

Plátano

Una fruta de sabios que rodea el mundo
y encuentra en Canarias su mejor sabor

Ismael Díaz Yubero

Los plátanos son frutos de una hierba de gran tamaño a la que Linneo denominó *Musa paradisiaca*. Su origen es asiático, su adaptación muy buena a los climas cálidos y húmedos y por eso se puede encontrar en todos los continentes, aunque en Europa escasea, porque solo está presente en la parte más al sur del litoral mediterráneo, además de con muy buena adaptación en las islas Canarias y Azores en donde se manifiesta con frutos de gran calidad. También reciben los nombres de guineo, dominico, cambur o plátano macho en función de la geografía y de las características del fruto. Según Pichardo Tapia que publicó el "Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas", también se utilizaron con profusión otros nombres africanos, aunque hoy de uso muy limitado o incluso desaparecido tales como mikonde, ogede, maso y mazú.

El plátano fue considerado fruta de sabios, debido a que en algunos momentos fue el alimento casi exclusivo de santones y yoguis indios. En la isla de Java, en Indonesia hay un templo enorme, conocido como el de Borobudur, construido en el año 850 antes de Cristo, que es el monumento budista más grande del mundo. Durante siglos estuvo abandonado y cubierto de ceniza volcánica y vegetación pero se ha conservado gracias a sucesivas res-

tauraciones, tras las que en 1982 la UNESCO le consideró patrimonio de la humanidad. En sus bajorrelieves pueden apreciarse plantas de plataneras talladas en piedra, como una muestra de la importancia que desde hace muchos años y en muy diversas culturas se da a esta planta. El continuo rebrote característico de la platanera simboliza, en la cultura india, la fertilidad y prosperidad por lo que tanto el fruto como las hojas tienen significado sagrado, razón por la que



se usa en diferentes rituales especialmente en la celebración de los matrimonios. En los campos de cultivo, sobre todo en los de arroz, suele cultivarse una platanera para atraer la buena suerte y en Malasia las hojas, se usan ritualmente en las abluciones que realizan las mujeres durante dos semanas siguientes al parto.

En el Ramayana, poema épico escrito en sánscrito unos tres siglos antes de nuestra era, se ensalza el valor de esta fruta como alimento y se describen sus propiedades curativas que eran utilizadas contra diferentes enfermedades. La primera descripción de la platanera que llegó a occidente la hicieron geógrafos de los ejércitos de Alejandro Magno, que lo describen como un arbusto que abunda en el Asia meridional, que proporciona excelentes frutos. Hay indicios sobrados de que desde allí se trasladó a África, Oceanía y al área mediterránea. Parece que desde Alejandría o de las zonas más orientales de la India había llegado el plátano a la España romana, concretamente al antiguo reino de Granada, en cuya costa sigue ha-

biendo una variedad que proporciona frutos de gran tamaño, un tanto basto, que puede consumirse cuando está verde, frito o en puré y ya maduro tiene un dulzor extraordinario. Más tarde llegó a las Islas Canarias y Azores y finalmente a América, en donde se adaptó perfectamente hasta el punto de convertirse en la región más productora del mundo.

Hay referencia a esta fruta tanto en la literatura griega y en la romana clásica, con algunas consideraciones sanitarias como la probabilidad de que transmitiesen la disentería y la prohibición a los ejércitos macedónicos de tocar la fruta. Pero está demostrado que fueron los árabes (de la palabra banan que en esta lengua significa dedo, procede el nombre de banana) los que introdujeron el plátano y su cultivo en diferentes lugares de África y Europa y hay una referencia árabe, muy antigua, a la elaboración de un dulce con plátano, aceite de nueces y miel.

Los principales autores coinciden en que la planta llegó al Mediterráneo después de la conquista de los árabes en el año 650 d.C, pero no se tiene constancia de que llegase a las Islas Canarias hasta bien entrado el siglo XV, introducido al parecer por marineros portugueses que lo trajeron de algún país del África tropical y seguramente desde Guinea.

UNA PLANTA MULTIUSOS

Los plátanos y los bananos son plantas herbáceas, una megafobia (hierba gigantesca) con pseudotallos aéreos, que se originan de cormos carnosos, en los cuales se desarrollan numerosas yemas laterales, "hijuelos" o "hijos", que carece de tronco leñoso, pero la unión de las fibras da una materia de consistencia firme y resistente, por lo que ha sido posible que recientemente con motivo del viaje del presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, a Cuba se haya publicado que España cederá, al Museo de Historia de la Habana, una silla que elaborada sobre una platanera, perteneció al general independentista Antonio Maceo, que al finalizar el dominio español de la isla trajo a Mallorca Valeriano Weyler y que está expuesta en el castillo de Bellver.

El vástago principal de la platanera se utilizó en los países productores para elaborar distintos utensilios del menaje familiar, como cuencos, banquetas, pequeñas mesas y recientemente se ha patentado, por la empresa canaria Severino y Williams, un producto que aprovecha los falsos troncos de la planta, para elaborar unos tabloncillos totalmente biodegradables, que son tan resistentes como los de madera.

El gran tamaño de sus hojas y la flexibilidad de sus fibras hacen que se hayan utilizado y se utilicen en la confección de envoltorios y embalajes y en la elaboración de tejidos, que son impermeables para cubrir construcciones primitivas. Todavía en el siglo XIX, en algunas islas del Caribe, en especial



Jamaica, existía una industria textil basada en las hojas de la platanera con la que se fabricaban cuerdas, esterillas y utensilios de transporte. También se utiliza la fibra en cordelería, especialmente para usos marineros, porque resiste muy bien los efectos de la sal y de la humedad. En Filipinas se produce todavía una tela llamada “agna”, muy delicada y translúcida, empleada en indumentaria femenina y en la elaboración de pañuelos típicos. En el antiguo Ceilán alcanzaron prestigio las alfombras hechas con la fibra y en el actual Sri Lanka se siguen haciendo alpargatas que son utilizadas por los campesinos, especialmente por los que tienen sus producciones en humedales y en Colombia pueden encontrarse sombreros, bolsos, cinturones y otras artesanías.

También la platanera ha tenido, y en algunos países sigue teniendo, utilización medicinal, porque las flores se utilizan como emplasto para curar las úlceras cutáneas y en decocción contra la disentería por sus efectos antidiarréicos, propiedad que también tienen sus cenizas, a las que además se les atribuyen cualidades febrífugas y antihemorrágicas. La savia es eficaz, y puedo dar fe de ello, contra las picaduras de abejas. No se comercializa la flor pero es preciosa, con cierto parecido con la de la *strelitzia*, porque son plantas de la misma familia.

Estas propiedades y sobre todo la calidad de la fruta que ha sido mejorada por el hombre, ya que el plátano en sus comienzos no tenía más de 6/8 cm de longitud y estaba lleno de semillas, lo que hacía que su utilización como alimento fuese limitada. La selección la ha convertido en la versión comestible actual, que es la más cultivada de las tropicales y solo superada en su consumo por uvas, cítricos y manzanas. Hoy el cultivo de los plátanos y bananas está muy extendido y la demanda del fruto se ha generalizado por todo el mundo. Del cultivo de esta planta dependen más de cuatrocientos millones de personas, casi todas en países en desarrollo y en general se produce en pequeñas plantaciones, por pequeños agricultores, que cultivan una gran cantidad de variedades, con frecuencia de consumo local.

La clasificación de estas plantas la hizo Linneo, en el año 1753, basado en los escasos ejemplares de los que pudo disponer, con el inconveniente de que todos estaban producidos en Europa y casi todos en el invernadero que Georges Clifort dirigió en la ciudad holandesa de Haarlem. Publicó la descripción en el Libro *Species plantarum*, que es la base de la nomenclatura botánica usada en la actualidad y posiblemente la obra más importante del amplio mundo de la botánica, a pesar de que presentaba algunas deficiencias, que en el caso del plátano han sido corregidas, por el Banco Asiático de Germoplasma de Musa, mantenido por FAO y en donde se conservan más de 1.000 variedades, tanto silvestres como cultivadas. Hasta estos momentos se han censado 2.537 accesiones, que se mantienen en crioconservación, en el Centro de Biodiversidad de Bélgica.

Las diferentes formas, tamaño, texturas, colores y tiempo de maduración, entre otras cualidades, es considerable, y por tanto la diversidad de variedades grandísima, aunque los trabajos de Ernest Cheesman, profesor de Botánica y estudioso de la flora americana, por ordenarlas se plasmó en la consideración de dos grandes líneas la Musa acuminata y la Musa balbisiana y a partir de ellas clasificó las múltiples variedades según su dotación genética en tres grupos, dos correspondientes a las dos grandes líneas y el tercero formado por híbridos de ambas, naturalmente con rasgos mixtos, entre los que están a Musa paradisíaca, que se superpone con la definición de plátano y la Musa sapientium productora de las bananas.

Las variedades cultivadas actualmente no tienen semillas, por lo que para algunos autores los plátanos (y las bananas) se han convertido en un engendro de la naturaleza y según otros son un accidente genético, ya que la finalidad principal de cualquier fruta es difundirse a través de sus semillas.

EL PLÁTANO DE CANARIAS SE DIFUNDE POR AMÉRICA

Hay diferentes versiones que garantizan, según sus autores, la auténtica y verdadera historia de la llegada del plátano a América, por lo que los protagonistas pueden ser portugueses, directamente o a través de esclavos africanos, en algún caso francés e incluso holandés y sobre todo españoles. Todas las versiones pueden tener algo de verdad y por supuesto de imaginación o interés determinado, pero como no se pueden describir todas, hemos optado por la más documentada que atribuye la autoría a Fray Tomás de Berlanga, un modesto fraile dominico, procedente de una familia humilde de agricultores de Berlanga de Duero (Soria), que tuvo la particularidad de una inteligencia privilegiada, lo que le permitió adquirir una gran cultura en temas tan dispares como geografía, náutica y ciencias naturales. En 1510 llegó a la Isla Española, según Gonzalo Fernández de Oviedo, que en la obra *Sumario de la Natural Historia de las Indias*, (anticipo de su gran obra *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano*) afirma “Cuanto además no se pueden llamar plátanos (ni lo son); mas aquello que es, según he oído á muchos, fue traído este linaje de planta de la isla de Gran Canaria, el año de mil quinientos y diez y seis por Fray Thomás de Berlanga, de la Orden de los Predicadores, a la ciudad de Santo Domingo; y desde aquí se han extendido en las otras poblaciones de la isla y en todas las otras islas pobladas de cristianos, y los han llevado a la Tierra Firme y en cada parte que los han puesto, se han dado muy bien”.

Poco tiempo después el sacerdote soriano fue elegido obispo de Panamá y consejero de la Corona Española, que aprovechó su prestigio para encargarle la mediación entre Francisco Pizarro y Diego de Almagro, por lo que tuvo que desplazarse

hasta Lima, aunque el viaje sufrió vicisitudes y entre ellas una desviación importante debida a las corrientes marinas y a las tormentas que le llevó hasta un archipiélago deshabitado (Galápagos) en el que había, y hay, especies muy raras y especialmente grandes tortugas desconocidas hasta entonces. Fray Tomás informó pormenorizadamente al Emperador de sus descubrimientos, describiendo con gran lujo de detalles la flora y la fauna de las deshabitadas islas y describiendo su climatología. Cuando llegó a Lima Pizarro acogió muy bien al fraile, le agasajó y le colmó de atenciones, pero al mismo tiempo impidió cumplir la misión que le había encomendado el emperador Carlos I de España por lo que, además de catequizar infieles, dedicó su tiempo a fomentar la agricultura en las nuevas tierras, con la finalidad de proporcionar una mejor alimentación a los indígenas. Dedicó su actividad a la utilización de productos autóctonos como el tomate y a la difusión de algunos alimentos procedentes de España como el plátano, hasta entonces desconocido, que primero plantó en Santo Domingo, desde donde pasó a Cuba y después, en vista de su utilidad, se difundió por todo el continente. Tuvo gran éxito, por lo que en algunas regiones americanas todavía se conoce a esta fruta como dominico en honor a la orden del prelado.

Hizo más cosas, como un proyecto para comunicar el Atlántico y el Pacífico, mediante el aprovechamiento de la navegabilidad de los ríos panameños Chagres y Grande, anticipándose en bastantes años a lo que más tarde fue el Canal de Panamá. Además, según se cuenta en una placa colocada en la plaza de su pueblo se le considera (con bastante exageración) el creador de la Dieta Mediterránea, privando del honor a An-

cel y Margaret Keys, aunque es cierto que fue uno de los más importantes difusores de los productos que los colonizadores españoles llevaron a América y de los que se trajeron a Europa.

LAS EMPRESAS PLATANERAS AMERICANAS

Se iniciaron en Costa Rica a finales del siglo XIX y su origen está ligado a una empresa ferroviaria, porque el transporte de pasajeros y mercancías era limitado, se hizo necesario ampliar la actividad y como la producción de plátanos era abundante, pero con frecuencia desaprovechada por falta de consumidores, la empresa del concesionario de los ferrocarriles, el señor Keith, compró fincas agrícolas situadas en las proximidades del trazado de la vía férrea, las dedicó a la producción de plátanos y creó una nueva empresa llamada Tropical Trading and Transport Company, dedicada a la exportación de la fruta a Estados Unidos. El modelo costarricense, con ligeras variaciones lo repitió en Guatemala, Nicaragua, El Salvador, Panamá y Honduras, controlando casi la totalidad de la producción de América Central.

Sucedió paralelamente que la política exterior de Estados Unidos era favorable a mantener gobiernos afines, y lo más pacíficos posible, para facilitar la construcción del canal interoceánico que primero estuvo planificado en Nicaragua, luego en Colombia y por último en Panamá, tras la Separación de Panamá de Colombia. Esta política económica norteamericana, que tenía entre otras finalidades que la construcción del canal se llevase a efecto sin problemas, fue conocida como el "Gran



La expresión república bananera, que se ha generalizado, se aplica a países inestables políticamente, empobrecidos y atrasados, con economía basada en muy pocos productos y por lo tanto dependiente de las fluctuaciones del mercado, gobernado por un dictador o una junta militar sometidos a la voluntad de una empresa extranjera que soborna a los gobernantes, y eso es precisamente lo que la United Fruits Company hizo en los países centroamericanos, desde finales del siglo XIX hasta 1970

Garrote de las Guerras bananeras de Theodore Roosevelt, que fue presidente del partido republicano primero y de los Estados Unidos durante dos mandatos, entre 1901 y 1908.

Los gobiernos de los países centroamericanos vieron una posibilidad de desarrollo en la actividad de la empresa frutera, que creaba trabajo y riqueza, por lo que coloquialmente se conocía a la empresa como "Mamita Yunai" (deformación del término inglés United)". Los gobiernos respondieron con generosidad, como por ejemplo la concesión de 800 hectáreas para el cultivo de plátanos en Costa Rica. La empresa compensaba también con generosidad a los gobernantes y como consecuencia se crearon líneas de ferrocarril, empresas de acondicionamiento de la fruta y entidades bancarias y financieras. Se fusionaron empresas y el negocio creció hasta límites insospechados debido a la buena acogida que tuvo el plátano y otras frutas tropicales que consiguieron un importante mercado en Estados Unidos y también, aunque bastante menos, en Europa. El poderío de la empresa fue tal que llegó a tener en propiedad de más del 40% de la tierra cultivable en algunos países y en casi todos más de la mitad de la mano de obra activa.

En la United Fruit Company se fusionaron muchas empresas, por lo que el resultado fue que el mercado estadounidense pasó a depender casi en su totalidad de esta compañía, llegando a tener un oligopolio, lo que proporcionó excelentes beneficios, hasta que como consecuencia de la Gran Depresión en 1929 el valor de las acciones disminuyó vertiginosamente, al mismo tiempo que lo hacían las de las empresas de la competencia, lo que aprovechó la United Fruit Company para quedarse con la totalidad de las sociedades competitivas y convertirse en detentora única de un auténtico monopolio. La empresa se trasladó a Nueva Orleans y desde allí dirigió su actividad, desde donde ejerció un gran poderío económico y político en toda América Central.

El dominio del mercado permitió imponer los precios en origen, que cuando convenía se bajaban suficientemente para

que los pequeños propietarios se vieran obligados a vender sus haciendas, que siempre compraba la compañía monopolizadora y además se proveía de una mano de obra muy barata especializada en el cultivo. Aprovechando su poder se prohibió la formación de sindicatos, además se crearon los medios para reprimir cualquier protesta laboral. Esta política levantó movimientos contra la empresa, pero el soborno de muchos gobernantes corruptos, hizo que la represión de los trabajadores fuera eficaz. También se benefició a la empresa frutera con exenciones o limitaciones en los impuestos, lo que contribuía a hacer cada vez más poderosa a la empresa, que no tuvo demasiado inconveniente en financiar diversos regímenes (y por diversos sistemas) de diferentes tendencias políticas e incluso en regalarles acciones a los gobernantes, en cantidad suficiente como para que prevaleciesen los intereses de la compañía sobre los de los campesinos.

LAS REPÚBLICAS BANANERAS

A principios del siglo XX la palabra república en América era sinónimo de dictadura y unido a bananera fue una expresión inventada por el escritor americano Williams Sydney Porter, conocido como O. Henry, que fue un auténtico maestro de los relatos breves. Utilizó el término por primera vez para referirse a Guatemala que tenía una serie de convenios con la United Fruits Company, que hacían que la empresa americana controlase la economía del país, lo que hacía que el autor calificase al país como una dictadura servil que favorecía a cambio de sobornos la explotación de la agricultura, convertida en monocultivo, sin que el gobierno se preocupase de las condiciones de vida, poco favorables, que tenían los habitantes del país. Abuso del poder, muy mala repartición de los recursos económicos, amenazas a los que reivindicaban derechos legítimos y un golpe de Estado contra el presidente Juan Jacobo Arbenz, que en 1950 había ganado las elecciones presidenciales y en su discurso inaugural explicó que su programa de gobierno tenía como

objetivos fundamentales “convertir a Guatemala de un país dependiente y de economía semicolonial en un país económicamente independiente, pasando de ser de un país feudal a un país moderno y capitalista”.

El 27 de junio de 1954 fue acusado de comunista y derrocado por un golpe de Estado dirigido por el Gobierno de Estados Unidos, con el patrocinio de la United Fruit Company y ejecutado por la CIA, que lo sustituyó por una junta militar que finalmente entregó el poder al coronel Carlos Castillo Armas, mucho más fácil de convencer de que los objetivos y el futuro de Guatemala estaban en el mercado de la fruta, que se comercializaba en Estados Unidos.

La expresión república bananera, que se ha generalizado, se aplica a países inestables políticamente, empobrecidos y atrasados, con economía basada en muy pocos productos y por lo tanto dependiente de las fluctuaciones del mercado, gobernado por un dictador o una junta militar sometidos a la voluntad de una empresa extranjera que soborna a los gobernantes, y eso es precisamente lo que la United Fruits Company hizo en los países centroamericanos, desde finales del siglo XIX hasta 1970, cuando la todopoderosa compañía perdió su hegemonía, debido a la opinión pública contraria y a las vicisitudes del mercado. La American Fruit Company pasó a llamarse Chiquita como su producto estrella, mejoró sus malas prácticas que afectaban al medio ambiente, cuidó de la mejora en la salud de sus trabajadores y obtuvo un distintivo de “buena conducta ambiental”, otorgado por la ONG Rainforest Alliance, y sobre todo comparte mercado con las multinacionales Del Monte y Dole, aunque los logros y beneficios de las tres empresas se siguen cuestionando por organizaciones medioambientales y a veces de consumidores.

EL CULTIVO Y COMERCIALIZACIÓN DEL PLÁTANO DE CANARIAS

Durante mucho tiempo no hubo en las Islas Canarias cultivos regulares importantes de platanera, porque aunque se explotaban diferentes variedades, era de forma aislada en pequeñas explotaciones, muchas veces de variadas especies, en huertos con destino al consumo particular o como mucho a la comercialización local, porque la insularidad y la considerable distancia a los núcleos de población en el continente hacía que la duración de los trayectos, con los medios entonces disponibles, impidiese la llegada de los plátanos en condiciones adecuadas. No fue hasta finales del siglo XIX cuando se hicieron los primeros envíos de plátanos al Reino Unido, en barco naturalmente, gracias a la iniciativa de Peter Reid, continuada por Alfred Lewis Jones, directivo de una compañía carbonera, que decidió cambiar de actividad y unir los esfuerzos para formar la empresa “Fyffes”, que extendió las plantaciones de plátanos por Tenerife y dio continuidad a

El mercado del plátano tiende a incrementarse por la creciente demanda mundial, lo que lleva aparejados constantes aunque no siempre regulares incrementos de la producción. Hay que considerar el posicionamiento de algunos países tradicionalmente productores, que se están especializando en las producciones de calidad, con objeto de abastecer consumidores próximos y potentes

la exportación de un producto que aunque desconocido hasta entonces en Inglaterra, fue muy bien acogido.

Hasta ese momento las variedades que había en Canarias eran diversas y poco fijadas y fue esta empresa la que decidió pronunciarse por un producto uniforme, al que bautizó con el nombre de Cavendish, que es el que hoy se cultiva, fundamentalmente de la subvariedad pequeña enana y, en menor proporción, otras como la gran enana, la gruesa palmera o la zelig. Hasta los años 50 del pasado siglo la variedad Gros Michel fue muy cultivada, pero prácticamente desapareció al ser muy sensible a una enfermedad procedente de Panamá causada por el *Fusarium oxysporum*, que destruyó la mayoría de las plantaciones.

Las variedades son todas Cavendish y entre ellas destacan la subvariedad Lacatán que se caracteriza por racimos cilíndricos y por producciones medias que superan los 30.000 kg/ha, aunque es sensible a los vientos cuando sus velocidades son altas, la Poyo puede llegar a superar los 60.000 kg/ha y presenta racimos cilíndricos, muy compactos y la Pequeña Enana, la más cultivada, que se caracteriza por ser muy resistente a los vientos y porque su pequeña alzada facilita la recolección, lo que unido a su gran productividad y la resistencia a las bajas temperaturas (próximas a 0°), permite el cultivo a alturas considerables, lo que hace que sea la variedad más cultivada, aunque tiene el inconveniente de que los racimos de forma troncocónica, dejan espacios libres en el transporte lo que aumenta el coste de los fletes.

MERCADO MUNDIAL DEL PLÁTANO

La producción mundial de plátano se estima en unos 145 millones de toneladas. El mayor productor mundial es India, seguida de China, a continuación se entremezclan países asiáticos y africanos, seguidos de los latinoamericanos (Ecuador, Brasil, Colombia), que aunque no son grandes productores sí son los más importantes exportadores. Pero los datos anteriores no coinciden en todas las fuentes, debido a que las diferentes fuentes estadísticas siguen distintos criterios en la consideración de esta fruta, debido a la confusión en las denominaciones, porque unas fuentes separan plátano y banana mientras que otras las consideran dentro de un mismo concepto, en algunos casos se considera solo la fruta obtenida por cultivo y en otros también la de producción espontánea y en algunos casos se separan según el destino final (consumo humano directo, industrial, consumo animal, etc.).

La realidad es que en todos los países tropicales y subtropicales se produce plátano o banana y que esta fruta es importante base alimenticia de unos cuatrocientos millones de personas, que el continente asiático es un importante productor tradicional, que en África está creciendo la producción, a veces en explotaciones modernas con capital casi siempre extranjero, que Hispanoamérica es la principal exportadora (Ecuador,

Costa Rica, Guatemala y Colombia, por este orden) y la más importante productora del plátano de calidad, que Europa primero y Estados Unidos a continuación, son los principales núcleos de consumo y por tanto los mayores importadores, y que dentro de Europa el principal productor es España, en concreto Canarias, en donde además se producen los mejores plátanos del mundo. Hay que tener en cuenta que un importante factor que influye en la comercialización del plátano es la dispersión de la producción, por el gran número de productores y los escasos mayoristas, que tienen las condiciones favorables para influir en los precios internacionales.

El mercado del plátano tiende a incrementarse por la creciente demanda mundial, lo que lleva aparejados constantes aunque no siempre regulares incrementos de la producción. Hay que considerar el posicionamiento de algunos países tradicionalmente productores, que se están especializando en las producciones de calidad, con objeto de abastecer consumidores próximos y potentes como es el caso de Japón, Corea o Rusia, para los que países asiáticos y africanos disfrutan de una posición geográfica favorable. Pero aunque el consumo sigue siendo en fresco, casi en su totalidad, la industria alimentaria está cada vez más interesada en la elaboración de productos transformados con el plátano (congelados, deshidratados y en

Con la mejor agua
se obtienen los
plátanos
más exquisitos



Los plátanos de La Palma

EL SABOR DE CANARIAS

harinas) sobre todo para su empleo en la alimentación infantil, como ingrediente e incluso como protagonista y que la demanda de plátano ecológico, muy difícil de obtener en muchas de las regiones y explotaciones productoras tradicionales, empieza a ocupar una parte del mercado y con expectativas de crecimiento continuado. El concepto de comercio justo se está imponiendo en la demanda y, aunque a precios superiores, empieza a obtener una cierta cuota de mercado que además tiende a crecer. Todas estas circunstancias hacen que el mercado pueda tener cambios importantes en los próximos años.

La unión Europea es la primera importadora mundial de plátanos, porque a ella llega entre el 45% y el 50% del comercio exterior. El hecho de que seamos productores bien directamente, en el caso de España y Portugal, o en colonias de ultramar como sucede en Francia ha hecho que durante mucho tiempo se diesen preferencias a las producciones propias. Esta situación no creó problemas hasta la entrada en vigor del Mercado Único en 1993, cuando fue obligatorio armonizar las normas. Las normas protectoras de las producciones española y francesa fueron incompatibles con tratados firmados con anterioridad por la Unión Europea y especialmente con los del GATT y el de Lomé IV, que concedía privilegios a las antiguas colonias europeas de países de África, el Caribe y el Pacífico (ACP) y en ellos se establecía que a raíz de la creación del Mercado Único Europeo, ningún país ACP debía encontrarse en una situación menos favorable, en lo referente a exportaciones de plátano.

Por otra parte, los plátanos comunitarios y concretamente los canarios no están sujetos a ningún arancel, puesto que al ser producidos en Europa no son importados, pero a pesar de ello se establecieron unas limitaciones al mercado, tanto de los plátanos producidos por los países miembros, como a los procedentes del área ACP, mediante el pago de un canon a los países no comunitarios si sobrepasan el contingente que primeramente se fijó en dos millones de toneladas y posteriormente ha tenido sucesivas ampliaciones. El conflicto no ha finalizado, porque los países ACP estiman que se limitan excesivamente sus producciones y los canarios aducen que algunos años se sobrepasa el contingente fijado sin que se aplique el canon, lo que hace que se resientan los precios pagados a la producción insular.

Además, hay que tener en cuenta que España sufre una especial presión comercial, como lo demuestra el hecho de que, según datos proporcionados por la revista digital Qcom.es, en el mercado mayorista del plátano y la banana "en verde", la importación de banana de terceros países de América y África se ofrece en España a precios de entre 0,40-0,50 €/kg. Estos rangos, que se han venido manteniendo a lo largo de todo el año 2018, se sitúan claramente por debajo de los costes de producción y además, se alejan

significativamente de los precios medios del resto de Europa. De hecho, la banana "en verde" importada de terceros países ha mantenido un precio medio en el resto de la UE entre un 60% y un 80% (0,65-0,70 €/kg) mayor que el ofertado en nuestro país, lo que muestra la clara actuación frecuente de venta a pérdidas de la banana importada en el mercado español

No conformes con esta situación, las grandes multinacionales estadounidenses (Dole, Chiquita y Del Monte) han declarado, ante la UE, la denominada Guerra del banano, lo que puede llevar a que el plátano de Canarias sea desplazado en las fruterías españolas por el banano centroamericano, mucho más barato, pero que tiene el inconveniente, a diferencia del plátano de Canarias, de proceder de unos sistemas de cultivo que no respetan el medio ambiente, en el que frecuentemente los trabajadores de las plantaciones son explotados y, además, incumplen los controles sobre pesticidas que la Unión Europea impone a sus productos.

El mercado del plátano de Canarias ha sufrido altibajos comerciales y su destino es la península, que se ha consagrado como el cliente principal, casi único, aunque se hacen algunos envíos a ciertos países europeos (Suiza y Reino Unido) y algunas exportaciones a Marruecos, gracias a la adaptación del transporte en contenedores, con sistemas especiales de aireación forzada para lo que ha sido necesario modificar algunos barcos para convertirlos en "portacontenedores".

El problema, importante para Canarias, hizo necesario tomar algunas medidas, mejorar la industrialización y potenciar la imagen de un producto, que aún siendo de mayor calidad, tenía menos mercado que el procedente de los países tropicales, debido principalmente a su pequeño tamaño y a las motitas oscuras que se forman en su piel cuando madura, lo que contrastaba con las grandes, uniformes y bonitas bananas de importación, que además se vendían a precios inferiores. Una buena campaña informativa consiguió convencer al consumidor de que estos "defectos" son signos de distinción que diferencian al sabroso "plátano de Canarias" del otro, más insípido y que necesita recolectarse menos maduro. El mejor sabor, aroma y textura del plátano de Canarias, además de sus virtudes nutricionales (mayor contenido en sales minerales y menor en hidratos de carbono que la banana, por lo que ésta tiene más calorías y es más harinosa), hicieron que nos percatásemos de la notable diferencia de calidad existente entre ambos.

La limitación del mercado y el carácter percedero del plátano hacen necesaria la implantación de un sistema de regulación de la oferta, para evitar el hundimiento puntual de los precios, lo que por otra parte entra dentro de las medidas de la Unión Europea que establece ayudas compensatorias

a la retirada cuando existe un sobrante, bien por cuestiones climatológicas, por la competencia de terceros países o por causas extraordinarias como el veto de Rusia a la importación de productos europeos.

CONSUMO EN ESPAÑA

El consumo de plátanos en España es de 10,4 kg por habitante y año. Es bastante elevado, superando al del resto de los países europeos y además con tendencia a crecer (se estima que en 2017 creció un 2%) y aunque las exportaciones también han crecido últimamente no lo hacen de manera suficientemente clara y la consecuencia es que la producción de plátano de Canarias es, casi todo el año, superior a la demanda.

Para contrarrestar los inconvenientes de los desajustes en el precio y concretamente su hundimiento se ha organizado un sistema consistente en que una parte del plátano que se corta no se envíe al mercado. Es lo que se conoce como "pica", (autorizada por la Unión Europea hasta un 5% de la producción) que consiste en enviar una parte del producto excedentario a los Bancos de Alimentos y otra parte a la alimentación animal. Las cantidades con destino a la "pica" son estimadas por las asociaciones de productores reunidas en ASPROCAN y autorizadas por la Consejería de Agricultura, que tiene la obligación de evitar excesos de retirada. Sin entrar en la oportunidad del sistema establecido sería conveniente la creación de alguna industria transformadora que hiciera posible la producción de plátano desecado, harinas o papillas

El consumo de plátanos en España es de 10,4 kg por habitante y año. Es bastante elevado, superando al del resto de los países europeos y además con tendencia a crecer (se estima que en 2017 creció un 2%) y aunque las exportaciones también han crecido últimamente no lo hacen de manera suficientemente clara y la consecuencia es que la producción de plátano de Canarias es, casi todo el año, superior a la demanda

con destino a la alimentación infantil y en cualquier caso es urgente la mejora de los sistemas de previsión de producciones que faciliten la toma de decisiones sobre su destino.

EL FUTURO DEL PLÁTANO DE CANARIAS

El plátano de Canarias es un importante pilar de la economía de las islas que ocupa a 10.000 trabajadores directos y emplea a otras 5.000 personas de forma indirecta. La producción, ocupa una superficie de unas 9.000 ha, con una producción de casi 400 millones de Kg y su valor es de aproximadamente 4,1 millones de euros.

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 (palets), debido a la necesidad de empaquetar y paletizar la producción. Y también constituye un mercado importante para la industria de maquinaria, abonos, plaguicidas, plásticos y combustibles.

Entre los factores que favorecen la producción de plátano en Canarias está la elevada productividad, debida a la estructura y organización de las fincas que hacen posible cosechas de entre 60.000 y 80.000 kilos por hectárea, en lo que influye la escasez de plagas y enfermedades, especialmente las ocasionadas por Fusarium. Aunque el mercado, casi exclusivamente español, presenta algunos problemas tiene en cambio la gran ventaja de una extraordinaria "fidelización" y un mercado relativamente próximo, si lo comparamos con la distancia del de origen latinoamericano a los puntos de consumo.

La principal ventaja de nuestro plátano está en la calidad, que es manifiestamente superior al de los procedentes de climas más cálidos, debido al tiempo necesario para la maduración lo que hace más larga la permanencia en la planta (aproximadamente seis meses, en tanto que los de zonas más cálidas pueden estar disponibles en 90-100 días), por ello su grado de madurez es mayor, lo que repercute en su aroma y sabor. Estas cualidades organolépticas también se ven favorecidas por su menor harinosidad y por su mayor contenido en azúcares solubles.

También hay otros factores negativos, sobre todo los costos de producción y sobre el de la mano de obra y el del agua que en las islas son muy superiores al de las zonas de producción de Latinoamérica, a lo que hay que añadir la difícil competitividad de nuestras pequeñas explotaciones con sus grandes fincas de producción en manos de empresas multinacionales



MEDIDAS PARA CONSERVAR EL MERCADO ESPAÑOL E INTRODUCIRSE EN EL EUROPEO

Una de las particularidades del cultivo de las plataneras en Canarias es que son plantaciones sostenibles en general, lo que es esencial para la economía turística y sobre todo para la agrícola. Los esfuerzos que en este sentido se realicen serán muy favorables para la imagen de esta producción, lo que repercutirá en incrementos de la demanda que cada vez tiende más al consumo de alimentos sostenibles. Lo anterior no debe suponer en ningún caso una merma de la productividad porque es necesario seguir manteniendo y aún aumentando los actuales niveles que se han alcanzado gracias a la alta tecnología en cuanto a genética, irrigación, controles sanitarios, técnicas de cultivo, abonado, recolección, envasado, embalado y transporte.

Es también necesario diferenciar al plátano de Canarias del procedente de otras latitudes, aumentando sus señas de identidad mediante distintivos y campañas de publicidad, en las que se señalen y diferencien sus particularidades, remarcando que es el único en el mundo con Indicación Geográfica Protegida, cuyo Consejo exige estrictos controles de calidad y de uniformidad. Es necesario destacar sus ventajas y especialmente el bajo nivel de la huella de carbono, la mayor frescura con la que puede llegar a los mercados europeos y en el caso de la península y Baleares su origen español para mantener e incrementar la preferencia del consumidor, al mismo tiempo que se deben explorar nuevos mercados, sobre todo europeos, porque aunque es difícil por los precios competitivos de los procedentes de África, Pacífico y Caribe la tendencia de la demanda es a primar la calidad y las condiciones en las que se produce el plátano de Canarias.

Para compensar las mayores exigencias a nuestros plátanos la Unión Europea establece una ayudas anuales, que para la campaña de 2019 se ha fijado en 141 millones de euros de la que son beneficiarios los agricultores directamente o a través de sus asociaciones que cumplan una serie de requisitos entre los que se encuentran estar inscritos en la IGP y que cumplan las condiciones de producción sostenible. El objetivo de esta ayuda está expresado en el programa de ayudas agrarias para las regiones ultraperiféricas de la UE, que concentran la producción europea de plátano (Canarias, Madeira en Portugal, Guadalupe y Martinica en Francia). Desde las patronales y los Gobiernos beneficiados se insiste en la necesidad de mantener este importante apoyo económico ante el avance de los competidores de América Latina y África, que tienen acuerdos comerciales con Europa y a los que, aseguran, no se les exigen los estándares de calidad y las condiciones laborales que sí cumple el sector en la UE.

VALOR NUTRICIONAL DEL PLÁTANO

Es, junto con las uvas, la fruta de mayor valor energético por lo que durante mucho tiempo era frecuente ver como deportistas sometidos a un esfuerzo intenso como ciclistas en escalada, tenistas entre punto y punto o atletas en carreras de resistencia lo utilizaban para reponer energía y evitar caídas de azúcar en sangre. Hoy las barritas energéticas balanceadas son el remedio preferido y los plátanos solo se utilizan ocasionalmente con este fin, pero siguen siendo muy recomendables, sobre todo cuando estas actividades se practican por afición, y no es necesario someterse a las exigencias de la alta competición o el profesionalismo.

En IFEMA, del 22 al 24 de octubre

Abierto el plazo para participar en Fruit Attraction 2019

El "First priority deadline" para solicitar la participación finaliza el 27 de marzo
La 11ª edición cuenta con unas previsiones de participación de 1.800 empresas y 90.000 profesionales

Fruit Attraction 2019 ya ha abierto el plazo para solicitar la participación en su 11ª edición, que se celebrará del 22 al 24 de octubre. Una convocatoria en la que se darán cita 1.800 empresas y 90.000 profesionales, convirtiendo a Fruit Attraction en el punto de encuentro internacional más eficaz, en un momento clave para la oferta y la demanda profesional de frescos.

La página fruitattraction.com ofrece toda la información para participar como expositor y aprovechar todas las ventajas que esta gran plataforma omnicanal pone a disposición de los profesionales. El 27 de marzo finaliza el *First priority deadline*, remitiendo el formulario de Solicitud de Participación online.

Organizado por IFEMA y FEPEX, los pabellones 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 de Feria de Madrid acogerán esta convocatoria que, bajo el lema *Where Fresh Produce & Innovation meet*, volverán a ofrecer a los mercados internacionales la más completa y eficaz herramienta de comercialización para el sector hortofrutícola. El Sur de Europa se está consolidando como el nuevo *hub* en creciente expansión e importancia en cuanto a la comercialización hortofrutícola mundial, además de significar la puerta de entrada a Europa desde Latinoamérica, lo que posiciona estratégicamente a Fruit Attraction como la gran plataforma y punto de encuentro internacional para los operadores de frescos.

Comercialización, innovación, diversidad y conocimiento serán los ejes de esta nueva edición que se ratifica como instrumento fundamental de internacionalización del sector, punto de encuentro del conjunto de los profesionales que integran toda la cadena de suministro, y marco de la innovación del mercado hortofrutícola.

Una vez más, el segmento *Fresh Produce* volverá a registrar la mayor representación, con un 70% de la oferta de Fruit Attrac-



tion, que cuenta a su vez con un importante peso de la *Industria Auxiliar*, con el 30%. Del mismo modo, el pabellón 6 acogerá a las empresas del sector de flor y planta con *Flower&Garden Attraction*.

En su línea de favorecer las relaciones comerciales de frutas y hortalizas entre los países de la Unión Europea y otros mercados extracomunitarios, Fruit Attraction 2019 contará con India y Singapur como Países Importadores Invitados. Además de tramitar las invitaciones a las autoridades de ambos países, se destinará una importante dotación presupuestaria para atraer a Madrid a los principales actores de estos mercados; más de 100 operadores comercializadores, responsables de compras, operadores, importadores, *retail* de India y Singapur. Del mismo modo, estos países serán los protagonistas del *World Fresh Forum*, el espacio de networking empresarial que, organizado junto con el ICEX, abordará las relaciones comerciales entre estos países y permitirá presentar las oportunidades de negocio. Junto a esta iniciativa, Fruit Attraction volverá a realizar una importante

inversión en el *Programa de Invitados Internacionales*, que atraerá a Madrid a 1.000 jefes de compra *retail*, importadores y mayoristas invitados de todo el mundo.

En esta edición volverá a celebrarse un completo programa de jornadas técnicas y actividades, que harán de la Feria el centro de conocimiento para el sector, con unas sesiones caracterizadas por la gran diversidad de contenidos, así como por el alto nivel de los participantes y ponentes.

Fruit Attraction potenciará igualmente áreas como *Organic Hub*, dedicado a empresas de productos hortofrutícolas biológicos; el espacio *Smart Agro*, centrado en la aplicación de nuevas tecnologías y conectividad con el objetivo de incrementar la productividad de las explotaciones hortofrutícolas, y el área *Nuts Hub*, destinada a los frutos se-

cos. *The Innovation Hub* y *Foro Innova* serán de nuevo las áreas dedicadas a la innovación y novedades empresariales en el sector. En este ámbito, la feria acogerá los *Premios Accelera a la Innovación y el Emprendimiento*, convertidos en un acontecimiento fundamental para el apoyo a la apuesta emprendedora empresarial del sector.

Tras la buena acogida del año pasado, *Flower&Garden Attraction* estará ubicado en el pabellón 6, para al sector profesional comercializador de flores y plantas vivas. Además, acogerá también como novedad el espacio *ecorganic market*.

Y por supuesto, la gran fiesta del sector da cabida a la sección *Fruit Fusion*, que vuelve a representar el espacio gastronómico dentro de Fruit Attraction con atractivas demostraciones y *showcookings*.

Fruit Attraction 2019, organizada por IFEMA y FEPEX, se celebrará en Madrid del martes 22 al jueves 24 de octubre, en horario de 9.30 a 19.00h.

Más información y solicitud de participación en fruitattraction.com

Por su riqueza en potasio, el plátano es fruta beneficiosa para los hipertensos y para favorecer la actividad muscular evitando calambres en esfuerzos continuados

Por su riqueza en potasio, el plátano es fruta beneficiosa para los hipertensos y para favorecer la actividad muscular evitando calambres en esfuerzos continuados. Su contenido en proteínas de alrededor de 1,2% y de lípidos, aproximadamente 0,3% es bajo, pero supera al de muchas otras frutas. Su riqueza fundamental es en hidratos de carbono que varían durante el proceso de maduración, ya que mientras en el plátano verde predomina el almidón y, precisamente por esta propiedad es consumido muchas veces en los países tropicales y subtropicales, con la maduración se transforma en sacarosa, glucosa y fructosa, lo que le convierte en una fruta suave y fácilmente digerible.

Entre las vitaminas destacan la A y la B-6 y de los minerales el más significado es el potasio. Además el plátano tiene inulina y otros fructooligosacáridos no digeribles (fibra) a nivel intestinal, lo que tiene efectos beneficiosos en el funcionamiento del aparato digestivo.

Otra ventaja, no nutricional pero que induce a su consumo es la facilidad con que se pela, que según algunos estudios es lo que hace que sea una de las frutas preferidas por los niños y aún por los mayores. Si disponemos de plátanos es mucho más fácil cumplir con la recomendación de consumir cinco piezas de fruta al día.

Además por sus excelentes cualidades gustativas, su presencia constante en el mercado y lo bien que armoniza su sabor con otras frutas, lácteos y cereales, está claro por qué el plátano es una maravilla que debemos aprovechar.

EL PLÁTANO EN LA GASTRONOMÍA

Por su gran versatilidad hay muchas formas de comer los plátanos. Influyen en su utilización los distintos estados de maduración y además hay diversidad de variedades que hacen que tanto cocido, como asado y frito y naturalmente crudo puede llegar a nuestras mesas en presentaciones de diferentes cocinas, originarias o de fusión.

En Asia, se pueden consumir como aperitivo, como plato fuerte o como postre. Como ejemplo en Indonesia, cortados

en rodajas y fritos son un frecuente entrante de comidas, o para acompañar a una taza de té. En Vietnam hay un plato muy típico que es un pastel, que puede ser plato principal, hecho con arroz glutinoso y plátano que constituye la comida fundamental de zonas rurales. Es muy típica una especie de ensalada con aguacate y gambas secas y rehidratadas. También puede presentarse frito, y bañado en leche de coco y en otras muchas presentaciones de la variadísima cocina oriental. La cocina moderna tiende a presentarlo en elaboraciones sofisticadas acompañando de creps, flambeados con diferentes licores, con chocolate, en buñuelos, pasteles, sazonados con jengibre o con zumo de distintos cítricos.

En África, la cocina es exótica y en gran parte desconocida, con el inconveniente además de estar muy influenciada por cocinas extranjeras. Primero fueron los países colonizadores y después las culturas orientales las que en gran parte han absorbido la cocina africana, pero a pesar de ello todavía conserva su carácter, en el que predominan los sabores intensos, muy picantes y especiados.

En gran parte del África continental se conoce como matoke a los plátanos verdes que todavía no ha madurado y por extensión también se conoce a un plato muy típico que se hace machacando los plátanos, que a continuación se ablandan al vapor y se cocinan con una salsa hecha con pescado salado (ocasionalmente fresco) y cacahuetes. Cuando la pasta adquiere consistencia cremosa, se sirve como guarnición de diversas carnes. El allocó, que es una de las elaboraciones comunes en toda la gastronomía del Oeste de África consiste plátano macho frito (se come como nosotros comemos las patatas fritas), se vende en las calles en cucuruchos de papel de periódico, como aperitivo, entre comidas o para acompañar pescado o carne. El attieke allocó se puede encontrar en un restaurante africano (Sankara Lounge) en el centro de Madrid, aunque se puede hacer con muchos pescados a veces frecuentes en España y otras absolutamente desconocidos, en el mencionado restaurante lo hacen con dorada frita, plátano maduro y una variedad de cus-cus hecho con yuca. En Costa de Marfil el futú es un plato tradicional, que consiste en un puré espeso de plátano, a veces mezclado con yuca, que acompaña muy bien al pollo frito.

En América, se puede comer frito en tajadas, al horno, hervidos, como tostones cuando están verdes, como postre en una torta de plátano, entre múltiples opciones. Sus hojas, además, sirven para envolver las tradicionales hallacas venezolanas, dándoles un sabor particular y único. Es en la cocina sur y centroamericana donde el plato se muestra con mayor diversidad, por las presentaciones, variaciones de utilización y por los diferentes nombres que adquieren las preparaciones con esta fruta. El patacón, tostón, tachino, frito o tajada es una comida a base de trozos aplanados y fritos de plátano verde, tradicional en la culinaria de varios países de América

Latina y el Caribe como Colombia, Cuba, Ecuador, Haití, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, Panamá, Puerto Rico, República Dominicana y Venezuela. Sopa de cangrejo, rondón, algunos sancochos, en cocido isleño, malangada, mazamorra, con carne y queso, hervido y servido con miel o rallado y frito en las curiosas “arañitas” de Puerto Rico y en otras muchas más preparaciones culinarias está presente el plátano.

También Estados Unidos ha contribuido a la cocina mundial con el banana bread o pan de plátano, que es un bizcocho en el que a la harina se le añaden plátanos, marrón glacé y almendras troceadas, que es un típico producto de celebraciones familiares y objeto de concurso y subasta en fiestas benéficas. Banana split es un postre de difusión universal, quizás pasado de moda pero que durante gran parte del pasado siglo jugó un papel importante en la restauración occidental y se hizo tan famoso que tiene hasta inventor, un estudiante que se llamó David E. Strikler, una localidad de origen que es Latrobe en el Estado de Pensilvania, un reconocido punto en donde se vendió por primera vez que fue en el New Saint Vicent College, fecha de nacimiento porque aunque los autores difieren hay mayoría que opina que fue en 1923 y para que nada falte el precio al que se adquirieron las primeras elaboraciones que se marcó en 10 centimos de dólar. En su forma clásica está servido en un recipiente alargado. Su preparación consiste en un plátano que es cortado en dos longitudes (en inglés “split”, significa “divido”), sobre el que se colocan bolas de helado, nata montada, fresas o guindas y cualquier otra cosa que se le ocurran a los innovadores chefs.

Por su parte, en Europa, sin duda, la utilización más frecuente es como fruta, que es la forma en la que generalmente se consume también en Australia y en Nueva Zelanda, pero hay un plato europeo, el arroz a la cubana, que como tal no se conoce en la isla que le da nombre. El arroz blanco, con banana y huevo, los dos fritos se cree que se comía en la Habana colonial cuando todavía era española, pero se perfeccionó añadiéndole salsa de tomate (y en ocasiones mayonesa) en Madrid en donde se convirtió en cena predilecta de la infancia acomodada. El caso es que independientemente de su origen es un excelente plato que merece alta consideración.

El plátano procedente de Martinica y Guadalupe, territorios franceses, llegó a la metrópoli de forma regular a mediados del siglo XX y al ser producto francés mereció la consideración de la cuisine. No tuvieron, en este caso, mucha imaginación los cocineros franceses, pero supieron aprovechar que los clafoutís estaban por entonces de moda, para cambiando las cerezas por esta fruta crear el clafoutís de plátano.

En Canarias hacen un excelente postre que es tortilla de plátano bien maduro y machacado que es deliciosa y unos muy buenos buñuelos con rodajas de plátano rebozadas y fritas, pero la realidad es que en su inmensa mayoría su consumo fue siempre como fruta por lo que es digna de elogio la idea de Asprocan, que ha encargado a las hermanas Torres un libro de recetas presentado en la feria Fruit Attraction, celebrada en Madrid en octubre de 2018, en el que se reseñan 38 formas diferentes de prepararlo. ■

