



Desde mediados del otoño; y hasta que la primavera se encuentra ya avanzada, la actividad en el muelle de Santa Cruz de Tenerife, frente a las oficinas de la federación de exportadores (Aceto) es incesante. Cada mañana, a la salida del sol, acuden desde el sur de la isla los camiones cargados con cajas multicolores marcadas con los logotipos de las cooperativas y empresas productoras de tomate, y hay un constante ajeteo entre los almacenes frigoríficos y los barcos de compañías de todo el mundo que, tras llenar sus bodegas, se dirigen a los puertos de Southampton y Rotterdam, donde llegarán cuatro días más tarde. La ceremonia se repite cada invierno desde hace más de un siglo.

Los trabajadores que, en 1887, envolvieron en papel los primeros frutos del tomate producidos en la isla de Tenerife con destino a la exportación -los envolvieron verdes, para que maduraran en el trayecto y llenaron de serrín las cajas para protegerlos de las inclemencias del viaje-, ni los estibadores que cargaron aquellas cajas en Puerto Orotava con destino a Londres, podían imaginar que estaban inaugurando una de las rutas de transporte alimentario más sólidas y estables del siglo que se avecinaba.

La idea había partido de ciertos empresarios británicos que, dándose cuenta de que sus paisanos añoraban durante los interminables meses del invierno del norte el sabor dulce y ácido del tomate, y su colorido, que traía sobre la mesa la melancolía de los lejanos días soleados, y convencidos de que las clases privilegiadas estaban dispuestas a pagar ese servicio que cubría una necesidad nutritiva al mismo tiempo que un capricho gastronómico, se fijaron en las islas Canarias, con su temperatura suave y constante, y con un campesinado disciplinado y hábil agricultor, como posible almacén de ese preciado producto que en las islas británicas no llegaba a fructificar hasta finales de la primavera, e incluso entonces lo hacía con dificultad.

Empezaron a experimentar enviando cada año semillas de una variedad de *Lycopersicon* (que es el nombre botánico del tomate) llamada "perfección", que les servía para ensaladas y frituras, y también de la variedad que los canarios conocían como árbol tomate (*Cyphomandra Betacea*) de la que los británicos obtenían tradicionalmente gelatinas y mermeladas.

Plantadas en las islas Canarias, estas semillas inglesas proporcionaron unos resultados que sobrepasaban las expectativas de los promotores de la experiencia, dado que producían cosechas abundantes, de enorme calidad, tanto por volumen como por sabor, y, sobre todo, porque empezaban a fructificar y madurar a partir del otoño, lo que permitía abastecer del deseado producto a los consumidores británicos durante los meses en los que prácticamente toda Europa estaba cubierta por los hielos.

En los primeros momentos, los campesinos tinerfeños miraron con desconfianza

CULTIVOS DE TOMATE EN TENERIFE



EL FRUTO DE LA VOLUNTAD

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRBES

DESDE HACE MÁS DE UN SIGLO, LOS PUERTOS CANARIOS EXPORTAN MILES DE TONELADAS DE TOMATE SELECTO CON DESTINO A LOS PUERTOS DE SOUTHAMPTON Y ROTTERDAM. UNA MAQUINARIA COMERCIAL DE ALTA PRECISIÓN AL SERVICIO DE UN CULTIVO DEL QUE DEPENDEN MILLARES DE AGRICULTORES.



aquella nueva experiencia de cultivo casi colonial que Inglaterra promocionaba y cuya producción adquiría en exclusiva como cliente único. Estaba demasiado cerca en el tiempo el fracaso de una política de cultivos también dependiente por completo del mercado inglés y que había llevado a la ruina a buena parte de la población de la isla; nos referimos a la debacle producida por el hundimiento del monocultivo del nopal que alimentaba las poblaciones de cochinillas que las fábricas textiles de Manchester y Liverpool necesitaban para los tintes rojos de sus tejidos.

Durante unos cuantos decenios había llegado el dinero fácil procedente de la exportación de cochinilla para la industria tex-

til británica, lo que había desatado una fiebre de plantación de nopales, que había encarecido los precios de las tierras tinerfeñas, y que había llevado a los campesinos a efectuar ingentes obras de adaptación y mejora de los endiablados suelos volcánicos de la isla, faltos del suficiente regadío en la mayoría de las comarcas, y cubiertos en su mayor parte de piedras. En aquel proceso, los cultivadores habían invertido grandes capitales, se habían empeñado en importantes préstamos bancarios y, además, la filosofía del enriquecimiento rápido había acostumbrado a una parte de la población a vivir por encima de sus posibilidades, a amueblar hermosas mansiones y a adquirir caros bienes suntuarios.

De repente, cuando las expectativas habían alcanzado su apogeo, los fabricantes del textil británico iniciaron sus experiencias de tintes con productos químicos -como las anilinas- que daban excelentes resultados y que, además, eran más cómodos e infinitamente más baratos que las cochinillas. Los cultivos tinerfeños de nopal para la cochinilla, pasaron a ser, de la noche a la mañana, absolutamente inútiles, y sus propietarios y arrendatarios se vieron sumidos en la ruina.

Por eso, no era raro que cundiera esa desconfianza inicial ante una nueva experiencia de cultivos dependientes. Pero también existía conciencia de que -en su aislamiento marítimo- las Canarias tenían pocas



posibilidades de avanzar en un desarrollo agrario que no se basara en las exportaciones. En ese camino, se había iniciado una intensa búsqueda de cultivos alternativos, y el tomate -la caña, el plátano y la patata, también promovida por los ingleses, eran otras opciones- proporcionaba una magnífica ocasión de obtener beneficios. Las reticencias se esfumaron enseguida.

En 1889, el cónsul británico en Tenerife ya les escribía a sus compatriotas hablándoles de las enormes cosechas de tomates y patatas que se habían empezado a obtener en la isla. El cónsul -como cuenta González Lemus en su reciente libro, Las islas de la ilusión- destacaba el cambio de mentalidad que se estaba produciendo por par-

Los tomates canarios nacen en plantaciones protegidas contra el viento y son sometidos a un riguroso proceso de selección antes de emprender su periplo europeo. El objetivo es asegurar la máxima calidad.



te de los tinerfeños respecto a esos cultivos, que hasta poco tiempo antes habían sido desatendidos y destinados al consumo familiar.

A principios del siglo XX, Gran Bretaña ya se había acostumbrado a los tomates invernales de las Canarias que tuvieron su gran mercado en el Covent Garden londinense y en los consumidores británicos sus únicos clientes durante más de medio siglo. Sólo tras la Segunda Guerra mundial el continente descubriría el tomate canario, e iría diversificándose la distribución de la cosecha isleña, aunque todavía en los años sesenta, Inglaterra seguía recibiendo la mitad de las exportaciones. Hoy, los envíos se reparten entre Southampton (un treinta y cinco por cien del tomate exportado), que abastece el consumo en Inglaterra, y Rotterdam, en el continente, desde cuyas instalaciones se distribuyen los tomates canarios a Escandinavia, Alemania, Países Bajos y, desde la caída de la Unión Soviética, a la Europa del Este, que empieza a ser un soberbio cliente potencial. Desde esos dos únicos puertos controlan los exportadores canarios la distribución en toda Europa de unos tomates que apenas tienen incidencia en el mercado peninsular.

Así, durante la campaña noventa y cuatro-noventa y cinco, Gran Canaria, que es la gran productora de tomate de las Islas Canarias, envió treinta y seis millones de cestos de seis kilos a Europa y poco más de cuatrocientos mil a la península. En esa misma campaña, Tenerife puso en los mercados británicos y continentales unos diecinueve millones de cestos y apenas cien mil en la península. Fedex, en Gran Canaria, y ACETO (cuyo secretario, Ricardo Díaz Cruz, atendió con amabilidad y eficiencia al autor de este reportaje) centralizan estas exportaciones cuya calidad ya no se garantiza de un modo burocrático en las instalaciones y controles portuarios ("Antes, si se pasaba el control de calidad en el muelle, el exportador respiraba tranquilo. Ahora, la exigencia se la pone cada uno, porque sabe que se juega su marca en el mercado", explican los interesados), sino mediante sofisticados sistemas, dirigidos a través de ordenador, que seleccionan en las distintas empresas el tomate y lo clasifican por tamaños, color, grado de madurez, y un largo etcétera de condiciones imprescindibles para luchar en un mercado cada vez más duro.

Porque las islas Canarias han dejado de detentar el monopolio del tomate de invierno en Europa y encuentran su más dura competencia en el propio interior de la península, donde se cultivan plantaciones en invernaderos en Almería, Murcia y Alicante, contando con la ventaja indiscutible de las comunicaciones rápidas.

"En veinticuatro horas, el tomate peninsular llega por carretera desde la mata hasta los grandes mercados de Europa. Nosotros, en cambio, estamos a más de mil



La industria del tomate ha adoptado las técnicas más modernas de cultivo y manipulación. Es una manera de mantener su competitividad en los mercados y de defenderse de la amenaza del agro marroquí.



kilómetros de distancia de la costa continental europea más próxima. Tenemos que contratar los fletes, cargar los barcos, el fruto tiene que soportar la travesía marítima que, a pesar de que utilizamos barcos rápidos de dieciocho o diecinueve nudos, dura cuatro o cinco días. Luego, una vez en Rotterdam o en Southampton, hay que descargar", le explicaron los exportadores al autor de este reportaje. Una opinión sostenida casi unánimemente es la que le expuso Ceferino Rivero, propietario de unas cien mil plantas de tomate y de un vivero en el sur de la isla: "Si no empezamos a obtener ayudas comunitarias para el transporte acabaremos por dejar de ser competitivos".

Y eso que los mecanismos de transporte marítimo se han afinado al máximo después de un siglo de experiencia. Y, en la actualidad, los contratos de los fletes con las navieras se realizan por anticipado, antes del inicio de la campaña, y son centralizados por las dos grandes asociaciones de exportadores que consiguen condiciones y precios óptimos. En estas subastas

que preceden a la temporada, participan navieras de todo el mundo (Fred Olsen, N.Y.K.) y, en los últimos años, muy especialmente las japonesas: Nissui, Copihue, y otras. Además, tanto en el puerto de Southampton como en el de Rotterdam, los exportadores canarios cuentan con naves propias en las terminales de descarga fruteras, lo que facilita la llegada y posterior distribución de un producto perecedero que necesita ser levantado inmediatamente para contactar con el consumidor en las mejores condiciones. Aún así, a pesar de todo ese ingente trabajo de cálculo económico y organizativo de los envíos, casi siete mil millones de los beneficios obtenidos por el cultivo del tomate en las Islas Canarias se destinan a financiar cada temporada esos fletes.

Con esos gastos añadidos, que se unen a la difícil geografía tinerfeña y a las inversiones y esfuerzos necesarios para preparar un terreno para el cultivo, resulta fácilmente comprensible la dificultad del tomate canario para competir con los tomates de invierno de la península. De hecho, Bonny's,



Sobre estas líneas, de izquierda a derecha, Ricardo Díaz Cruz, de ACETO (Asociación de Exportadores de Tenerife); los hermanos Luis y Antonio Rivero, propietarios de la SAT La Chiquita; Luis Duranza, agricultor, flanqueado por Luis Marrero y Pedro de la Fe, técnicos de la cooperativa de Guía de Isora, y Juan Ceferino Rivero, propietario de la SAT Rimebac. Al lado, las mallas de una plantación.

que es la mayor productora particular de la isla, tiene plantaciones, además de en los alrededores del aeropuerto sur de Tenerife (Granadilla, El Médano), junto a la playa de San Juan, en Alicante.

Pero la competencia que más preocupa a los canarios -avezados comerciantes que saben mantener sus mercados y abrir otros nuevos- es la que, cada vez de forma más agresiva, imponen los productores marroquíes. Marruecos cuenta con la ventaja de tierra y agua baratas y de una mano de obra que obtiene por una jornada de trabajo lo que un canario gana en una hora. Ya hay alguna empresa española instalada en ese país y muchos productores canarios se quejan de que, por parte de autoridades europeas, parece que se anima a los empresarios de las islas a trasladar allí sus empresas. Los agricultores tinerfeños temen que se cargue en la columna de su ya abultado debe empresarial buena parte del costo de los recientes acuerdos pesqueros cerrados entre el gobierno español y el marroquí, que, al parecer, permitirán que el país norteafricano dé un paso más en la conquista del mercado europeo de verduras y frutas.

El esfuerzo de supervivencia de las plantaciones tinerfeñas, que se iniciaron en el norte de la isla y que han ido descendiendo hacia el sur empujadas por la presión de los cultivos de plátano, se basa, al margen de en la inteligencia y agilidad de una comercialización rodada durante más de un siglo, en una multiplicación de los rendimientos y en el aumento permanente de la calidad del producto que se pone en manos del consumidor. Año tras año, disminuye la extensión de los terrenos dedicados al cultivo de tomate, mientras aumenta su producción.

En ese progreso, los resultados han sido impresionantes, tal y como pudo comprobar el autor de este reportaje de la mano de los técnicos de la mayor cooperativa de la isla, la de Guía de Isora, que tiene inscritos casi seiscientos socios, de los que dos centenares trabajan intensamente en la producción de tomates, y entre los que se encuentran pequeños propietarios de ocho a diez mil plantas y otros que poseen más de medio millón, y que, sin embargo, unen sus esfuerzos por imponer una misma marca que sea garantía de calidad. La tecnificación en los almacenes, para la selección y empaquetado de los frutos, es prácticamente ab-

soluta, y la cooperativa cuenta con los sistemas más sofisticados en permanente renovación.

Pero hay que admirar, sobre todo, el gigantesco progreso que el campesino se ha impuesto en sus cultivos. En esa línea, se ha instalado casi por todas partes el riego por goteo, y tienden a desaparecer las plantaciones al aire libre -con el viejo sistema de burras, o palos entramados- que han sido casi completamente sustituidas por las plantaciones bajo mallas, para evitar los efectos nocivos de los frecuentes vientos insulares sobre los frutos, que, al ser golpeados por las hojas, se manchan o pudren, y sobre todo, en evitación de las infecciones producidas por las numerosas plagas, sobre todo las de tipo vírico, que destruían hace algunos años las plantaciones.

Las mallas crean un espacio autónomo en el que las plantas del tomate viven en las mejores condiciones ambientales, sin estar expuestas a sus peligros. Las burras de madera por las que trepaban antes las plantas, y que había que cambiar cada cuatro o cinco años porque se pudrían, han sido sustituidas por alambradas que resisten en su lugar durante decenios. Además, los holandeses han conseguido la cría de un abejorro autóctono del archipiélago cuyas colmenas adquieren los agricultores canarios e instalan bajo las mallas utilizándolo como un tinerfeño polinizador que fecunda la práctica totalidad de las flores, multiplicando los rendimientos por planta.

Por otra parte, se han seleccionado las variedades que más calidad y rendimiento ofrecen: la variedad Mónica reina casi abso-

lutamente, aunque no cesan los ensayos con otras variedades, como la Daniela. Se han buscado semillas que aumentan la resistencia de los frutos (semillas long life) y que se importan en buena parte de Israel a precios elevados -un kilogramo cuesta tres millones y medio de pesetas- pero que garantizan resultados óptimos. Se cuida la uniformidad de los cargamentos -mediante esas sofisticadas selecciones en el almacén de las que hablábamos-, vigilando que se empaqueten con el mismo grado de madurez todos los frutos de cada partida, e intentando controlar al máximo el momento decisivo del viraje del tomate del amarillo al rojo para que el proceso sea uniforme en todos los frutos.

Los esfuerzos en busca de una mayor rentabilidad han sido casi titánicos. El cana-

rio efectúa un permanente y minucioso cálculo de las relaciones entre inversión y producción. Sabe que en ese ajuste perfecto y vigilado reside su única posibilidad de supervivencia. De hecho, hace unos pocos años, una plantación que diera un kilo o kilo y medio por planta se consideraba rentable. Hoy, el índice de rentabilidad se sitúa en torno a cinco o seis kilos por planta y se busca llegar hasta diez y más.

En ese cálculo influye enormemente el hecho de que la planta dé sus frutos a lo largo de un periodo prolongado de tiempo que le permita obtener al agricultor un equilibrio económico, dado que las variaciones de los precios en los mercados europeos se producen con una celeridad vertiginosa, lo que obliga a las cooperativas a pagar semanalmente las entregas de sus so-

cios, dado que mandan, de un modo que a veces roza lo arbitrario, las oscilaciones de precios en el mercado.

Por poner un ejemplo, en vísperas de la pasada Semana Santa, el cesto de seis kilos se vendía en el New Covent Garden de cuatro a seis libras esterlinas. Días más tarde, llegaron las vacaciones, los mercados cerraron y, sin embargo, los cargamentos siguieron llegando a puerto y aumentando los stocks. La semana de Pascua el mercado estaba saturado de tomate que necesitaba salir urgentemente porque ya llevaba varios días almacenado, y los precios cayeron a cero. Es sólo un ejemplo de la precisión y cálculo con los que debe moverse esta soberbia maquinaria que pone en juego la supervivencia de miles de agricultores. ■