

El aguacate y esa fiebre por el saludable, codiciado y costoso 'oro verde'

Aunque **el aguacate** se conoce desde hace miles de años, la extensión de su consumo en **Europa** es bastante más reciente en el tiempo, en gran medida impulsado por valores asumidos en las sociedades modernas como su alto contenido en **nutrientes** y el hecho de que su ingesta resulta beneficiosa para **la salud**.

Estas bondades, a las que sin duda se une su **exótico sabor**, han generado una ascendente demanda que lo ha convertido en un **cultivo** creciente y protagonista, y por asociación un producto codiciado por los amigos de lo ajeno, auténticos [saqueadores](#) de fincas y todo un quebradero de cabeza para los propios **agricultores** y la misma Guardia Civil.

Con todo, la llamada fiebre del **oro verde** también plantea un evidente dilema: su elevado requerimiento en **agua**, una circunstancia que contradice los principios del equilibrio **ecológico** y la lucha contra el **cambio climático**.

Las evidencias arqueológicas constatan su consumo en **América Central** ya desde el año 10.000 antes de la Era. Los aztecas llamaban **ahuacatl** a esta fruta, que en su idioma significa testículos de árbol, mientras los conquistadores **españoles** la bautizaron por derivación fonética con el nombre de **aguacate**.



El aguacate

También resulta probado que fue el militar e historiador español Gonzalo Fernández de Oviedo el primer europeo en **degustar** un **aguacate**, o al menos en describir por escrito su sabor, al que se refiere así en su obra **Sumario de la natural historia de las Indias de principios del siglo XVI**: “En el centro de la fruta hay una **semilla**, como una **castaña** pelada, y entre ésta y la **cáscara** está la parte que se come. Es abundante, similar a la **manteca** y de muy buen gusto”.

A pesar de tal antigüedad no sería hasta mediados del siglo XVIII y durante el XIX cuando comerciantes indianos y familias acomodadas desembarcaron en Canarias algunos ejemplares de aguacateros, pero paradójicamente no los concebían como árboles alimenticios, sino para que proporcionaran sombra a los jardines.

El desarrollo del **aguacate** como **cultivo** comercial arrancó a nivel mundial en la primera mitad del siglo XX. En el caso del **Archipiélago** no fue hasta 1953 cuando se empezaron a realizar estudios sobre este cultivo en el **Jardín Botánico de Aclimatación de la Orotava**.

Por aquel entonces, el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), organismo adscrito al Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), importó **cultivares** de **California** y **Florida**, algunos de los cuales constituyen la base del actual comercio en las **Islas**, contando también con **aguacates** de raza antillana, que frente a las variedades **mexicana** y **guatemalteca** ofrecen más tolerancia a las condiciones salinas propias de las **Islas**, además de una mayor resistencia a **suelos calcáreos**.

Un cultivo en auge

Si bien en los años noventa del siglo pasado la superficie dedicada a **aguacateros** disminuyó considerablemente en las **Islas**, a partir del 2010 se inició una paulatina recuperación y en la última década se ha vivido una eclosión formidable, hasta tal punto que este **fruto** ha duplicado el número de hectáreas ocupadas, casi siempre mediante la reconversión de fincas y a costa de la merma del **plátano**, **la viña** o **la papa**.



El desarrollo del aguacate como cultivo comercial arrancó a nivel mundial en la primera mitad del siglo XX

El boom del **aguacate** se ha convertido en un fenómeno socioeconómico que se asocia a los nuevos modelos de **consumo** y de vida, a los patrones de una **dieta saludable**. No obstante, es preciso señalar que quienes consumen regularmente esta preciada **fruta** tienen un nivel [socioeconómico](#) y cultural, unas **dietas** y unos **estilos de vida** que otras personas no pueden alcanzar y para quienes consumir **aguacates** representa un lujo por una simple cuestión de renta.

Esta fruta contiene una gran cantidad de grasas monoinsaturadas, fibra y otros micronutrientes, y según un estudio de la Universidad de Harvard consumir uno o dos aguacates a la semana reduce objetivamente el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares entre un 15 y 20%.

Es un **producto** ideal para el **desayuno**, el **almuerzo** e incluso la **cena**; se consume naturalmente en crudo, pero también a la **brasa** o la **plancha**, y resulta apto para cualquier rango de edad. Las recetas con **aguacate** son infinitas.

Atrás quedaron los tiempos en que el **guacamole** mexicano o la salsa **guasacaca venezolana** se presentaban como su única fórmula, también aquel **cóctel** de gambas rellenando un **aguacate** entre un baño de salsa rosa, clásico **entrante** navideño y presente en los **banquetes** de boda allá por los 80. De hecho, cada vez más a menudo acompañan a unas **tostas**, son protagonistas en **ensaladas**, dan sabor a **zumos**, se funden con tartares e incluso aparecen como **ingrediente** sustancial en los **mojos**.

En el **Archipiélago** se conocen más de 20 **variedades**, aunque a nivel comercial destacan la **Hass** (piel rugosa) y la **Fuerte** (piel lisa), en menor medida la **Pinkerton**, en el mercado desde septiembre hasta junio, mientras la **Reed**, de forma redonda y más escasa, sólo se da en el periodo estival, entre junio y agosto.

La mayoría de la producción se concentra en **Tenerife** y **La Palma** (esta última isla capitaliza el 60% del global del Archipiélago), donde se dan las condiciones ideales y por tanto donde más ha crecido la superficie **cultivada**. En este

contexto, **España** se sitúa como el primer productor de aguacate de la **Unión Europea**, con el 77% de total, siendo además el primer exportador.

Alza de precios

El precio del **aguacate** en las Islas ha llegado a cuadruplicar lo que se paga en la **Península**. Esta circunstancia se da ocasionalmente, en los meses de **verano** y cuando escasea la producción, y se debe, en buena medida, al hecho de que el **Archipiélago** se rige por una orden de 12 de marzo de 1987 que establece **normas fitosanitarias** relativas a la importación, exportación y tránsito de **vegetales** con el fin de evitar **plagas**. Así, esa barrera **fitosanitaria** impide importar **aguacates** frescos, mientras que en el **mercado peninsular** conviven la producción nacional con la exterior.



El aguacate

Los números no engañan. El **aguacate** llegó a alcanzar en septiembre de 2023 unas tasas inéditas, entre los 14 y los 17 euros/kilo, muy superiores a los 3,5 euros de la media

peninsular. Además de coincidir con el **verano**, cuando la **fruta** está fuera de **temporada**, se sumaron circunstancias coyunturales como el efecto añadido de las altas temperaturas y la falta de disponibilidad de **agua** que redujeron una ya de por sí escasa **cosecha**. A comienzos de este mes de octubre, el precio rondaba los 10 euros/kilo.

Lo cierto es que desde hace unos años se venía observando una tendencia creciente. En el 2020 y el 2021, **los vientos** que azotaron la isla de **La Palma** afectaron a los **aguacateros** e incidieron en la subida de precios, dado el carácter de los **cultivos palmeros** como proveedores del **mercado** regional, inconveniente al que se sumaría además la fatal erupción. En el verano del 2022, las tarifas volvieron a dispararse, hasta el punto de que el kilo osciló entre los 13 y los 16 euros/kilo.

La codicia y el robo

En este escenario, los amigos de lo ajeno han encontrado un campo abonado, contribuyendo con sus continuados robos a encarecer aún más el valor final del producto y, sobre todo, a generar un clima de incertidumbre y desazón entre los **agricultores**. Además, tal estado de cosas ha conducido a que algunos **productores** hayan adoptado **malas praxis** en la comercialización con la recogida temprana de las **cosechas** a fin de evitar sustracciones, resintiéndose el producto.

En este sentido, la **Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias** (Asaga Canarias) advierte que comportamientos como estos ponen en riesgo el futuro del cultivo. De hecho y ante la cantidad de denuncias recibidas cuestionando la calidad del **aguacate canario** en los puntos de venta, esta organización hace un llamamiento a los agricultores para que recolecten la **fruta** en el momento óptimo de **maduración**.

Lo cierto es que los robos en fincas se han venido sucediendo sin pausa en los últimos años, provocando una evidente alarma social y poniendo en jaque el futuro de pequeños agricultores, explotaciones familiares que fían su supervivencia al buen rendimiento de las cosechas y a una óptima comercialización.

Según un informe de la **Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos, Canarias** fue en 2023 la región de **España** que sufrió más **robos agrícolas**, 24,95 por cada 1.000 explotaciones, y la que logró la cifra más alta en cuanto a denuncias resueltas, con un 31% de las presentadas. Ahora bien, el año pasado también disminuyó la cifra de demandas interpuestas. Para muchos **agricultores**, la vía judicial supone una pérdida de tiempo, aducen que la justicia es lenta, y de dinero, por los costes en abogados y procuradores. Y además cuestionan su operatividad.

Durante este año y hasta principios del mes de septiembre se habían sustraído alrededor de 3.500 kilos de **aguacates**, con un valor de mercado cercano a los 14.000 euros. La Guardia Civil, a través del Equipo ROCA, había esclarecido 18 delitos de robo en fincas, principalmente en los municipios de **Tacoronte, El Sauzal, La Orotava y La Victoria**, con 14 personas encausadas, cuyas diligencias se enviaron a las autoridades judiciales.

La investigación reveló que los delincuentes han variado su modus operandi. Así, durante el día un vehículo distribuye a los delincuentes en

diferentes fincas, estos recolectan los aguacates y mediante llamadas o mensajería avisan al conductor del vehículo para que los recojan junto con el producto sustraído.

A nadie escapa que los **aguacates** robados buscan un canal de salida en el **mercado negro**. De ahí las sucesivas campañas impulsadas por el **Cabildo de Tenerife** para concienciar a la población sobre la importancia de denunciar a las autoridades los robos en fincas o la presencia de **aguacates** cuya procedencia no esté debidamente identificada, sin la preceptiva trazabilidad.

La huella hídrica, una paradoja

La revista **Renewable Agriculture and Food Systems** de la Universidad de Cambridge publicaba en septiembre de 2023 un artículo firmado por Noelia Cruz, doctora en Desarrollo Regional e ingeniera Agrícola, investigadora de la **Universidad de La Laguna** (ULL), y los profesores Juan Carlos Santana, de la ULL, y Carlos Álvarez Acosta, del **Instituto Canario de Investigaciones Agrarias** (ICIA) en el que se analizan los principales cultivos de **Canarias** atendiendo a su **huella hídrica** (HH), un parámetro que cuantifica la cantidad de agua necesaria para la producción de alimentos.

Según se desprende de este estudio, el cultivo de plátano consume unos 340 metros cúbicos de agua por tonelada, mientras que para los mismos parámetros el aguacate precisa nada menos que 1.741,

hasta cinco veces más.

En opinión de **Noelia Cruz** resulta vital realizar estudios sobre la **huella hídrica** de los principales cultivos con el fin de identificar las prácticas de riego más apropiadas y establecer recomendaciones para el ahorro de **agua** mediante la mejora de estas prácticas. Teniendo en cuenta que el sector **agrícola** se enfrenta a un cambio por el incremento de las **temperaturas** y a una variación en la disponibilidad de **agua**, debido a los efectos del **cambio climático**, la estudiosa señala que se precisa diseñar estrategias útiles para el ahorro de **agua** basadas en la estimación de la **huella hídrica**.

El doctor y catedrático Lluís Serra, rector de la **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria**, subraya en un artículo publicado en la **revista Pellagofio** de marzo de 2024 que “**el aguacate es salud para el ser humano, pero también un derroche medioambiental**”.





El profesor explica que una persona que consuma un **aguacate** diario al final del año ingiere 365 **aguacates**, unos 66 kilos. Está consumiendo 120.000 litros de agua, el equivalente a llenar la cuarta parte de una piscina reglamentaria de 25 metros de largo o la totalidad del agua de una piscina privada de 12 x 5 metros y 2 de profundidad. Y además habrá invertido más de 500 euros en su compra, algo totalmente prohibitivo para la mayoría de familias. Por ello concluye que el consumo diario de **aguacate** “es algo totalmente inasequible e insostenible”.

A manera de corolario, Lluís Serra sentencia:

“El **aguacate** encarna el drama mundial del **agua**, con lo cual se convierte en un dilema: al comprarlo y consumirlo en abundancia contribuyes a empeorar las consecuencias del **cambio climático** y eludes tu responsabilidad para contribuir a su **mitigación**”.



Doctor y catedrático Lluís Serra, rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

En opinión de **Noelia Cruz** resulta vital realizar estudios sobre la **huella hídrica** de los principales **cultivos** con el fin de identificar las prácticas de riego más apropiadas y establecer recomendaciones para el ahorro de **agua** mediante la mejora de estas prácticas.

Teniendo en cuenta que el sector **agrícola** se enfrenta a un cambio por el incremento de las temperaturas y a una variación en la disponibilidad de **agua**, debido a los efectos del **cambio climático**, la estudiosa señala que se precisa diseñar estrategias útiles para el ahorro de **agua** basadas en la estimación de la **huella hídrica**.

El profesor explica que una persona que consuma un **aguacate** diario al final del año ingiere 365 **aguacates**, unos 66 kilos. Está consumiendo **120.000 litros de agua**, el equivalente a llenar la cuarta parte de una piscina reglamentaria de 25 metros de largo o la totalidad del **agua** de una piscina privada de 12 x 5 metros y 2 de profundidad. Y además habrá invertido más de 500 euros en su compra, algo totalmente prohibitivo para la mayoría de familias. Por ello concluye que el consumo

diario de **aguacate** “es algo totalmente inasequible e insostenible”.

A manera de corolario, Lluís Serra sentencia: “El **aguacate** encarna el drama mundial del **agua**, con lo cual se convierte en un dilema: al comprarlo y consumirlo en abundancia contribuyes a empeorar las consecuencias del **cambio climático** y eludes tu responsabilidad para contribuir a su mitigación”.