

APROXIMACIÓN AL CULTIVO DE LA COCHINILLA  
EN LA ISLA DE LANZAROTE; SU ARTICULACIÓN  
EN EL ESPACIO AGRARIO

ALFREDO DÍAZ GUTIÉRREZ

ANA M. JIMÉNEZ MÉNDEZ



El paisaje agrario que presenta la isla de Lanzarote es la resultante de la pervivencia de técnicas y sistemas de cultivos ancestrales, por ello consideramos necesario hacer una breve síntesis de la historia agraria de la isla en el conjunto de Canarias.

En el caso particular de esta isla, trataremos de esbozar una serie de factores que nos irán clarificando las diferentes ocupaciones que ha tenido el suelo insular a lo largo de su historia, para centrarnos en el cultivo de la cochinilla.

De entrada somos conscientes que pese a quedar «caduca» la perspectiva de análisis del fenómeno a través de un planteamiento de los grandes ciclos económicos, dicho planteamiento pueda ser más claro para los potenciales lectores de esta comunicación.

De todos es sabido que a partir de la conquista se desarrollaron en Canarias lo que conocemos como los grandes ciclos económicos que han ido articulando la economía de las islas, economía, que desde siempre, tuvo en la agricultura a uno de sus pilares básicos, pese a los cambios y desequilibrios producidos a raíz de la penetración del fenómeno turístico en los últimos años.

Un breve y somero recorrido por los distintos ciclos de esta economía nos pone ante la existencia de un primer ciclo: el de la caña de azúcar, que alcanzó un notable desarrollo en toda la región, a excepción de Lanzarote, donde se vio reducido a una serie de intentos infructuosos, debido especialmente a las grandes exigencias en agua que requiere éste cultivo y dada la escasez de la misma en esta isla.

Es también por estas fechas cuando se desarrollan en las islas los cultivos de subsistencia; época en que las islas de Lanzarote y Fuerteventura se habían convertido en «los graneros de Canarias» (Glas, G. *Descripción de Las Islas Canarias*, 1764, Instituto de Estudios Canarios, La Laguna 1976).

El segundo ciclo conocido es el de la viña, cultivo que en Lanzarote se va a desarrollar cuando va en franca regresión en el resto del Archipiélago como bien apunta Bethencourt Massieu, A. en el *Anuario de Estudios Atlánticos* n.º 2, de 1965, y que titula «Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)».

La época en la que Lanzarote se incorpora a la producción de vinos coin-

cide con las erupciones del Timanfaya (1730-1736), lo que va a implicar que la viña lanzaroteña tenga unas características que la diferencian del resto de Canarias, siempre en estrecha relación con la emisión de productos volcánicos, que funcionarán como un auténtico revulsivo para la agricultura de la isla.

Es así, como desde el siglo XVII, se van a desarrollar en Lanzarote las plantaciones de viñas, producción que se combina con los cultivos de subsistencia y que va a tener una importancia extraordinaria a pesar de haber pasado por momentos de casi total abandono. En la actualidad, este cultivo se concentra en La Geria (municipios de Tías y Yaiza), apareciendo un reducto de menor importancia en el municipio de Haría.

El viñedo, por tanto, ha sido un cultivo que se ha mantenido en la isla, no obstante, la aparición de otro nuevo ciclo económico a nivel del Archipiélago revolucionará la economía de las islas, y en particular la de Lanzarote, nos referimos al *ciclo de la cochinilla*.

Es precisamente en esta isla donde la cochinilla goza de unos niveles de particularidad y protagonismo realmente notables, lo que en parte nos ha motivado a realizar esta aproximación que aquí presentamos. En realidad nuestras pretensiones van por el camino de rescatar y sacar del anonimato un fenómeno curioso y no menos interesante.

Nos hemos identificado con un tratamiento que busca lo descriptivo, dentro de una estructuración que pretende dar ligeras orientaciones a nuevos trabajos de investigación.

Para entrar en tema, se nos hace necesaria una aproximación al análisis del marco geográfico insular.

Lanzarote, al igual que el resto de las Islas Canarias, se encuentra situada en la zona tropical del globo, a una latitud de 28° 40' N., muy próxima a la costa occidental africana, sometida a la influencia de los vientos alisios, vientos que como sabemos, son en su origen secos, pero al desplazarse en su recorrido sobre el mar, se van cargando de humedad y producen sobre las islas lo que se conoce como precipitación horizontal, motivada por el «efecto pantalla» que realiza el relieve de las islas de orografía elevada (superior a los 800 m.).

En el caso concreto de Lanzarote, y debido fundamentalmente a la poca altitud de la misma, la influencia de los alisios está fuertemente minimizada, haciendo que éste pase de largo sin descargar su humedad, lo que se traduce en un clima bastante seco que caracterizará al conjunto insular.

Por otro lado, la isla se ve sometida prácticamente todo el año a una fuerte insolación, haciendo que la situación climática árida se vea aún más acentuada, fenómeno debido no sólo a su situación y orografía, sino a la irregularidad con la que soplan los vientos (en general del NE.) que tienden a desecar aún más el ya de por sí seco ambiente insular. Vientos constantes y muchas veces violentos.

La conjunción de todos estos fenómenos provoca la existencia de unas

precipitaciones medias anuales escasas, que suelen rondar los 140 mm. anuales, dato que puede encuadrarse dentro de los climas desérticos.

Sin embargo, hay que añadir la influencia de un elemento sumamente importante que suaviza esta situación; se trata de la conocida «corriente fría de Canarias», que impide que las temperaturas alcancen medias superiores a los 28° C, mientras que las medias mínimas oscilan en torno a los 16-17° C. La influencia de esta corriente fría también se hará evidente en un elemento tan importante para la agricultura como es el grado de humedad atmosférica alcanzándose índices de humedad media superior al 60%.

Este marco climático nos pone en la antesala de una situación poco propicia para el desarrollo de la actividad agrícola, pero a pesar de ello, Lanzarote participará de una agricultura ingeniosa, que dentro del apartado de las «agriculturas de secano» alcanza altísimos niveles de adaptación al medio, dadas las peculiares características edafológicas de la isla, donde los productos de emisión volcánicos se han convertido en la panacea de una agricultura «casi de museo».

En este sentido nos atrevemos a calificar a dicha agricultura de «simbiótica», fruto de una relación en la que se conjugan perfectamente el hombre y el medio.

Antes de profundizar en las características del cultivo de la cochinilla, nos parece necesario efectuar previamente una serie de aclaraciones.

Lo que se conoce por *cochinilla* es en realidad una plaga beneficiosa provocada por un insecto conocido con el nombre de «COCCUS CACTI», que tiene como medio de vida los tallos de las tuneras, manifestándose en forma de extensas manchas blancas. Este parásito procrea cada tres o cuatro meses y se puede advertir una clara diferencia entre los machos y las hembras. Los machos tienen un tamaño inferior al de la hembra, no alcanzando los 1,5 mm. También en la morfología de sus cuerpos se aprecian notables diferencias, siendo la hembra más ovalada y rechoncha, y las que de hecho aprovecha el agricultor, ya que la función del macho no es otra que la de fecundar a la hembra, tras lo cual muere.

Este insecto posee un contundente aguijón que clava profundamente en el cuerpo carnoso de la penca, aguijón que además de servirle para sujetarse, es utilizado como vehículo de alimentación, de ahí su calificación como parásito.

Normalmente utiliza como asentamiento casi todos los nopales, aunque no alcanza en todos ellos un desarrollo igual, siendo el nopal que conocemos con el nombre de «NOPALEA COCCIELIFERA» donde obtiene su óptimo desarrollo.

La elección natural de la cochinilla por este tipo de nopal se fundamenta en las características especiales que éste presenta. Así, vemos que la tunera donde este parásito se asienta no debe poseer un parénquima demasiado fuerte, de lo contrario el insecto no podría clavar su aguijón y por lo tanto, no «pegaría». Por otro lado, es conveniente que la superficie de la hoja sea

algo aterciopelada, para asegurar una mejor inyección del mismo. Esto no será suficiente si tenemos en cuenta que las exigencias de tipo físico-climáticas son también fundamentales para el desarrollo de esta plaga, por consiguiente el cultivo de la cochinilla requiere unas condiciones especiales y una serie de factores que hacen de algunos lugares «auténticos paraísos» para su crecimiento y expansión.

Factores muy localizados que sintetizados serían los siguientes:

- 1) Altas temperaturas y escaso índice de precipitaciones, así como lugares protegidos por los vientos dominantes (lugares azocados).
- 2) Un suelo no muy rico, pues en el caso contrario el nopal tendría demasiada fuerza aumentando excesivamente la succulencia de la penca, lo que iría en detrimento de la cochinilla.
- 3) Cotas no muy elevadas, aunque en estado semisalvajes, las hemos visto por encima de los 1.000 m. en otras islas, si bien su desarrollo deja de ser óptimo.

Lo normal es que, como todas las plantas crasas o succulentas, se encuentren en el piso basal, a unos 300 m. aproximadamente.

En definitiva, el clima idóneo para su desarrollo es el que se da en las Canarias Orientales, donde las noches son frescas y húmedas, y los días cálidos y secos combinándose con suelos poco evolucionados y en todo caso alcanzando cotas muy bajas.

Estas especiales condiciones las encontramos en la costa NE. de Lanzarote, concretamente en los caseríos de Mala y Guatiza, y sin que ello quiera decir que no existan otros lugares en la isla que por factores de tipo antropológicos no han sido utilizados, pese a que presenten condiciones excepcionales para el desarrollo del cultivo.

Al margen de un ambiente favorable, se hace necesario la puesta en funcionamiento de técnicas de cultivo altamente ingeniosas, así la plantación de la tunera se realiza en invierno, por medio de hojas de nopal o «pencas», siguiendo unas hileras (sistemas de calles) y puestas al sol, esperan un año para ser plantadas, tras alcanzar un determinado porte serán infectadas por el beneficioso.

Durante los tres primeros años se realiza un control de plagas, de cara a la «siembra de la cochinilla». Esta operación consiste en colocar durante unos días unos saquitos de malla con las madres dentro, para que éstas vayan depositando los huevos sobre las pencas. A los noventa días de esta labor, se encuentra la cochinilla en condiciones de ser recolectada, tarea que se realiza semanalmente. Por lo que respecta a la recolección, participa aproximadamente una persona por hectárea, y coincide con los meses de verano (julio y agosto).

Una vez realizada esta operación, la cochinilla debe pasar por una serie de tratamientos. «La verde» (viva) se somete a un proceso de «agitación» poniéndola, posteriormente, a secar al sol. A continuación se limpiarán las

impurezas y se embolsan en sacos porosos (no plásticos) para ser exportados a la industria, donde se obtendrán el carmín y otros derivados.

A grandes rasgos, y siempre a modo de reseña, éste sería el proceso que va desde la inoculación hasta la puesta en el mercado.

Somos de la opinión que para confirmar esa tesis de originalidad, curiosidad e interés, se nos hace necesario introducirnos en sus orígenes históricos matizados de vanguardismo decimonónico.

Vemos que, ya desde tiempos remotos, la cochinilla se cultivaba en Hispanoamérica, según se desprende de las crónicas realizadas por el humanista Humboldt, para el cual, ... «éste era un producto muy abundante en México y en otros lugares de centro y S. de América»...

Desde el punto de vista referido a España, partimos de la fecha concreta de 1820, en la que don Idelfonso Ruiz del Río presenta una muestra de cochinilla viva en la Real Sociedad Económica de Cádiz, lo que implicará a partir de entonces, intentos de la puesta en práctica del cultivo en el país. Se realizarán, en esos momentos, diferentes pruebas con el ánimo de analizar sus posibilidades de cara a una explotación masiva del producto. Por fin se decide informar al rey Fernando VII sobre los logros alcanzados en las investigaciones, así como la viabilidad del producto encaminado a la obtención de tintes, dentro de una perspectiva eminentemente industrial y lucrativa.

En este sentido, el paso definitivo se producirá el 29 de junio de 1822, momento en que el rey ordena que las sociedades económicas provinciales sean las encargadas de propagar y difundir el cultivo, según se desprende de la obra: «Un capítulo olvidado del ayer económico canario: la cochinilla», de Juan Sanz Antón.

Pero entrando en el análisis particular de la llegada del producto a Canarias, los diferentes estudiosos del tema no acaban de ponerse de acuerdo. Según un periódico santacrucero de 1847, la fecha inicial es el año 1825, sin embargo, otros estudios lo enclavan en 1830.

En todo caso, la llegada del producto a Canarias se producirá en la primera mitad del siglo XIX, a partir del cual seguirá una dinámica evolutiva realmente vertiginosa, lo que permitirá en un corto período convertirse en un pilar básico de la economía canaria, pasando así a formar parte de los grandes ciclos económicos que han articulado la economía de las islas.

Por todo, podemos decir que a Canarias el cultivo llegará diez años después de que fuese presentado en Cádiz ante la Real Sociedad Económica allá por 1820.

Tenemos, pues, el cultivo instalado en Canarias, pero su afianzamiento y posterior arraigo va a pasar por un sinfín de vicisitudes que retardarán su desenvolvimiento definitivo. Será la Junta de Comercio, siempre manipulada por el Gobierno Central y como consecuencia de las medidas proteccionistas del Estado, quien retrase la evolución normal del producto, ya que al tratarse la cochinilla de un parásito y el riesgo que éste podría acarrear, se tomaron medidas estrictas en su cultivo y difusión, creándose centros expe-

rimentales, como el Jardín de Aclimatación de la Cochinilla, en Santa Cruz de Tenerife, donde se realizaron importantes experimentos de cara a la adaptación del cultivo en las Islas Canarias.

Sin embargo, este efecto hasta cierto punto retardado del cultivo se vio minimizado por la labor arriesgada, si cabe, de numerosos individuos que, a título meramente personal, investigaron por cuenta y riesgo propio en los secretos del cultivo.

En este sentido destacaríamos la labor de don Manuel de Osuna, que elabora un trabajo con el título de «Apuntaciones sobre el cultivo del nopal y cría de la cochinilla en Canarias», obra publicada en 1846. Este estudio es significativo, en tanto en cuanto nos informa sobre el grado de conocimiento que por aquel entonces se tenía sobre el fenómeno. Es a partir de este momento cuando surgen una serie de artículos y comentarios al respecto que tenderán a popularizar el hasta el momento experimental producto.

En definitiva, toda esta amplia propaganda surtirá el oportuno efecto y muy pronto este cultivo pasará a beneficiar a amplios sectores de la población canaria, surgiendo de esta forma, y en torno al cultivo, la aparición de una clase social nueva, vanguardista y hasta cierto punto dinámica, que se asemejaba por sus connotaciones a la burguesía emprendedora y universalista europea, con los siguientes parámetros, en los que se movía Canarias por entonces.

Millares Torres no duda en pronunciarse al respecto cuando nos dice: «... la situación general del país había continuado mejorando por el alto precio que alcanzaba la cochinilla en los mercados extranjeros y la extensión que había alcanzado estos cultivos, utilizando los terrenos más ingratos. La clase obrera no era ya aquella clase ociosa y miserable que invadía los caminos mendigando un insuficiente jornal; solicitada ahora por los propietarios y agricultores para realizar diversas operaciones que exigía la plantación del nopal y la cría del insecto, ocupando hombres, mujeres y niños...»

Situación que, como veremos más adelante, se mantiene relativamente hoy en una zona muy localizada de la isla de Lanzarote a modo de «reducto cuasi arqueológico».

Lo que está claro es que, de una forma u otra, el cultivo favoreció a los pudientes, pero también mucho a los más pobres, pues no olvidemos que el cultivo alcanzaba los óptimos de producción en aquellas zonas marginales que como es «lógico» es patrimonio de los más pobres.

Esto es a grandes rasgos las condiciones intrínsecas en que se desarrolla el cultivo, sin embargo, intervendrán factores de carácter externo que matizarán, sin duda, el conjunto evolutivo del proceso.

A nuestro juicio, dos van a ser los factores fundamentales que incidirán de manera definitiva en la expansión del cultivo en Canarias:

- por un lado, conseguir la conquista del mercado inglés pese a las trabas de carácter proteccionista típica de la Gran Bretaña.
- por otro, la cochinilla canaria competirá con la de América Central,



viéndose esta última afectada por un sinnúmero de plagas, fenómeno que se mantendrá hasta la época actual unido a la típica inestabilidad social de esos países.

A todo ello añadimos el beneficioso efecto que hizo al producto la implantación de los puertos francos en tiempos de Bravo Murillo (1852), lo que favoreció la adquisición de fertilizantes, aperos de labranza, etc., a un coste mínimo que permitió un relanzamiento de la agricultura canaria y, dentro de ella, de la cochinilla.

Esto nos invita a pensar que el panorama económico agrario, durante la década de los setenta, va a pasar por una coyuntura relativamente óptima, convirtiéndose el cultivo de la cochinilla en el auténtico «salvador» de la economía canaria de aquellos tiempos.

Será el mercado inglés quien controle la producción y venta del producto, incidiendo definitivamente en la política de precios.

La producción se dispara en los años 1853-1860, llegándose a alcanzar un volumen que rondaba el millón de libras, cantidad absorbida casi en su totalidad por el mercado de Londres, influyendo también los mercados de Francia, Bremen, Marruecos, Argelia, Holanda e incluso EE.UU.

Podemos decir que allá por la década de los 60 del siglo XIX la balanza de pagos canaria gozaba de una situación de equilibrio, alcanzando la cochinilla el 90% del total de valores exportados desde el Archipiélago.

A pesar de esta situación de verdadero auge, el cultivo de la cochinilla no tardará mucho tiempo en entrar en una profunda crisis motivada por la «constante económica» que siempre ha azotado a estas islas. Nos referimos con esto, al hecho de concentrar la producción en torno a un solo producto, por lo cual la historia económica de Canarias se ha articulado en períodos claros de auge y de crisis, dado que funciona bajo el fenómeno de los ciclos, pese a que ello no ponga en evidencia la existencia-pervivencia de sectores económicos más estables que hacen plantear una realidad mucho más compleja.

Es a partir de 1873 cuando el cultivo de la cochinilla se va a ver envuelto, en lo que respecta a su producción y comercialización, en un conjunto de situaciones internacionales que la condicionarán considerablemente.

Por un lado, está el conflicto europeo motivado por la guerra franco-prusiana que paralizará el mercado y la consiguiente salida del producto. Por otro, el uso generalizado de productos sustitutivos de la cochinilla, como podrían ser las anilinas, provocando una acumulación del producto en las islas, lo que implicó que los precios bajaran.

Todo ello llevó a que las manifestaciones espaciales de la crisis se tradujeran en una gran reducción de la superficie cultivada, penetración de cultivos alternativos, etc. En definitiva, la crisis ya era un hecho consumado. Hambre y emigración serán pronto los protagonistas de la realidad canaria y la humana del hecho.

Pese a todo, algunos lugares se salvaron de la crisis y a base de sacrifi-

cios del todo antieconómicos, subsistieron. Ahí está el ejemplo, en Mala y Guatiza, con unas manifestaciones incapaces de soportar cualquier planteamiento que tenga como eje el máximo rendimiento económico y el olvido de la función social que desempeña el cultivo.

De lo que estamos seguros es que la agricultura canaria pasa en la actualidad por un mal trance, lo que implica que se estén planteando diversas alternativas. El agricultor canario, para superar esta crisis de la agricultura tradicional, ha intentado varias fórmulas; por un lado, busca ingresos extra en el sector servicios; por otro, emplea lo que se ha dado en llamar «agricultura a tiempo parcial», buscando una cierta especialización dentro de la producción, el caso es amortiguar la crisis como mejor pueda.

Retomando el tema de la cochinilla, la cultivada en Lanzarote tiene su centro de producción en las zonas de Guatiza y Mala, poblaciones pertenecientes a los términos municipales de Teguiise y Haría, respectivamente, donde una importante masa de población vive del cultivo. Comprobamos por tanto, al estudiar las características de la misma, que la población dedicada a dicho cultivo está muy envejecida, con edad media entre los cincuenta y siete a sesenta años, matizando este dato la presencia de mano de obra infantil.

Por otro lado, su nivel cultural es muy bajo, factor que junto con el anterior plantea difícil solución, cuando se pretende un hipotético cambio de las estructuras de producción y comercialización, hecho que cuenta sus intentos por fracasos.

Si a esto unimos la presencia de técnicas arcaicas y caducas, la calificación de cultivos o zonas marginales no es exagerada, pese a la combinación de sistemas a tiempo parcial y completo.

Todo ello nos lleva a plantear que, actualmente, el cultivo de la cochinilla en Lanzarote se puede relacionar con el fenómeno de «clausura y aislamiento» al que hace alusión Silvia Sobral en su artículo «La ordenación del espacio agrario en el Valle del Golfo» (Isla del Hierro), en la *Revista de Geografía de Canarias*, Tomo I, 1984. La autora apunta una serie de factores que han contribuido al mantenimiento de una estructura económica agraria tradicional y de subsistencia y que, hasta cierto punto, pueden ser aplicados genéricamente a la realidad que estudiamos, no sin realizar las oportunas matizaciones, factores que basados en hechos históricos y geográficos serían los siguientes:

1) Concentración en torno a una sola actividad económica: la agraria. Sobre todo antes de 1970, combinándola con la pesca.

2) Factores físico-climáticos que se traducen en la aridez del medio y unas condiciones edafológicas nefastas, además de la falta de recursos hídricos.

3) La mentalidad individual del campesino y cierto rechazo a las ideas nuevas.

4) Marginación de la que es propia las islas periféricas, con todos sus agravantes, falta de infraestructura adecuada, etc.

Éstos, entre otros, van a ser los que en definitiva enmarquen a la isla en un ambiente de aislamiento, haciendo difícil el desarrollo económico y social de la misma.

Efectos que se verán matizados por la implantación de nuevos cultivos para la isla, que no supuso un profundo coste en los que ya se estaban haciendo, dada las características de suelo pobre además de la falta de agua que en ella se padecía y padece, por ello la crisis de la cochinilla no alcanzó aspectos dramáticos, es más, a pesar de ello, el cultivo se continúa hasta la actualidad.

Hoy en Lanzarote se cultivan aproximadamente unas 200 hectáreas de cochinilla, viviendo de ella unas 200 familias, cuya ocupación y sustento se centra en torno a la misma. Hablamos entonces de la agricultura «a plena dedicación», lo que implica que los ingresos de la unidad familiar no vienen dados por rentas salariales, sino por los resultados económicos de la explotación.

Quizás lo más que llame la atención sea el estancamiento que se produce en el cultivo de la cochinilla, siendo un claro reflejo de ello la permanencia inalterable de la superficie cultivada, así mientras en el resto del Archipiélago la superficie cultivada es muy difícil de contabilizar, dado que se realiza de forma silvestre, en Lanzarote se ha mantenido la misma superficie en torno a las 200 hectáreas, por ello podemos decir que la producción no aumenta dada la utilización de técnicas arcaicas. Pese a esto la producción de un año para otro puede variar considerablemente en función de las condiciones climáticas. Podemos dar como válida la cifra de 150 ó 175 kg. de cochinilla seca por hectárea y año, en término medio.

Quizás el comentario de una serie de datos estadísticos nos permitirá ver la importancia que ha tenido este cultivo, datos referidos a la cantidad de producto exportado, cotización, etc.

Para hacernos una idea de ello, debemos señalar que en el mercado internacional los precios de la cochinilla han subido de forma constante.

Así los precios pagados por kilogramo para:

1981: 1.200-1.300 ptas.  
1982: 1.200-1.100 ptas.  
1983: 1.100-1.200 ptas. enero.  
1.200-1.300 ptas. febrero.  
1.300-1.900 ptas. marzo.  
1.900-2.000 ptas. abril  
2.100-2.150 ptas. mayo.

En el año 1983, los precios del producto se dispararon gracias a que consiguieron penetrar en el mercado francés, al que fueron enviadas partidas considerables. Este hecho ha provocado una amortiguación del efecto monopolista anterior.

Si a todo ello unimos su cotización en dólares, entenderemos el auge con-

seguido por el producto en la última campaña. Pese a ello, la apariencia de estabilidad es total.

En cuanto a los índices productivos, basándonos en cantidades del producto exportado, tenemos que aclarar que, a partir del año 1974, se crea la cooperativa Mala-Guatiza, y será ésta la que a partir de entonces controlará la oferta, por lo que una reseña de sus datos puede ser significativa. Vemos entonces que:

1970: 11.200 kg.  
1971: 1.900 kg.  
1972: 5.100 kg.  
1973: 7.630 kg.  
1974: 2.000 kg.  
1975: 2.500 kg.  
1976: 2.900 kg.  
1977: 8.400 kg.  
1978: 2.000 kg.  
1979: 5.000 kg.  
1980: 14.000 kg.

Como puede observarse, la dinámica seguida por el producto en el mercado ha sido siempre «quebradiza» y poco estable, sin embargo, en los últimos cinco años no sólo se ha elevado, sino que en la actual campaña se ha duplicado, llevándonos a la conclusión de que el producto ofrece un futuro extraordinario.

Así, los precios para estos cinco años son los siguientes:

1981: 1.300 ptas./kg.  
1982: 1.100 ptas./kg.  
1983: 2.000 ptas./kg.  
1984: 7.500 ptas./kg.  
1985: precios superiores a 15.000 ptas./kg.

De todas formas, el estatismo, como decíamos antes, sigue siendo determinante, no apreciándose cambios profundos en superficie cultivada, técnicas, etc.

Hasta ahora, el mercado de la cochinilla lo controlaba Perú vendiendo una producción de 200 tm. en los mercados europeos, japoneses y americanos, marcando ellos mismos los precios.

La reciente retirada del país del mercado mundial de la cochinilla abre nuevas perspectivas al cultivo de Lanzarote, y permite plantear un «techo productivo» que limita hasta las 2.300 tm. al año, que era lo que Perú vendía.

Ahora sólo basta desear que esto no sea un mero espejismo y que nuestra cochinilla siga una dinámica alcista como hasta el presente.

Por todo ello, las conclusiones a las que hemos llegado en la realización

de este trabajo nos llevan a pensar que parece estar bien claro que estamos ante un producto con posibilidades y perspectivas de futuro prometedoras, cuando comprobamos que la cochinilla o sus derivados se ingiere en múltiples alimentos, ciertas bebidas alcohólicas, conservantes, etc., en el seno de esta moda ecológico-naturista fin de siglo.

De todas formas, hay que tener muy en cuenta una serie de cuestiones que condicionarían definitivamente su proyección. En este sentido, vemos que la población dedicada a este cultivo es de muy bajo nivel cultural y muy envejecida, por lo tanto, poco susceptible a cambios, por lo que se hace necesario conseguir una nueva ordenación y orientación de los recursos productivos, aplicando y ampliando las inversiones de capital (política de subvenciones). Asimismo, resulta necesario que todos los sectores relacionados con la cochinilla y el carmín estén unidos por sistemas de asociación (potenciando una participación activa de los productos), de aportación a la posible sociedad, de tal forma que los beneficios surgidos de ella queden en manos de estos sectores, hoy bastante deprimidos y cuasi marginales. En resumen, se hace del todo necesario industrializar el producto, para ello sería preciso que existieran los estímulos necesarios por parte de los organismos competentes, y obtener así los resultados previstos a través de la unión de agricultores, industriales y comerciantes.

#### BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- HERNÁNDEZ GARCÍA, J.: «La cochinilla en las Islas Canarias, introducción, expansión, auge y decadencia». *Aguayro*, núm. 93. Noviembre de 1977.
- SANZ ANTÓN, J.: «Un capítulo olvidado del ayer económico agrario: la cochinilla». *Estudio geográfico año XI*, 1950.
- DÍAZ LLANOS, R.: «Síntesis de la Economía Canaria». C.S.I.C. La Coruña, 1953.
- DE LEÓN FRANCISCO, M.: «La agricultura en Canarias a mitad del siglo XIX. Un cultivo de la época: la cochinilla». *Aguayro*, núm. 113-114.
- ALONSO LUENGO, F.: «El parásito que resolvió una crisis económica». *Revista financiera del Banco de Vizcaya*, Is. C. Bilbao, 1950.
- TRABAJO DE CAMPO