



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## DOMINGO 26 DE JUNIO DE 2016

### CANARIAS 7:

#### **TOMATE MAJORERO MUY 'ESPECIAL'**

Medio siglo más tarde, el tomate de la variedad Especial de Fuerteventura se ha recuperado gracias al trabajo de investigación y cultivo realizado por Javier Manrique de Lara y Juan Miguel Torres y auspiciado por el Cabildo. La semilla multiplicada data de 1965 y la conservaron dos agricultores de la Rosa de los James (Tuineje).



Dentro de una botella con azufre encontrada en la Rosa de los James, en el municipio de Tuineje, los agricultores Domingo y Pedro Martín conservaron semillas de tomate de la variedad Especial de Fuerteventura. Javier Manrique de Lara, ingeniero técnico agrícola, y Juan Miguel Torres, doctor en Biología y profesor de Educación Secundaria, consiguieron que germinaran y dieran tomates con escasa acidez, dulzor de normal a intenso y jugosidad y carnosidad también intensas.

Además de rescatar el sabor y la textura de la Especial de Fuerteventura para los paladares y sobre todo las ensaladas, el proyecto impulsado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo majorero pretende recuperar esta variedad tradicional para su cultivo en las condiciones actuales de regadío por goteo y bajo malla de invernadero, algo inimaginable a partir de la década de los 60 del siglo XX en la isla, cuando el tomate crecía en gavias y se regaba por tajeas. Por esto, los dos autores del proyecto



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

comparan la Especial con la variedad más común en la actualidad: la Daniela.

Para empezar, Manrique y Torres reconocen que la Especial de Fuerteventura tiene respecto a la Daniel una producción entre el 21 y el 32% inferior y un 9% de tara frente al 3% de la Daniela. Por eso, para aumentar la producción frente a la semilla foránea proponen seleccionar las matas con mayor número de flores y experimentar con un cambio en la técnica de cultivo consistente en dejar la planta en el suelo, esto es sin amarrar, y sin deshijar.

En tamaño, el fruto de la Especial gana, aunque se igualan en conservación en cuanto a dureza y pérdida de peso del fruto, «lo que es una característica importante para su comercialización». La calidad de ambas es también similar, según el proyecto de recuperación y multiplicación de variedades locales.

## **A MÁS DE 6.000 METROS CUADRADOS DE GAVIAS ARADAS POR DÍA**

La campaña de arreglo y mantenimiento de gavias llega al municipio de Puerto del Rosario, donde la maquinaria de Medio Ambiente del Cabildo trabaja a una media de más de 6.000 metros cuadrados diarios. La Corporación prepara un plan para proteger este paisaje agrícola tradicional.

Una media de más de 6.000 metros cuadrados de superficie de gavias se acondicionan al día en todo el territorio insular, dentro de las labores de arreglo y mantenimiento que lleva a cabo la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo a solicitud de los dueños de las fincas. Los últimos trabajos se centran, desde comienzos de esta semana, en el acondicionamiento de las gavias de Las Parcelas, en el municipio de Puerto del Rosario.

Medio Ambiente trabaja en el arreglo de gavias con el objetivo de embellecer las zonas rurales de Fuerteventura. Los tractores agrícolas realizan las labores de limpieza y restauración de trastones de las mismas que se encuentran en avanzado estado de deterioro por las lluvias.

La Consejería de Medio Ambiente concederá además ayudas por un valor estimado entre 2.000 y 4.000 euros, destinando la maquinaria y la mano de obra necesaria para la reparación y acondicionamiento de las gavias de los propietarios que así lo soliciten, así como la plantación de árboles frutales, la



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

dotación de red de riego, asesoramiento y asistencia técnica para su uso eficiente.

**Paisaje y ecología.** El plan estratégico de subvenciones para la rehabilitación, acondicionamiento y plantación de gavias de Fuerteventura, que fue aprobado en mayo pasado por el pleno del Cabildo de Fuerteventura, persigue recuperar las gavias como elemento paisajístico, recurso económico y para luchar contra la desertización del territorio. A pesar de su importancia económica, paisajística y ecológica, en los últimos años se ha perdido una gran parte de las gavias mayoreras. Este plan forma parte del programa de acciones de otro plan impulsado por la primera institución mayorera, el de embellecimiento denominado Fuerteventura, te queremos bonita. «De esta manera contribuimos a las actuaciones de mejora y embellecimiento de Fuerteventura», señala la consejera de Medio Ambiente, Natalia Evora.

## LA OPINIÓN DE TENERIFE:

### EL DRAGÓN MILAGROSO QUE FLORECE EN ARICO

Bernardo García es uno de los pocos agricultores de las Islas que cultiva de forma profesional la pitaya, un fruto tropical reconocido por sus beneficios para la salud que exporta a la Península y Europa

Elena Hernández

El dragón milagroso que florece en Arico

Pasa a la página siguiente >>>

La llaman el dragón milagroso. Su curiosa floración, en oleadas de cuatro días que van desde el anochecer hasta el mediodía del día siguiente, parece de otro mundo. Su color intenso rojo o fucsia recuerda a las llamaradas del dragón. Y sus enormes beneficios para la salud, como su fuerte poder antioxidante, la convierten en mágica. El fruto de la pitaya, originario de las selvas subtropicales de Centroamérica, también se cultiva en Arico. El culpable es Bernardo García, un agricultor que, enamorado de las





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

propiedades del cultivo, ha apostado por este producto pese a ser un gran desconocido. Tras cuatro años de esfuerzo y espera, los invernaderos de García comienzan a dar sus frutos y, ahora, los mercados de Finlandia, Holanda e Inglaterra se llenan de dragones cultivados en Canarias.

Durante esta semana se ha producido, además, otro milagro: el de la floración. La caprichosa flor de la pitaya se abre solo unas horas, desde las 21:00 hasta las 11:00 horas del día siguiente, y por apenas cuatro días. Es un arte efímero que se produce entre dos y cuatro veces al año, dependiendo de la variedad del cultivo y que llena de color el invernadero de García. El amarillo de las flores, el olor a polen y la enorme cantidad de plantas enredadas por aquí y por allá llaman la atención desde el primer momento. El calor se olvida cuando se observa a las flores despidiéndose hasta la oleada siguiente. "Ahora ya se cierran y el fruto tarda en salir entre dos meses y 35 días", explica el agricultor.

La aventura de García con las pitayas empezó hace diez años. El ariqueño, ingeniero técnico que ya cultivaba papayas, tomates y plátanos, participó en el proyecto del Cabildo de Tenerife para ensayar con esta planta trepadora. Cinco años después, cuando la investigación en los invernaderos del ariqueño terminó, García no quiso desprenderse de las pitayas a pesar de haber sido testigo de la complejidad que el fruto llevaba detrás. "Me interesaron sus propiedades y pensé que tendría hueco en el mercado", detalla.

**Un clima perfecto**

García se arriesgó. "El clima de las Islas y, en concreto, el de esta zona costera, es perfecto para ellas. Necesitan vivir por debajo de los 300 metros de altitud para que sean rentables y sufren con las altas temperaturas y las fuertes lluvias", revela el empresario, quien añade que "se trata de un cactus trepador que sobrevive enrollado a los árboles de la selva y por eso necesita pocos rayos de sol directos". Sus principales productores están en Asia (Tailandia y Vietnam), por lo que, a los compradores europeos, el producto les llega tarde y en peor estado. "Si nosotros lo enviamos desde aquí, el fruto aterriza en su destino aún maduro", añade el agricultor mientras enseña uno de estos productos.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Además, Pitaber, el nombre con el que García comercializa las pitayas, ofrece más variedades que las exportadas por los asiáticos. En concreto, cinco tipos de fruto que ellos mismos han nombrado como reina, dragón, volcán, arena y purpusii (está última solo para dar polen). "Cada una tiene sus características, con colores, sabores, tamaños y floración distintas", apunta. De momento, García, de 60 años, y su familia son prácticamente los únicos productores a gran escala de pitaya en el Archipiélago. "Hay algunos pequeños cultivos en zonas como Güímar y está empezando a darse en La Palma y Gran Canaria", añade el profesional.

Ahora, los García cultivan 27.000 metros cuadrados de pitaya. Las primeras que sembraron ya hace cinco años son las que están dando sus frutos y, con ellos, sus rentabilidad. Y es que la conocida como fruta del dragón es un cultivo complicado. Así lo asegura el agricultor en una visita de LA OPINIÓN DE TENERIFE a su finca. "Su crecimiento es muy lento y sacrificado. Es por eso que no tenemos competencia", afirma con humor el empresario. La plantación suele hacerse en invierno y la floración aparece entre junio y julio. Entre sus cuidados, García destaca que "hay que podarlas y limpiarlas continuamente porque si no empiezan a trepar por donde puedan". Se trata de un trabajo principalmente manual. "Todo lo tenemos que hacer a mano: cortar con tijeras de podar, cepillarlas, escogerlas una a una, empaquetarlas...", enumera el agricultor.

Como ventaja, la pitaya, al ser un cactus, no requiere de mucha agua. "En invierno nos vale con un riego por semana mientras que en verano hay que hacerlo algo más", explica García. La cantidad exacta es de entre 10 y 20 litros por planta y semana. Además, en Pitaber trabajan con un certificado de calidad que rubrica que en sus productos no hay ningún residuo tóxico. "Intentamos que las frutas sean lo más sanas posibles", aclara el ariqueño. El resultado está esperando en la nevera. "Aquí guardamos las primeras pitayas que hemos recogido este año", señala la hija del agricultor, Isora García, encargada de la administración de la empresa. Estas son para consumo propio. "Nosotros ya no podemos vivir sin ellas", reconoce la joven mientras corta la fruta. "Se abre como un higo", detalla García. La familia explica que cada una de las variedades de pitaya tiene un sabor distinto. La volcán, roja y más ácida, se suele emplear para ensaladas; la arena, blanca por dentro, también se usa en platos verdes y, últimamente, como parte de un producto gourmet; la reina, para dulcería; y la dragón, con un sabor más





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

neutro, para cualquier tipo de preparado. "También suele gustar mucho para hacer jugos y zumos", añaden los García.

Quienes la prueban ya no pueden dejarla. Son antioxidantes, tienen un poder laxante, tonifican el corazón, cuenta con un alto contenido de vitaminas, estimula la producción de glóbulos blancos, rojos y plaquetas y son un excelente complemento para las dietas de reducción de peso por su bajo contenido de azúcar. "En Europa están muy de moda entre la gente que hace deporte y se cuida", señala el agricultor. Su hija añade que, "también son geniales para ayudar al tránsito intestinal durante el embarazo".

Por eso, los García aseguran que en los mercados de Inglaterra se llegan a vender hasta a 30 euros el kilo. "En Berlín también las hemos visto sobre los 20 euros", apunta el empresario. En las Islas, aunque sigue siendo un coste elevado, el precio baja hasta los seis o siete euros. "En la Península y en Canarias aún no se conoce demasiado esta fruta y sus beneficios para la salud por lo que nosotros, por nuestra cuenta, hemos ido haciendo promoción en diferentes ferias", revela el ariquense.

## Exportación

El año pasado, Pitaber comenzó a exportar la fruta del dragón tanto al territorio peninsular como al europeo. El agricultor explica que "vendimos a países como Finlandia y en ciudades como Madrid y Barcelona". Este año van a más. "También vamos a incluir Holanda e Inglaterra", añade García. En total, la empresa de Arico prevé exportar entre 70.000 y 80.000 kilos al exterior, mientras que otros 60.000 se quedarían en el Archipiélago. Entre sus compradores, hay grandes empresas, pero también supermercados y mercados familiares. "Hay gente incluso, que lo que quiere es un esqueje para plantar en su casa", revela el tinerfeño.

Pero no se quieren quedar aquí. García y su séquito también están ensayando con la maracuyá, conocida como parchita en las Islas. "Aún estamos en pruebas pero creemos que, por cómo van los ensayos, la empezaremos a producir en breve", reconoce García. La parchita, reconocida por ser la fruta de la pasión, también es originaria de las regiones cálidas de Centroamérica, aunque su cultivo es mucho más frecuente en las Islas. "Es un producto muy sabroso y más sencillo de sacar adelante", aclara el agricultor.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Aunque reconocen que ha sido sacrificado, la familia sostiene que "esta locura por las frutas exóticas tiene su recompensa". La veremos en los supermercados a partir del próximo mes.

## EL CONSISTORIO Y LOS CEREALEROS PROMOCIONAN EL CONSUMO DE GOFIO EN LA ISLA

Distribuirán 1.500 latas con 450 gramos del alimento tradicional en las fiestas de San Benito

El Consistorio y los cerealeros promocionan el consumo de gofio en la Isla

El Ayuntamiento de La Laguna, a través del área de Desarrollo Rural, y la Asociación Cereales de Tenerife (Acete) fomentarán y promocionarán el consumo de gofio de cereales tradicionales de variedades antiguas que se producen en Tenerife y, en especial, del trigo barbilla.



Para ello, el Consistorio prestará apoyo para la distribución de 1.500 latas con 450 gramos gofio -750 kilos en total- que serán repartidos en el marco de las fiestas de San Benito, y más concretamente en la degustación Tacoronte-Acentejo *Sanbetinto*, bajo el título de *Gofio y tradición*.

La concejal del área, Atteneri Falero, destacó el triple objetivo que se persigue con esta acción, como es "divulgar entre la población, especialmente entre las familias con menores, de las ventajas nutricionales que aporta por su contenido en proteínas; motivar al sector agrícola a recuperar con grano seleccionado los campos de cereales que antaño tenía la Vega lagunera y que se destinaban a gofio y pan y, además, potenciar la garantía del origen de la materia prima que ofrece la Marca de Garantía Tenerife Rural, a través de la Asociación Cereales de Tenerife (Acete)".

El producto que se va a distribuir proviene del molino artesanal del Grupo Harinalia Canarias, bajo su marca de calidad diferenciada Quanarian, dotada con el sello IGP (indicación geográfica protegida) de la Unión Europea y con la



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

marca Tenerife Rural, donde se acredita que el grano utilizado ha sido cultivado en Tenerife.

Además, Acete es la que suministra el grano necesario al citado molino, dado que está incluida en el Registro de Explotaciones Agrarias Productoras de Granos autorizados y también se le permite el uso de la marca. El gofio elaborado con trigo barbilla ha sido realizado de forma artesanal en molino de piedra y posee un alto valor en proteínas.