

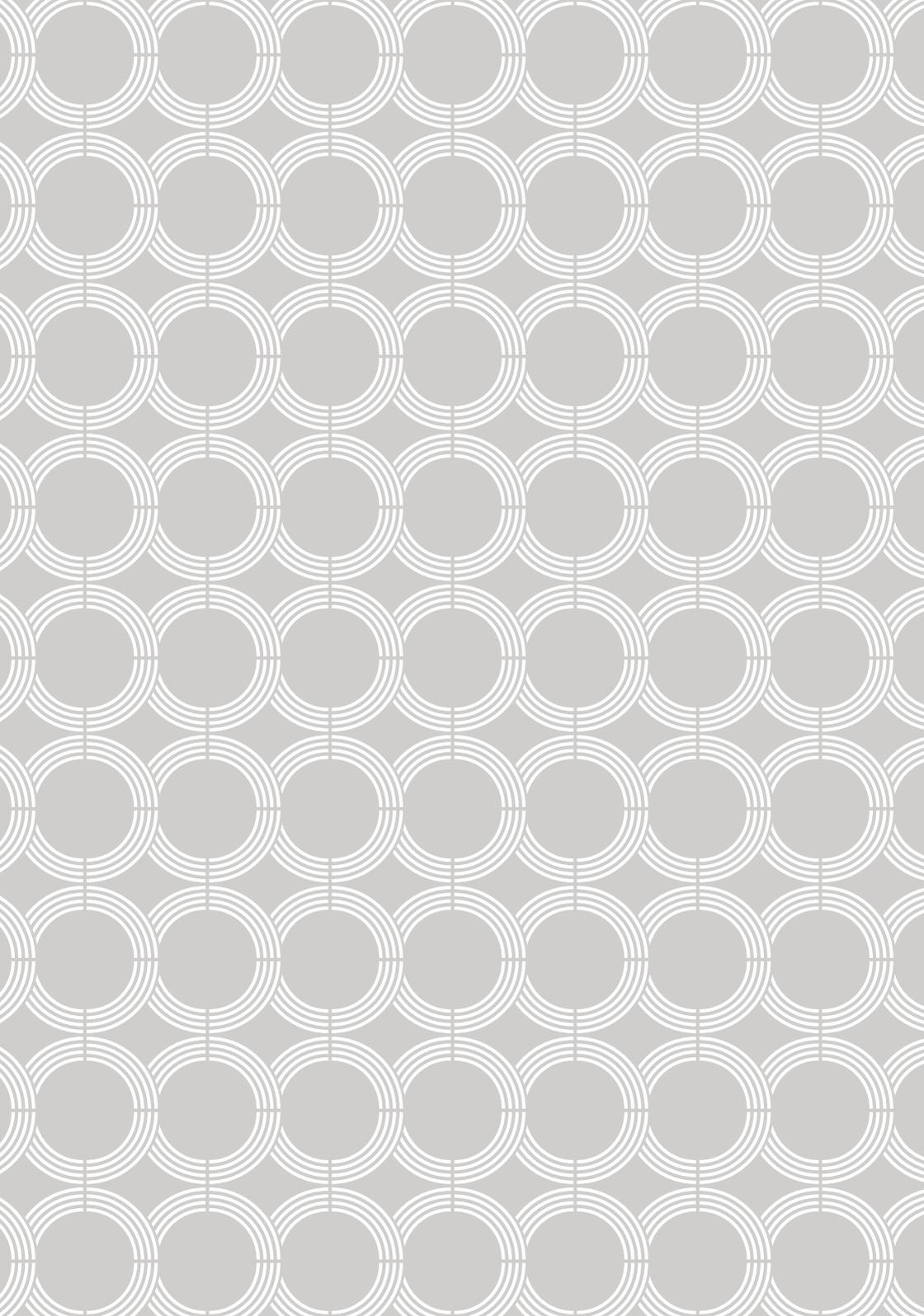


GUÍA DEL PRODUCTO

FRUTAS TROPICALES



VOLCANIC XPERIENCE



INTRODUCCIÓN

La defensa y promoción del producto local canario emerge como piedra angular en la estrategia para consolidar a las Islas Canarias como un destino gastronómico de renombre. Más allá de su mera dimensión culinaria, este enfoque refleja una apuesta firme por la identidad y sostenibilidad de la región. Los productos locales, como el gofio, la miel, el queso, las frutas tropicales y la sal, no solo son exponentes de la riqueza agrícola y ganadera de Canarias, sino que también encarnan su patrimonio cultural e histórico.

Al promover el consumo de estas delicias locales, se apoya tanto la conservación de tradiciones arraigadas como el impulso de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. En este contexto, el producto local canario se presenta como un símbolo de calidad y autenticidad, que invita a disfrutar de la esencia misma de las Islas Canarias.



**VOLCANIC
XPERIENCE**



FRUTAS TROPICALES

Las frutas tropicales son un conjunto de frutos producidos por plantas procedentes de las zonas tropicales o subtropicales del planeta. Algunas de las especies productoras de estos manjares naturales se han adaptado plenamente a los agrosistemas de Canarias, modificando el paisaje, la cultura y la historia de nuestras islas.

¿Qué son las frutas tropicales?

Son un tipo de frutos carnosos, con pulpa aromática y textura suave. La estructura de estos órganos, repleta de antioxidantes y agua, tiene la función de contener, proteger y diseminar las semillas de su interior. Las plantas productoras son especies poco o nada resistentes a las heladas y se adaptan a climas no muy fríos.

Características

Se caracterizan por su buen valor nutricional. Su alto contenido en vitaminas, fibras y otras sustancias las convierte en uno de los alimentos más beneficiosos para el consumo humano. Suelen tener en común un sabor agradable y un color vivo. El alto contenido en agua, en muchas de ellas, da jugosidad a su pulpa. Sus formas y tamaños son muy variables, debido a la gran diversidad que existe en el mundo.

Herencia histórica

Aunque la llegada de las frutas tropicales a Canarias se produce después de la conquista europea, el desarrollo y expansión de su cultivo acontece desde finales del siglo XIX, transformando notablemente el paisaje agrícola del archipiélago. El plátano fue el protagonista de este proceso, que comenzó a incorporar nuevas especies a lo largo del siglo XX, satisfaciendo tanto el mercado externo como el local.

Mayor interés comercial

En Canarias, las frutas tropicales han generado diversas oportunidades de negocio, contribuyendo al desarrollo económico y social de las islas. A las de mayor arraigo, como el plátano, el mango, el aguacate y la papaya, se han sumado otras posteriormente, como la piña tropical, la parchita y la pitaya, generando un cóctel de productos de temporada y proximidad.

AGUA

Las frutas tropicales poseen un alto contenido en agua. Proceden de especies que requieren de considerables aportes hídricos.

CALORÍAS

Muchas de ellas tienen bajas calorías por lo que, con frecuencia, se incluyen en dietas saludables.

FIBRAS

Son ricas en fibras como la celulosa, la pectina y la lignina, por lo que son excelentes reguladoras del tránsito intestinal.

NUTRIENTES

Poseen un buen aporte de hidratos de carbono y grasas saludables. Su alto contenido en vitaminas y minerales las convierten en un alimento excepcional.





PRODUCCIÓN DE FRUTAS TROPICALES

Algunos detalles de sus cultivos

Los cultivos tropicales son exigentes en temperatura, luz y agua, a excepción del aguacatero, que puede cultivarse a mayor altitud. Son especies que requieren de unas condiciones climáticas propias de los trópicos y los subtrópicos, encontrando estos ambientes en las costas y en algunas zonas de las medianías canarias.

La reproducción

Algunas de estas especies se suelen propagar por semilla, como es el caso de la papayera y la planta de parchita. Las de pitaya, en cambio, se pueden reproducir por esquejes, a partir de fragmentos del tallo. La utilización de patrones injertados de mango y aguacatero es la forma más frecuente de plantación. En los cultivos del plátano y la piña tropical, se utilizan los hijos que emite la planta madre con capacidad de convertirse en un ejemplar adulto.

La morfología

Las plantas tropicales ofrecen diversidad de formas. Las plataneras, aunque no lo parezcan, son herbáceas gigantes. Los mangos y los aguacateros muestran una estructura propia de los árboles frutales, con un tronco y una copa frondosa. Las papayeras tienen un tallo alargado coronado por el follaje. Las plantas de piña tropical, en cambio, están formadas

por un conjunto de hojas alargadas, dispuestas en una roseta cercana al suelo. Otras, como las parchitas, son largas enredaderas mientras que las pitayas son cactus que exhiben unos tallos elongados y suculentos.

El laboreo

Cada cultivo tropical requiere del riego y el abono necesarios que garanticen una producción de calidad. Sin embargo, existen unas labores agrícolas específicas, como el desflorillado en la platanera, que consiste en eliminar manualmente la flor que crece en el extremo de cada fruta. Los mangos y los aguacateros precisan de la poda para formar, mantener y sanear sus copas. La creación de sistemas para entutorar o sostener es una práctica habitual en las plantas que se enredan, como las parchitas y las pitayas. Además, estas últimas, en ausencia de su polinizador natural, requieren de una polinización hecha a mano.



Cultivos sanos

Las estrategias para garantizar la obtención de fruta de calidad son diversas. Entre ellas, destacan medidas como el embolsado de los frutos o los racimos, consiguiendo una mejora del producto y la protección frente al ataque de insectos. La lucha contra la mosca blanca, la mosca de la fruta y la cochinilla es una batalla habitual en el agrosistema canario, donde el control biológico está siendo una opción. Una fertilización desequilibrada y un mal manejo del cultivo puede causar estragos, como la aparición de la araña cristalina en las hojas del aguacatero, o las distintas enfermedades que pueden afectar a las plantas exóticas.

La cosecha

La recolección de estas delicias tropicales sigue siendo un arduo proceso artesanal. Aunque se han introducido muchas mejoras en cuanto a la preparación de los suelos, los sistemas de riego, la fertilización, el control de plagas y enfermedades y la postcosecha, estos cultivos siguen necesitando del trabajo humano para separar los racimos o la fruta de la planta madre y depositarlos en recipientes, en muchos casos, con la ayuda de herramientas sencillas.

HORCÓN

Palo para sostener una planta o la rama de un árbol o arbusto. Muy útil en el cultivo de la platanera.



ATARJEJA O TAJEA

Canal pequeño elaborado en mampostería que sirve para conducir el agua.



PAPAYERA

Término que se utiliza en Canarias para referirse a la planta cuyo fruto es la papaya.

EL PLÁTANO

El fruto creador de cultura y paisaje

El plátano, originario del sudeste asiático, es la fruta más importante del sector primario canario. Desde que se introducen las primeras plataneras, el agrosistema costero de casi todas las islas sufre una transformación debido a la creación de bancales al aire libre o bajo invernadero. Su desarrollo originó la aparición de varias variedades del grupo *Cavendish*, dando lugar a frutos de gran calidad, con textura suave y las características manchas negras de su cáscara.

La fruta más comercial

La explotación del cultivo del plátano comenzó a finales del siglo XIX por parte de compañías inglesas que controlaban su producción y exportación al continente europeo. Desde entonces, se convirtió en el principal monocultivo de exportación de las islas, destinándose al mercado nacional e internacional y ocupando un papel primordial en la economía regional bajo la marca comercial Plátano de Canarias.





LA PAPAYA

La fruta de la papaína

La papaya es una fruta originaria de la América tropical que nace de las papayeras o los papayeros. Su adaptación a la climatología de las islas ha propiciado su cultivo en las zonas bajas y de medianías. Después del plátano, es uno de los frutos tropicales más frecuentes en los mercados canarios, sobre todo en primavera y principios de verano.

Una fruta digestiva

Este fruto carnoso y globoso es rico en agua, fibra y vitaminas del grupo A y B que le confieren excelentes propiedades nutricionales. La papaya contiene, entre otros nutrientes, una enzima de acción digestiva llamada papaína que ayuda a la degradación

de las proteínas. Su composición nutricional le otorga propiedades muy beneficiosas para la salud y la protección del sistema digestivo. La papaína, además, posee múltiples aprovechamientos en la industria cosmética y alimentaria, como su uso para ablandar la carne.



EL MANGO

Un manjar asiático

El mango es originario de Asia, donde estos frondosos árboles pueden alcanzar hasta cuarenta metros de altura. Su llegada a Canarias se produce a partir del siglo XVIII y se convierte en un cultivo comercial en los años setenta del siglo pasado. Este manjar, con una pulpa carnosa y dulce, es rico en agua, fibras, hidratos de carbono, vitaminas y minerales, ofreciendo grandes beneficios para la memoria, la piel y la musculatura del cuerpo humano.

Una pulpa deliciosa

La producción de esta fruta aromática y jugosa está destinada, principalmente, al consumo en fresco, en zumos, en batidos o como ingrediente de ensaladas. El color de su pulpa y su exquisito sabor le convierten en un ingrediente suave y refrescante, apreciado en la repostería canaria.





LA PIÑA TROPICAL

La fruta más digestiva

La piña tropical, de procedencia sudamericana, ya se citaba en documentos del siglo XVIII en Canarias. Su incorporación al mercado internacional fue tardía y lenta hasta que, en el último tercio del siglo XX, adquiere importancia comercial, especialmente en las zonas costeras y cálidas del Valle del Golfo, en El Hierro, donde predomina la variedad Roja Española. En otras islas, su cultivo ocupa menos superficie.

Una piña medicinal

Este fruto, de pulpa amarilla y carnosa, es rico en agua, hidratos de carbono, vitamina C, potasio y magnesio. Su contenido en bromelina, una enzima digestiva, la convierte en el alimento ideal para mejorar las digestiones, depurar el organismo y reducir las inflamaciones. En Canarias, gran parte de su producción va destinada al consumo en fresco y como ingrediente de ensaladas, postres, zumos y batidos. La piña tropical asada es una guarnición popular en los platos con carne.



EL AGUACATE

Deliciosa mantequilla vegetal

Esta fruta pertenece a la familia de las lauráceas como el viñátigo, un árbol típico de la laurisilva de Canarias. Originario de México y Guatemala, el aguacate llega a las islas tras la conquista de América. Sin embargo, su desarrollo comercial no se inicia hasta finales del siglo XX, con variedades como el Hass o el Fuerte, que se han adaptado perfectamente a la climatología y los suelos de nuestro territorio. Este fruto, con forma de pera, posee un alto contenido en grasa vegetal saludable, vitaminas y minerales.

La fruta de moda

Su pulpa, nutritiva y untuosa, le convierte en una de las frutas más demandadas en la actualidad. Su composición nutricional le confiere extraordinarias propiedades medicinales para combatir enfermedades coronarias y regular el sistema nervioso. En Canarias, cuya producción está en auge, es el maridaje habitual en ensaladas, salsas, carnes y bocadillos.





LA PARCHITA

Una fruta con mucha pasión

Esta fruta exótica, conocida en Canarias como maracuyá, granadilla o fruta de la pasión, es originaria de la región amazónica de Brasil. Se obtiene de una enredadera famosa por sus flores llamativas y aromáticas: la flor de la pasión. Su cultivo en la costa y medianías se inicia en el siglo XIX y, actualmente, es un fruto cada vez más demandado. Las variedades más frecuentes en las islas son de color amarillo o morado.

La flor de la pasión

La espectacularidad de la especie se debe a sus flores vistosas, compuestas por pétalos y numerosos filamentos de formas y colores variables. Algunas leyendas explican el origen de su nombre y sus frutos, jugosos y aromáticos, contienen una pulpa gelatinosa que ha enriquecido el recetario canario, especialmente en los postres, sorbetes, salsas, zumos y batidos.



LA PITAYA

Del jardín al frutero

El cultivo de este cactus trepador, de tallos succulentos, es reciente en Canarias. Originario de Centroamérica, fue una planta de jardín hasta que comenzó a comercializarse a principios del siglo XXI. Su adaptación a los climas cálidos de las islas la han convertido en una especie atractiva para la diversificación del sector primario. Sus flores blancas y vistosas dan lugar a unos frutos de pulpa carnosa, de sabor dulce y ácida.

Flor efímera

Su floración es fugaz y sucede durante una sola noche, dependiendo de determinados factores como la temperatura. Por tanto, el proceso de polinización debe realizarse en ese momento. Como resultado, la planta brinda unos frutos exóticos, envueltos en brácteas escamosas, conocidos como fruta del dragón, que mejoran el funcionamiento del sistema digestivo y son apreciados en la elaboración de mermeladas y helados.





MERMELADA TROPICAL

Casera y exquisita

Hoy en día, la industria alimentaria brinda multitud de transformaciones de las frutas tropicales como helados, yogures, macedonias, dulces, batidos y zumos, entre otros. Sin embargo, en los hogares canarios aún es costumbre elaborar mermeladas caseras, aprovechando el excedente de las frutas de proximidad y de temporada. Para esta receta utilizaremos el mango.

INGREDIENTES

- 3 mangos
- 1 limón
- 150 gramos de azúcar
- *Muchas de las frutas tropicales son ingredientes excepcionales para elaborar mermelada. Acompañadas con un buen queso canario, son el aperitivo ideal.*

ELABORACIÓN

1. *Lavamos bien todas las piezas y las dejamos escurrir.*
2. *Preparamos un cuenco amplio donde colocaremos la fruta.*
3. *Pelamos y troceamos las piezas en porciones pequeñas.*
4. *Colocamos los trozos de mango en un caldero y añadimos el azúcar. Mezclamos bien y cocinamos a fuego lento, removiendo constantemente.*
5. *Elaboramos un jugo con el limón y lo añadimos al caldero, mezclamos muy bien todos los ingredientes.*
6. *Dejamos hervir y cocinamos a fuego bajo durante 20 minutos.*
7. *Cuando esté lista trituramos o dejamos los trozos enteros. Finalmente, colocamos la confitura en tarros de cristal y consumimos esta delicia en frío.*





CRÉDITOS

Edita:

Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU
C/ Jesús Hernández Guzmán, nº 2, planta C,
Pol. Ind. El Mayorazgo
38110, Santa Cruz de Tenerife

Producción, textos y diseño gráfico:

Cultania Gestión integral del patrimonio cultural
Calle Molinos de agua, 1º, local 3
38207, La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

Diseño gráfico y maquetación:

© Gabriela Maillet

Fotografías:

© Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU

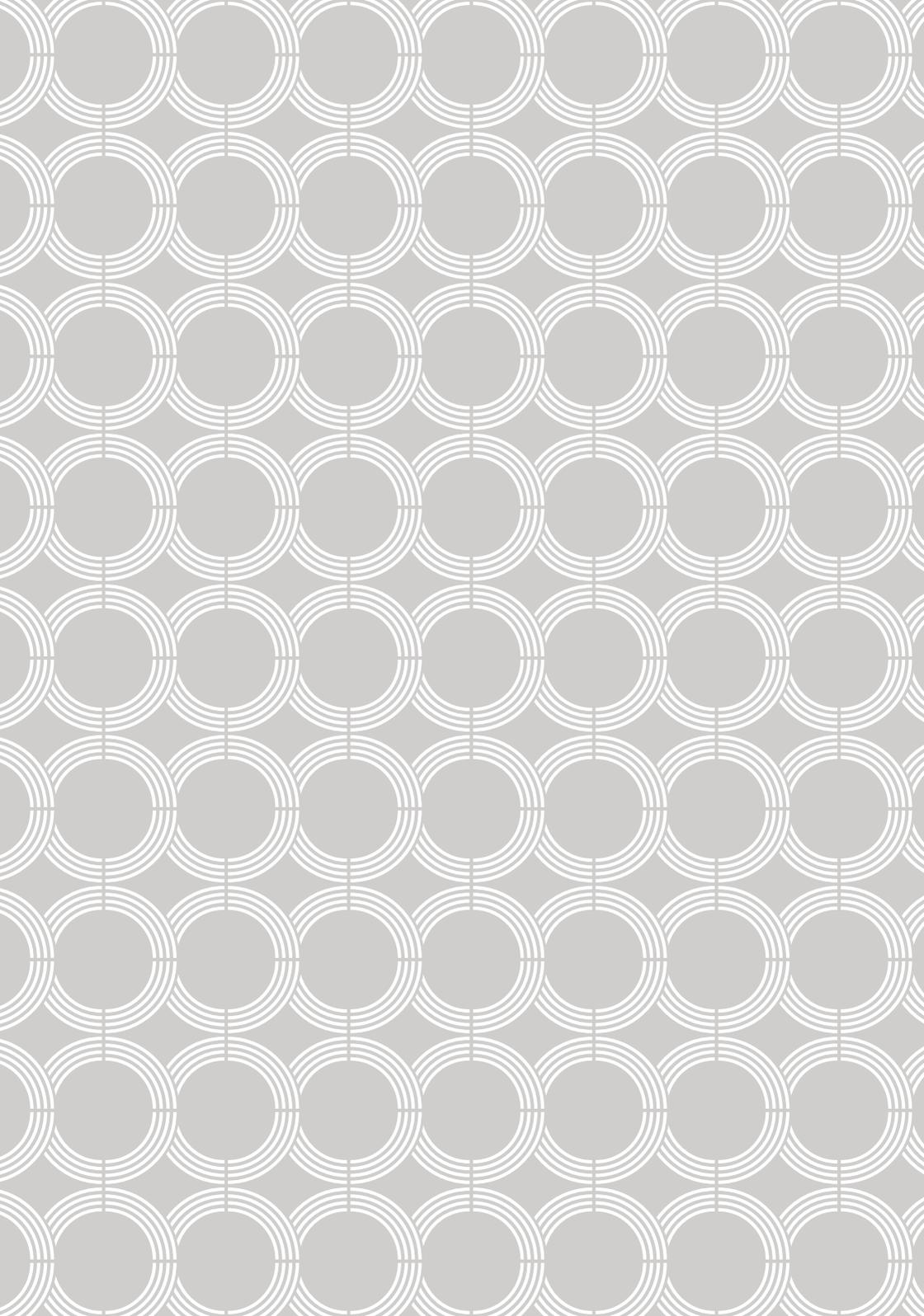
© Cultania

Portada: Serhiy Shullye / Adobe Stock

Pág. 15 PicsArt / Adobe Stock

1ª edición: mayo de 2024

© Todos los derechos reservados





**VOLCANIC
XPERIENCE**