



AGROECOLOGÍA

Mosto y Orujo

Llegó la vendimia a nuestra isla de Lanzarote, otra vez muy tempranera, los viticultores celebran ese final de meta tras un año de trabajo en el campo. Los viñedos, que habían sufrido lo suyo por la sequía de los últimos años, cogieron algo de resuello en este último invierno de buenos chubascos. Pero la parras necesita más y continuo, algo complicado en nuestra isla, lo que nos da una gráfica irregular de producción. Un año que las parras habían reventado bien, florecido bien, sufrieron muchas plagas, mácula, ceniza y tiñuela, que mermaron en parte la producción. Aún así vendimiar es siempre una fiesta, y si se acompaña de una pisada de uvas más. El olor a mosto es un penetrante aroma que nos recuerda una vez al año que la tierra tiene una savia dulce transformada en los racimos de uva. Cargar las cajas de uva a la bodega es el tránsito de cruzar una meta donde el viticultor ha finalizado su trabajo, con mejor o peor resultado pero la suerte está echada. La bodega con el paso de los días de pisa se impregna de olor a mosto y orujo, nuestro coloquial "borujo", por un lado el zumo azucarado que va rumbo a los depósitos y por el otro los "gansos" y las pieles que van rumbo al corral de las cabras para que se vaya mezclando con sus restos orgánicos y genere el estiércol que devolveremos a las viñas pasados unos meses.

FAUNA

Pardela cenicienta

Llega el verano y también la nidificación de la pardela cenicienta (*Calonectris borealis*). Nuestra reina de los mares busca en oquedades risqueras un lugar idóneo para poner su único huevo. Esta ave marina grande, unos 50 cm de longitud y 120cm de envergadura, de hábitos pelágicos, entra en nuestras costas buscando la cueva donde ya crió otro año, o cerca de donde ella nació. Las noches en sus colonias de cría se vuelven ruidosas ya que su característico sonido es un "guañaguaña" impactante. La pardela pesca pequeños peces, crustáceos y cefalópodos en el mar abierto, sumergiéndose y nadando bajo el nivel del mar algunos metros para capturarlos. Estos tres meses de verano los progenitores alimentan a su pollo por la noche. Cuando ha llegado el final de su desarrollo, los padres lo abandonan, comienza a consumir el exceso de grasa que tiene y se ve obligado a salir al mar para comer, el llamado "aleteo", donde son muy vulnerables. Su instinto le lleva a buscar el reflejo de la luna en el mar, confundiendo con nuestras luces artificiales de las calles, donde si caen al suelo, no pueden volver a volar.

Programa mensual de senderos interpretados en www.senderismolanzarote.com.

"Lanzarote. Guía de senderismo" disponible ahora en La Santa



Av. El Marinero, 20B
35560 La Santa
Lunes a sábado 10:30 a 21:00
Domingos cerrado



Emporio Canario ofrece objetos cotidianos, hechos de materiales naturales, con un diseño atemporal, elaborados por manos creativas canarias llenas de sabiduría. La historia detrás de estos objetos comenzó con la selección de materias primas, su futuro está en sus manos.

— www.emporiocanario.com

EDITORIAL

Control de plagas

— Más que control, existe un descontrol en la entrada de plagas peligrosas para nuestros cultivos, en este caso se expande día tras día la llamada cochinilla mejicana (*Dactylopius opuntia*) que ataca a la tunera (*Opuntia ficus-indica*). No hablamos de la cochinilla del carmín (*Dactylopius coccus*) que es el parásito de la tunera que históricamente se ha "cultivado" junto para la venta como colorante natural a distintas industrial y que tantos beneficios ha dado para nuestra isla y sobre todo para las familias de los pueblos de Mala y Guatiza. La tunera es una planta introducida en las islas Canarias procedente de América central de donde es natural. A lo largo de los siglos nos ha acompañado como recurso alimentario tanto para humanos como para los animales. Se come su fruto el higo picón fresco y también pasado, el porreto. Sus palas o pencas han sido picadas (troceadas) para nuestros herbívoros domésticos. Además la industria de la cochinilla del carmín fue muy importante en la economía desde mitad del siglo XIX. En la actualidad las horas bajas del cultivo de la tunera y de la cochinilla del carmín se hunden aun más al llegar esta nueva plaga aniquiladora. Desde el 2010 se dio la alarma en el sur de La Palma y poco se hizo para eliminarla, la plaga que ha acabado con las tuneras de casi toda la isla. En el 2018 se detectó en Tenerife donde avanza a pasos agigantados, ya lo ha hecho en Andalucía y ahora aparece en Lanzarote. Si nos damos un paseo por Guatiza vamos a observar en las palas de las tuneras unas cochinillas pequeñas no agrupadas rodeadas de mucha cera blanca. Hablando con los vecinos del pueblo la plaga avanza semana tras semana sin que las autoridades hagan nada.



PROPUESTA DE SENDERISMO

De Guatiza a Mala

Desde el Jardín de Cactus en Guatiza caminamos hacia el este pasando junto a la llamada plaza de los patos, dejando a un lado la Bodega La Mareta y buscando la calle asfaltada que nos lleva hacia el noreste. El primer camino de Tierra que encontramos a nuestra izquierda nos lleva dirección norte. Un paseo fácil y agradable donde observar el cultivo de la tunera y su parásito (la cochinilla del carmín), anchos muros que se fabricaron tras despedregar el terreno, roferas existentes fruto de la extracción de rofe para tenderlo sobre las superficies de cultivo. En unos minutos estaremos en el pueblo hermano de Mala donde la tunera sigue siendo el cultivo dominante.

Distancia: 2 km

Duración: 30 minutos

Dificultad: baja


Tipo de sendero: lineal

Depósito legal: GC154-2020

Senderismo Lanzarote

Ignacio Romero Perera

Luise Guttenberger

 **690053282**
629333143

senderismolanzarote@gmail.com

PROPUESTA DE SENDERISMO

Montaña Roja

En el extremo suroeste de la isla de Lanzarote tenemos un cono volcánico solitario que destaca por su coloración rojiza. Proponemos la ruta desde el emblemático Faro de Pechiguera. Caminamos hacia el este por la avenida marítima hasta el kilómetro 2,5. Giramos al norte para ascender cruzando la calle Lanzarote, la Avenida Faro de Pechiguera y tomaremos una vereda próxima a una barranquera que deja las calles Holanda y Noruega a la derecha. Estamos al este del con volcánico de Montaña Roja, la vereda nos lleva a su cara noreste. Un pequeño cráter nos habla de un pasado eruptivo monogenético. Podemos bordear su cresta y volver a la vereda por la que hemos subido para bajar hacia el punto de partida. Pero también podemos tomar un camino en la cara norte que casi en llano nos lleva a un camino de tierra donde si giramos a la izquierda nos lleva a La Avenida Faro de Pachiguera. En la rotonda con la Calle Austria avanzamos al sur ya con el faro de frente a nosotros. Llegando a él por la Calle Dinamarca.

Distancia: 11 km

Duración: 4 horas

Tipode sendero: circular

Dificultad: media



Sequía

*LLoro por la lluvia
esa amarga espera
de obnubilada sed
de agrietada estera.
la tierra te mira muda
solo el viento cimbrea;
las hierbas con dudas
las semillas en espera.*

— Ignacio Romero