

Capítulo I:

Una historia atípica

[PREFACIO]

*La fruta, presente en la
alimentación humana desde
tiempos pretéritos*



Louise_van_Panhuys,_Eine_
Gruppe_von_Pisang,_1811.
Wikimedia Commons.

Una investigación publicada en 2018 señala que los fitolitos de los plátanos cultivados aparecieron en el pantano de Kuk (Papúa, Nueva Guinea) hace unos 6.800 años.

Peach (*Prunus* species): fruiting branch with halved fruit and seed. Colour stipple engraving by L. Giarre, c. 1817, after D. del Pino. Science Museum Group. Wikimedia Commons.



La detección de distintos tipos de fruta en la dieta común es tan antigua como la propia Humanidad. Los pequeños testimonios de esta realidad son, simplemente, huesos o pipas de verduras y frutos diversos encontrados como fósiles en yacimientos arqueológicos ubicados en diversos lugares del planeta que provienen de antiguos hallazgos fechados en miles de años atrás.

Es de sobra conocido el hábito que tenían los primeros homínidos respecto a sus costumbres alimenticias como ‘cazadores-recolectores’. Mataban animales con rudimentarias armas como lanzas, hachas, cuchillos o flechas, fabricadas con piedra cortante, usaban el fuego para cocinar las presas, y, finalmente, introducían en sus ingestas distintos tipos de verduras o frutos que cogían directamente de plantas y árboles. Ciertas teorías apuntan a la lógica de pensar que, de algún modo, el hombre primitivo era consciente de la necesidad de alternar una dieta calórica y rica en grasas animales con componentes vegetales comestibles.

En 2015, el portal *Sci News* publica la noticia de que un equipo de paleontólogos había encontrado ocho endocarpios¹ fósiles de melocotón, datados en el Plioceno tardío en Kunming, China, con caracteres morfológicos idénticos a los melocotones modernos. El descubrimiento proporciona una evidencia importante de los orígenes y la evolución de la fruta moderna, y de la identificación de costumbres alimenticias de nuestros antepasados².

Algunos autores como Antonio Capilla³ señalan que el *Hombre de Neandertal*, desaparecido de nuestro ciclo evolutivo alrededor de 40.000 años atrás, se muestra estereotipado debido a su imagen en el cine o la televisión, ya que siempre se ha presentado como una criatura feroz y carnívora, muy lejos de los actuales veganos, por poner una contraposición de ejemplo llevado al extremo. Según se testimonia en este reportaje, y citando un estudio llevado a cabo por investigadores de la Universidad de La Laguna (Tenerife, España) en colaboración con científicos del Instituto Tecnológico de Massachusetts (Estados

1 El Diccionario de la Real Academia Española (RAE) dice que el endocarpio es la “capa interna de las tres que forman el pericarpio de los frutos, que puede ser de consistencia leñosa, como el hueso del melocotón”.

Anderson Natali, 2.5-Million-Year-Old Fossilized Peaches Found in China. *Sci News*. Referencia en: <http://www.sci-news.com/paleontology/fossilized-peaches-prunus-kunmingensis-china-03481.html>

2 Anderson Natali, 2.5-Million-Year-Old Fossilized Peaches Found in China. *Sci News*. Referencia en: <http://www.sci-news.com/paleontology/fossilized-peaches-prunus-kunmingensis-china-03481.html>

3 Capilla, Antonio (2014). Vegetales y frutas en la dieta de los neandertales. Referencia en: <https://www.eliberico.com/vegetales-y-frutas-basicos-para-los-neandertales/>



Unidos), “a partir de un análisis realizado a un conjunto de restos fecales fosilizados que se hallan en un yacimiento en El Salt, Alicante, se ha confirmado que el hombre de Neandertal incluía grandes cantidades de vegetales en su dieta”.

“Hasta el momento la tesis más extendida era que el predecesor del Homo Sapiens tenía una dieta que se basaba casi exclusivamente en la ingesta de carne. Esto le llevó a tener un control muy limitado del medio en el que vivía, y su poca capacidad de adaptación justificaba su extinción. Sin embargo, la presencia de *coprosterol*, una sustancia que el sistema digestivo del ser humano genera al digerir vegetales, confirma que el consumo de estos se hacía de forma habitual. De hecho, la presencia de dicho elemento en dichos restos fosilizados es tan significativa que lleva a reevaluar los estudios científicos realizados hasta el momento, ya que el consumo de frutas y verduras podría ser mucho más elevado y frecuente de lo que se pensaba hasta el momento, y demostraría que la dieta paleolítica era completamente omnívora. Si una enorme ingesta de carne tuvo sus beneficios a nivel evolutivo, como un rápido desarrollo craneal, un alto consumo de vegetales ayudó a amortiguar los efectos negativos de una ingesta de grasa y colesterol tan elevada”, explica Capilla en su artículo.

Sin embargo, la huella cronológica que nos traslada a la aparición del plátano en la alimentación humana, con algunas constataciones llevadas a cabo por historiadores y arqueólogos, nos permite viajar hasta el sexto milenio antes de Cristo, en un período en el que comienzan a

Representación de una familia de Neandertales. Le Moustier. Neanderthals, AMNH. 1920. Wikipedia Commons.

florecer algunas importantes civilizaciones, como los sumerios, artífices estos del trascendental invento de la rueda.

Chris Hunt, profesor de Paleoecología Cultural de la Universidad John Moores de Liverpool y Rathnasiri Premathilake, investigador senior en Arqueología Medioambiental de la Universidad de Kelaniya⁴, indican en una investigación publicada en 2018, que desde hace tiempo se sabe que los fitolitos⁵ de los plátanos cultivados aparecieron en el pantano de Kuk (Papúa, Nueva Guinea) hace unos 6.800 años. Pero la forma en que se extendieron al resto del mundo no ha sido clara y ha suscitado un gran debate. Los hallazgos posteriores incluyen los de Munsa, Uganda, hace 5.250 años, y Kot Diji en Pakistán, hace 4.250 años. Pero se ha cuestionado el estatus de estos restos como bananos domesticados.

Hunt y Premathilake añaden que en la cueva de Fahien, en Sri Lanka, en depósitos de unos 6.000 años de antigüedad, se han descubierto fitolitos idénticos a los de los plátanos cultivados. Ambos profesores detallan que “las primeras personas de las que tenemos pruebas lle-

4 Capilla, Antonio (2014). Vegetales y frutas en la dieta de los neandertales. Referencia en: <https://www.eliberico.com/vegetales-y-frutas-basicos-para-los-neandertales/>

5 Estos mismos investigadores universitarios explican la técnica del fitolito: “es una técnica utilizada experimentalmente por primera vez a fines de la década de 1950 y adoptada por los arqueólogos en la década de 1970. Se trata de pequeñas partículas de sílice de forma compleja depositadas en las células vegetales. La sílice es un mineral extremadamente duradero y se ha demostrado que los fitolitos de sílice sobreviven durante millones de años en circunstancias adecuadas. Los fitolitos han proporcionado una herramienta interesante para los arqueólogos y paleobotánicos que exploran el origen y la historia de las plantas tropicales. Algunos fitolitos de plátanos domesticados son distintivos y, por lo tanto, nos brindan una herramienta para trazar su apariencia en sedimentos antiguos”.

Relieve del Templo de Borobudur, en Java, donde se observan tallados en piedra árboles de banana y ofrendas de fruta al Dios Buda. Wikimedia Commons.





garon a la cueva de Fahien quizás hace ya 46.000 años, y la utilizaron como refugio con regularidad, pero de forma intermitente a partir de entonces”.

También se han hallado vestigios del uso de otras partes de las plataneras para otros fines no exclusivamente alimenticios:

“La evidencia de los fitolitos nos dice que desde el principio comían y usaban una variedad de plantas silvestres, que incluían fruta del pan, especies de palmeras y bambú, y bananas silvestres. Incluso hoy en día, todavía se utilizan las hojas, flores, frutos, tallos y rizomas de las dos especies de plátanos silvestres de Sri Lanka. Las observaciones etnográficas sugieren usos tan diversos como platos, envoltorios de alimentos, medicinas, estimulantes, textiles, ropa, empaques, fabricación de papel, artesanías, adornos y también en actividades ceremoniales, mágicas y rituales”.

El periodista Ángel Marqués de Ávila⁶, en su artículo *Plátano de Canarias, el alimento de la sabiduría*, comenta que el “plátano fue una de las primeras frutas cultivadas por el hombre; las referencias más antiguas concernientes a esta fruta aparecen en el Ramayana, un poema épico escrito en sánscrito hace siglos”.

De Ávila da cuenta de interesantes registros históricos e incluso patrimoniales que evidencian la presencia de esta fruta en distintos períodos, culturas y países, antes del nacimiento de Cristo:

Al parecer, las tropas de Alejandro Magno dieron cuenta del cultivo del plátano en La India en el año 327 a.C. Mosaico de Alejandro Magno. Mosaico de Issos (detalle), Casa del Fauno, Pompeya. Wikimedia Commons.

⁶ Marqués de Ávila, Ángel (2014). Plátano de Canarias, el alimento de la sabiduría. Distribución y Consumo, 2014 - Vol. 4. Referencia en: https://www.mercasa.es/media/publicaciones/217/1412286426_Plátano_de_Canarias.pdf



Plinio el Viejo describió el árbol del plátano como *Musa de la Sabiduría*

Marqués de Ávila señala que, en la actualidad, el plátano se siembra principalmente en África, “donde fue llevado inicialmente a la región oriental por inmigrantes indonesios vía Madagascar, y posteriormente trasladado a la costa occidental por los portugueses, donde tuvo gran acogida en los países que poseían condiciones ecológicas de trópico húmedo, como Uganda y Ruanda que producen un alto porcentaje de la cosecha mundial”. También habla de una anécdota del historiador Plinio el Viejo, quien en su libro XII dijo: “que la musa que anda en el Paraíso, está detrás del árbol aquel que los sabios comen”, de ahí se derivó el nombre científico de *Musa paradisiaca*, que equivale a decir: *Musa sapientum*, alimento de la sabiduría.

“El magnífico templo budista Borobudur, construido en Java Central, Indonesia, alrededor del año 850 a.C., muestra tallados en piedra plátanos ofrecidos al dios Buda. Los ejércitos victoriosos de Alejandro Magno describen su cultivo en la parte baja del valle del Hindu en la India, en el año 327 a.C., donde ya existían referencias escritas entre los años 600-500. China es otra área donde el cultivo de esta fruta se remonta a tiempos antiguos. Las escrituras del período reinante de la dinastía Han (206-220), mencionan que el cultivo de este fruto se practicaba desde hace más de 2.000 años. Debido a la antigüedad, a su larga historia de domesticación en India y China, y a la gran diversidad de cultivares de postre y cocción que se encuentran en esos países, algunos escritores creyeron que los plátanos tuvieron allí su origen”.



Un hombre trepa por el tronco de un cocotero en La India. En primer plano, una platanera. Grabado. 1768. Archivo del Autor.



1.1 SIGLOS XV-XVIII: LA FRUTA EN SU PERÍODO PRE-INDUSTRIAL. DENOMINACIONES Y USOS.

Los siglos XV, XVI, XVII y XVIII fueron períodos extremadamente importantes para fomentar el conocimiento en Europa de nuevos productos alimenticios transportados desde los confines del mundo conocido, como frutas hasta ahora nunca vistas, especias, y otros alimentos exóticos. Exploradores españoles y portugueses, y más tarde holandeses, ingleses y franceses, no solo dirigieron empresas marítimas para colonizar territorios vírgenes para el hombre europeo, sino que también sentaron las bases del comercio internacional de productos como especias, frutas, verduras y nuevas variedades botánicas.

Son numerosas las fuentes¹ que indican que la banana fue llevada por comerciantes portugueses desde África Occidental a Europa a principios del siglo XV, con toda probabilidad desde asentamientos costeros del Golfo de Guinea.

En Guinea se conocía a este producto como *banema*, que derivó más tarde en la banana, una denominación que se extendió al mundo anglosajón y también a Sudamérica, donde es habitual esta nomenclatura, aunque hay que tener en cuenta que esta fruta presenta diferencias y variantes, como por ejemplo el plátano cultivado en Canarias, que es mucho más pequeño, dulce y sabroso que la banana americana.

El desembarco de los exploradores europeos en América entre los

Comerciantes portugueses desembarcando especias y productos diversos, desde una carabela, a unas lanchas. Dibujo que representa una escena ambientada en el siglo XV. Archivo del autor.

¹ Trowbridge Filippone, Peggy (2020). The History of Bananas. Cultivation of Bananas Pre-Dates That of Rice. Referencia: <https://www.thespruceeats.com/history-of-bananas-asfood-1807565>.



En este lienzo chino de la primera mitad del siglo XVII observamos la presencia indiscutible del árbol del plátano, a la derecha de la imagen. Fuente: Scholar, Crane, and Banana Tree, 1630. Zhang Fengyi, Chen Jiayan, Yuan Shangdong, Wu Ling, Wen Congjian, Shao Miexpand. Tinta y color acrílico sobre lienzo. Minneapolis Institute of Art. Wikipedia. Dominio Público. 1630

la existencia de Al-Andalus. Desde allí la planta sería introducida en las islas Canarias y, en general, en el conjunto de archipiélagos del Atlántico”.

siglos XVI y XVII supuso, evidentemente, además de un cruce cultural, un intercambio de bienes y alimentos. El nuevo Mundo ofreció al Viejo Continente una gran cantidad de variedades alimenticias hasta entonces desconocidas, pero, a su vez, recibió especies inexistentes en esa zona geográfica².

³Aunque el plátano como la banana vienen de la misma familia, la “primera diferencia es que la banana procede sobre todo de Latinoamérica y África, mientras que el plátano es exclusivo de Canarias. Según la Asociación de Organizadores de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), los plátanos de Canarias se diferencian por su sabor más dulce, su aroma y sus inconfundibles motitas. Esto es debido, aseguran, a que poseen un mayor índice de humedad, por lo que son mucho más jugosos que la banana, que es más seca y tiene una textura más harinosa por su composición en carbohidratos, azúcares solubles y sacarosa”.

El historiador y catedrático Manuel de Paz, en su estudio *Fruta del paraíso*. La aventura atlántica del plátano⁴, expone con detalle el itinerario del origen y la expansión de esta apreciada fruta, situándola inicialmente “en Papúa-Nueva Guinea y el sudeste de Asia, de donde es originaria y donde se produjo su domesticación, a China y la India y, más tarde, desde el subcontinente a Mesopotamia, Palestina, África y el sur de la Península Ibérica, adonde fue llevada por los árabes, que extendieron su cultivo especialmente en Almería durante

2 Autor sin especificar, Alimentos de ida y vuelta: Intercambio cultural a través de la cocina (II Parte). Excelencias Gourmet. Referencia: <https://www.excelenciasgourmet.com/es/tradiciones/alimentos-de-ida-y-vuelta-intercambio-cultural-traves-de-la-cocina-ii-parte>.

3 Peláez, Agustín (2018). ¿Sabes diferenciar el plátano de Canarias de la banana?. Referencia: <https://www.diariosur.es/economia/agroalimentacion/sabes-diferenciar-platano-20180714000608-ntvo.html#:~:text=Se%20parecen%2C%20s%C3%AD,la%20misma%20familia%3A%20las%20mus%3A1ceas.&text=La%20primera%20diferencia%20es%20que,nuestro%20pl%C3%A1tano%20viene%20de%20Canarias>.

4 De Paz, Manuel. (2018). *Fruta del paraíso: la aventura atlántica del plátano*. Historia Agraria, 75, 201-261. Y en Ediciones Idea (2016).

Manuales, grabados, pinturas, denominaciones

Desde el siglo XVI, el nuevo cultivo del plátano, al igual que otros productos recién desvelados en la mesa europea, pasaron por ser descritos en manuales de botánica, técnicas agrícolas y en otras publicaciones de carácter divulgativo.

En estos textos científicos se dibujaban cortes transversales de las frutas, vegetales, etc., y se añadían anotaciones sobre las distintas partes de la planta. También se explicaba el origen y la distribución del producto por aquel entonces, o su comparación con otros arbustos o árboles, así como posibles variantes o géneros, tipificaciones y denominaciones. Poco a poco se fue definiendo un glosario cada vez más prolijo relacionado con la banana.

La banana, que también se conoce como “plátano, guineo, banano, maduro, cambur o gualale, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género *Musa*. A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos”⁵.

El Diccionario de la Real Academia Española publica en su edición electrónica actual un glosario amplio de la entrada “plátano”, que no solo se refiere a la semántica de la planta o el árbol, sino también del singular vocabulario relacionado con cómo se llama a esta fruta en países diversos.



Interior de un libro del siglo XVI titulado “Historia de las Plantas”.

1. m. Árbol de la familia de las platanáceas, con una altura de 15 a 20 o más metros y amplia copa, tronco cilíndrico, de corteza lisa de tono claro, verde grisáceo, que se renueva anualmente, desprendiéndose en placas irregulares, hojas caedizas y alternas, de limbo amplio, palmeado lobuladas, con peciolo ensanchado en su base, que recubre la yema subsiguiente. Es árbol de sombra, muy apreciado para plantaciones lineales en calles y paseos. Su madera blanca rosada, de dureza media, ofrece un bello jaspeado y se presta para trabajos de ebanistería.

2. m. Planta herbácea de grandes dimensiones, que en algunos países llaman banano. Perteneciente a la familia de las musáceas. Alcanza una altura de 2 a 3 m y un fuste de unos 20 cm de diámetro, formado por las vainas de las hojas, enrolladas apretadamente unas sobre otras y terminadas en un amplio limbo, de unos 2 m de longitud y unos 30 cm de anchura, redondeadas en su ápice. El conjunto de estas hojas forma el penacho o copa de la planta.

3. m. Fruto comestible del plátano (planta musácea), que es una baya alargada, de diez a quince centímetros de longitud, algo encorvada y de corteza lisa y amarilla.

4. m. Pan. y P. Rico. plátano grande.

Plátano falso. 1. m. Árbol frondoso, botánicamente incluido en los llamados arces, cuyas hojas, amplias y palmeado lobuladas, recuerdan las del verdadero plátano de sombra.

Plátano fruta. 1. m. Cuba. plátano que se puede comer crudo.

Plátano grande. 1. m. Fruto comestible de una planta musácea de origen indo-malayo, llamada higuera de Adán y muy cultivada hoy en el África tropical, que es mucho más grande, encorvado y verde al exterior que el plátano común.

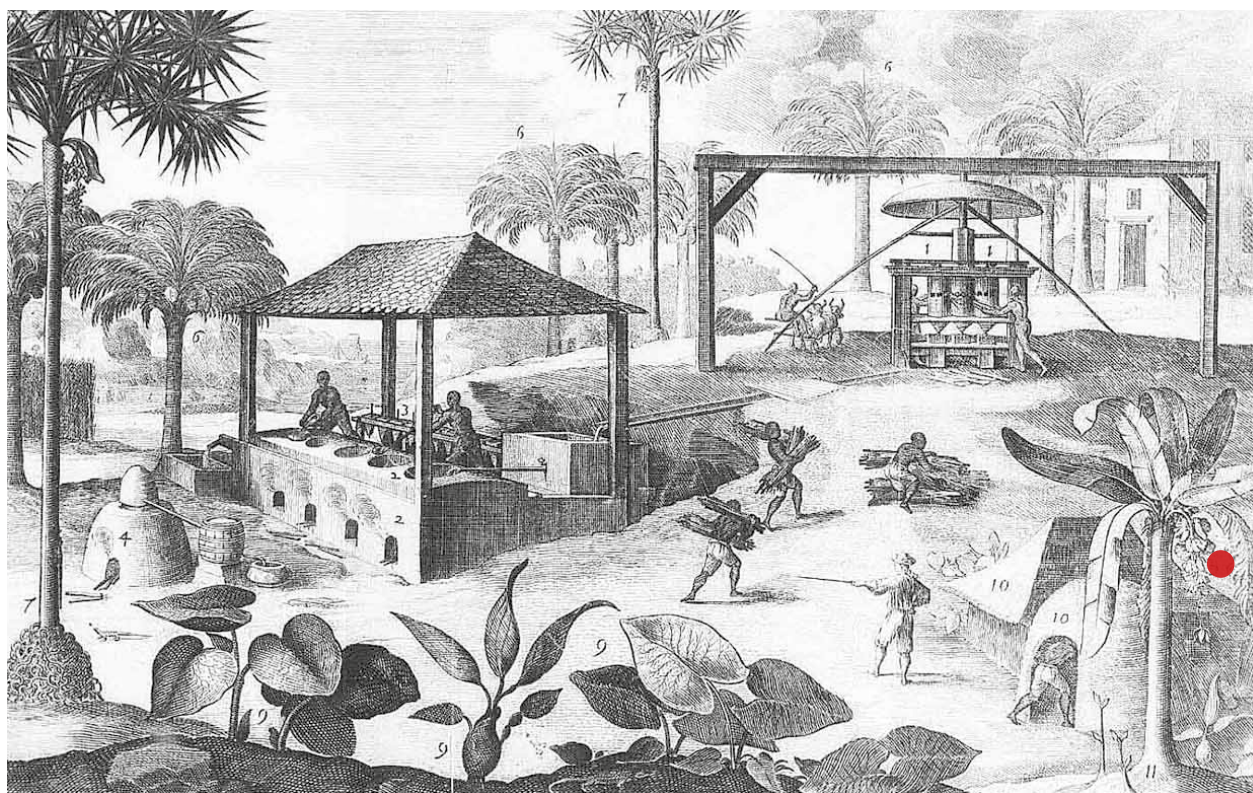
Plátano guineo. 1. m. Fruto de una planta musácea del mismo género que la higuera de Adán, procedente de una especie originaria de la India y muy cultivada en América Central y las Antillas.

Plátano manzano. 1. m. Cuba, Méx. y Perú. Variedad d plátano cuyo sabor recuerda al de la manzana.

Plátano Roatán. 1. m. Méx. plátano grande.

Plátano verde. 1. m. Cuba y Pan. plátano grande.

⁵ Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2014). «plátano». Diccionario de la lengua española (23.^a edición). Madrid: Espasa. ISBN 978-84-670-4189-7; López González, G. (2004). Guía de los árboles y arbustos de la Península Ibérica y Baleares. Madrid: Mundi-Prensa. pp. 264-266.



Singular estampa fechada hacia 1667 que recrea un molino de azúcar en la colonia francesa de Martinica. Su autor, Jean Baptiste du Tertre, se ha esmerado en describir con detalle no solo el ingenio y su funcionamiento, sino las plantas o árboles que eran frecuentes en estas plantaciones. A la derecha, vemos una platanera. Fuente: Jean Paptiste du Tertre. Sugar Mill in Martinica. Bibliothèque Nationale de France. 1667-1671. "The Sugar Mill," in World History Commons, <https://worldhistorycommons.org/sugar-mill> [accessed May 18, 2021]

A partir del siglo XVII, la presencia del plátano en bodegones y naturalezas muertas realizados sobre lienzo o grabados (xilografía) es cada vez más frecuente, especialmente en trabajos de pintores y artistas enviados a las colonias africanas, americanas o asiáticas que en ese momento tenían las potencias europeas. En estas zonas era mucho más natural encontrar cultivos de plataneras.

En la ausencia de la fotografía, que vendría no antes de tres siglos después, el modo más fiel para testimoniar lo novedoso que traían los territorios recién descubiertos, no solo en especies vegetales nunca vistas por el ojo europeo, sino también gentes locales y animales de variados tamaños, además de los alimentos nuevos, como la papa, el tomate, o las diversas frutas, era dibujarlas a todo color o detallar sus texturas con recursos como el grabado.

Uno de los casos más llamativos fue el del pintor holandés Albert Eckhout (1610-1665), en cuyos bodegones era reiterado ver plátanos, junto a otras frutas exóticas, en originales posiciones y situaciones, dentro de la composición de los cuadros: plátanos abiertos, cerrados, maduros y sin madurar, en la manilla o fuera de ella, cortados, etc.⁶

Fue uno de los "primeros artistas europeos en pintar escenas del Nuevo Mundo. Llegó a Brasil en el séquito del gobernador general del Neu-Holland, Johan Maurits, príncipe de Nassau-Siegen, quien lo llevó a él y a su compañero, el pintor Frans Post al Brasil para que registraran el paisaje, los habitantes, la flora y la fauna del país. Eckhout también es famoso por sus pinturas de bodegones de frutas y verduras brasileñas. Sus pinturas estaban destinadas a la decoración en un contexto doméstico".⁷

6 Algunos artículos hacen alusión a este pintor. Autor sin especificar (2017). Así era la fruta antes de los cultivos selectivos según pinturas históricas. Mémesis. VoxPopuli. Referencia: https://www.voxpopuli.com/memesis/evolucion-fruta-pinturas-historicas-sandia_0_1080192368.html.

7 Entrada al pintor en la Enciclopedia Wikipedia. Referencia: https://es.wikipedia.org/wiki/Albert_Eckhout.

Ventas locales y cultivos intercalados

La producción y el consumo de banano en el mundo antiguo y moderno se orientó principalmente hacia operaciones a pequeña escala. Aunque era más probable que los racimos individuales estuvieran disponibles para la venta a través de intercambios comerciales, la mayor parte de la producción de banano se produjo como una operación a pequeña escala para el consumo local. La importancia del plátano como cultivo básico habría sido bien establecida y su uso principal probablemente era como almidón consumido o, dada su naturaleza no estacional, como un cultivo intermedio importante entre otras cosechas básicas.

Sin embargo, algunas operaciones a gran escala fueron ciertamente evidentes, como lo atestigua el complejo de plantaciones de China y la presencia de banana en el Nuevo Mundo colonial.

Para las plantaciones coloniales, los plátanos tenían dos usos principales. El primer uso fue como una valiosa planta de cultivos intercalados. Las plantaciones de café, cacao y pimiento dependían de la luz solar indirecta o variada, y la planta del árbol bananero, con sus hojas imponentes, ofrecía la cosecha perfecta para dar sombra a los valiosos productos. Por lo tanto, los plátanos eran valiosos en este momento no tanto por su fruto, sino más bien por el refugio que sus hojas proporcionaban a otros productos de plantación más importantes.

En segundo lugar, las plantaciones de caña de azúcar del Nuevo Mundo dependían del banano para alimentar a sus poblaciones esclavas. Los plátanos no solo proporcionaron un cultivo que no requería mucha mano de obra para los trabajadores de las plantaciones, sino que la fácil digestibilidad de la fruta y su alto contenido energético propor-

Albert Eckhout. Bananas, goiaba e outras frutas. Primeira metade do século XVII. Museu Nacional de Dinamarca. Wikipedia. Dominio Público.

Eckhout. Cfr. Francis A. Dutra, "Albert Eckhout" in *Encyclopedia of Latin American History and Culture*, vol. 2, p. 430. New York: Charles Scribner's Sons 1996, y Buvelot, Quentin (2003). «Albert Eckhout. Recife, Brasília and São Paulo». *The Burlington Magazine* 145 (1198): 59-62. ISSN 0007-6287.





Albert Eckhout. Primera mitad del siglo XVII (Rijksmuseum). Wikipedia. Dominio Público. Este otro lienzo de Eckhout titulado Puesto en el mercado de las Indias Orientales. Un chino compra fruta en un puesto regentado por mujeres indias, donde se exhiben todo tipo de frutas autóctonas: rambután, mangostán, dourian, copra, mangas, pomelo, piña y plátanos. Hay una cacatúa blanca en la cerca de bambú. En la parte inferior derecha se ha pintado un papel con una lista de los nombres de las frutas representadas.

cionaban la fuente perfecta de calorías para el brutal trabajo manual de los campos de caña. Los plátanos se habían vuelto completamente omnipresentes en los países de América Central y del Sur, e incluso habían sido “naturalizados”, es decir, adoptados e integrados en las culturas locales tanto que se convirtieron en sinónimo de las cocinas de ciertos países, como Cuba.

Por lo tanto, la mayor importancia del plátano como cultivo durante el mundo antiguo y moderno temprano, ya sea en granjas en gran escala o en pequeña escala, fue un alimento básico importante para el consumo local. Incluso en el caso de la producción japonesa, donde las plantas de banano se cultivaron para su uso en textiles y no como alimento, el banano se cultivó para los mercados locales.

Siglo XVIII: Ilustraciones descriptivas y más detalladas

Durante el siglo XVIII, las descripciones textuales y gráficas del plátano, de sus hojas, árbol y derivados, se iban presentando cada vez más detalladas y precisas. Era frecuente en esta época encontrar no solo dibujos incluidos en libros y manuales, sino también lienzos educativos o didácticos en los que la parte artística se acompañaba de glosarios y otras acotaciones.

Por ejemplo, si el óleo se encargaba a un pintor que tenía como misión registrar la realidad (faunística, botánica, paisajística) de un nuevo territorio o colonia, sus dibujos (muy prolijos en detalle) iban acompañados de anotaciones al pie con la denominación de los objetos presentados como “A”, “B”, “C”, etc.

Vicente Albán fue uno de estos pintores que plasmó la realidad indígena de Ecuador mediante hermosos lienzos, muchos de ellos bajo el encargo del prestigioso religioso y botánico gaditano, José Celestino Mutis, que fue también geógrafo, matemático, médico y docente de la Universidad del Rosario.

Albán “nació en Quito, Ecuador, hacia el año 1725. En un trabajo encargado por José Celestino Mutis, uno de los iniciadores del conocimiento científico en América y apasionado por dar a conocer la botánica de la región, realiza en 1783 una serie de seis cuadros para enviar a la Corona. Formaron parte de las colecciones del Museo de Ciencias Naturales de Madrid, luego integraron la Sección Etnográfica del Museo Arqueológico Nacional hasta 1941 cuando ingresaron en el Museo de América de Madrid, lugar donde se encuentran actualmente. En las pinturas representa nativos y blancos en primer plano, rodeados de árboles y frutos, con referencia numerada para dar a conocer los productos del suelo de Quito”.⁸

Se puede afirmar que estos lienzos de Albán que incluimos aquí se encuentran entre las representaciones más antiguas donde el plátano no es solo un objeto ornamental que forma parte de un jardín o paisaje agrícola sino como un recurso alimenticio que, en este caso, forma parte de la dieta indígena y que, además, se presenta como un fruto que se puede encontrar en la naturaleza en forma de distintas variedades y sabores.

8 Autor sin especificar, Publicación sobre la obra de Vicente Albán en la web “Pueblos Originarios. Colecciones Pictóricas y Fotográficas. Referencia: <https://pueblosoriginarios.com/recursos/colecciones/alban/alban.html>





En la página anterior, Vicente Albán. Indio Yumbo de las inmediaciones de Quito con sus trajes de plumas y colmillos de animal de caza que usan cuando están de gala. 1783. Museo de América de Madrid. Wikipedia. Dominio Público. En esta página, Vicente Albán, Indio Yumbo de Naymas con su carga. 1783. Wikipedia. Dominio Público.

En el primer cuadro, la letra B representa una variedad de banana. En el texto se explica que “son los de la casta -clase- de los guineos, y que son más delicados”; y la letra C se refiere al árbol y al fruto de los llamados plátanos dominicos, que dice “no tienen tan delicado sabor como los primeros”.

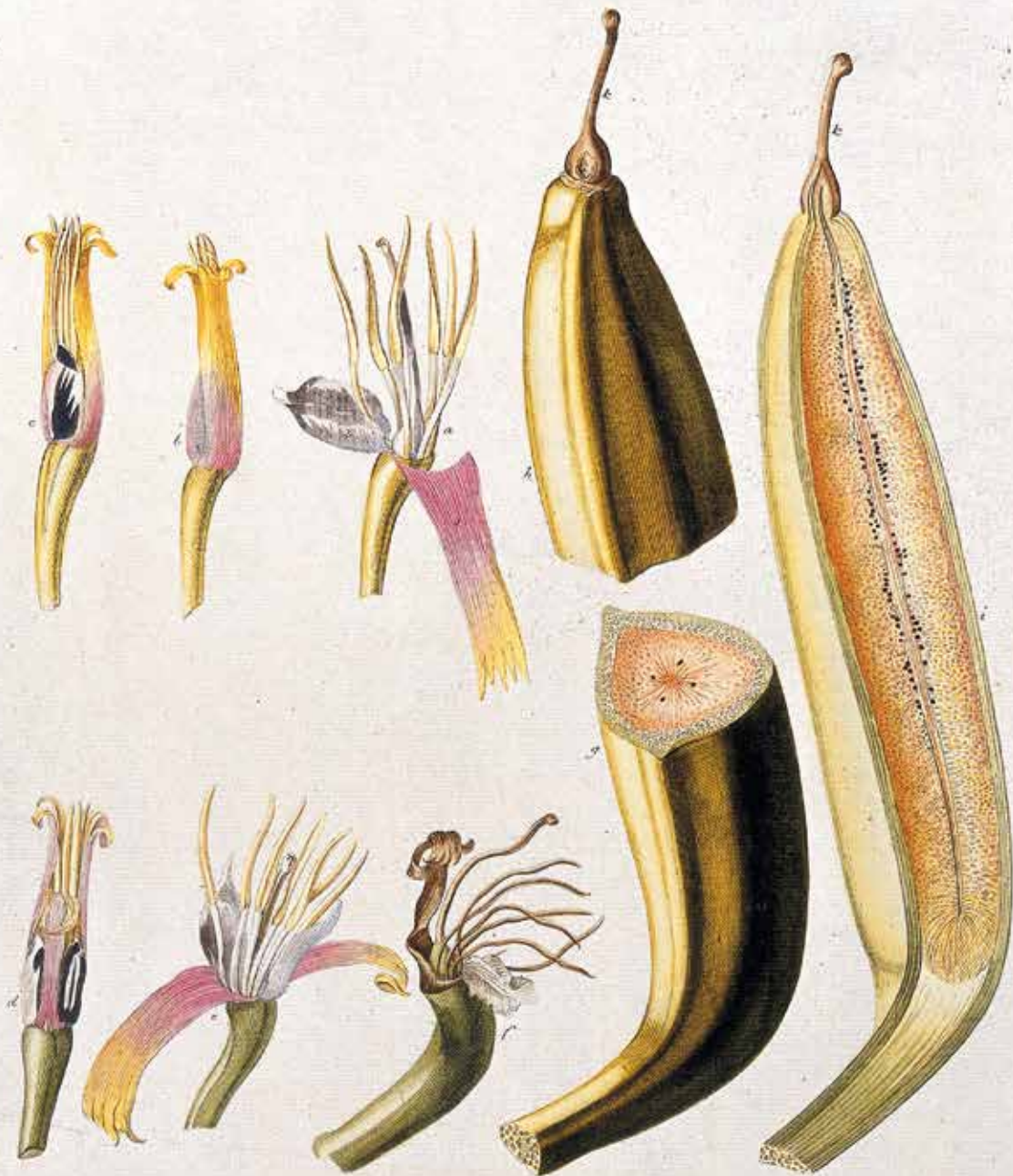
En el segundo lienzo se observa una graciosa escena a la izquierda de la composición, protagonizada por un mono (“Un monito comiendo guineo”).

Ilustraciones y cortes transversales del árbol bananero y de sus frutos

A lo largo del siglo XVIII se van estilando las publicaciones de dibujos, grabados o estampas, algunos de ellos coloreados o realizados a tinta, que muestran la planta del plátano, el árbol y su fruta, con cada vez más detalle. En algunos de estos ejemplos, que exponemos aquí, incluyen cortes transversales de la fruta y la descripción de sus distintas partes, semillas, pulpa, cáscara, etc.

J.J. or J.E.Haid. Plantain banana
(*Musa x paradisiaca* L.): nine
sections of flower and fruit.
1750. Wikipedia. Dominio
Público.

Tab. XV



MUSÆ fructu longiori flores et fructus in naturali magnitudine.

a. flus femininus (1. petalum exterius ab ovario separatum ut stamina ad receptaculum usque aparoant, 2. petalum interius seu nectarium) b. flus sterilis a facie exteriori, c. idem a facie interiori seu spadicem versus, d. flus sterili monstruosus, e. idem explosus geminatus petalis et nectariis, f. fructus ex verticillis florum sterilium decorsus ad perfectionem non pervenit, g. fructus perfecti et maturi transverse dissecti pars inferior, h. pars superior, i. dendrium fructus per longitudinem dissecti, k. stylus perforatus.

170

Caribbean Banana



Ehret, Georg Dionysius; Haid, Johann Jacob; Trew, Christoph Jacob. *Plantae selectae quarum imagines ad exemplaria naturalia Londini, in hortis curiosorum nutrita. Hacia 1750.* Wikipedia. Dominio Público.



Lukas Hochenleitter und Kompagnie. *Plantarum indigenarum et exoticarum icones ad vivum coloratae, oder, Sammlung nach der Natur gemalter Abbildungen inn- und ausländischer Pflanzen, für Liebhaber und Beflissene der Botanik.* 1778. Wikipedia. Dominio Público.

1.2 SIGLO XIX: LAS PRIMERAS BASES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN. LOS GRANDES PIONEROS.



Embarque de un cargamento de manillas de plátanos en un vapor. Instantánea de finales del siglo XIX.

A lo largo de la primera mitad del siglo XIX, pero sobre todo en la segunda, el plátano se alza como un producto paulatinamente reconocido en muchos países, alcanzando por así decirlo su primera ‘edad adulta’.

Entre 1870 y 1899, algunas compañías exportadoras e importadoras, navieras y empresas vinculadas al sector agrícola, comenzaron a interesarse por esta fruta como un potencial industrial que, poco a poco, fue atribuyéndose cada vez mayor valor entre minoristas y mayoristas emplazados en mercados de distintos países y continentes.

Sin embargo, en la primera mitad del siglo, fueron tan solo unos pocos visionarios, algunos de ellos marinos y científicos europeos, los que, con un gran espíritu de anticipación, intuyeron que la banana podría desarrollar un mayor peso estratégico en el comercio mundial.

Por esta razón, empezaron progresivamente a diseñar planes que sentaran las bases y los medios necesarios para tratar de despejar ciertos escollos (como las enfermedades de la planta) y establecer una serie de rutas marítimas específicas que incluirían, por primera vez, la demandada fruta amarilla y que, más tarde, acabarían alcanzando una mayor especialización.

Hacia 1800, el naturalista francés Nicolas Baudin¹ llevó algunos bulbos de un tipo de plátano denominado *Gros Michel* desde el sudeste de Asia, acondicionándolos en un jardín botánico en la isla caribeña de Martinica. En 1835, el botánico galo Jean François Pouyat transportó la fruta de Baudin de Martinica, a Jamaica. A partir de este momento, los plátanos *Gros Michel* se cultivaron en plantaciones masivas en Honduras, Costa Rica y otras partes de América Central.²

Esta variedad de banano “fue la exportación dominante en Europa y América



El francés Nicolas Baudin se anticipó en el estudio e incorporación de nuevos frutos y plantas a los refinados paladares europeos de principios del siglo XIX, y fue pionero en la creación de viveros. Grabado de la época. Wikimedia Commons. Dominio Público.

1 Baudin alcanzó gran notoriedad en los círculos científicos de la época en virtud de la gran “Expedición Baudin” que levó anclas en 1800. Fue un “viaje de exploración científica patrocinado por la Marina francesa que partió el 19 de octubre de 1800 del puerto de Le Havre con los navíos *Géographe* y *Naturaliste* y que durante más de tres años navegó por los mares del sur, más allá del cabo de Buena Esperanza y justo hasta el océano Pacífico. el viaje permitió a los muchos científicos que participaron hacer las primeras descripciones verdaderamente científicas de muchos de los territorios australes y los pueblos indígenas, desde el volcán Piton de la Fournaise a los aborígenes australianos”. Cfr. Baudin Expedition and the Tasmanian Aborigines, 1802, N J B Plomley, Blubber Head Press, 1983; Baudin in Australian Waters: The Art Work of the French Voyage of Discovering to the Southern Lands, 1800-1804, Jacqueline Bonnemains, Elliott Forsyth et Bernard Smith (dir.), Oxford University Press, 1988; Les méduses de François Péron et Charles Lesueur. Un nouveau regard sur l’expédition Baudin, Jacqueline Goy, CTHS - Comité des Travaux, 1995.

2 Entrada que dedica la Enciclopedia Wikipedia al plátano *Gros Michel*.



El Gros Michel

Gros Michel, a menudo conocido como “Big Mike”, fue un importante cultivo de plátano de finales del siglo XIX. Hasta la década de 1950, fue la principal variedad cultivada. Gros Michel era conocido como el Guineo Gigante, Banano y Plátano Roatán en español. También se conocía como Pisang Ambon en Malasia y Indonesia, Thihmwe en Birmania, Chek Ambuong en Camboya y tanga Kluai hom en Tailandia. Las propiedades físicas del Gros Michel lo convirtieron desde un primer momento en un excelente producto de exportación; su piel gruesa lo hacía resistente a los golpes durante el transporte y los densos racimos en los que crece facilitan el envío. Su final se precipitó por la devastación causada por la Enfermedad de Panamá. Información: Enciclopedia Wikipedia.

del Norte, y también fue cultivado en América Central, pero, por desgracia, en la década de 1950, surgió la *Enfermedad de Panamá*, un marchitamiento causado por el hongo *Fusarium oxysporum f.sp. cubense*, que diezmo enormes extensiones de cultivos de Gros Michel en Centroamérica. Ya en la década de 1960, los exportadores de banano Gros Michel no pudieron seguir comercializando un producto tan delicado y comenzaron a cultivar variantes mucho más resistentes, como el sub-grupo llamado *Cavendish*.

Por su parte, el marino y capitán de barco estadounidense Lorenzo Dow Baker (15 de marzo de 1840 en Wellfleet, Massachusetts - 21 de junio de 1908) puso su grano de arena sobre la primera comercialización de la banana a una escala considerable.³

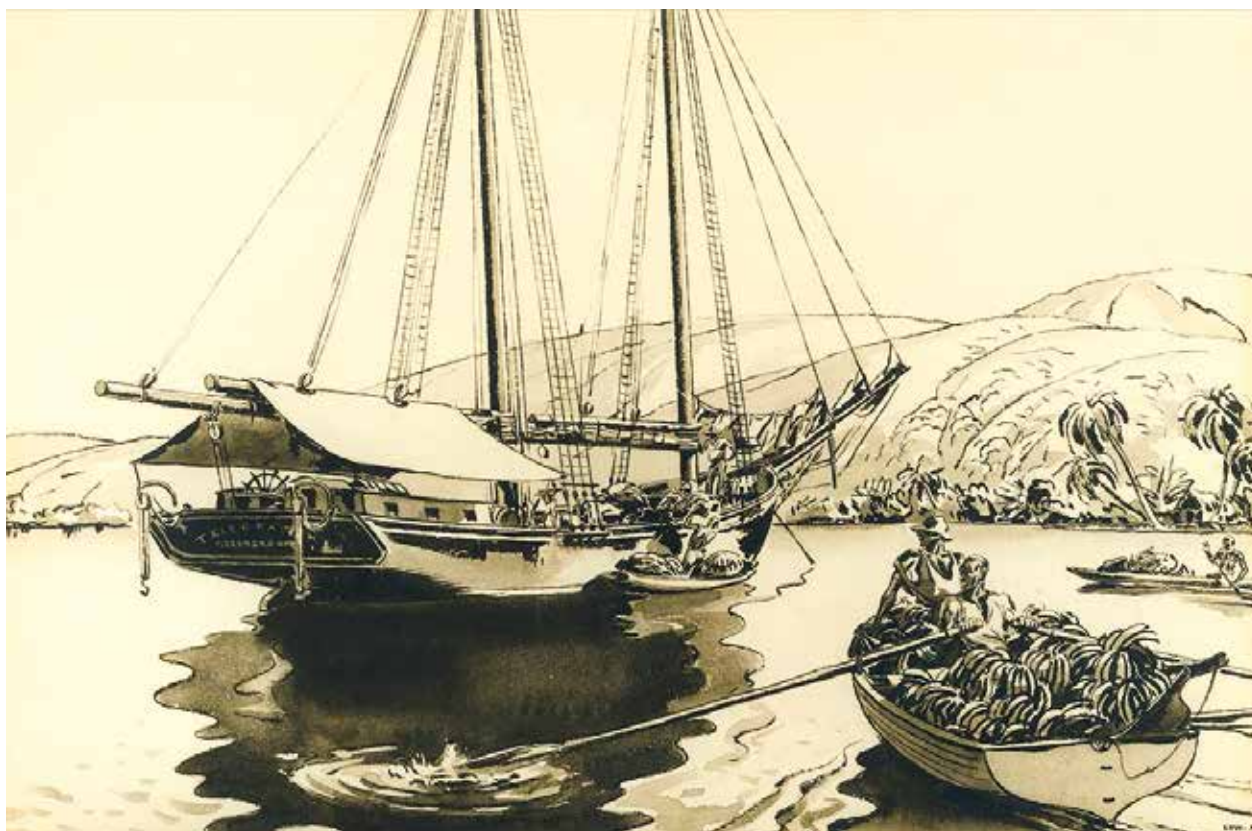
El viaje de Baker en 1870, desde el Orinoco, a Jamaica, y luego a Filadelfia, con cargamentos de plátanos, lanzó la moderna industria de producción bananera. En 1881 se asoció con su cuñado, Elisha Hopkins, para formar la compañía L.D. Baker & Co. Su carácter emprendedor le llevó a crear, en 1885, la Boston Fruit Company junto a Andrew W. Preston y otras ocho personas. Varias asociaciones sucesivas culminaron en la fundación de la famosa *United Fruit Company*, en 1899, emporio del comercio mundial de fruta, multinacional conocida hoy día como *Chiquita Brands International*.

Otro pionero del banano, también hombre de negocios, fue el norteamericano Minor Cooper Keith, magnate de los ferrocarriles, plantaciones de plataneras y el transporte, cuyas actividades comerciales tuvieron un profundo impacto en Centroamérica y el Caribe durante el siglo XIX y principios del siglo XX.

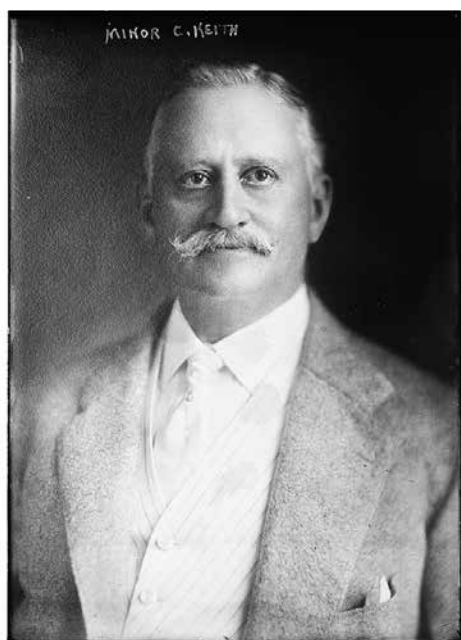


El capitán Lorenzo Dow Baker ha sido considerado como uno de los padres de la moderna comercialización del plátano y su consideración como industria. Foto: United Fruit Company. United States Library of Congress. Prints and Photographs division under the digital ID cph.3c31529.

³ Dan Koeppel, *Banana: The Fate of the Fruit that Changed the World* (New York: Hudson Press, 2008), pp. 52-56.



Dibujo de la goleta Telegraph, botada en Wellfleet, Massachusetts, de la que fue maestre Lorenzo Dow Baker. La imagen muestra el buque de dos palos, anclado en Puerto Antonio (Jamaica), recibiendo dos lanchas cargadas de manillas de plátanos. Fundación Wikipedia. Dominio Público. Banana wilt. Brandes, Elmer Walker, 1891. Baltimore Contributing Library: The Library of Congress.



Minor Cooper Keith, en 1917.

Minor Cooper Keith (19 de enero de 1848 - 14 de junio de 1929)⁴ fue un empresario estadounidense cuyas compañías ferroviarias, agrícolas, comerciales y de transporte de carga trascendieron en gran medida en las estructuras socioeconómicas de varios países centroamericanos, así como en la región caribeña de Colombia. El trabajo de Keith en el ferrocarril de Costa Rica al Caribe, un proyecto iniciado por su tío Henry Meiggs, lo llevó a involucrarse en la exportación a gran escala de banano a Estados Unidos. En 1899, las preocupaciones de Keith por el comercio de bananas fueron absorbidas por la poderosa *United Fruit Company*, de la que se convirtió en vicepresidente. Keith también participó en una serie de otras empresas comerciales, incluida la minería de oro en Costa Rica y el desarrollo inmobiliario en los EEUU.

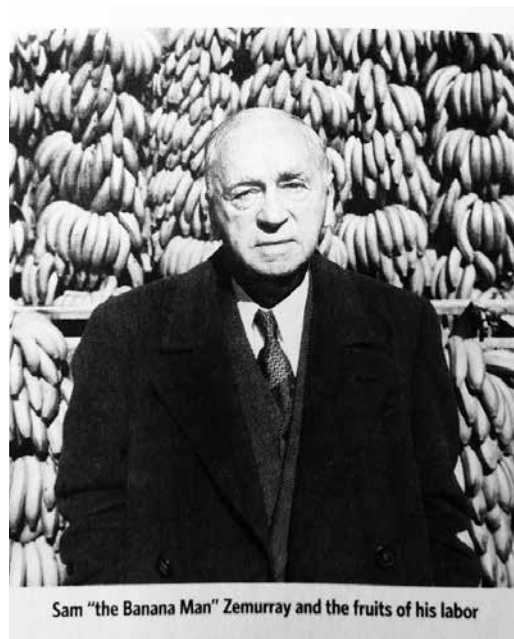
Pero el repaso decimonónico a la historia del plátano no puede ignorar por supuesto a la singular figura de Samuel Zemurray, conocido como el “Hombre Banana” (“The Banana Man”), tildado de este modo por ser uno de los empresarios que más luchó

⁴ Jorge Eliécer Gaitán (1898-1948)”. Sociedad Histórica de la United Fruit . 2001 . Consultado el 26 de noviembre de 2010 . CS1 maint: parámetro desalentado (enlace) “BANANA REPUBLIC / REPUBLICA BANANERA: The United Fruit Company” . Maya Paradise . Consultado el 26 de noviembre de 2010 . CS1 maint: parámetro desalentado (enlace) Skidmore, Thomas; Peter Smith (2001). América Latina moderna . Nueva York: Oxford University Press. Minor Cooper Keith - https://es.xcv.wiki/wiki/Minor_Cooper_Keith

por posicionar el mercado de esta fruta en el mundo, y también muy apreciado en Honduras por ayudar al levantamiento económico de este país. Zemurray fundó la *Cuyamel Fruit Company* y después se convirtió en el presidente de la compañía *United Fruit Company*.⁵

El empresario, que nació en Rusia y falleció con ochenta y cuatro años más tarde en Estados Unidos, ingresó en el comercio del banano en Mobile, Alabama, en el año de 1895, con apenas dieciocho años. Su riqueza temprana se debió principalmente a una empresa muy fructífera puesta en marcha en Nueva Orleans, Luisiana. Allí adquiría las bananas que habían madurado en los barcos de transporte y luego los comercializaba a los vendedores locales. Su fortuna fue súbita y fulgurante, destacándose el hecho de que con veintiún años ya había amasado más de 100.000 dólares en sus bolsillos. En poco tiempo compró un pequeño carguero a vapor y levó anclas poniendo rumbo a Honduras.

En 1910, compró 5.000 acres de tierra en las riberas del río Cuyamel. Más tarde compró más terrenos pero se endeudó notablemente. Honduras y Nicaragua en ese año estaban negociando sus deudas con EE.UU. Según se explica en la misma fuente, “el Secretario de Estado



⁵ Entrada de Samuel Zemurray en la Enciclopedia Virtual Wikipedia. Para más información, consultar las referencias bibliográficas vinculadas al final del artículo. Cfr.: Vitoria - Zworykin, Volumen 16 de Encyclopedia of world biography / [senior ed., Paula K. Byers. Project ed., Suzanne M. Bourgojn]. Segunda Edición, Editor Gale, 1998. ISBN 0787625566, ISBN 9780787625566; Sylvia R. Frey, Betty Wood From Slavery to Emancipation in the Atlantic World, Taylor & Francis, 1999; The Associated Press. "Samuel Zemurray, 84, Is Dead; Headed United Fruit Company," The New York Times. December 2, 1961.



En el siglo XIX, el plátano sigue protagonizando algunos bodegones singulares. Quizá algunos pintores, estudiando los intensos matices de color de la fruta en sus distintos estadios de maduración, observan en la banana un excelente “actor” para sus naturalezas muertas. La imagen pertenece a un lienzo fechado en 1887 de Pedro Alexandrino, en concreto, Bananas e metal.



Varios operarios desembarcando un cargamento de plátanos, en Nicaragua, en 1894. Librería del Congreso.

de los Estados Unidos, Philander C. Knoxm estuvo involucrado en las negociaciones, y proponía la presencia de agentes de los bancos JP Morgan y Compañía en las oficinas de las aduanas de estos países con el fin de recaudar los impuestos necesarios para pagar la deuda. Zemurray temía que iba a someterse a imposición de negocio e hizo un llamamiento a Knox en busca de ayuda. Knox le rechazó por lo que regresó a Nueva Orleans, donde vivía el depuesto presidente hondureño Manuel Bonilla, quien había sido derrocado en 1907. Zemurray contactó con los mercenarios estadounidenses Guy “Machine Gun” Molony y Lee Christmas para formar una tropa dotada de armas modernas con las cuales Bonilla pudiera retomar el gobierno en Honduras, mientras Zemurray ayudó a Bonilla a regresar a Honduras oculto. Cumplido el plan, la llegada de Bonilla a suelo hondureño a mediados de 1910 causó una revolución que en enero de 1911 llevó al retorno de Bonilla al poder. Bonilla, agradecido con Zemurray le dio a la *Cuyamel Fruit Company* concesiones de tierras, exención de impuestos y autonomía propia del estado hondureño, lo que ayudó a salvar su negocio”.

Tras este evento, “se atribuyó a Zemurray la frase “en Honduras una mula vale más que un diputado”, siendo que continuó sus negocios en colaboración con la élite política hondureña, creando en 1910 la Cuyamel Fruit Company, con base en Puerto Cortés, Honduras. No obstante, debió pasar años enfrentando la competencia de la United Fruit Company. Pese al éxito comercial, en 1930 Zemurray aceptó vender la Cuyamel Fruit a la UFC a cambio de 31 millones de dólares. No obstante, en 1933 Zemurray lanzó una oferta hostil de compra contra

la UFC, al considerar que estaba siendo mal manejada y que su antiguo negocio estaba perdiendo su valor de mercado. Zemurray logró controlar la UFC (ahora más fortalecida por la absorción de Cuyamel Fruit) y se dedicó a administrar la empresa durante los siguientes diecinueve años, siguiendo los mismos esquemas de sus antecesores”.

“Cuando en 1954 el presidente de Guatemala, Jacobo Arbenz, anunció su plan de repartir tierras agrícolas sin usar, Zemurray advirtió que tal medida significaría unas pérdidas en las ganancias de la UFC, pues estimularía el minifundio entre los campesinos y los alejaría de trabajar como peones asalariados de la UFC. Ante ello, Zemurray contrató al publicista Edward Bernays para que en Estados Unidos lanzara una amplia campaña de relaciones públicas con la cual se convenciera al gobierno estadounidense de la “necesidad” de derrocar a Arbenz. Para esto se acusó a Jacobo Arbenz y a su régimen de ser “agentes del comunismo internacional” gracias a una vasta red de políticos y abogados estadounidenses que tenían vínculos comerciales con la UFC. La campaña tuvo éxito y el Departamento de Estado de EEUU. apoyó el derrocamiento de Arbenz como “necesario”, dando lugar al Golpe de Estado en Guatemala de 1954. Zemurray se retiró como presidente de la *United Fruit Company* en 1954”.

Sin embargo, la evolución histórico-económica de la banana al otro lado del Atlántico, bajo el paraguas del comercio desarrollado en Europa, y para entender cómo comenzaron las primeras conexiones de la fruta amarilla con Canarias, es vital destacar el impulso que propició el británico Edward Wathen Fyffe al comercio platanero.

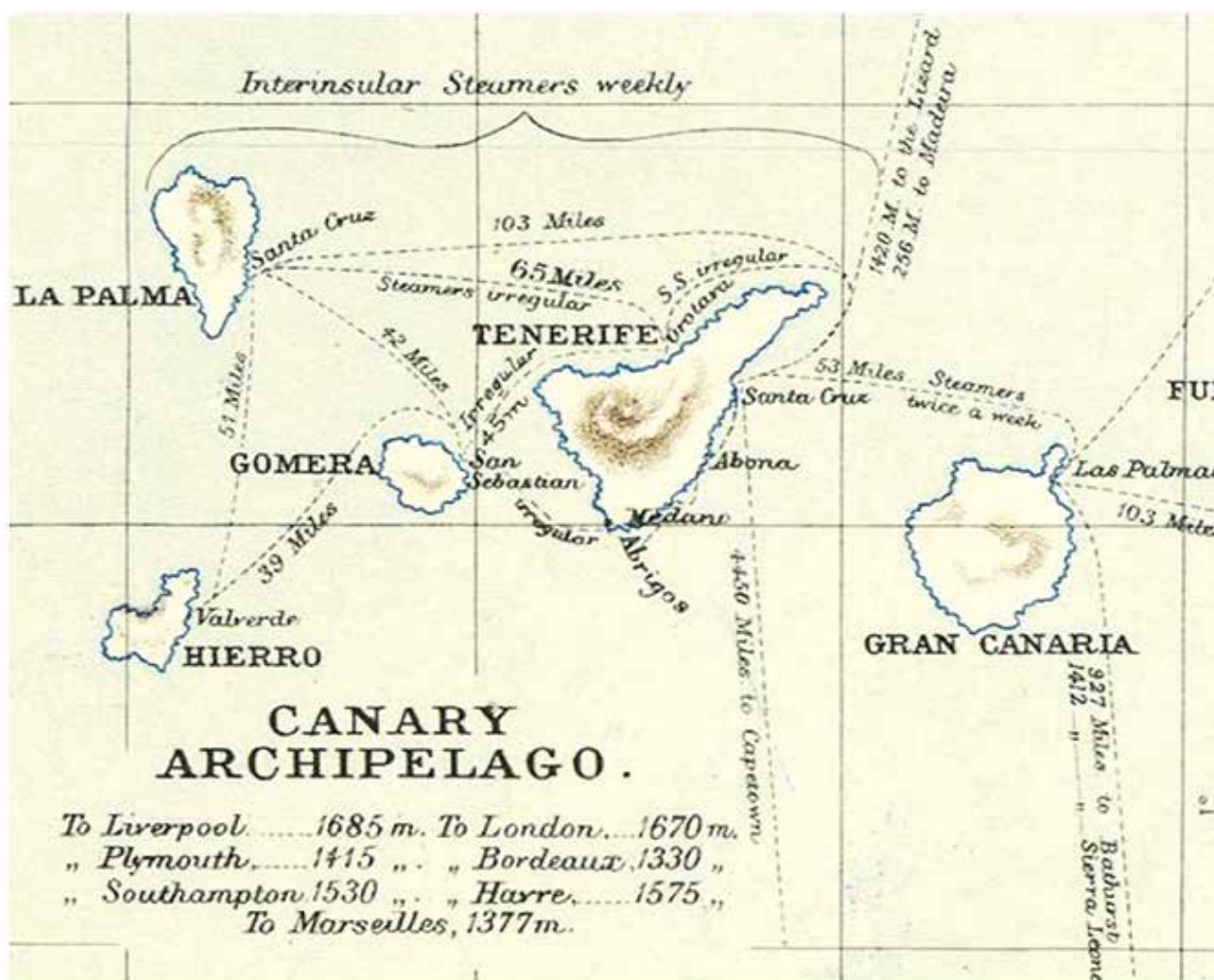
El reportero José L. Jiménez (ABC, 2018) hace un singular retrato periodístico de su figura histórica, reseñando el origen del próspero negocio que hizo del apellido de este dinámico *businessman* nacido en Liverpool, una marca centenaria que llega hasta nuestra actualidad con el aval de varias generaciones comprometidas con la industria familiar.



Fyffes, o la conexión del plátano con la economía canaria



Transporte de bananas en un tren, en la estación de Nueva Orleans. Hacia 1898. Librería del Congreso.



Mapa del Archipiélago Canario en el que se detallan las rutas semanales de los vapores. © copyright Sue Adair, tomado de Geograph y adaptado, usado y puesto a disposición para su reutilización bajo una licencia Creative Commons. Mapa de la parte occidental del Archipiélago Canario: Adaptado de una imagen de la página 65 de Medeira y las Islas Canarias (publicada en 1896), extraída de la secuencia de fotos de Flickr de la Biblioteca Británica; sin restricciones de derechos de autor conocidas.

La llegada de Edward Wathen Fyffe a las Islas Canarias (centrándose en los puertos de Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife) a finales del siglo XIX tuvo una suerte de serendipia: su mujer debía viajar al Archipiélago para tratarse la tuberculosis, buscando un clima suave atemperado por los vientos alisios, oportunidad que le sirvió al empresario para valorar la posibilidad de que el plátano fuera un nuevo oro mercantil para Gran Bretaña.

La familia tenía intereses en la teína, según testimonia Jiménez, pero “regresó al Reino Unido y convenció a su padre para dejar el comercio con infusiones. A su juicio, el futuro estaba en el plátano. Ahora es el primer proveedor de plátanos de Europa y el cuarto en Estados Unidos. Unos años después, en 1896 la firma se asoció con Hudson Brothers para distribuir en el Reino Unido. Fyffe, natural de Liverpool, abandonó la empresa que cotizaba bajo su nombre el año siguiente, 1897”. En Canarias -prosigue Jiménez- “Fyffes mantiene acuerdos estratégicos con agricultores isleños y sigue siendo fiel a la fruta de Canarias aunque tiene múltiples intereses financieros en el abastecimiento mundial. Así, tiene un acuerdo con Coplaca, uno de los mayores operadores de plátanos de las islas en España y que creció de forma decisiva por el papel de Leopoldo Cólogan, cuando se estructuró la OCM del plátano en 1993”. Lo cierto es que, “130 años después de la idea surgida en Canarias, Fyffes maneja anualmente 70 millones de cajas de plátanos, melones, piñas tropicales y setas. El presidente de Fyffes, David McCann, apunta

que «marcando 130 años en el negocio del plátano, tenemos nuestra mirada en las generaciones de gente maravillosa y socios que han contribuido a nuestro éxito durante esos años y en los que estarán con nosotros a medida que avanzamos».

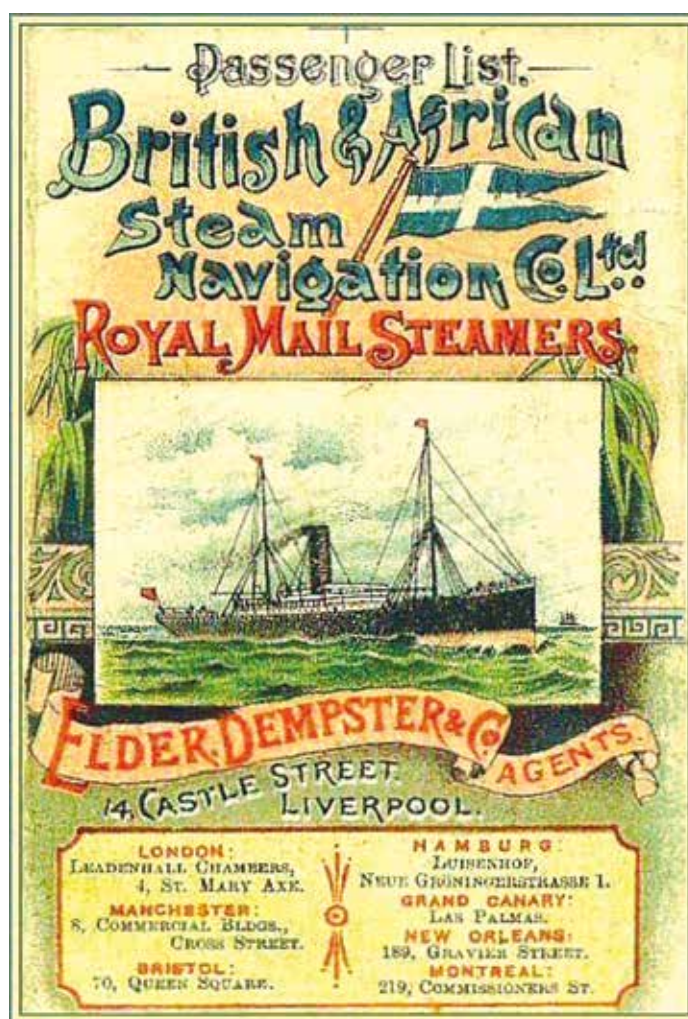
Otra fuente habla de la simbiosis exitosa entre Elders, Fyffes y Dempster⁶ :

“Elders & Fyffes Ltd se formó mediante la fusión de dos negocios de frutas y hortalizas existentes que, según un aviso en The Times del 10 de mayo de 1901, habían sido “realizados por la empresa de Elder, Dempster y Co., y por Fyffe, Hudson, and Co. (Limited) en Londres, Liverpool, Islas Canarias y otros lugares”. Como señaló Campbell McCutcheon en su libro Elders and Fyffes, A Photographic History: “Dempster tuvo la experiencia de envío e importación de bananas, mientras que Fyffes podía vender fruta. Fue una pareja hecha en el paraíso del plátano”.

“La importación de plátanos a las Islas Británicas en cualquier cantidad fue realmente factible gracias a la invención del barco de vapor. Incluso entonces, el comercio de esta fruta delicada y altamente perecedera solo era posible en plantaciones que estaban a no más de una semana de viaje de nuestras costas. Las plantaciones de plátanos situadas en las Islas Canarias, donde los vapores de Elder & Dempster paraban para cargar agua y carbón, estaban en una ubicación ideal”.

Una columna del Inverness Courier del 17 de mayo de 1892 decía:

“La industria del plátano, es decir, el abastecimiento de plátanos de los mercados ingleses, es de origen relativamente reciente [...]. El gusto por el plátano es adquirido, pero parece que se adquiere muy rápidamente, ya que desde que una línea de vapores de Liverpool hace unos seis o siete años empezó a llevarse plátanos de Canarias a casa en sus viajes de regreso desde la costa oeste de África, al principio como una especulación, pero ahora como un flete muy rentable, la demanda de esta rica y deliciosa fruta ha aumentado a pasos agigantados, hasta ahora, nuestras importaciones pueden contarse por miles de toneladas, para producir que el cultivo de otros productos se está apartando, y estas islas se están transformando en huertos comerciales, y millas de tierra ahora cultivan bananas para nuestros mercados y mesas”.



Estampa publicitaria fechada probablemente a finales del siglo XIX de la compañía fusionada Elder-Dempster & Co., emplazada en Liverpool, que anuncia las líneas de vapores (no solo comerciales, sino también correos), que enlazan el Reino Unido con África con escalas en varios puertos europeos y americanos, incluyendo Manchester, Londres, Bristol, Hamburgo, Nueva Orleans y Montreal. Advuértase que se cita Las Palmas de Gran Canaria.

⁶ Más información en: (<http://www.atcherley.org.uk/wp/elders-and-fyffes-and-atcherley-part-1/>)





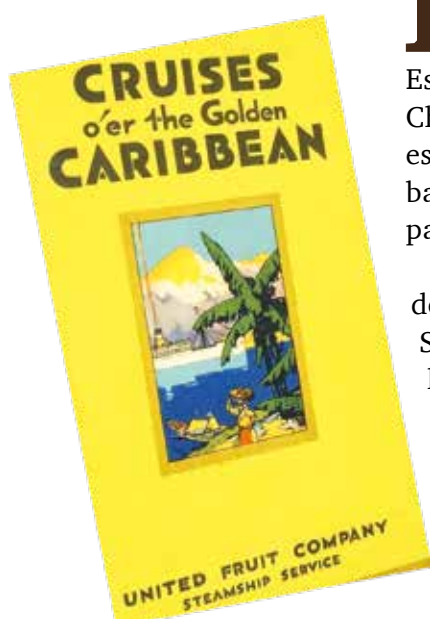
Capítulo II: Economía y posicionamiento del plátano en el siglo XX

Entrada al viejo edificio de la United Fruit Company, en St. Charles Avenue, Nueva Orleans. Hacia 1920. Actualmente, el inmueble es sede de la sucursal de AmSouth Bank en esa ciudad. Wikipedia. Dominio Público.



Personal de la United Fruit Company posando en Jamaica, alrededor de 1910. La foto se encuentra en la página 47 del libro "Jamaica via the great white fleet", publicado en 1913. Imagen: Fundación Wikipedia. Dominio Público.

Abajo, folleto comercial de la compañía.



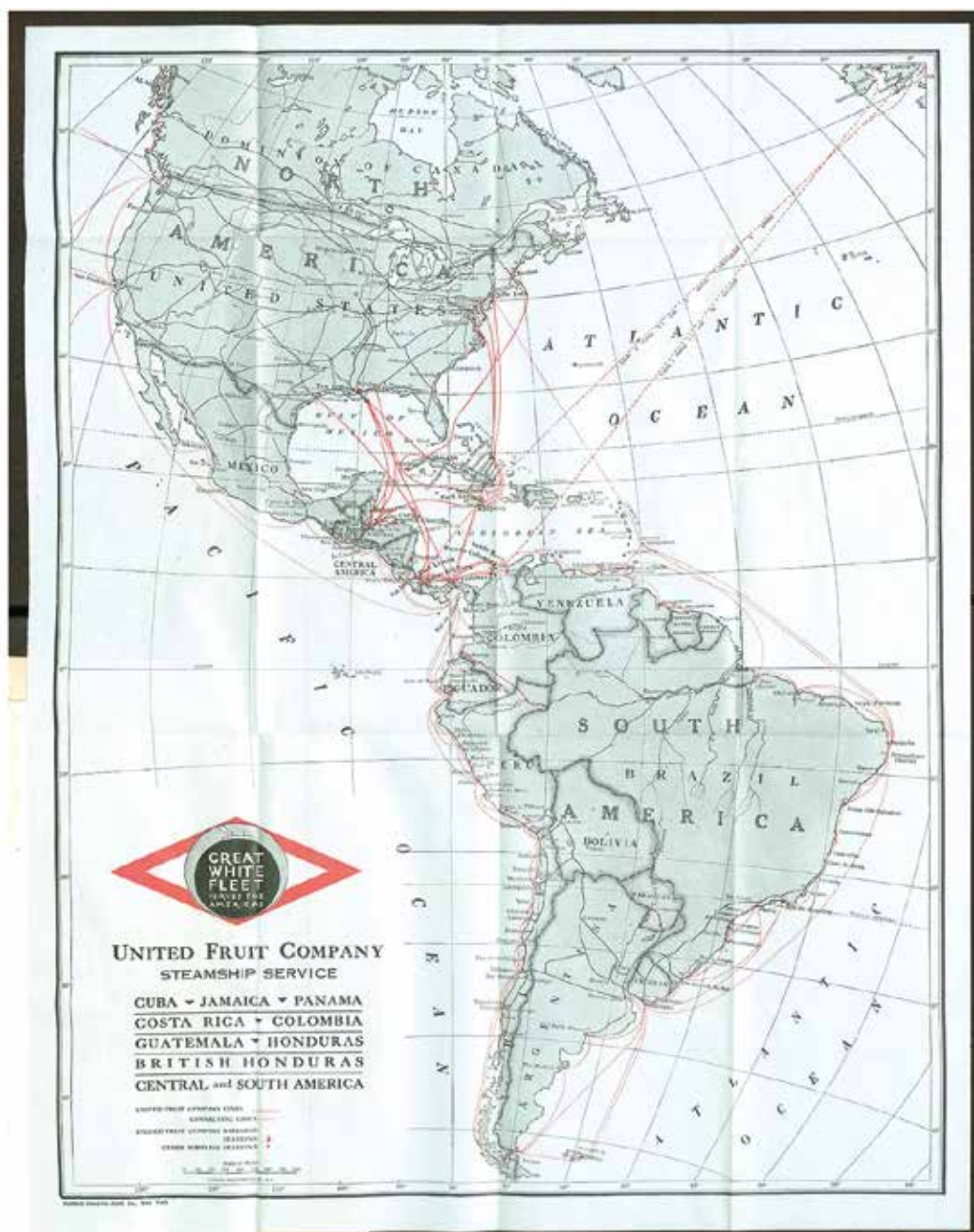
2.1 LA UNITED FRUIT COMPANY

La historia del plátano en su vertiente comercial mundial adquiere plena madurez a partir del advenimiento de la United Fruit Company, compañía multinacional impulsada por Estados Unidos que nace en 1899. La United Fruit Company, ahora Chiquita Brands International,¹ se constituyó como una corporación estadounidense que comercializaba frutas tropicales (principalmente bananas) cultivadas en plantaciones latinoamericanas y ofrecidas para la venta en Estados Unidos y en el continente europeo.

La compañía se formó a partir de la fusión de las empresas comerciales de Minor C. Keith con *Boston Fruit Company* de Andrew W. Preston. Se desarrolló plenamente entre principios y mediados del siglo XX y llegó a controlar extensos territorios y redes de transporte en Centroamérica, la costa caribeña de Colombia y las Indias Occidentales.

Aunque compitió con *Standard Fruit Company* (más tarde *Dole Food Company*) por el dominio en el comercio internacional del plátano, mantuvo un virtual monopolio en ciertas regiones, algunas

¹ Opie, Frederick Douglass (July 2009). *Black Labor Migration in Caribbean Guatemala, 1882–1923*. Florida Work in the Americas. University of Florida Press.



de las cuales llegaron a llamarse repúblicas bananeras, como Costa Rica, Honduras y Guatemala.

La *United Fruit Company* alcanzó un impacto profundo y duradero en el desarrollo económico y político de varios países latinoamericanos, pero también tuvo una cara oscura y plagada de intereses en la que por desgracia no faltaron injerencias políticas y enfrentamientos armados. Los críticos la acusaron a menudo de organización “neocolonialista” y “explotadora”, sobre todo por las malas condiciones de trabajo de los agricultores, y la describieron como el ejemplo arquetípico de la influencia de una corporación multinacional en la política interna de las llamadas “repúblicas bananeras”.

Después de un período de declive financiero, *United Fruit Company* se fusionó con AMK de Eli M. Black en 1970, para convertirse en *United Brands Company*. En 1984, Carl Lindner, Jr. transformó *United Brands* en la actual *Chiquita Brands International*.

Mapa de las rutas trazadas por el servicio de barcos a vapor de la *United Fruit Company*, una flota de buques comerciales y de turismo muy asentada en Centroamérica y Suramérica conocida como *The Great White Fleet* (“La gran flota blanca”). Hacia 1924. Imagen: Wikimedia Commons. Dominio Público.

[illegible]

El dinámico mercado del plátano se asoció durante mucho tiempo, curiosamente, y sobre todo, en la vertiente europea del Atlántico, a una fructífera simbiosis entre Inglaterra y Canarias; sobre este factor contribuyó, entre otras cosas, la actividad comercial del empresario británico Edward Wathen Fyffe, como hemos comentado líneas atrás.

40

Canary Wharf² se constituye como un enorme centro de negocios londinense situado en el antiguo puerto de las Indias Occidentales, en la Isla de los Perros (Isle of Dogs) -denominación que deriva de “canes”, Canarias- y donde se encuentran los tres edificios más altos de la ciudad: *One Canada Square*, la Torre del banco HSBC y el *Citigroup Centre*. Siendo conocido como el “Wall Street de Londres”, sin duda es hoy por hoy uno de los barrios financieros más importantes del mundo.

Durante los siglos XIX y XX fue uno de los puertos comerciales más concurridos del mundo, destacando la importación de plátanos, con más de 50.000 empleados; su nombre se deriva del comercio marino con las Islas Canarias que se mantuvo durante mucho tiempo. Fue aquí también el punto desde donde zarpó el famoso *Mayflower*, barco que transportó a los primeros peregrinos a los Estados Unidos en 1620.

El auge económico del Canary Wharf mantuvo también una estrecha vinculación con el empresario galés Sir Alfred L. Jones (1845-1909), que fundó en el Puerto de Las Palmas, en 1886, la compañía The Gran Canary Coaling Company con objeto de abastecer de carbón a los buques británicos antes de que atravesaran el Atlántico rumbo a América (según se expone en un reportaje publicado en el diario La Provincia/ Diario de Las Palmas y que testimonia un reportaje emitido por la BBC en septiembre de 2018 que habla precisamente de la fama del Canary Wharf y de dónde venía este nombre).³

Jones, propietario de varias minas de carbón en el Reino Unido, también quiso aprovechar la travesía de vuelta de sus barcos para que no regresaran de vacío: “buscó la manera de hacer que el viaje de regreso fuera más rentable. Se le ocurrió la idea de llevar los productos locales a casa”, apunta el autor del reportaje.

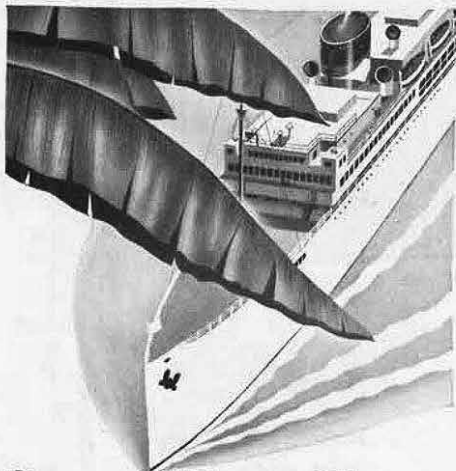
“Así, el empresario galés (que tiene una calle en la ciudad “que los locales pronuncian como Alfredo Ele Jones”) comenzó a exportar “plátanos, papas y tomates al Reino Unido”, información que la periodista pone en boca de una residente local y experta en la cultura británica en la capital grancanaria, Betty Burgess. Así, poco a poco, los plátanos, que comenzaron a cultivarse en las islas en el siglo XVI, “se convirtieron en algo común en la dieta británica”.



Sir Alfred L. Jones. Fundación Wikipedia. Imagen fechada a finales del siglo XIX. Dominio Público.

² Según información publicada en el portal londresando.com.

³ La fuente del diario grancanario es la siguiente: “La BBC destaca la influencia entre Las Palmas de Gran Canaria y Gran Bretaña” (url: <https://www.laprovincia.es/las-palmas/2018/09/14/bbc-destaca-influencia-palmas-gran-9457700.html>) y la referencia del reportaje de la BBC se puede leer en el siguiente enlace web: <https://www.bbc.com/travel/article/20180912-the-peculiar-tale-of-how-londons-canary-wharf-got-its-name>. La noticia recogida por la BBC está firmada por Ross Clarke (13 de septiembre de 2018) con el título: The peculiar tale of how London's Canary Wharf got its name.



GREAT WHITE FLEET *Cruises* to the WEST INDIES and CARIBBEAN

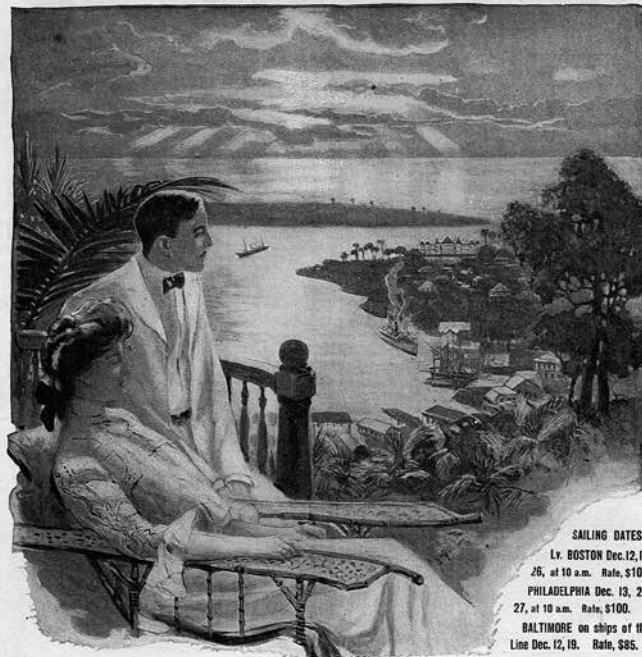
LET one of the glistening liners of the Great White Fleet carry you—in leisureed luxury—to those colorful ports that encircle the blue Caribbean Sea. Life aboard ship is friendly... filled with pleasant things to do... swimming in permanent outdoor pools... relaxing on broad, sunny decks or in airy lounges... enjoying delicious meals... sound movies. Passenger accommodations are first class, with all rooms facing the sea. Cruise variously to *Havana, Panama Canal Zone, Guatemala*... fascinating ports on the Middle America sea lanes.

*Weekly cruises and tours (11 to 18 days)
from New Orleans now... 18 day
cruises from New York comm. Jan. 16.*



For further information apply
UNITED FRUIT COMPANY
NEW YORK: Pier 3, North River
CHICAGO: 111 W. Washington St.
NEW ORLEANS: 321 St. Charles St.
or your Local Travel Agent

Varias piezas promocionales acuñadas por la United Fruit Company, en la década de los 20, 30 y 40 del siglo XX, subrayando los conceptos de relax y descanso, y destinos como el Caribe o Jamaica gracias a la Gran Flota Blanca, cruceros vacacionales que tocaban distintos puertos de América Central. Adviértase la hoja de una platanera en la esquina superior como reclamo presencial de la fruta estrella de la compañía. También el apartado gastronómico o culinario se incluye con productos derivados o recetarios. Arriba, un anuncio de un licor de plátano producido en Italia. A la derecha, una muestra de receta con plátano y bacon sugerida por la citada compañía.



SAILING DATES
Lv. BOSTON Dec. 12, 19,
26, at 10 a.m. Rate, \$100.
PHILADELPHIA Dec. 13, 20,
27, at 10 a.m. Rate, \$100.
BALTIMORE on ships of the
Line Dec. 12, 19. Rate, \$85.

THE UNITED FRUIT CO.

Announce *Three Special Trips* to

JAMAICA

AND RETURN, Including all
Necessary Expenses : : :
\$85 to \$100 **Duration, 19 Days**

Upon the magnificent Admiral steamers, thus giving the tourist or the city-weary an exceptional opportunity to visit the Gem of the West Indies under ideal conditions.
ITINERARY.—Leave Boston, Philadelphia or Baltimore on dates specified above, Port Antonio (stopping at Hotel Titchfield), with drives to Annata Bay, Castleton Gardens, Kingston (stopping at Constant Spring or Myrtle Bank Hotel), Morant Bay and Bowden, returning to Boston or Philadelphia.
While at Port Antonio side trips covering Windsor, Burlington, Swift River, Blue Hole, and a rafting trip on river Rio Grande have been arranged for.
REGULAR SERVICE.—The fleet of Admiral Steamers also maintain a regular service, leaving Boston and Philadelphia each week.
We will send free "A Happy Month in Jamaica," a beautifully illustrated book, also "The Golden Caribbean," our monthly paper, giving valuable information to the traveler. Address local tourist agents, or
UNITED FRUIT COMPANY F. S. JOFF, General Passenger Agent, Long Wharf, Boston.

BANANAS broiled with bacon



GUARANTEED to start conversation...

It always happens. Being on this dish, and everybody wonders why suddenly he's the thought of it before. It's so simple and so legible. The tang of the banana mingles with the sallow goodness of the ham and makes every bite an added pleasure.

Bacon isn't the only meat that bananas team into something exciting. Ham, chops, steaks, steak—bananas make new and different dishes of every one of these.

And have you learned the place bananas have in the diet? How they build energy? How they supply minerals? How they furnish those of the most important vitamins? Our booklet gives twenty-four pages of the thrilling news that is making bananas a staple food.

UNITED FRUIT COMPANY BANANAS
Produced by Fruit Dispatch Company



BANANAS WITH BACON

Just half length of peeled banana on top of three broiled strips of bacon. Bake in hot oven about fifteen minutes. Slices are ready. Delicious addition for each person. Bananas dipped in egg and bread crumbs and then fried in shallow pan with butter and salt.

**WRITE FOR
THIS NEW BOOKLET**
"Now, how does one fix recipe and serve booklet? Every page is also an advertisement. And it's waiting to get the business."

WRITE DISPATCH COMPANY
111 West Park, New York City

Print and the free booklet of recipes and more suggestions. "The Best Banana." Name _____

Address _____

City _____



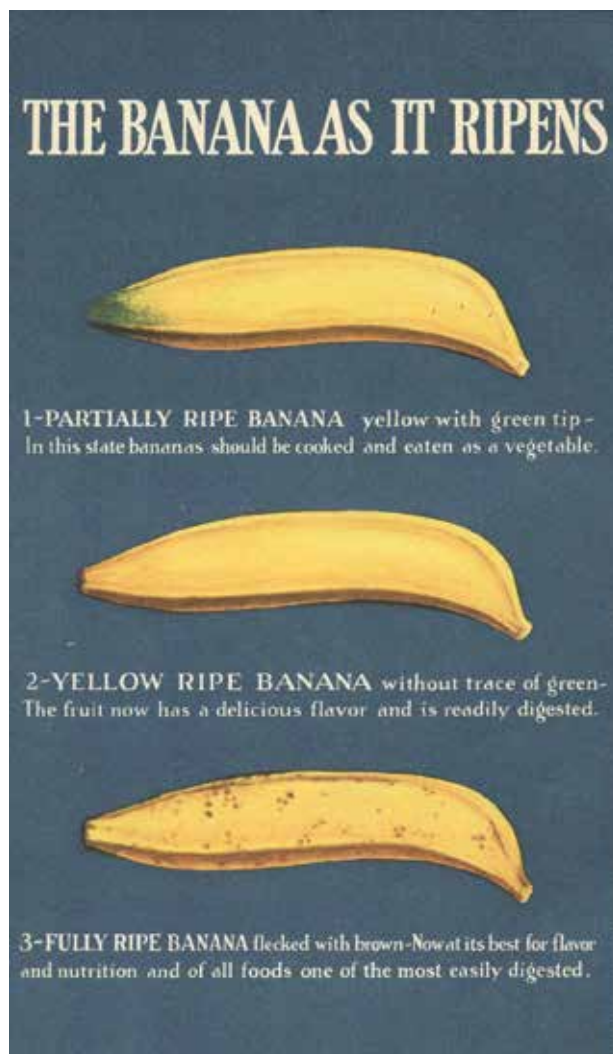
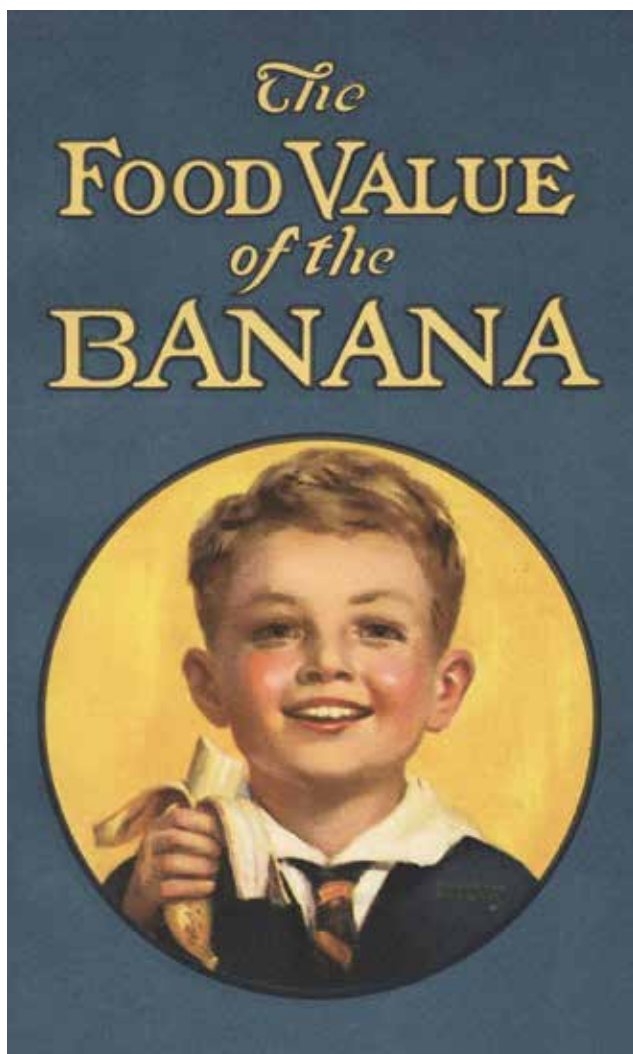
2.3 UNA EFICAZ MAQUINARIA PUBLICITARIA

Garantizar el posicionamiento del plátano en la mente del consumidor occidental no fue un objetivo que se lograra de “hoy para mañana”. Hasta las primeras décadas del siglo XX, el plátano seguía siendo un producto disfrutado solo en las mesas de los más pudientes, aunque, poco a poco, y a medida que el mercado se fue regularizando, fue entrando en las listas de la compra de clases menos acomodadas que, paulatinamente, iban conociendo mejor el producto, apreciándolo y adaptándolo a sus bolsillos gracias a unos precios cada vez más asequibles.

Para alcanzar este estatus, y para que la fruta empezara a ocupar su parcela en las despensas de los hogares sencillos de Europa y América, se puso en marcha una eficaz maquinaria publicitaria difundida sobre todo a través de panfletos, folletos promocionales y anuncios en medios de comunicación impresos, publrreportajes, cuñas radiofónicas y noticias que se colaban como *publicity* en los grandes diarios; prácticamente se creó un poderoso ‘lobby multimediático’ que en todo momento intentó ubicarse en los mass media de mayor difusión y audiencia, sobre todo en Estados Unidos y en muchos países europeos, principalmente en Reino Unido.

La mayoría de las grandes compañías, y más tarde las marcas y

Varios fotogramas del documental “Inside Middle America”, un reportaje audiovisual avalado por el Institute of Visual Training en cooperación con la United Fruit Company, emitido en las televisiones en 1940, donde se incluye una narración con imágenes y voz en off cuyo principal hilo conductor es el plátano: su cultivo y procesos de empaquetado y distribución en distintos continentes y países, su conservación y exposición en supermercados y su recomendación, por sus propiedades nutritivas y alimenticias, como postre y desayuno ideal para la familia media norteamericana (The banana is the America’s most popular tropical fruit). Fuente: Youtube.com/Periscope Film.



Un niño come una saludable banana, imagen que ilustra un libro de la United Fruit Company publicado en la década de los 30 del siglo XX. John J Burns Library, Boston College. La contraportada expone tres fases de maduración de la fruta. Fuente: John J. Burns Library's Blog (<https://johnjburnslibrary.wordpress.com/2018/04/02/the-united-fruit-company-in-the-williams-collection/>).

las multinacionales, fueron implementando campañas en las que se primaban mensajes comerciales y publicitarios que obedecían a una estrategia de marketing inspirada en el relax, el ocio vacacional y la correcta alimentación para toda la familia.

Un simple análisis visual y textual de los anuncios publicitarios que por aquellas fechas (las cuatro primeras décadas de siglo XX) eran publicados por revistas y periódicos en Occidente (a ambos lados del Atlántico), hoy recogidos en plataformas online que venden reproducciones a coleccionistas, nos llevan a concluir la tremenda importancia comercial y mediática de organizaciones como la *United Fruit Company* y cómo esta multinacional llegó a hacerse un importante hueco también en la industria turística.

El gigante con sede en Nueva Orleans no solo organizó una gran flota de buques que fletaban cargamentos por todos los océanos; también se hizo con industrias locales, hoteles y resorts en los primeros destinos exclusivamente turísticos del mundo.

Aunque se trata de un tema del que no se ha mencionado mucho en publicaciones académicas, se podría considerar a la *United Fruit Company* como la primera gran compañía internacional en ofrecer desde los años veinte del siglo XX cruceros de turismo y paquetes vacacionales especialmente en destinos de Centroamérica.

Para este cometido, la empresa diseñó una eficaz estrategia de marketing en la que se abordaba un discurso en ese momento innovador porque el concepto de ‘vacaciones’, tal y como lo conocemos hoy en día, fue evolucionando precisamente desde finales del siglo XIX hasta principios del XX: por vez primera se profundizaba en un mensaje de relax y distanciamiento del estrés en localizaciones cálidas y exóticas (como Jamaica, Cuba, etc.).

En los meses invernales, la *United Fruit Company* podía ofrecer con todas las garantías transportes confortables en dirección a lugares a los que se iba a descansar y a conocer otras culturas disfrutando de una temperatura mucho más agradable que en los países de origen.

También se hizo un esfuerzo publicitario en el que el *insight*, es decir, el mensaje profundo, tendría que ver con tratar de asociar el consumo de plátanos y otras frutas con el relax y el tiempo vacacional, y para ello se publicaron folletos, piezas promocionales e incluso películas y documentales que subrayaban la idea.

También se trabajó en un argumentario que asociara la ingesta del plátano con una dieta saludable en los desayunos y meriendas de los hogares de las familias de clase media norteamericanas.

Un documental como “Inside Middle América”, producido por el Institute of Visual Training en cooperación con la *United Fruit Company*, y emitido en las televisiones en 1940, en plena Segunda Guerra Mundial, promovía el consumo de esta fruta durante las vacaciones y mostraba los procesos de cultivo de las plantaciones de plátano de distintos países de Centroamérica y Suramérica.

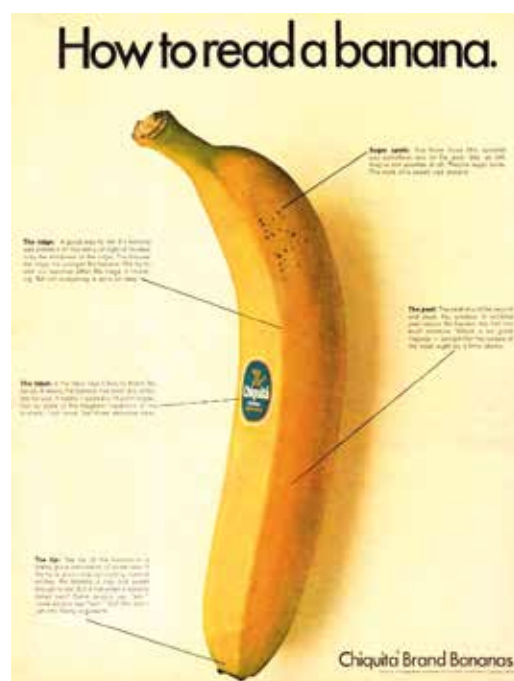
A partir de imágenes muy cercanas al espectador, en el audiovisual se incluía una narración con imágenes y voz en off cuyo principal hilo conductor era el plátano: su cultivo y procesos de empaquetado y distribución en distintos continentes y países, su conservación y exposición en centros comerciales y supermercados, y, finalmente, su recomendación, dadas sus propiedades nutritivas y alimenticias, como postre, desayuno o meriendas ideales para la familia media norteamericana.

Chiquita acapara los eslóganes internacionales

La estrategia publicitaria mundial del plátano alcanzó su plena solidificación gracias a *Chiquita*, marca que fue sin duda la heredera natural de la *United Fruit Company*, nacida de la mano de Lorenzo Dow Baker antes de la fundación de la *United* allá por la temprana fecha de 1870. Las distintas campañas de la banana marca *Chiquita*, que se fueron desarrollando especialmente durante las décadas de los 40, 50, 60 y 70 del siglo XX, insistían en creativities muy originales, con fondos limpios y mostrando la fruta silueteada y textos explicativos para subrayar sus propiedades alimenticias. En su discurso publicitario, *Chiquita* inventó un personaje femenino animado (en forma de banana) que protagonizó algunos simpáticos spots exhibidos en los cines de Estados Unidos antes de la llegada masiva de la televisión. Ese personaje de mujer se convirtió en el *tagline* que acompañó durante muchos años a la marca, “The first lady of fruit” (“La primera señorita de la fruta”).

Contra las enfermedades

Para vender más plátanos, la *United Fruit Company* buscó estrategias publicitarias para tratar de persuadir a la gente que consumiera más plátanos. Parece ser que se realizaron muchas investigaciones apoyadas por nutricionistas y médicos especializados en aparato digestivo para reforzar este planteamiento. Un panfleto de cuatro páginas titulado *Bibliografía sobre el valor alimenticio del banano* fue compilado y difundido por el Departamento de Investigación de la compañía en 1930, incluía artículos científicos de aparente importancia como “La acción estimulante de la vitamina C sobre ciertas formas de indigestión crónica en la infancia” de P. Rohmer y J.J. “Lowell lucha contra la desnutrición entre sus escolares” de McNamara. Un simple vistazo a los títulos de la bibliografía sugiere que la empresa estaba interesada en el potencial del plátano para combatir enfermedades como la nefritis, el escorbuto, el estreñimiento y especialmente la enfermedad celíaca. No menos de nueve de los 51 ítems de la bibliografía incluyen la palabra “celíaco” en sus títulos. (De hecho, los plátanos se consideraban una cura milagrosa para los síntomas de la enfermedad celíaca).



Frukt och mat – men de måste vara mogna

FYFFES

A-B, BANAN-KOMPANIET

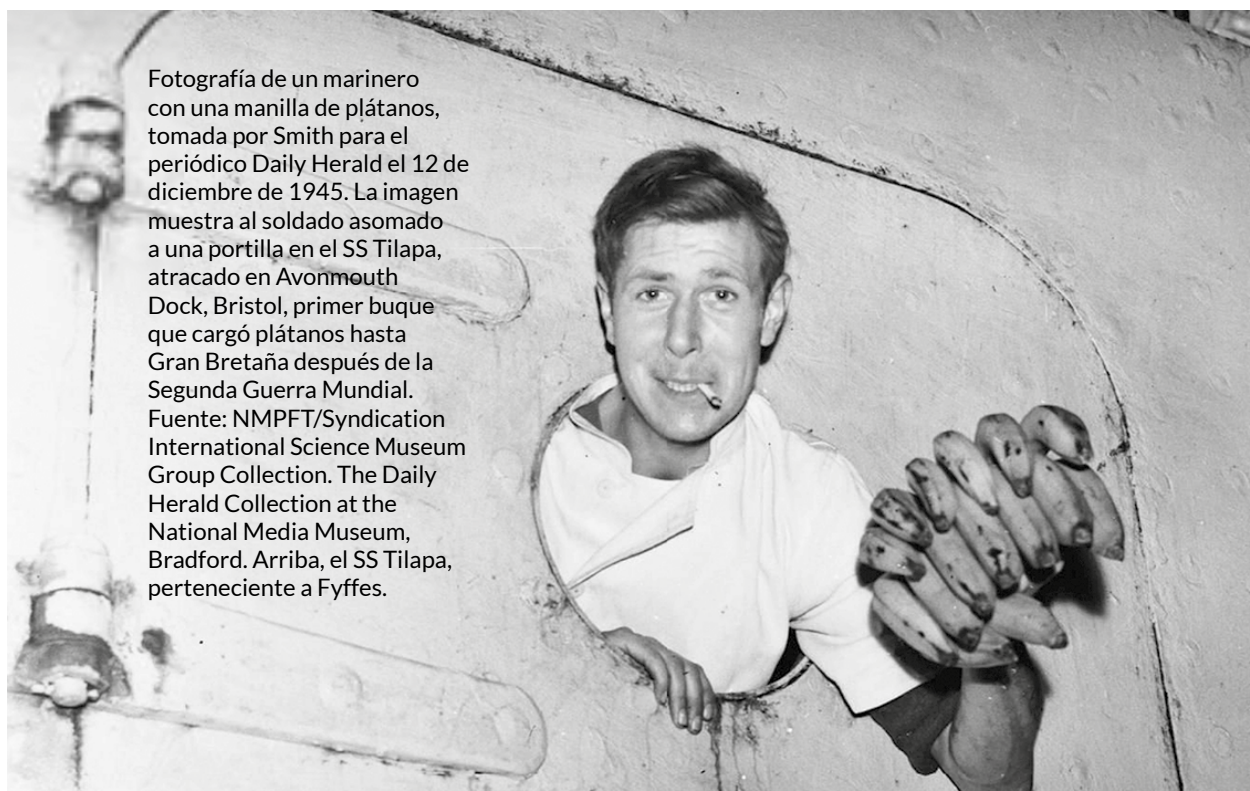
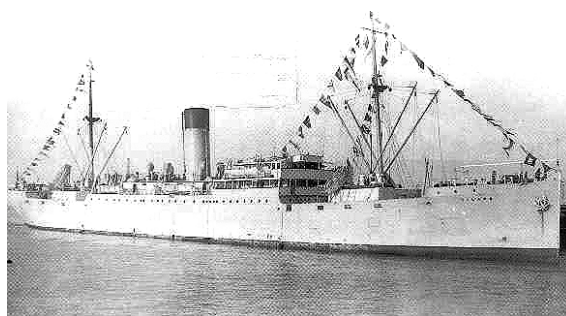
Producido por la United Fruit Company en la década de los 40, este singular anuncio narrado a través de dibujos animados apareció solo en salas de cine seleccionadas y su canción pegadiza a modo de jingle fue tarareada por los seguidores de la marca durante más de 50 años. La voz de Chiquita perteneció a Mónica Lewis. Más información en www.monicalewis.com. Fuente: Youtube.com (<https://www.youtube.com/watch?v=RFD0I24RRAE>).

2.4 EL PLÁTANO AUXILIA LA HAMBRUNA POSTERIOR A LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL

Existen varios episodios curiosos de la historia del plátano que merece la pena rescatar en este punto y se vinculan al papel que desempeñó esta fruta para aminorar la hambruna post-bélica que sucedió a la Segunda Guerra Mundial. Las imágenes que nos han llegado de este momento, altamente simbólicas, construyen un testimonio gráfico que habla por sí solo.

Entre las noticias que sorprenden al respecto se encuentra la particular ‘hazaña’ del *SS Tilapa*, que fue el primer barco en traer plátanos a Gran Bretaña después de la larga contienda. Durante la guerra, la mayoría de los alimentos fueron racionados, especialmente los traídos del extranjero; lo cierto es que las tristemente célebres cartillas de racionamiento no desaparecieron del todo en algunos países hasta bastantes años después de la guerra; por ejemplo, en España, perduraron hasta en 1952, y en Gran Bretaña, hasta 1954.

El *SS Tilapa*, perteneciente a la Compañía Fyffes, trajo el primer envío comercial de 10 millones de bananas al Reino Unido y el gobierno británico proclamó que todos los plátanos debían ir a los niños: la nueva



Fotografía de un marinero con una manilla de plátanos, tomada por Smith para el periódico Daily Herald el 12 de diciembre de 1945. La imagen muestra al soldado asomado a una portilla en el *SS Tilapa*, atracado en Avonmouth Dock, Bristol, primer buque que cargó plátanos hasta Gran Bretaña después de la Segunda Guerra Mundial. Fuente: NMPFT/Syndication International Science Museum Group Collection. The Daily Herald Collection at the National Media Museum, Bradford. Arriba, el *SS Tilapa*, perteneciente a Fyffes.



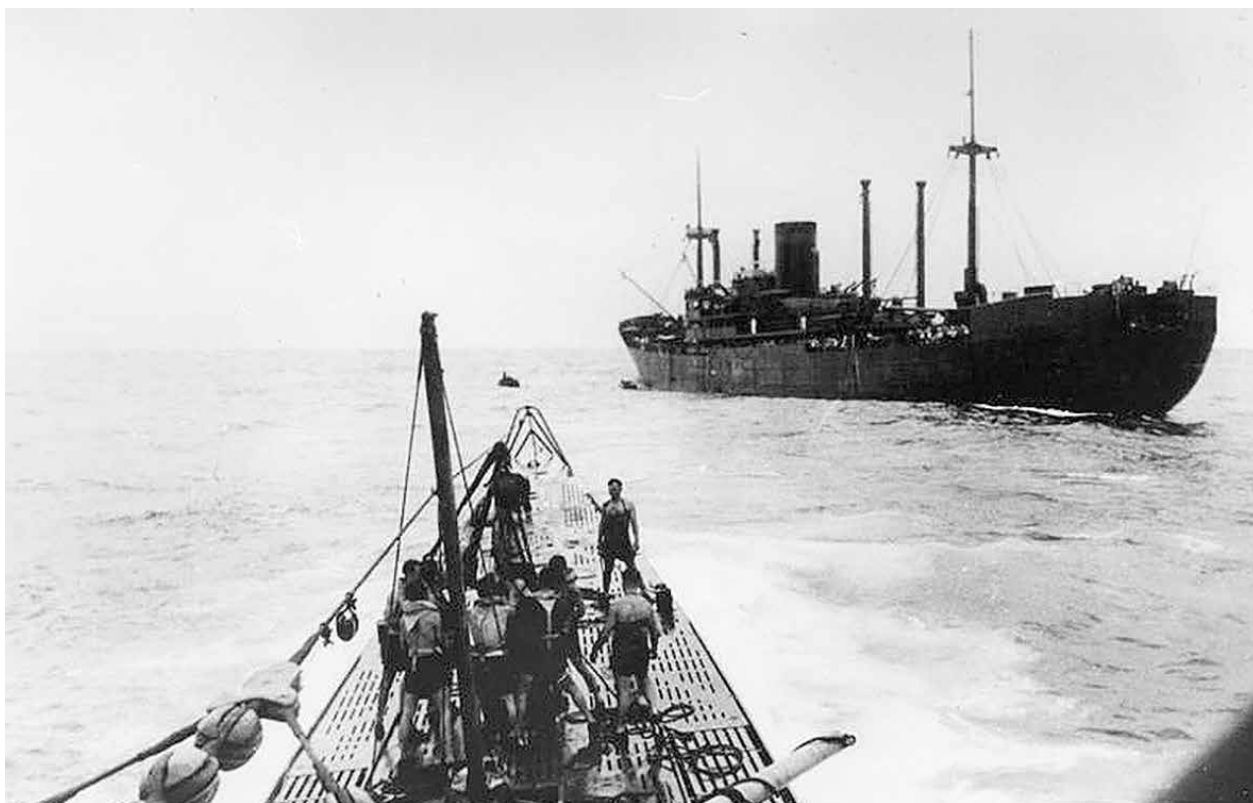
Bananas a la venta, en 1946: Una escena de Bethnal Green, East London, que muestra a mujeres sonrientes haciendo cola para los tan esperados plátanos que escasean desde el comienzo de la Segunda Guerra Mundial.

generación que probaría por primera vez esta exótica fruta tropical y sería la gran esperanza para los miles de soldados que perdieron la vida en el campo de batalla.

Después de la guerra,⁴ el primer envío de plátanos provocó en Inglaterra un gran revuelo festivo. Las imágenes del Ministerio de Alimentación mostraban varios millones de plátanos sacados de la bodega del barco, en 1945, mediante grandes cintas transportadoras en el muelle de Avonmouth. “El primer cargamento de plátanos ha llegado a este puerto desde la guerra”, proclamó ceremoniosamente un narrador. “Esperamos que sea el preludio de muchos más por venir”. El alcalde de Bristol estaba junto a un grupo de niños, la mayoría de los cuales nunca antes había comido un plátano. A una niña elegida para regalarle al alcalde una pila de plátanos se le ofreció una. “¿No es encantador?”, declararon felices los comentaristas en los medios de comunicación.

Ese primer lote de plátanos estaba destinado solo como un regalo de guerra para los niños, pero el Ministerio, evidentemente, subestimó el anhelo de los adultos por los plátanos, y esto ocasionó no pocos problemas. Auberon Waugh, hijo de la famosa autora británica Evelyn Waugh, describe en sus memorias *Will This Do?*, cómo su padre, ansioso por comer también bananas, confiscó los primeros plátanos de la posguerra obtenidos para cada uno de los niños de la familia Waugh. “Los pusieron en el plato del padre, y ante los ojos angustiados de sus hijos, vertió crema, que era casi imposible de obtener, y azúcar, que estaba muy racionada, y se comió los tres”, escribió Waugh. Este episodio fue muy triste para esta familia.

4 Rohini Chaki (2019): To Cope With a Wartime Banana Ban, British Home Cooks Made 'Mock Bananas'. They weren't appealing. Fuente: <https://www.atlasobscura.com/articles/banana-substitute>



Plátanos venidos de Canarias

En plena Segunda Guerra Mundial, y después, -palabras que se escriben en mayúsculas en homenaje a todas las personas que perdieron la vida en este conflicto- Canarias jugó uno de los papeles más importantes en la Europa recién liberada, como se publica en un artículo Carlos José Cabrera Sánchez. Periódicos como *“The Sun”*, *“Daily Mail”*, *“Daily Mirror”* gastaron mucha tinta en agradecimiento a las Islas Canarias “por haber salvado gran parte de la población europea, pero sobre todo a los niños ingleses”, según recogían las crónicas de la época.

En 1941, el Archipiélago Canario envió más de 80 toneladas a Inglaterra, pero, debido al terrible acoso de los *U-boats* (submarinos alemanes) a las flotas de mercantes, la exportación se vio obligada a paralizarse. Sin embargo, algunos plátanos pudieron colarse entre las cartillas de racionamiento a pesar de las terribles penurias.

En 1946, el mercado volvió a abrirse y los gobiernos europeos obligaron a la población a consumir plátano canario debido a su gran valor nutricional. Más del 60% de la población anglosajona padecía de anemia y anorexia, los hospitales estaban desbordados, y la alta tasa de fallecimiento sobre todo infantil preocupaba mucho a Churchill. La importancia del plátano canario en Inglaterra fue de tal consideración que hoy en día Londres recuerda esta conexión gracias al ya citado *Canary Wharf* - (Puerto Canario), siendo este el más transitado del planeta a finales de los años 40.

Años después, en 1959, Sir Winston Churchill visitó Canarias en agradecimiento a todas las personas que hicieron posible que aquellas caras tristes volvieran a sonreír, y mientras visitaba algunas localizaciones de interés para él agradeció el gesto de los canarios por ayudar a su país a salir de la hambruna de la guerra gracias al plátano.

Los submarinos alemanes fueron una auténtica pesadilla para los convoyes de alimentos británicos durante toda la guerra. En la imagen, un *U-boat* acosando a un buque carguero. Entre otras muchas cosas, los plátanos canarios también fueron interceptados por los temidos “lobos grises”. Autor desconocido. Creative Commons. Bundesarchiv Bild 146-1969-117-46, Hilfskreuzer Kormoran.jpg. 1940.

Una ama de casa con una cesta de la compra llena de plátanos después de una visita a la tienda Co-Op en Westhorne Avenue, Eltham en Londres, 1940. Con su esposo en el trabajo y sus hijos en la escuela, la Sra. Suter realiza las tareas del día. Aquí vemos a la Sra. Suter con su canasta de compras llena de plátanos después de una visita a Co-Op en Westhorne Avenue, Eltham. Los carteles en el escaparate anuncian el precio del tocino, el azúcar y la “mantequilla nacional”, y aseguran a los clientes que recibirán sus puntos de dividendos como de costumbre en productos racionados y no racionados. Otro cartel anima a los clientes a registrarse allí bajo el esquema de racionamiento de alimentos. Se puede ver a dos niños pequeños en un cochecito fuera de la tienda. Esta fotografía fue tomada en el verano de 1940. Fuente: Ministry of Information Photo Division Photographer Permission (Reusing this file). This photograph was scanned and released by the Imperial War Museum on the IWM Non Commercial Licence.



⁵ El primer contacto que Winston Churchill tuvo con las Islas Canarias fue solo en su mente, hacia 1940, cuando se había diseñado la llamada ‘Operación Pilgrim’, una hipotética invasión y ocupación de las Islas planeadas durante la Segunda Guerra Mundial. Hitler había ayudado al general Franco a llegar al poder durante la Guerra Civil Española y ahora estaba llamando a su favor. Franco, sin embargo, estaba decidido a permanecer neutral durante la Segunda Guerra Mundial. España no tenía ningún valor militar para Alemania, pero tenía una enorme im-

5 Para más información, consúltase el libro de González Lemus, Nicolás (2011): Viajeros por sol, playa y descanso: el viaje a canarias de tres distinguidos ingleses: Agatha Christie, Winston Churchill y The Beatles (Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria) y el texto de Manuel Ledesma Alonso, Cronista Oficial de la Ciudad de Santa Cruz de Tenerife, en la web del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife (<https://www.santacruzdetenerife.es/web/noticias-y-agenda/noticias/detalle-noticia/la-estancia-de-winston-churchill-en-santa-cruz-de-tenerife-hace-60-anos>)

Churchill estaba de vacaciones en Marrakesh cuando, de forma nada premeditada, el magnate naviero Aristóteles Onassis se ofreció a llevarlo a las Islas a bordo de su lujoso yate Christina.

portancia estratégica. Gibraltar controlaba el Mediterráneo, y Canarias el Atlántico. Si Gibraltar caía, el plan era apoderarse del aeropuerto de Gran Canaria. Había una flota de invasión prevista, dentro de aquella nunca puesta en marcha ‘Operación Pilgrim’, pero nunca se utilizó ya que Franco permaneció neutral.

Cuando Winston Churchill llega a Canarias, en febrero de 1959, ya era ex primer ministro británico. Churchill estaba de vacaciones en Marrakesh cuando, de forma nada premeditada, el magnate naviero Aristóteles Onassis se ofreció a llevarlo a las Islas a bordo de su lujoso yate *Christina*. El yate atracó en Santa Cruz de Tenerife. Ese día hizo una excursión a Puerto de la Cruz. En esos días posteriores los visitantes recorrieron Gran Canaria, isla en la permanecieron dos días y, también La Palma, donde pasaron por varias zonas como las plataneras, y una bodega de Fuencaliente.

Un relato curioso de la presencia del ex primer ministro en aquella isla es la del maestro purero Roque Concepción⁶, que obsequió al estadista británico con un mazo de 25 gruesos cigarros, de manufactura propia, cuando visitó la isla. “Estaba hecho con hoja de Breña y Caldera y de la marca La Troya, en aquel momento era el mejor tabaco del mundo”, dijo orgulloso este artesano palmero del tabaco. Churchill quedó tan agradecido que le envió una carta personalizada en la que le daba las gracias por su regalo y por la excelente calidad de los cigarros. Churchill regresaría a Canarias en 1960 y 1961 con Aristóteles Onassis a bordo del *Christina*, pero nunca pisó tierra en aquella otra visita.



Churchill, a su llegada al Puerto de Santa Cruz de La Palma.

⁶ Consultar el artículo: “El tabaco que le regalé a Churchill era el mejor” (autor sin especificar, 20 de febrero de 2013), en: https://www.eldiario.es/canariasahora/lapalmaahora/sociedad/tabaco-regale-churchill-mejor_1_5590512.html



Anverso de un billete de diez dólares (Altura: 7,8 cm; Ancho: 16,1 cm) emitido por el Gobierno del Japón Imperial durante la ocupación japonesa de Singapur, Malasia, Borneo del Norte, Sarawak y Brunei en 1942. La moneda fue conocida informalmente como “dinero del plátano” debido a los motivos gráficos del árbol de plátano en el billete. Fuente: Wikimedia Commons.

Otras anécdotas de la fruta en la Segunda Guerra Mundial

No nos olvidamos de algunas otras anécdotas que pusieron al plátano como protagonista en algunas imágenes que se habían casi olvidado pero que nosotros queremos rescatar aquí. Una de las estampas que nos llaman la atención es la que protagonizan un soldado americano, una cabra y una manilla de plátanos, allá por 1944, en pleno frente del Pacífico. En pie de foto reza lo siguiente: El Sargento Primero de la Marina, Neil I. Shober, de Fort Wayne, Indiana, comparte un curioso “botín de guerra”: una manilla de plátanos, con una cabra nativa, uno de los pocos sobrevivientes del terrible bombardeo naval y aéreo en apoyo de los Marines en Saipan. (Fuente: National Museum of the Pacific War).

Tampoco podemos pasar por alto que la fruta fue emblema de un bombardero de la Segunda Guerra Mundial. “Banana Boat” (Buque Bananero) fue el apodo de un *Consolidated B-24 Liberator*, un bombardero pesado estadounidense de los años 40, diseñado y construido en gran parte por la compañía Consolidated Aircraft de San Diego, California. Merece la pena contemplar algunas estampas de uno de aquellos aparatos de la Segunda Guerra Mundial con su nombre pintado en el morro y las letras formadas con pequeños plátanos⁷. La imagen que acompaña este texto es un modelo a escala del citado bombardero (véase el dibujo del morro del aparato).



Tomás Del Coro. Scale Model Consolidated B-24 Liberator 42-7742 “Banana Boat” Apple Valley Airport (APV) (KAPV) California, USA-2014. Las Vegas, Nevada, USA. Wikipedia. Creative Commons.

⁷ Más información y fotos, en la página web de la 450th Bomb Group Memorial Association (Asociación en la Memoria del 450 Escuadrón de Bombarderos); en el enlace siguiente: <http://www.450thbg.com/real/aircraft/bananaboat.shtml>



2.5 AUGES Y RECESOS EN LAS IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES INTERNACIONALES

Plantación de plátanos en Ecuador. Philippe Lavoie. Wikimedia Commons. Dominio Público.

Después de la Segunda Guerra Mundial, los países que introducen y amplían sus cadenas de distribución para abastecer los mercados de plátanos y de otras frutas frescas son cada vez más numerosos. Pero también se fortalecen las compañías exportadoras y se implementa la actividad en ciertas zonas del planeta, como Centroamérica. Ecuador es un caso singular en este aspecto.

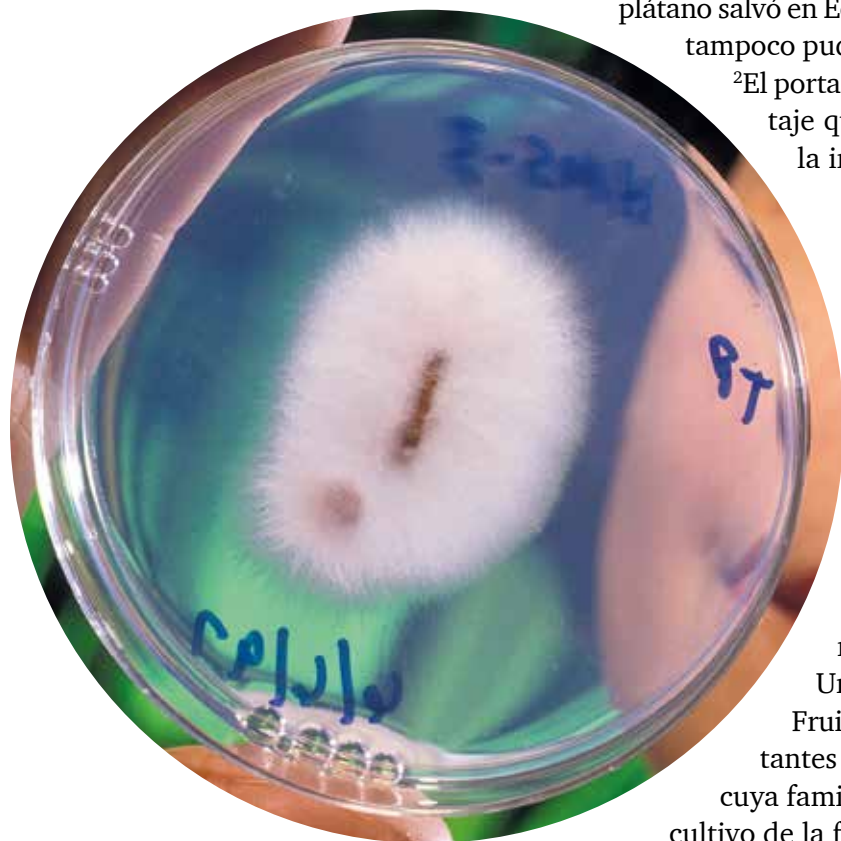
Según documenta con gran detalle Juan Sebastián Nuez Yáñez¹, en su libro *El mercado mundial de plátanos y las empresas productoras en Canarias, (1870-2000)*, Ecuador irrumpe “como país productor y, de representar un porcentaje ínfimo en el concierto mundial hasta la década de 1940, pasó a convertirse en el mayor exportador mundial desde 1951 gracias a una estrategia de precios bajos que le permitió entrar fácilmente en los mercados consumidores. Y como otros países de América Latina siguieron sus pasos, las transacciones bananeras

¹ Nuez Yáñez, Juan Sebastián. “El mercado mundial de plátanos y las empresas productoras en Canarias, 1870-2000.” Instituto de Estudios Canarios, ASPROCAN y Caja Rural. Santa Cruz de Tenerife (2005).

mundiales se duplicaron. Por su parte, la demanda, a pesar de incrementarse, no fue capaz de absorber un aumento tan vertiginoso y los precios internacionales se desplomaron en los primeros años sesenta, para permanecer prácticamente constantes desde entonces”.

Sin embargo, Ecuador, como otras tantas naciones, vivieron una auténtica “montaña rusa” en cuanto a la bonanza y depresión del comercio bananero, sobre todo debido a las fluctuaciones del mercado y especialmente a causa de las plagas y enfermedades de las plantaciones. Aunque el plátano salvó en Ecuador la caída del cacao, la fruta amarilla tampoco pudo sobrevivir a hongos y otras amenazas.

²El portal “El comercio” publica en 2019 un reportaje que resume los vaivenes del plátano para la industria ecuatoriana:



El Fusarium

“El Fusarium”, la devastadora plaga que hoy ha puesto en alerta a los productores bananeros, marcó el inicio y, a la vez, el quiebre de uno de los períodos de mayor bonanza en el país. Los problemas generados por este hongo en las plantaciones de Centroamérica hicieron que, en 1940, empresas transnacionales bananeras llegaran a Ecuador.

Una de ellas fue la estadounidense United Fruit Company, que era una de las más importantes de la época, recuerda Marcelo Vásquez, cuya familia se ha dedicado por más de 70 años al cultivo de la fruta en el cantón Bucay, en Guayas. Esta firma compró la hacienda Tenguel, que tenía 42.000 hectáreas.

Ese volumen equivaldría al 25% de las hectáreas cultivadas de la fruta actualmente en el país. Ese fue uno de los primeros sitios en el país en donde se cultivó banano; luego se sumaron otros en El Oro, Los Ríos y Esmeraldas. “Ecuador se convirtió en un país bananero”, comenta Vásquez, quien a sus 76 años mantiene los recuerdos intactos de una época que conoció gracias a las historias que le contaba su abuela. En la presidencia de Galo Plaza Lasso, en 1948, se dinamizó la economía gracias a las exportaciones de la fruta, que en ese momento iniciaban su apogeo. El Gros Michel era la variedad estrella. La textura cremosa y la facilidad con la que se reprodujo esta especie en suelo ecuatoriano permitieron que el país llegara a exportar 68 millones de cajas en 1960. Ese volumen cubría el 27% de la demanda mundial de la fruta. Según el historiador Juan Paz y Miño, el auge bananero (1948- 1965) fue un salvavidas frente a la crisis cacaotera. Con la bonanza llegó el éxodo masivo de gente de la Sierra a la Costa. En Bucay, por ejemplo, se asentaron pobladores de Azuay, como la familia de Vásquez; y de

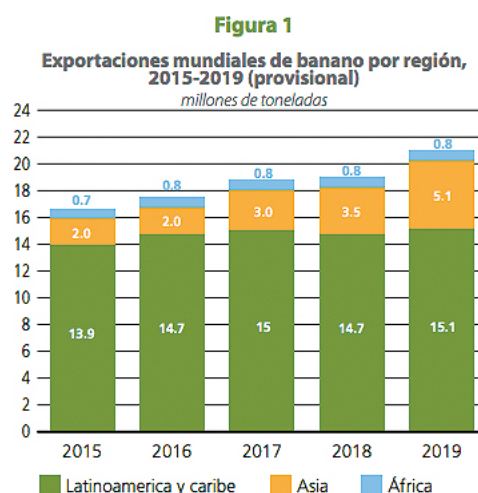
Cepa fitopatógena de *Fusarium oxysporum* que causa el marchitamiento por fusarium (imagen recortada de la versión original). Keith Weller, USDA-ARS - USDA. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Wikimedia Commons. Dominio Público.

² Redacción Guayaquil (2019): Las plagas afectaron al banano en Ecuador en estos 71 años, la más grave fue el Fusarium 1. Fuente: <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/plagas-banano-ecuador-fusarium-bonanza.html>

Los diez países con mayor producción bananera en el mundo

PAÍS PRODUCCIÓN (millones de toneladas)

INDIA	30.808
CHINA	11.577
INDONESIA	7.264
BRASIL	6.752
ECUADOR	6.505
FILIPINAS	6.144
GUATEMALA	4.026
COLOMBIA	3.707
ANGOLA	3.492
TANZANIA	3.469



Chimborazo. Pero al boom le siguió la crisis. En 1962 ingresó al país el Fusarium Raza 1. Esta devastadora plaga, que había aniquilado la variedad de banano Gros Michel en Centroamérica, ahora amenazaba los cultivos de la fruta en el Ecuador. La Raza 1 exterminó las plantaciones del conocido banano de seda. Los productores bananeros se volcaron en 1967 a cultivar otra especie que era inmune al hongo, el Cavendish, cuyas pruebas en el país habían empezado en 1955. La fruta era más pequeña y tenía una cáscara más gruesa. Aunque era de menor calidad que el Gros Michel, la nueva era capaz de sobrevivir al Fusarium. “Fue la salvación de los productores”, manifiesta Vásquez. Carlos Larrea, en su libro ‘El Banano en el Ecuador’, detalla que el cambio de variedad produjo una transformación en el sector”.

Sin embargo, al igual que otros cultivos, el binomio producción/exportación, sobre todo en toda la zona del Caribe y países ribereños, que sigue siendo a día de hoy muy potente en materia de exportación, puede ser volátil y variar de un año a otro por bruscos cambios ocasionados por la climatología (es zona habitual de huracanes) o por las plagas.

A pesar de estos problemas, Ecuador ha logrado remontar durante los últimos años introduciendo cambios en las variedades cultivadas y mejorando en los fertilizantes y en los tratamientos anti-plaga, hasta el punto de situarse en el número 1 de todo el planeta en diversos rankings.

No obstante, las cifras observan un gran contraste si hacemos una comparativa entre los montos de producción globales y la fruta que se exporta en cada caso.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la (FAO) señala, en sus últimos informes estadísticos publicados en 2020 (que hacen referencia a 2019), que en todo el mundo se producen 116.781.658 toneladas de banano por año, siendo India es el mayor productor de banano del mundo con una producción de 30.460.000 toneladas anuales, o China ocupando el segundo lugar, con 11.998.329 toneladas de producción anual. Con 7.280.659 toneladas de producción al año, Indonesia sería el tercer mayor productor de banano. Y España, con 398.720 toneladas de producción por año, se

Más de 116 millones de toneladas producidas y 21 millones de toneladas exportadas en el mundo al año, según los últimos estudios de la FAO



Proceso de limpieza de plátanos en una planta de procesado en Ecuador. Pixabay.com

clasificaría en el puesto 34. También destacarían algunos países africanos como Angola o Tanzania, en noveno y décimo lugar, con una producción respectiva de 3.492 y 3.469 millones de toneladas.

³ Otro informe de la misma organización indica que “las exportaciones mundiales de bananos, excluidos los bananos para cocinar, alcanzaron un nuevo máximo histórico estimado en 21 millones de toneladas en 2019, lo que supone un aumento del 10,2% en comparación con 2018. Los datos relativos al año completo indican que este incremento se debió de nuevo principalmente a un fuerte crecimiento de la oferta en Ecuador y Filipinas, los dos principales exportadores. También se registró una rápida expansión de las exportaciones de Panamá, que se benefició del amplio crecimiento de la oferta como resultado de la activación de una importante zona de producción del banano en el distrito de Barú. Por otro lado, las condiciones atmosféricas adversas atribuidas al fenómeno meteorológico El Niño siguieron afectando a los envíos de otros proveedores clave, sobre todo a los de Costa Rica y la República Dominicana. Las exportaciones de América Latina y el Caribe aumentaron un 3% en 2019 —hasta situarse en 15,1 millones de toneladas—, debido a un fuerte crecimiento

de los envíos en varios de los principales exportadores”.

Estos registros nos hacen concluir que, efectivamente, India y otros países asiáticos como China presentan producciones mastodónticas que son consumidas por sus propias poblaciones (los índices demográficos son, como se sabe, enormes), mientras que ciertos países de Centroamérica y Sudamérica, como Ecuador o Brasil, con menor población y buenas cifras en producción, son los máximos exportadores planetarios.

Un estudio más actualizado, a septiembre de 2021, emitido también por la FAO y denominado *Banana Statistical Compendium 2020*⁴, arroja algunos datos muy interesantes y novedosos, como por ejemplo el hecho de que los cuatro países que anualmente importan en mayor cantidad, a día de hoy (por este orden en toneladas) sean Estados Unidos (con algo más de cuatro millones de toneladas), Rusia (con un millón y medio), Japón (con algo más de un millón) y Reino Unido/Irlanda del Norte (con algo menos de un millón de toneladas.)

³ Análisis del Mercado del Banano (2019). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Roma, 2020. Fuente: <http://www.fao.org/3/cb0168es/cb0168es.pdf>

⁴ FAO. 2021. *Banana Statistical Compendium 2020*. Rome. Fuente: <http://www.fao.org/3/cb6637en/cb6637en.pdf>

2.6 EL JUEGO ESTRATÉGICO DE LAS GRANDES COMPAÑÍAS MULTINACIONALES

El juego de estrategias que ha puesto al plátano en el centro del tablero internacional ha pasado por las presiones que marcan los movimientos competenciales y comerciales de las grandes compañías multinacionales. Si bien en un principio la United Fruit Company marcó el primer desarrollo importante de la industria, durante las últimas décadas se puede decir que gran parte de la tarta del volumen del planeta ha estado comprometida entre dos gigantes del comercio de fruta: Fyffes y Chiquita.

Fyffes se alza como uno de los importadores y distribuidores de productos frescos tropicales más importantes y más antiguos. La web de la compañía indica que “con una infraestructura que llega a todo el mundo, Fyffes participa a nivel internacional en la producción, la obtención, el envío, la maduración, la distribución y la comercialización de bananas, piñas y melones. Desde 1888, Fyffes se ha comprometido a ofrecerle al mundo productos de excelente calidad, a inspirar a las personas para que se entusiasmen con sus frutas, y a marcar una diferencia positiva para los productores, los agricultores, los clientes y el medio ambiente. En la actualidad, Fyffes es el importador de bananas más importante de Europa y el principal importador de melones de Norteamérica. La oficina central se encuentra en Dublín, Irlanda, con más de 10.000 empleados en todo el mundo y oficinas en 12 países”.

Chiquita Brands International Sàrl, según se expresa en distintas fuentes, entre ellas, la Fundación Wikipedia, “es una empresa dedicada



a la producción y distribución de plátanos y otros productos bajo una diversidad de marcas subsidiarias, conocidas colectivamente como Chiquita, con tres sedes centrales (en Fort Lauderdale, Estados Unidos, en Etoy Vaud, Suiza, y en Santa Ana, Costa Rica). Chiquita es la sucesora de la United Fruit Company y es la principal distribuidora de plátanos en los Estados Unidos. La compañía también es dueña de Atlanta AG, una empresa alemana de distribución de sus productos que adquirió en 2003. Chiquita Brands International fue formada en 1871 con el nombre de United Fruit Company por el empresario de ferrocarriles estadounidense Minor Keith, sobrino de Henry Meiggs. En 1928, empleados colombianos de la compañía protestaron por las malas condiciones de trabajo en las haciendas bananeras de la firma; la empresa exigió al gobierno que los reprimiera y este actuó en la llamada «masacre de las Bananeras», donde habrían muerto varios cientos de trabajadores. En su novela Cien años de soledad, Gabriel García Márquez evoca esa tragedia, aunque el hecho de que cientos de trabajadores habrían muerto nunca fue confirmado y el propio García Márquez indicó que la cifra era exagerada. En 1970, la compañía se convirtió en United Brands Company tras fusionarse con un competidor, y en 1990 se transformó en Chiquita Brands International. Chiquita fue controlada por el multimillonario de Cincinnati Carl H. Lindner Jr., cuya propiedad sobre la mayoría de la compañía terminó el 19 de marzo de 2002.

Una fructífera fusión



En 2014 se produce un acuerdo histórico entre Fyffes y Chiquita con el objeto de unir esfuerzos y aumentar su poder conjunto de comercialización, dejando atrás antiguas rivalidades.⁵ La nueva organización se llamó **ChiquitaFyffes**, planeando vender alrededor de 160 millones de cajas de bananas al año, más que cualquiera de sus rivales. La firma irlandesa-estadounidense controló así gran parte del mercado de una fruta que se produce en su mayoría (el 80%, según datos de la FAO, el organismo para la alimentación y la agricultura de la ONU) en América Latina. ChiquitaFyffes lleva operando en más de 70 países y contó con más de 32.000 empleados, según aseguraba el diario Irish Times en esas fechas. Con la fusión, los accionistas recibieron participaciones de ambas compañías, si bien los de Chiquita llegaron a poseer aproximadamente un 50,7% del nuevo conglomerado.

⁵ Manuel Heineken (2014). "Nace la mayor compañía de bananas del mundo". Dos Magazine. Fuente: <https://dosmagazine.com/es/nace-la-mayor-compania-de-bananas-del-mundo/>

Dole

La otra gran marca bananera de distribución internacional, y orígenes también en el último tercio del siglo XIX, es **Dole Food Company**, anteriormente conocida como Standard Fruit Company entre 1851 y 1991, una empresa multinacional de fruta estadounidense, con su sede en Westlake Village, California. La empresa ha creado un concepto de embalaje en el lugar de cultivo para bananas, uvas, frutillas o piñas. La empresa está presente en más de 90 países y unos ingresos aproximados de 10.000 millones de dólares.



Del Monte

Fresh Del Monte, la línea de productos frescos de Del Monte, es uno de los principales productores, comercializadores y distribuidores internacionales especializados en frutas y verduras frescas de alta calidad, recién cortadas, así como un importante productor y distribuidor de frutas y verduras preparadas, bebidas de zumos y zumos, refrescos helados, postres y productos listos para consumir en Europa, Oriente Medio y África. Fresh Del Monte® comercializa sus productos frescos en todo el mundo bajo la marca Del Monte®. Desde 1892, los consumidores reconocen la marca Del Monte® como garantía de productos de primera calidad saludables.



El Grupo Italiano Orsero

Orsero S.p.A. es un grupo agroalimentario italiano que ha basado su modelo de negocio en la producción, importación, exportación y comercialización de frutas y hortalizas, según la información que presenta la Enciclopedia Wikipedia en su edición italiana. La empresa fue fundada en los años 40 del siglo XX por iniciativa de Antonio Orsero, mayorista y verdulero de la localidad de Magliolo, en Savona. Después de varias fusiones y la unión con el gigante agroalimentario Del Monte en 1976, obteniendo la comercialización exclusiva de banano y piña para la cuenca mediterránea a través de Simba, importando también peras de Argentina, pomelos de Israel, piñas de Costa d'Ivory, uvas de Sudáfrica, y kiwis de Nueva Zelanda. En 1981 fundaron Reefer Terminal SpA, empresa que construyó una terminal en el puerto de Vado Ligure para el manejo de frutas y hortalizas frescas de los buques frigoríficos de banano y su almacenamiento y luego se expandió por primera vez en 1990 y una segunda en 1999. El grupo sigue expandiéndose: en los 90 llega a Portugal con Eurofrutas, en 1996 aterriza en Grecia con Bella Frutta y en 2002 en España, donde adquiere el 50% de Hermanos Fernández López, adquiriendo también, en 1998, Costa Container Lines de la que pasa a ser presidente", señala la mencionada fuente.





Capítulo III:

Secretos y curiosidades



El español Rafa Nadal, estrella mediática del tenis mundial, que siempre verbaliza las infinitas propiedades nutritivas del plátano, es el deportista español que más veces ha sido fotografiado comiendo esta fruta. Foto: elespanol.com

3.1. ¿POR QUÉ EL PLÁTANO ESTÁ EN EL TOP DE LAS FRUTAS MÁS CONSUMIDAS DEL MUNDO? ¿QUÉ MÁS SINGULARIDADES SE PUEDEN DESCUBRIR?



David Meca, posando para Plátano de Canarias. Foto: Asprocan.

Afirmar que el plátano se encuentra entre las frutas más consumidas del mundo, solo por detrás del tomate, no tiene mucho secreto para millones de comensales de todas las edades: la banana gusta por su exquisito sabor, por sus propiedades nutritivas y energizantes, por sus cualidades vigorizantes apreciadas por deportistas de distintas nacionalidades, pero también por su versatilidad a la hora de combinarse tanto en comidas como en postres. Eso y mucho más.

La confluencia de algunos de estos factores ha contribuido a que se hayan puesto en marcha multitud de campañas promocionales a lo largo de las décadas, destacando especialmente la recomendación implícita de comer plátanos por parte de estrellas del deporte que, con sus imágenes mediáticas, han conseguido que el plátano haya desbancado a otros alimentos frente a otros recursos alimenticios para reponer energía.

Sin ir más lejos, el premiadísimo tenista español Rafa Nadal es uno de los deportistas de élite que más veces ha sido fotografiado comien-

do plátanos antes, en los descansos, o después de los partidos. Es una publicidad que se hace a sí misma dada la celebridad y el carácter multitudinario de los eventos deportivos y de todo lo que gira alrededor de los partidos, incluyendo las acciones sociales o de relaciones públicas de las que también se hacen eco los medios de comunicación de masas.

La firma canaria “Plátano de Canarias”, impulsada por La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), recuerda una singular acción publicitaria llevada a cabo en 2002 con un especial protagonista: David Meca, nadador plusmarquista reconocido mundialmente, que cubrió a nado el trayecto oceánico que separa Gran Canaria de Tenerife. La marca de plátanos patrocinó el evento y dotó de fruta las reposiciones y descansos del nadador mientras cubría la fatigadora travesía.

El propio David Meca fue invitado nuevamente por Asprocan en 2009 para protagonizar una campaña informativa en centros escolares del Archipiélago Canario. Meca, según informó un despacho de Europa Press Canarias¹, informó a los escolares sobre los beneficios de tomar ‘Plátano de Canarias’. “La campaña consistía en fomentar el consumo de frutas y hortalizas en diferentes colegios de Tenerife, Gran Canaria y La Palma. El plátano de Canarias, al ser un alimento rico en vitaminas del grupo B, vitamina A, potasio y magnesio, es el alimento “ideal” para ayudar en el crecimiento de los niños y les aporta la energía necesaria para su actividad diaria, según informó en un comunicado Asprocan. Al no tratarse de una fruta calórica y gracias a su gran efecto saciante, tomar plátano de Canarias entre horas en lugar de alimentos artificiales ayuda a combatir el problema de la obesidad infantil, añadió para concluir que además, su fácil pelado y transporte hacen de él la fruta preferida de los niños y la elección de muchos padres para que sus hijos adquieran el hábito de comer fruta”.

El propio David Meca fue invitado nuevamente por Asprocan en 2009 para protagonizar una campaña informativa en centros escolares del Archipiélago Canario

Fruta Oficial de la Selección Española de Fútbol en 2021

Asimismo, Plátano de Canarias ha sido la fruta oficial de la Selección Española de Fútbol durante todo el año 2021, convirtiéndose en la primera ‘fruta oficial’ de la Selección Española de Fútbol. Según se expone en la web de Asprocan, “se trata de una colaboración pionera en el marco de colaboración de la RFEF y con la que se pone en marcha un compromiso conjunto de la RFEF y de la marca para colaborar estrechamente en el propósito de fomentar los hábitos de vida saludables y el consumo de plátano como una de las principales frutas de nuestro país entre los aficionados más jóvenes en toda España.

Plátano de Canarias es parte de la dieta habitual de más de 16,5 millones de hogares durante todo el año en España, donde es considerado un producto familiar y apreciado por su calidad diferenciada y sus beneficios para la salud. Sobre estos pilares, perseguimos seguir avanzando en la promoción de la alimentación sana y el deporte, principalmente entre los más jóvenes, propósito para el que la Selección

¹ Leer más: <https://www.europapress.es/islas-canarias/noticia-david-meca-informara-escolares-beneficios-tomar-platano-canarias-20090506124811.html>



Pedri, jugador tinerfeño que ha enarbolado la bandera del plátano canario con determinación. Foto: Asprocan.

Nacional de Fútbol, equipo compartido por todos y máximo exponente el deporte rey en nuestro país, representa un colaborador destacado y con una aspiración excepcional”.

Además, Plátano de Canarias ha contado con un embajador excepcional, el “Plátano Pedri”. El joven internacional nacido en la localidad tinerfeña de Tegueste Pedri González es, además, el embajador de este proyecto saludable para los próximos años. Un jugador joven, con una calidad excepcional, y un talento único. Características paralelas a las cualidades que diferencian precisamente al plátano producido en las islas y al que le une un vínculo muy especial.

El vínculo entre Pedri y la popular fruta, según se explica en la web de Asprocan, “va más allá del origen común y de este nuevo proyecto, pues el futbolista luce en sus botas, desde que comenzó su trayectoria como futbolista profesional, un ‘emoticono’ de un plátano junto a su nombre a modo de amuleto de la suerte. Una anécdota que ha llamado mucho la atención a sus compañeros de Selección, siendo habitual, además, encontrarnos con la imagen del futbolista comiendo un plátano por las instalaciones de la Ciudad del Fútbol de Las Rozas. El jugador y Plátano de Canarias se unen ahora con el propósito de animar a los seguidores más jóvenes a consumir diariamente esta fruta que forma parte de su dieta cada día”

Pedri, futbolista de la Selección Española de Fútbol: “Estoy encantado de poder formar parte de este proyecto porque soy un gran fan de este producto de mi tierra. El Plátano de Canarias es mi niñez, el sabor que me lleva a mi origen... ¡Y está buenísimo!” “¡Ya pueden ir comiendo plátano mis compañeros, si quieren cuidarse y rendir en condiciones!”, bromea Pedri.

“El Plátano de Canarias es mi niñez, el sabor que me lleva a mi origen”

Variedad y colores

Las tipologías y variantes del plátano son diversas y originales pues podemos encontrarnos desde plátanos verdes o amarillos -comúnmente conocidos según sus estados naturales de maduración-, hasta plátanos rojos o azules, cultivados en distintas zonas del globo y por ello podemos afirmar que tenemos en el mundo unas variedades muy interesantes atendiendo a su aspecto externo (color y forma), hasta su aroma y sabor. También, evidentemente, su uso alimenticio juega a favor de lo que cada cultura o pueblo entiende sobre cómo el plátano se debe de consumir. Las recetas y los momentos del día en los que se ingiere demuestran que esta fruta puede sugerirse como un perfecto acompañamiento dulce, o un postre, hasta convertirse en harina, o en un menú a base de rebozado que da vida a platos principales salados o semidulces muy comunes en países latinoamericanos.

El plátano es excelente para recomponer la fuerza en el deporte

¹Katie Hiscock, especialista en preparación física y terapia deportiva, ha explicado en la BBC que la “banana es una comida perfecta para hacer ejercicio: es compacta, nada complicada de llevar, fácil de comer y llena de nutrientes”. Además de potasio, añade, “también son ricas en triptófano, el aminoácido que ayuda al organismo a producir serotonina, un neurotransmisor asociado

con el estímulo positivo al organismo, y luteína, que ayuda a proteger la vista. Otras propiedades que contribuyen al rendimiento es su contenido natural de azúcares, que permite mantener el nivel de energía, una más que aceptable dosis de fibra y vitamina B6, que regula los niveles de glucosa en la sangre”.



1 Redacción BBC Mundo (2015). ¿Por qué la banana es un alimento esencial para los deportistas?. Fuente: https://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/12/151203_deportes_en_forma_bananas_platanos_ejercicios_nutricion_alimentos_jmp



El curioso plátano rojo

La *Musa coccinea*², comúnmente conocido como plátano rojo de China, o plátano escarlata por la coloración de su inflorescencia, se encuentra en las regiones tropicales de China (en la provincia de Guangdong, Guangxi, y el sureste de Yunnan) y Vietnam. El plátano rojo presenta un color entre púrpura y marrón. Su cáscara es más gruesa que la de los plátanos amarillos. Sin embargo, el fruto es más pequeño y se caracteriza por un color entre amarillo y rosa pálido. Lo que más sorprende es su sabor dulce y ligero que nos recuerda mucho a las frambuesas.

La exótica identidad del plátano azul

La Banana azul de Java tiene algunos otros nombres, además de Ice Cream Banana (Banana Helado) como se lo conoce en Hawaii, o plátano hawaiano en Fiji, Krie en Filipinas y Cenizo en varias partes de América Central. Es un plátano resistente al frío que produce bananos gruesos y dulces un poco más cortos que el banano Cavendish común.



Supersticiones de marinos

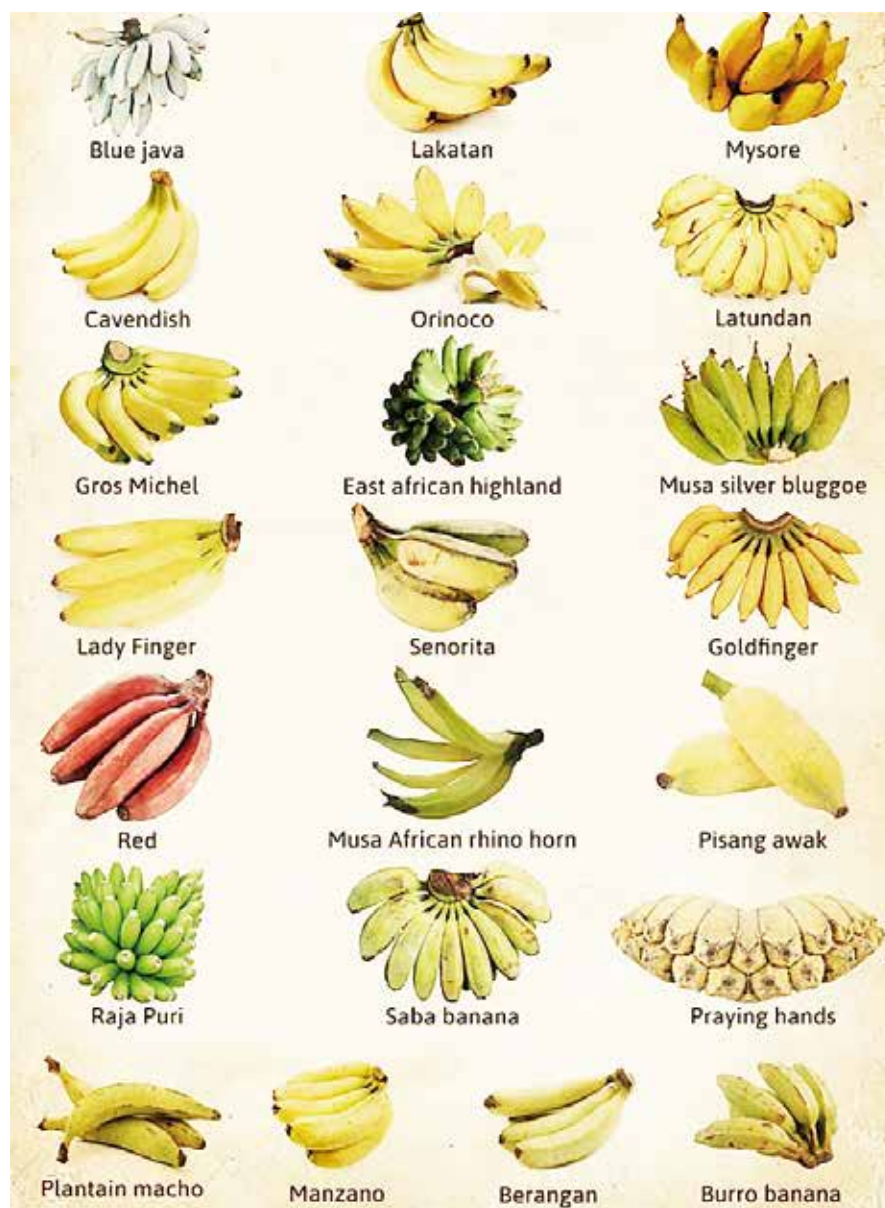
Durante siglos, y al amparo de supersticiones de marinos y pescadores, se “construyeron” historias que suscitaron creencias desafortunadas con respecto a los cargamentos de plátanos en los barcos. Estas supersticiones podrían estar relacionadas con las épocas en las que el comercio entre España y el Caribe era frecuente. Al parecer, algunos barcos que desaparecieron de esa época transportaban plátanos. Puede que fuera una simple

² *Musa coccinea* fue originalmente descrita y publicada en *Botanist's Repository, for new, and rare plants*. 1: , pl. 47. 1799. Bibliografía: «Name - !*Musa coccinea* Andrews», *Tropicos*. Saint Louis, Missouri: Missouri Botanical Garden. Consultado el 4 de junio de 2011. «Type-Protologue: Locality: Thomas Evans received it about the year 1792, from China.

coincidencia o que se debiera a motivos diversos. Unos decían que, debido a alguna especie de animal tropical mortal que se colaba entre los plátanos, los marineros podrían fallecer. Otras historias decían que cuando los plátanos se echaban a perder, se producían vapores tóxicos que podían ser mortales. Y la última razón que se antepone era que, debido a que los plátanos rápidamente se echaban a perder, los barcos viajaban muy rápido y los marineros no podían pescar nada mientras transportaban esta fruta.



En la imagen, una araña el banano sobre una hoja de platanera, una probable causa de que se hayan desarrollado algunas supersticiones entre los marineros siglos atrás. El hábitat de este tipo de araña suele vincularse a las hojas de los cultivos de esta fruta, aunque no es frecuente que se cuele en los cargamentos de los barcos ya que normalmente la fruta se trata y se lava, o se conserva en frigoríficos especiales que acabarían con cualquier intruso indeseado. Fuente: Graham Wise (2013). Creative Commons Attribution 2.0 Generic. Wikimedia Commons.



Es difícil encontrar tablas o gráficos comparativos que incluyan el enorme abanico de variantes de esta fruta. Sin embargo, algunos esquemas genéricos nos constatan más de 20 tipologías. Las que más conocemos en Occidente son el Gros Michel, el Cavendish y el Plátano Manzano, aunque en Canarias y en la Península Ibérica el Plátano de Canarias es sin duda la estrella de la mesa.

3.2 RECETAS ORIGINALES Y PRODUCTOS DERIVADOS: CREATIVIDAD Y SABOR



En el mercado, y también en internet, hay bastantes páginas webs, manuales, libros o recetarios (algunos impresos y otros online) que presentan en sus secciones multitud de formas alimenticias de preparar el plátano, descripciones a color que incluyen recetas para entrantes, platos principales, o postres. Esta es la razón por la que no veríamos lógico reproducir aquí sugerencias gastronómicas que podría ser consultadas en cualquier momento por los usuarios. Sin embargo, creemos que sería de sumo interés seleccionar en este punto del libro un conjunto de iniciativas culinarias que podrían deleitar algunos paladares curiosos, exigentes, e incluso provenientes de distintas culturas. Es obvio que esta fruta, en su más de veinte variantes conocidas, ofrece a un comensal exigente, ávido de nuevas experiencias, infinidad de combinaciones de sabor, y aún más si cabe, si valoramos los múltiples productos variados (que más adelante comentamos) que derivan de la manipulación del plátano: desde galletas a licores, pasando por cervezas, crema de chocolate al plátano e incluso un ketchup que sustituye el ingrediente del tomate por el del plátano.

Fufú de plátano verde

“El fufú de plátano verde”³, bolón de verde, mofongo, cabeza de gato, bola de plátano, banán-pilé o tacacho es una comida típica de la cuenca del Caribe y parte de la Amazonia. Consiste en un puré de plátanos verdes cocidos y machacados. Opcionalmente se pueden mezclar con grasa animal, carnes o verduras. Esta forma tradicional de consumo de plátano tiene claras raíces del fufú (diferentes verduras con almidón) del Golfo de Guinea y la región del Congo. Se introdujo en el Caribe mediante africanos que vivían en las colonias españolas del Nuevo Mundo. El fufú se compone de raíz feculenta de verduras y plátanos hervidos machacados, y se mezcla con agua, mantequilla o leche hasta que tiene consistencia de masa. Este plato cuenta con

³ Entrada de Wikipedia a la receta, a partir de varias fuentes, entre otras: Sedó, Patricia (2014). «Guineos y guineas». Conozcamos más sobre nuestros alimentos con historia y nutrición. San José. Universidad de Costa Rica. p.30.

su propio récord mundial certificado por Guinness⁴.

El récord se logró en Nueva York, donde se preparó un bolón de 292 kilogramos, compuesto en un 80% por plátano machacado y el resto por huevos revueltos, salami, queso frito y cebollas salteadas”.

Bananas Foster

Excelente postre conocido también como “Plátanos Flambeados”. “Las Bananas Foster son un postre elaborados con plátano, helado de vainilla y una salsa hecha con mantequilla, azúcar moreno, canela, ron negro y licor de plátano. La mantequilla, el azúcar y los plátanos se cocinan, se añade el ron y se flambea. Entonces se sirven los plátanos y la salsa sobre el helado. En los restaurantes, su preparación se hace a menudo junto a la mesa del cliente”. El plato fue creado en 1951 por Paul Blangé en el restaurante Brennan’s de Nueva Orleans (Luisiana). Fue bautizado en honor de Richard Foster, un amigo de Owen Brennan que entonces era miembro de la Comisión Anticrimen de Nueva Orleans. Se sigue sirviendo en diversos restaurantes de categoría de la ciudad, y del resto del mundo⁵.



El Bananas Foster, en una deliciosa presentación. Foto: Rex Hammock. Creative Commons Attribution-Share Alike 2.0

4 SIN, Noticias (1 de enero de 1970). «Mangú Dominicano establece Record Guinness en New York». Noticias SIN. Archivado desde el original el 8 de noviembre de 2017. Consultado el 8 de noviembre de 2017.

5 «Paul Blangé». Practically Edible (en inglés). Archivado desde el original el 2 de junio de 2009. Consultado el 6 de mayo de 2009; y «Bananas Foster Recipe» (en inglés). Archivado desde el original el 26 de julio de 2010. Consultado el 16 de julio de 2010.



La imaginación de los responsables de I+D de las modernas industrias, y la búsqueda de nuevos sabores para nuevos públicos, más exigentes, ha llevado a la producción de derivados realmente originales. Algunos de ellos, como la infusión o el helado con sabor a “Banana Flambé”, han cosechado éxitos en distintos puntos de planeta.

Maduro lampreado o aborrajado



“El Maduro lampreado⁶, maduro emborrajado, o aborrajado (Sierra Ecuatoriana), también lo llaman gato encerrado, es un plato típico de la gastronomía de Ecuador. Se refiere a una masa de harina que se usa para freír ciertos alimentos de una manera similar a los buñuelos. Para elaborar el maduro lampreado se selecciona el plátano maduro o guineo para luego cortar en mitades o transversalmente, dando así que cada maduro puede rendir cuatro porciones, se mezcla leche, sal y harina hasta formar una masa homogénea para luego freír. La variante de la provincia de Manabí a la preparación de la masa le agregan huevo, azúcar, esencia de vainilla y colorante amarillo vegetal para darle color, y se agrega queso rallado. El bocado se suele confundir con el aborrajado colombiano, aborrajado significa un plato de plátanos rellenos de queso rebozados y fritos como Aborrajado con Chicharrón, que incluye chicharrón, además de la receta básica de plátanos y queso, con pasta de guayaba, que se incluye como parte del relleno”-

Bombones helados de plátano

Hacer unos sencillos bombones de chocolate helados es una receta sencilla incluso para hacer con los niños en casa. Primeramente, cortamos los plátanos en rodajas de 1 centímetro aproximadamente de espesor. Luego derretimos el chocolate negro a fuego lento. Se le puede añadir una pizca de sal y de canela. Untamos los plátanos con mantequilla y los bañamos en el chocolate. Los ponemos en una bandeja especial para congelación y lo metemos en el congelador al menos una hora.



6 «Periodistas y operadores turísticos de Argentina y Chile recorren el Ecuador». Hora, Diario La. «Don Kleber el duro de los maduros lampreados - La Hora». La Hora Noticias de Ecuador, sus provincias y el mundo. Consultado el 20 de diciembre de 2020. «Emborrajados - SEP. 09, 2002 - Postres - Historicos - EL UNIVERSO». www.eluniverso.com. Consultado el 20 de diciembre de 2020. «Diccionario gastronómico » Todas » Albardilla 2». www.diccionariogastronomico.es. Consultado el 20 de diciembre de 2020. S.A, El Diario, Grupo Ediasa (3 de marzo de 2014). «Maduros lampreados, negocio original y que ha dado éxito a esposos». El Diario Ecuador. Consultado el 20 de diciembre de 2020. «Aborrajados de Plátano (Ripe Plantain Fritters) | My Colombian Recipes». www.mycolumbianrecipes.com. Consultado el 20 de diciembre de 2020.



Crema de plátano y chocolate para untar Lekko

La firma Lekko ha lanzado al mercado una suntuosa y apetitosa crema de chocolate belga negro y plátano, ideal para untar en el pan y en las galletas, muy recomendable para desayunos y meriendas. Es apta para veganos, celíacos (sin gluten) e intolerantes a la nuez y resulta el complemento ideal para reponernos de energía a media mañana o a media tarde. Al ser un producto de azúcares bajos y manteca de cacao reducida en grasa está comenzando a asociarse a dietas hipocalóricas.

Bizcochitos de crema de plátano Bourbon (fabricados en Japón)

Estos bizcochitos son un interesante bocado para los golosos, quizá no tan recomendados para niños porque tienen entre sus ingredientes un poco de licor. Se trata de cuadraditos de bizcocho rellenos de crema de banana y fabricados en Okinawa.



Ketchup de plátano de origen filipino

“Jufran Banana Sauce”, ⁷una marca de salsa de tomate de plátano fabricada en Pasig City, Filipinas. Es una salsa dulce filipina favorita hecha de plátano, en lugar de tomate, y es utilizada en muchos platos de variedad como condimento perfecto para comer hot dogs, sándwiches, papas fritas o incluso arroz frito. Hay una versión picante. Está fabricado con plátano machacado, azúcar, vinagre y especias. Su color natural es marrón, por lo que a menudo se tiñe de rojo para que se parezca al ketchup de

tomate. El ketchup de plátano se hacía cuando había escasez de ketchup de tomate durante la Segunda Guerra Mundial, debido a la falta de tomates y a una relativamente alta producción de plátanos. En el Caribe, la compañía Baron Foods Limited fabrica un ketchup de plátano de color amarillo para mantener la asociación con el plátano. Baron Foods Grenada también elabora una variante de nuez moscada que incorpora esta especia a la mezcla. El ketchup de plátano es más dulce que el de tomate y su sabor se parece al del kecap manis indonesio y la salsa de chile dulce tailandesa. En los hogares filipinos este condimento se usa en casi todos los platos: tortillas de huevo, perritos calientes, hamburguesas, patatas fritas, pescados y carnes. El ketchup de plátano también es un ingrediente crucial y distintivo de los espaguetis al estilo filipino (más dulces que los tradicionales italianos). Este producto se exporta a países donde existe una considerable población filipina (Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Arabia Saudita, Kuwait, Hong Kong, Francia, Suiza, Australia y

Nueva Zelanda). La verdadera procedencia e invención de la receta de ketchup de plátano es desconocida, pero se atribuye a la técnica alimentaria filipina María Orosa e Ylagan (1893–1945), una prestigiosa médico e investigadora farmacéutica filipina especializada en tecnología de los alimentos, campo en el que protagonizó varios descubrimientos.



⁷ Instituto Histórico Nacional de las Filipinas. «MARIA Y. OROSA (1893–1945). Pioneering Food Technologist and Inventor» (en inglés). Archivado desde el original el 4 de julio de 2010. Leonor Goguingco (2005). «María Y. Orosa: In peace and war». Manila Bulletin (en inglés). Archivado desde el original el 18 de junio de 2008.

3.3 ATRACTIVAS BEBIDAS, LICORES Y ESPIRITUOSOS CON LA INSPIRACIÓN DEL PLÁTANO

El plátano es un ingrediente natural que no solo combina bien sugerencias dulces o postres. También es un elemento que puede otorgar notas aromáticas y sabores únicos cuando se combinan con cócteles o se emplean para la maceración en bebidas espirituosas de alta graduación. En los últimos años, el mercado internacional se ha beneficiado gratamente con el lanzamiento incluso de cervezas que son fabricadas con zumo de plátano, entre otros ingredientes; todo un festín para el paladar. La selección de productos ha obedecido a marcas que ofrecen una calidad contrastada en virtud de la materia prima utilizada. Se han descartado ciertas referencias como licores de plátano elaborados de forma artificial. Aquí comentamos algunas sugerencias interesantes:

Cerveza de plátano Mongozo (33 cl.) con inspiración en el recetario massai

Esta cerveza especial, aromatizada, es la primera cerveza en obtener el certificado de Comercio Justo, por la compra de sus ingredientes (en el año 2001). Se trata de una cerveza que sigue la tradición de la original receta de los Massais de Kenia y Tanzania donde se utiliza un 20% de zumo de plátano. Cerveza afrutada de color dorado claro con moderada espuma blanca. Aromas y sabores a plátano maduro pero no excesivamente marcado o maduro, lo que le dan un toque dulce suave. Está elaborada por la cervecería Brouwerij Huyghe, fundada en 1906 por Leon Huyghe en la ciudad de Melle en Flandes Oriental, Bélgica.



Chapeau Banana Lambic Beer

Chapeau Banana es una cerveza de origen belga lámbica, afrutada y refrescante, elaborada mediante fermentación espontánea, posible solo en la zona suroeste de Bruselas gracias a las levaduras salvajes presentes en el ambiente. Durante su elaboración se añade zumo de plátano para su maceración tras la segunda fermentación en barril. Su sabor es dulce y agradable. Chapeau Plátano recibió el “Premio al



Mérito” (Award of Merit) en el año 1997, durante el certamen Spring Beer Testing de Chicago. Perteneció a Brouwerij De Troch, una cervecería ubicada en Wambeek, Ternat, especialista en cervezas gueuze. Documentos locales del siglo XIX mencionan por primera vez la cervecería e indican que pertenecía a Petronella de Troch, cuyo padre Pieter de Troch ya poseía una cervecería en el siglo XVIII situada en la misma zona. Desde entonces, la cervecería ha permanecido en manos de la familia De Troch. Esta fábrica de cerveza fue la primera en elaborar gueuze con frutas exóticas. Chapeau Banana es una cerveza belga lámbica, afrutada y refrescante.



Discarded, ron infusionado con cáscara de plátano

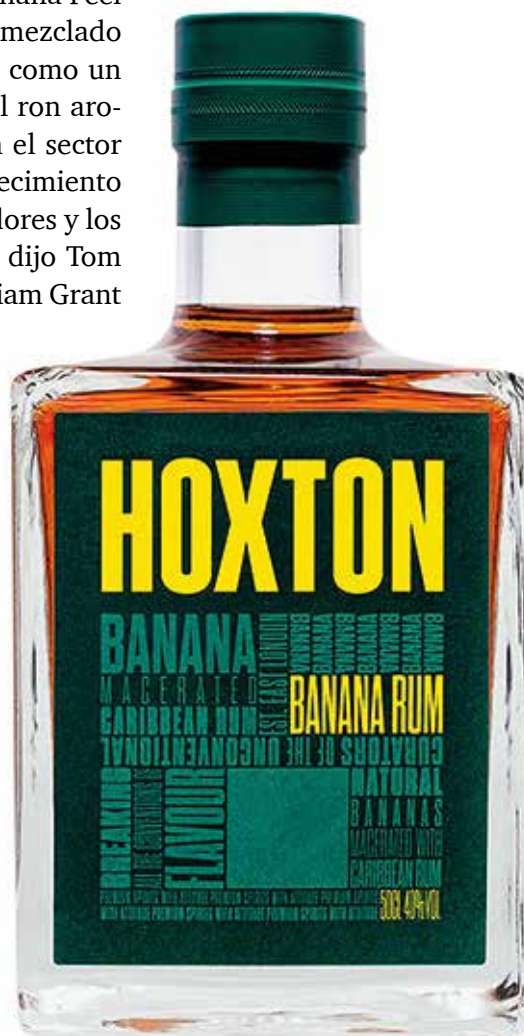
William Grant & Sons⁸ “ha ampliado su línea de Discarded con el lanzamiento de un ron caribeño con cáscara de plátano. El lanzamiento de Discarded Banana Peel Rum sigue al “éxito” del producto inaugural de la marca: el vermut de cáscara dulce desechado. El vermut se infundió con cáscara, la fruta exterior del grano de café y un producto de desecho en la producción de café. La empresa Discarded Spirits Company ha utilizado la cáscara de plátano, un “ingrediente olvidado” que se suele tirar a la basura, para crear el nuevo ron “fruit-forward”. La marca utiliza barricas ex-whisky para la maduración final. La cáscara de plátano proviene de una casa de sabores que utiliza la fruta pero tira las

⁸ Alberto Muñoz Moral, Responsable de Comunicación de Licores Reyes. Fuente: Online Licor. Web: <https://oninelicor.es/discarded-crea-ron-con-cascara-de-platano-discarded-banana-peel-rum/>

cáscaras. La cáscara se recupera para secarse y fermentar, antes de ser sumergida en alcohol durante dos semanas para permitir un “máximo sabor”. Después, los extractos de ron y cáscara de plátano se combinan durante otros dos días para completar el proceso de mezcla. Después de la extracción, se dice que la cáscara del plátano proporciona una “nota de toffee fresco con un equilibrio frutal, mientras que mantiene la base de especias y dulzor” del ron caribeño. Discarded Banana Peel Rum puede servirse solo sobre hielo, en un aperitivo largo, mezclado con gaseosa de jengibre, o usado en cócteles a base de ron como un daiquiri. Según los datos de la CGA citados por la marca, el ron aromatizado es la segunda categoría de mayor crecimiento en el sector hostelero, por detrás de la ginebra aromatizada, con un crecimiento interanual del 18%. “Es emocionante ver cómo los consumidores y los camareros se han involucrado con Discarded hasta ahora”, dijo Tom Stannard, gerente de marketing global de innovación de William Grant & Sons. “Al desarrollar el ron, queríamos mantener la magia de la reutilización mientras creíamos que se expandía a una nueva categoría. La mejor manera de describir el sabor es el pan de banana líquido, distintivo y reconfortante. Es perfecto en un ron a la antigua o en un daiquiri”. Embotellado al 37,5% ABV, Discarded Banana Peel Rum se lanzó al mercado de consumo in situ del Reino Unido en enero de 2020”.

Ron de plátano Hoxton

Inspirada en la vida de Hoxton, Hoxton⁹ Spirits es una marca innovadora de estilo de vida y bebidas espirituosas que encarna la potencia cultural que es esta zona del este de Londres. Durante los últimos 25 años, Hoxton ha sido el centro creativo de Londres. Es el vínculo central que unifica el tristemente célebre Shoreditch, las animadas calles de Dalston y el crisol bohemio de Hackney. En Hoxton, los artistas se mezclan a la perfección con diseñadores de moda y emprendedores, compartiendo ideas, marcando tendencias e influyendo en la forma en que vivimos nuestras vidas. Hoxton Spirits se enorgullece de anunciar el lanzamiento de Hoxton Banana Rum. Este es el siguiente paso audaz en la evolución de la marca Hoxton Spirits. Es una mezcla de rones auténticos añejados entre 3 y 8 años y procedente de los condados más reconocidos por la producción de ron, incluidos Barbados, República Dominicana y Nicaragua. El material base es principalmente melaza de caña de azúcar y una mezcla de alambique en su mayoría con un aporte de 15% de rones Pot Still. El ramo muestra que hay un carácter distintivo de ron de melaza respaldado por un plátano suave. En paladar, el plátano pasa mucho a primer plano y persiste en el final con notas de frutas tropicales suaves, apenas resacas en el final.



⁹ Fuente: Simply Wines Direct. Web: <https://www.simplywinesdirect.uk/product/hoxton-banana-rum/>



Giffard Banane du Brésil Likör

Banane du Bresil es la marca con la que el fabricante Giffard ha lanzado al mercado un licor dotado de un elegante color ámbar que está elaborado con los mejores plátanos brasileños. En el proceso de fabricación, los plátanos se destilan suavemente y el puré de plátano se macera en alcohol neutro. Esta combinación asegura un aroma de plátano muy completo que, a diferencia de los productos artificiales, no está demasiado sobrecargado, sino más bien presentando de manera natural notas aromáticas en boca y nariz, y de principio a fin. También hay ligeros efluvios tostados en nariz, como plátanos suavemente asados y un poco de vainilla.

Licor de Plátano Bols

El licor Bols es uno de los licores más vendidos de plátano. Su sabor es el de los plátanos madurados al sol con un suave toque de vainilla y de almendras. Este licor de banana con fondo de almendras y extractos de hierbas seleccionadas es muy popular para la preparación de Daiquiris congelados, *Rum Runners*, *Banana Banshees* y muchos más cócteles. Debido a que solo se utilizan los plátanos de mayor calidad y se usa un destilado similar al del ron, es un licor muy mezclable y la mejor opción para los cocteleros profesionales, especialmente aquellos especializados en combinados de bebidas tropicales. Licores Bols es una de las empresas de destilados más antiguas del mundo. Con su origen en Ámsterdam, se benefició de la llegada de importaciones exóticas de otras ciudades del mundo, consiguiendo especias, hierbas y frutas exclusivas. Desde entonces lograron instalar sus productos en el mercado mundial con recetas tradicionales y únicas.



Licor de Banana Teicheneé

Presentando un color amarillo dorado y transparente, este licor ofrece un sabor dulce marcado especialmente por el tono intenso de plátanos bien maduros procedentes de países tropicales. Teichenné se produce en España y posee un grado alcohólico de 20°. Se trata de una empresa familiar de Tarragona dedicada a la elaboración de licores y derivados. Fue fundada EN 1956 por el padre del actual gerente y presidente de la com-



pañía, Juan Teichenné. En esos tiempos la producción era totalmente artesanal y muy limitada, y las ventas se reducían a las comarcas más cercanas. No fue hasta los años 70, cuando Teichenné se expandió, justo en el momento en que Juan Teichenné sustituyó a su padre. En este momento empezó el posicionamiento en el mercado español y se produjo un “boom” cuando Teichenné introdujo en el mercado sus conocidos “Schnapps”, licores dulces de fruta de mediana graduación que representaron una novedad a finales de los años 80 y que a su vez abrieron las puertas a la exportación.



Whisky Jameson con plátanos macerados, ‘on the rocks’

Fuente: jameson.com

La famosa marca de whisky irlandés Jameson ha ideado una combinación especial que otorga a la bebida original un agradable regusto a plátano y que se obtiene macerando plátanos cortados en un bote que contiene el whisky. Según se expone en la propia página web, la preparación es bien sencilla. Se toman tres plátanos maduros y se miden tres partes de Jameson Original Triplemente Destilado Whisky Irlandés. Cortar los plátanos en rodajas de unos dos centímetros de grosor. Introducir el whisky en un bote de cristal que se pueda cerrar herméticamente. Meter en la nevera por espacio de tres o cuatro días. Cuando haya pasado ese tiempo ya se puede consumir, y para ello se recomienda colar y servir al paladar muy frío en un vaso que contenga dos o tres piedras de hielo.

3.4 VINOS Y LICORES DE PLÁTANO FABRICADOS EN LAS ISLAS CANARIAS

Canarias ha desarrollado una industria que ha dedicado parte de su producción a elaborar vinos o licores que presentan el plátano, o la infusión o la destilación de alguna parte de esta fruta, como ingredientes protagonistas. Es obvio que no cabe ignorar la gran calidad de cada uno de estos productos, fabricados con el sabroso plátano cultivado en las Islas, que casi siempre entran a formar parte de los escaparates gourmets de establecimientos especializados, pero también fácilmente localizables en supermercados y secciones de vinos y licores. Tres son las principales bodegas y destilerías que trabajan en esta línea: Platé (2007), Destilería de Tejina (1948) y Destilerías Arehucas (1884). Es curioso comprobar cómo las bebidas alcohólicas fabricadas con plátanos, entre otros ingredientes, han ido adquiriendo poco a poco más prestigio entre sus consumidores (personas con paladares cada vez más exigentes) y también sus procesos se han ido transformando y mejorando hasta el punto de que ya no queda nada de aquella idea de asociar este tipo de licor exótico como sirope o acompañamiento en postres y helados. Comentamos seguidamente algunas de sus características más sobresalientes.

Vino de plátano Platé (afrutado)

Nota de cata

Color: amarillo pálido brillante. Bouquet: El aroma tiene notas de frutas frescas, afrutadas, mayoritariamente tropicales (melocotón, piña, guayaba, maracuyá y otras variedades blancas como la manzana), con matices de plátano, pero no demasiado dulces ni persistentes, y una nota de bollería fina. Sabor: La sensación gustativa es dulce, pero no excesiva. Con matices florales y su aroma frutal nos transporta a zonas tropicales. Y de nuevo un tono banana continuo, pero no extenuante. Un vino muy fresco y ligero sin tener un efecto demasiado alcohólico, en conjunto armónicamente concertado. Maridaje: Marida perfectamente con aperitivos, pescado crudo y ahumado (sushi, sashimi), arroces, ensaladas y postres. Temperatura: Servir frío (entre 6 y 8 °C) y utilizar cubitos de hielo o heladera en la mesa.





La bodega también ha comercializado un blanco semiseco de gran calidad que ha obtenido una Medalla de Oro en el Certamen Internacional Cinve 2020.

Asimismo, Platé produce otros productos derivados del plátano exquisitos y actualmente bien posicionados en el mercado, un dulce de banana, ideal para combinar con queso, un vinagre de plátano y una crema de vinagre al plátano, estos últimos perfectos para aliñar ensaladas y dar toques semidulces a las hortalizas frescas.

Platé es un delicioso vino blanco de plátano afrutado, que se elabora mediante la fermentación de los plátanos canarios que se seleccionan individualmente para crear un producto de calidad única. Platé no contiene saborizantes ni colorantes artificiales. En la fase visual muestra un amarillo pálido pero muy brillante. El olor es intenso, ofrece aromas de frutas tropicales y blancas, piña, maracuyá, manzana, melocotón y por supuesto un suave sabor a plátano. En boca llena el paladar con abundantes notas frutales, es fresco, ligero y equilibrado. Para disfrutar solo o maridaje con aperitivos, ensaladas, arroces, pescados, carnes blancas y postres. Servir entre 6 y 8 °C.

Licor Cobana (de plátano)

Este afamado licor de fabricación tinerfeña (Destilería de Tejina) Se obtiene por la mezcla de infusión de plátano natural con aguardiente, conservando los métodos tradicionales de las antiguas recetas de Canarias, que elaboraban sus licores macerando la fruta con aguardiente de caña. Su nota de cata detalla lo siguiente: *Su color amarillo, con ribetes verdes y brillos oro, lo hacen atractivo a la vista. Una intensidad media alta, limpio y con aromas a plátanos maduros. De ataque dulce en boca con un recorrido corto y un postgusto agradable e intenso. Se recomienda tomarlo muy frío.*





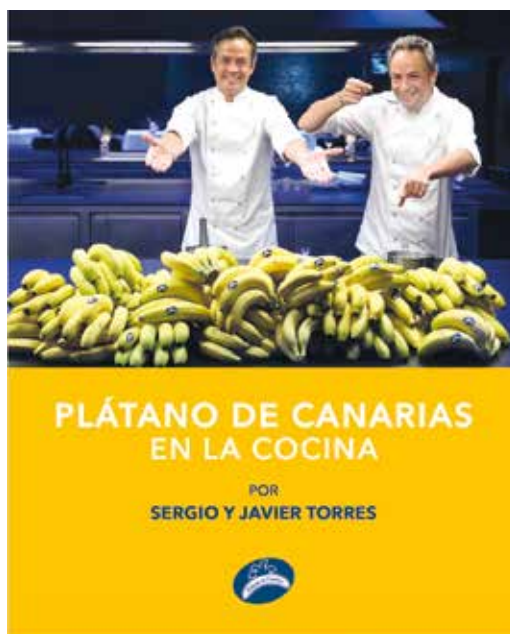
Crema de Banana Arehucas

La Crema de Banana Arehucas se obtiene a base de plátanos maduros seleccionados. Su exótica presentación e inconfundible aroma lo hace embajador de excepción de nuestras Islas Afortunadas. Se recomienda servir frío. Destilerías Arehucas, S.A. es una industria canaria centenaria dedicada a la elaboración de una amplia gama de licores (alrededor de 20 tipos diferentes). Sin embargo, Arehucas es popular por su Ron; el ron de Arehucas ha sido el número uno en consumo en Canarias por más de 50 años. Arehucas inició su fábrica en Canarias en 1884. Su producto tuvo una gran aceptación, siendo reconocido y premiado por su calidad en la Exposición Regional de ese año, en la que compitió con azúcares, alcoholes y muestras de aguardientes de caña producidos en varios años. Por la calidad y fama de los productos elaborados por la fábrica de San Pedro, la Reina María Cristina de Austria, a través del Intendente General de la Familia Real, otorgó a Arehucas el título de Proveedor de la Familia Real.

Plátano de Canarias en la Cocina (libro), de Sergio y Javier Torres

Publicado en 2019 por la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), este libro de recetas de 136 páginas a todo color es un alarde de originalidad pues se trata de propuestas gastronómicas de gran calidad elaboradas por los chefs catalanes Sergio y Javier Torres, una promoción muy interesante para la fruta estrella de

Canarias. El ejemplar incluye tanto recetas dulces como saladas, y sugerencias preparadas tanto con plátanos verdes, como amarillos (bien al punto, bien maduros), bases (harinas, salsas, aperitivos), e incluso bebidas y cócteles. El texto incluye una nota biográfica, historia de la fruta, producción y cualidades nutritivas, también el plátano como ingrediente culinario y una reflexión sobre la introducción del plátano en la alta cocina y en la cocina tradicional. Sus recomendaciones a modo de recetas son brillantes, innovadoras e imaginativas, pero nosotros hemos querido seleccionar al menos dos, una realizada con plátano verde y otra de base, respectivamente, buñuelos de bacalao y plátano, y chips de plátano, ideales para un snack o un tentempié para abrir el apetito.



BUÑUELOS DE BACALAO Y PLÁTANO

INGREDIENTES PARA DOS PERSONAS

PARA LOS BUÑUELOS

- Plátano verde hervido, 125g (ver receta en página 54)
- Bacalao desmigado, 250g

PARA LA PASTA CHOUX

- Harina, 90g
- Agua de cocción, 105ml
- Aceite de oliva virgen extra, 50ml
- Un diente de ajo
- Una ramita de perejil

PASO A PASO

- 1 Introduce el bacalao en una olla de agua hirviendo y apaga el fuego. Deja el bacalao dentro durante unos minutos para que se cocine con el propio calor residual.
- 2 Retira el bacalao y guarda el agua de la cocción.
- 3 En otra cacerola al fuego, con el aceite de oliva, rehoga el ajo y el perejil bien picados. Antes de que se quemen o cojan color, agrega el agua de la cocción del bacalao de un solo golpe. Deja levantar el hervor antes de apagar el fuego y agrega la harina de una sola vez. Con ayuda de una espátula de madera, remueve bien para que este último ingrediente se integre bien.
- 4 Cuando la harina está bien disuelta vuelve a encender el fuego y cocina el choux durante un par de minutos. Dispón la masa resultante en un bol y, sin parar de remover con ayuda de una espátula, agrega uno a uno los huevos, con cuidado que se disuelvan bien antes de agregar el siguiente para conseguir una masa homogénea y sin grumos.
- 5 Cuando tengas la pasta choux, agrega el bacalao junto con el plátano verde cocido. Cháfalos con ayuda de unas varillas hasta que se integren bien los ingredientes. Firma la piel y reserva en la nevera hasta el momento de freír.
- 6 Fríe los buñuelos en un cazo al fuego con abundante aceite caliente, formando una bola de masa con ayuda de dos cucharas soperas. Cuando estén bien crujientes retira, escurre y dispón encima de un papel absorbente para quitar el exceso de grasa.



CHIPS DE PLÁTANO

Existen dos maneras de prepararlas: freíndo el plátano o deshidratándolo. Nosotros preferimos la segunda porque el plátano quedará menos grasoso, ya que no absorberá tanta cantidad de aceite.

INGREDIENTES

- 2 plátanos al punto
- Aceite para freír, c/s (solo para las chips de plátano frito)

PASO A PASO

- 1 Chips de plátano frito: pela y corta el plátano en láminas finas, en rodajas o a lo largo con ayuda de una mandolina, y añádelas una a una al aceite caliente para que no se peguen. Cuando tomen color y dejen de burbujear, escúrrelas y déjalas secar en papel absorbente. Después salpimentas para acabar.
- 2 Chips de plátano deshidratado: pela y corta el plátano de la misma manera que para freírlo y dispón las láminas en una bandeja protegida con papel sulfurizado. Dispón la bandeja en el horno a 55-60°C hasta que el plátano quede seco.

TRUCOS TORRES



- Si no dispones de mandolina para laminar te será más fácil optar por la opción de laminarlo horizontalmente con un cuchillo o con un pelador de verdura para hacerlo vertical.
- Si dejas el plátano laminado entre dos papeles de horno durante una hora, para que suelte su agua, después la fritura será más crujiente.
- Si tienes plátanos verdes serán mejores para freír, en cambio los que están en su punto son mejores para deshidratar.
- Se queman mucho antes que las chips de patata, debido a su cantidad de azúcar.







Photo by SHVETS production from Pexels.

Capítulo IV:

El plátano y la salud

4.1 AVANCES EN INVESTIGACIÓN

El plátano y su beneficiosa ingesta representan hoy en día un binomio de salud y bienestar. Pero no solo ha quedado demostrado que esta fruta es una fuente de potasio, azúcares naturales y otros componentes que reportan energía rápida al deportista. Diversas investigaciones médicas y cosmetológicas de los últimos años han desarrollado trabajos, publicados más tarde en prestigiosas revistas científicas y congresos especializados, que refutan las notables propiedades del plátano como alimento preventivo de enfermedades y como producto claramente protector del aparato digestivo. También se ha empleado con éxito en avanzados laboratorios dermatológicos y cosméticos que han implementado cremas, lociones, champús, jabones y otros productos altamente recomendados para garantizar una piel saludable y un cabello nutrido. Repasamos en este capítulo algunas informaciones destacadas al respecto.

Protección frente al cáncer de colon

Uno de los avances más sobresalientes en materia de salud es la vinculación del consumo de esta fruta como barrera preventiva frente al cáncer de colon. En 2018¹, el II Congreso de Nutrición, Alimentación y Dietética, auspiciado por la Universidad Complutense de Madrid, fue el marco en el que se presentaron los primeros resultados del proyecto de investigación que desarrolla la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense para profundizar en los posibles efectos positivos de la ingesta del Plátano de Canarias como ayuda en la prevención del cáncer de colon. La conferencia para explicar el estudio corrió a cargo del director científico de la iniciativa, Antonio J. López Farré. Ante el foro de la conferencia, López Farré quiso incidir en que el tipo de dieta es un elemento determinante en materia de prevención de determinadas enfermedades, y, específicamente es un “factor fundamental para la prevención del cáncer; de ahí la importancia de profundizar en el conocimiento científico de los posibles efectos positivos que puede tener la ingesta de plátano”, destacó. Durante su conferencia, el doctor indicó que el principal objetivo de esta investigación es “profundizar en el importante papel que puede desempeñar la fibra en la prevención del cáncer de colon, teniendo en consideración que la fruta, y particularmente el plátano de Canarias, es una fuente importante de fibra, destacando por su alto contenido en pectina”.

Este mismo estudio corrobora que la pectina podría tener efectos beneficiosos en el intestino y repercutir directamente en células tumorales

1 Redacción del periódico El Día (2018): Vinculan el consumo de plátano y la prevención. Fuente: <https://www.eldia.es/canarias/2018-10-09/0-Vinculan-consumo-platano-prevencion.htm>

del colon humano. Este estudio está orientado a profundizar en los posibles efectos positivos de la ingesta de plátano de Canarias en la prevención del cáncer de colon y las enfermedades inflamatorias intestinales.

La presentación de las primeras conclusiones de esta investigación se ha llevado a cabo en el marco del 40º Congreso Nacional de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (Semergen), durante una mesa que ha contado con la intervención del director científico de este proyecto, el doctor Antonio López Farré, y del gerente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (ASPROCAN), Sergio Cáceres, habiendo estado moderada por el doctor Luis Richard Rodríguez, médico de Atención Primaria y miembro del Grupo de Trabajo de Nutrición de Semergen.

Según ha destacado López Farré, este Congreso es el escenario idóneo para insistir, una vez más, en que “el tipo de dieta es un elemento determinante en materia de prevención de determinadas enfermedades, y es un factor fundamental tanto para la aparición como para la prevención del cáncer, de ahí la importancia, en este caso, de profundizar en el conocimiento de los posibles efectos positivos que puede tener la ingesta de plátano, mediante un proyecto científico como el que venimos desarrollando”.

Rico en fibra y pectina

Uno de los aspectos en los que se ha centrado el contenido de la Mesa científica es que el consumo de fibra se recomienda regularmente como una forma de reducir el riesgo de cáncer de colon. De hecho, diferentes estudios epidemiológicos han demostrado que el aumento del consumo de frutas y verduras se asoció con un riesgo reducido de desarrollar esta tipología de cáncer. Atendiendo a estas premisas, el doctor López Farré ha subrayado que “el plátano producido en Canarias es una fuente importante de fibra, destacando, además, por su alto contenido en pectina”.

Según ha subrayado el doctor López Farré, “el objetivo de nues-





López Farré:
“La pectina, en concentración probablemente semejante a la contenida en dos o tres plátanos de Canarias, podría reducir el crecimiento de las células humanas de cáncer colorrectal”.

tra investigación se basa en analizar si la pectina puede modificar el crecimiento celular en células de cáncer de colon humano y si podría asociarse con cambios en el equilibrio de los niveles de expresión de proteínas asociadas a dinámica mitocondrial y biomarcadores de la senescencia celular”.

En virtud de los primeros resultados obtenidos, López Farré ha señalado que se puede concluir que “la pectina, en concentración probablemente semejante a la contenida en dos o tres plátanos de Canarias, podría reducir el crecimiento de las células humanas de cáncer colorrectal”.

En efecto, las evidencias experimentales confirman que el efecto protector que aporta el plátano de Canarias frente a la inflamación y la proliferación celular en el intestino supone una notable ventaja frente al consumo de otras variedades de esta fruta, incluidas las sudamericanas, gracias a su elevado contenido en pectina. En concreto, el Plátano de Canarias contiene por cada cien gramos de fruto casi el doble de pectina que la banana de otros orígenes.

Las investigaciones realizadas por la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid han posibilitado comprobar que la pectina modifica la dinámica de las mitocondrias de las células cancerígenas y aumenta los marcadores celulares asociados con la senescencia de las células tumorales de cáncer de colon. En este marco, “las células cancerígenas son muy proliferativas y uno de los mecanismos que se promueven para reducir su capacidad proliferativa e invasora es poder cambiar su fenotipo a senescente, algo a lo que podría contribuir la pectina contenida en el plátano”, destacó López Farré.

Otras propiedades saludables

Durante la Mesa “El Plátano de Canarias y sus beneficios para la

salud”, se ha recordado también que, entre sus elementos nutricionales, el Plátano de Canarias es una importante fuente de fibra, potasio y vitaminas, a la vez que cuenta con destacadas propiedades antioxidantes. Esta circunstancia hace que el plátano de Canarias “presente acreditadas propiedades beneficiosas para la salud cardiovascular y en procesos infecciosos o inflamatorios, junto a los efectos positivos en la mejora del sistema inmunitario o en el estado de ánimo, así como en lo relativo a sus propiedades antioxidantes o la regulación del ciclo hambre-saciedad, entre otras consideraciones”, señaló Sergio Cáceres.

Libro publicado por Asprocan/Plátano de Canarias y validado por Semergen

Poco antes de este relevante foro científico, Antonio J. López Farré, con la coordinación de Begoña Larrea Cruz, editaron un interesante libro con el aval de ASPROCAN y la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (Semergen). La publicación describe distintos aspectos asociados a la salud, con un desarrollo abordado a través de siete capítulos: “Diferencias nutricionales del Plátano de Canarias con la banana”; “Posibles propiedades protectoras y terapéuticas del Plátano de Canarias sobre procesos infecciosos e inflamatorios”; “El Plátano de Canarias y la Salud Cardiovascular”; “El Plátano de Canarias y sus posibles propiedades anticancerígenas”; “Posibles efectos beneficiosos sobre el estado de ánimo del Plátano de Canarias”; “Posibles propiedades del Plátano de Canarias relacionadas con la antioxidación” y “Otras posibles propiedades del Plátano de Canarias para la salud. Consideraciones Generales”.

²La revista digital “Origen”, haciéndose eco de la presentación del libro, señaló que, “a lo largo de sus 123 páginas, que incluyen recientes estudios y datos sobre esta fruta, se demuestran los numerosos beneficios que el Plátano de Canarias puede tener sobre la salud, que le convierten en un auténtico súper alimento por sus numerosas propiedades nutricionales. Más rico en su composición, el Plátano de Canarias se diferencia de la banana no solo por su sabor más dulce y sus famosas motitas, sino por sus excepcionales cualidades nutricionales. El Plátano de Canarias destaca por su potencial contribución en la protección cardiovascular, sus efectos antiinflamatorios, la regulación de los trastornos del ánimo, su gran poder antioxidante natural, su defensa antibacteriana y su ayuda en las dietas de adelgazamiento. En un estudio de opinión de este año dirigido por Sigma Dos con la



2 Redacción de Origen (2017): Se presenta el libro «Plátano de Canarias y salud». Fuente: www.origenonline.es/index.php/2017/11/08/se-presenta-libro-platano-canarias-salud/

participación de más de 640 facultativos médicos, más del 90% de los profesionales consideraron que el aumento del consumo de Plátano de Canarias sería beneficioso para salud, tanto de niños como de adultos. Una gran parte de la población desconoce las verdaderas propiedades del Plátano de Canarias, pero su particular composición lo convierte en un alimento funcional que puede tener efectos en numerosos ámbitos de la salud y el bienestar. La alimentación es un factor principal en las actuaciones de prevención del cáncer.

En este sentido -prosigue el artículo- “hay algunos tipos de cáncer sobre los que algunos factores de la composición del Plátano de Canarias podría coadyuvar al efecto preventivo, por su riqueza en minerales y vitaminas, que podría ayudar a inhibir la proliferación celular. Además, el efecto del alto consumo de fibra puede resultar muy beneficioso, pudiendo ayudar a reducir hasta en un 42% el riesgo de padecer cáncer de colon. El contenido en fibra del plátano de Canarias alcanza un valor de 2,5 g.

Dada su composición, igualmente se encuentra entre los alimentos beneficiosos en la prevención del cáncer de estómago (por su alto contenido en vitamina C), de mama (gracias a sus fibras solubles), faringe, esófago (por la riboflavina), pulmón (el riesgo se incrementa en personas con déficit de vitamina A) y próstata (la vitamina E podría jugar un papel fundamental). Cabe señalar que las concentraciones de vitamina A, B2, B6, C y riboflavina son más elevadas en el Plátano de Canarias que en la banana.

Se sabe que la serotonina es una hormona directamente relacionada con el estado de ánimo: su disminución en el sistema nervioso central provoca ansiedad, depresión, agresividad, angustia y obsesiones. Una de las formas de evitar esta disminución de serotonina es disfrutar de unos buenos niveles de L-triptófano y de potasio, elementos que se encuentran muy presentes en el Plátano de Canarias.

Protección cardiovascular

Según la misma revista digital, “aunque no hay estudios directos, tres de los componentes del Plátano de Canarias resultan beneficiosos en la prevención de enfermedades cardiovasculares tales como la diabetes, el colesterol o la hipertensión. Esto se da gracias a su contenido en:

- **Fibra.** Reduce los niveles de colesterol y mejora la sensibilidad a la insulina. Es sabido que consumir 7 g de fibra al día reduce el riesgo de padecer enfermedad cardiovascular, y el Plátano de Canarias contiene 3 g.
- **Potasio.** Equilibra la presión arterial. El Plátano de Canarias es la fuente más importante de este ion. Contiene 592 mg de potasio, mientras que en la banana la cifra es de 434 mg/100 g.
- **Vitaminas** Antioxidantes. Carotenos, vitaminas del complejo beta y vitaminas C y E hacen del Plátano de Canarias un est pendo antioxidante que puede ayudar a frenar y proteger el organismo a nivel cardiovascular y favorecen la vasodilatación”.



Sistema inmunitario

Según la misma fuente, “gracias a las vitaminas que contiene (A, B1, B2, B6 y C) puede contribuir al buen desarrollo y funcionamiento del sistema inmunitario a través de la síntesis de anticuerpos e incrementar los mecanismos defensivos frente a las bacterias. También se considera que puede aumentar la actividad inmunológica de los linfocitos y la síntesis de interferón (proteínas que responden a los virus). Por su parte, los polifenoles presentes en el Plátano de Canarias tienen un reconocido efecto microbicida contra un gran número de especies bacterianas. Así mismo, tienen capacidad para inhibir adhesinas (los factores que producen las bacterias para adherirse a las células que infectan)”.

Beneficios del plátano macho

Por su parte, en México, se han realizado estudios en la misma línea, es decir, en el estudio sobre la vinculación que se ha asociado a la ingesta de la fruta, en este caso, la de banana, y más en concreto, el llamado plátano macho, con la prevención del cáncer colorrectal.

Según se publica en el medio digital “El Universal”, el Instituto Politécnico Nacional de ese país³ desarrolló recientemente una investigación para contribuir a la prevención del cáncer y, dentro de esta, “se tomó en cuenta el plátano macho, una fruta que por sus nutrientes

³ Vidal, Mariana (2019): El plátano ayuda a prevenir el cáncer. El Universal. Fuente: <https://www.eluniversal.com.mx/menu/el-platano-ayuda-prevenir-el-cancer-de-colon>

ayuda a prevenir el cáncer de colón, por lo que decidieron ofrecerlos en forma de pan y pastas, elaboradas con plátano macho inmaduro, pues es una manera de aprovechar al almidón que contiene cuando se encuentra en su etapa verdosa. La investigadora Osorio Díaz menciona que una porción del plátano macho puede producir ácidos grasos y enzimas digestivas, las cuales tienen la función de regular el índice de la glucosa y el nivel del colesterol. “Tiene bajo impacto en la respuesta glucémica, que es la cantidad de glucosa que entra en la sangre después de consumir el alimento, la cual se mide a través del índice glucémico y permite clasificarlos, así como prever su impacto en el organismo”, señala la experta. En suma, los compuestos de la pasta elaborada por el IPN, como los antioxidantes, potasio, magnesio y la vitamina B6 funcionan como fibra dietética, algo que beneficia el trabajo del colón y podría evitar la aparición de cáncer. Por otra parte, el plátano macho es un fruto versátil que se puede comer crudo o cocinado, cuando está verde casi todo su contenido es almidón y, por ello, se aprovecha la harina para elaborar los alimentos que pueden ser consumidos por personas con dietas restringidas, como los diabéticos y celíacos, así como quienes padecen obesidad, sobrepeso y estreñimiento.

4.2 PRODUCTOS COSMÉTICOS DERIVADOS

El plátano⁴ se ha convertido en los últimos años en una de las frutas más versátiles y demandadas debido a sus múltiples beneficios en la dieta y en los decálogos de consejos que prescriben los expertos en belleza. Por ello, la codiciada fruta amarilla se ha convertido en uno de los ingredientes estrellas de la cosmética gracias a sus propiedades enzimáticas. Asimismo, aporta vitalidad, nutre la dermis, refuerza las fibras de colágeno y ayuda a reducir el tamaño de los poros. Conocedores de estos efectos y propiedades, muchas firmas de cosmética se han atrevido a introducir el plátano como ingrediente principal de sus productos.

Presentando en su composición nutritiva, minerales, fósforo, zinc, calcio, magnesio, ácido fólico y vitamina B6, la firma de cosmética española Varanski Naturals ha ideado una línea centrada en este ingrediente. Unos productos donde destaca el exfoliante facial de plátano y café (23,90 euros), ideado para las pieles sensibles y secas. Con una untuosa fórmula natural que elimina las células muertas con delicadeza gracias al extracto de café, que estimula la microcirculación y es un antiinflamatorio natural. Su modo de empleo es muy sencillo; tan solo hay que aplicarlo sobre la piel limpia y húmeda, y masajear el producto

⁴ Vázquez, Marina (2021): El plátano se convierte en el ingrediente estrella de la cosmética, en El Español. Fuente: https://www.elspanol.com/corazon/estilo/20210215/platano-convierte-ingrediente-estrella-cosmetica/557694781_0.html

con suavidad sobre el cutis con movimientos circulares de dentro hacia afuera y, después, aclarar abundantemente con agua. El resultado es una piel renovada, fresca, tersa y muy limpia.

Por otro lado, esta fruta también está ganando popularidad en productos especializados en el cabello. De hecho, la firma The Body Shop tiene entre sus estantes un popular champú de banana (7 euros / 250 ml) -ideado para cabello seco y normal- vegana que se caracteriza por su capacidad de nutrición. Este cosmético enriquecido con plátano orgánico garantiza con su uso conseguir un cabello suave, brillante, sin apelmazar y con suave olor a banana.

Más allá de ser un poderoso exfoliante que ayuda a retirar las células muertas de la piel o que ayuda a reducir el encrespamiento nutriendo el cabello. Sus propiedades también están presentes en otros productos como los aceites corporales o bronceadores como el de la firma Banana Boat que, además de contar con numerosas críticas y reseñas positivas, estimula la duración y el efecto del bronceado de la piel.

Trucos caseros de belleza

La piel de plátano⁵ tiene más usos cosméticos de lo que parece. Si te seduce la idea de usarla en productos de belleza caseros, en este apartado encontrarás algunas ideas prácticas.

La piel de plátano, por ejemplo, tiene un efecto blanqueador sobre los dientes manchados por el café, el té, los zumos y el vino. Sin embargo, no es milagroso, eso vaya por delante, aunque podemos frotar suavemente el interior de la piel sobre los dientes antes de lavarlos de forma constante para intentar recobrar algo de su blancura. También nos será útil para evitar que las quemaduras de sol vayan a más. Nos ayudará a calmar la irritación y si la quemadura es leve o moderada también logrará hacerla remitir. No se trata de un consejo de belleza en sentido estricto, pero sí puede evitar el efecto antiestético de estas rojeces que, por otra parte, deberíamos prevenir con una buena crema solar y una exposición responsable. Si en lugar del sol ha sido un mosquito el que nos ha provocado un «pequeño destrozo» cutáneo, nos aliviará aplicar la piel de la banana durante unos minutos. Es importante hacerlo lo antes posible para así conseguir que no se inflame en exceso y su aspecto no nos afee el rostro o cualquier otra parte del cuerpo.



⁵ Redacción del Portal Ecologismos (2017): Usos cosméticos de la piel de plátano. Fuente: ecologismos.com/usos-cosmeticos-de-la-piel-de-platano/





Zona de plataneras en el norte de Tenerife. Imagen: Pixabay.com. Abajo, plataneras en terraza en Barlovento, en la isla de La Palma. Imagen: Frank Vincentz. Wimimedia Commons Imágenes.

Capítulo V: Apuntes sobre el desarrollo agrícola del Plátano de Canarias



5.1 LAS EXCEPCIONALES CONDICIONES CLIMÁTICAS PARA EL CULTIVO DE ESTA FRUTA EN CANARIAS.

El Plátano de Canarias se caracteriza por permanecer más tiempo en la planta, seis meses, frente a los tres que permanece la banana, razón fundamental por la que adquiere ese sabor único.

El Plátano de Canarias¹ es una joya para el motor agrícola de las Islas. Se cultiva en las siete Islas, siendo Tenerife la de mayor producción. Su forma de cultivo es distinta a la de la banana de otros países tropicales, ya que el fruto permanece en la planta más tiempo, al ser el período de transporte más corto que en el caso de la banana. Los montos de producción anuales en todo el Archipiélago se sitúan en torno a las 400.000 toneladas.

El Archipiélago Canario es el único lugar donde se dan unas condiciones específicas de clima, temperatura, tierra volcánica, altitud, etc., que aportan ese aroma y sabor inconfundibles al Plátano de Canarias.

La producción del Plátano de Canarias constituye asimismo un soporte importante de la economía de las islas. Por una parte, fija a la población en los espacios alejados de los grandes centros demográficos y zonas turísticas, mantiene el paisaje agrario y singular del archipiélago y frena los procesos erosivos.

Condiciones únicas

Las islas Canarias son el único lugar donde el plátano adquiere el sabor y aroma inconfundibles. Porque solo ahí se dan unas condiciones específicas como la temperatura, que debe de estar alrededor de los 25 grados; la altitud, que deber ser inferior a los 300 metros; los suelos de textura arenosa, pero con suficiente arcilla y limo, que tenga buena porosidad y con un Ph ácido, la tierra volcánica, etc. Además, el Plátano de Canarias se caracteriza por permanecer más tiempo en la planta, seis meses frente a los tres que permanece la banana, razón fundamental por la que adquiere ese sabor único.

Diferencias con la banana

El valor nutritivo de los productos agroalimentarios es, en muchos casos, el resultado de variables en su proceso de formación y maduración, tales como técnicas de cultivo, recolección, manipulado y almacenamiento. Como consecuencia, encontramos productos similares pero con diferencias de textura, composición, sabor, etc. determinantes en la calidad final del fruto y que en su mayor parte vienen dadas por las

1 Plátano de Canarias, el tesoro de las Islas. HorticomNews (20/04/2004). Fuente: <https://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/73917-Platano-de-Canarias-el-tesoro-de-las-Islas.html>



condiciones climáticas, de suelo, etc.

En el caso del Plátano de Canarias y la banana americana, se reflejan similitudes y diferencias nutricionales en su composición, azúcares, valor energético, vitaminas y otras determinaciones.

- El plátano canario presenta una humedad ligeramente superior a la banana. La humedad equivale al contenido de agua que tiene la fruta, por lo que una humedad superior en el Plátano hace de este una fruta más jugosa y, por tanto, más dulce y rica respecto a la banana, que es más seca.

- Las cenizas de un alimento representan su contenido mineral total. El Plátano de Canarias presenta un contenido en cenizas superior a la banana corriente y por lo tanto un mayor contenido en minerales, donde se destaca su mayor cantidad en potasio. Esta cantidad de potasio presente en el Plátano de Canarias no solo destaca frente a la banana, sino también en relación con las otras frutas, con todas las ventajas para el organismo, derivadas de un aporte adecuado de potasio.

- El contenido de hidratos de carbono totales, incluyendo los azúcares solubles como la sacarosa o azúcar común, es ligeramente inferior en el Plátano de Canarias respecto a la banana tropical. Los hidratos de carbono incluyen no sólo los azúcares simples, sino también el almidón (hidratos de carbono complejos) que, al presentarse en una cantidad superior en la banana, le confieren una textura más harinosa que el Plátano de Canarias.

- El largo período de transporte que necesita la banana americana hace que se tenga que cortar verde, tres meses antes que el Plátano de Canarias, que se corta en el momento justo.

Parcelas de plátanos en áreas agrícolas del norte de La Palma. Imagen: LBM1948. Wikimedia Commons.

Sabías qué...

...una planta tarda en emitir racimo unos 12 meses desde la siembra?

...la platanera llega a tener hasta tres generaciones: la planta 'abuela', la 'madre' que es la que produce el racimo y el hijo que emitirá el fruto el año próximo?

...la flor femenina es la que desarrolla el fruto y la agrupación de flores masculinas forma la bellota porque tiene una forma parecida, aunque un color morado intenso?

...la flor femenina se corta a mano, una por una, en el proceso denominado desflorillado?

...según la variedad de plátano, las plantas son más grandes o más pequeñas? La más alta da la variedad gran enana y la más baja la variedad pequeña enana que es la que tradicionalmente se cultiva en las islas.

...en el proceso de confección, una vez desmanillan los racimos, pasan a una clasificación totalmente manual y mano por mano? Así se asegura la calidad de todos los Plátanos de Canarias.

...existen plantaciones de hasta 70 años de sembrado lo que significa que se ha dado el proceso de deshijado unas 70 veces)?

...el agua destinada para el riego se obtiene de aguas subterráneas, bien a través de pozos o de galerías subterráneas (similares a minas)?

...el plátano canario tiene unas inconfundibles motitas o pecas de color marrón oscuro?





Manilla de plátanos verdes, en una plantanera canaria. Foto: Pixabay.com

5.2 ASPROCAN, EN LA DEFENSA DEL SECTOR PLATANERO EN CANARIAS.

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN) ² es una entidad privada creada para coordinar la actividad de sus miembros. Su propósito es conseguir los mejores resultados posibles para el sector platanero canario. ASPROCAN pone sus esfuerzos en la defensa de los productores del plátano canario, a la vez que coordina el control técnico y medioambiental de la producción y gestiona la comunicación de la marca Plátano de Canarias. Es una entidad independiente de las Administraciones Públicas, de las asociaciones profesionales de trabajadores, de las asociaciones o partidos políticos.

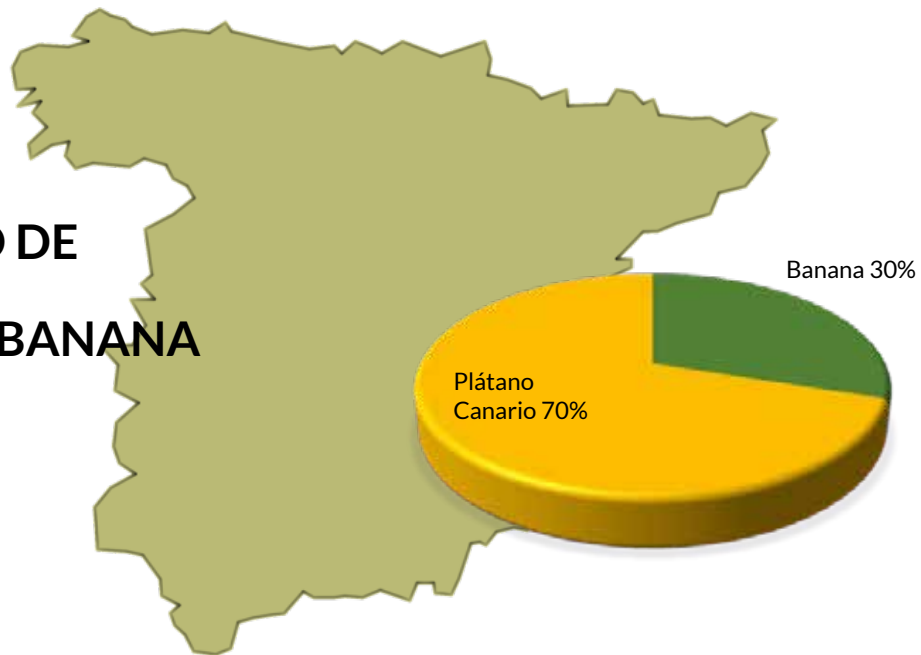
² Todos los datos de esta sección, suministrados por Asprocan, desde su página web y desde la consulta a sus dossieres informativos, entre otros, el Catálogo de Exportación de Plátano de Canarias (en castellano). Fuente de consulta online: <https://platanodecanarias.es/asprocan/exportacion/>



ASPROCAN está formado por seis organizaciones que abarcan el 100% de los productores de Plátano de Canarias, y que son estructuras reguladas por la legislación europea. Estas organizaciones reúnen un total de 7.752 productores en una tierra cultivable total de 8.639 Ha, y tienen una producción promedio comercial de un año de 438.000 t. ASPROCAN pone sus esfuerzos en la defensa de los productores de Plátano de Canarias, a la vez que coordina el control técnico y medioambiental de la producción, garantizando que siempre se cumpla con los estándares y normativas que nos definen como producción europea. Asimismo, gestiona la comunicación de la marca Plátano de Canarias, que ha sido además reconocida como el único plátano a nivel mundial con Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Dentro del marco IGP, ASPROCAN fue reconocida en septiembre de 2015 por el organismo regulador como Órgano de Gestión de la IGP Plátano de Canarias, teniendo entre sus funciones el orientar la producción y velar por la calidad, gestionar cuotas, investigar en sistemas de producción y maduración y demás funciones para asegurar la correcta aplicación de la IGP. El Plátano de Canarias es una producción tradicional. Durante más de 100 años se ha producido plátano en las Islas Canarias. Generación tras generación, el Plátano de Canarias ha formado parte de la vida, el paisaje y las costumbres de las Islas. Lejos de ser una producción concebida por grandes multinacionales para maximizar sus beneficios, Plátano de Canarias es agricultura tradicional. Gracias a este sistema tradicional se obtiene un producto natural de máxima calidad, sostenible con el medio ambiente y sin presencia de fertilizantes químicos. Plátano de Canarias es la forma de vida de aproximadamente 8.000 agricultores canarios.

CONSUMO DE PLÁTANO CANARIO/BANANA



Líder en el mercado español

A lo largo de todos estos años de historia, el Plátano de Canarias ha conseguido situarse como líder del mercado español en hogares, con una cuota de mercado que supera de media el 70%, siendo el otro 30% para la banana de distintos orígenes.

La superficie dedicada al Plátano en Canarias, supone aproximadamente el 18% de la superficie cultivada. Actualmente, las siete islas son productoras de plátanos. La estructura del sector platanero canario está basada en el minifundio (la superficie media de las fincas no alcanza la hectárea). Esta situación favorece un manejo del cultivo más tradicional, con un mayor aprovechamiento de los recursos que genera el propio sistema. El cultivo del Plátano de Canarias se encuentra muy profesionalizado, ya que más de 100 técnicos cualificados se encargan del seguimiento del cultivo del plátano y asesoramiento para una producción cada vez más natural y saludable. Una característica peculiar del cultivo del Plátano en Canarias es la gran demanda de materia orgánica. Gracias a esto se mejoran las características del suelo, se aprovechan gran parte de los residuos generados en las islas, se ahorran fertilizantes químicos, y además supone una captación y almacenamiento de carbono que reduce las emisiones de CO₂ causantes del calentamiento del planeta.

El compromiso del sector con el medio ambiente es tal que Plátano de Canarias cuenta con una certificación de huella de carbono que incluye no sólo la producción, sino también la distribución y comercialización.

La Unión Europea ha reconocido a Plátano de Canarias como IGP (Indicación Geográfica Protegida), lo que la convierte en la única fruta del mundo de su categoría acreditada por la etiqueta de calidad europea. El proceso de obtención de la IGP consistió en demostrar la cualidades específicas y distintivas de Plátano de Canarias en relación con sus competidores.



Las motitas o pecas de color oscuro del plátano canario son un signo diferenciador. Imagen: Pexels.com

La promoción del plátano canario

En 2013, la Comisión Europea reconoció como únicas sus características organolépticas que le otorgan un sabor especial y un aroma intenso. La apariencia particular de su piel se distingue por su color amarillo brillante con manchas o motitas oscuras que representan su signo distintivo, provocado por el alto contenido en azúcar. Estas cualidades hacen que hoy Plátano de Canarias sea una Indicación Geográfica Protegida. Los productores de Plátano de Canarias trabajan para mejorar la calidad del producto, su identificación y trazabilidad.

Plátano de Canarias es la fruta con mayor inversión en marketing y comunicación en España. Promover un estilo de vida saludable y disfrutar cada día son algunos de sus objetivos que se ven claramente reflejados tanto en su comunicación como en los patrocinios deportivos. Patrocinando desde atletas de talla olímpica hasta eventos deportivos por todo el territorio nacional.

Gracias a esta apuesta por la diferenciación, Plátano de Canarias IGP ha logrado alcanzar un 75% de cuota de mercado siendo un producto un 60% más caro que la banana. La categoría plátano y banana, ha logrado resistir la caída en el consumo del segmento de frutas siendo una fruta líder en los hogares españoles, donde su consumo a lo largo de 2017 ha subido hasta en un 7,5%. Para Plátano de Canarias, sin embargo, la tendencia de la fruta en general es preocupante, por lo que ha querido reivindicar la necesidad de cuidar la alimentación. Dicho compromiso se refleja en sus campañas de comunicación y patrocinios, siendo la fruta con mayor inversión en publicidad del mercado español y todo un ejemplo de cómo la diferenciación puede ser la clave del éxito.

Plátano de Canarias ha emitido originales campañas en televisión recientemente:



TAP TAP PLÁTANO/ Plátano de Canarias

Pantallazo del spot del TAP TAP PLÁTANO, un divertido juego para que los más pequeños de la casa puedan disfrutar este #VeranoAmarillo. Se puede jugar pinchando aquí: <https://taptap.platanodecanarias.es>

ASPROCAN DEFIENDE LA CALIDAD DEL PLÁTANO PALMERO TRAS LA ERUPCIÓN VOLCÁNICA

LA ORGANIZACIÓN PROMUEVE UNA ETIQUETA ESPECIAL CON EL MENSAJE “PLÁTANO DE CANARIAS DEL VOLCÁN” PARA EXPLICAR QUE LOS PLÁTANOS DE LA PALMA NO HAN BAJADO EN CALIDAD, NI EN SEGURIDAD ALIMENTARIA, Y TAN SOLO PRESENTAN ALGUNOS ARAÑAZOS EXTERNOS

(ASPROCAN) ha confirmado que “la seguridad y la calidad de los plátanos será igual que la de siempre”. “La fruta está perfectamente, ya que la ceniza no atraviesa la piel”

Plátano de Canarias ha lanzado una serie especial de su etiqueta que incluye una imagen de la erupción del volcán en la isla de La Palma y que estará disponible mientras continúen registrándose nuevos daños. Esta etiqueta incorpora, además, la frase «del Volcán» junto al logo de Plátano de Canarias IGP representado en blanco y negro, con el objetivo de que los consumidores puedan identificar con mayor facilidad el motivo de los daños estéticos que sufre una parte de los plátanos procedentes de la isla de La Palma. El objetivo de esta iniciativa es ayudar a los consumidores a identificar y entender el motivo de los daños estéticos que se pueden encontrar en los puntos de venta como consecuencia de la ceniza emitida por el volcán de La Palma, donde casi la totalidad de las fincas y la producción está afectada de manera indirecta debido a la ceniza provocada por la erupción, aunque la fruta en su interior mantiene su calidad y seguridad alimentaria perfectas para el consumo.

Desmienten el bulo que afirmaba que la ceniza producía plátanos con más motitas marrones

La periodista Paula Boira publicó el 5 de octubre de 2021 un reportaje en el portal Newtral, un medio de comunicación promovido por la periodista Ana Pastor que incorpora una metodología de trabajo (fast-check) y de transparencia para desmontar bulos y noticias falsas mediante el contraste de las fuentes. Esta información relevante desmiente un bulo que circuló en las redes sociales (Facebook y Twitter) durante esos días en el que se aseguraba que los plátanos de La Palma iban a tener más motitas marrones debido a la acción de la ceniza volcánica. Al parecer, muchos usuarios e internautas habían preguntado al medio por lo que le sucedía a la fruta a causa de la erupción.



Arriba, una imagen suministrada por ASPROCAN en la que se observa una manilla sin madurar con unos ligeros arañazos ocasionados por la ceniza volcánica, lo que no afecta en absoluto a la integridad de la fruta. A la derecha, etiqueta que acompaña al plátano palmero recogido en las distintas zonas de cultivo durante el período eruptivo del volcán.



Sobre el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP)

A finales de 2013, Plátano de Canarias recibió el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP), convirtiéndose en el único plátano del mundo que cuenta con este reconocimiento. Esta distinción garantiza la singularidad y el origen de nuestros plátanos, reconociendo al plátano de Canarias como un producto único y de calidad. La imagen recoge dos momentos del original spot para televisión realizado para explicar este dato.



“Nos dedicamos a la fruta desde hace más de 10 años y no podíamos quedarnos de brazos cruzados sin poner un granito de arena a estas familias que lo están pasando tan mal y lo han perdido todo....#todosconlapalmaresolidario”

“Me da mucha pena lo que deben estar viviendo más gente de La Palma”

“Mañana nos puede pasar a cualquiera y porque hay que ayudar a quien lo necesita”.

“Hay que ser empático y ayudar a tu semejante, ya que podrías ser tú mismo el que se encuentre en esa situación y te gustaría que te apoyaran”.

“Por nuestros hermanos palmeros, siempre me han tratado con mucho cariño y amabilidad. Mucho ánimo y un fuerte abrazo desde Madrid”.

“Hay que salvar lo nuestro, como sea”.

“Sin duda, hoy más que nunca, ¡ayudemos a La Palma!”

La publicación errónea decía: “En las próximas semanas y meses verás los plátanos con más pintas de lo normal por efecto de las cenizas del volcán. No los dejes de comprar, solo afecta a la imagen, no al sabor”, asegura la publicación, que se ha compartido cientos de veces en redes sociales como Facebook o Twitter. El mensaje iba acompañado de una foto de unos supuestos plátanos con bastantes motas marrones. Sin embargo, dicha fotografía ha sido tomada de un banco de imágenes y no se corresponde con el estado actual de los plátanos canarios. De hecho, muestra unas bananas maduras y no unos plátanos.

La respuesta fue contundente y tajante en base a declaraciones de expertos:

--Si bien es cierto que la ceniza puede afectar al aspecto externo de los plátanos, como señalan desde la Asociación de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN), los daños causados por las cenizas son diferentes a los que se muestran en la imagen.

--Los plátanos pueden presentar “arañazos”, pero no más motas, según el ingeniero del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias José López, quien ha asegurado que las pintas o “las motas famosas del plátano de Canarias son consecuencia de la maduración de la piel, que se oxida por determinados sitios”. No obstante, el experto subraya que estas marcas “son circulares, como pecas”. Los daños que puede experimentar el plátano con la acción de la ceniza que sale del volcán son diferentes. “Son más como arañazos”, puntualiza López. “La ceniza volcánica es como arena, como piedras muy pequeñas que se depositan sobre los racimos de plátanos”, explica el ingeniero agrónomo.

mo. “Muchos agricultores embolsan los racimos de plátanos. Cuando esto pasa, no hay ningún problema. Pero algunos todavía no utilizan la bolsa y el racimo está expuesto”, matiza el experto. Así pues, cuando los agricultores cortan el racimo, se lo cargan al hombro y lo transportan en el camión hasta la sección de empaquetado, “la ceniza roza la fruta”. “Es como si cogieras un papel de lija y le dieras al plátano. Entonces, cuando madura, aparecen esos arañazos”, evidencia López.

--La afección en el plátano es estética, no repercute en el sabor o en la seguridad del alimento

En las proximas semanas y meses, veras los platanos con mas pintas de lo normal, por efecto de las cenizas del volcan!



La cooperativa platanera Cupalma ha señalado que “puede ser” que el plátano presente un aspecto “más feo” por fuera, “lo que no quiere decir que esté malo”, apuntan. “El aspecto va a ser diferente, pero el sabor va a ser el mismo”, concretan.

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN) ha confirmado que “la seguridad y la calidad de los plátanos será igual que la de siempre”. “La fruta está perfectamente, ya que la ceniza no atraviesa la piel”, remarcan.

López añade que la ceniza que cae sobre los plátanos ha sido analizada y que no se ha encontrado ningún elemento peligroso. “En los plátanos hay

fósforo, potasio y hierro, pero no se ve ni arsénico, ni mercurio, ni nada peligroso. Es una afección exterior, que solo afecta a la cáscara”, hace hincapié el experto.

Los plátanos más afectados no se comercializarán

El mismo artículo de Paula Boira indica que “desde ASPROCAN puntualizan que los plátanos que presenten muchos arañazos “no van a llegar a los consumidores porque las normas de comercialización europeas no lo permiten”. “No podremos mandarlo al mercado aunque por dentro esté perfectamente. Solo llegarán a las tiendas los que tengan un nivel muy bajo de erosión. Se podrá ver alguna raya, pero muy limitadas”.

López coincide y matiza que, en todo caso, esta fruta se comercializará como producto de primera o segunda categoría, nunca como “categoría extra”, ya que los controles de calidad de la misma requieren que el exterior esté “exento de roces y defectos”.

La imagen utilizada para ilustrar el contenido viral no se corresponde con la apariencia de los plátanos tras las erupción del volcán de La Palma, como reivindica ASPROCAN, que ha facilitado una fotografía del estado actual de la fruta.

Según se asegura en el mismo reportaje, una búsqueda inversa en

Google de la fotografía utilizada en el mensaje viralizado permite comprobar que se ha sacado de la página del banco de imágenes Alamy. La foto, además, muestra a unas bananas maduras y no unos plátanos.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación permite una exención temporal de determinados requisitos para la comercialización del plátano palmero

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó el pasado 11 de noviembre una orden que permite una exención temporal de determinados requisitos de la norma de comercialización de los plátanos de la isla de La Palma dañados por la ceniza de la erupción del volcán en Cumbre Vieja. De esta forma, se puede dar salida a los plátanos de la isla que, aunque estéticamente estén dañados, son un productos sanos, comestibles y aptos para su consumo, según recoge el Boletín Oficial del Estado. El destino de los plátanos, cuya epidermis esté afectada por las cenizas pero cuya pulpa está intacta y garantizada su aptitud para el consumo humano, será la distribución gratuita y la restauración, así como los destinos de las retiradas recogidos en el Programa de opciones específicas por el alejamiento y la insularidad (POSEI) para Canarias, entre otros usos, para evitar así el desperdicio alimentario. La orden será de aplicación durante un periodo de 12 meses.

#UnPlátanoporLaPalma, un hashtag solidario

Esta etiqueta especial se suma a la iniciativa solidaria **#UnPlátanoporLaPalma** que Plátano de Canarias mantiene activa y a través de la cual todos los consumidores pueden hacer su aportación para apoyar de manera directa a todos los habitantes afectados por la erupción del volcán en la isla de La Palma a través de la siguiente web: <https://www.gofundme.com/f/un-platano-por-la-palma>

A través de esta iniciativa solidaria se explica que todo el dinero que se recaude irá directamente a la cuenta oficial que el Cabildo de La Palma dispone para los afectados. También es importante señalar que, aunque hasta los primeros días de noviembre se habían obtenido algo más de 11.500 euros, a partir de 90 donantes particulares y organizaciones privadas, es importante decir que el portal sigue en constante crecimiento y todo ello ha constatado el espíritu altruista y solidario de los ciudadanos canarios de todas las islas y de fuera del Archipiélago.

Plátano de Canarias señala en este portal que, “si conseguimos



recaudar 50.000€ en donaciones, desde Plátano de Canarias nos comprometemos a donar esa misma cantidad, ientre todos podemos alcanzar la cifra de 100.000€!”.

Algunos mensajes de apoyo, publicados en esta web, aúnan el sentimiento de afecto compartido y las ganas de ayudar. Algunas de las frases que podemos leer son las siguientes:



Voluntariado: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfpv5kTeZgAiKKkxjFMmRipfYeNFbvzEwZ-XG3GBXdoLI9tcg/viewform>

Múltiples vías para colaborar

El Cabildo de La Palma, por su parte, ha desplegado varios canales abiertos de colaboración en los que de forma voluntaria cualquiera puede realizar donaciones sin mínimos o máximos. Ahora, lo prioritario es lograr que la cooperación económica de quienes puedan hacerlo ayude reconstruir las zonas afectadas. El Cabildo explica en su página web los medios para poder efectuar las contribuciones:

Cómo ayudar económicamente:

- A través de Bizum. Es importante actualizar la aplicación de tu banco. Puedes hacer la donación a través de la pestaña ‘Donación’, utilizando el código 03747.
- A través de la cuenta bancaria habilitada por el Cabildo. Para formalizar donaciones nacionales, el número de cuenta es ES47 2100 9169 0122 0017 9456, mientras que en el caso de las internacionales es BIC/Código SWIFT: CAIXESBBXXX.
- Destinatario: Cabildo Insular de La Palma
- Indicar en el asunto ‘Donación volcán’. En caso de que quieran dejar constancia de su ayuda, pueden dejar registrado su número de NIF ó DNI y razón social o nombre y apellidos.

Cómo ayudar a través de otras vías:

- Mediante correo electrónico a: volcanlapalma@cablapalma.es (si perteneces a un colectivo profesional, tienes una empresa o quieres ayudar de otra manera prestando tus servicios o contribuyendo con material de primera necesidad).
- Donaciones al por mayor (entregas en la antigua fábrica de tabaco JTI, en El Paso). Llamar previamente al teléfono 679 42 65 69 para organizar las entregas.
- El horario de apertura será de lunes a viernes, de 08:00 a 20:00 horas, y los sábados y domingos de 08:00 a 15:00 horas.

ENTREVISTA: Domingo Martín Ortega, presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN)

“Aunque el aspecto de la cáscara del plátano palmero se haya dañado algo por la erupción, la calidad de la fruta en su interior es indiscutible, y esto ya lo estamos comunicando”

Domingo Martín Ortega fue reelegido presidente de ASPROCAN en abril de 2021. Este nuevo mandato le va a acarrear retos inesperados para la defensa del plátano, un sector que, como se sabe, debe luchar cada año por su espacio en un posicionamiento comercial cada vez más competitivo dentro de los mercados internacionales. 2021 ha acabado como un año especialmente difícil debido a una sorpresiva erupción volcánica en La Palma que ha provocado un replanteamiento puntual de los recursos productivos en aquella isla.

En primer lugar, agradecerle que esté con nosotros en este proyecto editorial sobre la otra historia del plátano. Usted fue reelegido en 2021 como presidente de ASPROCAN. Al margen de la preocupante coyuntura que ha provocado la erupción del volcán de La Palma para el sector platanero, algo de lo que hablaremos en esta entrevista, nos gustaría saber en qué situación se encuentra la organización y qué retos tendría a medio plazo desde la presidencia de esta entidad...

Bueno, los retos están claros y se repiten en el tiempo. ASPROCAN es una organización que viene a actuar como los llamados “marketing boards”, según la nomenclatura anglosajona: organizaciones que tratan de defender un sector fundamentalmente con acciones de comunicación, de publicidad y de lobby, especialmente en ciertos temas que son cruciales. ASPROCAN da continuidad a una asociación anterior que existía desde la época franquista, la CREP, y desde ese momento, ya se planteó la necesidad de hacer cosas en común, crear un frente propio, con una sola voz, para evitar enfrentamientos entre las empresas.



En 1993 se produce la unión aduanera en Europa y ASPROCAN, que se funda poco después, pasa a poner en marcha activamente varias iniciativas que dan continuidad a una publicidad genérica del Plátano de Canarias como una marca que ya tenía un cierto recorrido pero que necesitaba reforzarse. Curiosamente, el Plátano de Canarias es casi el único producto español que hace promoción unificada desde hace tanto tiempo, hablamos de más de cuatro décadas, situándose a la cabeza en cuanto a las estrategias de publicidad genérica. Conocemos algún que otro ejemplo como la Denominación de Origen Protegida de la Cereza del Jerte, pero es un caso que data de 1995.

Las negociaciones que se encaminan a preservar las ayudas al plátano están siempre en primera línea, ¿no?

“El Plátano de Canarias es prácticamente el único producto español que hace promoción genérica desde hace tantos años”

“La labor de convencimiento o de lobby es fundamental para el mantenimiento del sector”

Efectivamente. Es importante señalar que, a partir del año 93, Bruselas comienza a brindar apoyos a las producciones europeas de Martinica, Guadalupe, Madeira y Canarias. Desde organizaciones como la nuestra hay que estar luchando constantemente y estar convenciendo a los políticos europeos para que las ayudas se mantengan o crezcan, porque cada vez tenemos mercados más abiertos. Competimos con continentes, con las bananas de África y de América, que son producciones continentales mucho más grandes que las nuestras, y que están dominadas por las grandes multinacionales en todos los factores. Nos ganan en costes, nos ganan en potencia comercial, y, por supuesto, sin las ayudas, no estaríamos vivos. Otra de las funciones que tiene la asociación y que se mantiene siempre es llevar a

cabo acciones conjuntamente con los socios franceses y portugueses, en Bruselas, para garantizar el mantenimiento o el incremento de las ayudas y así ponernos al día con las nuevas situaciones, bien ante el incremento de costes, o porque las competencias bajen los precios ante el descenso de las protecciones arancelarias exteriores. La labor de convencimiento o de lobby es fundamental para el mantenimiento del sector.

La intervención del lobby es fundamental en momentos de crisis, ¿verdad?

Efectivamente. También hay una acción muy importante que se lleva a cabo que es que, cuando hay una situación de crisis de mercado, con un hundimiento de precios, pues tenemos que apostar por tratar de que no se baje de un nivel y que luego se pueda sortear esa

situación de la manera más rápida posible. Y ahí es cuando el sector lleva a cabo la retirada de exportaciones en común a mercados que no tienen tal vez buen precio, pero dan lugar a que se desahogue un poco el mercado nacional y puedan estabilizarse los precios a nivel mínimo. Ese trabajo es tremendamente importante porque evita, digamos, las situaciones de crisis muy fuertes, actuando como de colchón, como de válvula de seguridad para que todo se mantenga en unos mínimos, en una situación mínima de precios y que no se baje de ahí. Esta acción, a veces, no es políticamente fácil de entender, porque va en contra de la opinión pública o de algunas empresas del sector también, pero yo siempre defiendo que lo fundamental es salir vivos de las crisis, mantenerse atentos y en activo, con capacidad de reacción.

Los aspectos técnicos del cultivo también son prioridad para ASPROCAN...

Desde luego. Estamos al tanto de todo lo que tiene que ver con aspectos técnicos de cultivo de calidad; el registro de la huella de carbono, el trabajo en los aspectos técnicos que vayan mejorando poco a poco las producciones, etc. Debemos adaptarnos a la legislación europea, a lo que se requiere para estar al día en las condiciones sanitarias y en las autorizaciones, en definitiva, tratar de adaptarnos a todo eso. Tenemos un departamento técnico que apoya y ayuda para salir adelante con todas estas necesidades; este departamento no tiene realmente una misión comercial, sino que ayuda a que el comercio funcione muy bien.

Según un informe estadístico de producción y comercialización, por ejemplo, en la década de entre 2010-2020, las cifras de producción en toneladas más o menos han ido manteniendo en torno a una media de 400.000, sumando las siete islas. Se supone que con este problema de la erupción volcánica que ha habido en La Palma ahora mismo, estas cantidades estarían un poco en cuestionamiento. Recientemente, usted realizó una declaración en un medio de comunicación en la que señalaba que lo ideal sería que el gobierno tomara medidas para que, una vez el volcán dejara de emitir lava, y la situación se revirtiera, todos esos terrenos cubiertos por las emisiones volcánicas pudieran reconvertirse para poder acoger nuevos cultivos de plataneras...

Sí. Realmente lo que hay que evaluar es la superficie que va a estar

“Desde organizaciones como la nuestra hay que estar luchando constantemente y estar convenciendo a los políticos europeos para que las ayudas se mantengan o crezcan, porque cada vez tenemos mercados más abiertos”

afectada directamente por la lava y, si la erupción termina pronto, la afección a la producción canaria global de todas las islas no sería tan grande, porque se habrían perdido alrededor de diez o doce millones de kilos, ahora bien, estaríamos hablando en estos términos si todo termina como se espera que lo haga, pero no se sabe todavía. Lo que es muy triste son las pérdidas a nivel de las personas que viven del sector, pero confiemos en que podamos revertir la situación y volver a generar zonas de cultivo. Otra cosa es lo que pueda pasar en 2022, si analizamos la afección en toda la zona por pérdidas de calidad, o por otro tipo de circunstancias, pero esperamos que en unos dos años todo pueda volver casi a la normalidad. Podríamos equiparar las pérdidas a suponer que en un año viniera mucho viento y arrasara esas áreas de plataneras.

“La publicidad es una de las mayores armas que tenemos”

¿Qué estrategias publicitarias se quieren poner en marcha para que la fruta siga estando en ese ansiado “top of mind” del consumidor, tanto local como peninsular?, ¿Tienen pensado poner en marcha alguna estrategia en concreto para el año que viene?

La publicidad es una de las mayores armas que tenemos. Lo que está ocurriendo en La Palma no le va a afectar a la calidad del plátano de otras islas, pero, sin embargo, yo siempre digo aquella frase de que “todo pasa por algo” y que hay que sacar provecho, aunque sea, de las situaciones difíciles. Este problema puede ayudar a que suban algo los precios y se valore mucho más el producto, es decir, que ahora la gente compre más plátano canario por solidaridad con el plátano cultivado en La Palma. Ahora nos encontramos con problemas de calidad siempre que se observe el aspecto externo, teniendo en cuenta los estándares de aspecto exterior del plátano que se comercializa en Europa. Está claro que, aunque el aspecto de la cáscara del plátano palmero se haya dañado algo por lo que ha provocado la erupción, la calidad de la fruta en su interior es indiscutible, pero esto hay que comunicarlo, y, para ello, hemos lanzado una etiqueta con la imagen del volcán cuyo mensaje llegue al corazón, es decir, que haga que el consumidor compre este plátano por solidaridad sabiendo que proviene de plataneras de La Palma y que la fruta, por dentro, está perfecta e intacta.



Sergio Cáceres: “Desde Asprocan queríamos trasladar en Navidad un mensaje de esperanza a los palmeros”

Sergio Cáceres, gerente y director de marketing de Asprocan, hace unas declaraciones en el vídeo del “making of” que se ha realizado con motivo de la emisión del emotivo anuncio que cuenta un mensaje de renacimiento en La Palma tras la erupción del volcán, como una pieza de animación con la ceniza del volcán. Cáceres expresa que, desde Asprocan, siempre se pensó en hacer un anuncio que coincidiera con la campaña navideña y que se subrayara un mensaje de esperanza para los palmeros”.

#ContigoRenaceremos de las cenizas: Un anuncio publicitario que alza el vuelo como el Ave Fénix

Apoyándose en el llamativo hashtag #ContigoRenaceremos de las cenizas, Asprocan ha lanzado un spot publicitario para televisión y redes que es todo un alarde de creatividad y originalidad ya que se trata de una animación inspirada en la ceniza real del volcán palmero. Gracias al trabajo conjunto de la agencia Lola Mullenlowe, y las productoras audiovisuales Canadá para la grabación y Bliss para la pos-producción



digital, el anuncio despliega una serie de imágenes simbólicas del trabajo en las plataneras y de la isla de La Palma que rinden homenaje al esfuerzo del sector platanero y la voluntad de recuperación de la sociedad de la Isla Bonita. El argumento que transmite el anuncio remarca la idea de la necesidad de recuperación y expresa un bonito mensaje arropado por una canción de la cantautora canaria Rosana Arbelo, todo ello inspirado en el mito del Ave Fénix, que renace de sus cenizas.

BIBLIOGRAFÍA

Anderson Natali, 2.5-Million-Year-Old Fossilized Peaches Found in China. Sci News. Referencia en: <http://www.sci-news.com/paleontology/fossilized-peachesprunus-kunmingensis-china-03481.html>.

Albert Eckhout. Cfr. **Francis A. Dutra**, "Albert Eckhout" in Encyclopedia of Latin American History and Culture, vol. 2, p. 430. New York: Charles Scribner's Sons 1996, y Buvelot, Quentin (2003). «Albert Eckhout. Recife, Brasília and São Paulo». The Burlington Magazine 145 (1198): 59-62. ISSN 0007-6287.

Análisis del Mercado del Banano (2019). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Roma, 2020. Fuente: <http://www.fao.org/3/cb0168es/cb0168es.pdf>

Autor sin especificar "El tabaco que le regalé a Churchill era el mejor" (

20 de febrero de 2013), en: https://www.eldiario.es/canariasahora/lapalmaahora/sociedad/tabaco-regale-churchill-mejor_1_5590512.html.

Autor sin especificar, Alimentos de ida y vuelta: Intercambio cultural a través de la cocina (II Parte). Excelencias Gourmet. Referencia: <https://www.excelenciasgourmet.com/es/tradiciones/alimentos-de-ida-y-vuelta-intercambio-cultural-traves-de-la-cocina-ii-parte>.

Autor sin especificar (2017). Así era la fruta antes de los cultivos selectivos según pinturas históricas. Mémesis. VoxPopuli. Referencia: https://www.vozpopuli.com/memesis/evolucion-fruta-pinturas-historicas-sandia_0_1080192368.html.

"Banana." Banana – Wikipedia. <http://en.wikipedia.org/wiki/Banana>.

BBC Redacción BBC Mundo (2015). ¿Por qué la banana es un alimento esencial para los deportistas?. Fuente: https://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/12/151203_deportes_en_forma_bananas_platanos_ejercicios_nutricion_alimentos_jmp.

Boira, Paula (2021): Los plátanos de Canarias no tendrán más motas o "pintas" por la ceniza del volcán. En Newtral. Link: www.newtral.es/platanos-canarias-motas-cenizas-volcan-palma/20211005/

Capilla, Antonio (2014). Vegetales y frutas en la dieta de los neandertales. Referencia en: <https://www.eliberico.com/vegetales-y-frutas-basicos-para-los-neandertales/>.

Consejos de tu Farmacéutico (2018): El plátano de Canarias, un aliado frente al cáncer de colon y la EII. Fuente: <https://www.consejosdetufarmaceutico.com/nutricion/el-platano-de-canarias-un-aliado-frente-al-cancer-de-colon-y-la-eii/>

450th Bomb Group Memorial Association (Asociación en la Memoria del 450 Escuadrón de Bombarderos); en el enlace siguiente: <http://www.450thbg.com/real/aircraft/bananaboat.shtml>.

Dan Koeppel, Banana: The Fate of the Fruit that Changed the World (New York: Hudson Press, 2008), pp. 52-56.

De Langhe, Edmund. "Banana and Plantain: the Earliest Fruit Crops?" Montpellier: International Network for the Improvement of Banana and Plantain, Focus Paper. 1. INIBAP Annual Report 1995, 6-8.

De Paz, Manuel. (2018). Fruta del paraíso: la aventura atlántica del plátano. Historia Agraria, 75, 201-261.

Ecologismos (2017): Usos cosméticos de la piel de plátano. Fuente: ecologismos.com/usos-cosmeticos-de-la-piel-de-platano/

FAO. 2021. Banana Statistical Compendium 2020. Rome. Fuente: <http://www.fao.org/3/cb6637en/cb6637en.pdf>

González Lemus, Nicolás (2011): Viajeros por sol, playa y descanso: el viaje a canarias de tres distinguidos ingleses: Agatha Christie, Winston Churchill y The Beatles (Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria).

Heineken, Manuel (2014). "Nace la mayor compañía de bananas del mundo". Dos Magazine. Fuente: <https://dosmagazine.com/es/nace-la-mayor-compania-de-bananas-del-mundo/>

Heslop-Harrison, J.H. and Trude Schwarzacher. "Domestication, Genomics, and the Future for Banana," Annals of Botany 100, no. 5 (2007): 1073-1084.

HorticomNews (2004). Plátano de Canarias, el tesoro de las Islas. Fuente: <https://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/73917-Platano-de-Canarias-el-tesoro-de-las-Islas.html>

Jiménez, José L. (2018). ABC.

John J. Burns Library's Blog (<https://johnjburnslibrary.wordpress.com/2018/04/02/the-united-fruit-company-in->

Kennedy, Jean. "Pacific Bananas: Complex Origins, Multiple Dispersals?" Asian Perspectives 47, no. 1 (2008): 75-94.

Langdon, Robert. "The Banana as a Key to Early American and Polynesian History." *The Journal of Pacific History* 28, no. 1 (1993): 15-35.

La Provincia/Diario de Las Palmas (2018). "La BBC destaca la influencia entre Las Palmas de Gran Canaria y Gran Bretaña".

Ledesma Alonso, Manuel. Web del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife (<https://www.santacruzdetenerife.es/web/noticias-y-agenda/noticias/detalle-noticia/la-estancia-de-winston-churchill-en-santa-cruz-detenerife-hace-60-anos>)

López Farré, Antonio J., y Larrea Cruz, Begoña (2019): Plátano de Canarias y salud. Asprocan.

Marqués de Ávila, Ángel (2014). Plátano de Canarias, el alimento de la sabiduría. Distribución y Consumo, 2014 - Vol. 4. Referencia en: https://www.mercasa.es/media/publicaciones/217/1412286426_Platano_de_Canarias.pdf

Miles, Tim. "Yes, We Have More Bananas." *The Garden* 127, no. 5 (May 2002): 357-361.

"Musa (genus)." Musa (genus) - Wikipedia, the Free Encyclopedia. http://en.wikipedia.org/wiki/Musa_%28genus%29.

Nuez Yáñez, Juan Sebastián. "El mercado mundial de plátanos y las empresas productoras en Canarias, 1870-2000." Instituto de Estudios Canarios, ASPROCAN y Caja Rural. Santa Cruz de Tenerife (2005).

Opie, Frederick Douglass (July 2009). *Black Labor Migration in Caribbean Guatemala, 1882-1923. Florida Work in the Americas.* University of Florida Press.

Origen (2017): Se presenta el libro «Plátano de Canarias y salud». Fuente: www.origenonline.es/index.php/2017/11/08/se-presenta-libro-platano-canarias-salud/

Peláez, Agustín (2018). ¿Sabes diferenciar el plátano de Canarias de la banana?.

Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2014). «plátano». *Diccionario de la lengua española* (23.ª edición). Madrid: Espasa. ISBN 978-84-670-4189-7; López González, G. (2004). *Guía de los árboles y arbustos de la Península Ibérica y Baleares.* Madrid: Mundi-Prensa. pp. 264-266.

Redacción Guayaquil (2019): Las plagas afectaron al banano en Ecuador en estos 71 años, la más grave fue el Fusarium 1. Fuente: <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/plagasbanano-ecuador-fusarium-bonanza.html>

Rohini Chaki (2019): To Cope With a Wartime Banana Ban, British Home Cooks Made 'Mock Bananas'. They weren't appealing. Fuente: <https://www.atlasobscura.com/articles/banana-substitute>

Sharrock, Suzanne and Emile Frison. Musa Production Around the World – Trends, Varieties and Regional Importance. Montpellier: International Network for the Improvement of Banana and Plantain, Focus Paper 2. INIBAP Annual Report 1998, 42-47.

SIN, Noticias (1 de enero de 1970). «Mangú Dominicano establece Record Guinness en New York». Noticias SIN. Archivado desde el original el 8 de noviembre de 2017. Consultado el 8 de noviembre de 2017.

Simply Wines Direct. Web: <https://www.simplywinesdirect.uk/product/hoxton-banarum/>.

Sylvia R. Frey, Betty Wood From Slavery to Emancipation in the Atlantic World, Taylor & Francis, 1999; The Associated Press. "Samuel Zemurray, 84, Is Dead; Headed United Fruit Company." *The New York Times.* December 2, 1961.

Soluri, John. "Banana Cultures: Linking the Production and Consumption of Export Bananas, 1800-1980." In *Banana Wars: Power Production and History in the Americas*, ed. Steve Strffler and Mark Morberg, 48-79. Durham and London: Duke University Press, 2003.

Trowbridge Filippone, Peggy (2020). *The History of Bananas. Cultivation of Bananas Pre-Dates That of Rice.* Referencia: <https://www.thespruceeats.com/history-of-bananas-asfood-1807565>.

Vázquez, Marina (2021): El plátano se convierte en el ingrediente estrella de la cosmética, en *El Español*. Fuente: https://www.elespanol.com/corazon/estilo/20210215/platano-convierte-ingrediente-estrella-cosmetica/557694781_0.html.

Vidal, Mariana (2019): El plátano ayuda a prevenir el cáncer. *El Universal.* Fuente: <https://www.eluniversal.com.mx/menu/el-platano-ayuda-prevenir-el-cancer-de-colon>

Vitoria - Zworykin, Volumen 16 de *Encyclopedia of world biography* / [senior ed., Paula K. Byers. Project ed., Suzanne M. Bourgojn]. Segunda Edición, Editor Gale, 1998. ISBN 0787625566, ISBN 9780787625566;

Este libro ha sido financiado con la ayuda de SoloCanarias, empresa de referencia que cumple 20 años en servicios de logística y que ha querido con este proyecto rendir homenaje al esfuerzo del sector platanero canario para salir adelante a pesar de las dificultades. Desde estas páginas se lanza un mensaje de solidaridad al pueblo palmero.



