

Ficha técnica para conocer los entresijos del cultivo del espárrago

Banco de Tierras, un programa para recuperar las fincas agrícolas abandonadas



El grano, protagonista de una nueva Semana Enogastronómica Saborea Lanzarote

Presencia lanzaroteña en la feria agrícola y ganadera de Feaga

El Cabildo felicita a los participantes en el concurso de vinos artesanales



El programa Banco de Tierras, herramienta para dinamizar el sector agrario

Pretende recuperar fincas abandonadas facilitando el alquiler de terrenos agrícolas entre particulares

Según datos del Mapa de Cultivo del Gobierno canario, Lanzarote cuenta con una superficie agraria útil que abarca casi el 30% de su extensión; en concreto, 25.755 hectáreas, de las que un 61,72% se encuentra en estado de abandono. Esto da lugar no solo a la pérdida de la productividad de suelos sino a un deterioro del paisaje importante. Ante esta situación el Cabildo de Lanzarote a través del Área de Agricultura y Ganadería decide poner en marcha el programa Banco de Tierras de Agrolanzarote que busca favorecer el alquiler de terrenos agrícolas entre particulares y dinamizar el sector agrario.

Ante la desconfianza de los propietarios para arrendar sus terrenos por miedo a perder el derecho sobre sus propiedades o el deterioro de las mismas, y ante la dificultad con la que se encuentran las personas interesadas en arrendarlos surge el Banco de Tierras Agrolanzarote, un programa que pretende poner en producción terrenos agrícolas a través de contratos legales, garantizando tanto al propietario como al productor el cumplimiento del contrato pactado.

El Banco de Tierras es una base de datos pública, donde por un lado cualquier persona puede registrar de forma voluntaria sus propiedades a fin de que puedan ser arrendadas por un periodo de tiempo de 5 años como mínimo. Estas personas, los propietarios de los terrenos, son denominadas en el contrato como "arrendadores". Por otro lado existe una base de datos donde pueden registrarse las personas interesadas en arrendar una tierra. Estas personas, que serán los productores de los terrenos, son denominadas en el contrato como "arrendatarios".

Arrendadores y arrendatarios

Podrán participar en el programa como arrendadores aquellas personas físicas o jurídicas, incluidas las entidades públicas que sean titulares de terrenos que estén abandonados, mantenidos o en producción. Todos los propietarios interesados deberán demostrar ser titulares de la



explotación, con la aportación de una nota simple de propiedad actualizada por el Ayuntamiento correspondiente e informar de las subvenciones que está recibiendo la tierra que se va a arrendar.

Por su parte, los arrendatarios deberán demostrar tener conocimientos de agricultura o bien comprometerse a realizar cursos de formación por un mínimo de 50 horas lectivas durante un año.

Garantía

El Cabildo de Lanzarote pondrá a disposición de los interesados un contrato de arrendamiento redactado en función de la actual legislación, en el que además se han incluido unas cláusulas específicas para garantizar la correcta conservación de los sistemas agrarios de la Isla.

Las partes tendrán que cumplir todas las condiciones expuestas en el contrato y sólo tendrán potestad de decidir el acuerdo económico del arrendamiento que podrá ser mediante una cuantía económica o según lo convenido entre ambas partes. El productor tendrá que indicar en el contrato el tipo de cultivos al que destinará el terreno.

Web Agrolanzarote

Aquellos propietarios que deseen ofrecer sus tierras deberán rellenar la "Solicitud de inscripción Banco de Tierras" que se encuentra en la

Servicios gratuitos del Cabildo

El Cabildo ofrecerá de manera gratuita los siguientes servicios como órgano gestor del programa Banco de Tierras:

Comprobación del estado inicial de las propiedades: Las propiedades inscritas en el programa y en la fase previa a la formalización del contrato serán visitadas por el personal del Servicio Insular Agrario el cual rellenará una ficha de la propiedad denominada "Ficha de inspección técnica" donde se recogerá información sobre el municipio, paraje, polígono, parcela, superficie, sistema de cultivo, infraestructuras, contador de agua agrícola, análisis de suelos, labores necesarias para su puesta en producción, recomendaciones y fotografías.

Las recomendaciones y labores necesarias para su puesta en producción serán de obligado cumplimiento para el productor. Esto garantiza al propietario la correcta puesta en producción de la finca especialmente en el caso de propiedades que estén en estado de abandono y a su vez facilitará al productor las directrices para su recuperación.

Seguimiento y control técnico a las propiedades inscritas en el programa:

El personal del Servicio Insular Agrario realizará visitas a las fincas en producción al menos una vez al año para garantizar que se cumplen las condiciones de producción pactadas en el contrato. Tras esta visita se comunicará mediante un Informe a ambas partes el resultado de la inspección.

Acciones formativas y asesoramiento a los productores:

Mediante las visitas a las fincas y de manera continuada se realizará un asesoramiento técnico personalizado a aquellos productores que lo soliciten. Además se establecerán acciones formativas específicas para facilitar que los productores que participan en este programa cumplan con el mínimo de 50 horas lectivas obligatorias al año.

Medición por parte del departamento jurídico del Cabildo:

El departamento jurídico del Cabildo actuará de mediador en los conflictos que puedan surgir entre ambas partes con el fin de evitar el trámite de la vía judicial.

Resolviedo dudas

- ¿Es necesario declarar la cantidad percibida por el arrendamiento del terreno en la declaración de la renta?

- Sí, en el caso de que se fije cuantía económica. Si la cuantía económica es 0 euros no es necesario declararlo.

- ¿Podré pedir subvenciones en ese terreno?

- Sí, porque el contrato mínimo es de 5 años.

- ¿Qué ocurre si el productor no paga al propietario el precio pactado?

- Se resuelve el conflicto mediante un pro-

cedimiento de arbitraje entre productor, propietario y Cabildo.

- ¿Qué ocurre si el productor daña el arenado arrendado?

- Se resuelve el conflicto mediante un procedimiento de arbitraje entre productor, propietario y Cabildo.

- ¿Se podrá renovar el contrato tras cumplir los 5 años?

- Sí, siempre que ambas partes estén de acuerdo.

Toda la información sobre el programa Banco de Tierras se encuentra en el portal web Agrolanzarote: www.agrolanzarote.com

Agrolanzarote
SERVICIO INSULAR AGRARIO

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN BANCO DE TIERRA

EL TITULAR

APellidos y nombre			DNI/NIE
DIRECCIÓN			
COLOCACIÓN	MUNICIPIO		
COORDENADAS	TELÉFONO FIJO		
TELÉFONO MÓVIL	FAX		
CORREO ELECTRÓNICO			

DECLARA:
Que, en la finca que figura en el presente documento, es propietario, en la vía de Lanzarote de las parcelas que a continuación se detallan:

SUPERFICIE (m ²)	MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA	TIPO DE SUELO			INFRAESTRUCTURAS		ESTADO
				ARENADO	ARBE	OTROS	AGUA	CANALIZADO	

✓ A- Arrendado, B- Mensural, C- Cultivos

Acreditado al Servicio Insular Agrario del Cabildo de Lanzarote s.l.

- Publicar en el tablón de anuncios del Servicio Insular Agrario (S.I.A.).
- Realizar las inspecciones pertinentes para elaborar la ficha de inspección técnica.

Me comprometo a someterme al Servicio Insular Agrario del Cabildo de Lanzarote (S.I.A.), cualquier modificación que surja en las parcelas descritas anteriormente.

En _____ de _____ de _____ de _____

Firmado _____

Según la Ley Orgánica 1/1982 de Protección de Datos de Carácter Personal se garantiza confidencialidad de la información solicitada. Para que se desentendamos de nuestra responsabilidad y trasladar datos al Servicio Insular Agrario del Cabildo de Lanzarote (S.I.A.) por vía electrónica bancodetierras@cabildodelanzarote.com

Servicio Insular Agrario del Cabildo de Lanzarote s.l. C/ San Sebastián, s/n. 35500 Anzotea, Las Palmas de Gran Canaria. Tel: 922 000000 Fax: 922 000000

Solicitud de inscripción del Banco de Tierras que se puede obtener en la página web www.agrolanzarote.com.

página web Agrolanzarote (en el apartado Servicios/Banco de tierras) y presentarla en las dependencias del Servicio Insular Agrario.

Los productores que busquen tierras para arrendar deberán publicar su anuncio directamente en la web, en el apartado "Anuncio de tierras", categorizarlo como BUSCO y rellenar los apartados que allí aparecen (zona, forma, título y descripción). Propietarios e interesados tienen la obligación de publicar un anuncio en Agrolanzarote para dar a conocer su demanda (ofrecen o buscan tierras) y especificar en el mismo su interés en acogerse al programa Banco de Tierras.

Formalización del contrato

Las partes interesadas se pondrán en contacto libremente pudiendo utilizar el apartado "Contactar con el anunciante". Si existe interés en formalizar el contrato y adscribirse al programa de tierras de Agrolanzarote deberán solicitar cita en la oficina del Servicio Insular Agrario del Cabildo de Lanzarote a través del correo: bancodetierras@cabildodelanzarote.com.

A la cita asistirán ambas partes para revisar la documentación debiendo traer consigo los datos del propietario y el productor, sus DNI, escrituras de la propiedad y nota simple actualizada de la finca y acuerdos por las partes de la cuantía económica y duración del contrato, así como el tipo de cultivo a producir.

El modelo de contrato a firmar se encuentra en el apartado Servicios/Banco de Tierras y se denomina "Contrato de arrendamiento". Al contrato se le anexará la "Ficha de inspección técnica".

La I Muestra Enogastronómica del Grano, brillante colofón a otra sabrosa Semana Enogastronómica

La I Muestra Enogastronómica del Grano celebrada el pasado sábado 21 de abril en la plaza de Haría fue el acto culminante de una nueva Semana Enogastronómica Saborea Lanzarote, dedicada en esta ocasión a los granos y los vinos lanzaroteños, que impulsada por el Cabildo de Lanzarote se desarrolló con rotundo y sabroso éxito entre los pasados 13 y 22 de abril, con la participación de trece restaurantes.

Caldo de millo cocinado por Manuela Niz; truchas de garbanzos de María Dolores Brito, cuya receta aprendió de su propia madre cuando apenas contaba 13 años; ropa vieja con pulpo de Venancio Figueroa, elaborada según la tradición familiar que ha pasado de generación en generación; o potaje de chícharos preparado por Aurea Méndez, hija de la conocida Doña Inés García, reconocida cocinera y repostera de Haría y cuyos platos fueron apreciados intensamente por personajes tan ilustres como César Manrique.



La mayoría de los stands instalados contaron con un servicio de camareros, formados por alumnos del IES Zonzamas.



Estos son sólo algunos ejemplos de las sabrosas degustaciones que maridadas con excelentes vinos Denominación de Origen Lanzarote, pudieron paladear -al módico precio de un euro la consumición- los centenares de visitantes que asistieron a la citada y exquisita Muestra, que además contó con la aportación del colectivo Lanzarote Cocina, cuyos integrantes demostraron en toda su intensidad las posibilidades culinarias que poseen los garbanzos, garbanzas, arvejas, chícharos, millos o judías de la tierra.





Agradecimiento

El consejero de Promoción Económica, Agricultura y Ganadería, Francisco Fabelo, muestra su agradecimiento tanto a los participantes, cocineros, agricultores, bodegas y asociaciones, como a las personas que se han acercado hasta el municipio norteño por "el interés mostrado, animando y respaldando la continuidad de este tipo de acciones promocionales con las que buscamos poner en valor nuestros productos y la propia actividad del sector primario de la isla, ligándolos al sector turístico y convirtiendo nuestra gastronomía local en un reclamo turístico más, uno de los motivos que permitió la creación de Saborea Lanzarote".

Tanto en la organización de la Semana Enogastronómica como de la Muestra, el Cabildo ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Haría, Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", Cámara de Comercio, Aetur, Asolan y el propio colectivo Lanzarote Cocina.



La feria contó con la presencia de Bodega La Grieta, la Asociación La Tanganilla, Dulces Cascorra, y de un stand donde se dio a conocer a los asistentes el nuevo portal Agrolanzarote.com.



Una vez bien secos, se procede al trillado de los granos.

El Cabildo salvaguarda las variedades locales

El Centro de Biodiversidad Agrícola de Lanzarote (CBAL), vivero de los granos lanzaroteños

Desde garbanzos hasta garbanzas, desde lentejas 'menúas' hasta las lanzaroteñas, desde arvejas a judías, pasando por los chícharos o el millo, o por cualquier otro tipo de grano que da esta tierra, el Centro de Biodiversidad Agrícola de Lanzarote (CBAL), dependiente de la Consejería de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote, se constituye en un auténtico vivero de todas las variedades de granos locales.

Ecológicos

De hecho, llegado el mes de agosto, cualquier agricultor interesado en adquirir semillas de estos granos que además poseen el carácter de ecológicos, pueden solicitarlas de forma gratuita en las oficinas del Servicio Insular Agrario, para en el mes de septiembre recibir -siempre que sea posible- entre 200 y 300 gramos de semillas, que después pueden plantar en sus fincas y con el compromiso de devolver la misma cantidad una vez obtenida la cosecha.

El proceso en el CBAL -y aunque con ligeras variaciones según el tipo de grano de que se trate- comienza en invierno con la plantación de las semillas. En abril se recogen los granos y se dejan secar para a continuación trillarlos, aventarlos, limpiarlos y empaquetarlos.



Los agricultores interesados pueden solicitar los granos en el Servicio Insular Agrario en el mes de agosto.

Toda la información sobre el CBAL y los granos lanzaroteños en el portal web Agrolanzarote: www.agrolanzarote.com

El cultivo del espárrago

El espárrago es un cultivo con un gran interés comercial por su destacado valor culinario y productivo ya que se adapta muy bien a las condiciones de nuestro campo insular. Es un alimento rico en antioxidantes, que ayuda a combatir el cáncer y otras enfermedades, se considera uno de los vegetales con mayor contenido en ácido fólico. Destaca la presencia de otras vitaminas como la Vit. A, C y E y las del grupo B (B1, B2, B3 y B6), así como su contenido en fibra. El origen de los espárragos parece situarse en la cuenca mediterránea, hace más de 5.000 años, concretamente en Egipto y entre las variedades cultivadas en España pueden citarse: Blanco de Aranjuez, Blanco de Zaragoza, Espárrago morado y largo de Navarra.

NOMBRE Y VARIEDADES

Nombre común: Espárrago

Nombre científico: *Asparagus officinalis* L.

Familia: Liliáceas

Variedades. Existen dos tipos de espárragos:

- **Espárrago blanco:** Crece bajo tierra, por tanto, no desarrolla la clorofila (pigmento que le da el color verde).
- **Espárrago verde:** También se conoce como: espárrago negro, amargo o triguero, crece en contacto con la luz del sol, la clorofila se desarrolla aportando el color verde a esta variedad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PARA EL CONSUMIDOR

Este vegetal se puede consumir fresco o en conserva, siendo la primera forma la que aporta mejores propiedades nutritivas, es un alimento rico en antioxidantes, que ayuda a combatir el cáncer y otras enfermedades, probablemente es uno de los vegetales con mayor contenido ácido fólico, el cual participa en la creación de células nuevas y junto con el hierro en la producción de glóbulos rojos, interviniendo además en la formación de metionina, aminoácido necesario para una buena salud de las uñas, el pelo y la piel, destaca además la presencia de otras vitaminas como la Vit. A, C y E y las del grupo B (B1, B2, B3 y B6), así como su contenido en fibra.

DESCRIPCIÓN BOTÁNICA

Es un cultivo perenne, con tallos erectos, hojas finas y puntiagudas en forma de escamas, las flores son pequeñas, el fruto es una baya del tamaño de un guisante y de color rojo cuando madura, las semillas son negras y triangulares, posee un sistema rizomático subterráneo en forma de plataforma, del que surgen las raíces y posteriormente los tallos carnosos o "turiones" que constituye la parte comestible, la planta de espárrago es dioica, es decir, hay plantas que solamente dan flores femeninas y otras que sólo dan flores masculinas, la duración media de una plantación comercial es de 10-15 años.

CLIMA Y SUELO

Es una planta muy rústica que normalmente se adapta a todos los climas por tener órganos de reserva. Se adapta a diferentes tipos de suelo, prefiriendo para su óptimo desarrollo suelos fértiles, sueltos, profundos, bien drenados y provistos de materia orgánica, es importante evitar encharcamientos del terreno ya que es un cultivo muy sensible a la asfixia radicular, su pH óptimo de crecimiento oscila entre 7,7-7,8, es bastante resistente a la salinidad aunque ésta puede afectar la longevidad del cultivo.

PLANTACIÓN

La plantación se realiza manual con ayuda del plantón, manteniendo una adecuada separación entre plantas para favorecer el crecimiento.

Marcos de plantación: Según la experiencia que se tiene en la isla en la producción ecológica de esta planta se suele utilizar un marco de plantación de 0,70x 1,20 en el cultivo en enarenados con sistema de riego por goteo.



Manejo del cultivo:

Preparación del suelo: Esta labor se realiza de forma que el suelo quede mullido para que los turiones (tallo comestible) emerjan con menos dificultad, se utiliza estiércol o compost como abonado de fondo.

Propagación El espárrago se reproduce mediante semillas, obteniéndose pequeñas plántulas que posteriormente son trasplantadas al suelo definitivo. Para preparar los semilleros en la producción ecológica se emplea una mezcla de suelo y turba como sustrato.

Trasplante: Las plántulas son trasplantadas a los 5 meses de establecido el semillero, se verifica que la raíz esté bien desarrollada.

Plantación: La plantación se realiza manual con ayuda del plantón, manteniendo una adecuada separación entre plantas para favorecer su óptimo crecimiento.

LABORES CULTURALES

Poda o siega: Consiste en cortar toda la parte aérea del cultivo a ras del suelo para facilitar el desarrollo y acumulación de reservas y nutrientes en el fruto subterráneo. Se realiza cuando se va a recoger la primera cosecha, a los dos o tres días de esta práctica emerge el tallo comestible. En Lanzarote la cosecha se realiza diariamente. El fruto se corta cuando el turión (tallo comestible) alcanza entre 25-30 cm de longitud.

Escardas o eliminación de malas hierbas: Su eliminación es fundamental para que no compitan por el agua y los trientes del suelo. Esta labor se puede realizar de forma manual con ayuda de una escardilla.

Riegos: Las mayores necesidades de agua las tiene durante el verano, cuando hace más calor y el desarrollo de la masa foliar es considerable. Durante la recolección, las necesidades de agua son moderadas y sólo debe regarse para mantener la humedad del suelo. El espárrago resiste mejor la sequía que el exceso de agua ya que es muy sensible al asfixia radicular.

Fertilización: En el cultivo ecológico del espárrago en Lanzarote es frecuente el uso de fertilizantes orgánicos (estiércol, compost, té de compost...). El compost y estiércol se pueden aplicar al suelo como fertilizantes de fondo cada dos o tres años, previamente se retira el picón. En el caso del té de compost es común su uso una vez al mes en el sistema de riego.

Una vez al mes se usa abono líquido al año serían 12 aplicaciones, compost cada dos años una vez, el estiércol dura tres años previamente el estiércol se solariza durante un mes o 20 días y luego se cubre con picón.

PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES

Es un cultivo muy resistente a plagas y enfermedades debido a su rusticidad. En ocasiones aparecen pulgones, pero no ocasionan daño al fruto porque este se recoge diariamente.

RECOLECCIÓN Y PRODUCCIÓN

La cosecha se realiza a partir de los 18-24 meses de su plantación en los meses de febrero y marzo, con ayuda de un cuchillo especial (esparraguerro) se van cortando los tallos a ras del suelo. Como referencia del rendimiento, en Lanzarote se obtiene como promedio una producción diaria de 21 gramos por plantas.

A través del portal web Agrolanzarote (www.agrolanzarote.com) se puede acceder a más información sobre la forma de cultivo de otros productos que se dan en nuestros campos.



Lanzarote, presente en Feaga

El Cabildo de Lanzarote participó en la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (FEAGA-2012) celebrada en abril con un stand en el que el área de Agricultura y Ganadería dio a conocer a los aproximadamente 40.000 visitantes la oferta enogastronómica de la isla, poniendo en valor el sector primario insular a través del producto y marca 'Saborea Lanzarote'.



Felicitaciones a los participantes en el Concurso de Vinos Artesanales

El Cabildo felicita por la extraordinaria calidad de los caldos presentados tanto a los ganadores como a los participantes en el XII Concurso Insular de Vinos Artesanales y las VI Jornadas Vitivinícolas que tuvieron lugar en el Centro Socio Cultural de Tao, bajo la organización conjunta del Área de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" y el Ayuntamiento de Teguiise. Con una participación de 28 bodegueros que presentaron 42 vinos a concurso los ganadores fueron Jorge Luis Rodríguez (vino blanco), Manuel Morales (rosado tradicional), Pablo Espinosa (tinto) y Arcadio Morales (dulce).



Charlas para dar a conocer Agrolanzarote.com

Además de presentarlo oficialmente en un acto celebrado en el Cabildo de Lanzarote, el Servicio Insular Agrario impartió en abril una serie de charlas por toda la Isla para dar a conocer a agricultores y ganaderos la web (www.agrolanzarote.com) un portal interactivo que se ha consituído ya como una herramienta imprescindible para el campo lanzaroteño y de cuyas características dimos cumplida información en nuestro anterior boletín informativo Agrolanzarote.



Cultivo del plátano y polinización de cultivos con abejas

La Granja Experimental del Cabildo acogerá el próximo 4 de mayo de 16 a 18 horas una charla impartida por el investigador del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias Juan Cabrera sobre prácticas culturales en plataneras, particularizando para el caso de Lanzarote. Por otra parte, el 7 de mayo será sede de un curso con el mismo horario y limitado a 20 plazas sobre el funcionamiento y beneficios de la polinización natural mediante abejas y técnicas y recomendaciones de manejo de las colmenas. La profesora será Zoa Hernández García, veterinaria del ITS Casa de la Miel de Tenerife. Para ambos casos se proporciona más información contactando con el teléfono 928 836 590-1 o bien a través del e-mail agrolanzarote@cabildodelanzarote.com.



JUAN CARLOS MESA, AGRICULTOR

De su padre heredó tanto su amor por el campo como las fincas que cultiva junto a sus tres hermanos en La Vegueta y en la zona de El Jable denominada El Cortijo de Buenavista. De hecho, y aunque estudió arquitectura técnica, Juan Carlos Mesa se dedica profesionalmente a la agricultura desde hace cinco años y su verdadera ilusión es contar algún día con una bodega inscrita en la Denominación de Origen Lanzarote.



“Es vital que Lanzarote cuente con un mercado de abastos”

- ¿Qué producen en sus fincas familiares?

- En la que tenemos en la zona de El Jable (entre Tiagua y Tinajo) cultivamos batatas, calabazas, sandías y también tomateras. Tiene una extensión de unas 40 fanegadas, contando con la parte que hay de enarenado, y es una zona muy buena. En la de La Vegueta, que ocupa unos 30.000 metros cuadrados, tenemos agua de riego agrícola y eso nos permite obtener calabacines, habichuelas, habas, arvejas, papas, fresas, coles, cebollas, batatas... En el perímetro también tenemos plantadas parras.

- ¿Cómo comercializan los productos?

- Básicamente en el puesto que tenemos en el mercadillo de los domingos de La Villa. Pero también vendemos a los distribuidores, porque hay productos que se tienen que recoger a diario para que no se echen a perder y es imposible vender en un solo día 300 kilos de coles o calabacines, por ejemplo.

- ¿Se puede vivir en Lanzarote de lo que da el campo?

- Se puede vivir si te dedicas tú mismo a trabajarlo, echándole como mínimo 10 horas diarias y sacrificándote los fines de semana. El gran problema de Lanzarote es que no cuenta con un mercado insular de abastos donde el agricultor pueda vender directamente los productos que él mismo produce a diario. Por eso hay que recurrir a intermediarios, y aunque sea lógico que ellos obtengan sus beneficios, muchas veces parece que te están haciendo un favor comprándote algo que has conseguido con mucho esfuerzo y con lo que ellos después van a obtener ganancias.

- ¿Y qué es lo que ha impedido que Lanzarote cuente con un mercado de abastos?

- Seguramente que ha prevalecido el interés de unos pocos frente a la mayoría. Somos la única isla que no cuenta con uno y para mí sería vital tenerlo. No sólo porque así podrías vender tu producción a diario, sino porque además los consumidores tendrían siempre productos frescos y a precios estables. Porque ahora, cuando vendes a intermediarios no tienes ni idea a cuánto te van a pagar lo que produces hasta el mismo momento de la venta.

- ¿Y no serviría de ayuda también que se crease de una vez una cooperativa de agricultores que funcionase?

- Sí y no tenemos que irnos muy lejos para encontrar un ejemplo parecido. En Tacoronte funciona desde hace 30 años el mercado del productor, y son los propios agricultores quienes establecen los precios máximos y mínimos. Aquí se ha intentado crear una cooperativa pensando en las subvenciones que se pueden obtener y esa no es la fórmula adecuada. El objetivo tendría que ser defender sobre todo el interés del sector, mediante un gerente, al modo que se ha hecho en el Consejo Regulador, que ha funcionado muy bien en los últimos años. Y después, si además se reciben subvenciones, pues bienvenidas sean.

- ¿Puede ser que uno de los principales problemas que sufra el sector sea entonces falta de unión?

- Sí. Aunque solemos mantener buenas relaciones la verdad es que se mira mucho por el interés particular. No me refiero sólo al agricultor sino también a las formas de hacer política que se han llevado a cabo durante muchos años. Mi padre, fallecido hace dos años, llegó a reunir 15.000 firmas para crear el tan necesario mercado de abastos, que deben haberse perdido en alguna gaveta. Si de verdad hubiera unión, sin duda habría uno en funcionamiento lo que beneficiaría tanto a productores como consumidores.

- ¿Y de qué forma puede beneficiar al futuro del sector la agricultura ecológica?

- Puede ser un buen nicho de mercado. El problema es que hay que ser estricto a la hora de realizar los controles. A mí no me sirve de nada abrir una zanja para echar estiércol, con lo caro que supone, si después alguien fumiga en una finca cercana y con el viento ese producto llega hasta mi finca. Más importante para mí es incrementar la autosuficiencia agrícola de la Isla. Con alcanzar un 10% pienso que habría mucha más gente dedicada al campo. Y también es importante que se siga promocionando por parte del Cabildo el consumo de los productos de la tierra como se está haciendo ahora a través de Saborea Lanzarote, porque el restaurador también juega un papel importante en ese sentido para el futuro del sector.