



PLÁTANO

DESCRIPCIÓN

La platanera es una planta herbácea tropical que pertenece a la familia *Musaceae*. Posee un tallo subterráneo o cormo perenne, del cual brotan las raíces y las vainas de las hojas que son las que podemos apreciar como falso tallo o “rolo” a simple vista. Del cormo van brotando hijos, ubicándose cada uno por defecto genético. Cuando la planta adquiere la madurez fisiológica, y las condiciones ambientales son óptimas, del tallo brota la inflorescencia o pedúnculo floral (conocida como “piña”). La piña presenta, en primer lugar posicional, “manos” de flores femeninas dispuestas en espiral alrededor del pedúnculo floral; a media posición, flores hermafroditas que, como norma general, suelen caer; finalmente se disponen las flores masculinas protegidas por brácteas que le otorgan (por la forma adquirida) su nombre común: “bellota”.

ORIGEN

Su origen se sitúa en el sudeste asiático y, tras atravesar de este a oeste la franja tropical del continente africano, llegó a principios de Siglo XV a Canarias. Posteriormente se introdujo en América. No obstante, su explotación en nuestras islas con fines comerciales se inicia en 1882, con los primeros envíos a Inglaterra de la variedad tradicional “Pequeña Enana”. Se trata de la primera fruta tropical en cuanto a importancia económica derivada de su comercio, destacando como país productor Brasil y como exportador a Ecuador.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **8.652,3 ha**, sobresaliendo nuestra Comunidad Autónoma (**8.650,3 ha**) y seguida, de forma muy distante, por Andalucía (**2 ha**) en cuanto a superficie destinada (*) (**).

En Canarias la superficie se reparte entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**6.938,5 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**1.711,8 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **381.963 tn: 305.009 tn** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **76.959 tn** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Guía de Isora (**867 ha**), Arona (**712,8 ha**) y Los Llanos de Aridane (**703,3 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **44.000 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

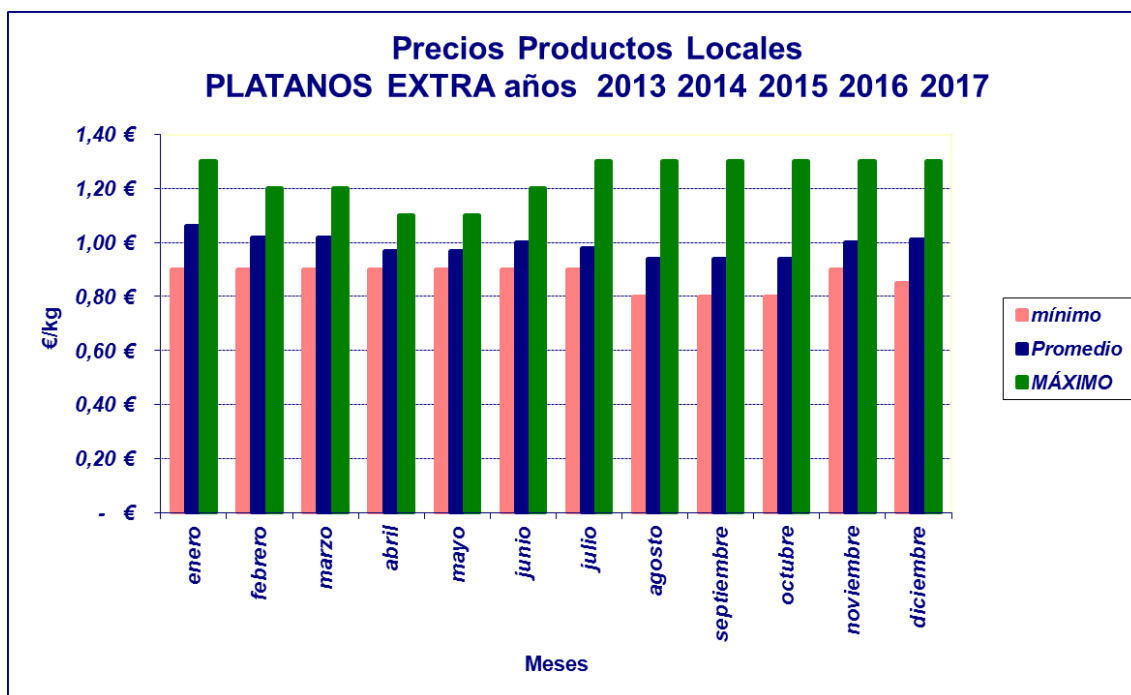
Los cultivares más extendidos son los siguientes:

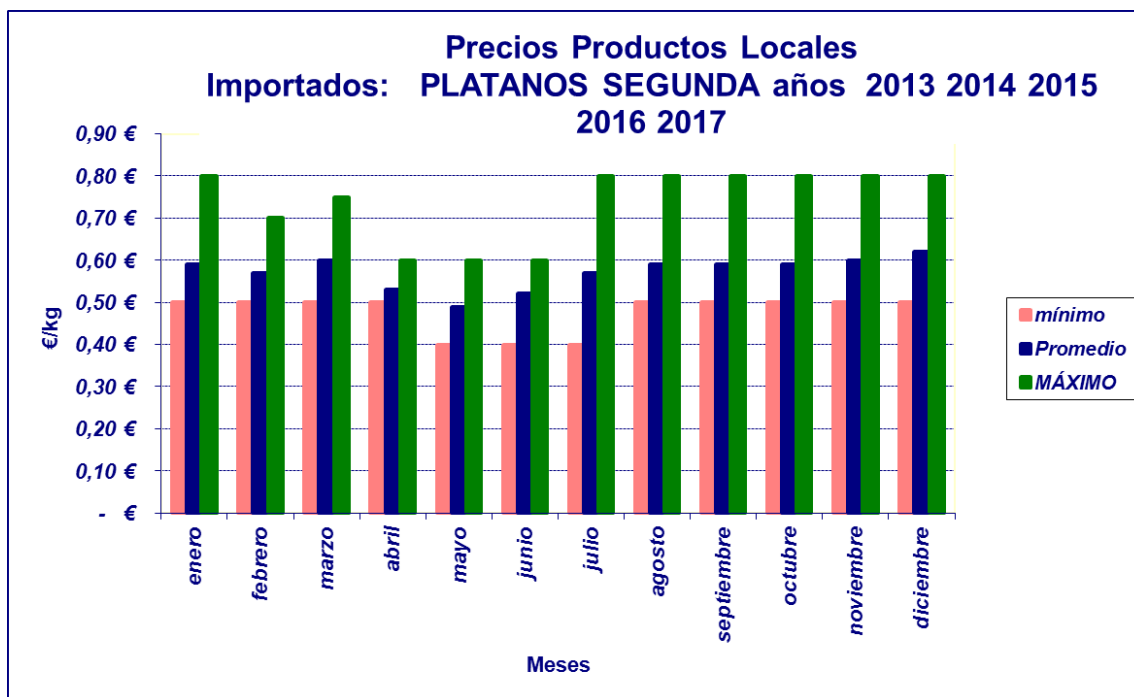
- **Pequeña Enana:** cultivar por excelencia que supone más del 70% de las producciones. Se trata de una planta de pequeño porte que da unos frutos pequeños amarillos y “pintones” de apreciado sabor dulce.
- **Gran Enana:** se diferencia de la anterior por presentar un mayor porte (siendo por ello más sensible a los vientos) y mayor longitud de “dedos” (frutos). En cuanto al sabor, apenas se constatan diferencias, estando éstas más ligadas a las condiciones edafoclimáticas que a las varietales.

También se ha utilizado la “Williams” y últimamente se está potenciando el uso de mutantes provenientes de la “Pequeña Enana”, que tienen nombres muy particulares (antes conocidos popularmente como tipo “Jonson”). Destacamos entre éstos la “Gruesa Palmera”, “Brier”, “Ricasa” y “Negra”.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

El plátano en MERCATENERIFE, con unas **8.360 toneladas** anuales comercializados, representa el **50%** del total de la fruta local de este mercado. En cuanto a precios, éste, debido a su oferta regular, se suele mantener estable a lo largo de todo el año, con algún alza en la época invernal. Así, la mayoría de las explotaciones intentan orientar su producción hacia los meses de esta estación, por su mayor cotización paralela en mercados exteriores. Los precios medios mensuales oscilan, para la categoría extra, entre **0,80 y 1,30€/kg**, mientras que para la categoría de segunda se encuentran entre **0,40 y 0,80€/kg**.





PROPIEDADES NUTRITIVAS

Respecto a su composición nutritiva, esta fruta destaca por su elevada concentración de carbohidratos, lo que la hace ser muy energética. Es también rica en potasio, hierro, magnesio, yodo y vitamina B6. Calma el dolor de estómago, protegiendo su mucosa contra los ácidos gástricos a la vez que previene la úlcera. Incluso existen pruebas que demuestran su poder antibiótico. Gracias al potasio ayuda a controlar los problemas de hipertensión, y combinado con el zumo de limón es un remedio eficaz contra la diarrea, mientras que sus niveles de yodo contribuyen a tratar problemas de tiroides.

Calorías	81 Kcal	Agua	75,9 g
Proteínas	1,1 g	Potasio	382 mg
Fibras	3,0 g	Vitam. A	38 ug
Hidratos de Carbono	18,8 g	Vitam. C	11 mg
Grasas	0,2 g	Magnesio	36 mg

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 2015

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