



nínsula. Se ha conseguido adelantar ese máximo al principio de la primavera en que sólo quedan en el mercado las frutas de cámara y las fresas. No obstante, a veces se registran hundimientos de precios en las épocas más inesperadas (por ejemplo, en invierno) dependiendo de las ofertas de otras frutas.

Los plátanos se recogen en verde, señalándose sobre el “árbol” los racimos que podrán recolectarse durante la siguiente semana (la “marca”, que depende de la elasticidad del mercado de destino; es decir, de las posibilidades de colocación).

La desverdización se realiza acelerando el proceso de maduración de los plátanos, ya que se trata de frutas climatéricas en que dicha maduración se puede inducir por diversas sustancias orgánicas volátiles (etileno, epóxido de etileno, acetileno...).

Este proceso puede tener lugar en cámaras situadas en el archipiélago, en los barcos bananeros o en los almacenes peninsulares.

La maduración es un proceso que se “autoacelera” por el etileno desprendido por las frutas contiguas, hasta el punto en que antaño, cuando no se controlaba la atmósfera del cargamento, algunas partidas de plátanos llegaban hipermaduras (e inservibles) a los mercados. ●



Los plátanos de Canarias

Los arte-sanos