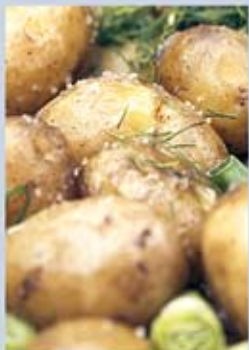




Canarias:

marcada por el tomate y el plátano



Canarias se reconoce hoy día en toda Europa por su excelente clima, sus playas y la calidad del ocio del turismo moderno, pero también por el tomate y el plátano. El sector hortofrutícola en las Islas Canarias está basado en estructuras productivas minifundistas con altos costes productivos. La posición dominante la tienen los agricultores familiares en las cuatro producciones agrícolas fuertes de las Islas: las hortalizas, los frutales, los cítricos y la fruta tropical. Los grandes agricultores empiezan a tener importancia en subsectores como el tomate y el plátano. Esta característica estructural obliga a los productores y comercializadores canarios a concentrarse en la calidad de su producto y en la realización de importantes actividades promocionales.

Amplia y diversa, Esas son las palabras que mejor describen la horticultura canaria. La producción propiamente hortícola es, mayoritariamente, patata, pimiento, judía verde, cebolla, lechuga, calabacín, zanahoria, col, con predominio del tomate y pepino. Aunque posee una variada oferta de frutas tropicales, entre ellas el aguacate, la papaya, el mango, chirimoya, litchi, carambola, la piña tropical y el naranjo, los símbolos emblemáticos de su fruticultura son el tomate y el plátano.



60

www.frutas-hortalizas.com





El plátano es un postre cómodo y limpio en su degustación, cuyo consumo regular constituye un pilar de la alimentación equilibrada y la seguridad de un aporte correcto de determinadas vitaminas. No puede ser sustituido habitualmente por otros postres más modernos sin desequilibrar la alimentación. El contenido de fibras del plátano de Canarias (3 gramos de cada 100) es ligeramente superior a frutas de consumo frecuente como la manzana, la pera o la naranja. Su aporte de calorías es similar al de otras frutas.

El tomate es la hortaliza por excelencia, tanto socialmente, ocupando el primer puesto respecto a ocupación de mano de obra, como con respecto a la superficie cultivada. Desde hace unas cuantas décadas, durante el invierno en la fruterías europeas se identifica al "tomate canario" como un fruto redondo de tamaño mediano-pequeño, de un color rojo intenso y muy sabroso. En los últimos años se han incrementado notablemente la superficie de cultivo sobre sustratos (cultivo sin tierra), con automatización de la fertirrigación. Además de las variedades utilizadas para el comercio del tomate tipo canario, se han introducido nuevas variedades en racimo. Otros tipos de tomates que también vienen de Canarias son el Cherry y el Cocktail, que se diferencian por el tamaño menor de su fruto, pero que a su vez tienen cierto mercado diferenciado. De menor importancia respecto a la exportación es el denominado "de ensalada" o "Beef Tomato", que destaca por su mayor tamaño.

Otro de los cultivos de exportación que tiene cierta importancia en Canarias es el pepino, que ocupa el segundo lugar entre los productos que se envían fuera de las Islas.

La horticultura canaria tiene buenas posibilidades de desarrollo futuro, debido a las excelentes condiciones climáticas de las que goza, que le permite la obtención de frutas y hortalizas de gran calidad.



Desde hace unas cuantas décadas, durante el invierno en la fruterías europeas se identifica al "tomate canario" como un fruto redondo de tamaño mediano-pequeño, de un color rojo intenso y muy sabroso.

