Agrolanzarote

PUBLICACIÓN DEL SERVICIO INSULAR AGRARIO DEL CABILDO DE LANZAROTE

NÚMERO 9 - DICIEMBRE 2012

Las fresas se ponen de moda en la Isla

El compost de calidad interesa a los agricultores

El II Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote, un éxito

La cocina insular se acerca a las escuelas

Plantas autóctonas para restaurar la rofera de Tao

El cabildo regenera ambientalmente el Lomo San Andrés

La plantación de especies autóctonas pondrá fin al impacto visual de esta antigua rofera ubicada en Tao

El Cabildo de Lanzarote ha emprendido un proyecto de recuperación ambiental de la cantera del Lomo de San Andrés -un espacio de importante impacto visual que se extiende en 11.418 metros cuadrados del municipio de Teguise- mediante la plantación de especies autóctonas. La actuación permitirá recoger información sobre los valores naturales y culturales de la zona y elaborar un cuaderno de campo destinado a profesores y alumnado de la Isla. Con la información recogida, se elaborarán paneles informativos y se trazará un itinerario destinado a los escolares y población en general como herramienta de aprendizaje en buenas prácticas ambientales en una Reserva de la Biosfera.

El principal cometido del proyecto es la recuperación integral del Lomo de San Andrés como culminación de los trabajos iniciados a principios de 2012 por el Área de Residuos, en el marco del convenio firmado entre el Cabildo y el Ministerio de Medio Ambiente, con financiación del Programa de Apoyo de Reservas de la Biosfera.

Por este proyecto se procedió a la restauración de dicha superficie mediante el relleno de la cantera con materiales procedentes de demolición, principalmente hormigón, lodos de hormigón, ladrillo y materiales cerámicos.

Se evita así el importante impacto visual de la zona, afectada por la antigua extracción de lapilli volcánico (rofe o picón), además de ser un enclave fácil para el vertido ilegal de todo tipo de residuos. Sobre los escombros, ya clasificados, se añadió una capa de suelo vegetal y se extendió una fina capa de picón.

Filosofía

El proyecto tiene como filosofía la implicación y participación del mayor número de agentes sociales e instituciones, de la población local y también de la extranjera. Así a lo largo del mes de diciembre se están realizando plantaciones con la implicación de las instituciones y la Escuela Taller de Jardinería, así como con la participación de alumnos de la Isla y de la población lanzaroteña en general.

El diseño de la plantación se ha realizado en base a las especies disponibles, que son: tabaiba dulce, lavanda, verol, bejeque, anís de Jandía, cardo, lentisco, romero marino, olivillo, almendro, acebuche, tojia, tajinaste y almaciago.

Las instituciones participantes en el proyecto son el Cabildo de Lanzarote, a través del Aula de la Naturaleza, Oficina de la Reserva de la Biosfera, Servicio de Agricultura, Servicio de Patrimonio, Servicios Sociales (Centro de Día Zonzamas y Fundación Ideo), Área de Participación Ciudadana y Unidad de Medio Ambiente.

Tabaibas, veroles, bejeques, tajinastes…

El proyecto subdivide cuatro zonas de plantación

Zona 1 (más alta y de mayor pendiente): La especie predominante será la tabaiba dulce, de la que se han plantado 1.400 ejemplares. Su aportación de materia orgánica al suelo con la caída de la hoja, su capacidad para minimizar los riesgos de erosión dada su forma arbustiva y su resistencia a la sequía y al viento fueron las razones predominantes para su elección. Entre ellas se intercalarán 200 ejemplares de verol y otros tantos de bejeque.

Zona 2 (3.500 metros cuadrados, aproximadamente): Se ha plantado cereal y otras leguminosas de variedades locales por ubicarse este espacio en una zona de aves esteparias. La simiente la ha aportado el Centro de Biodiversidad Agrícola de Lanzarote (CBAL), perteneciente al Servicio Insular Agrario.

Zona 3 (la más honda de la parcela): Se han plantado especies de menor cobertura vegetal, con mayores necesidades hídricas, mayor atractivo floral y que servirán como núcleo de dispersión de semillas hacia la Zona 1 por tener el viento a su favor. Se llevaron a cabo grupos de tres ejemplares variados separados por un metro de distancia entre ellos utilizando 1.650 unidades de especies como la tabaiba dulce, verol, bejeque, romero marino, tajinaste y especies de forrajeras autóctonas como la tedera, higuerilla y hierba muda.

Zona 4 (la más baja, linda con la pista de tierra): Las especies elegidas son la tabaiba dulce plantadas a tres bolillos a 1,5 x 1,5 metros, que forman la matriz de la plantación y se han intercalado entre ellas de manera aleatoria veroles y bejeques. En total unas 1.235 plantas.

Foto tomada del blog http://lanzarotecompost.blogspot.com.

Aprendiendo a elaborar compost a partir de desechos agrícolas

Gran aceptación de las Jornadas Técnicas de compost de calidad

Más de una veintena de personas, entre particulares y pequeños agricultores y productores pudieron comprobar a través de una jornada práctica cómo todos los restos vegetales tanto de las casas, como de los jardines, huertos y campos de cultivo se pueden aprovechar al 100% para hacer compost doméstico y agrícola.

La actividad, celebrada el pasado 24 de noviembre, se incluyó en los actos programados en la 'Semana Europea de Prevención de los Residuos' por el Cabildo de Lanzarote con la colaboración de la Asociación La Tanganilla.

Además de otras técnicas para crear este compost doméstico, los participantes elaboraron una pila de compost agrícola, utilizando poda picada y estiércol. Pasado un mes, los usuarios de este taller tendrán que volver a voltear y humedecer la pila que estará finalizada para el compostaje de los cultivos y plantas en unos cuatro meses.

Compost de calidad

Por otra parte, unas cincuenta personas pertenecientes al sector agrícola y ganadero de la Isla participaron los pasados 26 y 27 de noviembre en las Jornadas Técnicas tituladas 'El tratamiento de los residuos vegetales en Lanzarote mediante técnicas de compostaje. Una oportunidad empresarial', que fueron fruto de un convenio suscrito entre el Cabildo de Lanzarote y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" con el fin de impulsar en la isla la elaboración de compost de calidad.

Las Jornadas contaron con la colaboración del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias del Gobierno de Canarias (ICIA) a través de la participación de varios de sus investigadores, como fue el caso de Tomás Alcoverro, quien disertó sobre la elaboración de compost con restos de poda de viña, jardinería y estiércol y el control del proceso de compostaje y su análisis fisico-químico, y de Federico Laich, que habló sobre los microorganismos del compost y del té de compost.

El gerente de la empresa gestora del Complejo Ambiental de Zonzamas, Roberto Sánchez, analizó la 'Situación actual y modelo de gestión de los residuos vegetales en Lanzarote'. También se abordaron en otras ponencias se abordaron las técnicas de compostaje desde un punto de vista técnico-empresarial como oportunidad de negocio, el tratamiento de estos residuos vegetales y su transformación al compost.

Éxito de la campaña de venta de fresas

El arrollador éxito de la campaña de venta de fresas llevada a cabo el pasado 20 de noviembre en la Granja Agrícola Experimental, donde cientos de agricultores agotaron en ese día las 80.000 matas puestas a la venta de las variedades Camarosa y Aroma, llevó al Cabildo a poner a la venta el 3 de diciembre otras 15.000 matas de fresa. También este mismo día se inicio la venta de plantas de cebollinos.

El agro insular agradece las intensas lluvias

La cara amable de las lluvias vividas en la Isla el pasado 26 de noviembre la encontramos en el agro lanzaroteño pues las intensas precipitaciones regaron numerosas fincas. Los datos pluviométricos recogidos en los campos de la Isla ese día fueron: La Granja (85 litros por metro cuadrado), Finca Ecológica (81,5), Los Valles (60), Arrieta (51), Haría (46), El Mojón (45), Nazaret (40), La Cueva (38), Máguez (33), Ye (26), Guatiza (25,5), Güime (16), La Montaña (14), El Islote (10), Tegoyo (10), Conil (9,7), La Geria (8), Uga (8), Soo (7), Tinajo (6), La Vegueta (5,1) y Femés (2,6).

La recogida de productos fitosanitarios se amplía hasta el 31 de diciembre

El Cabildo de Lanzarote ha decidido ampliar hasta el próximo 31 de diciembre la campaña de recogida de productos fitosanitarios almacenados en las explotaciones agrarias de la Isla. Los agricultores interesados tienen que inscribirse en las oficinas de la Granja Agrícola Experimental y rellenar una hoja de inscripción en la que indicarán los productos que desean eliminar así como el lugar donde están almacenados. Pueden recibir más información vía correo electrónico a la dirección agrolanzarote@cabildodelanzarote.com. Los residuos se depositarán en la Nave de Almacenamiento de Residuos Peligrosos del Complejo Ambiental Zonzamas. La empresa gestora de este centro, Cathisa Medio Ambiente S.L., se encargará de ejecutar el transporte (desde la explotación agraria o el domicilio), almacenamiento y valorización del residuo.

AVIBAL organiza un curso de elaboración de vinos con uva ecológica

La Asociación de Viticultores y Bodegas Artesanales (AVIBAL), en colaboración con el Cabildo, organiza un curso específico sobre la elaboración de vinos los días 14 y 15 de diciembre. Habrá otros tres días de trabajo con fechas por determinar. El coste de inscripción es de 40 euros y los participantes recibirán diploma y botellas de vino elaborado por ellos mismos.

Impartido por el enólogo Alberto López-Peláez Fernández, serán los propios alumnos quienes hagan los vinos a partir de uvas cultivadas de forma ecológica en la finca del Cabildo, que se pisará en una bodega artesanal de Tinajo. Después del pisado de la uva, se atenderá a la fermentación alcohólica para finalmente clarificar, filtrar y embotellar el vino. Para más información hay que contactar con el teléfono 625 568 892 o el mail albertolopezpelaez@yahoo.es.

El proyecto incluyó, entre otras actividades, visitas a producciones agrarias y ganaderas y clases de cocina en los propios centros.

La gastronomía lanzaroteña se acerca a los chinijos

Decenas de escolares participaron en la actividad "Saborea Lanzarote: Cocina y Territorio", impulsada por el Cabildo

Dar a conocer a los chinijos los productos y cultivos locales, concienciarles acerca de la conveniencia de consumir productos preferentemente ecológicos de origen cercano y de calidad, así como de la íntima relación entre la protección del medioambiente y la sostenibilidad del consumo, aumentar la cultura enogastronómica e implicar a los agentes educativos en la promoción de la alimentación saludable y variada. Estos son los principales objetivos de la actividad "Saborea Lanzarote: Cocina y Territorio", impulsada por el Cabildo y en la que han participado decenas de escolares de la Isla.

Desde la elaboración de una pella de gofio hasta las medidas de higiene y limpieza que hay que tomar antes de ponernos a cocinar, desde la identificación de los alimentos y de los campos de cultivo lanzaroteños hasta el conocimiento de los cometidos de cada profesional de la gastronomía, dicha actividad -dirigida a escolares de 4º curso de distintos colegios de la Isla- ha tenido sobre todo un carácter didáctico y ha incluido visitas educativas y excursiones a fincas, queserías, bodegas, viñedos y salinas.

Participantes

"Saborea Lanzarote: Cocina y Territorio" es un proyecto en el que han participado cocineros y restauradores, agricultores, ganaderos, queserías, bodegas, salinas, comerciantes, productores primarios implicados en la producción ecológica, representantes de los centros escolares y el Departamento de Promoción Económica del Cabildo a través de la acción Saborea Lanzarote, que cuenta con la participación del colectivo Lanzarote Cocina, el Consejo Regulador, Asolan, Aetur y la Cámara de Comercio de Lanzarote

Entre todos, a lo largo de buena parte del mes de noviembre, han contribuido a que los pequeños participantes hayan obtenido un mayor conocimiento de la gastronomía lanzaroteña así como de las producciones agrarias y ganaderas de la Isla, y han aprendido a identificar el distintivo Saborea Lanzarote como certificado de origen y calidad de los productos y servicios adheridos a esta iniciativa.

Concurso y calderos en los centros

Además de dar la oportunidad a los escolares de conocer de primera mano la calidad de los productos del sector primario lanzaroteño, sus usos en la cocina y los procesos de producción, la actividad "Saborea Lanzarote: Cocina y Territorio" ha incluido diversos talleres celebrados en sus propios centros de enseñanza en los que reconocidos y prestigiosos chefs de la isla los han adentrado en el mundo culinario desde el punto de vista teórico y práctico, degustando lo elaborado y llevando una parte de lo cocinado a casa.

"De la tierra a la mesa"

Asimismo, y con el fin de que los pequeños se implicasen en la observación y atención de las sesiones, que incluyeron además la proyección de distintos audiovisuales, se organizó el concurso de carteles publicitarios "De la tierra a la mesa" con el fin de difundir y promocionar los productos locales y su relación con a gastronomía y el paisaje.

Los trabajos fueron expuestos en la zona del aula 'Chef Chinijo' instalada durante la celebración en La Villa de Teguise durante el primer fin de semana de diciembre de una nueva edición del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote y donde se conocieron los nombres de los grupos ganadores de los tres premios previstos.

'Chef chinijo'

Los chinijos participantes en el proyecto "Saborea Lanzarote: Cocina y Territorio" tuvieron la oportunidad de demostrar las habilidades culinarias aprendidas durante la celebración del II Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote organizado por el Cabildo los pasados 1 y 2 de diciembre en Teguise.

Para ello se instaló el aula 'Chef Chinijo', un espacio donde los propios pequeños cocinaron, ofrecieron y disfrutaron de diferentes platos elaborados por ellos mismos, con el asesoriamiento de prestigiosos restauradores y profesionales gastronómicos de la Isla.

El cultivo del fresón en Lanzarote

De origen europeo y con nombre científico Fragaria ananassa, las variedades más cultivadas del fresón en Lanzarote son Camarosa, Aroma y Camino Real. Fruta muy deseada por el atractivo color rojo que presenta y olor que le caracteriza, unido a su delicioso sabor dulce con un cierto toque de acidez. Tiene un alto contenido en vitamina C y normalmente se consume como fruta fresca, aunque además suele prepararse con azúcar o nata o utilizarse en batidos con naranja o leche, además de en la elaboración de yogures, mermeladas, conservas y confituras, entre otros productos.

Es una planta herbácea y vivaz, de la familia de las rosáceas, de pequeño porte, tallo corto reducido a un disco, que se ramifica formando las llamadas coronas. Estas coronas dan lugar a las hojas. Las hojas son compuestas y están formadas por tres foliolos, de color verde oscuro en el haz y gris en el envés. Los peciolos suelen ser largos y pelosos.

De las axilas de las hojas se emiten unos filamentos que poseen unos nudos, estos nudos son los que dan lugar a los estolones. Cuando los estolones se ponen en contacto con la tierra emitirán raíces, creando así nuevas plantas. También de las axilas parten los pedúnculos florales. Sus flores son generalmente de color blanco. Los frutos son aquenios. Sus raíces son fasciculadas y bastantes superficiales.

CLIMA

Este cultivo se adapta bien a diferentes condiciones climáticas y debido al clima insular con temperaturas que se encuentran en torno a los 20º centígrados a lo largo de todo el año, puede adaptarse perfectamente a Lanzarote. Cuando se alcanzan temperatura inferiores a 12º centígrados durante el cuajado, se producen alteraciones en el desarrollo del fruto (deformaciones), mientras que en condiciones de altas temperaturas, hay riesgo de que el fruto madure aceleradamente y no alcance el tamaño óptimo para su comercialización.

SUELO

Prefieren terrenos sueltos (franco-arenosos), aireados, ricos en materia orgánica y bien drenados, para evitar posibles encharcamientos, ya que esto conllevaría a la aparición de enfermedades fúngicas (hongos) y ricos en materia orgánica. Los parámetros adecuados de ph para un buen desarrollo del cultivo están entre 6 y 7. Se recomienda evitar suelos salinos y calizos ((provocan bloqueo del hierro) ya que es una planta muy sensible a la salinidad.

PROPAGACIÓN

La propagación se puede realizar por semilla, por división de plantas (consiste en separar a mano las diferentes coronas que forman parte integrante de una planta, procurando que cada una de ellas posea sus raíces) y por estolones (tallos largos y rastreros que en determinados tramos emiten raíces y en contacto con la tierra dan lugar a nuevas plantas).

PLANTACIÓN

Inicialmente se abre un surco con una azada y se colocan las plantas con las raíces estiradas, para luego con la ayuda de un plantón introducirla en la tierra. Las plantas se deben colocar separadas unas de otras 30 centímetros y

los surcos 50 centímetros. La planta debe ser enterrada hasta el cuello, dejando enterradas todas las raíces y sin cubrir los brotes tiernos. Por último se cubre con picón y se le proporciona un riego. En el caso de que las plantas lleguen con un cepellón de raíces muy largas, es conveniente antes de plantar cortarlas un poco.

LABORES DE CULTIVO

- Escardar: Consiste en eliminar las malas hierbas, utilizando una escardilla. En el caso de utilizarse herbicidas, se debe procurar que estén autorizados por el Ministerio de Agricultura.
- Eliminación de flores y estolones: Al poco tiempo del trasplante, cuando la planta aún no tiene vigor, deben suprimirse las primeras flores que salgan para que se fortalezca y crezca adecuadamente. A finales de primavera la fresa emite estolones y no dará floración, por lo cual deben de suprimirse.

RIEGO

Es un cultivo muy exigente tanto en las cantidades de agua, como en su calidad. Se sugiere dar riegos frecuentes y cortos. En Lanzarote, debido a la escasez de lluvias se recomienda el uso del riego por goteo. Debido a que supone un mayor ahorro de agua.

FERTILIZACION

Es un cultivo muy exigente en materia orgánica, por lo que conviene aportarle estiércol maduro. Se recomienda aplicar nitrógeno desde el inicio del cultivo hasta la floración, para favorecer un buen desarrollo de la planta. Así como fósforo, para un mejor enraizamiento y floración. También el aporte de potasio es muy importante, porque le dará una mayor firmeza a los frutos y le proporcionará un mayor contenido en azúcar, por lo que es conveniente aplicarlo en el periodo de fructificación.

Por último, se sugiere aplicar hierro, debido a la sensibilidad de esta planta a la clorosis férrica (sobre todo en suelos calizos), el cual hay que incorporarlo en forma de sulfato de hierro o como quelatos. Para realizar un programa adecuado de fertilización, se debe realizar previamente un análisis de suelo.

PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES

Las principales plagas y enfermedades que atacan a este cultivo en Lanzarote son:

- Araña roja (Tetranychus urticae)
- Thrips (Frankliniella occidentalis)
- Pulgones
- Podredumbre gris (Botritis cinerea)
- Oidio (Oidium fragariae)

RECOLECCIÓN Y PRODUCCIÓN

Los primeros frutos se comienzan a recolectar a los dos meses y medio de la plantación. Es conveniente recoger la fruta a primera hora del día. Para ello se debe cortar el pedúnculo a un centímetro por encima del fruto para no dañarlos. La producción suele oscilar entre 300 y 500 gramos/planta.

Nueva fiesta de la enogastronomía lanzaroteña

Más de 15.000 personas disfrutaron los pasados 1 y 2 de diciembre de la gran fiesta del vino y la gastronomía lanzaroteña en el II Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote de Teguise, que contó con tres grandes secciones: Teguise Gastro, con menús asequibles a base de productos típicos lanzaroteños; Gastro Market, donde más de 40 expositores ofrecieron exquisitas degustaciones al precio de un euro; y Gastro Center, dividido entre el Aula del Gusto, Chinijo Chef y el Aula Saborea con talleres, charlas y concursos. Además destacó la acción Saborea Solidaria, a través de la cual se destinó un stand a la recogida de alimentos de empresas y particulares, que serán repartidos entre las personas y familias más necesitadas de la isla.

Cochino Negro

El evento fue impulsado por el Cabildo de Lanzarote a través de Saborea Lanzarote en el que además participan el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", Asolan, Aetur, Lanzarote Cocina y la Cámara de Comercio de Lanzarote; y que a su vez, en noviembre pasado organizó también la Semana Enogastronómica del Cochino Negro y el Vino, en el que durante diez días doce restaurantes de la Isla ofrecieron, a precios atractivos, sabrosos platos a base de carne de cochino negro, una de las maravillas de la gastronomía canaria, regados con excelentes vinos lanzaroteños.

Agrolanzarote

Publicación del Servicio Insular Agrario del Cabildo de Lanzarote.
Carretera Tahiche-San Bartolomé km 1. E-mail: agrolanzarote@cabildodelanzarote.com
Tel: 928 836590/91 - Fax: 928 84 32 65 - Móvil: 620 60 52 86

RICARDO CABRERA, PIONERO DEL CULTIVO DE LA PAPAYA EN LA ISLA

"Lanzarote es una buena tierra para las plantas tropicales"

Vicepresidente de la Asociación de Amigos del Vino y el Queso, a Ricardo Cabrera se le puede definir perfectamente como un investigador agrícola, por mucho que su dedicación a la agricultura sea para él simplemente una afición. Nacido y criado en Tinajo, donde se familiarizó con las labores del campo, con el tiempo se fue apasionando por las plantas tropicales hasta convertir la finca que desde hace más de una década tiene en La Bufona (Arrecife) en un laboratorio de experimentación de este tipo de cultivos. Es pionero de la producción de papayas en la Isla.

- ¿Cómo surgió tu afición al cultivo de la papaya?

- Procedo de Tinajo y mi familia tenía fincas aunque prácticamente sólo se dedicaba al cultivo del tabaco. Empecé junto con mi hermano porque siempre me han gustado los cultivos tradicionales y porque quería experimentar. Se trataba de una plantación totalmente desconocida en la Isla y lo que buscaba más bien era cogerle el tranquillo. Estuve unos tres años probando hasta que nos decidimos a producirla a mayor escala. Ahora tenemos unas 600 plantas.

- ¿Y qué tal se da la papaya en Lanzarote?

- Con el cambio climático diría que muy bien. Lanzarote es buena tierra para los frutos tropicales. Una parte de las plantas las cultivamos en invernaderos, pero si las tratas bien, cuidando que estén abastecidas de todos sus nutrientes, entonces las puedes cultivar fuera de invernadero sin ningún problema. Para conseguir una buena cosecha de papayas influye mucho cómo las trates porque es una planta delicada.

- ¿Da muchos frutos al año?

- Depende del clima. Si se mantiene en un ambiente cálido y la planta es joven puede estar dando frutos todo el año. Aunque no es una cosa exacta, porque influye la variedad y la época del año. Todas las variedades que cultivamos se adaptan bien a la Isla, lo único es que unas tienen más grados de azúcar que otras. Por regla general todas son dulces. De hecho, la gente lo que busca es una papaya dulce, pero unas son apetecibles y otras no dependiendo del grado de azúcar. La mejor señal para comprobar la calidad de una papaya es que cuando termines de comerte una te den ganas de comerte otra.

- ¿Con qué otras plantas tropicales experimentas?

- Aparte de cultivar muchas variedades de papaya como la Santa Amalia, maradol roja, sunrise, BH 65, intensa y alguna siluet, estamos realizando experiencias con pitayas, guanábanas, anacardos, piñas tropicales de las variedades MD 2 y roja española, y varios tipos de maracuyás, entre ellos una especie gigante que da frutos de dos kilos. De todas ellas, las que estamos más próximas a comercializar son las pitayas. Llevamos tres años experimentando con ellas y ya le hemos cogido el truco de cómo se polinizan y cuaja el fruto.

- ¿Se puede vivir en Lanzarote del cultivo de las plantas tropicales?

- Tenemos nuestros clientes, pero el principal problema que encontramos en Lanzarote es que o sacas al mercado un producto muy competitivo o no puedes competir con lo que viene de fuera por el elevado precio del agua. No puede ser que aquí tengamos que pagarla muchas veces por encima del euro cuando en Fuerteventura, por ejemplo, se paga a 60 céntimos. A veces pienso que nos saldría más barato arrendar una finca en Fuerteventura y traer después el producto para acá.

- ¿Consideras entonces que el principal problema para la agricultura en Lanzarote es el precio del agua?

- No sólo el precio sino también su calidad. Precisamente, desde la Asociación de Amigos del Vino y el Queso hemos reclamado que el nuevo Plan Insular de Ordenación permita la extracción de aguas subterráneas para su desalinización y uso agrícola. Si el agua es de mala calidad, con el tiempo puedes acabar quemando los cultivos. Por eso nosotros hemos apostado por la agricultura ecológica. Tenemos una balsa donde, después de hacer el té de compost, reciclamos el agua, oxigenándola con plantas acuáticas y con un tipo de peces llamados cometas que eliminan las impurezas.

- Que el cultivo sea ecológico, ¿dificulta la producción?

- Al revés. Al principio nos dedicábamos a la agricultura convencional y todo eran enfermedades. No obteníamos ni la mitad de la calidad que obtenemos ahora. La agricultura convencional es pan para hoy y hambre para mañana. De hecho, no sabemos ni lo que estamos consumiendo con la utilización de tantos productos químicos en los campos. Tampoco estoy de acuerdo con que se riegue con aguas depuradas porque los metales pesados perjudican mucho a las tierras. Con la agricultura ecológica conseguimos mucha más calidad en los productos.

- ¿Tiene futuro la agricultura en Lanzarote?

- Para empezar tendría que ofrecérsele más oportunidades a los jóvenes para formarse, porque en la Isla apenas se dan unos cuantos cursos relacionados con el sector primario al año. Y por otra parte, habría que apostar tanto por los cultivos alternativos como por la agricultura ecológica. En este sentido me gustaría destacar tanto la labor que está haciendo el consejero de Agricultura como los técnicos del Cabildo porque están apostando por esas vías. Pero como decía antes, el principal obstáculo que veo para que se vuelva al campo, mayor incluso que las olas de calor o la climatología en general, es el precio y la calidad del agua. Porque tierras hay de sobra.

- ¿Experimentas con otros tipos de cultivos en tu finca?

- Hemos conseguido crear un pequeño banco de setas de distintas variedades, como la pleurotus ostreatus que ya estamos produciendo. Y también estamos experimentando con la shiitake japonesa y los hongos agaricus campestris y agaricus bisporus. Además tenemos animales como gallinas, ovejas, y caballos que cedemos de manera altruista a Adislan para que traten a niños a través de la equinoterapia.