

AGUSTÍN PALLARÉS

Investigador de la historia y la etnografía insulares

"Una planta de extracción del ácido carmínico ayudaría a los criadores de cochinilla"

"Se podría producir bastante más en Lanzarote, pero la demanda no es suficiente debido a los precios más bajos de Perú, que son imposibles de igualar"

El investigador de la historia y la etnografía insulares, Agustín Pallarés Padilla, ofreció el pasado lunes en la Casa de los Arroyos una conferencia acerca del sector de la cochinilla. Pallarés explicó los pormenores de la crianza de cochinillas, además del proceso de producción del colorante, cuya situación es cada vez peor dada la imposibilidad de competir con precios mucho más reducidos como los del colorante importado desde países como Perú. La Consejería de Agricultura del Cabildo de Lanzarote propuso hace varios meses al Gobierno de Canarias la construcción de una planta de extracción de ácido carmínico, una planta piloto de rojo carmín en Lanzarote que pueda ofrecer datos sobre la cochinilla. Ésa podría ser una solución para hacer resurgir al sector, que actualmente vive una mala situación según Pallarés, aunque se presentan bastantes inconvenientes para materializar la construcción de la planta.

A la conferencia de Pallarés asistió un reducido grupo de gente alrededor de las 20:30 del pasado lunes que se interesó por la práctica de criar cochinilla y por su futuro en la Isla.

ARANTZAZU ZABALETA

- La conferencia se centró en una descripción del proceso y la evolución de la producción de colorante a través de la cochinilla.

-Hablé de la cochinilla. Primero hice una descripción del animalito, luego una descripción de cómo y dónde se cría, cómo se prepara el campo para criar la cochinilla, y finalmente lo que fue el núcleo principal de la conferencia que se refería a las prácticas que hay que hacer para criar cochinilla. Grosso modo eso fue lo que dio de sí la conferencia en la Casa de los Arroyos.

-¿Cuál es la situación que vive ahora mismo el sector de la cochinilla en nuestra Isla?

-Es muy mala, el sector está muy mal según me han comentado los propios cosecheros, porque no tiene salidas, no tiene ventas. Tiene una gran competencia de la producción de cochinilla que llega sobre todo de Perú. Lo que pasa es que la que llega de allí es mucho más barata. La de Lanzarote es más solicitada en algunos casos a pesar de que sea más cara porque tiene más cantidad de ácido carmínico y es de mejor calidad. La otra es seminatURAL, la recogen salvaje, pero aquí la cuidan más.

- El Cabildo pretendía

construir en la Isla una planta de extracción del ácido carmínico de la cochinilla.

-Precisamente hablé de eso también, porque había oído o leído algo sobre la creación de la planta para producir el colorante aquí mismo. Pero antes estuve hablando con el presidente del Cabildo, con Enrique Pérez Parrilla, y me dijo que era bastante problemático, porque parece que cada casa tiene su sistema especial y debe ser medio secreto. No le vi muy positivo en cuanto a la instalación definitiva.

-¿Cómo podría ayudar esta planta al sector de la cochinilla?

-Una planta de extracción ayudaría mucho a los criadores de cochinilla que llevarían su producto aquí a esa fábrica y ya saldría a la venta el colorante ya elaborado, sin tener que enviarla a laboratorios de otros lados y depender de ellos y de sus datos.

-¿Qué evolución ha tenido la producción de cochinilla en Lanzarote?

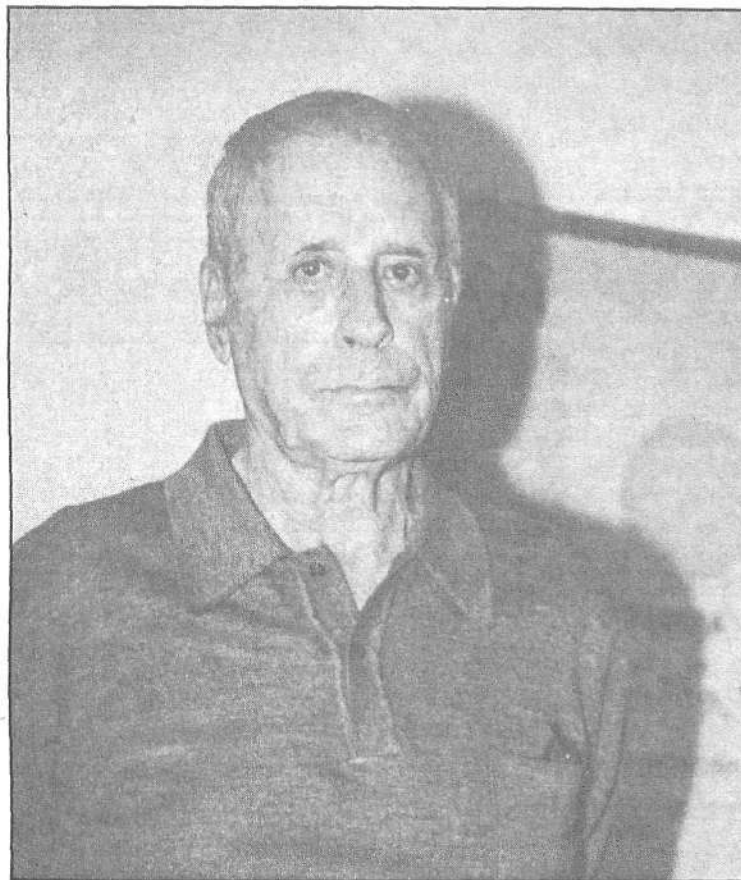
- Hubo un tiempo, en la segunda mitad del siglo XIX, en sus últimas décadas en las que se cultivó y se vendió mucho. Y en Canarias hubo un nivel de riqueza bastante alto gracias a la cochinilla, también en Gran Canaria y Tenerife, que producían incluso más que en Lanzarote, y en



JAVIER FUENTES

"En su momento, en las últimas décadas del siglo XIX se producían 40 toneladas de cochinilla por lo menos; ahora a lo mejor llegarán a una tonelada, o a dos o tres, no lo sé"

"Todavía hay quien sigue viviendo de criar cochinilla, que tiene una ventaja muy grande como producto comercial, porque se puede almacenar en sacos y se mantiene sin alterarse lo más mínimo durante algunos años"



Agustín Pallarés

JAVIER FUENTES

Fuerteventura también. Pero después se descubrió la anilina, los colorantes artificiales, que era mucho más barato para efectos por lo menos de teñir tejidos que es para lo que se empleaba la cochinilla antes. A partir de ahí cayó en picado la cochinilla hasta que fue resurgiendo debido a que la cochinilla carece de efectos tóxicos, y la anilina no. Por eso se ha seguido empleando en productos sobre todo alimenticios, para colorear embutidos, yogures, medicamentos, un montón de cosas como los lápices labiales de las mujeres, o hasta para una bebida italiana. Y así se sostenía. Pero últimamente debido a la

competencia con el Perú está de caída.

-¿A qué países se exporta la cochinilla?

- La producida en Lanzarote se suele enviar a Italia, a Inglaterra, Alemania y Francia. También se queda bastante en España. Eso hace unos años, pero últimamente tampoco sé cómo está eso.

-¿En Lanzarote hay mucha gente que aún vive de la cochinilla?

- Cada vez menos, y están muy desmoralizados porque no ven que tenga salidas. Pero todavía hay algunos que siguen viviendo de criarla. Y la cochinilla tiene una ventaja muy grande como producto

comercial, porque se puede almacenar en sacos que transpiren bien el producto y se mantiene sin alterarse lo más mínimo durante algunos años. Así se aprovechan luego los momentos en los que los precios son beneficiosos para venderla. Pero de todos modos lo propios productores dicen que está muy mal.

-¿Cuánto se produce aproximadamente en Lanzarote?

-No lo sé, pero muy poca. En su momento, en las últimas décadas del siglo XIX se producían 40 toneladas por lo menos. Ahora a lo mejor llegarán a una tonelada, o a dos o tres, no lo sé.

-La planta de extracción podría ser una solución. ¿Puede haber otras salidas?

-Yo no veo otro modo. El mercado se basa en la oferta y la demanda. Aquí se podría producir bastante, pero si la demanda no es suficiente debido a los precios más bajos de Perú no se puede hacer nada. Y ya han bajado también los precios de aquí, pero por lo visto es imposible igualar los de Perú o llegar a ser competitivos con ellos. Porque allá lo cogen salvaje, no se molestan en cuidarla y la calidad es peor. Pero aquí requiere cuidados bastante laboriosos y no se pueden bajar los precios mucho más.

-Además de en Perú también se cría y se exporta desde otras zonas de América.

-Sí, creo que en Méjico están haciendo unos experimentos especiales con unos invernaderos innovadores. Cogen las plantas ya infectadas de cochinilla y las cuelgan en el invernadero. Pero no sé cómo funciona o si ha dado resultados o no.