



**Andrea Rodríguez**

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

El guarapeo se distingue por ser una técnica de altura. En todos los sentidos. Desde hace al menos cinco siglos los isleños se suben hasta las copas de las palmeras canarias (*Phoenix canariensis*) para extraer la savia (guarapo) con la que se elabora la miel de palma. Pese a que esta práctica existió en todo el Archipiélago, con el tiempo cayó en desuso hasta quedar relegada a una sola isla: La Gomera. En la actualidad hay trece empresas que obtienen este producto de 500 ejemplares. La transmisión familiar de esta tradición es lo que ha permitido que en la isla colombina, que tiene 200.000 palmeras censadas, perviva esta actividad centenaria. El próximo 30 de Mayo, los guaraperos gomeros recibirán en el Teatro Pérez Galdós el reconocimiento del Ejecutivo regional, que les distingue con la Medalla de Oro de Canarias.

“No solo es un espaldarazo para nosotros, sino también para nuestros mayores y para las cosas bien hechas”, remarca Manuel Reyes, presidente de la Asociación de Productores de Miel de Palma de La Gomera. En la década de los 80, esta costumbre canaria estuvo a punto de desaparecer. En aquellos años, solo quedaba en la isla colombina algunas personas de avanzada edad que llenaban varios garrafones de guarapo, más como una actividad personal y complementaria que con el afán de sustentar un sector.

Ante el peligro de que esta técnica quedara atrapada en las redes del olvido, nuevas generaciones de gomeros se pusieron manos a la obra para aprender a “guarapear” las palmeras. Reyes apunta que la profesionalización del sector, la obtención de registros sanitarios y el envasado en botellas hizo que este oficio –que pone de manifiesto la sana convivencia entre el isleño y un bien natural y protegido como es la palmera–, experimentara un nuevo impulso. Así fue como a principios de los 90 surgieron dos empresas dedicadas a la producción de miel de palma en La Gomera. La distinción de este producto, muy apreciado en la gastronomía isleña, propició que esta actividad tomara carrerilla. Ahora existen más de una decena de empresas, la mayoría de carácter familiar, sumergidas en este sector. Y si en los años 80 solo algunos mayores se subían a lo alto de la palmera para extraer el guarapo, en la actualidad se cuentan ya unos 60 guaraperos.

#### Reivindicación

El sector reivindica desde hace años la modificación de la directiva europea 2001/110/CE porque impide usar la denominación “miel de palma” en los circuitos de comercialización. Los guaraperos gomeros, mediante la colaboración del Instituto Canario de Calidad Alimentaria (ICCA) y el Cabilado de La Gomera, trataron de crear una Denominación de Origen

En los valles, laderas y barrancos de La Gomera es habitual encontrar hombres en lo alto de las palmeras canarias. Cada día suben hasta la copa de este árbol para extraer la savia (guarapo) que corre por su interior y con la que elab-

boran la miel de palma. La isla colombina es el fortín de los guaraperos, la última plaza donde pervive este oficio centenario. El próximo 30 de Mayo el Ejecutivo regional reconoce su labor con la Medalla de Oro de Canarias.

## Tradición de altura

La técnica del guarapeo con la que se obtiene la miel de palma solo pervive en La Gomera ■ En la isla colombina se explotan 500 palmeras



Un guarapero sube por el tronco de la palmera canaria. | LA OPINIÓN



Palmeral de Tazo, en Vallehermoso. | LA OPINIÓN

Protegida para proteger su producto, pero la iniciativa no prosperó al chocar también con el real decreto aprobado en 2003 por el Gobierno central del PP, con el que se daba cumplimiento a la normativa europea. Ambas normas proclaman que el término miel solo puede usarse cuando se trate de la sustancia que se obtiene tras una elaboración animal, en este caso de las abejas. Excluyen, por tanto, otras posibilidades.

Los guaraperos defienden que utilizar las palabras savia o sirope en el etiquetado de sus productos crea confusión en la clientela, puesto que, esgrimen, la sociedad conoce su elaboración como miel de palma. “No sé por qué les molesta. La gente que compra sabe que son productos totalmente diferentes”, sostiene el guarapero Álvaro García. Bajo su punto de vista, el sostenimiento del sector es fundamental para la economía de muchas familias de la Isla. “Hay muchos puestos de trabajo que dependen de esto y si se viene abajo mucha gente se quedaría sin pan”, expone. Él aprendió el oficio de su padre y sus hijos siguen ahora su estela. Asegura que es un empleo “sufrido” y “bastante peligroso”, porque “no es lo mismo trabajar en el suelo que en las alturas”. Con cuerdas, estacas o escaleras, cada día escalan por sus troncos para mantener vivo una de las tradiciones más características de La Gomera.

#### Calidad y cantidad

La elección de la palmera determina la calidad y cantidad del guarapo que emana de ella. La humedad, la situación geográfica y la altura del ejemplar son factores que condicionan la producción. Así, por ejemplo, la palmera que recibe mucha agua proporciona más guarapo, pero de menos calidad. La media se sitúa, no obstante, en la obtención de un litro de miel de diez de guarapo.

Antes de que los primeros rayos de luz iluminen la tierra, a las cinco de la madrugada, los guaraperos ya están en pie para recoger la savia que por la noche brotó de las

palmeras. Pero con anterioridad ya han llevado a cabo otro proceso: el “descogollo” de la palmera para preparar la superficie sobre la que se va a extraer el guarapo. Cada tarde, además, tendrán que cortar una fina lámina. Una vez hecho el “rebaje”, se coloca una canaleta, que puede ser de caña, por la que la savia se desliza hasta el recipiente que lo almacena. El siguiente paso es pasarlo por una caldera para reducirlo. Sin colorantes ni azúcares añadidos. Sus principales compradores se encuentran en el Archipiélago, pero también registran algunos envíos al resto de España y otros países europeos.

Con su particular ritual, los guaraperos logran colocar en el mercado un producto “único”, exponente de las costumbres más arraigadas de la isla colombina.

#### COSTUMBRE

*La transmisión familiar de esta tradición es lo que ha permitido que en la isla colombina, que tiene 200.000 palmeras censadas, perviva esta actividad centenaria*