

ESTUDIO SOBRE LA GANADERÍA Y LA ELABORACIÓN DE QUESOS EN LA PALMA

1.- DESCRIPCIÓN DEL AMBITO GEOGRÁFICO E HISTÓRICO

1.1.- GEOGRAFÍA FÍSICA

1.1.1.- Los rasgos físicos

La isla de San Miguel de La Palma, está situada entre los 17° 43´ 48” y los 18° 00´ 15” de longitud W y 28° 26´ 26” y 28° 51´ 15” de latitud N en el Océano Atlántico. Su extensión es de 706 Km.², aproximadamente una décima parte de la superficie total del Archipiélago Canario en el cual está encuadrada y en el que ocupa una posición noroccidental.

La isla, de origen volcánico, tiene forma de un triángulo isósceles, con el vértice más agudo dirigido al Sur (punta de Fuencaliente). La máxima anchura se encuentra entre Puntagorda y Puntallana, con una distancia en el plano de 28 Km, y la longitud mayor (unos 45 Km.) entre La Punta de Juan Adalid en el extremo norte y Fuencaliente en el sur.

Con frecuencia se considera a esta isla como la más alta del mundo, en relación con su superficie; aunque esto no sea cierto, sí es verdad que alcanza una importante elevación, puesto que su pico más alto, el Roque de los Muchachos, se encuentra a 2.426 m. de altitud y a este le siguen otros picos de alturas considerables, que forman las paredes del inmenso cráter que constituye el parque Nacional de La Caldera de Taburiente.

El centro y norte de La Palma aparece profundamente abarrancado, formando con frecuencia grandes cañones, pues los barrancos no han tenido tiempo suficiente para ensanchar su cauce. Son frecuentes, asimismo los conos volcánicos más o menos agrupados.

La zona Sur, la parte más joven de la isla, aparece recubierta de malpaíses volcánicos. Su topografía es menos abrupta. Y, aunque no faltan las fuertes pendientes, carece de los típicos barrancos, y los pocos que hay, apenas han incidido en el terreno, pues sólo consiguen escorrentía cuando se producen esporádicos y torrenciales aguaceros.

En los lugares en los que las lavas más antiguas están en contacto con el mar existen importantes acantilados.

1.1.2.- El clima

La Palma se ve afectada por los mismos tipos de tiempo que el resto del Archipiélago; sin embargo las borrascas atlánticas suelen afectar a esta isla con mayor intensidad y frecuencia que a las restantes. Es muy raro que un frente lluvioso afecte a otras islas y no afecte a La Palma, pero si es frecuente lo contrario.

Su altitud es otro factor climático importante. El choque de las masas de aire con el relieve favorece las precipitaciones. La isla ofrece asimismo una amplia fachada al alisio y su cortejo de mar de nubes, lo que crea un ambiente de gran humedad en amplias áreas.

En La Palma se registra una mayor pluviometría que en otras islas del archipiélago, indicio de estar mejor regadas por las lluvias, lo que se refleja en la frondosa vegetación; de ahí el apelativo de “Isla Verde” que se ha dado a La Palma. La media anual de pluviometría es de 738 mm., aunque varía según la zona.

1.1.3.- La vegetación

En La Palma hay cerca de un millar de especies de plantas que crecen de forma espontánea o subespontáneas, de las cuales aproximadamente un centenar son endémicas. Esta gran riqueza vegetal se debe a la altitud y a la orografía de la isla que hace que se produzcan gran número de microclimas.

Entre las especies que crecen de forma espontánea muchas de ellas son forrajeras como el codeso (*Adenocarpus viscosus*), la vinagrera (*Rumex lunaria*), la tederá (*Psoralea bituminosa*) y el tagasaste (*Chamaecitissus proliferus*). El tagasaste es una leguminosa arbustiva oriunda de La Palma, que se cultiva por su alto valor como forraje, no sólo en La Palma sino también en las islas de El Hierro, La Gomera, Tenerife y Gran Canaria y en amplias zonas de Australia y Nueva Zelanda, siendo en estos dos últimos países donde el mismo ha tenido su máximo aprovechamiento. Una característica interesante del tagasaste, desde el punto de vista agronómico, es el no presentar parada vegetativa estival, es decir, que durante el verano su crecimiento continúa, aunque mas lento, pudiendo producir forraje durante todo el año y teniendo además un alto contenido en proteína bruta.

1.2.-GEOGRAFÍA HUMANA

1.2.1.- La población y el poblamiento

La Palma siempre ha estado relativamente poblada, pero su peso demográfico ha ido disminuyendo con el tiempo, pues sus habitantes han pasado de representar el 15% del total del Archipiélago en el S. XVI, a sólo el 5% en la actualidad. Según el censo de 1996 cuenta la isla con 82.183 habitantes, con una densidad de 116 Hab./Km².

. La distribución de dicha población resulta un tanto desequilibrada, ya que en la capital, Santa Cruz de La Palma y en el Valle de Aridane, principalmente en el municipio de Los Llanos de Aridane , se concentra aproximadamente el 43% de la población de la isla. Dado que los movimientos de población internos de la isla provocan una mayor concentración en los dos municipios citados, el resto del territorio sufre un lento pero progresivo despoblamiento.

1.3.- LA GEOGRAFÍA ECONÓMICA

1.3.1.- La economía de la isla.

La Palma no se ha visto afectada por los importantes cambios económicos que se han producido en las islas centrales y orientales en las últimas décadas. Ha quedado al margen del desarrollo turístico y de sus consecuencias: la construcción y los servicios. La isla, pues, permanece agrarizada desde el punto de vista económico, aunque parte de la población trabaje en otros sectores, pero éstos son complementarios de la actividad agraria, al estar a su servicio o ser derivados de ella. De todas maneras en los últimos 5 años se está incorporando al desarrollo turístico general con un tipo de turismo no masivo

El principal cultivo es la platanera (2.779 Ha.), seguido de otros como la viña (2.100 Ha.), los cultivos forrajeros (826 Ha.), la papa (790 Ha.), los aguacates (300 Ha.), etc.

1.4.- LA GANADERÍA CAPRINA EN LA PALMA A TRAVÉS DE LA HISTORIA.

La importancia del ganado caprino en La Palma ha ido variando a través de la Historia.

Las excavaciones arqueológicas en las cuevas donde habitaban los auaritas, pobladores prehispánicos de la isla, han ofrecido una serie de datos acerca de la alimentación de los diversos grupos humanos que poblaron la isla antes de la conquista. Por estas excavaciones se sabe que los primeros habitantes se alimentaban especialmente de productos marinos y poco de carne de cabra, a juzgar por los restos óseos y malacológicos hallados, y que con el paso del tiempo fueron sustituyendo la dieta marina por la carne de cabra, cuyos restos abundan en los niveles más superficiales.

Según Abreu Galindo, “*al tiempo de que esta isla se ganó y conquistó no había en ella, ni se halló, trigo, ni cevada, ni otro grano, ni legumbre, mientras los animales conocidos eran la oveja, la cabra, que llamaban teguevite y el cerdo*”. Hernández Pérez (1977), en cambio sólo cita cabras y ovejas, en número de 20.000 en el momento de la conquista.

Practicábase entre los nativos la transtermitancia, trasladándose los ganados durante los estíos y los inviernos en busca de pastos. Durante los meses estivales su residencia estaba en las cumbres y montes, y durante la primavera e invierno bajaban a zonas costeras.

Con la incorporación de la isla a la Corona de Castilla (1.493) se procede al repartimiento de tierras para la agricultura, por lo que se produce un descenso de la superficie disponible para el pastoreo, y comienza a producirse el clásico enfrentamiento entre ganadería y agricultura.

La historia de la ganadería en La Palma no ha sido fácil, y no sólo se ha visto perjudicada la cabaña ganadera por las incursiones de los herreños en el S. XV para robar ganado o por las sequías o volcanes, sino que también se ha visto afectada por las plagas de langostas que destruían los pastos.

Lo accidentado de la isla hizo que los cabreros palmeros usaran lanzas, de madera dura y punta de hierro, para facilitarle sortear los pasos difíciles del terreno; y aún hoy en día se siguen empleando estas lanzas por algunos cabreros.

Dentro de la Agrupación Caprina Canaria la cabra Palmera presenta posiblemente el tipo más entroncado con los ejemplares prehispánicos. No sólo su aspecto morfológico, vivacidad de carácter, instinto maternal desarrollado y dificultad para su adaptación a sistemas de explotación intensivos lo corroboran. También los estudios estadísticos presentados a congresos de solvencia internacional la sitúa en una posición central y/o perfectamente diferenciada en relación con los otros tipos étnicos que, junto con ella, constituye la Agrupación Caprina Canaria (Serrano y cols.). 1989; Capote y cols. 1992).

Comentar aquí que hasta los años 50 de este siglo había, en La Caldera, cabras salvajes. Estas cabras eran de carne sabrosa, cuernos juntos y verticales, de un tamaño que oscilaba entre 40 cm. y un metro, orejas pequeñas y redondas, lomo arqueado y color tostado. Las cabras salvajes llegaron a cruzarse con cabras domésticas de algunos pueblos colindantes y desapareció debido a la caza incontrolada. En la actualidad se conserva un ejemplar, disecado, en el Museo de Ciencias de Las Palmas de Gran Canaria.

Aparte de esto no es indudable que la Isla de La Palma no pudo escapar a la influencia de rutas comerciales. En la Cabra Palmera se ven retratados rasgos morfológicos característicos de razas Europeas, fundamentalmente Portuguesas. Parece incuestionable su parecido con los animales de raza Algarbia y Serrana (Capote y cols. 1992).

2.- LA CABRA DE RAZA PALMERA.

La Cabra Palmera es una de las razas autóctonas de la isla. Además de ella existen otras razas ganaderas, como son: Vaca Palmera, Cerdo Negro, Oveja Palmera, Abeja, Negra y el Perro Pastor Garafiano.

2.1.- CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS.

La Cabra Palmera ha sido sometida a un metódico estudio desarrollado tanto por personal del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias como por otros científicos de la Universidad de Córdoba y Las Palmas. Así se dispone de su descripción etnológica basándonos en resultados obtenidos y discutidos con anterioridad.

2.1.1.- Principales características de la raza

Son ejemplares eumétricos, con tendencia a subcóncavos, longilíneos y muy equilibrados. Se observan en ellos grandes cualidades para desenvolverse en un medio abrupto, manteniendo buenas producciones lecheras.

Capa: Predomina el pelo rojo en sus diferentes tonalidades, intensificándose muchas veces sobre extremidades. Es frecuente la presencia de pelliza, calzón (medias lanas) o arropos (“haldruas”).

Cabeza: Pequeña, triangular, con tupé mas o menos desarrollado en casi todos los ejemplares. La cornamenta es de tipo prisca, adquiriendo caracteres espectaculares en los machos. La existencia de perilla es normal en los machos y en la mayoría de las hembras.

Cuello: Fino, sin mamellas ,cubierto de pelo en los machos.

Tronco: Cilíndrico, con costillares redondeados. El pecho muy ancho en los machos y una grupa amplia y redondeada.

Extremidades: No muy largas, con buenos aplomos, como corresponde a una cabra de características de montaña y, con un buen arqueamiento en las nalgas y piernas.

Testículos: Siempre recogidos y muchas veces acabados en punta.

Mamas: Recogidas, globosas de piel fina, con pigmentación que va desde un pardo moteado al negro. Pezones generalmente pequeños.

A continuación se detallan los datos biométricos de la Cabra Palmera:

CUADRO I

VALORES DE LAS VARIABLES MORFOLÓGICAS DE LA CABRA PALMERA					
VARIABLE	Nº	MEDIA	D.T.	C.V.	FREC
Diámetro long.	196	69,4	3,52	5,07	
Diam. Bicost.	195	20,08	1,93	9,29	
Diam. Dorsoest.	195	32,0	1,71	5,33	
Alzada cruz	194	66,1	3,07	4,65	
Alzada reg. Lumbos	195	70,1	2,92	4,17	
Anchura cabeza	196	8,66	0,70	8,14	
Anchura interorb.	196	12,4	0,68	7,06	
Long. Cabeza	160	18,7	1,38	7,41	
Long. Grupa	195	22,8	1,19	5,24	
Anch. Grupa	195	16,8	1,06	6,30	
Perímet. Torax	193	92,6	5,49	5,93	
Perímet. Caña	193	9,1	0,59	6,49	
Capa pred. tono rojo	129				70,05
Pred. Otras tonal.	54				29,5
Encornad. Aeagrus	8				5,2
En espir. hetero.	145				94,8
Presen. Tupe	89				45,2
Presen. Raspil	37				16,2
Presen. Perilla	185				93,9
Pelo corto	34				17,3
Pelo medio	152				77,7
Pelo largo	11				5,6
Col. Ubre neg. piza.	130				69,1
Col. Ubre caoba	55				28,8
Col. Despigmen.	4				2,1
Pezón (impl) base	75				42,6
Pezón (impl) alta	101				57,4

La selección de la Cabra Palmera ha sido dirigida tanto a mejorar su producción lechera como a mantener su adaptación a las condiciones climáticas y orográficas de la isla (Capote y cols. 1990). Es un animal muy rústico que no se adapta fácilmente a la explotación intensiva.

- Es una excelente productora de leche, que ofrece un gran rendimiento tanto en cantidad como en contenido de la misma. La media de producción se estima en 362,6 Kg de leche en 210 días de lactación (Capote y cols. 1992), si bien en el lote experimental que tiene el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, con cabras sólo en primera lactación, se registraron 432,43 kg. (Capote y cols. 1996).

Los valores medios de composición de la leche son: 4,07% de grasa, 4,21% de proteína, 4,66% de lactosa y 13,65% de materia seca (Fresno y cols. 1992).

A estas cifras hay que añadir la extraordinaria proporción de α_{s1} caseína encontrada en la leche de esta raza, lo que demuestra una magnífica potencialidad para la producción de queso (Jordana y cols. 1991)

2.1.2.- Características de las explotaciones

CARACTERÍSTICAS DE LAS EXPLOTACIONES (Capote y cols. 1992)

Nº de explotaciones	475
Nº reproductoras por explotación	50
Nº partos al año	1
Edad 1ª cubrición de los machos	8 meses
Edad 1ª cubrición de las hembras	8 meses
Nº de partos por cabra	8
Tiempo de lactación de las recién	60 días
Edad de sacrificio de los cabritos	12
1 sólo ordeño	100%

2.1.3. Censos de ganado caprino

El censo de caprino de la isla es de aproximadamente 24.000 reproductoras, principalmente de raza palmera aunque en algunas granjas se encuentran cruces con otras razas, siempre de la Agrupación Caprina Canaria.

Los rebaños son en general pequeños de una media de 50 cabezas, en régimen semiextensivo principalmente. Aunque son numerosos los rebaños extensivos que practican la transtermitancia entre zonas de cumbre y costa para aprovechamiento de los pastos.

3.- LOS QUESOS PALMEROS:

3.1.-CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

3.1.1.-Características físico-químicas

Valores mínimos:

- Proteínas: 17,50%
- Grasa/E.S.: 35,10%
- Extracto seco: 48,50%

3.1.2.-Características de la pasta: El color es blanco brillante adquiriendo tonalidades marfileñas y mate. Los ojos, en el caso de haberlo, han de ser pequeños, repartidos al azar y en su mayoría de forma irregular. No se admiten grietas ni coloraciones anormales.

3.1.3.- Textura: Es firme y liger Debe ser fácilmente insalibable, dando percepción de presencia en boca. No debe ser elástica o ésta debe ser ligera. No puede presentar granulaciones, o deben ser muy débiles. No puede ser grumosa ni crujiente.

3.1.4.- Sabor y aroma: Es un producto equilibrado, de aroma y sabor limpio. Se reconoce el origen de la leche de cabra y algo del sabor a cuajo natural. Se detecta una ligera acidez y un salado medio. Debe tener una ausencia de amargor. En caso del ahumado, éste debe ser ligero.

3.1.5.- Aspecto externo: En los tamaños de los quesos existe una gran disparidad, debido a que al ser un queso artesano hecho en pequeñas explotaciones, se hacen a conveniencia. Es decir, con formatos pequeños, nunca inferiores a 0,75 Kg, en las explotaciones cercanas a núcleos urbanos y con formatos grandes, que incluso llegan a alcanzar los 20 Kg en aquellas explotaciones situadas en cumbres y lugares apartados, donde el transporte del producto es complicado y se hacen uno o dos quesos con la producción del día. A estos últimos se les conocen en la isla con el nombre de “Quesos de Manada”, quesos que suelen superar los 8 Kg

La forma es siempre cilíndrica. En todos los casos la altura está comprendida entre 6 y 15 cm. y el diámetro entre 12 y 60 cm., pero siempre el diámetro guarda una relación de entre 2 y 4 veces la altura, para mantener las proporciones.

La corteza presenta una superficie lateral generalmente lisa, presentándose en algunos casos unas pequeñas marcas circulares que corresponden a las perforaciones que tienen los “aros” o “empleitas”, o una cuadrícula muy menuda producida por la malla plástica o tela que se emplea para facilitar el desuerado.

Las caras de las bases pueden ser lisas o con pequeños relieves en forma cuadrícula debido a las redecillas sobre las que se desueran los quesos. Es tradicional, debido a una legislación antigua (actualmente sin vigor), que los quesos lleven en una de las caras una impresión, generalmente rectangular, de una combinación de números y letras que hace referencia a los nombres del ganadero, del municipio y a un número de registro municipal.

La corteza es de color blanco en los no ahumados, adquiriendo tonalidades amarillentas por el proceso de maduración. Además, los ahumados presentan distintas tonalidades pardas oscuras casi siempre en formas de bandas debido al soporte sobre el que se colocan los quesos en el ahumadero. En los quesos de cañizo la corteza es marrón oscuro debido al largo y continuado proceso de ahumado.

3.1.6.- Particularidades: Dentro del Queso Palmero hay una variedad, prácticamente una reliquia, que actualmente solo se elabora en algunas explotaciones para el consumo propio del ganadero y que se conoce por el nombre de “Queso de Cañizo”. Este era un queso muy típico de pequeñas explotaciones, que cuando tenían excedentes en la producción dejaban quesos en los cañizos (pequeñas jaulas de tiras de madera situadas sobre los fogones de las casas) ahumándose continuamente y

conservándose en los mismos hasta que la merma de la producción hiciera necesario su consumo.

Debido a este tratamiento los quesos presentan unas características singulares: forma bastante irregular, corteza dura de color marrón muy oscuro, pasta de tonalidad amarilla y textura mantecosa, con un intenso y característico aroma a humo. El tamaño de estos quesos es inferior al normal, no alcanzando el kilo de peso.

3.2.- PROCESO DE ELABORACIÓN

El queso palmero artesano se ha elaborado tradicionalmente con leche cruda de cabra, esto ha sido posible al no padecer las cabras de la isla las temidas fiebres de Malta. Pero, aunque esto hubiera podido ser una ventaja, al ser tan estricta la legislación nacional en vigencia que prohibía la comercialización de queso fresco hecho con leche cruda, no ha sido una industria en expansión, ya que se ha tenido que mantener en una semiclandestinidad que ha impedido un mayor desarrollo a pesar de la gran calidad del mismo.

En el 61% de los casos la elaboración es de tipo estacional, debido al carácter extensivo de la cabaña, disminuyendo drásticamente en los meses de verano.

El proceso se inicia con el filtrado de la leche, y a continuación la mayoría de los artesanos, el 99,8%, coagula la leche inmediatamente después del ordeño para evitar la pérdida de calor. Tenemos que destacar el cuajo natural de cabrito como agente coagulante más importante utilizado por un 95,9% de los ganaderos, mientras que el cuajo comercial sólo lo utiliza un 1,4%, y el 2,7% restante utiliza ambos.

El tiempo de coagulación medio es de 45 minutos, similar al de otros quesos españoles (Moro y Pons, 1987; Arroyo y García, 1988; Mas Mayoral y cols., 1991) e inferior al señalado por Le Jacuen y De Simiane (1986) para quesos artesanos de cabra franceses.

Posteriormente se corta la cuajada obteniéndose un grano pequeño, que junto el prensado a mano, en la mayoría de los casos, facilita el desuerado.

El rendimiento quesero medio es de 6,7 litros por kilo de queso.

El salado se realiza en seco con sal en ambas caras con un tiempo que varía dependiendo del tamaño del queso y que puede llegar incluso a las 24 horas. La sal que se emplea es marina, procedente de las salinas de los terrenos volcánicos de la costa del sur de la isla.

Después del salado, al igual que procede con otros quesos españoles fundamentalmente del norte de la Península (Batisotti y cols. 1985; Arroyo y García 1988), es frecuente el ahumado, obteniéndose el humo con distintos materiales vegetales

siendo los principales: cáscara de almendras (*Prunus dulcis*), troncos de tunera seca (*Opuntia ficus indica*), tronco de pino canario seco (*Pinus canariensis*), higuera seca (*Ficus carica*), troncos de faya (*Mirica faya*), jara (*Cistus monspeliensis*), amagante (*Cistus sisyphytypholius*), higuera seca (*Euphorbia balsamifera*) y paja de cebada (*Hordeum vulgare*).

El queso Palmero tiene un singular proceso de maduración que hace que quesos de 10 días de elaborado presenten ya las características de semicurado. Al ser de un producto estacional, en los meses de máxima producción cuando el mercado no absorbe todo el queso fresco o bien en explotaciones aisladas, se procede a la maduración de los quesos en cuevas o cámaras acondicionadas. En este proceso, además de las operaciones habituales de volteo se suele untar con aceite de oliva y gofio o harina para proteger la corteza.

3.3.- PRODUCCIÓN Y MERCADO

En la isla de La Palma no existe actualmente ninguna fábrica de queso industrial, y la producción de queso palmero se hace en su totalidad de forma artesana en las explotaciones con leche de cabra de producción propia.

En la zona Oeste de la isla, en el pago de Las Manchas (T.M. de Los Llanos de Aridane) hubo una quesería industrial, Quesos de La Palma S.L., que en la actualidad está cerrada.

En el norte de La Palma, en San Antonio del Monte (T.M. de Garafía) existe un centro madurador de quesos a punto de inaugurar, que el Ayuntamiento de Garafía pretende ceder a los ganaderos del municipio para su explotación.

En la mayoría de los casos, los quesos se venden en la explotación frescos (< 7 días), y pueden ir destinados directamente al mercado local, donde tradicionalmente se ha consumido siempre fresco, o bien es adquirido por intermediarios que lo exportan a las otras islas, donde llegan con un mayor grado de madurez.

La producción anual se estima en un 1.500.000 Kg, de los cuales 700.000 Kg salen de la isla. La exportación se limita a las islas de Tenerife (450.000 Kg) y Gran Canaria (250.000 Kg). En la primera prefieren quesos frescos y ahumados, mientras que en la segunda los prefieren sin ahumar y menos frescos.

El precio del queso en el mercado minorista varía de las 1.100 ptas. a las 1.600 ptas. dependiendo del grado de madurez.