

# Agrolanzarote

PUBLICACIÓN DEL SERVICIO INSULAR AGRARIO DEL CABILDO DE LANZAROTE

Nº 32 - NOVIEMBRE 2015

## Cursos gratuitos

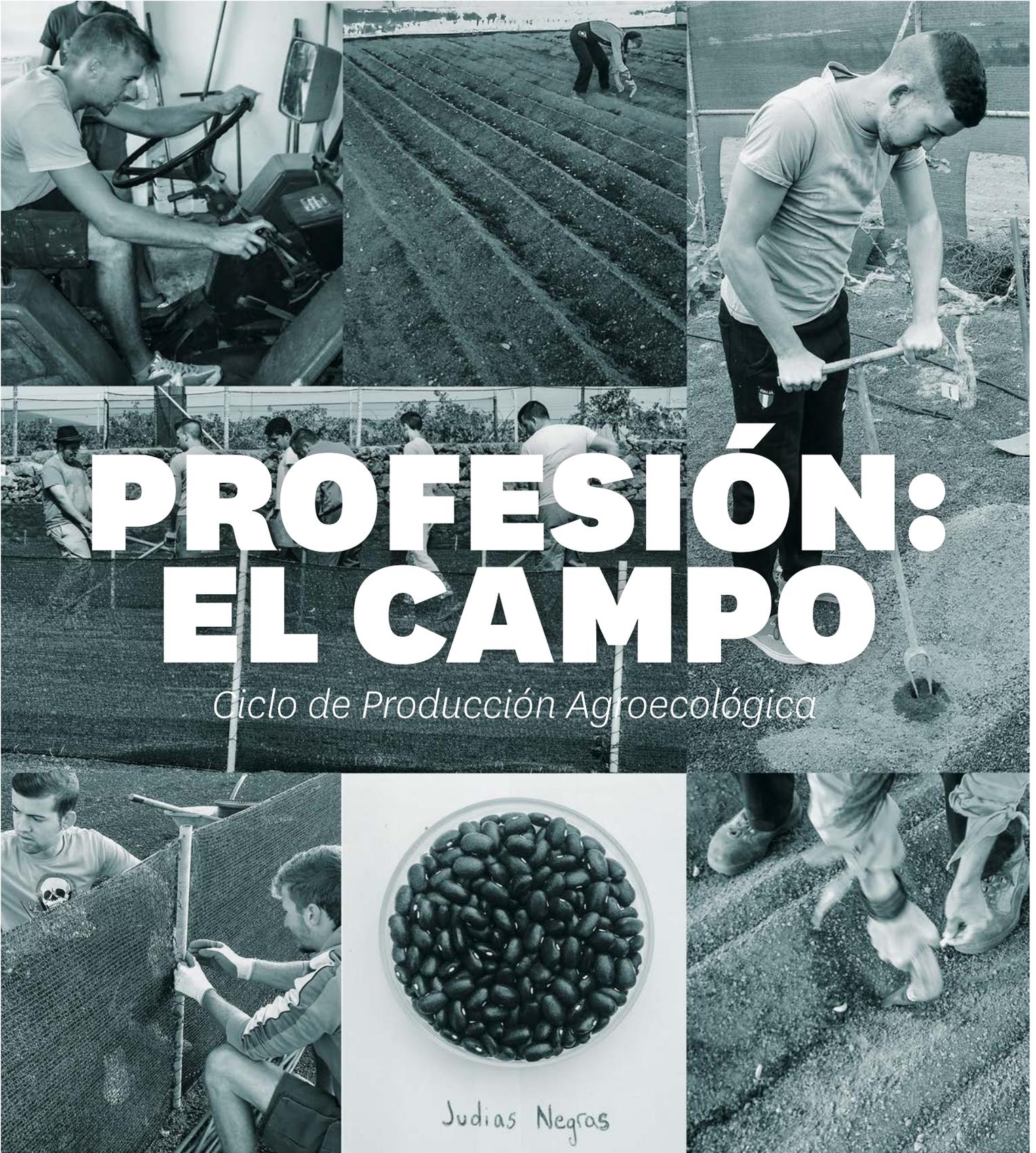
Alimentación caprina, higiene alimentaria y apicultura

## Josefina Ramón, agricultora

"El campo es duro y regalado no lo vamos a dar"

## Ficha técnica

Asociaciones de cultivos



# PROFESIÓN: EL CAMPO

*Ciclo de Producción Agroecológica*

Judias Negras



## SIETE ESTACIONES METEOROLÓGICAS ACTUALIZAN LA INFORMACIÓN PLUVIOMÉTRICA DE LA ISLA

Las estaciones meteorológicas, ubicadas en Haría, La Torrecilla, La Montaña, Tinajo, Masdache, Tahiche y La Geria, se encargan de recoger la información climatológica más útil para el productor lanzaroteño. Cada infraestructura cuenta con una sonda que mide la temperatura (media, máxima y mínima), un anemómetro para la velocidad del viento, una veleta que detecta su dirección, un pluviómetro que registra las precipitaciones y un piranómetro que mide la radiación solar. Además de este instrumental, existen 13 pluviómetros repartidos en distintas fincas de agricultores colaboradores. Fueron adquiridos por el Cabildo de Lanzarote y distribuidos entre aquellos profesionales del campo que quisieron ayudar en el registro. “Nos sirven para recoger datos más puntuales de las precipitaciones que caen en una zona concreta de la isla”, explican en la Granja Agrícola Experimental. El productor toma nota de los datos a primera hora de la mañana, cada día de lluvia, “llueva algo, poco o mucho”. Todas las cifras se reúnen y se publican en la web Agrolanzarote.com. Con la medición de variables como la humedad y la temperatura, el sector agropecuario puede saber por ejemplo cuándo existe riesgo de aparición de mildiu o de oídio. Todos los agricultores profesionales dados de alta en el registro de Agrolanzarote.com reciben ya en sus teléfonos móviles este tipo de alertas. Del 19 al 26 de octubre se registraron en algunas zonas del Norte casi 100 l/m<sup>2</sup> (un poco menos, entre 50 y 60 l/m<sup>2</sup>, en la zona centro). Las lluvias de octubre han resultado “muy beneficiosas” para el campo porque no han estado acompañadas de viento fuerte. Los pueblos de Guatiza, Los Valles y Haría recibieron las precipitaciones más abundantes. ¶



## LA UE VALORARÁ LA EXENCIÓN DE LA LETRA Q Y EL USO DE MATERIALES TRADICIONALES EN LAS QUESERÍAS ARTESANALES

El pasado 6 de noviembre, la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (QueRed) se reunió en la sede de la Comisión Europea en Madrid para celebrar una jornada técnica y debatir la aplicación de criterios de flexibilidad en queserías pequeñas y artesanales. Participaron miembros de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y responsables del control oficial de las distintas comunidades autónomas. Se atendió la solicitud de QueRed para eximir los análisis de la letra Q, en concreto la realización de test de antibióticos y del punto crioscópico de la leche, así como los de células somáticas, grasa y proteína. También atendieron la solicitud de QueRed de usar materiales tradicionales como la madera (empleita) o las cuevas naturales en el proceso de maduración de los quesos. Un día después de esta reunión, la asamblea de QueRed aprobó el nombramiento de José Domínguez Rodríguez —presidente de la Asociación de Queseros Artesanales de Lanzarote (AQUAL)— como vicepresidente de su junta directiva, en sustitución del recientemente fallecido Tito González. ¶



## EL PRODUCTO LOCAL, PROTAGONISTA DEL V FESTIVAL SABOREA LANZAROTE

Nació para reivindicar la calidad del producto local e incorporarlo en recetas, showcookings y tapas elaboradas por algunos de los chefs de la isla. Los días 28 y 29 de noviembre la villa de Tegüise acogerá la quinta edición del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote, que reunirá a productores agrícolas y ganaderos, industrias alimentarias, profesionales de la gastronomía y la restauración, empresas de la hostelería y consumidores. El *Gastro Market* contará con más de 55 puestos de venta de restaurantes, bodegas, queserías, elaboradores artesanos y productores de Lanzarote y Canarias. El *Gastro Center* estará conformado por tres espacios, *Aula del Gusto*, *Chinijo Chef* y *Aula Saborea*, donde se ofrecerán diversos talleres con la presencia de chefs de Lanzarote y dos invitados especiales: el pequeño Lluç Calls, concursante en Máster Chef Junior y Montse Estruch, propietaria del restaurante *El Cingle* y concursante de Top Chef. El colectivo Lanzarote Cocina y los chefs invitados diseñarán elaboraciones gastronómicas con productos locales. También se celebrará el *IV Concurso de Cocina Tradicional: Granos de Lanzarote*, dirigido a personas aficionadas a la cocina. ¶

[Inscripciones para los talleres de cocina infantil: 617451893. Inscripciones para el concurso Granos de Lanzarote: 928598522]





# PROFESIÓN: EL CAMPO

## *Ciclo de producción agroecológica*

HACE UNOS DÍAS, LA ESTACIÓN METEOROLÓGICA DEL CENTRO DE BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA DE LANZAROTE, EN EL BARRIO DE MANEJE (ARRECIFE), REGISTRÓ 33 LITROS DE LLUVIA POR METRO CUADRADO. “AQUÍ PEGÓ DURO”, DICE OSWALDO GARCÍA, INGENIERO AGRÓNOMO Y PROFESOR DEL CICLO DE PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA. APROVECHARON LAS PRECIPITACIONES PARA HABLAR DEL SUELO Y SUS PROPIEDADES Y PARA REALIZAR UNA LABOR PRÁCTICA: APAREJAR LOS CAMINOS POR DONDE PASÓ LA ESCORRENTÍA.

**M**uchos de los alumnos de este ciclo formativo de grado medio, que cumple su tercer año de vida, mantienen algún tipo de vinculación familiar con la tierra. “Tienen tradición de cultivo en sus casas, pero el perfil es bastante variado”, explica el ingeniero técnico agrícola Raúl García, docente del ciclo. Los estudiantes tienen entre 17 y 40 años, algunos acaban de terminar la ESO, otros se matriculan después de haber terminado otro ciclo o llegan con otro bagaje profesional (peluquería, mecánica, turismo, etc.).

Hoy toca practicar la siembra de millo con la tanganilla. Sus tareas se reparten entre esta finca piloto de agricultura ecológica, la Granja Agrícola Experimental de Tahíche y el pequeño huerto con enarenado que tiene el IES de Tegui. Aquí en Maneje han aprendido técnicas de lombricultura y

elaboran compost con todos los residuos vegetales de la finca. “Intentamos ser lo más autosuficientes posible”, dice Oswaldo. Otra de las labores de la mañana es el arreglo de las mallas metálicas que protegen los cultivos, “antes de que vengan los vientos fuertes”. La cantería tradicional, la zootecnología o la sanidad vegetal son algunas de sus asignaturas.

***“Hay que desterrar ese concepto de que la agricultura es para gente sin estudios”***

A lo largo de dos años, los alumnos reciben 2.000 horas lectivas. En primero este año se han matriculado 18 alumnos. En segundo hay diez. Aunque este itinerario de estudios está diseñado para preparar agricultores ecológicos profesionales, algunos abandonan la formación por fuerzas de causa mayor: cuando encuentran un empleo.

Aquí la práctica es igual de importante que la teoría y las horas lectivas se dividen casi al 50% entre el aula y la tierra. Es habitual que visiten granjas y fincas, y que asistan a jornadas y ferias donde puedan estar en contacto con la realidad del sector.

Los alumnos sacan varas de los árboles frutales y participan del trabajo de reproducción de

semillas que realizan los trabajadores del Servicio Insular Agrario en esta finca piloto. En una habitación guardan variedades de grano tradicional (millo, chícharos, lentejas de Lanzarote y un largo etcétera de cereales) en botes de cristal.

Hoy, después del inventario de herramientas, toca clase teórica (reglamentos, normativas, iniciativas empresariales, nóminas y contratos...). Cuando terminen su formación podrán tener su primera experiencia como profesionales del agro ecológico en “dos meses de prácticas en una empresa”. Los profesores lo tienen claro: “Cada vez es más importante la formación en agricultura”. Todavía hay que luchar contra ciertos prejuicios y fantasmas: “Hay que desterrar ese concepto de que la agricultura es para gente sin estudios. Nuestros abuelos trabajaban con la fórmula del ensayo-error, pero nosotros no tenemos esa necesidad”, puntualizan. Hoy contamos con tecnología, experiencia adquirida y teoría.

El ciclo tiene tres años de vida y hasta ahora ha generado el interés necesario porque sigue cumpliendo los ratios que exige Educación para mantener la acción formativa. Es la única formación agrícola que prepara para trabajar la tierra lanzaroteña de manera profesional. Y es que la profesionalización del agro lanzaroteño pasa por el relevo generacional. Los alumnos aprenden a elegir técnicas, manejar herramientas y atender conceptos necesarios para practicar la agricultura ecológica aquí en Lanzarote. Es imprescindible

contextualizar, “porque la agricultura, los suelos, el clima y las técnicas de aquí no tienen nada que ver con las de Tenerife, por ejemplo”, recuerdan los profesores. El rofo o el tipo de aperos que se utilizan en Lanzarote son particulares y genuinos de esta tierra. A finales de octubre, los alumnos del ciclo participaron en unas jornadas agrícolas en Tenerife para las que prepararon unos paneles divulgativos sobre las características de los enarenados naturales y artificiales de Lanzarote.

En este Centro de Biodiversidad Agrícola de Lanzarote (CBAL) se reproducen cultivos experimentales como la pitaya (amarilla y roja), el argán o los olivos, que ya están bastante introducidos en la isla. “No son tradicionales, pero por las características de la isla se desarrollan muy bien”, explican. A lo largo de las clases hay tiempo para intercambiar conocimientos, puntualizar y buscar diferencias. “Muchos alumnos te explican que en su casa realizan las técnicas de otra forma, siempre resulta enriquecedor”. Aquí también se trabaja una agricultura ecológica integradora, respetuosa con el medio, que además embellece el paisaje. “La palabra clave es sostenibilidad”. ¿Como la de antes, la que existía antes de que se introdujesen los abonos químicos? “No, la de antes era de subsistencia”. Conviene recordarlo. La agricultura ecológica es y debe ser productiva, además de ser la mejor forma de luchar contra el riesgo de desertificación de una tierra regada con un agua agrícola que dista mucho de ser óptima. “Vivimos en una Reserva de la Biosfera, hay que ser respetuoso con el medio ambiente y tener coherencia”, añade Oswald.

---

### ***Los estudiantes tienen entre 17 y 40 años, algunos acaban de terminar la ESO, otros llegan con diferente bagaje profesional (peluquería, mecánica, turismo...)***

---

Jose Luis, Joel y Oliver son tres jóvenes alumnos del ciclo que acaban de terminar la siembra con la tanganilla. Comparten más o menos las mismas inquietudes. ¿Por qué estudian producción agroecológica?: “A mi me pareció interesante, son cosas de aquí, de la tierra”. También se han sorprendido: “Pensé que iba a ser más aburrido, pero hay mucha práctica”, dice uno de ellos. Sin embargo, no tienen pensado dedicarse profesionalmente a la agricultura, no al menos a tiempo completo. “Lo suyo es tener un trabajo y la agricultura para los ratos libres, como actividad a la que sacarle un rendimiento”, explican. No es la meta que persigue el ciclo. Ellos saldrán preparados para hacer de la agricultura su principal actividad profesional. Pero los alumnos todavía no lo ven claro y enumeran los mismos problemas que glosaría un productor convencional: “El agua, la falta de infraestructuras y de maquinaria...”. Son conscientes de que el sector sufrió un abandono casi total. Pero la tierra y la naturaleza obligan a modificar el rumbo: la agricultura ecológica crece, muy poco a poco, y tendrá que seguir creciendo.

[Más información: 928845471 (IES Teguiše)] \*





## Cursos gratuitos de ordeño y alimentación caprina, higiene alimentaria y apicultura

La Dirección General de Agricultura organizará tres cursos gratuitos durante el mes de noviembre en Lanzarote. La Granja Agrícola Experimental (Tahíche) acogerá un curso gratuito dedicado a la *Alimentación y el ordeño en caprino* los días 9, 10, 16 y 17 de noviembre, de 9 a 13 h. El objetivo es que los ganaderos optimicen su explotación y aumenten su rentabilidad, ya que la alimentación de la cabaña ganadera supone “el mayor gasto fijo” de la granja y el ordeño requiere de las mejores condiciones para que la calidad de la leche aumente. Se analizarán las rutinas de ordeño y alimentación de los animales, su manejo antes y después del ordeño, las tendencias actuales en el ordeño de pequeños rumiantes, cómo han de mantenerse las instalaciones, qué criterios hay que seguir para mejorar la calidad de la leche y controlar los casos de mamitis, qué es la letra Q, cuáles son las

tendencias actuales de alimentación y cómo debe ser la gestión económica.

Los días 18, 19 y 20 de noviembre, en las mismas instalaciones de la Granja Agrícola, técnicos de la empresa Controles Biológicos La Palma SL impartirán un curso de *Higiene alimentaria*, de 9 a 14 h y también de manera gratuita. Los asistentes que superen la prueba de aptitud recibirán un certificado que acreditará su formación en materia de higiene alimentaria y de información sobre alérgenos. Se tratarán contenidos relacionados con la industria agroalimentaria, la cadena alimentaria, la contaminación y alteración de los alimentos, el origen de esta contaminación (físico, químico o biológico), los microorganismos (tipos y factores que contribuyen a su desarrollo), los agentes contaminantes (cómo se transmiten y qué condiciones los favorecen), las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos (tipos, importancia y consecuencias), los principales métodos de conservación

de alimentos, las prácticas higiénicas (requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento), el envasado y presentación, el etiquetado y la marca de salubridad.

### IV Jornadas Formativas de Apicultura

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG) organiza unas jornadas sobre apicultura el lunes 30 de noviembre, de 14 h a 20 h en la Granja Agrícola Experimental. Ángel Díaz, responsable apícola de COAG, ofrecerá una charla sobre el manejo del colmenar. Manuel Izquierdo, biólogo y apicultor, hablará sobre la innovación en el sector apícola, las alternativas para la lucha de la varroa y la alimentación apícola. Klaus Guttenberger, apicultor ecológico en Lanzarote, explicará el funcionamiento de las explotaciones ecológicas, la producción de cera propia, las enfermedades y su tratamiento en apicultura ecológica. ✽

# ASOCIACIONES DE CULTIVOS

La asociación de cultivos es la coexistencia de dos o más cultivos en una misma parcela para que se beneficien entre ellos o uno del otro, en una relación de ayuda mutua. Es una práctica conocida desde hace mucho tiempo, que no ha sido habitual en la agricultura moderna y que la agricultura ecológica se esfuerza en recuperar. Se habla de asociaciones favorables cuando diferentes plantas cultivadas juntas o próximas se protegen mutuamente de ataques de parásitos o rentabilizan mejor los recursos naturales. No todas las asociaciones son favorables.

## VENTAJAS:

- Se consiguen producciones mayores por unidad de superficie cultivada.
- Uso más efectivo de los recursos naturales (tierra, espacio, agua, sol). Se mejora el aprovechamiento de los nutrientes del suelo, luz solar y ambiente aéreo.
- Junto al efecto positivo de una diversidad biológica, se reducen en general las plagas de insectos y mejora la salud de las plantas.
- Hay un mayor control de las hierbas adventicias.
- No todo son ventajas ya que demandan más mano de obra, limitan la mecanización de algunas labores y es de difícil aplicación en grandes superficies.

## MÉTODOS DE ASOCIACIÓN Y OBJETIVOS:

1. Profundidad de sus raíces: se asocian plantas con sistemas radiculares profundos con plantas con sistemas radiculares más superficiales para tener un mejor aprovechamiento del suelo.
2. Resistencias: este tipo de asociación busca la repelencia de plagas entre cultivos.
3. Atrayentes de enemigos naturales: usar plantas asociadas a otras como repertorios de enemigos naturales.
4. Plantas trampa: atraen las plagas que atacan a otros cultivos y se consigue que la incidencia de ataque en el cultivo principal sea menor.
5. Concentración de recursos (equilibrio): asociar cultivos teniendo para maximizar recursos. Por ejemplo:

- Plantas de porte erecto que sirven de tutor de otras que precisan enramarse.
- Asociar un cultivo con crecimiento vertical con otro de crecimiento horizontal.
- Las plantas que requieren mucha humedad en el suelo pueden combinarse bien con otras menos exigentes, mejorantes del suelo.

6. Polinización: asociar una planta a otra para favorecer su polinización.

Fuente: *Agricultura y Sanidad Vegetal. Una aproximación a prácticas agrícolas más responsables con el medio rural* (Área de Agricultura de Gestión del Medio Rural de Canarias, 2015).

## ASOCIACIONES FAVORABLES MÁS COMUNES

Especie	Favorable	Desfavorable	Observaciones
Achicoria	Fresa		
Ajo	Fresa, lechuga, remolacha, tomate, rosas y frutales	Guisantes y judías	Asociado a aromáticas les aumenta la producción de esencia
Alcachofa	Lechuga		
Apio	Coles, judías, pepino, puerro y tomate	Umbelíferas	Una línea de judías por 6 de apio. 2 hileras de apio con 2 hileras de puerro
Arveja	Maíz, nabo, papa, pepino, rábano y zanahoria	Ajo, cebolla, puerro, gladiolo y perejil.	
Berenjena	Judías, caléndula		Las judías sembradas a su alrededor la protegen del escarabajo
Calabaza	Col, judías, maíz, borraja y capuchina	Papa	El maíz se planta a los márgenes
Cebolla	Col, fresa, lechuga, pepino, remolacha, tomate, zanahoria y manzanilla	Guisante y judía	Cada 4 metros de cebolla poner unas matas de manzanilla. La zanahoria aleja la mosca de la cebolla
Col y colinabo	Apio, cebollas, papa, pepino, tomate, remolacha, menta, manzanilla, romero, salvia y tomillo.	Fresa y judía de enrame	Apio, tomate y aromáticas alejan la mariposa de la col. La menta aumenta la producción y calidad. La salvia las hace más tiernas
Espárrago	Guisante, manzano, peral, puerro, tomate y perejil.	Judías	
Espinaca	Fresa, judía y lechuga		
Fresa	Achicoria, ajo, espinaca, lechuga, trébol, hojas de pino, borraja y menta	Col	El ajo protege de las enfermedades criptogámicas y de los ácaros. Las cubiertas con hojas de pino mejoran el sabor
Haba	Avena, espinaca, maíz, lechuga, papa y romero		Las espinacas protegen del pulgón negro
Judía de mata baja	Apio, calabaza, coliflor, col, espinaca, fresa, rábano, papa, pepino, puerro, remolacha y zanahoria	Ajo, cebolla, gladiolo e hinojo	
Judía de mata alta	Apio, calabaza, coliflor, berenjena, espárrago, papa, pepino, puerro, remolacha y zanahoria	Ajo, cebolla y tomate	
Lechuga	Ajo, alcachofa, calabaza, cebolla, col, coliflor, espinacas, fresa, pepino, puerro, rábano y zanahoria	Girasol	Se asocia bien con otros cultivos por su rápido crecimiento
Millo	Calabaza, guisante, haba, judía, melón, papa, pepino y sandía.	Girasol	Las calabazas se benefician de la sombra del millo.
Nabo	Col, guisante, lechuga y pepino.	Rábano y cebada	
Papa	Berenjena, col, guisante, haba, judía, maíz, rábano, zanahoria, caléndula y perejil.	Calabaza, girasol, fresa, pepino, tomate, frambueso, cerezo y manzano	Alternar con hileras de judías de mata baja o guisantes.
Pepino	Apio, cebolla, col, nabo, girasol, guisante, judía, lechuga, maíz, rábano y borraja	Papa y tomate	
Perejil	Papa, rosas y tomate	Otras umbelíferas	
Pimiento	Albahaca		
Puerro	Apio, cebolla, judía, lechuga, remolacha, tomate y zanahoria	Guisante y rábano	El apio y la cebolla le protegen de la mosca del puerro. Dos hileras de apio y dos de puerro
Rábano	Berro, guisante, lechuga, pepino, zanahoria, tomate y menta	Judía y nabo	Con la lechuga los rábanos son más tiernos
Remolacha	Ajo, cebolla, col, nabo, judía enana, lechuga y puerro	Judía de enrame, lentejas y garbanzos	
Tomate	Ajo, alfalfa, apio, cebolla, col, espárrago, puerro, zanahoria, albahaca, ortiga y perejil.	Col, coliflor, judía de enrame, papa y pepino	
Zanahoria	Cebolla, guisante, judía, lechuga, papa, puerro, rábano, tomate, romero y salvia	Otras umbelíferas	Cebolla y puerro repelen la mosca de la zanahoria



**JOSEFINA RAMÓN**

Agricultora  
TINAJO

**Usted Josefina se ha dedicado al campo toda la vida, ¿verdad?** Toda la vida, desde chiquitita, desde que era así [señala con la mano unos pocos palmos de altura] mi padre me puso en la Hoya de la Perra a guardar cuervos. De ahí en adelante me encantó el campo y seguí con esto.

**¿Era de las que se escapaba de la escuela para ir para el campo?**

No que me escapara sino que mi padre me hacía ir para guardar que los cuervos no se comieran el millo, que era lo más que plantábamos antes. Ahora plantamos de todo. Que dicen que en Lanzarote no se da, pero aquí se da de todo. Yo creo que lo salva mucho el picón. Lleva mucho menos agua que Las Palmas y aquí se da todo lo que se plante. [Piensa] ¿Tú sabes lo que no se me dieron? Los kiwis.

**Porque necesitaban mucha agua.** Sí, mucha, mucha. En Las Palmas se dan.

**Ahora se está dando un impulso importante también a los olivos...**

Que aquí se han dado toda la vida. ¡Toda la vida! No se daban porque no los plantábamos.

**“Algunas cosas llevan guano porque si no, no se hacen”**

**¿Porque no había tradición?** Exactamente. Porque mi hija tiene un olivo allí en la casa y está de aceitunas hasta arriba.

**¿Hacen aceite?** No tiene sino una nada más. Pero un vecino tiene lo menos 500, una cosa preciosa.

**En la agricultura, como en todos los trabajos, hay que seguir aprendiendo, ¿no?** Sí, si hubiese alguien que supiera injertar, mandaría a mi hijo para que hiciera injertos. Tengo allí unos cuantos árboles que querría injertar.

## “EL CAMPO ES DURO Y REGALADO NO LO VAMOS A DAR”

NACÍ EN TINAJO, EN 1942, Y SE CRÍO EN EL CAMPO, CUIDANDO DE QUE LOS CUERVOS NO SISARAN EL MILLO QUE CULTIVABAN SUS PADRES. SUS HIJOS SON HOY LA CUARTA GENERACIÓN DE AGRICULTORES DE LA FAMILIA Y SIGUEN TRABAJANDO LAS MISMAS TIERRAS DONDE SUS BISABUELOS PLANTARON TABACO. PRODUCEN GRANO, FRUTAS Y VERDURAS QUE LUEGO VENDEN EN PUNTOS DE VENTA DIRECTOS, EN LOS MERCADOS AGRÍCOLAS DE LA ISLA.

**¿Cómo recuerda el reparto de tareas en las labores del campo?** Entonces, el padre y la madre mandaban por igual. (Risas)

**¿Le dieron algún consejo importante?** Ellos nos enseñaron a plantar lo que ellos sabían, lo que ellos plantaban y otra cosa no. Tabaco, cebolla, tomateros, cosas de esas así. Antes el tabaco se mandaba para Las Palmas, no sé hasta donde llegaba pero se iba fuera. Mi madre antes de ir para el baile me hacía ‘manillar’ el tabaquito: coger las hojas y hacerles así [da un giro con la mano], con la misma hoja se amarraba.

**¿Alguna consejo que quiera dar usted a la gente joven que empieza en esto?** A la gente joven no sé, pero que si no quieren comprar las cosas caras que las planten, que hay tierras abandonadas. Que

planten, que el campo es duro y como que es duro, regalado no lo vamos a dar.

**Regaladas vienen a veces las zanahorias o las papas de fuera. Hay gente que se queja de la subvención que reciben.** Exactamente, la subvencionan. Así no hay manera porque lo de aquí lo echan a perder. Las papas las traen del Reino Unido y las traen del quinto pino y luego dicen que son de aquí. Yo tengo un puesto en el mercado y lo que es de Las Palmas es de Las Palmas, lo que es de aquí es de aquí y... no hay más que andar.

**¿Tiene un cartel que especifica el origen del producto?** En el cartelito no le pongo eso, pero la gente ya sabe que mi palabra es mi palabra y que yo no engaño a nadie. Yo sé que es de

Las Palmas y que no. Lo que yo no tengo, lo compro.

**Usted tiene bastante producción.**

Ahora la finca la tengo llenita. Mi hijo está plantando hoy brócoli en Tinajo. Hoy traje una caja entera y ya no me queda ni uno [pasa el medio-día en el mercado de Arrecife].

**¿Venían antiguamente a La Recova a vender?** Antiguamente eran los de San Bartolomé los que venían aquí, los de Tinajo no. Allá no se vendía nada. Mi padre iba con los camellos o con el burro —tú sabes que antes no había ni coches— y llevaba los garbanzos al que le comprase, a los comerciantes. Había gente que los llevaba para Las Palmas en el barco.

**Los intermediarios. ¿Ha mejorado la relación del productor con ellos o ustedes siguen siendo los últimos en cobrar?** Seguimos siendo los últimos y al precio que quieran. Eso no ha mejorado. Yo lo que planto lo traigo al mercado. Bueno, mis hijos. Habitualmente no trabajamos con almacenes. A quien le hace falta, restaurantes o quien sea, va a comprarlo directamente a la finca.

**“Mi padre me hacía ir a guardar que los cuervos no se comieran el millo”**

**¿Utiliza guano para cultivar?** Siempre se utiliza más que sea un poquito. Y lo más que echamos es estiércol de cabra. Dos sobrinos míos tienen cabras y me dan el estiércol, allá en la finca tengo paredones. El millo es una cosa que lleva guano, el tomatero también lleva un poco, algunas cosas llevan porque si no, no se hacen. No se desarrollan. Yo digo la verdad y creo que todos le echan un poco. Las lechugas, las acelgas, las hierbas y muchas otras cosas no llevan. ✽

EDITA:



Cabildo de Lanzarote

SERVICIO INSULAR AGRARIO  
Cabildo de Lanzarote  
Granja Agrícola Experimental  
Ctra. Tahiche - San Bartolomé, km 1  
Tel. 928 836 590 / 91

agrolanzarote@cabildodelanzarote.com | facebook.com/agrolanzarote | @agrolanzarote

www.agrolanzarote.com