugar concreto. Creemos que nuestro vino puede jugar un papel fundamental. El vino se ha apoyado en el territorio. Si queremos vender turismo, además de darle montaña y playa, tenemos que darle otra serie de alternativas. El vino, si está considerado de calidad, que es nuestro caso, es un elemento fenomenal para vender territorio. A los visitantes que llegan a La Palma, y se interesan por nuestros vinos, les causa admiración y asombro, además de la **riqueza varietal** en un territorio tan reducido como es el de nuestra isla, en la cual contamos con multitud de variedades de uva de vinificación. El esfuerzo y



trabajo artesanal (sin mecanizar) de nuestros viticultores, y la frescura y singularidad de nuestros caldos harán que La Palma sea un destino turístico a visitar.

Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos "La Palma", creemos que hay que dar una importancia primordial y preferente a la comercialización de nuestros caldos en la propia isla **para superar la crisis por la que atraviesa la economía del sector y evitar sus efectos y sus posibles repercusiones sobre el mercado**, por ello apostamos por incentivar el consumo de los productos palmeros en general, y creemos totalmente necesario y conveniente transmitir este mensaje a los consumidores. Es una importante iniciativa cultural y social para promover el conocimiento de los productos locales y contribuir al desarrollo de la cadena corta que involucra a productores, comerciantes, restauradores y consumidores.

Todo ello hace que la D.O. de Vinos "La Palma", continúe en su afán por divulgar las excelencias de nuestros vinos, resaltando las cualidades que nuestro territorio le confiere a éstos.

Salgamos a la calle, compremos una botella de nuestro vino y llevémoslo a nuestra casa para ponerlo en nuestra mesa: que no nos falte nunca sobre ella.....¡Salud!

**JORGE PEDRIANES PÉREZ**

Responsable de Imagen y Comunicación  
Consejo Regulador D.O. Vinos "La Palma".





## El Centro Apícola Regional de Marchamalo como referente en Sanidad Apícola



**E**l Centro Apícola Regional (CAR) es un organismo dependiente de la Junta de Castilla-La Mancha, que desde el año 1984 tiene como objetivo fomentar la apicultura mediante la impartición de seminarios, asesorar a los apicultores y el control de la calidad de la miel y de los procesos patológicos que afectan a la abeja melífera. A lo largo de los años ha demostrado ser un organismo de referencia en todos los temas relacionados con las explotaciones apícolas y sus productos, a nivel nacional e internacional.

Es por ello, que tradicionalmente existe una estrecha relación entre este Centro y el sector apícola. Puede considerarse un centro mixto entre cuyos objetivos están la investigación, la realización de servicios, la capacitación y la divulgación, siendo una de sus prioridades conseguir una apicultura moderna y rentable basada en un correcto estado sanitario de las colmenas. Los responsables del Laboratorio de Patología Apícola del CAR son doctores en Veterinaria, capacitados para realizar el diagnóstico de enfermedades así como para el desarrollo de proyectos de investigación.

La investigación del CAR ha sido de carácter aplicado, centrándose fundamentalmente en el hecho de que las abejas se consideran una especie "menor", por lo que existen vacíos sanitarios que principalmente ocasionan la ausencia de productos registrados para muchas enfermedades. Aunque en muchos casos los apicultores puedan tener la sensación de que la investigación es un mundo que se encuentra muy lejos de sus necesidades cotidianas, el CAR ha podido desarrollar numerosas alternativas prácticas con el fin de mejorar la productividad de las explotaciones y la calidad de sus productos gracias a proyectos de investigación financiados por organismos públicos.

El grupo de investigadores del CAR, en colaboración con Aránzazu Meana de la Facultad de Veterinaria de Madrid, se centró inicialmente en la búsqueda de tratamientos alternativos frente a la "loque americana, ascosfera o varroa". Estos trabajos estaban dirigidos a dar una respuesta a los apicultores para conseguir colmenas más sanas, con menor utilización de pesticidas y contaminantes, obteniendo mieles de mejor calidad.

Desde los años 2004 y 2005, en los que el sector apícola español comenzó a sufrir importantes pérdidas económicas, el grupo de investigación se centró específicamente en intentar encontrar las causas que las provocaban. En esos mismos años el servicio de diagnóstico del CAR había recibido diez veces más muestras para ser diagnosticadas, en las cuales se había detectado un sorprendente y espectacular aumento de la presencia de esporas de *Nosema*. Sorprendidos por este aumento, en el año 2005 se desarrollaron técnicas moleculares que permitieron detectar por primera vez en Europa a un nuevo patógeno: *Nosema ceranae*, un hongo parásito que infecta el aparato digestivo de las abejas y que hasta ese momento sólo se había observado en abejas asiáticas.

Desde ese momento, el grupo de investigación se ha centrado en su estudio, convirtiéndose en referente mundial para esta enfermedad. Se han realizado infecciones experimentales en abejas controladas en el laboratorio, para poder describir las lesiones asociadas en las abejas infectadas. Además se ha realizado el se-

guimiento de colmenas infectadas de modo natural por este parásito durante más de dos años, describiendo las fases de la enfermedad y las alteraciones que causa en las colmenas. Se han confirmado los principios de Koch entre este patógeno y un síndrome de despoblamiento similar a lo que se estaba observando en España y otros países. Los resultados nos confirman el papel principal que juega este patógeno en el despoblamiento de las colmenas (CCD como se denomina en EEUU).

Estos trabajos se han combinado con el estudio de otros factores que pudieran estar afectando a la salud de las abejas. En colaboración con el equipo del Dr. Bernal de la Universidad de Valladolid, se han realizado diversos estudios para la detección de pesticidas, principalmente de neonicotinoides, insecticidas de acción sistémica que en determinados países se habían asociado con muerte de colmenas, aunque en España tiene poca significación, ya que su uso en el tratamiento de semillas de girasol es reducido.

También se han realizado un muestreo a nivel nacional para determinar la salud de la cabaña apícola. Para ello se han desarrollado nuevas técnicas que actualmente se utilizan de forma rutinaria en el laboratorio de diagnóstico y gracias a las cuales se está elaborando un mapa de las patologías apícolas en España. En este estudio hemos observado que, además de *N. ceranae* considerado actualmente un parásito emergente, la alta prevalencia de "varroa" (ácaro parásito de las abejas y viejo conocido de los apicultores) permite clasificarlo como parásito reemergente, siendo ambos los dos patógenos sobre los que hay que ejercer un control para mantener el estado sanitario de nuestras colmenas y seguir conservando las altas producciones.



**ANGEL SANZ HERRANZ, MARIANO HIGES PASCUAL,  
RAQUEL MARTÍN HERNÁNDEZ**

Centro Apícola Regional, Centro Agrario de Marchamalo,  
Dirección General de Desarrollo Rural, JCCM.

[rmhernandez@jccm.es](mailto:rmhernandez@jccm.es)



# Gripe porcina: ¿Alerta sanitaria o alarma social?



## GRYPE ESTACIONAL

Tras finalizar el invierno en el Hemisferio Sur, la OMS informa que la gripe porcina se propaga rápidamente y con baja virulencia, aunque su futura evolución no es totalmente previsible. La mayoría de los datos proceden de países con buenos servicios de salud, en los que los pacientes presentan síntomas leves y recuperación plena, incluso sin atención médica. Pero el impacto puede ser más grave en países con sistemas de salud frágiles y sobrecargados por sida, malaria, tuberculosis, diarreas y desnutrición, con más dificultades para gestionar una nueva epidemia. Embarazadas y personas con enfermedades crónicas o sistema inmunológico debilitado, si se contagian, corren riesgo de enfermedad grave e, incluso, fatal.

En el Hemisferio Norte, donde se encuentra el Estado Español, la gripe estacional puede adelantarse al inicio de la campaña escolar y afectar a la tercera parte de la población. La llegada del invierno presenta riesgos difícilmente predecibles por la posibilidad del encuentro y recombinación del virus de la gripe estacional-porcina H1N1, con el virus de la gripe aviar H5N1, cuyos rasgos son: contagio lento (en los últimos 6 años ha afectado solamente a 438 personas) y alta virulencia (ha matado a 262, el 60% de los contagiados). Las posibilidades de influencia mutua de ambos virus se mueven entre dos extremos. En el menos peligroso, la cepa resultante presentaría la baja mortalidad de la gripe porcina y la baja velocidad de transmisión de la gripe aviar. En este caso, la epidemia tendría efectos muy leves. En el más negativo, presentaría la virulencia de la gripe aviar y la velocidad de contagio de la gripe porcina. Esta hipótesis, en el escenario europeo con 500 millones de habitantes y un 30% de contagios, arrojaría 75 millones de muertos. Entre el escenario optimista y el pesimista, caben todo tipo de proporciones, según los imprevisibles intercambios de material genético entre ambos virus.

## ALERTA SANITARIA

Las autoridades deben trabajar considerando todos los escenarios. Tener en cuenta el peor, no lo presupone como el más probable. Quien lo haga,

actúa de forma alarmista porque no se dan condiciones para la alarma social.

## ALARMA SOCIAL

Sin embargo, el problema presenta otros perfiles. El virus H1N1, al igual que el H5N1, tiene su origen en explotaciones porcinas y avícolas donde se hacían miles de animales con sistema inmunológico debilitado por las deplorables condiciones de su alimentación, higiene, medicación y estrés. Estas granjas son caldo de cultivo para la proliferación y recombinación de los virus, que se transmiten a los seres humanos. En este modelo de producción industrializada y mercantilizada de carne y huevos radica la amenaza que se abate sobre la población. Esto sí es motivo de alarma social.

A partir de 2003, con el contagio a humanos del virus de la gripe aviar H5N1, originado en granjas industriales avícolas, todas las autoridades sanitarias del mundo estaban esperando ALGO. Desde 2003 ya se sabía que la gripe porcina crecía por el aumento de tamaño de los criaderos industriales y el uso generalizado de vacunas en ellos. La FAO advierte de ello en sus informes<sup>1</sup>. Sin embargo, los políticos no han hecho NADA, porque hacer algo para proteger la salud de la población implica poner coto al afán de lucro de las multinacionales alimentarias y farmacéuticas.

La crisis sanitaria actual es producto de la crisis alimentaria global pero también de la subordinación de las instituciones políticas al poder de las multinacionales. La producción de enfermedades alimentarias no crea la crisis de la alimentación globalizada. Muy al contrario, estimula el mercado de alimentos funcionales, medicamentos y vacunas. Pero la situación está llegando demasiado lejos. Ante la envergadura de las amenazas, que si no verifican hoy los peores escenarios, lo harán mañana, es necesario que los agricultores y consumidores responsables ayudemos a organizar un movimiento en defensa de la seguridad y la soberanía alimentaria que ponga fin a tanta impunidad.

**PILAR GALINDO MARTÍNEZ**

La Garbancita Ecológica  
31-08-09

<sup>1</sup> Ver P. Galindo "Gripe, cerdos y globalización alimentaria". [www.nodo50.org/lagar-bancitaecologica](http://www.nodo50.org/lagar-bancitaecologica) y en particular las notas 11 y 12 de dicho artículo.

**Librería - Papelería**  
**Tijarafe**  
**Artículos de regalo**

**Tfno.: 922 49 12 16**

**C/. Acceso a los Colegios, 30  
C.P. 38780 - TIJARAFE - LA PALMA**







# Abandono en la actividad agraria y el mundo rural en la isla de Tenerife



La situación del campo y del mundo rural en la isla de Tenerife es preocupante, sólo el 5,5 % de los agricultores tienen menos de 40 años, el 40,2% una edad superior a 65 años, el 62,08% del territorio está sin cultivos o abandonado, y sólo dos de cada 10 alimentos que se consumen se producen en Tenerife (GODENAU y col. 2009). Esto representa la pérdida de toda una cultura fundamentada en un modelo agrario familiar, respaldado en la ayuda mutua, además existen modelos agrarios a tiempo parcial o de fin de semana, que orientan su producción al mercado inter-

rior y al autoconsumo, con un gran interés dentro de la autonomía y soberanía alimentaria. Se destaca también el valor de la multifuncionalidad del territorio y, sobre todo, el valor del campo como ideal de vida y espacio de ocio, que permite la viabilidad económica y social de la actividad agraria, al mismo tiempo que conservar un paisaje agrario y un tejido socioeconómico que está actualmente afectado por la falta de un relevo generacional. Por todo ello, se deben reconocer los servicios ambientales y sociales del mundo agrario a través de un consumo solidario y responsable.

Mientras que Canarias es la región con los salarios más bajos de todo el Estado, los políticos tienen sueldos que están entre los más altos. Su gestión se puede considerar entre las más catastróficas. Han sido capaces, en su empeño por la defensa de sus intereses, de llevar al gobierno autonómico a la bancarrota, ya incapaz de pagar las indemnizaciones generadas por su pésima gestión. Mientras estaban con el cuento de que el 46% del territorio estaba protegido, no paraban de destruir superficie agrícola. En este aspecto no escapa ninguna de las administraciones sea autonómica, insular o municipal, de cualquier color. Incluso se podría llegar a pensar que ha sido algo planificado a favor de la construcción y la importación. Así ha habido genios del gobierno autonómico, como un ex Consejero de Economía y Hacienda, que imaginaba "el futuro de Tenerife en un vuelo nocturno, donde se veía la isla totalmente iluminada salvo un espacio oscuro, donde se ubicaba el Teide..." Otro genio, también ex Consejero de Economía y Hacienda, soñaba en "convertir a Canarias en el Singapur del Atlántico Sur (sic), donde nos dedicaríamos a comprar barato y vender más caro", y por la población no habría que preocuparse, pues "Singapur es una isla como La Palma y en ella conviven cuatro millones de habitantes".

Ebrios de construcción, en menos de 10 años, han metido en las islas un millón más de habitantes, con lo que la sanidad, la educación, la seguridad, carreteras, energía, ... se ven desbordadas, pero por si fuera poco hay 200.000 casas vacías, que si se habitaran por 200.000 nuevas familias sería otro millón de personas más. **A esto lo han llamado desarrollo.** Para ello han ignorado "Las Directrices de Ordenación del Territorio" que lanzaban un SOS por el suelo agrario. Ahora nos quedan menos de 200 m<sup>2</sup> de su-

perficie agraria por habitante, y desvían el agua de la agricultura hacia las urbanizaciones y campos de golf. Como si no fuese suficiente sacan "La Ley de Medidas Urgentes" para poder legalizar sus desaguisados y seguir sirviendo a los "samurais del piche y del cemento". ¡Y no hablemos de la energía !.

También ebrios de construcción, en plenos del Cabildo de Tenerife se adoptaban decisiones como la de conservar el suelo cultivado dentro de lo posible, pero carta blanca para arrasar el terreno potencialmente cultivable con sus carreteras, autopistas, anillos insulares, vías de circunvalación, vías exteriores, ampliaciones de aeropuertos, etc. A nivel municipal son conocidas actuaciones como las de un alcalde socialista que pretendía expropiar la mayor unidad agrícola, que queda en su municipio, para hacer un parque; así los chalets de una parcela colindante, propiedad suya, adquirirían un plus de valor por tener un parque a su puerta. Como esto no le salió, se ha empeñado en destruir la finca, que en cualquier otro lugar hubiese sido protegida, con unas vías que van desde de sus parcelas hasta otras de su misma propiedad. Los agricultores que se niegan a vender o participar en unidades de actuación, serán las víctimas de las plazas o calles de las urbanizaciones que hagan a alrededor de sus fincas. Así, viéndose perseguidos y acosados son incapaces de invertir en innovación. Tras los riegos que supone la práctica agraria, al final de su vida el agricultor recibirá una pensión de unas setenta mil de las antiguas pesetas, en la que ni siquiera se incluye a su mujer, mientras que un presidente del gobierno de Canarias, se jubilará con la pensión más alta, coche, chófer y despacho. **¿Este es el futuro que se le brinda a los jóvenes para que se dediquen a la agricultura?** Hablar de soberanía alimentaria en Canarias, es hablar de lo que permitirán al respecto los importadores, constructores y sus servidores políticos.

Existen suficientes conocimientos, tanto a nivel científico como técnico, para paliar los problemas que han generado al campo, en este sentido sería de gran interés crear "Bancos de Tierra" que estén a disposición de los jóvenes agricultores y ganaderos. Por otro lado, conviene recordar que estamos bajo un Estado Federal, donde la mayoría de las competencias sobre Agricultura y Medio Ambiente están transferidas a los Organismos Autonómicos, Cabildos y Ayuntamientos. Por ello, **sólo es necesario interés político para solucionar los problemas del abandono de nuestro campo y mundo rural.**

**Referencias.** GODENAU D, SUÁREZ SOSA S, FEBLES RAMÍREZ M. 2009. Análisis de los resultados de la encuesta rural Tenerife 2007. Cabildo de Tenerife y Universidad de La Laguna, La Laguna, 86 pp. [www.agroca-bildo.com/publica/Publicaciones/enru\\_232\\_L\\_ana\\_res\\_Enc\\_Rur.pdf](http://www.agroca-bildo.com/publica/Publicaciones/enru_232_L_ana_res_Enc_Rur.pdf)

CARLOS J. GONZÁLEZ GIL<sup>1</sup>, ANTONIO BELLO PÉREZ<sup>2</sup>

1. Ingeniero Técnico Agrícola, Agricultor, Tenerife; 2. Centro de Ciencias Medioambientales, CSIC, Madrid

## 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

# COMERCIAL

# HERREPALMA, S.L.

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



# 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](http://www.europlatano.es)





# EL PLÁTANO

## Estrategia platanera. No podemos fallar.



**D**e siempre, se sabe que la aparición de dificultades y la eclosión de conflictos en un determinado sector, tienen la virtud de dejar en evidencia sus problemas más serios.

Hacia tiempo que la "pica" (inutilización de la fruta ya producida y que es la peor de las situaciones posibles) no se presentaba con la actual virulencia. Puede calcularse que llegará a unas 14.000 toneladas este año, en apenas mes y medio y, como es obvio, coincidiendo con precios ruinosos. Y esta situación afecta sobre todo a quienes recogen la cosecha en estos meses, y esta circunstancia se ha visto muy agravada por el retraso general de la fruta debido a los intensos y prolongados fríos del último invierno.

Por eso era lógico y previsible que proliferaran denuncias, llamadas de atención y propuestas para afrontar esta situación de emergencia para algunas zonas. Así, ASPA, AGUSA, CUPALMA, todas ellas entidades palmeras, han salido a la palestra para reclamar con urgencia el incremento del Fondo previsto para estas circunstancias, y existente en el interior del propio sector platanero. (Ojo, nada que ver con ninguna petición hacia ninguna Administración). Argumentando la terrible confluencia que se da en algunas zonas productoras (también tinerfeñas y grancanarias). A saber, precios ruinosos, "pica" y "fuerza" de la fruta, es decir concentración temporal de la cosecha.

Por eso, creo que es el momento adecuado para que, de una vez, acordemos la estrategia platanera adecuada para resolver los problemas, tanto en las coyunturas adversas como cuando, con viento en las velas, nos olvidamos de todas las dificultades estructurales y nos extasiamos con la ensoñación de los altos precios.

En ese sentido, se plantea que el objetivo estratégico esencial de los plataneros canarios debe ser el mantenimiento de todos los cosecheros de plátanos del archipiélago. Porque no se puede olvidar que esos más de 10.000 agricultores y la estructura agraria que mantienen, es la única razón por la que se ha conseguido de la UE nada menos que 141 millones de euros/año de ayuda. Pero, al tiempo, hay que insistir que no se podrá mantener a los malos cosecheros que pretendan permanecer con sus fincas abandonadas o con prácticas de cultivo insostenibles desde el punto de vista de salud alimentaria y medioambiental. Y no se olvide que malos cosecheros hay entre los grandes y entre los chicos; entre los tinerfeños y los grancanarios; entre los de tercera y los de primera zona y entre los de los Nortes y los de los Sures. No enfrentemos a quienes están en la misma situación de buenos cosecheros.

En ese sentido, se plantea que el objetivo estratégico esencial de los plataneros canarios debe ser el mantenimiento de todos los cosecheros de plátanos del archipiélago. Porque no se puede olvidar que esos más de 10.000 agricultores y la estructura agraria que mantienen, es la única razón por la que se ha conseguido de la UE nada menos que 141 millones de euros/año de ayuda. Pero, al tiempo, hay que insistir que no se podrá mantener a los malos cosecheros que pretendan permanecer con sus fincas abandonadas o con prácticas de cultivo insostenibles desde el punto de vista de salud alimentaria y medioambiental. Y no se olvide que malos cosecheros hay entre los grandes y entre los chicos; entre los tinerfeños y los grancanarios; entre los de tercera y los de primera zona y entre los de los Nortes y los de los Sures. No enfrentemos a quienes están en la misma situación de buenos cosecheros.

Si ese es el primer objetivo, el segundo viene de suyo. Se trata de mantener (mejorar si fuera posible) nuestra cuota en los mercados de La Península y Baleares. Para lo que resulta imprescindible combatir (ya sin aranceles) la penetración de la banana americana, que ha llegado a conquistar 1/3 de toda la fruta consumida en el primer semestre de este año.

¿Es esto posible?

Por supuesto que sí, pero partiendo del dato de la ayuda comunitaria sin la que el cultivo sería inviable. Y, la clave del asunto, como una premisa inexcusable, es LA GESTIÓN CONJUNTA DE LA OFERTA. Hoy en día "responsabilidad" de ASPROCAN, pero responsabilidad abandonada con absoluta dejadez, salvo en temas no conflictivos como la publicidad, el transporte marítimo y el seguro de viento.

Esta Gestión Conjunta debe abarcar como mínimo tres aspectos. El primero, supone garantizar el suministro anual continuado de nuestros mercados. Lo que implica una lógica programación de los cultivos, recordando que siempre, y en mayor medida en un cultivo permanente, los ciclos naturales pueden afectarla seriamente como pasa ahora. Como se sabe, en general la demanda es más fuerte (y los precios más altos) entre Octubre y Abril. Por eso se deberá tender a centrar en ese intervalo la fuerza de la fruta. Pero eso no puede significar que todos hagan lo mismo. Por la sencilla razón que también hay que abastecer los mercados entre Mayo y Septiembre. Y, además, porque hay zonas donde las condiciones naturales concentran la producción en esos meses. Con todo eso se habrá de hacer la programación.

El segundo implica la exigencia de calidades homogéneas. Única forma de garantizar que la marca "Plátano de Canarias" pueda desplegar todas sus potencialidades, que son formidables. Porque ésta es una de las principales lacras de la situación actual. Ya que, tal como está estructurada ASPROCAN (con representación vertical y exclusiva de las 6 OPP existentes) la "cultura de gestión" es la de engañar a los demás para beneficiarme yo y los míos. Así lo que predomina es el comportamiento de los pícaros y el de los "enterados de la caja del agua".

Por eso se mantiene un montón de marcas. Y la competencia se establece entre las múltiples y diferentes marcas de plátano canario. Con lo que se abren cada vez más las puertas a la progresiva y continuada penetración de la banana americana. Y, mientras, los dirigentes plataneros canarios consideran que estas exigencias son un disparate y así nos va. En síntesis, marca única y pocas categorías de clasificación. En la actualidad existen varias clasificaciones que jamás llegan diferenciadas ante el consumidor. Solo deben permanecer aquellas con las que se encuentra el consumidor final.

En tercer lugar, precios. Lo que viene ocurriendo con los precios de venta en La Península es que cada una de las marcas quiere exprimir al máximo el jugo de los mercados y colocar su precio por encima del de sus rivales canarios. La competencia se da exclusivamente entre nosotros. Así con esa "estrategia" torpe y peligrosa lo que hacen es abrir más la vía de entrada a las bananas. ¿Entonces?

Quedamos que el segundo objetivo estratégico era mantener la cuota del plátano canario en los mercados peninsulares. Y resulta que podemos competir perfectamente en precios con la banana americana (cualquiera que relea esta sola frase me podría tachar, con razón, de loco peligroso). Pero es que nosotros podemos competir en precios, a partir de que disponemos del orden de 0,36 € / Kg de ayuda comunitaria. Y partiendo de esa base, deberíamos colocar los precios del plátano por debajo de su verdadero competidor que es la banana. Es cierto que, así, no se conseguirían los precios muy altos que ahora se consiguen en determinadas épocas. Pero estaríamos garantizando nuestra histórica y mantenida presencia en los mercados peninsulares a largo plazo, que es como deben medirse las estrategias económicas. Y el refrán "la avaricia rompe el saco" es difícil que pueda aplicarse con más propiedad que a la situación actual de la política canaria de precios plataneros.

Es evidente que ASPROCAN, aunque quisiera no podría llevar adelante esta Estrategia. Y es que su actual estructura representativa le impide realizar cualquier Gestión Conjunta, porque ésta solo puede ser llevada adelante por entidades que cooperen, mientras que las actuales OPP lo único que saben hacer es competir entre sí. A veces encarnizadamente, en ocasiones con pillerías y zancadillas de las que, después, se jactan con estúpida vanagloria en sus correspondientes círculos.

Pero hay otra cuestión crucial. La Gestión Conjunta de la oferta implica tener que tomar decisiones duras y conflictivas, especialmente en los momentos más tensos. Y esto solo se puede hacer si los agricultores respetan y aceptan mayoritariamente las decisiones que se tomen. Y ese respeto y prestigio no puede exigirse, ni siquiera pedirse, si esa institución es como una caja negra, donde ni hay transparencia, ni hay participación, ni verdadera representación democrática. Que, desgraciadamente, es lo que hay. El mismo estudio encargado por la propia ASPROCAN a la empresa "B-Ideas" para buscar soluciones al sector, insiste en que "hasta que no se arregle el sector dentro de Canarias no se acometan otras acciones... Para tener éxito hace falta una buena base de trabajo". Es evidente que esta recomendación básica ha caído en saco roto.

Por último, es vital que entendamos que la base de esta estrategia es la cooperación y el trabajo en común. Porque no se trata como insiste Don Juan Suárez Rodríguez (La Provincia 25 de Agosto) de una "utopía inviable en una economía libre". Simplemente porque eso es inexacto. No es un mercado libre, sino subvencionado y regulado. Y que tampoco se trata de decirles que se equivocaron a aquellos plataneros que, históricamente y por razones de sobra conocidas, eligieron situar sus fincas en los nortes. No se les puede decir ahora que "deben de cambiar de zona o corregir su error". Y que, además, "no pueden pretender una justa rentabilidad a costa de otros". Y que no pueden ilusionarse "con una justa rentabilidad que la Naturaleza, la situación y el clima no facilitan". Porque este argumento está bichado de fondo. Porque es, precisamente por esas incapacidades de hacer rentable al plátano canario frente a la banana americana, por las que la UE ha establecido los 141 millones de euros. Que son los que, a la postre, permiten seguir hablando de lo que estamos hablando.

Porque lo que subvenciona la UE no es la producción platanera en sí misma, sino la forma en que más de 10.000 agricultores canarios aprovechan los recursos naturales, por hacerlo cada vez de forma más sostenible, por mantener vivo un fastuoso patrimonio natural y etnográfico, por mejorar la relación entre población y territorio y, en suma, por mantener en pie una sabiduría y un paisaje misteriosos y evocadores.

**ANTONIO GONZÁLEZ VEITEZ**

Consejero de la Coop. Agrícola del Norte de Gran Canaria  
25-08-09



# Daños del picudo negro de la platanera (I): Generalidades y Metodología



## Introducción:

Este artículo está basado en un trabajo de Fin de carrera para la obtención del título de Ingeniero Agrónomo de Luis Miguel González de Chaves Martín.

Como se comporta el insecto en relación al cultivo, sobre todo en lo relativo a daños y síntomas, pues conociendo el modo de actuar se puede llegar a manejar con más conocimiento los problemas de pérdida de rendimiento del cultivo y, por tanto, llegar a plantear con precisión y ahorro económico las vías de control más adecuadas.

## Datos sobre la especie:

El picudo de la platanera es específico de este cultivo. Perteneciente a la familia Curculionidae. Es un Coleóptero del mismo orden que los escarabajos y las mariquitas. Se llama picudo por la prolongación de rostro en forma de pico, en el adulto, como se ve a simple vista. Las larvas u orugas son las responsables de los daños y es el objetivo principal de cualquier tarea de control, aunque eliminando los adultos y huevos es posible erradicar o al menos controlar la plaga (Foto nº 1).



**Foto nº 1:** Último estadio larvario, pupa y adultos de picudo de la platanera. La coloración de los adultos se corresponde con la edad, este tiene un color rojizo cuando es joven y aumenta hasta el color negro cuando alcanza la madurez.

## Daños y síntomas:

El daño principal del picudo de la platanera lo provocan las larvas, excavando galerías en el interior del rizoma de la planta (Foto nº 2).

Como consecuencia de ello se producen los siguientes efectos secundarios:

Interrumpe el movimiento de nutrientes y agua absorbidos por las raíces al resto de la planta.

Las plantas quedan más vulnerables a la acción del viento y a la caída por presencia de la propia fruta (Foto nº 3).

Permite el acceso de otros insectos y microorganismos patógenos.

## Metodología:

Los ensayos se llevaron a cabo en cuatro fincas en Tenerife, dos de las fincas están situadas en el norte de la isla (Los Realejos y Los Silos) y las otras dos en el sur (Las Galletas y Guía de Isora). Para la elección de las fincas se tuvo en cuenta la localización de las mismas por las diferentes zonas plataneras de la isla, así como la predisposición del propietario o agricultor a colaborar.

La elección de las piñas de plátano a valorar en cada parcela se

hizo al azar, siempre procurando no seleccionar plantas situadas en los bordes y repartirlas lo más uniformemente posible en cada parcela.

Por último, se llevó a cabo una valoración de la calidad de las piñas cortadas en el periodo de mayor concentración de corte de cada finca. Se tomaba el peso en kilogramos de la piña.

También se obtenían datos de longitud y grosor de los dedos centrados de la segunda mano superior y la segunda mano inferior, utilizando para ello una cinta métrica y un calibrador respectivamente. En las fotos nº 4 y nº 5 se puede observar la medida de la longitud y grosor respectivamente.

En un periodo inferior a un mes después del corte de la fruta, se volvía a campo a realizar el coeficiente de infestación periférico de Vilardebó (Foto nº 6).

Los cortes se efectuaron alrededor de la periferia del rizoma de la planta madre, a excepción de la parte orientada hacia el hijo, para impedir algún perjuicio sobre el posterior desarrollo de éste o caída de la madre.



**Foto nº 3:** Efecto del daño de picudo con caída del plantón por presencia de la fruta.



**Foto nº 4:** Medición en campo, con la cinta métrica, de la longitud del dedo central de la segunda mano inferior.



**Foto nº 5:** Medición en campo con el calibrador del grosor de un dedo.



**Foto nº 2:** Daño realizado por las larvas del picudo en la parte baja del rizoma. Además de la destrucción del rizoma, se aprecia la disminución de raíces.



**Foto nº 6:** Daños en el rizoma o corno y método de valoración por el sistema de Coeficiente de Vilardebó.

**LUIS MIGUEL GONZÁLEZ DE CHAVES MARTÍN, AURELIO CARNERO HERNÁNDEZ Y ÁNGELES PADILLA CUBAS**  
(Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, PO Box nº 30.  
Departamento de Protección Vegetal).  
E-mail: [acarnero@icia.es](mailto:acarnero@icia.es); [mpadilla@icia.es](mailto:mpadilla@icia.es)





## Posibilidad de Cultivo de distintas pitayas rojas (*Hylocereus* spp) en la isla de Tenerife y (II)

En el número 4 de esta revista se indicó la posibilidad de cultivar distintas especies de cactáceas en Tenerife. En aquella primera parte indicamos algunas de las características del material introducido y de las polinizaciones que se habían realizado. A este respecto hay que indicar que en el año 2009 continuamos con las polinizaciones cruzadas. No obstante, la poca disponibilidad de personal y la forma en que se producen las floraciones (por oleadas) impiden que se puedan realizar el número de polinizaciones que nos gustaría ya que normalmente es una persona quien las realiza, debiendo identificar la flor polinizada, con su fecha, el dador de polen y el receptor. Además, se deben recolectar los frutos maduros indicando el día de su recolección.

En países de Centroamérica las producciones que se indican son de 10.000 a 12.000 Kg/Ha. Hay que hacer constar que no se realiza polinización manual ya que existe un murciélago que fecunda las flores. En Estados Unidos e Israel, las anteriores cifras suben a 25.000 – 30.000 Kg/Ha, cifra que hace que el cultivo sea competitivo (por producción y precio) en estos países. En Tenerife la cifra que podemos dar para tres años de cultivo se asemeja a Centroamérica; aunque, como se ha indicado, no se ha polinado la pitaya como si fuese una explotación comercial.

La posibilidad de obtener fruta de buena calidad (más de 350 gr/fruto) viene dada por la disponibilidad de tener flores que polinizar (hembras) y de dador de polen (machos). En este sentido es muy importante que las oleadas de floraciones coincidan en el tiempo ya que al ser una planta cuya flor sólo abre una noche (de las 20 a las 11 horas, aproximadamente) si no se dispone de polen para dar y tomar no se obtendrá fruta comercial. Hay que indicar que las abejas no vuelan por la noche y aunque se ha observado a este insecto por las mañanas en las flores, los frutos que se obtienen por polinizaciones libres

son pequeños (unos 200 gr/fruto) seguramente debido a la poca cantidad de polen que transportan, ya que es un hecho conocido que el tamaño y el peso de estos frutos está íntimamente relacionado con el número de semillas que contienen.

Por tanto, es imprescindible conocer el número de flores que se obtendrán en un determinado tiempo de una determinada variedad-especie y la coincidencia de otras floraciones para poder realizar las polinizaciones. A este respecto se presenta una tabla con los datos obtenidos durante los tres primeros años de cultivo. Por otro lado, si una de las pitayas presentase un número de flores no muy alto pero con aperturas de flores continuada en el tiempo, sería muy apropiada como dadora de polen. Además, debería de cumplir que los frutos obtenidos fuesen de un tamaño comercial. Todo esto se ha cumplido con JC03 durante los tres años que se ha obtenido flores. En los ensayos realizados con esta variedad de *Hylocereus* con la conservación del polen al vacío y en nevera durante tres días hay que indicar que la cantidad de frutos obtenidos ha sido muy alta, aunque su peso ha sido algo menor que cuando se realizan polinizaciones con flores del mismo día. Ello indica que parte del polen conservado de esta forma ha perdido su poder fecundativo, peor aún así, los frutos continúan siendo comerciales empleando esta técnica.

Por último, indicar que los frutos mejores valorados en catas a ciegas han sido JC01, *Hylocereus hybridum*, *H. undatus* e *H. purpusii*. Los dos primeros con pulpa violácea, el segundo de pulpa blanca y el último de pulpa roja.

**C. MÉNDEZ HRDEZ., A. COELLO Y V. GALÁN SAÚCO<sup>(1)</sup>.**

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

(1) Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA).

|     | CJ01 |      |      | CJ02 |      |      | CJ03 |      |      | CJ05 |      |      | H. undatus |      |      | H. purpusii |      |      | H. triangularis |      |      | H. hybridum |      |      |    |
|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------------|------|------|-------------|------|------|-----------------|------|------|-------------|------|------|----|
|     | 2006 | 2007 | 2008 | 2006 | 2007 | 2008 | 2006 | 2007 | 2008 | 2006 | 2007 | 2008 | 2006       | 2007 | 2008 | 2006        | 2007 | 2008 | 2006            | 2007 | 2008 | 2006        | 2007 | 2008 |    |
| MAY | 17   |      |      |      |      | 1    |      |      |      |      |      |      |            |      |      |             |      | 3    |                 |      |      |             |      |      |    |
|     | 18   |      |      |      |      | 4    |      |      |      |      |      |      |            |      |      |             |      |      |                 |      |      |             |      |      |    |
|     | 19   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |      |      |             |      |      |                 |      |      |             |      |      |    |
|     | 20   |      |      | 3    |      |      |      |      |      |      |      | 1    |            |      |      |             |      | 12   |                 |      |      |             |      | 1    |    |
|     | 21   | 9    | 29   | 61   |      |      | 9    | 11   | 2    | 25   |      | 13   |            |      |      |             |      | 99   |                 |      |      |             |      |      |    |
| JUN | 22   | 24   |      | 22   |      |      | 32   | 18   | 1    | 18   |      | 13   |            |      |      | 7           |      | 2    |                 |      |      |             |      |      |    |
|     | 23   | 3    |      | 10   |      |      | 56   | 3    |      | 137  |      | 24   |            |      | 10   | 4           | 3    | 4    |                 |      | 9    |             | 0    | 59   |    |
|     | 24   | 1    |      | 88   |      |      | 364  |      | 1    | 13   |      | 203  |            |      |      |             | 100  | 185  |                 | 13   | 3    |             | 13   | 195  |    |
|     | 25   |      | 1    | 30   |      |      | 69   |      | 15   | 121  |      | 115  |            |      | 1    | 3           | 4    | 559  |                 | 1    | 1    | 1           | 26   |      |    |
|     | 26   | 4    | 33   | 39   |      | 22   | 50   | 23   | 3    |      |      | 6    |            | 2    | 1    |             | 45   | 1    |                 | 15   | 3    | 16          | 3    | 8    |    |
| JUL | 27   | 6    | 53   | 4    |      | 2    | 11   | 11   |      |      |      | 16   |            |      | 1    | 12          | 7    | 3    | 1               | 17   |      | 1           | 44   | 2    |    |
|     | 28   | 8    | 3    | 6    | 1    | 57   | 28   | 44   | 131  |      | 2    | 31   |            | 7    | 5    |             | 18   | 32   |                 | 13   |      | 39          | 125  |      |    |
|     | 29   | 27   | 9    |      | 3    | 1    |      |      | 2    | 178  | 1    |      |            |      |      | 290         |      | 20   | 170             |      |      | 337         |      | 7    |    |
|     | 30   | 1    | 5    | 6    | 1    | 1    | 172  |      |      |      |      | 2    | 63         |      |      |             |      |      |                 |      |      |             |      | 779  |    |
|     | 31   | 1    | 1    | 1    | 6    |      |      | 1    |      |      |      | 1    |            |      | 2    | 24          | 1    | 3    | 2               |      | 2    | 9           | 2    | 19   | 5  |
| AGO | 32   | 2    | 4    | 2    |      | 16   | 76   | 3    | 6    | 23   |      | 8    | 30         | 7    | 6    | 5           |      |      | 1               | 29   |      | 17          | 17   |      |    |
|     | 33   | 15   | 4    |      | 1    | 8    |      | 6    | 2    | 4    | 2    | 9    | 1          | 4    | 35   | 3           | 11   | 8    | 139             | 1    | 32   | 7           | 11   | 89   | 22 |
|     | 34   | 2    |      | 2    |      | 5    | 58   | 9    |      | 121  | 3    | 2    | 32         | 2    | 70   | 23          | 4    | 10   | 8               |      | 33   | 25          | 5    | 18   | 78 |
|     | 35   | 1    | 1    | 28   | 2    | 10   | 51   | 14   | 126  |      | 1    |      |            | 90   | 165  |             | 39   | 205  | 43              | 18   | 217  | 1           | 81   | 244  | 24 |
|     | 36   | 2    | 16   |      | 13   | 52   |      | 73   | 83   |      | 11   | 18   |            | 8    | 30   |             | 31   | 5    |                 | 45   | 1    |             | 47   |      |    |
| SEP | 37   | 7    | 34   | 4    |      |      | 1    |      | 5    | 8    |      | 11   |            | 4    |      |             | 28   | 115  |                 |      |      | 48          | 33   | 27   |    |
|     | 38   | 2    | 6    |      | 5    | 5    |      | 31   | 15   | 5    |      |      |            |      |      | 39          | 21   |      | 111             |      | 1    | 50          | 10   | 10   | 95 |
|     | 39   | 13   | 1    |      | 1    |      |      | 1    |      |      | 1    | 1    |            | 4    | 8    | 8           |      |      |                 | 29   | 7    | 28          | 3    |      |    |
|     | 40   | 3    | 1    | 1    |      | 1    |      | 3    | 2    |      | 1    | 1    |            | 44   | 6    | 1           | 25   | 172  |                 | 16   | 6    | 44          | 91   | 19   |    |
|     | 41   |      | 1    |      |      |      |      | 4    | 8    |      |      |      |            | 53   | 8    | 1           | 116  |      |                 | 20   |      | 48          |      | 2    |    |
| OCT | 42   |      |      |      | 1    |      |      | 41   |      |      |      |      |            | 1    |      | 5           | 1    | 4    | 3               |      |      | 19          |      | 1    | 3  |
|     | 43   |      |      |      |      |      |      |      |      | 2    |      |      |            |      |      | 4           | 2    | 86   |                 |      |      |             | 14   | 15   |    |
|     | 44   |      |      |      |      |      |      |      |      | 1    |      |      |            |      |      |             | 6    | 3    |                 |      |      | 1           | 44   |      |    |
|     | 45   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |      |      | 2           | 6    |      | 1               |      |      |             |      |      |    |
|     | 46   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |      |      |             | 2    |      |                 |      |      |             | 6    |      |    |
| NOV | 47   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |      |      | 1           |      |      |                 |      |      |             |      |      |    |
| AÑO | 130  | 202  | 312  | 36   | 178  | 977  | 296  | 402  | 692  | 22   | 81   | 542  | 226        | 342  | 412  | 379         | 781  | 1347 | 158             | 372  | 464  | 405         | 801  | 1364 |    |



# El lulo y el physalis, dos frutos exóticos



Las Canarias siempre han sido plataforma de intercambio de diferentes cultivos que procedentes de Asia y África o América, se iban llevando de unos Continentes a otros. Esto ha hecho posible que en Canarias existieran productos y plantas exóticas casi desde el inicio de la Conquista: el plátano, el mango, el aguacate, son buenos ejemplos.

Las solanáceas en su mayoría procedentes de América han aportado a las Islas y Europa cultivos tan importantes como la papa, el pimiento, los tomates, o las berenjenas que se introdujeron al poco tiempo de la Conquista o como la pera melón que llegó en la segunda mitad del siglo veinte.

Sin embargo, no hemos profundizado en otros menos conocidos pero con un interés muy grande por varios motivos:

- 1º. No conocemos el techo del mercado
- 2º. Los países productores apenas cultivan lo que consumen
- 3º. Hay un creciente gusto por lo exótico y lo raro.

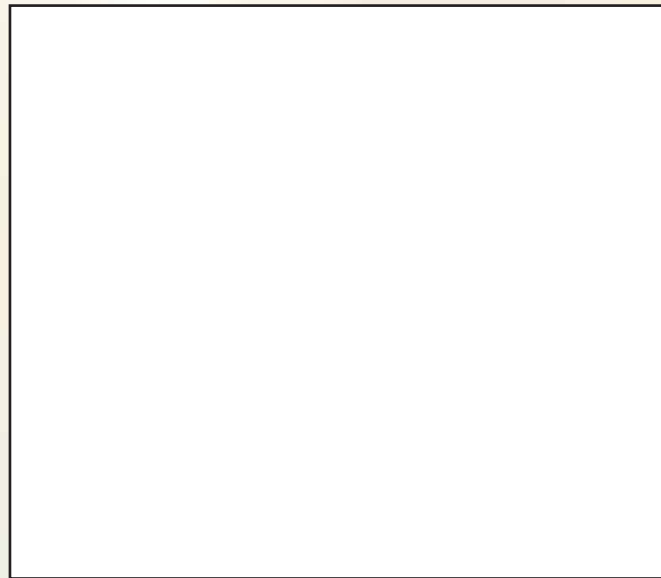
Este es el caso del lulo (*Solanum quitoense*) y de la uchuva (*Physalis peruviana*), que tienen bastantes posibilidades de instalarse aquí y de adaptarse igual que las demás especies. Aparte de proceder de los Andes y ser del mismo género botánico, su rareza, su riqueza nutritiva y su agradable sabor las hacen muy apetecibles.

El *Physalis*, al que se le conoce también como uchuva, alquequenje, o capulina, tiene un fruto pequeño, liso y esférico, muy parecido al tomate cherry o a una cereza.

Tiene de 1,5 a 3,5 centímetros de diámetro, es de color amarillo o anaranjado al madurar y está lleno de pequeñas semillas que no se notan al consumir. Maduro tiene un sabor agri dulce, muy fresco y agradable. Aparece cubierto por una capucha de color pajizo, parecido a un farolillo de donde viene su nombre pues *Physalis* en griego significa vejiga.

La planta es un arbustillo que puede alcanzar los 2,5 metros de alto, entutorado como el tomate. Necesita un terreno franco arcilloso, con pH comprendido entre 5,6 y 6,8; una temperatura entre 13 y 20 grados y unas necesidades de alrededor de 1.500 milímetros de agua metro cuadrado.

En La Palma existen plantas y pequeños cultivos en El Paso, Los Llanos, Tijarafe, Puntagorda y Breña Baja, dándose muy bien. Algunos agricultores han pensado que es una mala hierba, pues la confunden con otra especie de *Physalis* que es ornamental.



Se consume en fresco, en jugos, deshidratado o en mermeladas, alcanzando siempre precios muy altos. Además tiene un importante consumo terapéutico aparte de su buen sabor, pues contiene 3000 I.U. de caroteno por 100 gramos (Provitamina A), Vitamina B y cantidades muy importantes de Fósforo. También tiene propiedades diuréticas y un alto contenido de flavonoides, lo que la hace tener también propiedades tranquilizantes.

El lulo, conocido también por naranjillo, debido a un cierto parecido en su sabor a la naranja, proporciona unos frutos globosos de alrededor de cien gramos de peso, con piel de color naranja y pulpa verde, de sabor agri dulce y muchas semillas como un tomate.

Existen dos variedades: la quitoense, que es lisa, y la septentrional, con púas en tallos y hojas, aunque no son agresivas como las de las tuneras. Sin embargo, el fruto de ambas variedades debe ser limpiado con un paño o con máquinas limpiadoras para quitarles las vellosidades de la piel.

La Planta es un arbusto de 1,5 a 2 m. de alto, con hojas bastante grandes de forma oblonga, de color verde y nervaduras violáceas.

Se pueden consumir en fresco o como mermelada, jugo, (es el preferido en Colombia y Centro América), o batidos. Tiene un alto contenido en Vitamina C, Calcio y Hierro. Su jugo se recomienda para limpiar el organismo de algunas toxinas.

Aunque es muy poco conocido en Europa, puede tener bastante aceptación en el mercado, ya que la relación dulce-ácido entra dentro de los parámetros del gusto europeo.

En La Palma se ha cultivado la variedad septentrional en Breña Baja, en alturas que oscilan entre 150 y 400 metros, produciendo bastante bien. Necesita un suelo rico en materia orgánica, franco-arenoso, pH 6,5 (ligeramente ácido) y entre 1500 y 2000 mm/m2 de agua, distribuida todo el año.

Sería interesante hacer experiencias en fincas colaboradoras, en las que se introduzcan estos cultivos y se comiencen a mostrar al mercado, pues seguramente con la calidad y superficie adecuadas podrían ser objeto de una buena comercialización.

**ABILIO F. MONTERREY GUTIÉRREZ**

Técnico del Servicio de Agricultura  
Cabildo de La Palma





## Recomendaciones para el manejo de la polilla del tomate (*Tuta absoluta*)



La polilla del tomate, *Tuta absoluta* (Meyrick), es un pequeño lepidóptero, cuyos adultos apenas miden 7 mm de longitud por 1 mm de anchura en reposo. Las hembras, una vez apareadas, realizan las puestas de las que emergerán las larvas, que se desarrollan en el interior de galerías que van realizando en las hojas. Con frecuencia, las larvas salen al exterior de la hoja para iniciar nuevas galerías o desplazarse a otras hojas o frutos.

También atacan directamente a tallos y frutos, causando importantes daños al cultivo (Fig. 1). Después de pasar por 4 estadios larvarios crisalidan y dan lugar a nuevas polillas.

**Tuta** es originaria de Sudamérica, endémica en la mayoría de sus zonas productoras de tomate, donde representa uno de los problemas fitopatológicos más importantes del cultivo. En España se confirmó su presencia en 2007, teniendo una expansión muy rápida por la península ibérica y toda la cuenca mediterránea, incluyendo el norte de África e importantes islas con producción de tomate. Además del tomate, puede afectar a otras solanáceas cultivadas, como la patata y la berenjena, o plantas adventicias y silvestres, como *Solanum nigrum*, aunque, cuando está presente el tomate, tiene preferencia por este.

La base para el control de **Tuta** es su conocimiento, el de las medidas de prevención y control, pero sobre todo armonizar adecuadamente las diferentes alternativas que deben ponerse en marcha, de forma conjunta, para su manejo. Siendo una plaga compleja, es perfectamente manejable (Monserrat Delgado 2009).

En condiciones óptimas, un huevo puede alcanzar el estado de adulto, y éstos realizar nuevas puestas, en poco más de 20 días. Para las plantaciones del sureste español, habitualmente protegidas y con una climatología muy suave, puede estimarse que los ciclos medios se sitúan entre 29 y 38 días, a excepción de los meses del invierno, que se alargan hasta 80-90 días, llegando a completar 9 o 10 ciclos al año. Una vez completadas las fases larvarias, la mayor parte de las orugas se dejan caer al suelo para crisalidar, mientras algunas lo hacen directamente sobre distintas partes de la planta, especialmente en el envés de las hojas y junto al cáliz del fruto.

Las parcelas que han tenido presencia de **Tuta** pueden quedar "contaminadas" durante varias semanas, primero con crisálidas y posteriormente con los adultos que de ellas emergen. El tiempo de supervivencia de la plaga sobre el terreno puede variar entre 4 y 6 semanas, pudiéndose prolongar este periodo si las temperaturas fueran bajas o hubiera restos del cultivo, como frutos que alberguen estadios jóvenes de la plaga.

La protección física de las plantaciones y las medidas biotecnológicas, de trampeo masivo o control biológico, adquieren una gran importancia en esta plaga, siempre que se den las condiciones óptimas para su correcto funcionamiento. A nivel de zona, son fundamentales las actuaciones que contribuyan a disminuir su presión, como son la eliminación de focos de multiplicación y los reservorios de la plaga.

### RECOMENDACIONES MÁS IMPORTANTES PARA EL CONTROL

1. Evitar que se incremente la presión de **Tuta** a nivel de zona. Cuidar las plantaciones hasta el final, no retrasando su levantamiento ni dejando material vegetal contaminado, en especial frutos.

2. En todo momento, mantener los barbechos limpios de restos de plantaciones anteriores, que pudieran servir de reservorios de la plaga. Además del tomate, hay otras plantas sensibles, como la berenjena, patata y algunas hierbas.

3. Dejar un mínimo de 6 a 8 semanas, desde que se limpian los res-



Figura 1. Adultos apareándose. Daños en hojas y fruto.

tos del cultivo anterior, hasta que se realice una nueva plantación de tomate. Tener un especial cuidado con los frutos que pudieran permanecer en el terreno y alargar estos periodos en invierno.

4. Utilizar barreras físicas y conservarlas adecuadamente. Mantener lo mejor aisladas posible las plantaciones frente a la entrada de la plaga desde el exterior, con protecciones adecuadas, dobles puertas y reparación frecuente de los posibles huecos que se producen en las estructuras.

5. Para el transplante, utilizar material vegetal que ofrezca garantías de estar exento de la plaga. Las plantas de los semilleros (que cumplen las normas) lo están, sin embargo, se pueden producir contaminaciones por almacenamientos inadecuados, previos al transplante.

6. Ayudarse de trampas indicadoras para advertir la presencia de la plaga y prever riesgos, con antelación. Anotar semanalmente las capturas y conservar las trampas y cebos en las condiciones adecuadas.

7. Realizar prospecciones directas de orugas vivas en plantas, para comprobar su evolución. Ayudarse de técnicos con experiencia para identificar los primeros síntomas y realizar las evaluaciones correctamente.

8. En los casos recomendables, utilizar la captura masiva de machos para ayudar a mantener bajas las poblaciones. Mantener correctamente las trampas y sustituir los difusores de feromona, cuando fuera necesario.

9. Eliminar manualmente los folíolos con orugas, mientras los niveles sean bajos. La destrucción de orugas, especialmente durante las primeras fases de desarrollo del cultivo, va a dificultar la instalación de la plaga y favorecer la eficacia de otras técnicas de control.

10. Durante todo el ciclo de cultivo eliminar siempre, y de forma segura, los frutos con presencia de **Tuta**. Los frutos afectados por **Tuta** no van a ser nunca comercializables y sí son un foco muy persistente de contaminación.

11. En los casos que sea posible, introducir y respetar al máximo los insectos beneficiosos. En condiciones óptimas para su actividad, algunos auxiliares pueden convertirse en el principal aliado de la lucha contra **Tuta**.

12. Hacer un uso responsable de los productos fitosanitarios, restringiéndolos a los momentos que sean estrictamente necesarios. Siendo una herramienta fundamental en la lucha contra la polilla de tomate, su uso inadecuado podría derivar en problemas irreversibles para su control.

**Referencia.** Monserrat Delgado A. 2009. La polilla del tomate "*Tuta absoluta*" en la Región de Murcia: bases para su control. MARM, Consejería de Agricultura y Agua, Murcia, 112 pp.

ANTONIO MONSERRAT DELGADO  
Consejería de Agricultura y Agua, Región de Murcia.  
[antonio.monserrat@car.m.es](mailto:antonio.monserrat@car.m.es)



# Producir patatas ecológicas: un alivio lleno de satisfacciones



Nuestra zona es productora de patatas por excelencia, y nuestro pueblo, Lastras de Cuéllar (Segovia) es una buena prueba de ello. Desde siempre habíamos cultivado patatas, pero a finales de los 90 la situación ya era insostenible, nos veíamos obligados a producir mucho, con una inversión por campaña muy elevada y cada vez más difícil de recuperar, para intentar poner en el mercado un producto (patatas) a unos precios bajísimos en el mejor de los casos, porque

en otras muchas ocasiones no tenían ni salida.

Queríamos seguir viviendo de la agricultura, y veíamos en las producciones ecológicas posibilidades de futuro no exentas de miedos y riesgos, así que en el 2000 iniciamos la reconversión de nuestra tierra a ecológico. Nos sentíamos inseguros, dando un salto al vacío, pero algo acompañados por técnicos y otros agricultores, y sobre todo empujados porque en la zona todavía había gente que había cultivado patatas antes de que existieran los pesticidas (curiosamente, pero no por casualidad, la gente del lugar los llama comúnmente sulfato o veneno), y sus técnicas de cultivo seguían vigentes. El tema de la comercialización también nos asustaba: a quién, cómo, dónde vender ...

En la actualidad tenemos 30 ha en ecológico donde cultivamos patatas, garbanzos, trigo, avena, cebada y girasol, aunque mayoritariamente nos dedicamos a las "papas". Además nos hemos animado a hacer unas instalaciones para la conservación y envasado de patatas de producción ecológica, para dar un paso más allá de la mera producción, e intentar participar también de la comercialización y distribución con nuestra propia marca "ECOMANJAR". (Fig. 1)

Ciertamente ha sido un alivio poder salir de los circuitos convencionales, y nos llena de satisfacción la demanda de lo que producimos, porque realmente hay que cubrir la necesidad cada vez más creciente de todos aquellos que quieren alimentarse con productos ecológicos.

**La producción.** Nuestra experiencia nos demuestra que una de las claves es que el suelo esté en buenas condiciones, lo que conseguimos con una buena rotación de cultivos, muy importante la función de las leguminosas, y en especial en nuestro caso, el cultivo de garbanzos, y un buen estercolado bianual. El tema de las adventicias (por no llamarlas "malas hierbas", ¡ipobrecitas!) se puede manejar bien con las rotaciones y las técnicas de cultivo del lugar (no hay que dejar perder los conocimientos de la gente que cultivó antes de que



Figura 1. Paisajes de "Tierra de Pinares", elemento de referencia para el desarrollo de una empresa de producción ecológica: "ECOMANJAR", Lastra de Cuéllar (Segovia).

existieran los herbicidas) y con mano de obra. Y para las plagas y enfermedades se pueden utilizar productos autorizados. Los costes de cultivo son inferiores, y si bien es cierto que las producciones obtenidas pueden ser la mitad de las producciones convencionales, lo cual se puede compensar en precio, también han de tenerse en cuenta los beneficios medioambientales para el entorno, la contribución a un desarrollo sostenible y cubrir las necesidades de una parte de la sociedad que quiere consumir ecológico por todo lo que ello supone.

**La comercialización.** Aunque el hecho de no poder vender a través de los circuitos convencionales de comercialización pueda verse como un impedimento para el desarrollo del sector ecológico, nosotros creemos que lo beneficia porque nos obliga a crear formas de poner las producciones en el mercado, con lo que se consigue un cierto protagonismo en todo el proceso, que siempre es mucho más gratificante.

También hacemos realidad la investigación participativa al llevar a cabo junto con el ITACYL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León) un proyecto de experimentación para seleccionar el mejor sistema en la conservación de las patatas de producción ecológica.

Creemos importante que cada vez haya más agricultores tradicionales/convencionales que decidan producir en ecológico, porque nuestra experiencia nos demuestra que es una alternativa viable y además daría al sector un halo de normalidad, sin duda necesario para que no se lo siga tachando de demasiado alternativo (Fig. 2), así que os invitamos a conocernos mejor a través de nuestra web <http://www.ecomanjar.com/> y del artículo <http://www.eladelantado.es/noticia.asp?sec=6&id=79869>, y para animaros a visitar nuestras tierras, nos despedimos con la última estrofa de la jota del lugar, que —como casi nada— no es por casualidad: "Allá va la despedida/la que echan los de Lastras/que cuando no tienen vino/lo sacan de las patatas".

Qué lejos queda Canarias de la meseta castellana, qué dispares son nuestros climas (aquí puede haber temperaturas bajo 0 °C desde principios de septiembre hasta finales de abril), qué diferentes son nuestras tierras y qué distinta la situación, pero qué comunes y parecidos son los problemas de los agricultores de todas partes...



Figura 2. Conservación, envasado, y distribución de patatas ecológicas. Empresa "ECOMANJAR", Lastra de Cuéllar (Segovia).

FRANCISCO JAVIER HERRERO, M<sup>a</sup> JESÚS VINENT  
ECOMANJAR, [info@ecomanjar.com](mailto:info@ecomanjar.com)





# La biodesinfección de suelos como alternativa en los cultivos de flor cortada de Andalucía



Este trabajo ha sido el resultado de lo que se viene llamando un proyecto de **Investigación Participativa**, donde tanto la empresa privada, agricultores y Administración han colaborado conjuntamente para conseguir solucionar uno de los problemas fitopatológicos más graves en los cultivos de flor cortada, como es la fusariosis vascular.

Desde que comenzaron los primeros casos de fusariosis vascular en la zona de Chipiona (Cádiz), aproximadamente a los cuatro o cinco años de implantarse el cultivo, el único método eficaz de control había sido la desinfección de los suelos con el fumigante químico bromuro de metilo (BM), que como es sabido España, como país de la Unión Europea, se comprometió a su eliminación total en el año 2005, que se prorrogó hasta el 31 de diciembre del 2006, mediante la solicitud para su empleo en **Usos Críticos**.

Se acercaba la fecha para su eliminación, y la ausencia de alternativas de control frente a la fusariosis vascular se hacía evidente. Ello motivó que en el año 2004 se comenzara un proyecto de investigación coordinado por el IFAPA (Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía) de Chipiona y la Universidad de Almería, como partes integrantes de la Administración, y las empresas privadas: **Mercado Rivera** que financió todos los ensayos de campo, **Barberet & Blanc** que asumió los gastos del material vegetal empleado y el **Laboratorio Agroalimentario Gemasbe Analítica** que se responsabilizó de facilitar toda la infraestructura analítica necesaria en los ensayos de investigación.

Todo esto se planteó tratando de iniciar trabajos de investigación para establecer la eficacia de los procesos de **biodesinfección** mediante la incorporación de materia orgánica (Fig. 1). Desde el año 2004 al 2006 se ensayaron distintos métodos de desinfección de suelos basados en productos químicos y no químicos (**biodesinfección**). Los resultados que se obtuvieron fueron alentadores, ya que la incorporación de materia orgánica a base de estiércol de gallina y restos de cultivo de



Figura 2. Transferencia al sector de los resultados de la biodesinfección de suelos.

clavel del año anterior que se cubrió con una lámina de plástico durante 30 días, ha permitido mantener la sanidad del cultivo durante dos años, incluso mejorando a los resultados obtenidos con la aplicación de BM, tratamiento químico que se utilizó como testigo. Los resultados mejoraron tanto la sanidad del cultivo como su producción final, además de la mejora fisicoquímica del suelo.

En el año 2006, ante los buenos resultados obtenidos con la biodesinfección en los ensayos realizados, un grupo de 10 agricultores comenzaron a utilizar esta alternativa en sus campos de cultivo. Los mismos campos de estos agricultores, sirvieron a los técnicos como parcelas de ensayo para la selección del material biofumigante y optimización de los métodos de aplicación, ya que cada agricultor tenía un cultivo diferente y empleaba diferentes materias orgánicas, tanto de origen animal como restos de cultivo (García-Ruiz 2008). Sin duda, **ejemplar**, podría llamarse esta iniciativa llevada a cabo por los agricultores de la zona de Cádiz, reflejándose la amplia y rápida asimilación de esta técnica de desinfección de suelos contando, hoy por hoy, con la participación de más de un 30 % de los agricultores de la zona (Fig. 2).

En la actualidad, seguimos trabajando en la línea de la "biodesinfección" empleando como material biofumigante estiércoles de origen animal (gallinaza y vacuno) a dosis inferiores a las ensayadas en el año 2004, cuyos objetivos han sido desarrollar una metodología de aplicación de la práctica de biodesinfección en función del cultivo (hortícola u ornamental), patógeno a controlar y tipo de material biofumigante, así como estudiar las características fisicoquímicas del suelo tras los tratamientos de biodesinfección, al mismo tiempo que la mejora de la calidad y la producción, determinando el impacto ambiental de esta práctica de desinfección de suelos.

Por último agradecer a Rafael PACHECO, director técnico de la empresa Mercado Rivera, por su compromiso, apoyo e ilusión en seguir buscando una nueva alternativa para la floricultura de nuestra zona.

**Referencia.** García-Ruiz A. 2008. *Etiología, epidemiología y control no químico de las enfermedades edáficas del cultivo del clavel en invernaderos de la costa noroeste de Cádiz. Tesis doctoral. Universidad de Almería, 321 pp.*

**AURORA GARCÍA-RUIZ, JUAN PEDRO GARCÍA BERNAL**  
IFAPA, Camino Esparragosa s/n 11550 Chipiona, Cádiz



Figura 1. Fases del proceso de biodesinfección de suelos en flor cortada.



# La Denominación de Origen “Nísperos de Callosa d'En Sarriá”



Origenario de China e introducido en Europa desde Japón, el níspero (*Eriobotrya japonica*) con Denominación de Origen Protregida (DOP): “Nísperos de Callosa d'En Sarriá” se produce en la Comarca de la Marina Baixa, provincia de Alicante. Su llegada a estas tierras se remonta más de un siglo atrás cuando este cultivo se introdujo desde Argel. El 14 de enero de 1992 los nísperos de Callosa d'En Sarriá son distinguidos con la DO (Denominación de Origen): “Nísperos de Callosa d'En Sarriá”. El marco legal que regula esta DO

se encuentra en el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las IGP (Indicación Geográfica Protegida) y DO de los productos agrícolas y alimentarios, que deroga el Reglamento (CE) nº 2081/1992. Estas nuevas normativas definen y simplifican los criterios para el reconocimiento de esos indicativos de calidad. A partir de su entrada en vigor, los productores de terceros países pueden participar en el sistema de denominaciones de calidad en igualdad de condiciones que los productores de países miembros de la UE.

Desde el punto de vista comercial, esta distinción supone una importante información para el consumidor en el momento de decidir su compra, porque es una garantía de calidad constante, expresada en determinadas características del producto, lo que ha supuesto para los agricultores una diferenciación del producto, aportada por esta marca de calidad, que está reconocida internacionalmente, obteniendo ventajas comerciales (precio, reconocimiento del producto,...) sobre las otras producciones no amparadas bajo esta DOP. Además este cultivo es de gran importancia en la comarca debido a la gran cantidad de mano de obra que ocupa, suponiendo esta más del 60% de los costes totales de producción. La producción media en el ámbito de esta DOP se sitúa entorno a las 18.000-19.000 t anuales, siendo la superficie de cultivo de unas 1.200 ha. La mayoría de esta producción se destina a la exportación, siendo el principal destino la UE, especialmente Italia.

La DOP se rige por un Consejo Regulador (CR), cuya misión es mantener las características del producto, garantizando su máxima calidad, una producción por métodos tradicionales y una recolección artesana, fijando las normas de calidad, de obligado cumplimiento para los nísperos que quieran estar amparados bajo esta DOP, que son las siguientes:

- Deben de estar producidos en la comarca “La Marina Baixa” y pertenecer a una de las siguientes variedades: “Algerie”, “Amadeo Crisanto”, “Golden”, “Magdall”, “Nadal” & “Tanaka”, y poseer las categorías comerciales “Extra” o “Primera”.

- Los productos agroquímicos utilizados en su cultivo deben de estar autorizados.



Nísperos de la DOP “Nísperos de Callosa d'En Sarriá” del calibre GGG

La recolección del níspero se efectúa directamente del árbol de modo manual, cuando el grado de madurez sea el adecuado. La campaña de recolección es bastante corta siendo ésta de una duración de unos dos meses, estando comprendida entre finales de marzo y principios de junio, siendo el inicio y final de la campaña determinado por las condiciones climáticas del año, en los años con temperaturas suaves a partir de enero, la recolección empieza los últimos días de marzo y finaliza los primeros días de mayo, en cambio en años más fríos el inicio de la recolección puede demorarse hasta el mes de mayo, finalizando ésta durante el mes de junio.

Los procesos de acondicionamiento y envasado son realizados, normalmente, por los propios agricultores, constando de las siguientes etapas:

- Selección, para eliminar los frutos defectuosos.
- Clasificación según su color y tamaño para conseguir una uniformidad dentro de la misma categoría comercial.
- Envasado, cuidando que el contenido de cada envase sea homogéneo y sólo contendrá frutos del mismo origen, variedad, calidad y calibre.
- Los nísperos se acondicionarán de manera que se asegure una protección conveniente del producto, ya que al tratarse de una fruta muy delicada requiere un manejo especial.

Por último, el producto ya confeccionado deberá pasar por unos controles para garantizar el cumplimiento de estas normas.

**SALVADOR BALLESTER REMOLAR**

Ingeniero Técnico Agrícola

Vocal Técnico del CRDOP “Nísperos de Callosa d'En Sarriá”



## 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





## Bienvenidos a la sección específica de GANADERÍA



La importancia relativa de la ganadería está en relación directa con el nivel de desarrollo de cada país. En Canarias, este subsector representa el 25,7% del sector agrario, porcentaje que no ha variado de manera significativa en los últimos años, que es notablemente inferior al de España (36%) y mucho más aún al de otros países como Alemania o el Reino Unido, donde la producción animal supera a la vegetal. Hay que tener en cuenta también que el valor añadido que representa la transformación industrial no está contenido en la producción final agraria y, en consecuencia, en la ganadera. A pesar de todo, el peso de la ganadería en las islas es notable y su singularidad destacada. Poseemos un gran patrimonio genético con al menos 14 razas autóctonas (3 de ellas en vía de reconocimiento), repartidas en todo el archipiélago y que, en la mayoría de los casos, han experimentado un incremento en sus censos y en su importancia. Especialmente destacada ha sido la evolución de los caprinos y ovinos que han notado una subida en su población, prácticamente constante en la última época, si bien recientemente se han estabilizado sus números.

También la ganadería es una actividad que ha demostrado su capacidad para afrontar este periodo de crisis global con más solvencia que otros, manteniéndose en general las producciones y sus precios. En 20 años ha habido un cambio radical en los aspectos tecnológicos de los que anteriormente solo se beneficiaban las producciones intensivas, fundamentalmente el porcino y las aves de producción integrada. Por ejemplo, en 1985 apenas había alguna maquinaria de ordeño en las explotaciones caprinas y hoy prácticamente la mayoría de la granjas con animales de esta especie, que representan a un tercio del producto ganadero, están equipadas con ordeñadoras. Por otro lado, en el caso de los rumiantes, también se ha pasado de una ganadería basada en conocimientos empíricos a otra en la que diversas instituciones

sostienen estudios en este ámbito, lo que ha permitido reconocer a los genotipos autóctonos, apoyar a las Denominaciones de Origen que amparan a los quesos y generar información que debe permitir a otros productos, como los corderos de nuestras razas, alcanzar y beneficiarse de una Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Hasta 1985 no existía en Canarias ningún tipo de investigación sobre la ganadería y sin embargo hoy, en algún aspecto, se está a la vanguardia a nivel internacional. En concreto, con respecto al caprino, nuestro archipiélago genera actualmente una importante información que se plasma en las mejores revistas del mundo especializadas en producción y sanidad animal. En el último congreso mundial, celebrado el pasado año en México, desde Canarias se presentaron un número de trabajos que representaba el 75% de los que aportó EEUU o casi el doble que Francia. Además las islas cuentan con el primer centro de referencia internacional para el caprino y en el 2012 se celebrará la conferencia mundial sobre cabras (ICG) que reunirá a los científicos más destacados del mundo que se ocupan del área.

Estas son algunas de las razones, pero no todas, por las que AGROPALCA ha decidido crear una sección de ganadería, en un momento en el que la acogida de la revista, por parte del sector, es tan importante como grande es el interés que ha despertado en los científicos, quienes ven en la publicación un cauce para divulgar sus conocimientos directamente hacia los implicados en la actividad ganadera. Sobre la decisión de AGROPALCA también ha pesado un aspecto primordial: la ganadería en las islas está cimentada sobre una considerable base social y los ganaderos deben tener un espacio propio en la revista. Bienvenidos a estas páginas.

**JUAN F. CAPOTE ÁLVAREZ**

Doctor en Veterinaria – Investigador del ICIA  
Coordinador de Ganadería de AGROPALCA



***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



# No es oro todo lo que reluce



**P**retendo con este artículo, que quede meridianamente claro en qué consiste la tan traída Ley de Medidas Urgente en cuanto a la legalización de las granjas, ya que muchos ganaderos han oído cantos de sirena, que le anuncian que su granja será legalizada, prácticamente con tres papeles y ya está. Nada más lejos de la realidad, ya que la letra menuda de la Ley nos plantea

otras cosas. Comencemos a desgranar cada uno de los apartados del artículo 5 de la Ley 6/2009, de 6 de mayo, de medidas urgentes en materia de ordenación territorial para la dinamización sectorial y la ordenación del turismo.

En primer lugar, en el apartado nº I, se plantea que el Gobierno de Canarias, a propuesta de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, a través de su Dirección General de Ganadería, y previo informe de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial, podrá acordar la legalización territorial y ambiental de las instalaciones e edificaciones ganaderas actualmente en explotación que hubieran sido construidas con anterioridad al año 1999. Por ello a los ganaderos les está llegando una carta o se han enterado que hace falta una serie de documentos para legalizar su granja, pero he aquí el primer escollo, la documentación que se necesita es un proyecto de legalización encubierto, ya que se solicita dimensiones de la granja, superficies de uso, detalle de los equipamientos, nº de animales, estudio de impacto ecológico, planos, etc. Toda la recopilación de información (memoria, planos de detalle, etc.) se va a canalizar a través de las Agencias de Extensión Agrarias, ya sobrecargadas con los paquetes de ayudas de las diferentes Direcciones Generales de Agricultura del Gobierno de Canarias, y las del Cabildo Insular. Toda esta documentación se remitirá a la Dirección General de Ganadería, la cual solicitará un informe a la Consejería de Ordenación Territorial sobre su compatibilidad con los diferentes usos del territorio. Las granjas a legalizar por este sistema son las que yo he denominado "históricas", es decir, construidas antes del año 1999. Pero si continuamos leyendo la letra pequeña de



este apartado vemos una serie de cuestiones como que las granjas que estén en suelos clasificados como Asentamiento Rural, tendrán que ser capaces de acreditar que estaban allí antes de las edificaciones residenciales y que se pueda determinar la compatibilidad de ambas (granjas y casas), siempre y cuando el planeamiento no lo prohíba. En caso contrario, no se podrá legalizar y, visto como se las gastan la mayoría de los planeamientos donde es incompatible granjas y casas, aquellas granjas que se encuentren en municipios con Plan General de Ordenación aprobado, y que se encuentren en Asentamiento Rural, donde esté prohibido la compatibilidad, **NO SE PODRÁN LEGALIZAR**.

Otro apartado de este artículo dice que si la granja se encuentra en suelo Urbano no Sectorizado, es decir, en suelo urbano que no ha sido totalmente ejecutado, la legalización tendrá carácter provisional en tanto no se ejecute el planeamiento.

En suelos clasificados con Protección Ambiental, se legalizará si las Normas del Espacio permiten la compatibilidad entre la granja y el espacio en cuestión, y nos encontramos con que aquellas granjas que se encuentran en un Espacio Na-

# 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







# GANADERÍA



tural Protegido, su compatibilidad es cuestionable y es difícil legalizarlas.

Para las granjas que se han construido con posterioridad al año 1999, la única forma de ser legalizadas es mediante Calificación territorial, es decir, presentar un proyecto o anteproyecto en el Ayuntamiento y solicitar al Cabildo que informe sobre la posibilidad de legalización -ya se sabe, un cierto tiempo (mínimo 6 meses)-, además de informe de Actividades Clasificadas, Informe del Consejo Insular de Aguas, Informe de Medio Ambiente, etc.

Lo que tiene más gracia en la Ley y ante lo que no hace falta ningún comentario al respecto es lo siguiente: "En el caso de instalaciones ganaderas en explotación a la entrada en vigor de la presente Ley, que, por encontrarse en asentamientos rurales o áreas urbanas, su actividad resulte incompatible con la residencial prevista en el planeamiento, en atención a las distan-

cias o a la previsible ineficacia de posibles medidas correctoras o se encuentren situadas en espacios naturales protegidos, cuyo plan rector no las permita, **podrán regularizarse mediante su traslado a otro emplazamiento compatible**".

Si después de todo lo anterior, es posible legalizar la granja, ésta ha de cumplir los requisitos y condiciones sanitarias, ambientales, funcionales y estéticas mínimas para obtener la correspondiente legalización, dando unos plazos para las mejoras y adaptación de las mismas a las diferentes normativas.

Y para terminar, si no se adapta a los plazos o no realiza las mejoras o adaptaciones que se le han impuesto para su legalización, será motivo del cese de la actividad y, además, se comenzará un expediente en la Agencia de Protección del Medio Urbano y Natural, con la consecuente denuncia, pago de multa y posible demolición de las instalaciones.

En consecuencia, la Ley legalizará aquellas granjas "compatibles" con el territorio, que no se prohíban en el planeamiento o en las normas del espacio protegido, y que se adapten a las diferentes normas (Sanidad, Residuos, Estéticas, Constructivas, etc.) y que se hayan construido antes del año 1999.

**JUAN MANUEL HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ**

Servicio de Agricultura  
Cabildo de La Palma

## S.A.T. FRUTAS DE EL HIERRO

**Productor de Piña Tropical**

**Tfno.: 626 493 433**

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

## TROPIFRUIT, S.L.

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

**Tfno.: 626 493 432**

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





# La selección genética y las razas autóctonas



**Introducción.** En el mundo de los animales de granja existen distintas razas que destacan del resto de su misma especie por sus elevadas producciones. Un claro ejemplo de esto es la vaca Frisona, raza de referencia en relación a la producción de leche. Si bien esta raza originaria de la región de Frisia (Holanda), inicialmente era considerada como una raza doble propósito (leche y carne), es a lo largo del siglo XX y en los Estados Unidos de

América en donde se transforma en la raza altamente especializada en la producción láctea que conocemos hoy.

Esta transformación se logró a través del trabajo conjunto de criadores y técnicos que desarrollaron los esquemas de selección genética. Casos similares al de la vaca Frisona los encontramos también en el resto de las demás especies productivas, teniendo todas en común el desarrollo de rigurosos programas de selección que las han llevado a esa especialización en la producción de distintos productos.

**¿Qué entendemos por selección?** La selección es una de las herramientas de la mejora genética con la cual se intenta aumentar la frecuencia de aquellos genes "deseables" en una población. Volviendo al caso de la raza Frisona, vemos que allí partieron de una población (la raza Frisona) que poseía más de esos "genes buenos" para la producción de leche en comparación a otras razas bovinas y a través de un esquema de selección fueron incrementando la presencia de esos "genes buenos" generación tras generación.

**Importante:** la selección puede llegar a ser un proceso muy lento; el cambio lo vamos a ver en la siguiente generación y la magnitud de ese cambio dependerá de un parámetro llamado "heredabilidad"; cuanto mayor es la heredabilidad de la característica más "visible" es el cambio en la siguiente generación.

**¿Cuál es la clave de la selección?** El proceso de selección se basa en elegir como padres de la siguiente generación aquellos animales, machos y hembras, que tienen los "genes buenos" que deseamos que estén presentes en una mayor frecuencia en sus futuros hijos. Es por ello que la clave del éxito de la selección está en identificar los animales portadores en mayor cantidad de esos "genes buenos" (por lo cual se les llama "mejorantes") y usarlos como padres de la siguiente generación.

La dificultad en la identificación de los animales "mejorantes" radica en que los genes están enmascarados, en mayor o menor grado, por la acción de los efectos ambientales como son la alimentación, el estado sanitario, la edad del animal, etc., etc.

**Evolución de la metodología de la selección.** Si bien siempre la selección se basó en utilizar como padres a aquellos animales que poseen los "genes buenos", lo que si ha evolucionado es la forma y precisión con que se "detectan" esos individuos "mejorantes". Podemos entonces decir que los primeros programas de selección comenzaron cuando el hombre domestica las distintas especies hace unos doce mil años. En el proceso de domesticación el hombre seleccionó aquellos animales más dóciles, aquellos que genéticamente eran más "sociables", a estos los criaban y mantenían su descendencia. Si bien civilizaciones como la egipcia o la romana, realizan avances en la cría animal es recién a mediados del siglo XVIII que en Inglaterra (frente a una necesidad de cubrir las necesidades alimenticias de

una población en aumento a causa de la revolución industrial), comienza a desarrollarse las razas puras, su cría y mejora. Esta selección que los ganaderos británicos hacían de sus razas, era de una manera intuitiva ya que en esa época no se conocían exactamente los mecanismos de la herencia genética. Ya a comienzos del siglo XX, con el redescubrimiento de las leyes de la herencia de Mendel, el desarrollo de la genética de poblaciones y la genética cuantitativa comienza una nueva etapa de la selección, una etapa menos intuitiva y más científica. Esto evoluciona con el tiempo con el desarrollo de modelos matemáticos más complejos complementados con la información que aportan las técnicas de la genética molecular aplicados a los esquemas de selección permite ser aún más precisos al momento identificar esos animales "mejorantes" y utilizarlos como reproductores. La aplicación de toda esta tecnología en los esquemas de selección contribuyó a ampliar aún más, la brecha productiva entre las razas altamente especializadas y el resto de razas locales. Estas diferencias han servido para que se produjese una "colonización" genética de las razas especializadas desplazando a las razas autóctonas.

**¿Debemos estar sometidos a la "colonización" de razas foráneas?** Muchas veces los niveles productivos que alcanzan las razas especializadas se logran sólo si los animales son mantenidos bajo condiciones especiales de alimentación, sanidad y ambientales. El mantener estas condiciones aparea un gasto económico que hace que el margen de ganancia entre los ingresos por producción y los gastos para producir sea pequeño. Si bien comparativamente las razas locales producen menos cantidad, los gastos para producir son mucho menores (las razas autóctonas esta adaptadas a las condiciones locales y a los recursos del lugar) y en muchas ocasiones su producción es de mayor calidad, con lo cual pueden llegar a ser más rentables.

Esas mismas diferencias entre individuos que se encontraron en la raza Frisona también existen en las razas autóctonas y si aplicamos sobre ellas un esquema de selección con las metodologías actuales para detectar los animales "mejorantes" lograremos incrementar sus producciones. En este proceso de selección están encaminadas la Asociación de Criadores de Cabras de Raza Palmera y la Asociación Nacional de Criadores de Cabra Tinerfeña, a las cuales estamos asesorando en la implementación de las bases de sus respectivos esquemas de mejora. Actualmente ambas asociaciones están valorando e inscribiendo animales en el Registro Fundacional de los libros genealógicos respectivos y está previsto comenzar con los controles productivos y genealógicos de los animales inscriptos en el libro. Estas razas autóctonas, además de su gran adaptación al medio, poseen características productivas que las hacen interesantes para otras partes del mundo, y con un esquema de selección serio y moderno tiene el potencial de originar un nuevo recurso económico para los ganaderos, que es la venta de genética.

**GABRIEL FERNÁNDEZ DE SIERRA**

Doctor en Veterinaria

Asesor Genético Cooperativa del Campo "La Candelaria"

La Laguna, Tenerife

[leirbag@adinet.com.uy](mailto:leirbag@adinet.com.uy)





## Un proyecto agroambiental y alimentario solidario para conservar el territorio y la cultura rural



La **diversidad**, como elemento armonizador, es la palabra clave en la gestión del territorio y la conservación de la cultura rural, puesto que nos permite diseñar un **modelo agroambiental y alimentario a nivel mundial** para la protección del medio ambiente, sin causar problemas de salud a los seres vivos y sobre todo ayude a eliminar la pobreza. Por ello, es necesario recordar en primer lugar que dentro de la diversidad biológica (biodiversidad) existen también organismos causantes de plagas y enfermedades, tanto para plantas como animales, así como para el ser humano, por eso debemos hablar siempre de **biodiversidad funcional**. Pero sobre todo, no debemos olvidar la **diversidad cultural** que nos permite manejar el ambiente a través de las culturas agrarias y una alimentación responsable y solidaria, usando **criterios de soberanía alimentaria** que permita a los ciudadanos elegir los alimentos en función de su repercusión sobre el medio ambiente, la salud de los seres vivos y la equidad social, para dar solución a los problemas de pobreza, al mismo tiempo que reducir el impacto de los sistemas agrarios.

Estos principios básicos en la gestión del territorio se deben tener muy en cuenta por todos los ciudadanos, puesto que no es algo que se haya logrado sólo a través del manejo de genes, enzimas o nuevas variedades o razas de plantas y animales, sino que son parte fundamental de la creatividad de los pueblos, que mediante ideas y un uso racional de la tecnología han permitido a través de siglos seleccionar modelos viables en la gestión de los sistemas agrarios y la alimentación. Por ello, debemos recordar que los problemas complejos como es la protección del territorio y del medio ambiente sólo se resuelven con ideas y creatividad.



**Figura 1.** Sistemas de sorriba con alto valor agroecológico para el manejo de plagas y enfermedades (Barranco Tenisca, Tazacorte, La Palma).

Es fundamental proteger los sistemas tradicionales de gestión del territorio, como es el caso de los **sistemas agrarios singulares**, con el fin de investigar y conocer cuáles son los elementos y procesos claves que han intervenido en su correcto funcionamiento y conservación, tratando de corregir las disfunciones que puedan existir. Entre estos sistemas agrarios singulares constituyen un modelo de referencia **los sistemas tradicionales de las Islas Canarias**, destacando de modo especial **los sistemas de "sorribas"** (Fig. 1), en los que se debe incluir, con matices diferenciadores, la "Cultura del Jable" del Sur de Tenerife (Fig. 2), que deben ser declarados **Patrimonio de la Humanidad**, estableciendo una producción agraria de calidad con "Denominación de Origen" (D.O.), rindiendo con ello un homenaje de reconocimiento a los Agricultores y Ganaderos Canarios.

Cabe señalar a modo de ejemplo que las "sorribas" con paredes de basalto (material de origen volcánico) son uno de los pocos casos donde los fenómenos de solarización resultan eficaces, al captar directamente la energía solar que permite la desinfección a lo largo de



**Figura 2.** Cultivos de papas en Jable, sustratos de origen natural con un alto valor agroecológico (Vilaflor, sur de Tenerife).

todo el perfil del suelo, y no sólo en la parte superficial como ocurre en otros sistemas agrarios, por lo que no actúan con eficacia cuando se trata de controlar organismos patógenos móviles, que al incrementar la temperatura pueden desplazarse en profundidad.

Entre las culturas tradicionales agrarias de Canarias destaca la **Cultura del Plátano**, que a pesar de ser un monocultivo se ha ido perfeccionando a través del tiempo con la creatividad de los productores, pudiendo llegar a diseñar verdaderos "**sistemas de cultivo supresores**" de organismos patógenos de los vegetales, donde las plagas y las enfermedades deberían ser poco frecuentes, y se puedan manejar sin causar problemas. Todo esto, junto al principio ecológico de cierre de ciclos de materia y energía mediante la incorporación de restos agrarios y las "basuras", hace que los "residuos" pasen a ser **co-productos**, puesto que desde el punto de vista económico por su funcionalidad pueden alcanzar un valor similar al del cultivo, debido a sus **servicios ambientales** que tienen que ser reconocidos y recompensados por el resto de los ciudadanos cuando eligen los alimentos. El monocultivo del plátano es además una enorme masa verde que debe ser valorado de un modo justo, ahora que se están planteando a nivel mundial los graves problemas del cambio climático. Destacar también que los sistemas tradicionales canarios se han desarrollado dentro de **modelos de gestión familiar**, que permiten desde el punto de vista económico incrementar su rentabilidad por reducir insumos, permitiendo crear riqueza y empleo.

Estos planteamientos deben ser desarrollados a través de un **modelo de investigación participativa** para poder conocer sus bases científicas, ecológicas y sociales. Por ello, es necesario que los Centros y Programas de Investigación armonicen el conocimiento científico con el "**Saber**" de agricultores y técnicos, mediante un diseño conjunto de proyectos donde se fijen y seleccionen los objetivos, se lleve un seguimiento participativo de los trabajos de investigación y transferencia tecnológica, para obtener resultados que nos permitan lograr modelos propios en la gestión del territorio y el desarrollo rural. Paralelamente, los ciudadanos han de seleccionar un **modelo alimentario solidario y responsable**, estableciendo precios justos para agricultores y consumidores, teniendo muy en cuenta **los servicios ambientales del sector agrario, pero sobre todo que los problemas del campo son responsabilidad de todos**.

**ANTONIO BELLO PÉREZ<sup>1</sup>, IVÁN CASTRO LIZAZO<sup>2</sup>,  
RODRIGO RODRÍGUEZ KÁBANA<sup>3</sup>**

1. Centro de Ciencias Medioambientales (CSIC), Madrid; 2. Universidad Agraria de La Habana, Cuba; 3. Auburn University, Auburn, Alabama, EE UU.



## Miel con sello de identidad: Denominación de origen geográfico



Para la determinación del origen geográfico con el fin de velar por la **denominación de origen** de los productos agrícolas y alimenticios (Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo) con sus características propias reflejadas en sus definidos pliegos de condiciones. Así mismo, se intenta impedir las mezclas fraudulentas de un producto de unas características propias a un origen geográfico determinado con otro de lugares foráneos a éste con efectos de lucro económico.

Para ello se parte del estudio del medio físico, geográfico y botánico de la zona y del seguimiento fenológico de las especies presentes, puesto que cada miel revela su origen botánico y geográfico por su contenido en polen. La metodología de partida para abordar este punto se basa en que los granos de polen son específicos de la planta de origen, por tanto la identificación del polen que contiene la miel será equivalente a la identificación de las plantas de las que procede. Es fácil deducir que el polen y el néctar conllevan características propias del tipo de planta que las produjo, como determinada composición en elementos o compuestos químicos que influirán en las características físico-químicas de la miel y en las características sensoriales como color, sabor, olor, textura, tiempo de cristalización, que a su vez repercuten en su calidad y valor.

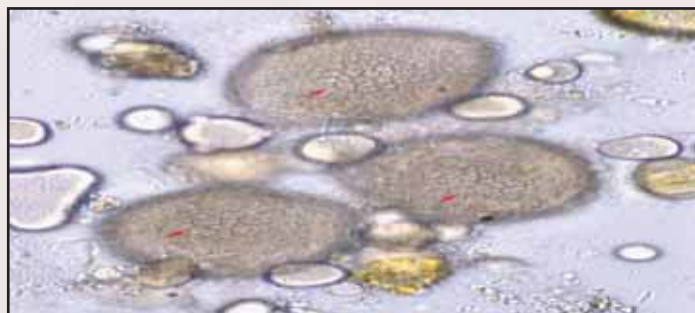
drá su contenido normal de polen, el cual no debe ser eliminado en el proceso de filtración". Estos porcentajes mínimos para las consideraciones de mieles monoflorales son reconocidos por parte del sector y/o establecidos por parte de los investigadores, no legislado salvo en países excepcionales como Argentina.

Otro aspecto son las modificaciones en las condiciones y características de la miel en función de sus propios procesos naturales y que deberían ser conocidos por todo consumidor. Modificaciones naturales de la miel son la cristalización, fermentación e incremento de hidroximetilfurfural. La cristalización es el proceso natural que sufre la miel tras un periodo variable de tiempo, dependiente de su origen floral y condicionado por las condiciones térmicas, sobre todo, de almacenamiento y conservación. La fermentación es el proceso que está relacionado con las degradaciones biológicas que acompañan a las transformaciones químicas y que fundamentalmente consisten en la pérdida de la actividad enzimática. Normalmente se diferencian por el contenido en humedad de la propia miel, por la aparición de alcohol, aumento de acidez y presencia de burbujas de CO<sub>2</sub> o manchas en la superficie. Los efectos del envejecimiento se pueden resumir como el incremento de la acidez y del HMF (hidroximetilfurfural), la intensificación del color, disminución de la actividad enzimática y antibiótica, disminución del contenido de azúcares reductores, pérdida del aroma y sabor característicos de esa miel en particular. Por el contrario, son mieles defectuosas aquellas que presentan una mala cristalización, sucia, acuosa, fermentada, calentada, vieja y con mal sabor.

Hay que resaltar el efecto beneficioso que provoca la actividad de pecoreo de la abeja sobre las plantas del entorno de la colmena, cuyo papel de polinización de las especies permite mantener la biodiversidad de las zonas de asentamiento, y sería algo a tener en cuenta en especial sobre aquellas que tienen problemas de reproducibilidad por escasez de individuos. Añadir como ejemplo, el caso de la mejora de producción de frutales en los EEUU, donde existe una simbiosis entre agricultores y apicultores para la polinización de los mismos. La apicultura cuenta cada vez con más adeptos entre los consumidores, habiendo así un mayor número de productores profesionales y por consiguiente la necesidad de un grupo de investigadores más especializado en el control de calidad e identidad del producto.

AMELIA VIRGINIA GONZÁLEZ PORTO

Laboratorio de Miel y Productos de la Colmena.  
Centro Agrario de Marchamalo (Guadalajara) Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha



El polen es fundamental en la determinación del origen geográfico de la miel.

Para determinar los distintos tipos de miel es necesario reconocer porcentajes mínimos de polen en el espectro polínico de una miel para considerarla monofloral de un tipo determinado. Esto se debe a que una miel monofloral no supone que el 100 % del polen provenga de un mismo tipo de flor, sino que las abejas han libado especialmente en una flor determinada. La normativa española actual no indica porcentajes mínimos de polen para las mieles monoflorales, sólo dice: "La miel ten-

**HTP**  
HOTEL  
TROCADERO PLAZA  
★ ★

C/.Adelfas n° 12 - 38760 Los Llanos de Aridane - La Palma - Canarias - Tlf.: 922 40 30 13 - Fax: 922 40 29 03

[www.hoteltrocaderoplaza.com](http://www.hoteltrocaderoplaza.com)





## Mercados del Agricultor y soberanía alimentaria



**L**a dependencia del exterior es una de las características del actual modelo de planificación y desarrollo de Canarias. Lo que observamos en la agroalimentación y en la energía es una realidad preocupante, dos ámbitos vitales y de máximo valor para la economía y la supervivencia de la población. Nuestra capacidad de autoabastecimiento energético es de un 3% y en alimentación de un 10%, ocupando el último pue-

sto de todas las comunidades autónomas del Estado en el desarrollo de las energías renovables cuando, paradójicamente, somos la más rica en estos recursos. Mientras en el sector primario, en los últimos cincuenta años el proceso de abandono de suelo agrario no ha parado, reduciéndose a un tercio en ese periodo de tiempo.

En un contexto temporal, a lo largo de los últimos treinta años la planificación en el sector se ha hecho desde el marco autonómico, es decir, con competencias para haber diseñado políticas agrícolas, ganaderas y pesqueras que abordaran las soluciones a los graves problemas del sector, dando respuestas concretas. ¿Cuáles han sido los resultados?, nada más mirar lo que ha pasado con los cereales, las papas, los tomates, las flores,... para constatar el fracaso de dichas políticas, aumentando peligrosamente el desequilibrio de los sectores productivos de nuestra economía, constituyendo una de las causas de la mayor gravedad de la crisis actual en Canarias con respecto al resto del Estado y Europa.

En este contexto los **Mercados del Agricultor son iniciativas que surgen desde abajo, agricultores en coordinación con las administraciones locales, para que los productores vayan recuperando parte de la autonomía perdida y, sobre todo, recuperar el vínculo entre agricultura y territorio**, siendo la agroecología el marco de referencia para la actualización de los agrosistemas tradicionales.

Los Mercados del Agricultor son infraestructuras para la venta de la producción local en el mercado interior; a través fundamentalmente de la **venta directa**, puntos de encuentro para potenciar la soberanía alimentaria y el derecho a una alimentación sana. Prolongación del mundo rural. Lugares de exposición y **venta en origen** de productos del país que resultan de la pervivencia y desarrollo actualizado de la cultura agraria, **especialmente de las medianías**, con criterios agroecológicos; donde los pequeños agricultores, ganaderos, artesanos, reposteros y pescadores, de forma participativa, sin dejar de ser lo que son, a través de un modelo de **producción agraria familiar**, presentan una oferta de calidad con



garantías de seguridad alimentaria, directamente a los consumidores, de **productos frescos** que cultivan o elaboran, a unos **precios justos**, tanto para agricultores como consumidores.

Los agricultores, a través de estas experiencias de venta directa, están recuperando autonomía en la gestión de las rentas que generan con su trabajo. Siendo este un objetivo que hay que hacer extensible a otros ámbitos de la actividad agrícola como son el de una menor dependencia de insumos externos, caros e importados; después de la destrucción de la cabaña ganadera tenemos que traer de fuera hasta el estiércol. Muchas cosas tienen que cambiar en el sector para ir enderezando el surco de la esperanza en "los artesanos de la tierra".

El primer proyecto de Mercado del Agricultor comenzó en Tacoronte, hace 29 años y el segundo, 16 años después, en Granadilla de Abona y, en los doce últimos años **tenemos diecisiete mercados de estas características en Tenerife**, con diferentes grados de consolidación, en función de la ubicación y estrategia de implantación. Cada vez más, en la medida que la **Federación Insular de Mercados del Agricultor de Tenerife (FIMAT)** va definiendo una estructura organizativa insular que vaya dando respuesta a los retos de estos puntos de venta directa, estos proyectos, ya una realidad, irán ocupando un mayor espacio en el mercado interior; al mismo tiempo que van aumentando las rentas agrarias de los agricultores, ganaderos y también de los artesanos y, por lo tanto, avanzando en su viabilidad económica, imprescindible para poder vivir dignamente de la actividad agropecuaria como lo hacen otros sectores.

La soberanía alimentaria, entendida no sólo como capacidad de producir lo que se consume sino también como capacidad ciudadana para elegir lo que se quiere comer, debe ser para Canarias un objetivo de alto valor para la seguridad alimentaria y, en este sentido, no podemos permitirnos tener suelo agrario abandonado, puesto que ello significa importación que tiene un alto coste energético, medioambiental, pero sobre todo social. **Lo que podemos producir aquí no se debería traer de fuera.**

**ANTONIO CABRERA EXPÓSITO**

Concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Granadilla de Abona  
Federación Insular de Mercados del Agricultor de Tenerife (FIMAT)





# La tilapia en La Palma

## Un apuesta por la diversificación



**E**n España, la tilapia se cultiva en solo tres lugares: Valencia (productor de alevines super machos), Córdoba y La Palma; de estos tres, es la isla de La Palma la que ofrece mejores condiciones de desarrollo por la temperatura, menor consumo de energía e integración con otras actividades del campo. Canarias es el único lugar de Europa donde tilapia, un pez de aguas calidas, se puede cultivar en estanques abiertos todo el año. La virtud y el

acierto del cultivo de tilapia en La Palma son dobles, de una parte se introduce un pez, el segundo en producción en el mundo y el que más perspectivas de desarrollo futuro ofrece. Un pez de agua dulce con inmejorables condiciones de cultivo, que no puede reproducirse en agua salada y que además moriría a una salinidad superior a 15ppt; por lo que el peligro de introducción o escape de esta especie en el medio marino canario quedaría fuera de discusión. Además de esto, en la Palma se ha dado la circunstancia que los estanques de agua, tan abundantes en los Llanos y Tazacorte, se pueden aprovechar con un segundo propósito, sin menoscabo del riego o almacenamiento de agua. Es probable incluso que los agricultores que utilicen agua en los que se cultiva tilapia, encuentren innecesario o disminuyan el uso de fertilizantes químicos en sus agrocultivos. La capacidad productora de Los Llanos y Tazacorte no ha sido aún evaluada, pero dada la cantidad de cuerpos de agua podríamos cifrarla en 200 o 400 toneladas al año dependiendo el sistema de cultivo que se utilice.

### *Alimentar tilapia de la Palma con plátano palmero*

Tilapia cultivada de manera extensiva y semi-intensiva se alimenta de lo que "cría" el estanque, sin embargo los cultivos intensivos en jaula o en aquellos estanques en los que el vaciado para cosecha sea posible, tienen que ser alimentados con pienso completo adecuadamente balanceado con todos los nutrientes. Tilapia cultivada en régimen intensivo depende de los cultivos terrestres y los subproductos agrícolas, antes que de las capturas de peces marinos para proporcionar alimento. Experiencias de inclusión de harinas de plátano con el propósito de abaratar costos de producción, se han llevado a cabo en Méjico por la Universidad del Mar de Oaxaca. Se ha logrado hasta el momento incluir un 10% de harina de plátano sin reducción en la tasa de crecimiento y con buen índice de conversión. El plátano de desecho sin apenas valor comercial, y a veces un problema ambiental, vuelve a tener un uso al convertirlo en harinas y añadirlo a la dieta de engorde de tilapia en sustitución de otros ingredientes más caros. Las repercusiones son obvias en una zona donde los usos alternativos del plátano hay que reinventarlos cada día. La Universidad Católica de Temuco, en Chile, ha llevado a cabo análisis de harinas de plátano con y sin cáscara, y señalado que su perfil permite su inclusión en la dieta para cultivo intensivo de tilapia y otras especies herbívoras.

### *Un sistema acuapónico palmero ecoeficiente*

La acuaponía son métodos híbridos de cultivo a caballo entre los sistemas recirculados de la acuicultura y el cultivo hidropónico de hortalizas. La filosofía del proceso es muy simple: los peces criados en tanques a alta densidad son alimentados con piensos completos. Las heces de los peces, tóxicas para el propio cultivo, contienen nutrientes que puede ser aprovechados por las hortalizas que flotan sobre planchas en canales hidropónicos, y éstas al retirar los nutrientes del agua, la hacen nuevamente adecuada para el cultivo de peces. Esta simbiosis no es muy diferente a la que nos encontramos en la propia naturaleza

en su proceso de autodepuración. Nada se crea ni se destruye, todo se aprovecha, incluso los desechos de los peces, que se transforman en valiosos nutrientes para los vegetales. La tilapia vuelve a ser la especie apropiada para este cultivo por su rusticidad y resistencia a bajas condiciones de calidad de agua. Experiencias en este sentido se han llevado a cabo en las Islas Vírgenes por el grupo de investigadores dirigidos por profesor James Rakocy. Rakocy señala que estos sistemas son muy eficientes ya que en un mismo espacio y volumen de agua se obtiene una doble producción: peces y hortalizas. Si a lo anterior agregamos las energías alternativas para generar electricidad y calentar el agua con paneles y bajo invernadero, obtendremos un cultivo ecoeficiente del que La Palma podría ser referente con una propuesta innovadora de acuicultura donde todo trabaja en círculo, como la naturaleza, y la energía que mueve el sistema es el mismo Sol.

### *Vestir a la moda con piel de tilapia*

Un subproducto de la producción de filetes de tilapia son las pieles de tilapia. La piel de tilapia se exporta a las curtumbres para su preparación. La piel de tilapia en la industria del calzado y complementos es un negocio emergente con buenas perspectivas de futuro. Ya se venía produciendo zapatos, cintos, carteras, bañadores, pantalones y chaquetas en piel de salmón, y ahora le ha llegado el turno a la tilapia. La compañía Aqua Corporación de Honduras, exportó 440 toneladas de piel de tilapia a Europa en 2005 para la industria curtidora y la farmacéutica por un valor de 308.000 euros. Brasil y Paraguay también han entrado en la carrera de la moda del cuero de tilapia y empresas tan conocidas como Emporio Armani ha lanzado al mercado de la moda un bolso denominado "Sirena Bag" a base de piel de tilapia de criadero. También la firma Dolce & Gabbana ingresó al mercado de las pieles marinas para confeccionar carteras y zapatos.

### *Consumo de tilapia*

Hasta hace sólo algunos años la tilapia era consumida localmente en África y Asia. Sin embargo recientemente se ha observado cada vez mayor aceptación y consumo en países donde su cultivo no es tradicional o no se puede realizar. No es extraño encontrarse en los supermercados de Canarias filete de tilapia congelada, probablemente de China, a muy buen precio junto con los de panga de Vietnam.

En Estados Unidos la importación creció hasta 84.200 toneladas (90% de la producción del país); mientras que en Europa está aún entorno a las 12.000 toneladas. La producción europea se debe mayormente a la empresa belga Vitafish, que tiene una capacidad de producción de 400 toneladas al año en sistema de recirculación.

En Europa los principales importadores son Reino Unido, Francia, Bélgica, Holanda y Alemania que importan tilapia de Taiwán, China, Indonesia, Zimbabwe en forma de Filete fresco, filete congelado y pez entero congelado. El filete fresco está a un precio de 10 y 12 euros/kilo en los supermercados de Estados Unidos, frente a 6 euros/kg para el filete congelado.

En el futuro, la acuicultura de las especies herbívoras como tilapia, no sólo deberá aportar proteínas a buena parte de la humanidad, además debe promover un modelo de acuicultura ambientalmente responsable y que ayude a recuperar los maltratados ecosistemas marinos por la pesca excesiva.

**JAVIER QUEVEDO RUIZ**

Profesor de Acuicultura

Universidad Católica de Temuco (CHILE)





## “Conserva del cielo”: Los primeros plátanos en La Palma



En su *Historia Natural de las Islas Canarias*, el ilustrado tinerfeño José Viera y Clavijo (1731-1813) describe los campos de las islas, refiriéndose a “los plátanos musas o bananos, que erguidos y admirables por la amplitud y longitud de sus hojas [...] dan racimos de una fruta que suelen llamar *conserva del cielo*”. La revelación de nuestro cura polígrafo es, sin duda, un testimonio más del grado de aclimatación que para finales del siglo XVIII ya había logrado

alcanzar la fruta en nuestras tierras.

En la década de 1850, la prensa tinerfeña daba continua cuenta de la carga de “cestas de plátanos” y “racimos de plátanos” en el vapor *Duque de Riánsares* con destino a Cádiz. Por los mismos años, la compañía Hardisson exportaba el producto en el vapor francés *Marocain*, dirigido a satisfacer la demanda de los puertos de Mogador y Marsella. En 1857, la provincia de Canarias concurría a una exposición agrícola celebrada en Madrid con “plátanos pasados”. Comenzaba entonces una tímida pero variada exportación platanera.

No se conoce aún con exactitud en qué año son introducidos los primeros plantones de la fruta en La Palma. Sabemos que ya a principios del siglo XIX figura en el valle de Aridane como planta ornamental y corta-vientos en los márgenes de heredades con riego, aunque es razonable pensar que con anterioridad hubiese sido incorporada al agro insular.

En su *Diccionario Geográfico, estadístico, histórico de España y sus posiciones de ultramar 1845-1850*, el ministro Pascual Madoz (1806-1870), hablando de las producciones agrarias de Los Llanos de Aridane, recoge, entre otras, la platanar. Curiosamente, en ningún otro municipio palmero reseña su presencia. Unos años antes, en su *Estadística de las Islas Canarias (1793-1806)*, Francisco Escolar y Serrano no la menciona dentro de la riqueza territorial de la isla.

Por su parte, en *Las Afortunadas* (Madrid, 1862), el aridanense Benigno Carballo Wangüemert (1826-1864) describe la hermosura de los campos de Argual (Los Llanos de Aridane), donde, por supuesto, figura el plátano: “Es un jardín —proclama—, pero un jardín pintoresco, variado, ameno. Los naranjos corpulentos, las cidras, los limoneros, los granados, los plátanos, y en bella alternativa con estos árboles, los jazmines, los tulipanes, los rosales de variadas especies, los nardos y otras clases de árboles y plantas pueblan sus huertas”. Ello confirma que junto a otros exóticos frutos, el plátano se encontraba en los jardines de la familia Sotomayor y, previsiblemente, que por entonces su fruto debió destinarse al consumo familiar.

En primera plana, el periódico palmero *El Time* de 29 de febrero de 1868, en su afán de fomentar la riqueza agraria de la isla, publica el artículo “El plátano. El origen, notables ventajas de su cultivo y propagación en Canarias”. El rotativo se interesa por la introducción de la planta, aunque sin referencia directa a La Palma. Reseña cuatro variedades que ya se encontraban en las islas: el común (*Musa Paradisica*), “más generalizado en nuestras islas”, el dominico (*Musa Ensete*), “cuyo fruto es más pequeño, pero más delicado su sabor”, el manzano (*Musa Sapientium*), “menos grueso de tronco, el racimo poco poblado de fruto, y cuyo gusto algo recuerda el de la manzana”, y el enano (*Musa Caven-dish*), “con menos riesgo de los vientos, en razón de su corta elevación y robustez de su tronco; llega a su total crecimiento antes que los otros, y fructifica también, siendo su racimo mayor que los otros, aunque algo más delgados cada uno de sus plátanos, cuyo suave y delicado gusto es preferido por algunos al de nuestro plátano primitivo”.



Unos tres años antes, el 16 de agosto de 1863, el mismo semanario abogaba por un intercambio comercial con Sevilla. Entre otras varias producciones se refiere al plátano y al posible valor que alcanzaría: “50 ó 60 racimos de plátanos cortados algunos días antes de su completa madurez, 40 á 45 duros. Estos son los precios mismos de nuestro mercado; lo más que allá valgan no se puede fijar aquí”.

En 1866, los sectores económicos de la isla se convulsionaron ante la convocatoria de la Exposición Universal de París, inaugurada el 1 de abril de 1867. La Sociedad Económica del País de La Palma formó una comisión encargada de preparar los productos que habrían de remitirse. Entre las conservas, se incluyeron “doce latas de plátanos” del productor cosechero Manuel Cabezola. La crónica de *El Time* apunta: “De los plátanos diremos que están perfectamente conservados, hallándose, por consiguiente, fuera de toda duda que está resuelto el importante problema de la conservación de esta rica fruta que tantas dificultades ofrecía y que es indudable ha de llamar la atención por ser en Europa desconocida”. Han pasado casi 150 años y esa posibilidad de “conserva” no se ha plasmado en un subproducto platanero.

El cultivo del plátano se extendió por la geografía de La Palma. Otra referencia de la prensa de 1868 atestigua el robo, en la Dehesa de la Encarnación de Santa Cruz de La Palma, de “racimos de plátanos y otros frutos de las huertas”. El plátano lo encontramos también en el consumo local del vecindario de Los Llanos, al menos desde 1873, como confirman los libros contables del comerciante aridanense José Amaro Duque<sup>1</sup>, quien, el 28 de febrero y en fechas posteriores, registra pagos por racimos de plátanos al proveedor Romualdo Pérez, domiciliado en Tazacorte.

Las primeras referencias conocidas de la exportación platanera al mayor por el puerto de Tazacorte se deben a la empresa de Pedro Suárez, que realizó la primera transacción en 1896. Tres años más tarde, la situación cobra un mayor impulso económico gracias a la compañía Fyffes, que arrienda tierras y aguas y comercializa plátanos y tomates con varias ciudades portuarias europeas. A partir de estos intentos pioneros, la expansión del plátano por el valle de Aridane se fue prolongando, convirtiéndose en el principal cultivo del siglo XX.

MARÍA VICTORIA HERNÁNDEZ PÉREZ  
Cronista Oficial de Los Llanos de Aridane

<sup>1</sup> Archivo General de La Palma, Fondo María Victoria Hernández.



# Cabrito confitado con parrillada de verduras de la tierra

## CANTIDAD PARA 8 RACIONES.

### Elaboración de la guarnición:

#### INGREDIENTES:

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Cebolla .....           | 200 gr. |
| Chayotas .....          | 200 gr. |
| Berenjenas .....        | 200 gr. |
| Habichuelas .....       | 200 gr. |
| Calabacín .....         | 200 gr. |
| Tomate 2º maduros ..... | 8 unid  |
| Pimiento rojo .....     | 1 unid  |
| Pimiento amarillo ..... | 1 unid  |
| Sal .....               |         |
| Aceite de oliva .....   |         |
| Perejil picado .....    |         |
| Limón .....             |         |

#### ELABORACIÓN

- 1º Lavar la verdura
- 2º Cortar en rodajas: La cebolla, el calabacín, la berenjena (poner dentro de agua y limón).
- 3º La chayotas las laminaremos.
- 4º Las habichuelas se pican en juliana y hierven en agua y sal.
- 5º Los tomates se marcan en la plancha y luego se les da un golpe de horno
- 6º Los pimientos los haremos trozos grandes
- 7º El resto de las verduras asar a la plancha con un poco de aceite de oliva.

### Elaboración del plato

#### INGREDIENTES:

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Cabrito .....                     | 2.5 Kg.   |
| Aceite de oliva extra virgen..... | 2 l       |
| Ajos .....                        | 2 cabezas |
| Laurel .....                      | 4 hojas   |
| Tomillo fresco.....               | 2 ramas   |
| Romero fresco.....                | 1 rama    |

#### ELABORACIÓN

- 1º Trocear el cabrito por las articulaciones procurando no astillar los huesos.
- 2º En un roldón pondremos aceite de oliva, laurel, romero, tomillo, dos cabezas de ajo troceadas y sin pelar,
- 3º Introduciremos el cabrito y mantendremos a una temperatura que oscile entre 60 y 70 grados durante dos horas.

### Montaje del plato:

Colocar las verduras en forma de abanico procurando combinar los colores y abri-llantando con aceite de oliva del confitado y espolvoreando perejil. La carne la pon-dremos un trozo debajo y montaremos otro arriba.

#### Observaciones:

Es fundamental cortar el cabrito por las articulaciones, ya que de otra manera pue-den quedar astillas, que son muy peligrosas a la hora de comer. La salsa sería el to-mate asado pero si queremos podemos poner algún tipo de salsa de carne. Este plato también se puede acompañar de papas nuevas raspadas y mojo rojo palmero.

# Biscuit de higos secos

## CANTIDAD PARA 4 RACIONES.

#### INGREDIENTES:

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Yemas .....                          | 8 unid. |
| Azúcar .....                         | 150 gr. |
| Agua.....                            | 100 cc. |
| Higos secos.....                     | 250 gr. |
| Nata líquida 35 mg .....             | 400 cc. |
| Cáscara de naranja o limón .....     | ½ unid. |
| Brandy.....                          | 25 cc.  |
| Nata montada .....                   | ¼ l.    |
| Hierba huerto .....                  | 4 unid  |
| Granillo de almendras tostadas ..... | 100 gr  |
| Salsa de chocolate .....             |         |

### Elaboración:

- 1º Hacer un almíbar de hebra floja con el azúcar el agua y la cáscara de limón.
- 2º Montar las yemas hasta que se forme una especie de mayonesa.
- 3º Añadir el almíbar muy caliente para pasteurizar las yemas a marcha máxima.
- 4º Moler los higos muy finamente con la ayuda de la picadora.
- 5º Añadir la nata a la batidora poco a poco sin dejar de batir a marcha media.
- 6º Finalmente poner los higos batiendo despacio.
- 7º Rellenar en copa de cóctel poniendo la salsa de chocolate dejamos enfriar luego rellenamos con el biscuit decorando con un florón de nata, las almendras tos-tadas y la hoja de hierba huerto se la pondremos cuando lo sirvamos
- 8º Poner en el frigorífico durante 5 a 6 horas.

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





### Hemos participado en:

Dos Ruedas de Prensa informando al subsector platanero de la difícil situación que atravesaba la comercialización del plátano este verano.

Invitados por el Presidente del Gobierno de Canarias, asistimos al almuerzo ofrecido a SS. MM. Los Reyes con motivo de la inauguración del GRANTECAN.

Dos Charlas Informativas en San Andrés y Sauces y Tijarafe, para explicar a los agricultores plataneros la postura de PALCA con respecto a la inutilización y comercialización de la fruta.

Diez días de concentraciones de protesta de LA UNIÓN en Madrid bajo el lema: "Precios justos para el campo y la ciudad".

Por invitación de su Presidente, a la Asamblea General Extraordinaria de la Cámara Insular de Aguas de La Palma para tratar las sugerencias presentadas al PIOLP y posibles alegaciones.

Asambleas Generales Ordinarias Insulares de PALCA en las islas de El Hierro y Tenerife. Eligiendo como nuevo Secretario Insular de PALCA-El Hierro a D. Juan Jesús García Fernández.

Invitados por el Presidente de UCA (Unión de Cooperativas Agrarias de Canarias), asistimos a la Jornada Nacional de Seguros Agrarios.

### Hemos mantenido reuniones con:

La Presidenta y el Consejero de Agricultura del Cabildo de La Palma con ASPA y PALCA para repasar la situación de los diferentes subsectores del agro palmero.

El Grupo del PSC-PSOE en el Parlamento de Canarias para exponerle lo que pretende LA UNIÓN del Proyecto de Ley de Creación de Órganos Consultivos del Estado en el Ámbito Agroalimentario y de Determinación de las Bases de Representación de las Organizaciones Profesionales Agrarias.

ASPA para tratar la difícil situación por la que ha atravesado la comercialización del plátano este verano.

La Presidenta y el Consejero de Agricultura del Cabildo de La Palma y el Profesor Rodríguez Kábana sobre la posible creación en la isla de un Centro Internacional de Referencia del Plátano y la Agroecología (CIRPA).

ASPA Y COAG para elaborar un documento conjunto de propuestas tendentes a mejorar la producción y comercialización del plátano, dirigido ASPROCAN y la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, que se firmó y presentó.

## 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!**



SANTA CRUZ DE LA PALMA



BREÑA ALTA



EL PASO



LOS LLANOS DE ARIDANE

# 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](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura) • [www.pdrcanarias.org](http://www.pdrcanarias.org)



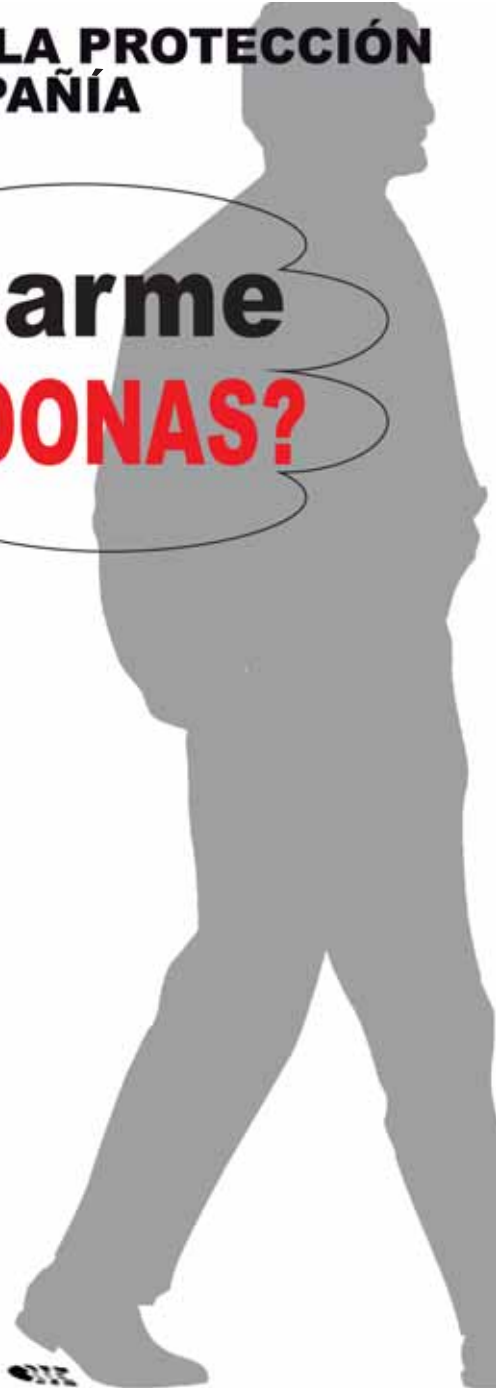
AUTORIDAD  
DE  
**GESTION**





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

**Prometiste Cuidarme**  
**¿POR QUÉ ME ABANDONAS?**



**Tu perro no es  
un juguete**

