

# Agrolanzarote

PUBLICACIÓN DEL SERVICIO INSULAR AGRARIO DEL CABILDO DE LANZAROTE

NÚMERO 8 - NOVIEMBRE 2012

## Las fincas lanzaroteñas se liberan de los envases con residuos químicos



El Cabildo inicia una campaña de venta de espárragos



La Isla acoge en noviembre unas jornadas de compostaje



El Plan de Revitalización del Espacio Agroecológico de La Geria, en marcha

# El Cabildo pone en marcha una campaña de recogida de residuos agroquímicos

Su objetivo, eliminar los envases con productos peligrosos de las fincas lanzaroteñas

El Área de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote, en colaboración con la Reserva de la Biosfera, ha puesto en marcha una campaña de recogida de residuos agroquímicos en las explotaciones agrícolas lanzaroteñas con el objetivo de eliminar los envases que contengan restos de residuos agroquímicos, propiedad de los agricultores, que no están incluidos en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios. No supondrá ningún coste para el agricultor.

Los agricultores lanzaroteños tienen de plazo hasta el 16 de noviembre para inscribirse en esta campaña, acudiendo a las oficinas de la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote, de lunes a viernes de 8 a 14 horas; y los jueves de 17 a 19 horas. Deberán rellenar una hoja de inscripción en la que se indicarán los productos que necesita eliminar, los cuales deberán estar incluidos en un listado elaborado para tal fin, la cantidad y el lugar donde los tiene almacenados. También puede remitir su solicitud por fax 928 84 32 65 o vía correo electrónico a la dirección [agrolanzarote@cabildodelanzarote.com](mailto:agrolanzarote@cabildodelanzarote.com)

## Retirada de los residuos

La retirada de los residuos se llevará a cabo hasta el 19 de noviembre. Las solicitudes que no puedan ser atendidas en este periodo se atenderán en enero de 2013. El agricultor recibirá un justificante de entrega de estos residuos (emitido por el gestor autorizado para el transporte) para que pueda acreditar su cumplimiento relacionado con las Buenas Prácticas Agrarias exigido por la Condicionabilidad Agraria impuesta por la normativa comunitaria.

Los residuos serán entregados a la Nave de Almacenamiento de Residuos Peligrosos del Complejo Ambiental Zonzamas, siendo la empresa gestora de este centro, Cathisa Medio Ambiente S.L., la encargada de ejecutar el transporte, almacenamiento y valorización del residuo. El Cabildo de Lanzarote prevé recoger durante esta campaña 1.275 kilos de estos residuos agroquímicos.

## Más que justificada

En las explotaciones agrarias los productores pueden tener almacenados productos fitosanitarios que no utilizan por alguno de los siguientes motivos:

- Están en mal estado: por caducidad o llevar mucho tiempo abiertos.
- No son efectivos o necesarios: tras su repetitiva utilización han podido crear resistencia con lo cual no son efectivos contra la plaga sobre la que actúan o simplemente tras la eliminación de la plaga dejan de ser necesarios.
- Están prohibidos: los productos fitosanitarios deben estar inscritos en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios gestionado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Las materias activas que forman estos productos están continuamente revisándose por la Unión Europea, eliminando aquellas más tóxicas o perjudiciales. En los últimos 20 años se han desautorizado más de 4.000 productos fitosanitarios.



## Legislación

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente es el organismo responsable de aplicar los mecanismos necesarios para que sólo puedan comercializarse aquellos productos fitosanitarios que sean útiles y eficaces para combatir las plagas, pero que no comporten otros riesgos colaterales.

Para que un producto pueda comercializarse debe estar autorizado previamente e inscrito necesariamente en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios. La Unión Europea revisa periódicamente la lista de Materias Activas autorizadas que componen estos productos fitosanitarios por lo que el Registro de Productos Fitosanitarios autorizados para la Agricultura cancela aquellos productos cuyas materias activas han sido desautorizadas.

Este Registro se puede consultar en: <http://www.magrama.gob.es/es/agricultura/temas/medios-de-producción/productos-fitosanitarios/registro/menu.asp>.

Según la legislación en materia de residuos peligrosos los envases de productos fitosanitarios que contengan restos de estos productos se clasifican con el código LER 02 01 08 por lo que su eliminación debe de realizarse con un Gestor Autorizado por el Gobierno de Canarias. Estos residuos los debe de recoger el gestor en su lugar de origen.

Sin embargo, los envases de productos fitosanitarios vacíos con el logo del SIGFITO, a pesar de ser considerados también residuos peligrosos con el código LER 15 01 10, pueden ser transportados por el propio agricultor hasta el Centro de Agrupamiento de Sigfito en Lanzarote, ubicado en la Granja Agrícola Experimental.





# Lanzarote acogerá en noviembre unas jornadas sobre compostaje

Abordarán la oportunidad empresarial que representa el tratamiento de los residuos vegetales

“Tratamiento de los residuos vegetales en Lanzarote mediante técnicas de compostaje. Una oportunidad empresarial” es el título de las jornadas que se celebran en el Cabildo de Lanzarote y la Granja Agrícola Experimental el 26 y 27 de noviembre. Reservadas para 50 asistentes, las inscripciones se podrán realizar entre el 12 y el 23 de noviembre

Fruto del convenio suscrito para la elaboración de compost de calidad entre el Cabildo de Lanzarote y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, el inicio de las jornadas está previsto para las 17 horas del lunes 26 en el salón de actos del Cabildo.

Contarán con el investigador del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Tomás Alcoverro, quien disertará sobre la “Elaboración de compost con restos de poda de viña, jardinería y estiércol. Control del proceso de compostaje y análisis físico-químicos del compost”.

Además, Alcoverro dirigirá un taller práctico en la Granja Agrícola Experimental para elaborar una pila de compost. Previamente los participantes habrán tenido la oportunidad de visionar el video “Compost: Elaboración de la pila”.

## Té de compost

También se contará con la presencia del ingeniero agrónomo, doctor en Ciencias Biológicas e investigador del ICIA, Federico Laich, que hablará de los microorganismos del compost y del té de compost. La presencia tanto de Alcoverro como de Laich es fruto de una experiencia piloto sobre compostaje realizada en la Isla el pasado año.

Se da la circunstancia además de que Laich es uno de los investigadores que ha detectado una nueva especie de levadura presente únicamente en uvas y mostos fermentados de Lanzarote, que se ha denominado *Lachancea lanzarotensis*. Por este motivo se va a aprovechar su presencia en la Isla para que, al margen de estas Jornadas, ofrezca una ponencia sobre este descubrimiento.

“Situación actual y modelo de gestión de los residuos vegetales en Lanzarote”, a cargo del gerente de la empresa gestora del Complejo Ambiental de Zonzamas, Roberto Sánchez, será otro de los temas a analizar en estas jornadas en las que también se tiene previsto abordar a cargo de diversos ponentes cuestiones como la situación legal de las plantas de compostaje en Lanzarote, la ubicación de las plantas de compostaje desde el punto de vista territorial y la rentabilidad empresarial de las plantas de compostaje.

Tanto esta foto como la que anuncia en portada esta información están tomadas del blog <http://lanzarotecompost.blogspot.com>.



## Un convenio para beneficio de agricultores y viticultores

Agricultores y viticultores serán los principales beneficiarios del convenio suscrito entre el Cabildo de Lanzarote y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” que fija como criterios de reparto un 40% del compost producido para los viticultores ecológicos inscritos en la Denominación de Origen Lanzarote y el 60% restante para la Granja Agrícola Experimental, y en el que ambas partes se comprometen a proporcionar el apoyo técnico necesario para que la elaboración del compost sea de la máxima calidad.

El Cabildo se compromete también a poner a disposición una superficie en Arrecife para realizar la elaboración de compost y acopios de los materiales necesarios -siendo dicha parcela gestionada en todo momento por personal del Servicio Insular Agrario-, y una caseta de obra para guardar herramientas, materiales, documentación y como área de descanso.

Además desde el Área de Agricultura de la primera Corporación insular se planificarán, coordinarán y ejecutarán los trabajos necesarios para la elaboración de compost; se aportará el agua y los medios mecánicos necesarios para realizar los trabajos de volteo y elaboración de las pilas, así como el estiércol necesario para la elaboración de las mismas; se realizará el control semanal de la temperatura de las pilas de compost y se aportarán los medios mecánicos necesarios para el transporte del compost a los agricultores y viticultores ecológicos de la isla.

El Cabildo gestionará también la campaña de reparto del material, realizará jornadas participativas y formativas para aprender a realizar compost; priorizará la actuación “Planta de Compostaje, T.M. Arrecife” aprobada en el Plan de Zona Lanzarote incluido en el marco del Programa de Desarrollo Rural Sostenible 2012-2016 (PDRS) y velar por la seguridad y salud de esta actividad.

Y a través del Complejo Ambiental Zonzamas, el Cabildo se compromete a disponer en el área asignada para la realización de esta actividad, durante el plazo de duración del presente acuerdo, de la máquina picadora y volteadora en los términos establecidos en esta colaboración y hacerse cargo de las averías que surjan; aportar el material verde y seco necesario para la elaboración de las pilas mediante el envío de camiones con material vegetal apto para la elaboración del compost; aportar 1.000 euros en concepto de gastos de materiales necesarios para ejecutar la actividad y otros 1.000 euros en concepto de asesoramiento para la elaboración de un proyecto técnico de la Planta Modelo de compostaje de la Granja Agrícola Experimental.

Por su parte, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” se compromete a informar a los operadores de la existencia de tal convenio para que puedan trasladar dichos restos vegetales a las instalaciones del Cabildo; cubrir los gastos de traslado del personal del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, para realizar la supervisión y el seguimiento de las pilas, un máximo de 6 veces al año, y financiar las jornadas sobre compostaje impartidas por los investigadores del ICIA que trabajen en los ensayos planteados durante la experiencia valoradas en 1.000 euros.



# Lanzarote aún a esfuerzos para **conservar** un paisaje único

## El 'Plan de Revitalización del Espacio Agroecológico La Geria' seguirá criterios de sostenibilidad

Revitalizar y poner en valor un espacio que proporciona a Lanzarote un paisaje único en el mundo, bajo criterios de sostenibilidad económica, cultural, social y medioambiental, son los objetivos que busca el 'Plan de Revitalización del Espacio Agroecológico La Geria', que se presenta como paso previo para que La Geria sea reconocida Patrimonio de la Humanidad. Un Plan que se pone en marcha gracias a la encomiable labor del campesino lanzaroteño y al esfuerzo conjunto de instituciones públicas y agentes implicados.

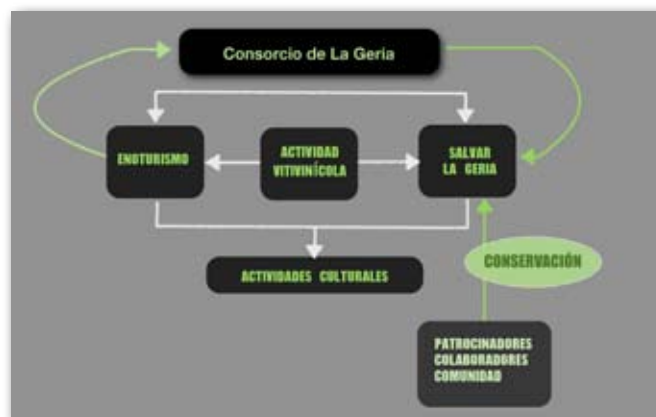
Los criterios económicos fijados en el Plan combinan el mantenimiento de las explotaciones vitivinícolas tradicionales con la modernización del sector primario, a través de la reinversión de los beneficios que genere el fomento de un enoturismo activo.

Como fuente de recursos apuesta por la creación de productos de turismo enogastronómico como son las visitas guiadas a bodegas y fincas, la creación de museos del vino, de tiendas gourmet y de un centro de interpretación enogastronómico, así como la organización de eventos de ocio gastrodeportivo.

En este apartado se seguirá apostando por pruebas ya consolidadas como la Wine Run (Carrera del Vino) y se fomentará tanto las rutas ciclistas como el senderismo a través de la puesta en valor del sendero Camel-Trail, entre otros.



El Plan pretende establecer "un bucle sostenible" en La Geria.



Esquema de funcionamiento del 'Plan de Revitalización del Espacio Agroecológico La Geria'.



La presentación del Plan contó con la presencia de numerosos agentes implicados de la Isla.

### Banco de Tierras

En este sentido, el Cabildo, impulsor de este plan estratégico junto con los restantes componentes del Consorcio de La Geria (ayuntamientos de San Bartolomé, Teguiise, Tías, Tinajo y Yaiza) ha destinado 60.000 euros para un programa de empleo destinado a acondicionar y recuperar caminos y márgenes de fincas abandonadas.

Esta actuación se le ha encomendado a Grevislan, una entidad vinculada a la Asociación de Discapacitados de Lanzarote (Adislan) que empleará para tal fin a diez personas con discapacidad en paro.

La recuperación de estos espacios agrícolas degradados afectará a fincas públicas y privadas en estado de abandono adscritas al programa Banco de Tierras de Agrolanzarote, que gestiona el Servicio Insular Agrario. La intención es que una vez recuperadas, sean esas mismas personas quienes continúen explotando las fincas.

Según explicó el consejero de Agricultura del Cabildo, Francisco Fabelo, durante la presentación del Plan junto al presidente de la primera Corporación insular, Pedro San Ginés, estos proyectos tratan de generar “un bucle sostenible” con el que se pretende “reinvertir en el patrimonio natural, con la recuperación de las fincas y del paisaje, la revalorización enogastronómica y turística de la zona y la sensibilización social que apuesta por un modelo turístico sostenible”.

## Patrimonio de la Humanidad

Celebrado el pasado 25 de octubre en los salones del Cabildo de Lanzarote, el acto de presentación del ‘Plan de Revitalización del Espacio Agroecológico La Geria’ contó con una masiva presencia de agentes implicados, desde representantes del sector vitivinícola, agricultores, productores, bodegueros, restauradores y otros sectores relacionados con el enoturismo y el deporte, hasta el presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, o miembros del propio Consorcio de La Geria.

El presidente del Cabildo felicitó a todos por el “trabajo conseguido hasta la fecha” y destacó el apoyo dado recientemente por el Parlamento canario al Consorcio de La Geria para que este espacio opte, como candidatura única de las Islas, al “Premio Europeo del Paisaje 2013, paso previo para alcanzar “el objetivo final que es que La Geria sea declarada Patrimonio de la Humanidad”, señaló Pedro San Ginés.



El Plan prevé la obtención de recursos a través de eventos como la Wine-Run.

# ‘Salvar La Geria’

Entre los programas de conservación y sensibilización, el ‘Plan de Revitalización del Espacio Agroecológico La Geria’ incluye el proyecto ‘Salvar La Geria’, que promoverá acciones para la puesta en valor, conservación y recuperación de este paisaje a través del mecenazgo que podrían aportar algunos patrocinadores sobre las actividades, servicios o productos vinculados a La Geria.

Así, a través de la ‘Wine Run’, la venta de merchandising o la propia ‘Camel Trail’, se obtendrían recursos que irían destinadas a la puesta en valor del paisaje y se reinvertirían en acciones de recuperación y conservación del territorio como limpieza general y adecuación de cunetas, recuperación de barrancos, recuperación de territorio abandonado, recuperación de laderas deterioradas o para promover el proyecto Banco de Tierras.

En este apartado el presidente del Cabildo, Pedro San Ginés, quiso aclarar que “no se trata de ninguna ecotasa ni imposición, sino un acto de voluntad y solidaridad de quienes quieran contribuir con la conservación de este paisaje”.

El Consorcio de La Geria pretende así fomentar la “autofinanciación sostenible de las acciones de recuperación, sensibilización y conservación que se acometan en este espacio”, concluyó el presidente.



## Taller de Iniciación al huerto familiar ecológico

Tendrá lugar el 19 y 20 de noviembre



El capataz agrícola del Servicio Insular Agrario, Fernando Delgado, impartirá los próximos 19 y 20 de noviembre en la Gran Experimental Agrícola del Cabildo de Lanzarote el taller 'Iniciación al huerto familiar ecológico', de 16.30 a 18.30 horas.

El curso incluirá una parte teórica sobre compostaje, tratamiento con productos ecológicos, preparación de semilleros y rotación de cultivo; y una práctica que se realizará en las instalaciones de la Finca Ecológica de la Granja Experimental del Cabildo así como en el Centro de Biodiversidad Agrícola de Lanzarote (CBAL), donde existe una amplia selección de semillas tradicionales de la isla que cada año se reparten entre los solicitantes.

Para mayor información y formular las inscripciones hay que contactar con los teléfonos 928 836 590-1 o a través de la dirección de correo electrónico [agrolanzarote@cabildodelanzarote.com](mailto:agrolanzarote@cabildodelanzarote.com).

## Lanzarote participará en un foro de agroecología y biodiversidad



El Cabildo de Lanzarote estará presente en el Foro de Agroecología y Biodiversidad en Canarias que se celebra entre el 16 y el 18 de noviembre en Gran Canaria y en cuyo marco se celebrará el segundo encuentro de operadores ecológicos de Canarias, como parte del plan de actuación para el desarrollo de la producción ecológica.

Incluirá además unas jornadas técnicas sobre alimentación ecológica y salud, así como una Feria Agroecológica que contará con diferentes espacios: stand informativos y de exposición, mercadillo de productos ecológicos de todas las islas, zona de exposición y talleres y zona de presentación de charlas.

Esta feria pretende ser, una vez más, punto de encuentro entre operadores ecológicos y todos aquellos otros agentes relacionados de una manera u otra con este sector, con el propósito de facilitar contactos, compartir experiencias, dar a conocer productos, proyectos y propuestas, etcétera. La Asociación La Tanganilla también participará en la feria con un stand.



## El Mercadillo Agrícola de Tahíche inicia su andadura

Abre todos los jueves de 9 a 14 horas

Desde el pasado 18 de octubre el pueblo de Tahíche cuenta con un mercadillo agrícola que, emplazado en las cercanías del Centro Sociocultural Santiago El Mayor de esta localidad, abre todos los jueves de 9 a 14 horas. Una muy buena noticia tanto para los agricultores de la Isla, que tienen así un nuevo espacio donde ofrecer sus productos, como para los consumidores a los que se les pone a su alcance otra alternativa para hacerse con productos frescos de la tierra.

Más información en:  
[www.agrolanzarote.com/mercadillos](http://www.agrolanzarote.com/mercadillos)

## Ensayos programados por la Granja Agrícola Experimental

La Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote tiene programado para esta temporada llevar a cabo ensayos con estevias (cultivo con interés industrial por tener una edulcorante natural tolerado por diabéticos); papas crías, papas de distintas variedades comerciales; fresas de las variedades amiga, fortuna, benicia, sabrina, albion, pir2, aromas y camarosa; piña tropical de las variedades roja española y MD2; así como un ensayo comparativo de 5 variedades de pitaya que se realiza con la colaboración de Cultesa.



Es necesario pedir un mínimo de 1.000 plantas que se venden a 18 céntimos cada una.

## El Cabildo impulsa una campaña de venta de espárragos

### El plazo para solicitar las plantas concluye el 15 de noviembre

El Cabildo de Lanzarote, dentro de la campaña de venta de plantas de interés agrario iniciada el pasado mes de octubre, pretende impulsar el cultivo del espárrago en la Isla, en concreto el espárrago verde de la variedad 'Argentuil' y el espárrago blanco de la variedad 'Mary Washington'.

Las personas interesadas tienen de plazo hasta el 15 de noviembre para inscribirse en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo solicitando un mínimo de 1.000 plantas en total, que podrán adquirir al precio de 18 céntimos la planta. La fecha de entrega será en el mes de marzo y los solicitantes se comprometen a permitir la visita a la finca y facilitar los datos del cultivo a los técnicos del Servicio Insular Agrario.

La Granja Agrícola Experimental va actualizando semanalmente las especies a la venta. Las últimas incluidas han sido dos variedades locales de tomates y una de lechuga. Para mayor información hay que contactar con el Servicio Insular Agrario (carretera Tahiche-San Bartolomé, kilómetro 1), a través de los teléfonos 928 836 590-1 o del correo electrónico [agrolanzarote@cabildodelanzarote.com](mailto:agrolanzarote@cabildodelanzarote.com)

## Agricultura solicita un curso sobre producción caprina y otro de camélidos

Si le son concedidos, se impartirán en noviembre

La Consejería de Agricultura del Cabildo de Lanzarote, dirigida por Francisco Fabelo, se encuentra a la espera de que la Dirección General de Ganaderías del Gobierno de Canarias le conceda una subvención a través de los fondos de la Unión Europea FEDER para la impartición de un curso de producción caprina y otro de gestión de la cría y difusión de los camélidos de Lanzarote. En el caso de que sean aceptados se impartirán en noviembre, pudiéndose obtener información sobre los mismos en la página web [www.agrolanzarote.com](http://www.agrolanzarote.com).



Por otra parte, los ayuntamientos de Tegüise y Haría están organizando cursos de manipulador de productos fitosanitarios para impartir entre los productores de cada municipio antes de que finalice el presente año. Los interesados deberán dirigirse al ayuntamiento correspondiente.

Por su parte el técnico agrícola del Ayuntamiento de Tías, Ulpiano Calero, imparte a partir de las 9 de la mañana de todos los viernes un curso de agricultura ecológica en el Albergue de Tegüeyo (teléfono 928 83 31 76) al que se pueden sumar las personas interesadas cada semana; mientras que el Ayuntamiento de Tinajo también se encuentra a la espera de que le sea concedido un curso sobre el bienestar animal en el transporte.

## Agrolanzarote

LA WEB DEL CAMPO DE LANZAROTE

Charla informativa sobre el proyecto "El Olivar Ecológico en Lanzarote"



Charla impartida por D. Ramón Pulgar (Técnico especializado del proyecto) sobre el manejo del cultivo del olivo en producción ecológica y Cata de Aceite de Oliva comentada.

Fecha: 5 de noviembre  
Lugar: Teatro de Tegüise  
Hora: 18:00 horas

## Charla sobre 'El Olivar Ecológico en Lanzarote'

Una veintena de productores participan en el proyecto



El Teatro de Tegüise albergó en pasado 5 de noviembre una charla sobre el proyecto 'El Olivar Ecológico en Lanzarote', promovido por el Área de Agricultura y Ganadería del Cabildo en la que se expuso la evolución del proyecto, el manejo del cultivo y se culminó con una cata de aceite de oliva comentada.

Un total de 20 productores de la Isla participan en este proyecto con unas 2 hectáreas plantadas aproximadamente. Las variedades que se distribuyen son especies productoras de aceite de olivan virgen extra, cuyo cultivo será desarrollado bajo la supervisión y el control de un técnico especializado.



**CARLOS CABRERA CAMACHO (90 AÑOS):  
AGRICULTOR, COSTERO, SALINERO Y PASTOR**

## “En Lanzarote nos hemos acostumbrado a vivir muy cómodos”



Aunque a sus 90 años lógicamente ya no ejerza labor, Carlos Cabrera Camacho ha dedicado gran parte de su vida a realizar sacrificadas faenas relacionadas con el sector primario. La mayor parte de ellas en unas épocas en las que el fruto obtenido del duro trabajo apenas daba para la subsistencia. En su casa de Las Breñas (Yaiza) nos recuerda ahora desde cuando niño empezó a trabajar en el campo, cuando en esta Isla se araba con camello, hasta sus últimos días como pastor de cabras hace poco más de una década.

**- Usted, que vivió épocas en las que en Lanzarote se pasaba verdaderas penurias, ¿qué opina de la crisis?**

- Pues que antes se pasaba mucha más miseria de la que se está pasando hoy. Había que vivir en aquella época para saber lo que era de verdad una crisis. Antiguamente todo eran necesidades. Hoy nos hemos acostumbrado a vivir muy cómodos. Antes los hombres eran como las pardelas que salían y entraban por la noche de la cueva para pasarse en el campo de sol a sol mientras las mujeres se ocupaban de los animales.

**- ¿Cree usted que puede darse una vuelta a las labores del campo dada la dificultad que hay para encontrar trabajo?**

- Lo veo difícil porque con la llegada del turismo la Isla cambió muy rápido. Las cosas se hicieron mal porque antes vivíamos de la agricultura, de cultivar las tierras, y hoy está casi todo abandonado. Hoy se ven fincas buenas llenas de aulagas. Será porque los amos de esas tierras se pusieron ricos y ya no plantan en ellas llueva o no llueva.

**- Se vivía de la agricultura y de la pesca, de hecho usted también fue marinero...**

- Sí. Nos íbamos a faenar a la costa africana en barcos de vela. De todos mis trabajos fue el más duro. Sólo había que vernos a ocho hombres comiendo arrejuntados en una batea unos pellizcos de pescado con gofio. Nos pasábamos todo el día pescando y por la noche el patrón decía: “Vamos a trabajar”... ¡Y qué es lo que hacíamos entonces durante todo el día!... La verdad es que más esclavitud vi yo en la mar que en tierra.

**- ¿Qué pescaban?**

- Todo lo que se metía en la nasa, porque se pescaba con nasa en aquellos tiempos. Me dediqué más de 20 años a la pesca.

**- En aquellas épocas la mar tenía otros peligros aparte del mal tiempo...**

- Sí lo tenía. Yo todavía estoy esperando por un primo. Una vez faenando se acercaron mucho a la costa porque vieron humo y pensaban que era de otro barco de aquí. Los apresaron y nunca más se supo de ellos [le brillan los ojos al contarlo].

**- Pero sus primeros contactos con el mar fueron otros...**

- Sí. De joven una vez trajimos camellos a escondidas desde Fuerteventura hasta Playa Blanca porque estaba prohibido traer de una isla a otra animales sin permisos. Los traíamos en una lancha por la noche, amarrados con una soga en la cadera y otra de la rodilla al cogote. Nos

cogió el delegado del gobierno desembarcándonos en la playa, pero como sabían que los necesitábamos para trabajar no nos dijo nada.

**- Está hablando usted de hace unos 70 años, ¿cuántos camellos había en Lanzarote en aquel entonces?**

- Pues sí sólo por Las Coloradas, donde nací, y por estos alrededores había más de 30, imagínese los que podía haber en toda la Isla. Antes todo el mundo tenía al menos un camello porque se necesitaban para arar en el campo. Nosotros teníamos siempre alguna yunta y plantábamos trigo y cebada. La mitad de lo que cogíamos se lo dábamos al amo de la tierra y la otra mitad se lo quedaba mi familia, porque éramos los medianeros.

**- Y también fue usted pastor...**

- Sí lo fui de joven y fue a lo último que me dediqué también ya mayor. Llegamos a tener unas 100 cabras. Un año, después de tres de sequía nos tuvimos que llevar el ganado a pastar a Tenerife. Antes se vivía de las cabras y de los camellos, aunque yo también trabajé durante un tiempo como salinero en Janubio.

**- ¿Y por qué no se dedicó a ser camellero en las Montañas del Fuego?**

- Porque había dos bandos. Los de Uga y los de Yaiza. Para los que venían a avisar cuando venían los turistas, Las Breñas quedaba más lejos. Para lo que sí íbamos, antes de que fuera Parque Nacional, era para asar cabras en la montaña. Con escarbar un poco bastaba. Una vez a mí se me arrugaron los zapatos del calor de la misma montaña.

**- Para calor, el de un camello caliente...**

- Si un camello tiene tendencia y es malo pues no hay nada que hacer aunque seas el amo. En Uga un camello mató a uno al que aculó en la gallanía y en La Asomada a otro que fue a arreglar un teste de arena y el camello lo tiró. Si un camello está caliente sobra hasta el camellero.

**- ¿Con qué se queda, con la leche de cabra o la de camella?**

- La de camella era más salada porque cuando los soltabas se iban a la costa a comer matos salados. Me gustaban las dos, pero a mí lo que me ha conservado ha sido llevar un zurrón de leche cruda de cabra con gofio y un botellín de cerveza, pero con vino de la tierra.

**- En definitiva, que ha cambiado mucho la Isla entonces desde que usted era joven...**

- ¡Qué sí ha cambiado...! ¡Con decirle que la primera mota [refiriéndose a moto] que vimos llegar por aquí pensamos que era un macho echando humo! ¡No sabíamos lo que era eso...!