



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

DOMINGO, 23 DE DICIEMBRE DE 2018

CANARIAS AHORA

LA 'BANANA' ADELANTA AL PLÁTANO EN CASI SU ÚNICO MERCADO, EL DE PENÍNSULA, DONDE LA FRUTA IMPORTADA YA ES LA MÁS OFERTADA

En los diez primeros meses de 2018, ha llegado más fruta foránea a España, 301 millones de kilos, que la procedente de Canarias, 295; la cuota de mercado de la 'banana' en enero-octubre se sitúa en una horquilla récord: 42%-59%

En octubre pasado, según datos de Aduanas, se enviaron desde el archipiélago 26.231 toneladas de plátanos, mientras que se importaron unas 34.757; Canarias envió casi el 4% más que en septiembre, por casi el alza del 19% de la 'banana'

El archipiélago manda 23.657 toneladas menos (-7,4%) hasta octubre respecto al mismo periodo de 2017; la 'banana' se incrementa en 48.657 (+19,3%) y las reexportaciones suben en 3.366 toneladas (+4,1%)



La Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria, organismo que depende del Gobierno central, acaba de



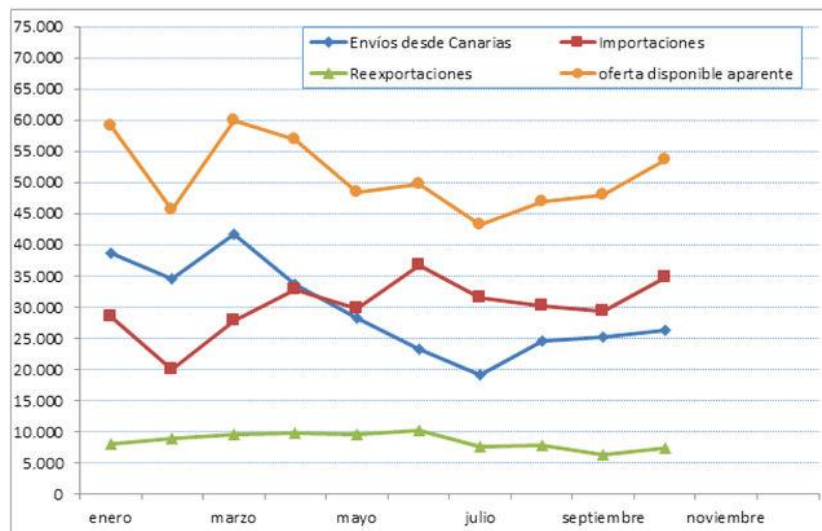
Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

publicar la información relativa al comercio exterior de España para octubre de 2018. De ellos no se extraen buenas noticias para los plataneros canarios (pese a que el presidente del Gobierno regional, Fernando Clavijo, sostenga que 2018 ha sido un mes excelente para el plátano de las islas), pues ese mes ha sido el sexto consecutivo en el que la importación de banana ha superado los envíos de plátanos desde Canarias.

Y hay mucho más: en los diez primeros meses de 2018 (el acumulado de enero a octubre de 2018), ha llegado más fruta foránea (301,3 millones de kilos) que canaria (295,3) al casi único mercado del plátano que se corta en el archipiélago. Como consecuencia de ello, la cuota de mercado acumulada de la banana en lo que va de año se sitúa entre el 42% y el 59% de la oferta disponible en Península y Baleares.

En el mes de octubre, según se recoge en las estadísticas oficiales, se enviaron desde Canarias 26.231 toneladas de plátanos al mercado peninsular y balear españoles, mientras que se importaron del extranjero unas 34.757. Como las reexportaciones (la fruta que entra en España y luego se manda a otros países, de manera preferente a la cercana Portugal) llegaron a unas 7.446 toneladas, la oferta disponible aparente se habría situado en torno a 53.500 toneladas en octubre pasado, tal y como explica el economista Juan S. Nuez Yáñez en su blog Hojasbananeras.

Evolución mensual del mercado del plátano y la 'banana' en Península y Baleares en 2018 (toneladas)



Fuente: Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria. Elaboración propia



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Si se compara ese dato con el mes de septiembre, los volúmenes llegados desde Canarias se incrementaron el 3,9%, mientras que las importaciones lo hicieron en el 18,8%. Como las reexportaciones, la salida de plátano a otros países, apuntaron un aumento del 16,1%, la oferta disponible aparente fue casi el 11,4% superior a la de septiembre.

En cambio, según lo ocurrido en el mercado peninsular y balear de plátanos y bananas en estos diez meses de 2018 (el acumulado del ejercicio), los consumidores han tenido a su disposición unas 511.391 toneladas, 21.634 más que el año pasado en el mismo periodo, lo que supone el 4,4% de ascenso. Como desde el archipiélago se han remitido 23.657 toneladas menos que en el ejercicio anterior (-7,4%) hasta octubre, la importación de banana se ha incrementado en 48.657 (+19,3%), mientras que las reexportaciones han aumentado en 3.366 toneladas (+4,1%).

Con esos volúmenes, la cuota de mercado de la banana importada en octubre se movió entre un mínimo del 51% y un máximo del 65%. Esas mismas variables, para el acumulado de los diez meses de 2018, establecen una horquilla entre el 42% y el 59%, mientras que en las mismas fechas de 2017 se hallaba entre el 35% y el 52%.

Evolución del mercado peninsular y balear español en 2017 y 2018 (toneladas)

Toneladas	Octubre 2018	Enero-octub. 2018	Enero-octub. 2017	Diferencia 2018-2017	%
Envíos de Canarias	26.231,03	295.280,45	318.937,46	-23.657,01	-7,42%
Importaciones	34.757,21	301.284,03	252.627,33	+48.656,70	+19,26%
Reexportaciones	7.446,43	85.173,12	81.807,18	+3.365,94	+4,11%
Oferta disponible	53.541,81	511.391,36	489.757,61	+21.633,75	+4,42%
Cuota de mercado <i>banana</i> importada	Octubre 2018	Ene-oct 2018	Ene-oct 2017	Diferencia 2018-2017	
Todo lo reexportado es <i>banana</i> importada	51,01%	42,26%	34,88%	+7,38 p.p.	
Todo lo reexportado es de origen canario	64,92%	58,91%	51,58%	+7,33 p.p.	

Fuente: Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria. Elaboración propia



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Como ya se sabe, existen otros métodos para intentar aproximarse a la cuota de mercado de la banana importada en el mercado español de Península y Baleares. A fecha de 21 de diciembre de 2018, solo estaban disponibles los datos del Panel de consumo de los hogares del Ministerio de Agricultura del Gobierno de España hasta octubre de 2018. Según este control en ese mismo periodo (octubre), la cuota aparente de banana rondaría en torno al 30%, una cifra inferior a la obtenida por Aduanas.

La organización platanera Asprocan también ha informado en diversas notas de prensa sobre la cuota de volumen en los hogares españoles según los datos facilitados por Kantar Worldpanel, que tampoco incluye el canal Horeca (hostelería y restauración). Atendiendo a esos registros, la cuota de mercado de la banana importada en enero de 2018 habría sido del 26,4%, cifra muy alejada del mínimo calculado por el método de balances (a través de los datos de importación que publica la Aduanas española).

Acerca de las reexportaciones desde España, siempre se debe insistir en que se desconoce cuánto volumen es de origen canario y cuánto de banana importada, ya que la Administración de Aduanas ese dato no lo especifica. En octubre de 2018 salieron de España 7.446 toneladas, de las que 6.946 fueron a Portugal (destino donde más suele acudir el plátano que sale de Península), a un precio promedio de 62 céntimos. En lo que va de 2018, las reexportaciones se han elevado en 85.173 toneladas, de las que el 88% tuvieron como destino el mercado luso con un valor promedio de 64 céntimos.

Precios en verde de la 'banana' importada

En cuanto a las 34.757 toneladas importadas de banana en octubre, el promedio de su precio CIF fue de 0,53 euros por kilo. Destacan por volumen los 12,5 millones de kilos de Costa Rica a 0,49; los 6,6 de Colombia a 0,50, y los 6,0 de Costa de Marfil a 0,60. Estos orígenes representaron el 72% de las importaciones. En lo que va de 2018, las llegadas se elevaron a 301,3 millones de kilos. Destacaron los 100,5 de Costa Rica a 0,50 euros por kilo; los 53,9 de Costa de Marfil a 0,63; los 40,7 de Colombia a 0,50; los 31,6 de Francia a solo 0,36 y los 22,9 de Camerún a 0,60, que suponen conjuntamente el 83% de todo el volumen importado. La distribución por países es muy similar a la de 2017 por estas fechas.

A fecha de 21 diciembre de 2018, Eurostat había publicado los datos de comercio exterior para los principales mercados hasta octubre de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

2018, menos para Alemania e Italia, países en los que falta el comercio intracomunitario. Ese mes es el que mayor cercanía ofrece entre los precios de los distintos países, pues si en España entraron las bananas a 0,53 euros por kilo, en Francia y Portugal lo hicieron a 0,56. De hecho, por primera vez en el año, la banana extracomunitaria llegó más barata a Francia (0,44) que a Alemania (0,49) o España (0,50).

LA PRIMERA SIDRA CON MANZANAS DE LA PALMA SE ELABORA EN TIJARAFE

La bodega Castro & Magan comercializa desde 2017, bajo la marca O'Daly, una bebida natural que pretende contribuir a mantener los cultivos de manzanos de la Isla



Tiene un color amarillo verdoso, con aroma frutal, a menta y limón, y es ligeramente dulce y de acidez suave. Aspira a contribuir a mantener los cultivos de manzanos de La Palma y a “conquistar la mesa de los palmeros”. La bodega Castro & Magan de Tijarafe, que comercializan sus vinos bajo la marca El Tendal, elabora la única



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

sidra que se consume en la Isla cien por cien palmera, que lleva el nombre de O'Daly en homenaje al comerciante irlandés que, junto al abogado garafiano Anselmo Pérez de Brito, ganó el famoso e histórico pleito a los regidores perpetuos de Santa Cruz de La Palma.

La bodega Castro & Magan, acogida a la Denominación de Origen Vinos La Palma, inició su andadura en 1997 y desde 2017 es la única que elabora y comercializa sidra cien por cien palmera. "Que tengamos constancia, somos los únicos, aunque sí existen familias y amigos que la producen para consumo particular", ha explicado a La Palma Ahora Nancy Castro, administradora de la bodega.

La sidra O'Daly nació con el fin de aprovechar las apreciadas y olorosas manzanas palmeras que se quedan en el campo sin recoger. "Desde hace muchos años, mucha gente, igual que nosotros, es conocedora de la gran cantidad de cultivos de manzanos que hay a lo largo de la geografía insular, sobre todo en las zonas húmedas que, por otro lado, no tienen un clima muy adecuado para otro tipo de cultivos, pero para este frutal es excelente", apunta Nancy, y añade: "Conocemos los problemas que este cultivo tiene para hacerse un hueco en la alimentación insular, por muchos factores que no vamos a entrar a cuestionar ahora y que hacen que a los excedentes de manzana no se les dé una salida para estimular al agricultor a cultivar de nuevo estos frutales y a sacarles un rendimiento económico". En este contexto, dice, "surgió la idea de aprovechar esas manzanas que se quedaban en el campo la mayoría de los años y elaborar sidra". Manzanas de La Palma con las que se elabora la sidra O'Daly.

La primera cosecha de sidra O'Daly tuvo lugar en 2017 y se elaboraron y comercializaron 2.000 litros. "Este año ha aumentado considerablemente la producción con 8.000 litros, sobre todo por el gran éxito y aceptación de la del pasado año", asegura.

Nancy reconoce que "no somos grandes conocedores de este producto, pero los clientes que consumen nuestra sidra la definen con aromas muy frutales a manzana, acidez suave y ligeramente dulce", y aclara que "al igual que otras bebidas, hay muchos tipos de sidra". "La de 2017 salió como sidra natural espumosa debido a la poca cantidad elaborada, no se elaboraron otros tipos, pero este año, al aumentar la producción, se pretende comercializar otros, siempre que los consumidores los demanden", precisa. "La mayoría de los cultivos de manzana, como ya he comentado, están en las zonas húmedas y con una pluviometría alta; este año hemos recibido manzanas de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Garafía, el mayor porcentaje, y el resto proceden de Barlovento y Tijarafe”.

El mercado palmero ha aceptado la sidra O’Daly “muy bien”, afirma Nancy, pero apunta que “dada la poca cantidad elaborada el pasado año no sabemos las botellas que podrá admitir el mercado insular; el principal impedimento es el gran desconocimiento que tienen los consumidores sobre la existencia de sidra elaborada con manzanas de La Palma, junto a otros factores que habrá que ir solventando”. De cualquier forma, añade, “confiamos en que dada la gran calidad de las manzanas -principalmente debido a la enorme dedicación de los fruticultores que en la mayoría de los casos cultivan las pomadas sin obtener una remuneración económica, y lo siguen haciendo para no abandonar un cultivo con una arraigada tradición en las zonas húmedas de la Isla- este producto conquiste la mesa de los palmeros”.

Nancy recalca que “consumiendo sidra O’Daly se está bebiendo un producto a base de manzanas cien por cien, producido y elaborado en La Palma. La costumbre a la hora de consumir sidra se limita a la época navideña y solo en el momento de brindar, pero podemos sugerir que se utilice como bebida para acompañar la comida en todas las épocas del año”. “El porcentaje de graduación alcohólica de la sidra O’Daly es bajo, y, además, es muy refrescante y diurética, y puede ser consumida por los celíacos”, asegura. “El maridaje es de lo más variopinto: se puede tomar con el aperitivo pero quizás con marisco, pescado y arroz se disfruta mucho más; estamos muy orgullosos de que se produzca sidra palmera y, sobre todo, de devolver a los cultivadores de manzanas de La Palma el aliciente para seguir con su producción o comenzar a recuperar esos cultivos abandonados que son parte de nuestro entorno”, resalta.

¿Y por qué se bautizó a la sidra de la bodega Castro & Magan con el nombre de O’Daly? “Por su fonética, creemos que es un nombre que suena bien, pegadizo, fácil de recordar, con todos los elementos que debe tener una marca comercial, pero, principalmente, ha sido elegido para la sidra y para una gama de productos especiales que elaboramos en nuestra bodega porque tiene su origen en un personaje asociado a un hecho histórico, que sucedió en La Palma hace 250 años, que creemos que tiene gran relevancia y al que queríamos rendirle un homenaje, un tributo, darle protagonismo”, dice Nancy. “Con el nombre comercial de nuestros productos pretendemos difundir una pincelada de nuestra historia; muchos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

palmeros ya lo saben pero, para aquellos que lo desconozcan, Dionisio O'Daly fue un comerciante irlandés que con la ayuda del brillante abogado natural de Juan Adalid (Garafía) Anselmo Pérez de Brito, ganaron el pleito a los regidores perpetuos en Santa Cruz de La Palma, en el reinado de Carlos III, convirtiendo a esta ciudad en la primera de España en celebrar unas elecciones por sufragio (democráticas)", recuerda.

Castro & Magan somete a algunos de sus vinos de la marca El Tendal a un reposo en una bodega situada en el fondo marino del litoral de Tijarafe. La sidra no ha pasado aún por este singular proceso, pero Nancy no descarta que también esta bebida natural de manzanas de La Palma duerma un tiempo sobre el lecho oceánico del Porís de Candelaria antes de llegar a la mesa de los palmeros.

La sidra O'Daly es aún poco conocida. "Se distribuye todavía en pocos lugares, principalmente para poder mantener una continuidad del producto al cliente hasta la próxima cosecha", aclara, y adelanta que a partir del presente mes de diciembre también se ampliará el mercado en tiendas de alimentación y restauración. De momento, puede encontrarse en Garafía, en el restaurante Briesta, en Gasam (San Antonio), y en el restaurante El Bernegal (Santo Domingo); en Puntagorda, en el Mercadillo y el supermercado Maxcoop; en Tijarafe, en el restaurante El Rincón del Manchero, Biotienda Marisa y restaurante La Muralla; en Los Llanos de Aridane, en el restaurante El Duende del Fuego; en Breña Alta, en el supermercado El Llanito; en Villa de Mazo, en Casa Goyo; en San Andrés y Sauces, en el restaurante El Canal; en Santa Cruz de La Palma, en el Museo Naval del Barco de la Virgen, y en la Villa y Puerto de Tazacorte, en el restaurante Playamont.