

Agrolanzarote

PUBLICACIÓN DEL SERVICIO INSULAR AGRARIO DEL CABILDO DE LANZAROTE

NÚMERO 7 - OCTUBRE 2012



Atún y vino protagonizan otra exquisita Semana Enogastronómica



El campo insular, una oportunidad para el empleo

El Cabildo promueve la inserción laboral recuperando espacios agrícolas degradados



La uva lanzaroteña se somete a análisis

Investigar el patrimonio vitícola de la Isla para mejorar la calidad de nuestros vinos con variedades autóctonas, especialmente la Malvasía, es el principal objetivo del estudio que realiza una Universidad de Tarragona, promovido por el Cabildo, Consejo Regulador y bodegas colaboradoras.



Reabierto el plazo para adherirse al proyecto 'El olivar ecológico en Lanzarote'



Agrolanzarote promociona el cultivo de la piña tropical en la Isla



En el marco de las actuaciones que lleva a cabo el Cabildo de Lanzarote, a través de las Consejerías de Asuntos Europeos y Empleo y Agricultura, Ganadería y Promoción Económica para la puesta en valor del 'Espacio Natural Protegido de La Geria', la primera Corporación insular pondrá en marcha un proyecto que pretende promover la inserción laboral de desempleados en la isla, mediante la recuperación de espacios agrícolas degradados y rehabilitación de un sendero en esta zona al que se le ha denominado 'Camel-Travel'.

El campo se abre al trabajo

El Cabildo incentiva el empleo recuperando espacios agrícolas degradados

El proyecto está incluido dentro de los objetivos y actuaciones del Plan Estratégico de La Geria, el Consorcio de La Geria y el Proyecto de Banco de Tierras que impulsa Agrolanzarote (Servicio Insular Agrario del Cabildo). De igual forma, participa de las directrices del Plan Territorial de Empleo de Lanzarote 2008-2013 que contempla actuaciones y programas sobre la agricultura, ganadería y pesca, en la línea de potenciar el desarrollo sostenible en las áreas rurales de la Isla, así como fomentar iniciativas generadoras de empleo y tejido empresarial vinculadas con la agricultura biológica y la cultura vinícola de Lanzarote, entre otras.

En concreto, para la ejecución del proyecto de recuperación de espacios agrícolas degradados y puesta en valor del sendero 'Camel-Travel', el Cabildo de Lanzarote destinará un importe total de 60.000 euros. La actuación se realizará por un periodo de cinco meses, prorrogables, a través de la contratación del servicio que permitirá contratar a un equipo compuesto por un mínimo de ocho personas entre los que deberá haber un técnico medioambiental, un capataz agrícola y seis peones agrícolas desempleados. Personal que debidamente uniformado se identificará bajo la imagen del proyecto 'Banco de Tierras de Agrolanzarote' y el proyecto 'Salvemos La Geria'.



Recuperación de espacios agrícolas

La recuperación de espacios agrícolas abandonados se realizará sobre terrenos públicos y privados de fincas de viñas en estado de abandono que estén adscritas al Programa 'Banco de Tierras de Agrolanzarote' que gestiona el Servicio Insular Agrario del Cabildo, a través de Agrolanzarote (www.agrolanzarote.com).

Entre otras actuaciones se realizará también un control de especies invasoras y actuaciones de limpieza en dichos espacios con incidencia visual. Entre las especies sobre las que se ejercerá el control se pondrá especial atención en la *Nicotiana Glauca* ('Tabaco Moro') que es considerada una especie ruderal colonizadora de espacios deteriorados.

Ruta Camel-Travel

Dentro del proyecto también se pretende rehabilitar un sendero mediante la creación de la ruta 'Camel-Travel'. Para ello se realizarán labores de acondicionamiento de caminos, con medios manuales y mecánicos, definiendo el trazado de la 'Camel-Travel' y elaborando el material info-gráfico de la ruta que tendrá una longitud aproximada de 4 kilómetros. Se trata de un atractivo turístico y de ocio más que se sumará a la red de senderos de corto recorrido existente en Lanzarote.

Desde la primera Corporación insular también se trabajará por darle continuidad a este proyecto para que una vez queden restauradas las fincas abandonadas sean los propios participantes los que continúen explotando las fincas ya recuperadas.



Los Cuadernos de Campo, a disposición de los agricultores

Se recuerda a todos los productores que se inicia el año agrícola y que ya tienen a su disposición en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote los Cuadernos de Campo para hacer el seguimiento de las prácticas de los cultivos. Se recuerda a su vez que este cuaderno es obligatorio según lo establece la normativa relativa a la Condicionalidad Agraria y la Trazabilidad.



La uva lanzaroteña se somete a riguroso estudio

Permitirá conocer la realidad varietal de la Isla y abrirá la posibilidad a crear nuevos vinos, atractivos para el consumidor

Realizar la caracterización varietal de los distintos tipos de uva que se dan en Lanzarote, prestando especial atención a la Malvasía, y así posibilitar la creación de nuevos vinos con variedades autóctonas únicas y atractivas para el consumidor, es el principal objetivo del 'Proyecto de caracterización de la uva de Lanzarote' puesto en marcha por el Cabildo, el Consejo Regulador y bodegas colaboradoras a través de la Mesa Técnica Vitícola Insular.

Desarrollado por la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, el estudio hará un "barrido" exhaustivo por toda la superficie vitícola insular, con la toma de unas 200 muestras de parras consideradas especialmente interesantes por sus peculiaridades o antigüedad, de las que un 55% corresponderán a la variedad Malvasía y el 45% restante a otras como Moscatel, Listán Negra, Listán Blanca y Diego.

Una vez catalogados genéticamente los sarmientos, se procederá a su estudio fenológico, enológico y organoléptico, lo que permitirá tener un conocimiento exacto del "interesantísimo patrimonio vitícola insular" -como lo define el director del Proyecto Fernando Zamora- así como de las aptitudes enológicas de estas variedades, para mejorar la caracterización de los caldos insulares.

Filoxera

"Lanzarote y Canarias en general tienen una particularidad que las diferencia de la Europa continental y es que aquí nunca llegó la plaga de la filoxera, por lo que se ha conservado una biodiversidad enorme. Se han convertido en un auténtico reservorio, a diferencia de la Península donde se tuvo que hacer borrón y cuenta nueva", señala Zamora.

Esta circunstancia explica que en estudios previos realizados "hayamos identificado por ejemplo cuatro tipos de Malvasía en Lanzarote con genotipos diferentes", señala el director del Proyecto, quien además revela que en la Isla se puede estar dando el caso de que a determinadas uvas se les esté llamando Listán cuando en realidad es Malvasía, y viceversa, o que se le esté dando el mismo nombre a variedades distintas.

El coordinador de este apasionante proyecto es Tomás Mesa, integrante de la Mesa Técnica Vitícola, quien conoció los estudios de caracterización varietal llevados a cabo por Fernando Zamora en otras Islas y trasladó a Cabildo y Consejo Regulador "lo interesante" que sería para Lanzarote llevar a cabo uno igual.

Tomás Mesa resalta "la implicación de todo el sector" en este Proyecto "que no sólo nos va a permitir ampliar la calidad de los vinos lanzaroteños, sino que permitirá, en un futuro, estabilizar las cosechas, gracias a que los estudios genéticos diferenciarán plantas que después de su cultivo y estudio desvelarán la fertilidad de las viñas o los comportamientos de maduración de las parras".

Felicitaciones a todas las bodegas con buenas prácticas comerciales en esta vendimia

El Área de Agricultura del Cabildo de Lanzarote ha expresado su satisfacción por el proceder de Bodegas Reymar así como de aquellas otras bodegas que han llevado a cabo buenas prácticas comerciales en el transcurso de esta vendimia. Desde esta Área se valora especialmente que hayan dado a conocer a los viticultores el precio al que iban a pagar la uva antes de la



vendimia y el hecho de que hayan liquidado con los viticultores al recibir la mercancía.'

Bodegas Reymar, por sus buenas prácticas mercantiles en el transcurso de esta vendimia. Desde esta Área se valora especialmente

el proceder de Francisco Perdomo, titular de dicha bodega, que ha publicado de partida el precio a pagar a los agricultores por cada kilo de uva y haya liquidado con los agricultores al recibir la mercancía.

Según apuntó el consejero de Agricultura, Francisco Fabelo, "sería deseable que el sector actuase de este modo en el futuro, haciendo público antes de la vendimia el precio al que van a pagar la uva y no esperando para abonarlo hasta cuando vendan el vino. Especialmente en años como este, que no quedan caldos de la anterior campaña".

Fabelo apuntó asimismo que "el Cabildo está trabajando en la promoción del vino de Lanzarote, a través de Saborea y de otras iniciativas específicas, con la intención de que esta mejora de imagen y de calidad de la marca repercuta en toda la cadena productiva. Esto incluye el mantenimiento del paisaje único de La Gería, y también propiciar que se produzca el necesario relevo generacional en el campo".

La Mesa Vitícola recomienda no prepodar hasta la caída de la hoja

La Mesa Técnica Vitícola Insular decidió en una reunión mantenida el pasado miércoles 3 de octubre recomendar a los viticultores de la Isla que no realicen prepodas en sus parras hasta la caída de la hoja, para permitir así que la planta se recupere y tome reservas.

Además, este órgano integrado por técnicos de la Granja Agrícola Experimental, del Consejo Regulador y de bodegas adscritas a la Denominación de Origen Lanzarote aconseja vigilar las plantaciones para detectar posibles daños originados por conejos. En el caso de observarse estos daños, se debe solicitar un informe al Servicio Insular Agrario para que se pueda declarar la Emergencia Cinegética.

Nueva campaña de venta de plantas de interés agrario

Agrolanzarote promociona el cultivo de la piña tropical en la Isla

El Área de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote ha abierto el plazo de la campaña de venta de especies arbóreas y otras especies de interés agrario.

La campaña de venta, iniciada el pasado 1 de octubre, permanecerá activa hasta el próximo 30 de junio de 2013. La venta de las especies disponibles, según temporada, se llevará a cabo en las Oficinas de la Granja Agrícola Experimental en horario de lunes a viernes, de 8:00 a 12:30 horas.

Dentro de las diferentes especies en esta campaña 2012-2013 se ofertarán del tipo frutal, industrial y hortícola, como higueras en sus distintas variantes, morales, almendros, guayabos, viña, olivos, piña tropical, granados, neem, tamarindos, espárragos, cebollinos y fresas. Las higueras, los almendros, los guayabos, neem y tamarindos se venderán al precio de 3,1 euros y los morales a 2,1 euros. Para el resto de especies se recomienda consultar en la propia Granja.

Piña Tropical

Dentro de esta campaña, Agrolanzarote (Servicio Insular Agrario) se ha marcado como objetivo impulsar el cultivo de la piña tropical de la



Las personas que adquieran más de 15 ejemplares de una misma especie deberán indicar polígono y parcela.

variedad "roja española". Todos los interesados que deseen adquirir de forma gratuita esta planta tienen hasta el 15 de octubre para realizar una inscripción previa indicando el municipio, paraje, número de polígono y parcela de la finca y superficie.

Además tendrán hasta la misma fecha para adquirir como mínimo 50 plantas, además de estar obligados a asistir a la visita técnica organizada para el día 16, a partir de las 10 de la mañana, en la finca de piña tropical de Ricardo Socas en Máguez, donde se podrá obtener información sobre el manejo de este cultivo en la Isla.

(Más información en www.agrolanzarote.com / Servicios / Campañas)

Las primeras lluvias de la temporada riegan la Isla

El sector agrícola lanzaroteño vio con alegría cómo durante la última semana de septiembre las primeras lluvias regaban los campos de la Isla. En concreto, los datos pluviométricos recogidos por la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote fueron los siguientes: Soo, 41,5 litros por metro cuadrado, Los Helechos (32), La Montaña (28,9), Los Valles (28), Tinajo (27), El Mojón (26,5), Ye (26), Guatiza (23), Arrieta (22,5), El Islote (21), Máguez (20), Nazaret y Haría (18), Uga (16), La Gería (15,1), Finca Ecológica (13,6), La Cueva (12,2), Tegoyo (11), La Granja (10,1) y Guinate (4,2).

Reabierto el plazo para adherirse al proyecto 'El Olivar Ecológico en Lanzarote'



Tras los buenos resultados y la demanda de nuevos productores para participar en el proyecto 'El Olivar Ecológico' que lleva a cabo, desde el pasado mes de abril, la Consejería de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote, se ha vuelto a abrir el plazo de inscripción para solicitar una nueva remesa de olivos a la isla.

A lo largo de septiembre se inscribieron nuevos productores con lo que su número se aproxima ya a la veintena de participantes con unas 2 hectáreas aproximadamente. Las variedades a distribuir a partir del 31 de octubre serán especies productoras de aceite de oliva virgen extra, cuyo cultivo será desarrollado por los agricultores inscritos en el proyecto bajo la supervisión y control de un técnico especializado.

Así, ese mismo día, fecha de llegada del segundo envío de plantas, se celebrará a las 19 horas en la Granja Agrícola Experimental una reunión sólo con los productores participantes del proyecto para concretar fechas de visita individual a cada finca y aclarar dudas sobre el cultivo (manejo, proceso de transformación, rentabilidad, comercialización, etcétera).

Posteriormente, el 5 de noviembre a partir de las 18 horas, habrá una charla abierta (para todo el mundo) en la que en una primera parte se explicará el manejo del cultivo en superintensivo y en una segunda parte se hará una cata comentada de aceite de oliva de distintas calidades.



Atún y vino lanzaroteños causan sensación

Protagonizaron una nueva Semana Enogastronómica 'Saborea Lanzarote', que tuvo su epicentro en Arrecife

Aromas Yaiza, Bodegas Rubicón, La Cantina, Liliium, Aguaviva, El Toro, Taberna de Nino, Cofradía de Pescadores La Tiñosa, La Puntilla, El Castillo de San José, El Marinero, Isla Bonita, LagoMar, La Graciosa y La Cascada del Puerto fueron los 15 restaurantes adheridos a una nueva Semana Enogastronómica 'Saborea Lanzarote' dedicada en esta ocasión al atún y a los vinos lanzaroteños.



Iniciada el 21 de septiembre con el objetivo de incentivar el consumo de túnidos, al tiempo de seguir respaldando un sector que actualmente da trabajo de forma directa e indirecta a cerca de 600 personas en Lanzarote, la Semana concluyó el 29 de septiembre en la Cofradía de Pescadores San Ginés, en Puerto Naos, donde se ofrecieron deliciosas degustaciones gastronómicas a base de atún y vinos de la tierra al precio de un euro la consumición.

Precisamente, la presentación del evento se llevó a cabo en las instalaciones de la Organización de Productos Túnidos y Pesca Fresca de Lanzarote (Optuna 42) -única industria de transformación de pescado existente en la Isla- con la presencia de su gerente, Andrés Cedrés; del presidente del Cabildo, Pedro San Ginés, y del alcalde de Arrecife, Manuel Fajardo.

La organización de esta Semana Enogastronómica, que tuvo como epicentro a la capital de la Isla, corrió a cargo de la Consejería de Promoción y Desarrollo Económico del Cabildo, dirigida por Francisco Fabelo, en estrecha colaboración con la Consejería de Medio Ambiente y Pesca, tutelada por Mónica Álvarez; y con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", presidido por Javier Betancort.



El aloe vera

El aloe se conoce desde la antigüedad por sus grandes propiedades curativas. Es un excelente cicatrizante de la piel, antiséptico natural, que posee propiedades antialérgicas, digestivas y antiinflamatorias. Se utiliza para las quemaduras, la dermatitis, acné, catarros, estreñimientos, dolores articulares y musculares, entre otros. También es altamente nutritivo por su contenido en vitaminas, minerales y azúcares. Canarias destaca como la primera región de Europa productora de aloe vera. Es originaria del norte y del este de África, y de la Península Arábiga, y la variedad comercial más utilizada en Lanzarote es el aloe vera *barbadensis*



Finca de Lanzaaloe en Órzola.

De la familia de las liliáceas, el aloe vera es una planta perenne con crecimiento herbáceo, con tallo corto y grueso de cuyo alrededor van creciendo las hojas en forma de rosetón. Presenta aspecto succulento con un tamaño que puede variar desde los 30 centímetros hasta los 3 metros dependiendo de la variedad.

Sus hojas, llamadas pencas, son grandes gruesas, succulentas, cortas, anchas, con dientes doblados hacia arriba, puntas agudas y espinas en los bordes. Contienen una gelatina llamada acibar que se explota comercialmente. Se trata de un jugo amarillo donde se encuentra la aloína. Alcanzan entre los 30 y los 60 cm. de longitud y son finalmente lanceoladas, turgentes y de color verde.

Sus flores son largas, en forma de tubo, y de color rojizo anaranjado. El fruto es una cápsula oblonga, con tres ranuras. Las semillas no son fértiles, por lo que no se pueden usar para propagar la planta. La raíz es larga, formando un rizoma que puede ser dividido para propagar la planta.

CLIMA Y SUELO: La temperatura óptima oscila entre los 19 y los 25°C. No soporta heladas. En cuanto al suelo los prefiere ligeramente ácidos, sueltos, fértiles, frescos, profundos y sin encharcamientos. Desde la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote se han realizado dos ensayos, uno en jable (Tiagua) y otro en arenado (La Granja), observándose que el cultivo se desarrolla mejor en el segundo con riegos cada 30 días de aproximadamente 5 litros por planta.

PROPAGACIÓN Y PLANTACIÓN: Por medio de hijuelos, bulbos o tallos de una planta adulta. Se aconseja utilizar hijuelos para la producción a gran escala.

La época de siembra es cuando se inicia la lluvia, en los meses de octubre a febrero, y si tiene condiciones de riego puede establecerse en cualquier época del año. Trasplantar en hoyos de 15 cm. de hondo por 15 cm. de ancho. Tapar la raíz del hijuelo con tierra húmeda, hasta la base de las hojas. Es conveniente apisonar la tierra alrededor del hijuelo para evitar pudriciones en la raíz.

El distanciamiento de planta óptimo es de un metro entre plantas y metro y medio entre líneas para facilitar las labores de deshierbe y para que tengan un buen desarrollo las hojas de pencas que son las que se comercializan. Por hectárea pueden plantarse de 6.000 a 10.000 plantas.

LABORES DE CULTIVO: Serán necesarios deshierbes manuales, arriar la tierra al tallo y aflorar el suelo. La planta de aloe se hace adulta a los 2-3 años de promedio y es cuando comienza a producir la materia activa, pudiéndose cosechar entre 4 y 8 kilogramos.

1. Deshije: Consiste en extraer los hijuelos por lo menos cada dos años, después de un corte o cosecha de hoja. Si al retirar los hijuelos se destapa la raíz de la planta madre, esta debe cubrirse inmediatamente para evitar pérdidas de la planta por deshidratación o retraso en el crecimiento.

2. Recolección: Se iniciará al año o año y medio de establecida la plantación. Se cosechan de forma manual las hojas basales que son las que están más desarrolladas, seleccionando las hojas sanas de entre 40 a 60 centímetros

de largo, de color verde y libres de daños mecánicos o manchado.

Las hojas deben cortarse con un cuchillo bien afilado, haciendo el corte con chafán para evitar que se pudra la planta especialmente en época lluviosa. El número de cortes por año dependerá de la condición del cultivo, el cual puede variar de dos a cuatro, respectivamente. Las pencas cosechadas deben tratarse con cuidado para evitar que se estropeen y pierdan calidad por el mal manejo de la cosecha. Como promedio, a una planta adulta de Aloe Barbadensis se le puede cosechar entre 4 y 8 kg al año, si bien en algunos cultivos sólo se extraen de 2,5 a 3 kg por año.

RIEGOS: Es un cultivo resistente a la sequía. Si el terreno cuenta con riego se aconseja aplicar un riego antes del trasplante y en terrenos secos regar inmediatamente después del trasplante. Como referencia se puede regar cada 20 días, con láminas ligeras de 10 a 15 cm., aunque dependerá del tipo de terreno en el que se plante (enarenado, jable, etcétera). Es importante evitar excesos de humedad que originen pudriciones de la raíz a las hojas.

FERTILIZACIÓN: Para hacer un abonado adecuado se aconseja partir de un análisis de suelo para corregir los elementos deficientes con abonado de fondo y para hacer el abonado de cobertura que más convenga durante el ciclo del cultivo.

El aloe se fertiliza a base de nitrógeno y fósforo. Es conveniente la aplicación de compost en el momento de la plantación. A los dos meses de plantación se aplicará 20 gr/planta de sulfato amónico.

PREPARACIÓN DE SUELOS: En primer lugar debe prepararse la mezcla de la tierra, materia orgánica y arena para el desarrollo de las plantitas en bolsa. Luego, cuando las plantas ya están enraizadas, después de dos meses, se llevan al lugar definitivo donde es necesario hacer hoyos para la siembra.

Sería preferible para lograr el mejor desarrollo de las pencas y la mejor calidad de la gelatina, donde se encuentra la aloína, que los hoyos de siembra tuvieran materia orgánica. Si el terreno es inclinado, es necesario hacer obras de conservación de suelos, para evitar que la capa de suelo se erosione perdiéndose la fertilidad del mismo, manteniéndose así la productividad del terreno y los buenos rendimientos en la plantación. Es necesario también que exista facilidad para sacar las hojas de sábila al momento de la cosecha.

PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES: No se tiene registro de plagas. Para evitar algunas enfermedades causadas por bacterias debe mantenerse bien aireado el suelo y podar las hojas dañadas. Asimismo, se debe mantener libre de malas hierbas ya que la combinación de un exceso de sombreado, altas temperaturas y mucha humedad favorece el manchado de la hoja, afectando su calidad.

Las enfermedades más comunes son producidas por los hongos de los géneros *Pythium*, *Phytophthora*, *Fusarium alternata* y *Sclerotium solani*, que ocasionan pudriciones en las raíces, por lo que el suelo donde se siembran debe tener un buen drenaje interno y externo.

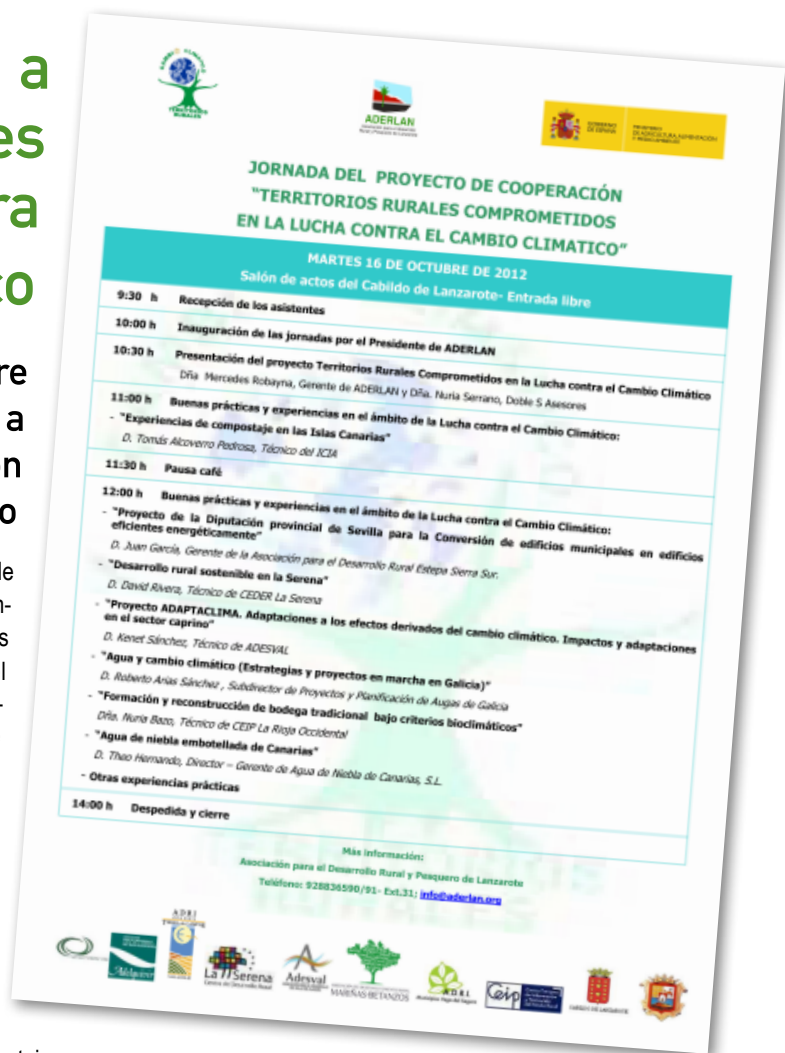
Lanzarote reunirá a territorios rurales comprometidos contra el cambio climático

Aderlan organiza el 16 de octubre una jornada en la que se dará a conocer un proyecto de cooperación en este ámbito

Representantes de asociaciones de desarrollo rural de Andalucía, Extremadura y La Rioja, directivos de empresas gallegas y canarias de aguas y representantes de consultorías europeas participarán en la Jornada del Proyecto de Cooperación 'Territorios Rurales Comprometidos en la Lucha contra el Cambio Climático', que organizadas por la Asociación para el Desarrollo Rural y Pesquero de Lanzarote (Aderlan), con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se celebrarán el martes 16 de octubre en el salón de actos del Cabildo de Lanzarote.

Durante esta Jornada se presentarán proyectos que se llevan a cabo en las citadas zonas geográficas, enmarcados en la sensibilización ante el cambio climático y referidos a la capacidad de generar nuevas posibilidades de empleo de futuro, a estrategias hidrológicas y de compostaje puestas en marcha para contrarrestarlo, al impacto de sus efectos y adaptaciones en el sector caprino, a las actuaciones medioambientales para poner en valor recursos naturales, a la conversión de edificios municipales en edificios eficientes energéticamente y a la reconstrucción de bodegas tradicionales bajo criterios climáticos entre otros.

La inauguración de la Jornada, prevista para las 10 horas, correrá a cargo del presidente de Aderlan, Alfredo Villalba. Para más información se puede contactar con el teléfono 928 836 590-1, extensión 31, o a través del correo electrónico info@aderlan.org. (Esta noticia se ilustra con el programa de la Jornada).



Una veintena de asistentes en el curso de interpretación de análisis de suelo

El curso "Interpretación de análisis de suelo, abonos de fondo y correcciones", impartido el pasado 2 de octubre en la Granja Agrícola Experimental por el técnico especializado en asesoramiento de fincas y elaboración de proyectos, Leandro Carballo, contó con una veintena de asistentes.

El curso, ameno y muy interesante, versó sobre la necesidad por parte del productor agrícola de conocer las características físico-químicas del suelo, ya que el crecimiento y desarrollo de los cultivos, y la cantidad y calidad de las cosechas, están en relación directa con los nutrientes y las características de los suelos.

Cuando el rendimiento de las cosechas es bajo, es indispensable hacer una analítica de suelos ya que los nutrientes que necesita la planta pueden estar "no disponibles" en el suelo por el alto PH, o escasear, por lo que se deben reponer mediante el empleo razonable de fertilizantes orgánicos preferentemente o inorgánicos en menor medida.

El contenido del curso se puede descargar en su totalidad en la página web agrolanzarote.com

Curso de Manipulador de Productos Fitosanitarios en noviembre

La Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote acogerá del 5 al 12 de noviembre próximos un curso para la obtención del carné oficial de Manipulador de Productos Fitosanitarios. Reservado para 30 personas y con fecha límite de inscripción el 31 de octubre lo impartirá en horario de cuatro a ocho de la tarde la ingeniero agrónomo Cristina Torres. Para más información se puede contactar con el teléfono 928 836 590/91 o bien a través del correo electrónico agrolanzarote@cabildo-lanzarote.com.



JUAN RAFAEL BETANCORT, PRESIDENTE DE LANZALOE

“El cultivo del aloe puede ser un remedio para la economía lanzaroteña”



“Empezamos en el año 2000 con tres empleados y ahora contamos con 30. Quienes pudieron ver en nuestra iniciativa una locura, ahora saben que esto no es ningún cuento. En Lanzarote pueden coexistir perfectamente dos o tres proyectos más como el nuestro”. Así se manifiesta Juan Rafael Betancort, presidente de Lanzaloe, una empresa netamente lanzaroteña y en plena expansión, a pesar de la crisis, dedicada a la elaboración de productos cosméticos elaborados con aloe vera ecológico.

¿Cómo surgió la idea de crear Lanzaloe?

Aunque nació en Haría, viví durante años en Gran Canaria donde hay varios minifundios dedicados a la producción artesanal de cremas derivadas del aloe. Me fue interesando el tema hasta que junto a varios miembros de mi familia decidimos crear la empresa en 2000. Los primeros cuatro años los dedicamos al cultivo de las plantas en nuestra finca de Órzola y a partir de ahí comenzamos con la producción industrial de cosméticos en Playa Honda. Producimos en la actualidad unos 80.000 litros.

Serían difíciles los comienzos ¿no?

Era una apuesta arriesgada. Aunque el aloe es un producto muy de la tierra, digamos que estaba mal considerado. Se utilizaba para aliviar a los animales aunque también se sabía de sus propiedades cauterizantes. Poco a poco nos fuimos abriendo paso en el mercado interior y también en Alemania, gracias a la incorporación de un socio alemán a la empresa. Allí está muy valorado además de por sus cualidades por su condición de producto ecológico. Muchos turistas de aquel país que vienen a la Isla lo demandan.

¿Exportan mucho entonces?

Nuestra producción va destinada mayoritariamente a la Islas. Los centros turísticos del Cabildo de Lanzarote están entre nuestros clientes. También vendemos en todo el mercado canario y el alemán, pero hoy por hoy las exportaciones no suponen sino un 12% aproximadamente de nuestras ventas. Nos estamos introduciendo en el mercado alemán de una manera muy fuerte y nuestra idea es estar presentes en ferias turísticas para adentrarnos también en el resto de Europa.

¿De qué forma les afecta la crisis?

Aunque indudablemente nos afecta, como a la economía entera, nosotros hemos tenido la suerte de pinchar en carne y no en hueso. El aloe vera ya es de sobra conocido por sus propiedades para el organismo, tanto internas como por las que se ven a simple vista. De hecho pienso que se debería estimular su producción entre los agricultores, porque además es un cultivo que protege el paisaje de la Isla. El cultivo del aloe vera puede ser un remedio para la economía lanzaroteña. Aquí podrían coexistir dos o tres proyectos como el nuestro.

¿Qué tiene el aloe vera de Lanzarote que lo diferencia de los demás?

Está reconocido que el aloe canario en general, y en particular el de Lanzarote, reúne unas características únicas en

el mundo debido a nuestro clima y a las condiciones volcánicas de la Isla. En países como México o Colombia su producción puede ser más barata pero es de peor calidad. Ellos liofilizan el aloe para exportarlo, es decir bajan su calidad y lo que llega al mercado es un polvo que pierde gran parte de sus cualidades. Nosotros estamos trabajando para envasar las hojas al vacío y situar al aloe en Frankfurt, por ejemplo, sin que pierda ninguna de sus propiedades.

Denominación de Origen

¿Y cómo hacen para competir en precios con esos otros aloes del mundo más baratos?

Aunque el aloe de Lanzarote tiene de por sí un plus de calidad que se tiene que valorar, nos esforzamos por aminorar nuestros costes para hacerlo más competitivo. Hay muchos laboratorios en el mundo interesados en nuestro producto, siempre y cuando tenga un precio competitivo. En realidad lo ideal es conseguir lo logrado con el vino en la Isla. Reconocer al aloe como un producto Denominación de Origen de muy alta calidad, de gran valor y que se identifique con un lugar tan singular como Lanzarote.

Precisamente han lanzado ustedes también una línea de productos de vinoterapia, ¿qué aceptación están teniendo?

Excelente. Vino y aloe hacen una combinación perfecta, porque el turista que adquiere algún producto de esa línea sabe que se está llevando algo muy especial y de alta calidad. Es comparable al éxito que tienen nuestros dos productos estrellas como son el gel y el jugo. Los vendemos a un precio con el que casi no obtenemos beneficios, pero con ellos sabemos que ganamos mucho prestigio.

¿Qué proyectos tienen de futuro?

Por un lado queremos abrir nuestra fábrica de Playa Honda a visitas programadas para que tanto los lanzaroteños como los turistas vean todo el proceso. Y por otra parte queremos dar un salto también a la industria alimentaria, produciendo por ejemplo yogures de aloe. Se trata de una apuesta importante que contribuiría a crear muchos puestos de trabajo en la Isla. Lo malo es que la legislación española pone demasiadas trabas, cuando se da la circunstancia de que el aloe que producimos ahora en Alemania se puede vender como producto de consumo humano sin ningún problema. Resulta paradójico que en España no sea así, pues sabemos que Alemania es un país que está a la vanguardia en este tipo de cuestiones.

