



PIÑA DE MILLO

DESCRIPCIÓN

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

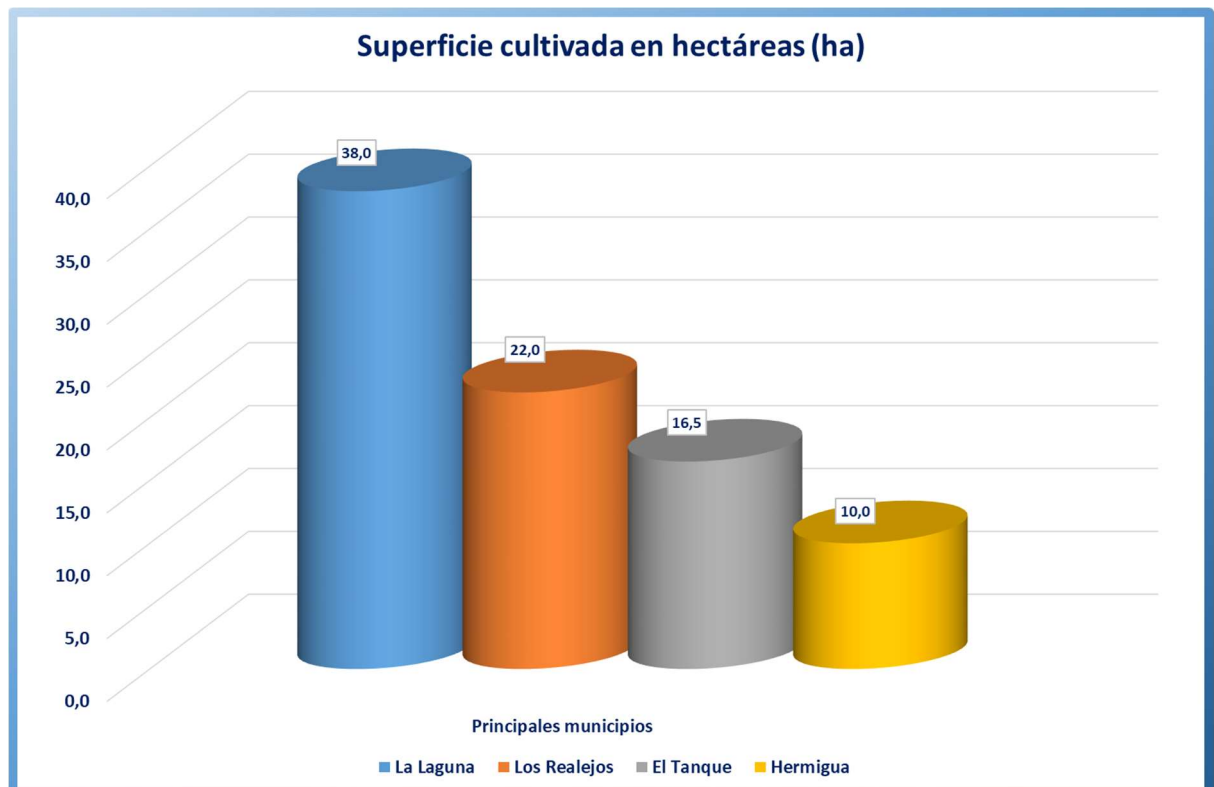
ORIGEN

Sus orígenes son muy remotos, se cree que desde hace más de 7000 años se cultivaba en Méjico y en América Central. En Europa fue introducida después de la conquista. Hoy día su cultivo está muy difundido por todo el resto de países, destacando E.E.U.U. (principal país productor), y Europa en general, 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.

Como provincias con mayor superficie en cuanto a millo dulce destacamos en nuestro país a Navarra (1.173 ha), Sevilla (1.070 ha) y Valladolid (989 ha)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En nuestra región, según datos de la Consejería de Agricultura, la superficie dedicada a este cultivo (maíz grano, no forrajero) es de 661,3 ha, de las que 256,6 ha pertenecen a la provincia de S/C de Tfe., encontrándose aproximadamente un 60% bajo riego, destacando como principales municipios en la provincia de S/C de Tenerife destacan: La Laguna (38,0 ha), Los Realejos (22,0 ha) y El Tanque (16,5 ha)**.





En Canarias existen más de 150 variedades locales de “**millo canario**”, englobando plantas de diferentes portes, rústicas y cultivadas fundamentalmente para producir en verano y en secano, muchas veces asociadas a otros cultivos. 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.

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE entran en 2020, 735 toneladas de este producto, (80 % de origen local), lo que suponen casi un 3% de las hortalizas locales comercializadas en este recinto.

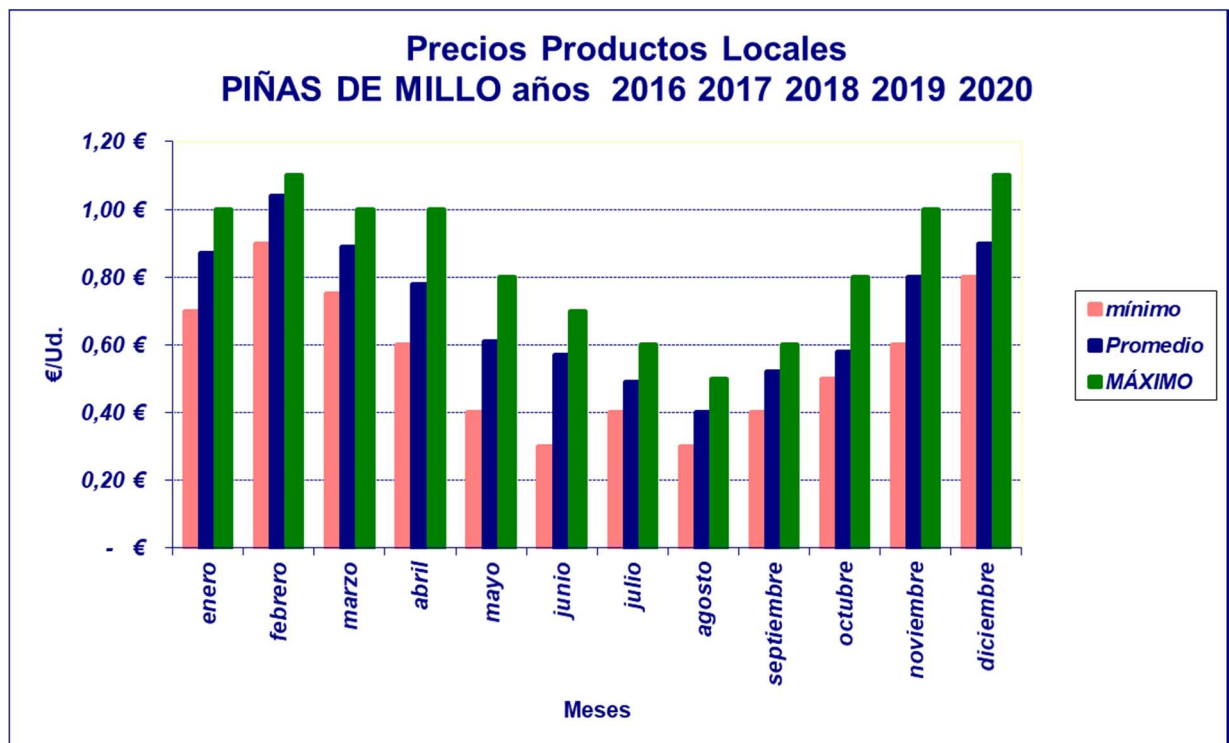
MILLO

| | Importancia Relativa de cada Producto | TOTAL Kg No Local | Porcentaje de origen No Local | TOTAL Kg Local | Porcentaje de origen Local | Kg TOTAL |
|----------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------|----------------|
| SUMAS | | 144.491 | 19,65% | 590.825 | 80,35% | 735.316 |
| PIÑAS DE MILLO | 60,9% | 12.616 | 2,8% | 435.080 | 97,18% | 447.696 |
| MAIZ COCIDO | 12,8% | 93.994 | 100,0% | 0 | | 93.994 |
| PIÑA DE MILLO DULCE | 26,3% | 37.881 | 19,6% | 155.745 | 80,4% | 193.626 |

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

Su precio oscila normalmente durante todo el año entre 0,30 y 1,10 €/Unidad, registrándose máximos de precios en los primeros 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 m |
| Fibras | 4,0 g | Vitam. A | 120 u μ |
| 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 Agricultura y pesca, Alimentación y Medio Ambiente, año 2019.

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.