

Lanzarote, tierra de lentejas

POR: ASAGA Canarias ASAJA

“Su calidad y sabor la convierten en un referente dentro de las leguminosas. Fuera de las islas se han intentado producir variedades similares”

La lenteja (lens esculenta) mediana de Lanzarote ha gozado siempre de un gran reconocimiento, tanto dentro como fuera de Canarias. El suelo volcánico y el clima apacible de la isla le confieren una calidad y sabor por la que esta legumbre es diferenciada y valorada. Antonio González, propietario de la explotación agrícola ganadera Montaña de Haría, en el mismo municipio norteño que le da nombre, es uno de los mayores productores y uno de los pocos que todavía quedan en la isla. “Al ser un cultivo de secano el sabor está mucho más concentrado, de ahí que nuestra lenteja sea un referente en el mundo que se llegó incluso a exportar a Australia”.

Esa fama ha hecho que fuera de Canarias varias empresas intenten producir variedades similares que se empaqueta con la inscripción “tipo Lanzarote”.

La plantación de esta leguminosa, al ser una planta de invierno, se realiza de noviembre a diciembre y se recoge tres meses después dependiendo de las lluvias. Las mayores producciones se encuentran en Guatiza (Haría) y Mades (Teguise). La falta de precipitaciones en los últimos años provocó que se perdiera la mayor parte de la cosecha e incluso la semilla antigua con la que muchos agricultores continúan trabajando en la actualidad. González fue una de las excepciones ya que no solo consiguió mantener su producción sino que además duplicó la media, recogiendo 1.000 kilos, gracias al uso de una pequeña cuba con la que regó su cultivo en el momento de la floración, cuando más necesidades hídricas tiene la planta para poder crecer y producir.

La recolección es la parte más laboriosa de este cultivo. Se recoge manualmente cuando la planta comienza a amarillear y antes de que esté completamente seca. Entonces se desgrana para luego seleccionar una a una las lentejas eliminando restos de tierra, arena o cualquier otro desecho que se cuele en la recogida del grano. González dice que esta es una de las tareas que hace que el precio de la lenteja de Lanzarote sea algo superior a la importada.

La laboriosidad, la baja rentabilidad y los bajos rendimientos de la lenteja (750 kilos por hectárea) no permite que un agricultor se dedique por completo a este cultivo. Lo normal es que lo complementa con otros para poder diversificar su oferta y tener algo más de margen de ganancias. En el caso de González, lo combina con la producción de carne de cabra, cochino, gallinas, huevos, queso, requesón, yogur natural y almogrote. Productos que comercializa en los diferentes mercadillos que se organizan en la isla.

“El cultivo está pendiente de una Denominación de Origen que proteja su singularidad”

La importancia que ha tenido el cultivo de la lenteja en Lanzarote, como base de la alimentación de la población conejera por su alto contenido proteico y por su excelente aporte de hierro para la elaboración de potajes y ensaladas, junto con la entrega de los pocos agricultores que aún quedan por preservarla, ha salvado hasta cierto punto a esta legumbre de un olvido sin retorno. El Cabildo Insular, concienciado de su singularidad y atractivo desde el punto de vista gastronómico, ha comenzado a impulsar acciones promocionales encaminadas a revalorizar este producto. Sin embargo los planes para tramitar una Denominación de Origen que proteja su singularidad, anime a su cultivo y la posicione en el mercado frente a otras competencias externas, no han terminado de cuajar.