



Gracias a la menor distancia entre la zona donde se produce y el consumidor final, el plátano de Canarias se corta en un punto muy próximo al óptimo de maduración, lo que permite que llegue en perfectas condiciones para su consumo final en apenas 15 días, aproximadamente. / PLÁTANO DE CANARIAS

# Los plátanos de Canarias destacan por su sabor más dulce, su intenso aroma y sus inconfundibles 'motitas'

El Plátano de Canarias es el producto elegido por los consumidores españoles

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.

Plátano de Canarias es, sin duda, el producto elegido por los consumidores dentro de la categoría. Según el último estudio de Kantar Worldpanel sobre comportamiento del consumidor, el 87,2% de la categoría declara preferir el plátano a la banana. Este mismo estudio también revela que el comprador de plátano es consciente de si está comprando plátano o banana en la mayoría de las ocasiones de compra, diferenciándolo principalmente por su tamaño. A pesar de esto, un 73,7% de los consumidores declara que el elemento principal con el que lo diferencian es la etiqueta de marca Plátano de Canarias IGP.

## ■ PLÁTANO VS BANANA

Los plátanos de Canarias se diferencian, entre otras cosas, por su sabor más dulce, su aroma y sus inconfundibles motitas.

La primera de las diferencias, es el **ORIGEN**. El plátano procede de Canarias mientras que la banana, generalmente, procede de Centroamérica o África. La **FORMA** es otro factor diferenciador. La banana es más grande —más larga y de mayor peso—. El plátano, en cambio, tiene una forma más curvada y reducida, su diámetro es menor y tiene unas características motas negras en su cáscara. La **TEXTURA** es otra de las claras diferencias ya que la del plátano de Canarias es más firme y jugosa, porque posee un mayor nivel de humedad, mientras que la banana americana es más seca y harinosa. El **SABOR** y el **AROMA** son el cuarto factor diferenciador. El del plátano es un sabor más dulce y su olor más intenso. El plátano pasa mucho más tiempo madurando en la planta, seis meses, y no tanto en cámara, debido a las condiciones de cultivo en zona subtropical. Además, gracias a la menor distancia entre la zona donde se produce y el consumidor final, el plátano de Canarias se corta en un punto muy próximo al punto óptimo de maduración pasando aproximadamente



La producción de plátano ha recuperado su tendencia de incremento de producción que se vio frenada en 2018 por factores climatológicos y cuyos efectos se arrastraron hasta 2019. / PLÁTANO DE CANARIAS

Plátano de Canarias es el único del mundo que cuenta con el sello de Indicación Geográfica Protegida, que garantiza su singularidad y origen, reconociéndolo como un producto único y de calidad

15 días desde su corte hasta su consumo. Por su parte, la banana que se cultiva en América, es recolectada a los tres meses, es decir, en un nivel más lejano a su maduración, y está sometida, además, a largos viajes a bordo de contenedores frigoríficos hasta llegar a los mercados europeos donde el fruto continúa su maduración en cámara hasta su venta al consumidor final.

## ■ CURIOSIDADES DEL PLÁTANO DE CANARIAS

El cultivo del plátano de Canarias está formado por pequeñas fincas que se trabajan de forma artesanal, produciéndose bajo legislación europea en materia de seguridad alimentaria, sos-



El cultivo del plátano de Canarias está formado por pequeñas fincas que se trabajan de forma artesanal, estando además bajo legislación europea en materia de seguridad alimentaria, sostenibilidad medioambiental y seguridad del trabajador. / PLÁTANO DE CANARIAS

tenibilidad medioambiental y seguridad de los trabajadores.

Sus características 'motitas' oscuras se deben a su mayor

tiempo de maduración en la planta. Durante este tiempo se produce una sustancia diferencial con respecto a la banana y

Cerca del 30% de los consumidores elige únicamente Plátano de Canarias, mientras que los compradores exclusivos de banana solo suponen un 5%

es la que produce este rasgo tan característico del plátano de las islas.

Esta permanencia más prolongada en el árbol también hace que el plátano contenga más azúcares naturalmente presentes y menos almidón. Al estar más tiempo madurando en la propia planta esto hace que el almidón se transforme en azúcar, dando mayor sabor y una mejor textura.

## ■ EN ESPAÑA

A diferencia de otros mercados europeos, en España, la oferta en esta categoría de producto se divide entre Plátano de Canarias y banana del resto de orígenes.

Entre los consumidores españoles, un 27% son compradores exclusivos de plátano, mientras que los de banana solo suponen el 5% de las ventas, y el resto son consumidores duales. Dentro de esta categoría de duales, entre las motivaciones que llevan a los consumidores a comprar banana está, en primer lugar, el precio. En segundo lugar, encontrar en el momento de compra una promoción de banana a un precio excepcionalmente bajo y, en tercer lugar, no encontrar plátano en stock o en el estado de maduración deseado.

## ■ IGP PLÁTANO DE CANARIAS

A finales de 2013, Plátano de Canarias recibió el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP), convirtiéndose en el único plátano del mundo que cuenta con este reconocimiento. Esta distinción garantiza la singularidad y el origen del plátano canario, reconociendo así al plátano de Canarias como un producto único y de calidad.

En los últimos años, la asociación de Plátano de Canarias al sello IGP ha aumentado, pasando de una asociación del 57% al 71% según el último tracking de marca de GfK (2020).

Esta mejora en la asociación se debe principalmente a las campañas publicitarias realizadas en los últimos años, que han mejorado la comprensión del producto, no solo como una marca registrada sino también como un origen productor asociado a una "marca de calidad, experta en el cultivo de plátanos y de garantía", según los responsables de compra.

## ■ PRODUCCIÓN 2020

La producción de plátano ha recuperado su tendencia de incremento de producción que se vio frenada en 2018 por factores climatológicos y cuyos efectos se arrastraron hasta 2019. Gracias a esta recuperación, el plátano de Canarias ha podido satisfacer una demanda con picos de crecimiento de hasta el +31% durante estos meses de 2020.

En términos generales, la producción actual se encuentra en la media de los últimos 10 años, aunque ligeramente adelantada, lo que hace prever un aumento de la producción de plátano hacia las últimas semanas del año.