



NOTICIAS

Viernes, 1 de noviembre de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”



PORTADA

**LA COCHINILLA "EL ORO ROJO DE CANARIAS", POR
LORENZO PÉREZ JIMÉNEZ**

Presentado por Francisco Díaz Jiménez, presidente de la Asociación
Culturan Bioagaete Cultural Solidario



Disertación de Lorenzo Pérez Jiménez quien se define como agricultor y



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

ganadero profesional. Emprendedor que comercializa el producto mediante la firma comercial CANATUREX.

El acto, presentado por Francisco Díaz Jiménez, presidente de la Asociación Cultural Bioagaete Cultural Solidario, realizado en la Asociación Cultural Semilla TEA de la Villa de Agaete.

Lorenzo Pérez parte su relato especificando que el parásito que utiliza para la infestación de las palas de tuneras es el DACTYLOPUS COCCUS. Se remonta al siglo XVI y a la relación entre Hernán Cortés y Montexuma II, realizando referencias a la labor de los tintoreros, el cultivo en Perú o el cultivo de la cochinilla en la isla de Lanzarote. Expone la importancia social y económica del cultivo de la cochinilla tras la debacle, producida en la vida, por la plaga conocida como roña, así como la demanda de la cochinilla, por ejemplo, para otorgar el color rojo a los uniformes militares.

Analiza la repercusión social de la invención accidental del científico Perkin de los tintes sintéticos. Lorenzo Pérez comparte su experiencia para la obtención del sello de calidad y todo el proceso para la obtención de la cochinilla, desde la plantación de las tuneras, la infestación, secado, recolección y la exportación del producto, con especial mención a la excelente calidad del producto elaborado en la Ingenio, isla de Gran Canaria. Realiza una pormenorizada exposición del colorante natural identificado como E-120, a partir de la cochinilla, sin olvidar otros productos como la orchilla o el caracol Murex.

Lorenzo Pérez concluye su exposición indicando los riesgos de otras

especies invasoras como la TUNERA INDIA *Opuntia dillenii* (Ker-Gawl.) Haw. NOMBRE-s VULGAR-es: Tunera salvaje. Tunera de costa - Penca de bruja. Lorenzo dio respuestas a las interrogantes realizadas por los presentes, dando paso a Javier Castillo, investigador gastronómico, que disertó sobre el gran potencial de la cochinilla como colorante natural, la elaboración de cervezas o licores.

La disertación de Javier Castillo será publica en otro vídeo en atención a la riqueza de su contenido. Gratitud hacia las Asociaciones Bioagaete Cultural Solidario y a la Asociación Cultural Semilla TEA. Filmación y Edición: Javier Tadeo Alemán quien ha insertado algunas imágenes para dinamizar la parte expositiva.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/tdts4d3jqY0>.

Canarias

