



Plátano de Canarias

El alimento de la sabiduría

ÁNGEL MARQUES DE ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

Plátano de Canarias es una marca bajo la cual se comercializan los plátanos cultivados en las Islas Canarias. Las pintas negras son un signo distintivo de esta fruta insular, que supone la propia singularidad de este producto para que los consumidores puedan diferenciar y apreciar fácilmente la identidad del plátano canario. Esta fruta es vital para la salud y cada día va tomando posiciones en la alta cocina, pasando de las mesas familiares a los restaurantes de lujo y las preparaciones más elaboradas. La inscripción de la IGP Plátano de Canarias en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas de la Unión Europea ha supuesto el reconocimiento mundial a la calidad diferenciada de un producto

PALABRAS CLAVE: plátano canario, Canarias, salud, gourmet, origen, calidad, Cavendish.

El plátano fue una de las primeras frutas cultivadas por el hombre; las referencias más antiguas concernientes a esta fruta aparecen en el Ramayana, un poema épico escrito en sánscrito hace siglos. El magnífico templo budista Borobudur, construido en Java Central, Indonesia, alrededor del año 850 a.C., muestra tallados en piedra plátanos ofrecidos al dios Buda. Los ejércitos victoriosos de Alejandro Magno describen su cultivo en la parte baja del valle del Hindú en la India, en el año 327 a.C., donde ya existían referencias escritas entre los años 600-500.

El sur de China es otra área donde el cultivo de esta fruta se remonta a tiempos antiguos, las escrituras del período reinante de la dinastía Han (206-220), mencionan que el cultivo de este fruto se practicaba desde hace más de 2000 años. Debido a la antigüedad, a su larga historia de domesticación en India y China, y a la gran diversidad de cultivares de postre y cocción que se encuentran en esos países, algunos escritores creyeron que los plátanos tuvieron allí su origen.

Sin embargo, los resultados de las misiones de exploración platanera en Asia, a mediados del siglo pasado, y la revelación subsiguiente de la gran riqueza de los recursos de germoplasma de *Musa* que fueron recolectados, mostraron que lo más probable es que los plátanos realmente tuvieron su origen en el Sudeste Asiático, en el llamado archipiélago Malayo o región Indo Malaya en el Asia meridional, y en una amplia región que se extendería desde el noreste de India al norte de Australia. Desde Indonesia se propagaron hacia el sur y el oeste, alcanzando Hawái y la Polinesia por etapas.

Los comerciantes europeos llevaron noticias del árbol o planta a Europa alrededor del siglo III a. C., Se conoce en el Mediterráneo desde el año 650, la especie llegó a las Islas Canarias en el siglo XV, pero no lo introdujeron hasta el siglo XX en toda Europa. De las plantaciones de África Occidental y del Archipiélago de las Canarias, los colonizadores portugueses y españoles lo llevarían a Sudamérica en el siglo XVI. El cultivo comercial se inicia en las Canarias a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX.

En el siglo XX se produce un desarrollo espectacular de plataneras en todas las islas del archipiélago canario, convirtiéndose el plátano en el producto número uno tanto por extensión cultivada como por su producción, a la vez que se convierte en la segunda fuente de riqueza de las Islas Canarias, debido fundamentalmente a los beneficios generados por la exportación a otros países como por el consumo interno y la alta mano de obra que requiere para su producción, en los últimos cien años ha sufrido grandes transformaciones técnicas su cultivo y su comercialización.

Otra teoría sobre la llegada del plátano a Canarias habla de que fueron los árabes quienes traen la planta a España y que de camino a América los colonizadores que van al nuevo continente hacen escala en las Islas Canarias donde lo siembran y cultivan. Y aún otra asegura que el plátano llegó a Canarias procedente de Guinea Ecuatorial introducido por expedicionarios portugueses.

Está plenamente demostrado que las Musáceas se originaron en el sudeste asiático; sin embargo, su distribución a nivel mundial solo ocurrió hace cerca de 2.000 años, en la actualidad el Plátano se siembra principalmente en África, donde fue llevado inicialmente a la región oriental por inmigrantes indonesios vía Madagascar, y posteriormente trasladado a la costa occidental por los portugueses, donde tuvo gran acogida en los países que poseían condiciones ecológicas de trópico húmedo, como Uganda y Ruanda que producen un alto porcentaje de la cosecha mundial.

ALIMENTO DE LA SABIDURÍA

El continuo rebrote del Plátano simboliza, en la cultura india, la fertilidad y prosperidad; tanto el fruto como las hojas son regalos y ornamentos habituales durante las ceremonias de matrimonio. En los campos de arroz se planta a veces una



planta de plátano o banano en un rincón para atraer la buena suerte. En Malasia las hojas se usan ritualmente en las abluciones que realizan las mujeres durante dos semanas después del parto.

Hoy en día las variedades comerciales de plátano se cultivan en todas las regiones tropicales del mundo. Es, junto al banano, la más cultivada de las frutas tropicales y una de las cuatro más importantes en términos globales, sólo por detrás de la uva (*vitis vinifera*), los cítricos (naranja) y la manzana.

El gran Plinio habla del Plátano o pala en su libro XII: "que la musa que anda en el Paraíso, está detrás del árbol aquel que los sabios comen", de ahí se derivó el nombre científico de *Musa paradisiaca*, que equivale a decir: *Musa sapientum*, alimento de la sabiduría.

El cultivo del plátano se inició en África en forma rutinaria por la población primitiva, dentro de la que el consumo era importante. La colonización europea lo tecnificó para convertirlo en fuente de alimentación generalizada y económica. La colonización francesa realizó en este sentido los mayores esfuerzos, por medio de competentes profesionales que hicieron largos y pacientes trabajos encaminados a dicha tecnificación. Estos trabajos e investigaciones se extendieron a sus posesiones territoriales en las Antillas.

A fines del siglo XIX, el plátano era una planta desconocida en Europa, a donde habían llegado muy escasos ejemplares,

traídos de las regiones tropicales por naturalistas viajeros, que se conservaban como preciosas rarezas en los invernaderos cálidos de algunos museos de las capitales europeas.

El plátano se consideraba como un fruto exótico que llegaba ocasionalmente a los puertos de la zona templada, debido a la previsión de los tripulantes, quienes, para mejorar su alimentación en el curso de las travesías, embarcaban algunos racimos en sus escalas en los Mares del Sur.

CARACTERÍSTICAS Y VARIEDADES

La platanera no es un verdadero árbol porque carece de tronco, es una hierba con biotipo arbóreo, de ella brota el plátano, que es una especie vegetal monocotiledónea del género *Musa* perteneciente a la familia de las musáceas. Se trata de una familia con diferentes variedades, de las cuales en Canarias se cultivan la Gran enana, la Gruesa palmera, la Zelig, la Brier y la Johnson negra. El nombre de híbrido *Musa × paradisiaca* L. se suele utilizar para designar a todas las variedades y cultivares.

Los plátanos son plantas herbáceas con pseudotallos aéreos –similares a fustes verticales de hasta 30 cm de diámetro basal que no son leñosos y alcanzan los 7 metros de

altura– que se originan de cormos carnosos, en los cuales se desarrollan numerosas yemas laterales “hijuelos” o “hijos”. Las hojas tienen una distribución helicoidal (filotaxia espiral) y las bases foliares circundan el tallo verdadero (o cormo) dando origen al pseudotallo. La inflorescencia es terminal y crece a través del centro del pseudotallo hasta alcanzar la superficie.

El plátano pertenece al grupo de las musáceas, es una planta perenne con rizoma corto y tallo aparente o falso (pseudotallo). Las variedades actuales son el resultado del cruzamiento de las primeras plantas originarias del Asia, las especies *musa balbiciana* y *musa acuminata*, las cuales contenían semillas, las actuales variedades no tienen semilla viable.

Esta fruta en sus comienzos no tenía más de 6 ó 8 cm de longitud y estaba llena de semillas. La acción humana la ha convertido en la versión comestible actual. En India se han encontrado restos fósiles procedentes del Terciario. En este mismo país, entre el 500 y el 600 A.C. la banana se consideraba el fruto del Paraíso y sus habitantes sostienen que ésta fue la fruta que Eva ofreció a Adán.

En Canarias se cultivan principalmente plátanos del grupo ‘Cavendish’, es decir, cultivares triploides de *Musa acuminata*, identificados en la terminología de variedades de plátano

Con la mejor agua
se obtienen los
plátanos
más exquisitos



Los plátanos de La Palma

EL SABOR DE CANARIAS

con las letras AAA (tres juegos de cromosomas procedentes de *M. acuminata* y ninguno de *M. balbisiana*). Son frutos de tamaño medio, piel amarilla delgada y que son aptos para consumirse crudos. Algunos de los cultivares más plantados son Gran Enana, Zelig y Gruesa Palmera, este último una selección canaria de Cavendish Enano.

CULTIVO Y MORFOLOGIA

La temperatura ideal para el cultivo de la platanera se encuentra situada en torno a los 25 °C y su altitud de cultivo debe ser inferior a los 300 metros, condiciones éstas que sólo se dan en las plantaciones de las Islas Canarias, esto hace que su producto alcance cotas elevadas de calidad.

Es un cultivo caro que requiere mucha agua, buenas condiciones de luminosidad, suelos con buena porosidad y drenaje, de textura arenosa pero con arcilla y limo en proporciones determinadas, gran contenido en materiales orgánicos y con un pH ácido. Debido a estos condicionantes, el Plátano de Canarias es cultivado en todas las islas salvo en las más orientales de Fuerteventura y Lanzarote donde no existen plantaciones. En las fases de siembra y explotación agrícola se minimiza el uso de pesticidas en favor de productos biológicos.

Puede transcurrir cerca de un año entre la siembra de la planta madre y el brote del primer racimo o piña de plátanos. En este momento es cuando se procede a su amarre, embolsado y desflorillado. El amarre consiste en apuntalar el racimo con un horcón o estacón (palo de madera en forma de Y) para evitar que, por el peso, éste se caiga. El embolsado se usa modernamente para recubrir el racimo con una bolsa de plástico al objeto de evitar plagas y enfermedades y propiciar una distribución uniforme de la fruta. Con el desflorillado o desflore se retira la flor del plátano que queda al final de cada fruta, un laborioso proceso que se realiza manualmente



y que el consumidor puede apreciar en el remate negrozco que hay en cada pieza.

Los racimos son cortados de la planta justo antes de su maduración para proceder a su calibración, selección, despiece, empaquetado y etiquetado, procesos todos estos realizados de forma manual y que permiten que la fruta llegue en perfectas condiciones para su venta y su consumo final en aproximadamente dos semanas desde su recolección. Las pintas negras son un signo distintivo del Plátano de Canarias, aunque en el fruto maduro no siempre son apreciables.

CUADRO 1

Producción de plátanos de Canarias por entidades y destinos. 2013

Entidad	Península	Otros Países	Mercado interior	Otros mercados	TOTAL	%/TOTAL
COPLACA	106.600.091	567.375	8.395.246	896.111	116.458.823	32,01
AGRITEN	30.900.228		5.686.362	303.758	36.890.348	10,14
PLATANEROS DE CANARIAS	55.446.387		5.825.578	467.091	61.739.056	16,97
PLATACAN	22.188.775		6.783.757	187.799	29.160.331	8,02
EUROPLATANO	60.717.800		4.558.804	538.371	65.814.975	18,09
CUPALMA	51.487.107		1.765.316	454.857	53.707.280	14,76
TOTALES.	327.340.388	567.375	33.015.063	2.847.987	363.770.813	

IMPORTANCIA ECONÓMICA

La explotación del plátano en régimen de monocultivo comenzó a finales del siglo XIX con la instauración de los puertos francos y, desde entonces, ha sido uno de los pilares fundamentales de la economía canaria. Fue implantada por compañías inglesas que controlaban su producción y exportación al continente europeo, principalmente a Inglaterra. Junto con el plátano, los ingleses también desarrollaron el monocultivo del tomate, cuyas primeras plantaciones se establecieron en el sur de las islas de Gran Canaria y Tenerife. La Ley de Puertos Francos de Canarias, promulgada por el ministro Bravo Murillo en 1852, vino a suponer la liberalización de la entrada y salida de mercancías, impulsando desde entonces la economía isleña y constituyendo un importante incentivo fiscal para el comercio con y desde las islas hasta la implantación del Régimen Económico y Fiscal de Canarias (REF) y el mercado único europeo.

Fue a principios de la década de 1880 cuando algunas compañías exportadoras inglesas se establecerían en las islas para comenzar los envíos esporádicos de frutas a los mercados de su país. Se considera que el británico Peter S. Reid, establecido en Tenerife desde 1867 fue el encargado de organizar la primera exportación de plátanos que se llevó a cabo en 1878.

Ya en la década siguiente, Gran Canaria experimentaba un mayor dinamismo en su sector frutero gracias a las iniciativas comerciales de Alfred Lewis Jones, director de la compañía carbonera Grand Canary Coaling Co. Ltd. y hombre de importancia en la naviera Elder Dempster Co. Ltd. que, con el auge de las exportaciones, acabaría por instalarse en el Puerto de La Luz en 1884. Este favorable clima empresarial vino a favorecer la implantación en Las Palmas de Gran Canaria, en 1882, de Fyffes Ltd., la primera gran compañía exportadora británica en establecerse en las islas, que en 1888 comenzaría sus exportaciones de plátanos hacia el puerto de Londres mediante una línea regular de vapores.

En la isla de Tenerife, las incipientes actividades comerciales de Henry Wolfson también contribuyeron decisivamente a la expansión del negocio frutero. Tras su asociación con Wolfson, Fyffes extendió sus actividades a Tenerife, llegando a ser una de las principales compañías productoras y exportadoras de la isla.

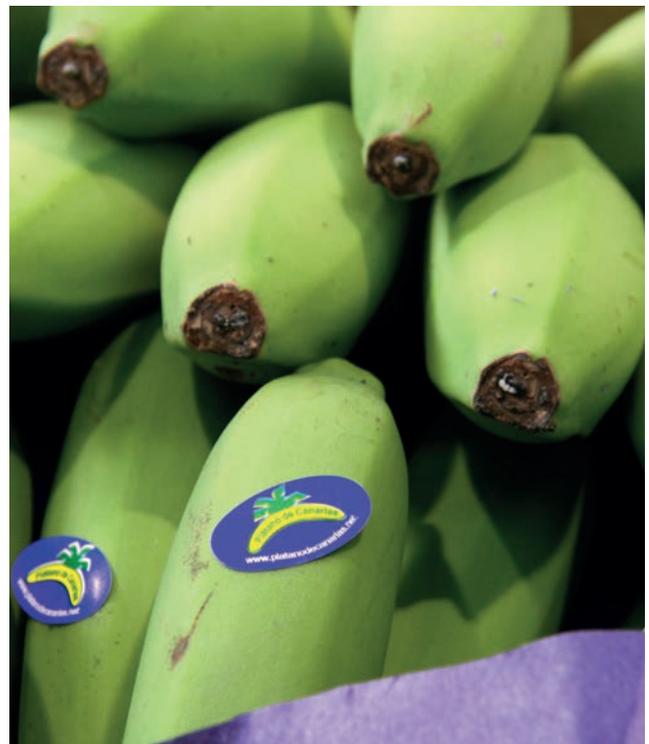
En la actualidad el comercio del plátano está pasando una dura etapa de competencia comercial, desconocida hasta ahora, debida a la liberalización del mercado europeo, en donde se hallan sus principales clientes. Hoy existen seis organizaciones de productores de plátanos. Estas entidades son: Grupo Regional de Cooperativas Plataneras (COPLACA) (la mayor organización de productores de plátanos de la Unión Europea), Cooperativas Unidas de La Palma (CUPALMA), Europlátano, Agricultores de Tenerife (AGRITEN), Plataneros de Canarias y Platacan.

La superficie actual está en torno a 9.100 hectáreas y la producción de plátano canario en 2013 fue de 363.771 toneladas, de las que unas 327.341 se vendieron en el mercado peninsular, 2.415 toneladas en otros mercados exteriores y 33.015 toneladas para consumo del mercado interior.

La isla de mayor producción del archipiélago canario es Tenerife, con 151.738 toneladas, seguida por La Palma con 125.866; en tercer lugar se sitúa Gran Canaria con 78.022 toneladas, a continuación La Gomera con 5.122, luego Hierro con 2.886 y, por último, Lanzarote con una mínima producción de 137 toneladas.

El cultivo del plátano canario aun siendo menos intensivo en mano de obra que otros cultivos de exportación, se ha convertido también en la actividad agraria que más empleo directo genera si consideramos el promedio anual de empleos equivalentes a tiempo completo. El plátano da trabajo a más de 35.000 personas de las islas, entre empleos directos e indirectos, en todas las fases de su producción: desde la cosecha y recolección hasta el empaquetado y distribución.

El promedio anual de empleo equivalente a tiempo completo en cultivo y empaquetado de plátanos durante los últimos cuatro años se aproxima a los 7.500, que representan alrededor del 1% del total de empleo registrado en Canarias, siendo el coste de la mano de obra por hectárea en cultivo y empaquetado en torno a 16.500 euros/ha. La masa salarial generada por el cultivo de plátano superaría los 150 millones de euros anuales, asumiendo que se remuneran tanto las horas de trabajo asalariado como las de trabajo propio.



Además de estos impactos directos en empleo y renta, esta actividad agrícola genera también considerables efectos de arrastre en toda la economía regional. De una parte, la exportación agraria representa un potente cliente para la industria del cartón y las fábricas de paletas (pallets), debido a la necesidad de empaquetar y paletizar la producción. Y también constituye un mercado importante para los importadores de maquinaria, abonos, plaguicidas, plásticos y combustibles.

A partir de la estructura de costes de la producción de plátanos y los niveles de producción y exportación, estos efectos de arrastre pueden cuantificarse en cerca de 130 millones de euros anuales.

Asimismo, deben considerarse que los puestos de trabajo, de no existir la producción platanera, probablemente desaparecerían con ella. Asumiendo que toda la actividad indirecta generada es valor añadido bruto en la rama de actividad en cuestión y que este valor añadido contribuye al empleo en la misma proporción que en el conjunto de la economía canaria, cabe concluir que la actividad platanera en los niveles actuales podría llegar a generar hasta 5.000 empleos indirectos anuales a tiempo completo.

Por otro lado, el flete marítimo contratado por la exportación agraria es utilizado también para importar otros bienes. Teniendo en cuenta el coste de remitir un contenedor refrigerado desde Canarias, las exportaciones de plátano habrían abonado en el cuatrienio 2009-2012 un promedio anual superior a los 33 millones de euros por este concepto, que en el caso de la desaparición de este cultivo, deberían abonar las mercancías importadas en las Islas, pues esos contenedores estarían retornando vacíos a la Península.

CALIDAD SUPREMA ES SU IDENTIDAD

En febrero de 2014 el plátano canario ha pedido ser incorporado en la Asociación Española de Denominaciones de Origen, Origen España, que agrupa a más de 40 Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs) de productos agroalimentarios de España, más del 60% del total de reconocimientos existentes. Y, desde hace un año forma parte de la Indicación Geográfica Protegida para la variedad Cavendish de la especie "Musa Acuminata".

Las suaves temperaturas y los vientos húmedos que llegan a las Islas Canarias marcan el lento desarrollo de las plataneras y el mayor tiempo de maduración del fruto, aspectos que determinan las características diferenciales que avalan la notoriedad de la marca.

La inscripción de la IGP Plátano de Canarias en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas de la Unión Europea ha supuesto el reconocimiento mundial a la calidad diferenciada de un pro-

ducto cuya diferenciación se debe al medio geográfico y a las prácticas tradicionales de cultivo.

Los plátanos producidos en Canarias presentan un gusto característico a causa de su composición con alto nivel de azúcares y baja cantidad de almidón. Esto incrementa su dulzor y hace que presente mayor contenido en potasio y fósforo y una menor cantidad de sodio y calcio con relación al plátano de otros orígenes.

Además, la riqueza en compuestos aromáticos le da un intenso aroma y la gran actividad enzimática le aporta las características motitas pardas en la piel, que se han convertido en su signo de identidad. Todos estos aspectos diferenciales le confieren al Plátano de Canarias unas cualidades físicas, químicas y organolépticas distinguidas y apreciadas por el consumidor.

En cuanto al calibrado, que es obligatorio, se establece por la longitud del fruto y el grosor, siendo los valores mínimos de 14 cm y 27 mm respectivamente.

Plátano de Canarias es sinónimo de una calidad y reputación suprema, ya que la notoriedad de este producto es el resultado de una combinación de factores históricos, naturales y humanos. Este sello de calidad constituirá un apoyo al plátano canario favoreciendo la diferenciación, garantizando las características propias del producto, la trazabilidad para el consumidor y reforzando la identidad del plátano al territorio canario. ■



Un alimento muy completo



Las propiedades del Plátano de Canarias tienen mucho que ver con su alto grado de madurez y permanencia en la planta, además de poseer un mayor índice de humedad, por lo que es mucho más sabroso que por ejemplo la banana, que es más seca.

Sus cualidades nutricionales lo convierten en un complemento energético ideal para todas las personas, especialmente para aquellas que necesitan una aportación extra de energía.

El plátano tiene la combinación perfecta de energía con vitaminas y minerales para el buen funcionamiento del organismo. Además, como es tan fácil de llevar y de pelar, se puede disfrutar en cualquier momento.

La composición por plátano (150 g aprox.) es:

- Vitamina A: 38.3 mg
- Vitamina B6: 0,66 mg (desarrollo de tejidos y crecimiento)
- Ácido fólico: 31.5 mg (protección de la médula ósea y su maduración)
- Potasio: 525 mg (función muscular)
- Magnesio: 55.8 mg (función nerviosa)

El plátano tiene un 0% de grasa, unas 80 Kcal./100 g; con mayor poder saciante que otras frutas al tener un contenido importante de fibra e hidratos de carbono simples y complejos. Al igual que la mayoría de frutas, es un alimento rico en hidratos de carbono.

La mayoría de los grandes chefs coinciden en señalar que el Plátano de Canarias debería asumir mayor protagonismo en la oferta de nuestros restaurantes tanto a nivel nacional como internacional.

En este sentido, el prestigioso chef Martin Beresategui, galardonado con tres estrellas Michelin, reivindica que el plátano tome más protagonismo en la mesa de los restaurantes y apuesta por ello. Y él es de los primeros que no ha renunciado a poner en sus restaurantes esta fruta tan completa. En el único restaurante que tiene en las Islas Canarias, ubicado en Tenerife, en Abama Golf & Spa Resort, sigue innovando y sorprendiendo a sus comensales con nuevas recetas.

Por su parte, Firo Vázquez, chef del Restaurante El Olivar de Moratalla (Murcia), que además de cocinero es médico, comenta que “es un alimento muy sencillo que no necesita elaboración, a la vez que se pueden preparar muchas cosas con esta fruta”.

Susi Díaz, la chef del restaurante La Finca en Elche (Alicante) y miembro del jurado del programa de televisión “Top Chef”, califica el plátano canario de espectacular y apunta que cada día esta fruta está tomando protagonismo en los restaurantes; “en mi restaurante –afirma– yo lo hago en laminas deshidratadas y crujientes para acompañar platos combinados con otras frutas, soy una enamorada del plátano canario”.

El plátano canario tiene muchísimas virtudes, según el chef Antonio Canales, tanto en ensaladas, postres como en guarniciones de calientes, de carnes, y sobre todo custodiando piezas de caza en platos de postre como aditivos o como plato único, o ensaladas acompañando escabeches.

El jefe de cocina del Hotel ABBA de Burgos, Antonio Arrabal, apuesta por el plátano canario en la cocina para utilizarlo en cualquier elaboración ya que se trata de un producto “muy polifacético y que todos los cocineros valoramos mucho, de hecho nunca falta en ninguna cocina”.

El cocinero Juan Pozuelo se decanta por el plátano canario un “pelin” maduro, a la hora de trabajar con él para lograr sacarle toda su esencia en la elaboración, por ejemplo, de una tempura o de una salsita de fruta un poco calentita, en la que podemos apreciar lo delicioso que es el plátano sin que pierda su identidad”.

Mientras que Eloy Ruano, propietario de tiendas gourmets de frutas, señala que “el plátano canario es un producto muy demandado por los consumidores a todos los niveles, y querido por sus cualidades y fácil manipulación; y que debería incorporarse a la restauración como un elemento esencial”.