



PIÑA DE MILLO

DESCRIPCIÓN

Se trata de una planta herbácea perteneciente a la familia de las gramíneas, con porte robusto de fácil desarrollo y producción anual. Requiere altas exigencias en luz y moderada temperatura, no prosperando bien en zonas o épocas muy húmedas.

ORIGEN

Sus orígenes son muy remotos. Se cree que desde hace más de 7.000 años se cultivaba en Méjico y en América Central. En Europa fue introducida después de la conquista. Hoy en día su cultivo está muy difundido por todo el mundo, destacando E.E.U.U. (principal país productor), y Europa, donde ocupa una posición muy elevada. En España, al igual que en Canarias, las variedades dulces han ido ganando mercado. Se trata de híbridos originariamente obtenidos en Estados Unidos.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **398.257 ha**, destacando las comunidades de Castilla y León (**117.528 ha**) y Aragón (**77.684 ha**) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **769 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**337,6 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**431,4 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **2.174 t: 1.110 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **1.064 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: La Laguna (**43 ha**), La Orotava (**32,5 ha**) y Los Realejos (**31,5 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **3.300 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

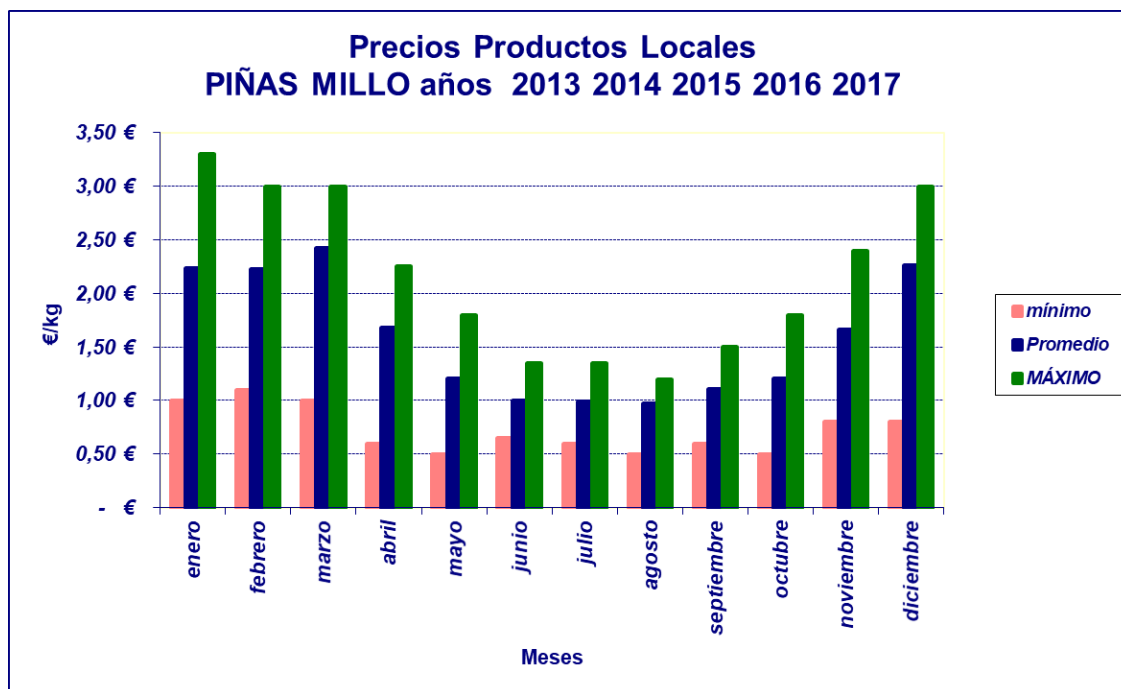
En Canarias existen más de 150 variedades locales de “**millo canario**”. Se engloban plantas de diferentes portes, rústicas y cultivadas fundamentalmente para producir en verano en condiciones de secano. Muchas veces se siembran asociadas a otros cultivos, como la judía (leguminosa fijadora de nitrógeno atmosférico). Su grano es muy apreciado en nuestro mercado por su sabor, aunque la planta presenta dificultades para producir piña en invierno debido a problemas de polinización motivado por las menores temperaturas.

Las variedades foráneas cultivadas localmente son híbridos, en su mayoría dulces, de gran rendimiento y homogeneidad que han ido desplazando a las variedades locales.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE entran anualmente **480 toneladas** de este producto (**87%** de origen local), lo que suponen casi un **2%** de las hortalizas locales comercializadas en este recinto.

Su precio oscila normalmente entre **0,30 y 1,10 €/unidad, (0,90-3,30 €/kg)**, registrándose máximos de precios en los primeros y últimos meses del año y mínimos en pleno verano, debido a que es un cultivo cuya producción se concentra más en los meses estivales.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

Supone una fuente importante de carbohidratos, vitamina C y de fibra (por lo que ayuda a regular el intestino y a prevenir el cáncer de colon). Al igual que el resto de los cereales, su consumo habitual tiene efectos beneficiosos sobre la diabetes, los trastornos metabólicos y ayuda a reducir el colesterol. También aporta importantes cantidades de vitamina del grupo B (fundamentales para el sistema nervioso y la piel), fósforo y magnesio. A la hora de escoger la piña de millo hay que tener en cuenta que las hojas que la recubren estén verdes y que los granos estén enteros y consistentes.

Calorías	90 Kcal	Agua	78,2 g
Proteínas	3,0 g	Potasio	300 mg
Fibras	4,0 g	Vitam. A	120 ug
Hidratos de Carbono	16,7 g	Vitam. C	12 mg
Grasas	1,2 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(*) Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2016

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016