



Futuro. Lorenzo Pérez señala que varios productores se han dirigido a él y comprometido a cultivar cochinita si les asegura dos años de trabajo. De momento, no puede.

Emplea. Si el cultivo floreciera sería una fuente de generación de empleo y una salida al elevador para.

Salidas a la crisis. El joven informático Lorenzo Pérez decidió hace tres años, al no encontrar trabajo, convertir en profesión el hobby de su padre. Desde 2009 trata este insecto, muy apreciado como tinte natural, y lo exporta. Ahora está volcado en dotarlo de sello de calidad y regularlo.

Ofensiva para recuperar el valor DE LA COCHINILLA

SILVIA FERNÁNDEZ
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Lorenzo Pérez tiene 34 años y es ingeniero técnico de Informática de Gestión. Hace siete años, cuando estudiaba su carrera, todo apuntaba a que terminaría trabajando «de lo suyo» en alguna empresa del sector. Sin embargo, las cosas nunca son como uno cree, máxime cuando por medio se cruza una crisis económica de la magnitud de ésta.

Así que hace tres años y cansado de buscar trabajo, Lorenzo decidió convertir en su profesión la afición que durante más de 20 años había estado desarrollado su padre: la elaboración y exportación de la cochinita que se utiliza en la producción de carmín y como tinte natural (en los alimentos aparece con la denominación E-120).

«No había otra salida y decidí meterme en esto», señala Lorenzo, que desde que se diera de alta como autónomo y exportador de cochinita de las Islas Canarias -el único con registro autorizado en el Ministerio de Comercio- está llevando a cabo una auténtica ofensiva para conseguir regular un sector agrícola «abandonado por las instituciones isleñas, repleto de secretismo e intermediarios» y cuyo futuro está en el aire.

En primer lugar ha solicitado al Gobierno de Canarias la creación de un sello RUP para la cochinita, que funcionaría como una denominación de origen que garantice su máxima calidad. Además, ha presentado junto a Asaga una propuesta de norma de calidad y así regular aspectos como la seguridad y la trazabilidad.

Lorenzo, que ha aprendido todo lo que sabe sobre la cochinita de su padre, lamenta que desde el Gobierno de Canarias no esté fomentando un sector agrícola que en los años 80 fue

muy importante para el Archipiélago en ingresos y empleo, sobre todo en Lanzarote, cuyas plantaciones están hoy en día prácticamente abandonadas. «Hasta 20.000 pesetas -120 euros- se llegaban a pagar por kilogramo de cochinita y muchas familias vivían de esto», asegura.

Entonces eran muchas las multinacionales -entre ellas Campari- que llegaban a Canarias a comprar este producto, cuya variedad, la *Dactylopus coccus costa* (originaria de México e introducida en Canarias en 1835), tiene una calidad reconocida en todo el mundo.

Según explica, los análisis determinan que contiene un 22% de ácido carmínico, una elevada concentración de este componente muy apreciado por la industria (tintes textiles, farmacéuticos, bebidas y cosmética, entre otros) y que convierten la co-

chinilla canaria en única. Sin embargo, pese a sus peculiaridades y calidad el cultivo canario languidece como consecuencia de la falta de apoyo de la administración regional y la feroz competencia que ejercen países latinoamericanos como Perú y Chile. Según señala Lorenzo, actualmente casi el 100% de la cochinita que se exporta en el mundo procede de Perú. El país se ha metido de lleno en este cultivo y «ha sobreofertado» el mercado provocando una caída de los precios, que ronda los 18 euros el kilogramo.

«Así no compensa. Elaborar la cochinita lleva su tiempo y a 18 euros no se paga. Un precio ideal sería de entre 60 y 70 euros el kilogramo», indica Lorenzo. Así todo, en los últimos meses este joven entusiasta de la cochinita ha logrado vender parte de su producción a un laboratorio de Barcelona y ha enviado muestras a empresas de la India y laboratorios de Francia. «Quiero dedicarme a

UN PROCESO LABORIOSO Y ARTESANAL QUE SE ALARGA HASTA DOS MESES

1 Recolección del insecto adulto de las pencas.

El primer paso del proceso es recoger manualmente «y con sumo cuidado y paciencia» el insecto adulto de las pencas. Esto se suele hacer tres meses después de haber infectado las tuneras, un trabajo que requiere de mucho tiempo y dedicación, según señala Lorenzo Pérez. Cabe señalar que para obtener un kilogramo de cochinita seca es necesario recoger unos 4 kilos del insecto fresco.



2 Fase de matar y secar el insecto.

El mismo día de la recolección o al día siguiente se procede a matar la grana recogida y se inicia el proceso de secado, todo de forma artesanal. Se coloca la cochinita en bandejas de tejido poroso de unos dos metros de largo por uno de ancho y se pone a secar al natural, si hace buen tiempo, o con maquinaria específica. En ambos casos las bandejas deben moverse de forma periódica.



3 Selección por tamaño y limpieza.

Una vez que la cochinita está seca pasa por una etapa de control de tamaño. En esta fase y mediante maquinaria específica (zarandas de mallas de metal con diferentes granulometrías) se selecciona la cochinita de primera calidad y se procede a su limpieza. Mediante máquinas, de viento y manual, y con zarandas se eliminan las impurezas que aún puede contener la cochinita.



4 Control de calidad, pesado y envasado.

Acabado el proceso de secado se escoge una muestra representativa y se envía a laboratorios profesionales certificados, donde se determina el porcentaje de ácido carmínico de ese lote. Determinada su calidad llega la fase de pesado y envasado. En doble saco de yute se colocan entre 40 ó 50 kilos. O se exporta o puede permanecer inalterable durante un período inferior a dos años.



LORENZO PÉREZ ENTREVISTA

EL JOVEN PRODUCTOR Y EXPORTADOR DE COCHINILLA FRESCA PIDE LA IMPLICACIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES PARA REGULAR UN MERCADO QUE NO SE RIGE POR NINGUNA NORMA DE CALIDAD. A SU JUICIO, ES ESA DIFERENCIACIÓN LA QUE PERMITIRÁ A LA COCHINILLA CANARIA SOBREVIVIR EN UN ENTORNO MUY COMPETITIVO

«Hay que regular un mercado que es de regateo»

SILVIA FERNÁNDEZ
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

— ¿Qué objetivos te has marcado como productor y exportador de cochinita?

— Desde que entre en este mundo lo que siempre he querido es hacer las cosas bien. Primero me di de alta como autónomo y creo mi propia empresa: Canaturex. Y ahora estoy intentando que desde el Gobierno de Canarias se dote a la cochinita canaria de un sello RUP, que sería como un símbolo de calidad, que sólo tendrían aquellos productores que cumplan con unos estándares. También estoy tratando, junto a Asaga, de que aprueben una normativa, que regule los aspectos de seguridad y trazabilidad. En definitiva, se trata de diferenciar la cochinita canaria de otras del mercado.

— ¿Y qué es exactamente lo que diferencia a la cochinita canaria de la de otros lugares?

— La gran diferencia está en la elaboración puesto que el insecto es el mismo aquí y en otros lugares. Nosotros hacemos todo el proceso de forma artesanal sin

utilizar ningún tipo de producto químico. La cogemos, la secamos y la seleccionamos con mucho cuidado. De la forma de elaborarla en otros sitios, como Perú, no tengo ni idea. Supervisores de Sanidad Vegetal han visitado nuestras instalaciones y se han ido encantados, igual que las pocas multinacionales a las que mi propia empresa vendemos. Nosotros impulsamos la gestión de calidad agroalimentaria de la cochinita seca y por eso queremos regular la trazabilidad, para que se sepa qué ha sido de esa cochinita desde que se cogió hasta que se secó.

— ¿Qué ha sucedido en Canarias para que los cultivos y la producción haya caído tanto?

— Es complicado decir de quién es la culpa. Se dan un cúmulo de circunstancias. En primer lugar, existe una gran competencia con países como Perú, que se dedican de forma masiva al cultivo de cochinita. Sobreofertan el mercado y bajan los precios, con lo que nuestra cochinita se devalúa, aunque tenga más calidad. En segundo lugar, el mercado de cochi-



Palabra. Pie de foto

nilla canario está muy desregulado. Es casi como un mercado de regateo. Las multinacionales cuando vienen a comprar a Canarias lo hacen a través de unos intermediarios que sólo buscan su beneficio y no entienden nada de cochinita. Y en tercer lugar,

está la falta de apoyo de las administraciones, que no hacen nada por cambiar esta situación. Parece que interesa mantener la situación de ilegalidad y secretismo que hay.

— ¿Confías en poder vivir de la cochinita?

— Es lo que me gustaría, pero necesito que las administraciones me echen una mano para cambiar esta situación. Yo no aspiro a que me den dinero sino a poder trabajar. Además, este cultivo podría emplear gente y contribuir a reducir el paro.