

Las tuneras ¿el alimento del futuro?

El cultivo de las tuneras en las Islas Canarias ha tenido una gran importancia a lo largo de la historia

El sector alimentario incide de manera directa sobre el entorno. El impacto ambiental generado por las explotaciones agrarias y ganaderas, es un factor clave para entender el proceso de deterioro que está sufriendo actualmente el medioambiente. El crecimiento demográfico, junto con el cambio climático y la creciente amenaza de sequías, han provocado la insostenibilidad de la manera en la que los humanos nos alimentamos.

Con el objetivo de mejorar la seguridad alimentaria en zonas áridas, la **Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)** realizó el informe «[Es hora de poner cactus en el menú](#)», que destaca la importancia de esta planta como alimento. Según este informe, «si bien la mayoría de los cactus no son comestibles, la especie *Opuntia* tiene mucho que ofrecer, especialmente si se la trata como un cultivo en lugar de una hierba silvestre. Los cactus pueden ser un suministro crucial de alimento para la población y forraje para los animales. Además, los cactus almacenan agua en sus pencas y pueden proporcionar hasta 180 toneladas de agua por hectárea». Por todo ello, la FAO ha considerado el cactus como uno de los alimentos del futuro.



El cultivo del nopal, higuera de plata, tuna o chumbera –ente otras denominaciones según la zona– está ganando terreno impulsado por la creciente necesidad de **plantas resistentes** a la **sequía**, los **suelos infértiles** y el **aumento** de las **temperaturas**. En México –país de origen del nopal– se calcula que el consumo anual per cápita de nopalitas –las tiernas pencas del nopal– es de más de seis kilos. En Brasil hay más de 500.00 hectáreas de plantaciones de cactus destinadas al suministro de forraje, y en la zona Tigray –en Etiopía– cuentan con alrededor de 360.000 hectáreas.

Actualmente, en las Islas Canarias podemos encontrar más de una docena de especies de Opuntia. **María Gloria Lobo Rodrigo, coordinadora de Programas del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias**, que está desarrollando un proyecto de investigación titulado «Estudio integral de aprovechamiento de Opuntia para la obtención de derivados e ingredientes funcionales mediante la aplicación de tecnologías innovadoras», indica que «hay constancia de la presencia de

las tuneras en el archipiélago desde principios del siglo XVI, cuando el fraile dominico Bartolomé de las Casas, que formaba parte de una expedición a América en 1502, vio un ejemplar en el jardín del convento de los dominicos en Las Palmas de Gran Canaria. Otros muchos ejemplares fueron introducidos por los conquistadores de América, entre ellos Hernán Cortés».

El cultivo de las tuneras en las Islas Canarias

El cultivo de las tuneras en las Islas Canarias ha tenido una gran importancia a lo largo de la historia. «*Las Opuntias* son **plantas de las que se puede aprovechar todo**. Se pueden consumir sus frutos, sus cladodios o nopalitos como verduras e incluso las flores para hacer tisanas. Actualmente, las tuneras que más se comercializan pertenecen a la variedad ***Opuntia ficus indica*** y podemos encontrar diferentes cultivares que pueden ser de pulpa blanca, anaranjada o colorada, y fresa o morada», explica Lobo.



Hamburguesa de cactus de la cafetería del Jardín de Cactus en Lanzarote

Pero el consumo de las tuneras no es cosa del pasado, todo lo contrario. «En Canarias son muy consumidas sobre todo en los pueblos, ya que los agricultores las utilizan en muchas ocasiones como lindes para separar los terrenos. Además, no se consumen solo como **fruta en fresco**, también se secan y se convierten en **higos porretos**», afirma Lobo. Incluso los nuevos chefs canarios están empezando a incorporarlas en algunas recetas, como la **hamburguesa de cactus**, que en 2017 fue incorporada a la propuesta gastronómica de los Centros de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo de [Lanzarote](#).

La principal virtud de este alimento es su facilidad de cultivo. «Es un alimento que se cultiva con poca agua, crece en suelos pobres y no requiere costosas labores. Sin embargo, no hay que olvidar que en España figura dentro del catálogo de **especies invasoras**, hecho que dadas sus bondades y cultivándose adecuadamente no tendría por qué amenazar ningún ecosistema», señala Lobo.



Además del uso gastronómico, las tuneras tienen **otras funcionalidades**. «El contenido en antioxidantes (carotenoides, betalaínas, flavonoides, compuestos fenólicos, vitamina C, etc.) le dotan de **actividad anticancerígena**. Además, tiene un alto contenido en fibra, vitaminas del grupo B, magnesio, potasio, calcio, y aportan solo entre 30 y 50 calorías/100g. En Canarias, además de consumir los frutos, los mucílago de sus palas se extraen para **hacer cremas solares** y las palas o cladodios se utilizan en la alimentación animal (sobre todo de cabras) y para **ahumar los quesos** de cabra», explica Lobo.

Por último, hay que destacar la producción de «**cochinilla canaria**» distinguida con el certificado de **Denominación de Origen Protegido** (DOP). «En el siglo XIX se desarrolló mucho el cultivo de la tunera para la obtención del ácido carmínico a partir de la cochinilla (*Dactylopius coccus*), un insecto que crece en la penca de la tuna. El colorante que se obtiene de la cochinilla es un **tinte natural** que puede utilizarse tanto en alimentación como en la industria textil, cosmética o

farmacéutica. En 2016, la Unión Europea inscribió en el Registro comunitario la Denominación de Origen Protegida “Cochinilla de Canarias”, lo que supone el reconocimiento europeo para este producto del archipiélago, el único en el mundo que cuenta de momento con dicho distintivo de calidad», comenta Lobo.