

La Carambola una estrella en la cesta de la compra

Alfonso Álvarez, el mayor productor de El Hierro de este cultivo, augura un buen futuro para este producto.

Es exótica por la forma de estrella que adquiere una vez cortada, llamativa por el color entre amarillo claro y naranja que presenta, apetitosa por esa pulpa traslúcida, crujiente y jugosa que la caracteriza y sugerente para los amantes de los sabores ácidos, aunque también existen variedades dulces. La carambola es una fruta que comienza a tener presencia en los puntos de ventas de Canarias, aunque de momento son pocos los productores que se dedican a su cultivo. Alfonso Álvarez, un agricultor de El Hierro, que lleva diez años cultivando estos árboles, augura un futuro prometedor para este frutal por los buenos precios que puede alcanzar en el mercado, sobre todo en periodo de Navidad, que cuando más se comercializa.

Es un cultivo “fácil de llevar” y con elevados rendimientos, aunque vulnerable al viento y a la mosca de la fruta.”

Alfonso lleva cultivando carambola desde hace casi diez años en la finca que tiene en el municipio de Frontera. Comparte terreno con la piña y el mango, los tres frutales con los que se gana la vida este productor que un día decidió abandonar la construcción para incorporarse a la agricultura, y en la que espera continuar hasta que se jubile dentro de dos años. Cuenta que es un cultivo “fácil de llevar” porque no es demasiado exigente, aunque, al ser de origen tropical, requiere de una zona cálida para reproducirse, de ahí que las plantaciones que existen en Canarias (El Hierro, Tenerife y Gran Canaria) estén ubicadas en la franja sur de las islas.

Es a partir del mes de marzo cuando comienza su floración. La cosecha se recoge entre octubre y diciembre, cuando alcanza su mayor plenitud. La producción es elevada. La planta comienza a producir a partir del segundo año de plantación. En 2015 llegó a recolectar 150 kilos a la semana, pero según asegura este productor, se pueden alcanzar entre 200-300 kilos por árbol “como mínimo”, dependiendo de la climatología.



Se consume principalmente como fruta fresca y es una fuente importante de potasio

El viento es su peor enemigo. Desecha hojas y ramas y daña los cantos de la piel de la fruta inutilizándola para su comercialización. Alfonso envía toda su producción a la Cooperativa de Frontera y desde ahí se distribuye a los puntos de venta de Tenerife y Gran Canaria. La carambola también es vulnerable al ataque de la mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*).

Alfonso asegura que es otro de los factores que provoca grandes pérdidas. En algunos lugares de Asia, se suelen embolsar individualmente los frutos para su control, pero esta práctica conlleva una importante inversión económica además de mano de obra que en Canarias solo se realiza en cultivos como

el durazno. Según un informe del Departamento de Fruticultura Tropical del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), se consume principalmente como fruta fresca y es una fuente importante de potasio. Además, se pueden usar en ensaladas y como adorno y complemento en platos de carne. Procesada se emplea en forma de salsas y mermeladas. También se puede secar y conservar en lata.