

# GEOGRAFÍA

## 1.- PUERTO COMERCIAL

## 2.- PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

- 2.1.- Azúcar
- 2.2.- Vino
- 2.3.- Cochinilla
- 2.4.- Barrilla
- 2.5.- Hierba Pastel
- 2.6.- Orchilla
- 2.7.- Plátano
- 2.8.- Tomate
- 2.9.- Otros productos de exportación

## 3.- PUERTOS FRANCOS

## 4.- CURIOSIDADES

- 4.1.- Orchilla. Primer Meridiano Cero de la Historia



## 1.- PUERTO COMERCIAL

Una vez incorporada la isla de Tenerife a la Corona de Castilla se distribuyeron las tierras para el cultivo de subsistencia y de exportación y dio comienzo (1502) el comercio con América a través de la Casa de Contratación -un régimen de monopolio que convirtió a Sevilla en el único puerto que podía traficar directamente con las colonias americanas-.

Por eso, cuando en 1508 la Real Célula de Carlos I autorizó a los barcos españoles, portugueses y genoveses a cargar sus mercancías en Canarias con destino al Nuevo Continente, Tenerife se convirtió en un mercado distribuidor de los productos foráneos (azúcar, frutos secos, vino y aguardiente) y de los americanos (zarzaparrilla, utilizada como depurador de la sangre; jengibre, para el dolor de estómago; palo de Campeche y palo de Brasil, para tintes, etc.)

Por la Paz de 1604, los comerciantes británicos desplazaron a los navegantes genoveses y andaluces. Su presencia, trazaría las modas y aficiones de la época al tiempo que beneficiaría el desarrollo económico, social y cultural de la Isla, al dotarla de una floreciente industria portuaria, formada por varaderos, almacenes de carbón, gabarras, lanchas, almacenes y bodegas.

La erupción del volcán Arenas Negras, que inutilizó la rada de Garachico en 1706, hizo que Santa Cruz tuviera la exclusividad del comercio con el exterior de manera que ningún velero podía recalar en otro puerto insular sin antes haberlo hecho en el puerto Principal.

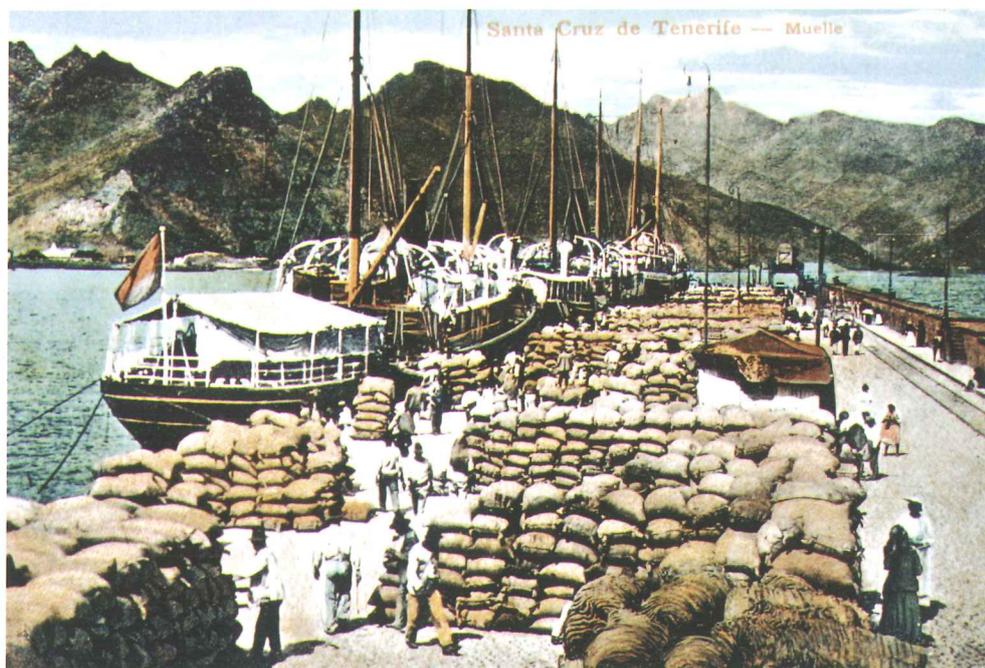
Al otorgar (1778) Carlos III la libertad de comercio con América, el Archipiélago pudo intercambiar el vino de malvasía por madera, bacalao, carne de vaca y de cerdo, calderas de hierro, alquitrán, etc., procedentes de las Colonias inglesas de Norteamérica.

El auge de Santa Cruz de Tenerife como capital de Canarias, Real Decreto de 27 de enero de 1822, y la implantación del Real Decreto de Puertos Francos, 11 de julio de 1852, determinaron que su Puerto reuniese el 57 por ciento de las exportaciones isleñas.

La I Guerra Mundial (1914), el crack del 29, el estallido de la Guerra Civil Española (1936) y la II Guerra Mundial (1939), provocaron sucesivas crisis económicas en el comercio frutero debido a que la navegación internacional se alejó de nuestra ruta. Sólo Argentina y Portugal protagonizaron las importaciones de artículos de primera necesidad, carne y cereales.

Con la llegada de la Paz, la exportación frutera reanuda sus contactos exteriores y el Puerto comienza una gran reactivación del tráfico internacional de mercancías y pasajeros hasta que la crisis del petróleo (1973) dejó sentir sus efectos negativos en nuestra economía.

Cuando España se integra en la Comunidad Económica Europea (enero de 1986), a Canarias se le respetan algunas especificidades económicas y fiscales por la fórmula del Protocolo 2.



Muelle de Santa Cruz en plena actividad a finales del s.XIX.

## 2.- PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

### 2.1.- Azúcar

El cultivo de la caña de azúcar, planta asiática introducida en las Islas, se fue extendiendo conforme aumentaba la demanda y mejoraban las rutas comerciales.

El corte y recogida de la caña madura se realizaba a finales de marzo; luego se llevaba a los ingenios, complejos formados por molinos, calderas y almacenes, donde, una vez triturados los troncos, las fibras resultantes se extendían en los alrededores del trapiche para que el Sol las secara. El jugo extraído fluía por un canal hacia las cubas donde se hervía para eliminarle la espuma. Después se vertía en un cilindro giratorio para que diera vueltas muy rápidas y saliese el producto terminado.

En el s.XVII, los trece ingenios azucareros pertenecientes a las familias Ponte, Lercaro y Monteverde estaban situados en Abona, Garachico, Güímar y Taganana.

El negocio del azúcar constituyó el primer y principal producto de exportación a los mercados europeos llegando a ser uno de los productos más codiciados en Sevilla, Genova, Marsella, Nápoles, Venecia, Brujas y Amberes, ciudad a la que llegó el primer envío en 1508 y cuyo recibimiento aparece reflejado en un tapiz de su Ayuntamiento.

A cambio del azúcar se recibían gran número de manufacturas (ropas, sedas, paños, armas, aceite, hierro, especias) así como importantes obras de arte religioso de estilo flamenco.

El azúcar fue llevada a América en el segundo viaje de Colón (1554) y nuestra producción comenzó a resentirse porque con ella emigraron los maestros del azúcar, personas que tenían la misión de darle el grado óptimo para conseguir un producto de calidad.

### 2.2.- Vino

La vid, sustituto del azúcar, desempeñó un papel fundamental en la economía Canaria durante 300 años debido a la demanda provocada por la recalada de las flotas camino de América. A finales del s.XVII, la producción media anual era de 30.000 pipas; la mitad se destinaba al comercio con las Indias españolas y el resto al comercio europeo.

La producción se concentraba en las comarcas de Daute, Icod, La Orotava, Acentejo, Tacoronte y Geneto.

Una vez recogida la uva, se transportaba hasta el lagar donde se procedía a su pisado para extraer el mosto y posteriormente el bagazo. El mosto se trasegaba a las barricas y toneles para que tuviera lugar la fermentación y quedara el vino almacenado.

En la segunda mitad del s.XVI, los comerciantes británicos encontraron en el vino un lucrativo negocio porque se beneficiaban del privilegio comercial del que gozaban las Islas en los intercambios con las colonias americanas; por eso, traían desde Inglaterra, paños, tejidos, carne salada, sardinas, libros y medicamentos; se llevaban el vino para América y, en el viaje de retorno, volvían cargados de plata, cuero, cacao y tabaco.

La venta de vinos sufrió su primera crisis en la década 1620-1630, debido a las limitaciones impuestas por el Consejo de Indias y la Casa de Contratación de Sevilla al tráfico con el nuevo continente; aunque su comercio continuó con los navíos franceses y holandeses que lo intercambiaban, respectivamente, por paños y lienzos, y por hierro y cobre.

Entre 1775 y 1790 (fase alcista) los viñedos produjeron más de 22.000 pipas anuales y Santa Cruz de Tenerife se convirtió en el centro de exportación de vinos más importante del mundo, motivo por el que se fabricaron grandes bodegas en los aledaños del Muelle.



El comercio con Gran Bretaña desapareció, a principios del s.XVIII, debido a los conflictos bélicos entre la Monarquía española y la británica; sin embargo, los navíos corsarios ingleses, en su ruta hacia el Caribe, demandaban nuestro vino y aguardiente.

Las plagas de Oldium (1853) y de Mildium (1874) estuvieron a punto de terminar con los viñedos isleños.

El vino se introdujo en las principales Cortes europeas en las que se brindaba con un "Canarias", nombre con el que se conocía nuestro Malvasía. George Washington también lo hizo con él en Filadelfia, el día de la Independencia de los EEUU.

Escritores como Robert Stevenson, Walter Scott, Lord Byron, etc. los elogiaban como uno de los néctares preferidos por los dioses. Willian Shakespeare, en su conocida obra Enrique IV, dice "El malvasía canario alegra los sentidos y perfuma la sangre".



Pescante en el puerto de Garachico

### 2.3.- Cochinilla

El vacío dejado por las exportaciones vinícolas dio paso a la introducción en la Isla de un nuevo cultivo conocido como grana o cochinilla.

La grana o cochinilla es un diminuto insecto propio de un tipo de tunera carnosa en cuyas hojas se desarrolla y se alimenta. De este parásito se obtiene un color rojo inalterable que era muy apreciado para teñir tejidos de grana y carmín.

La cochinilla tiene forma de grano rojizo-negro cubierto con un polvo blanco. Este grano es el cuerpo seco del insecto *Coccus Cacti* que produce el color carmesí.

Para su producción, los insectos son trasladados a las pencas en trapos blancos, sujetándose a los picos de las hojas de las tuneras hasta que estén totalmente desarrollados (foto), entonces se recogen en bandejas con un cepillo y se ponen al Sol para curtirlos.

Su implantación en la Isla fue promulgada, en 1820, por una designación Real. Desde Méjico llegaron 8 tuneras parasitadas con destino a la Sociedad Económica de Amigos del País.

Los primeros ensayos fueron realizados, en 1825, por el canónigo de la recién estrenada Catedral de La Laguna, José Quintero Estévez, ayudado por Juan Megliorini, sargento Mayor



de la Plaza de Santa Cruz, quien había recomendado su impulso al Real Consulado de Comercio.

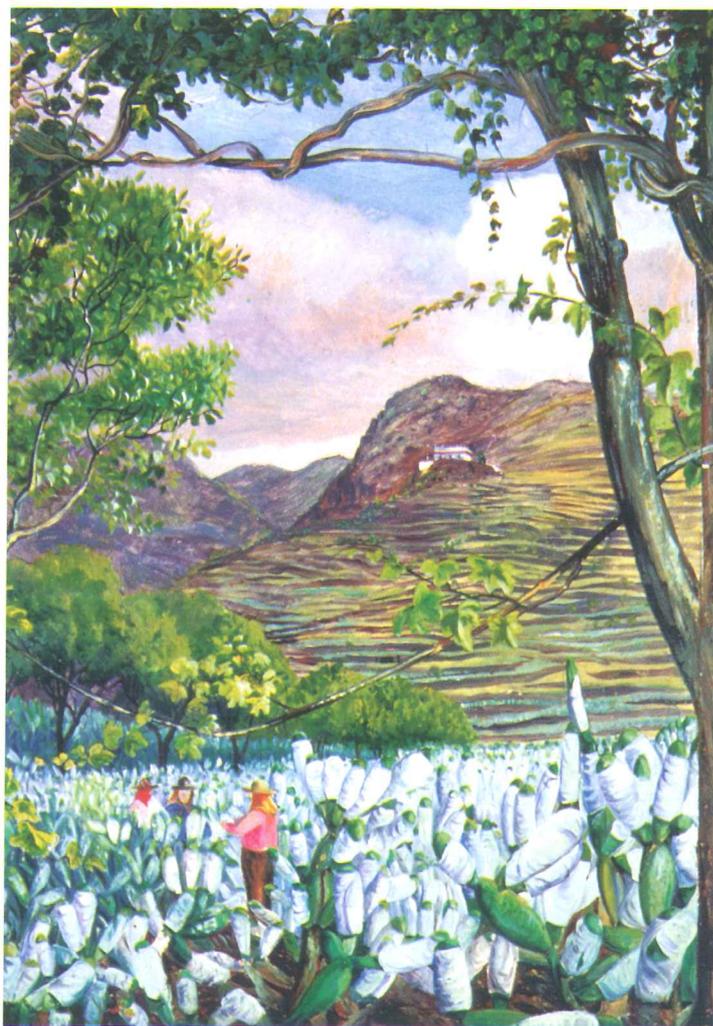
Las primeras plantaciones de pencas se hicieron en Santa Cruz y La Orotava donde, las favorables condiciones climáticas, lograron una vertiginosa expansión del parásito de tal manera que posibilitaron una rápida y copiosa productividad en las extensiones de tuneras. La importación de abonos minerales desde Inglaterra también intensificaría los rendimientos de los nopales.

Los hombres se ocupaban de plantar las tuneras, abonarlas, transportarlas en sacos y trasladarlas al puerto de Santa Cruz, mientras que las mujeres se dedicaban a preparar los table-ros y lienzos para las madres que habían de desovar, la recolección, el secado al Sol o en hornos artesanales, etc.

La implantación (1846) en Gran Bretaña de una política comercial librecambista, unida a la plaga de la "maleza" en México, Honduras y Guatemala, principales productoras y suministradoras mundiales, hizo que la cochinilla transformara el panorama económico de la Isla, llegando a alcanzar el 90 por ciento de las exportaciones.

Los mejores años de producción fueron desde 1845 a 1866 pues, solo en este último año, se exportaron al mercado británico más de tres millones de libras.

Cuando en la Exposición Internacional de Londres (1862) se presentaron los avances de la Química en relación a los colorantes artificiales obtenidos a partir de la hulla (Magenta y Solferino) se aceleró el proceso de crisis en la exportación de la grana.



Cosecha de la cochinilla

Cuadro de Marianne North en Kew Gardens (Londres) 1875



## 2.4.- Barrilla

La Barrilla (*Salsola Soda*) es una planta herbácea de la familia de las Aizoáceas de crecimiento espontáneo en suelos pobres. Fue introducida en las Islas, desde la Península, y llegó a generar una importante fuente de riqueza.

La planta crece en los riscos cercanos al mar y posee la propiedad de descomponer el agua salada, que le llega en forma de vapor o salpicadura, y separar el ácido muriático de la soda que absorbe. El viento se encarga de desperdigar sus semillas.

Desde el s.XVI, la Barrilla fue utilizada como alimento humano (tostada y molida), del ganado trashumante (cabras y ovejas) y en la obtención de sosa natural que, mezclada con sebo de cabra, permitía la elaboración de un jabón artesanal blando y de mala calidad.

A partir de 1780, la creciente demanda de sosa natural estimuló la expansión de la Barrilla denominada "escarchosa" o "yerba vidrio" más adecuada y productiva por su elevado contenido en sales cálcicas.

Se recolectaba entre finales de julio y principios de agosto, y la planta se arrancaba de raíz.

Para su producción industrial se incorporaron piedras para los molinos, hornos y nuevos utensilios agrícolas, así como el manual sobre mejoras agronómicas de José Viera y Clavijo.

Sus primeros compradores fueron las industrias textiles inglesas, norteamericanas e irlandesas y, años más tarde, la española, francesa e italiana.

En el quinquenio 1826-1830, fue el segundo producto de exportación, desplazando a los cultivos ordinarios, pues se llegaron a exportar 230.000 quintales (1.000 quintales en un solo barco).

Cuando en 1835 se generalizó el empleo de la sosa artificial en la industria textil, la crisis ocasionada hizo que los habitantes de Lanzarote y Fuerteventura tuviesen que emigrar hacia Tenerife y ante la penuria de hambre existente hubo que utilizarla de nuevo como alimento.

## 2.5.- Hierba Pastel

La hierba pastel fue introducida en Canarias por los portugueses después de la conquista. Su lugar de producción estaba situado en la zona de Tacoronte.

Se trata de una planta con raíz bien desarrollada, tallos abrazados por una especie de orejillas en su base, hojas lanceoladas de color verde-azulado, flores pequeñas de color amarillo y fruto en forma de vaina que contiene una sola semilla que puede alcanzar hasta un metro de altura.

El principio activo de la planta es la isatina, de la cual se extrae un pigmento azul-añil con el que se teñían ciertos tejidos confeccionados en Inglaterra y Flandes, a cuyos lugares se exportaba desde el puerto tinerfeño.

Para obtener la materia prima se recolectaba la hierba en junio, cuando las hojas comenzaban a amarillear; luego se dejaba marchitar antes de molerla. La pasta conseguida, al objeto de que fermentara, se apilaba durante un período de diez a quince días; después se sobaba con pies y manos haciendo bolas -a manera de bollos- que se ponían a la sombra hasta que se endurecían; una vez seco el producto ya estaba en condiciones de embalarlo y exportarlo para su aplicación por los tintoreros europeos. La primera partida de este tinte se llevó a Inglaterra a principios del s.XVIII.



## 2.6.- Orchilla

La Orchilla (*Rocella Canariensis*) es un líquen utilizado para el tinte de tejidos finos porque de la Rocella se extrae un colorante que tiñe de color púrpura; le llamaban tinte de tornasol porque muestra su colorido desde el momento en que se pone en contacto con el agua u otro líquido.

Crece en las rocas de los acantilados costeros, confundiendo su color con el de las rocas, debido a que necesita humedad atmosférica y aporte de sales de la brisa marina.

De color negro, con manchas blancas y ramificadas, se caracteriza por tener un talo muy largo, coriáceo y con apotecios pruinosos.

Para recolectarla, el orchillero amarraba la punta de una soga a una peña y quedaba suspendido en el precipicio por el otro extremo de la cuerda, en la que había colocado una tabla para sentarse. Con una mano aguantaba la cuerda y con la otra iba raspando la hierba que guardaba en una bolsa colgada al cuello. Este arriesgado trabajo, confiado a trabajadores especializados, hizo que muchos orchilleros se despeñaran debido a la rotura de las cuerdas que los sostenían.

Para preparar la pasta, el líquen seco se majaba hasta reducirlo a polvo, se humedecía con orina corrompida o amoníaco, y se le añadía un poco de cal apagada. Durante tres días, se iba removiendo cada dos horas hasta que la pasta cogía el color púrpura. El recipiente debía permanecer tapado.



Para teñir los tejidos, la pasta se disolvía en agua tibia y se ponía al fuego hasta que hirviera, luego se sumergía la pieza a la que se le iba a dar color.

Los lugares de producción estaban situados en la costa de Taganana (Chamorga y Punta Anaga), la comarca de Adeje, barranco de la Orchilla (Tacoronte), cueva de la Orchilla (Taoro), Güímar (laderas del volcán)...

El comercio de la Orchilla lo llevaba, en régimen de monopolio, la familia genovesa de los Reberoles hasta que, el 28 de enero de 1499, el Cabildo ordenó su regulación y explotación de manera que todo aquel que la recolectara debería traerla al Puerto donde los mayordomos estaban obligados a recibirla.

En el s.XVII, se enviaba a Flandes, Italia y Levante. En el s.XVIII, bajo el monopolio de los ingleses, fue el tercer producto de exportación pues anualmente se exportaban tres mil quintales.

Orchillero.

Dibujo de J. J. Williams

## 2.7.- Plátano

El cultivo del plátano se introdujo en la Isla a principios del s.XV, procedente de Guinea. Su exportación comercial comenzó en 1882 con pequeños envíos a Inglaterra, seis años más tarde empezarían los envíos regulares.

Su mayor auge en los mercados europeos tuvo lugar entre los años 1950 y 1960, hoy sólo se comercializa en el mercado español. La cifra récord de producción e importación se obtuvo en 1973 con 450.000 toneladas.

La platanera cultivada en las Islas es una triploide de la *Musa Acuminata* perteneciente al grupo Cavendish, variedad Pequeña Enana; actualmente se está cambiando hacia las variedades Gran Enana, Guvesa Palmera, Zelig, Brier y Johnson Negra que producen racimos de mayor tamaño y peso a la vez que mejora la calidad comercial y resistencia al transporte.

Al principio del s.XX, como las comunicaciones por tierra eran lamentables, una flotilla



de pequeños vapores se encargaban de trasladar las piñas, en huacales o cajas de madera, desde los teneros y pequeños puertos al de Santa Cruz para su posterior envío al continente europeo.

Años más tarde, las piñas, envueltas en papel y pinocha, se transportaban dentro de jaulas, utilizando la planta de frío de los barcos (+12°C).

Hoy, las cajas de 12 Kgs. son de cartón, con orificios para facilitar la ventilación; clasificadas por categorías de colores (rojo para la extra, verde para la primera y amarilla para la segunda); con una presentación cuidada, esmerada y adecuada; etiquetadas con la denominación del producto: **Plátano de Canarias**.

El transporte de plátanos a los puertos peninsulares (Cádiz, Barcelona, Bilbao, etc...) se lleva a cabo en contenedores (1.316 cajas) de frío con propia autonomía.

La platanera *Musa Ensete* es ornamental.

Cuadro de Marianne North. 1875

## 2.8.-Tomate

El tomate es producido por la tomatera, planta herbácea de tallo débil. Es un fruto en baya, comestible, de color rojizo, brillante, liso y carnoso.

Por su origen tropical, en la germinación, maduración y crecimiento es muy resistente a la temperatura (22°C y 18°C).

Sus plantaciones se suelen hacer en los invernaderos para evitar la diferencia térmica del suelo y la humedad relativa existente entre el día y la noche.

Las primeras plantaciones de tomates en Canarias las establecieron firmas inglesas en el año 1880, iniciando de esta manera los envíos al Reino Unido.

En la actualidad, Southampton (Gran Bretaña) y Rotterdam (Holanda), son los puertos a

los que se dirigen los barcos en la temporada de zafra (octubre-mayo).

La exportación se realiza con una presentación cuidada, esmerada y adecuada. Los envases de cartón, con orificios para facilitar la ventilación, llevan las características comerciales del producto: origen, denominación e identificación de la empresa. Cada pallets lleva 140 cajas de 6 kilogramos de peso.

El transporte se realiza en buques frigoríficos, diseñados para dar mayor rapidez en la manipulación de la carga.



Tomates para la exportación a la sombra del Tinglado del muelle de Ribera.

## 2.9.- Otros productos de exportación

Los puros canarios adquirieron gran fama mundial entre los años 1880-1890 siendo una salida comercial importante durante las crisis fruteras de las dos primeras décadas del s.XX. Hoy la exportación ha quedado reducida a partidas selectivas debido a las campañas de salud en su contra.

Las hojas del tabaco eran recogidas verdes y se colgaban en una habitación oscura y bien ventilada para secarlas durante 25/40 días. Pasado este tiempo, se clasificaban, se esparcían, se liaban en paquetes -según la calidad y el color- y se apilaban en una habitación sobre plataformas cuadradas de caña.

La **papa** también jugó un papel importante en la actividad comercial con el Reino Unido, junto con los abonos, arados, etc...

La importación selectiva de papas de semillas, las conocidas por su denominación inglesa: Up to date (autodate) y King Edward (chinegua), hizo que se destinase al mercado británico el 20 por ciento de la producción, llamada veranera, pues la primera cosecha que se obtenía era vendida en Inglaterra.

Otros productos de exportación, sin tradición anterior, comenzaron a enviarse al mercado europeo en el último cuarto del s.XX: mangos, fresas, piña tropical, pepinos, pimientos, aguacates, papayas y berenjenas.

También salen por el puerto, aunque en menos proporciones, plantas vivas y esquejes, residuos industriales (chatarra), bebidas líquidas (cerveza, jugos,) etc...

### 3.- PUERTOS FRANCOS

En 1820, se implantaron nuevos aranceles de aduanas en España de manera que solo existía una escala única de gravámenes para cada operación de importación-exportación.

Como esta nueva regulación suprimía las pocas libertades de las que Canarias disfrutaba, el diputado tinerfeño, José Murphy y Meade, comerciante de ascendencia irlandesa, representante del Consulado Marítimo Canario, hizo la propuesta de un régimen económico particular para el Archipiélago que fue aprobado, el 11 de julio de 1852, con el nombre de Real Decreto de Puertos Francos.

Los Puertos Francos supusieron un reconocimiento por parte del Estado español a las peculiaridades comerciales de las Islas Canarias por su condición de insularidad y lejanía con respecto a los mercados europeos.

La filosofía de la Ley puede resumirse en tres ideas fundamentales:

- 1.- Exención de impuestos para las mercancías importadas del extranjero.
- 2.- Establecimiento de unos arbitrios de Puerto Franco, en ningún caso superior a la cuantía que se pagaría por los mismos géneros a su entrada en la Península.
- 3.- Supresión en Canarias del régimen español de monopolios.

Gracias al Real Decreto de Puertos Francos, en el Archipiélago se estableció un régimen especial de libre comercio, a diferencia del resto del territorio Nacional, en el que los derechos a pagar por los buques y mercancías que entraban en los puertos isleños recibieron una considerable disminución; de esta manera, los puertos canarios se convirtieron en lugar de recalada de barcos de todas las banderas.

La Ley que había sido concebida como instrumento de prosperidad para el Archipiélago, no enriqueció al mismo, porque sólo atendía a los intereses del puerto y del comercio; sin embargo, al ser el primero la única puerta por donde podía entrar la riqueza, la existencia del Régimen de Puerto Franco posibilitó su desarrollo.



José Murphy y Meade



## 4.- CURIOSIDADES

### 4.1.- Orchilla. Primer Meridiano Cero de la Historia

Desde que Ptolomeo, en el s.II, situó el origen del Mundo en nuestras Islas, El Hierro, la tierra más occidental del planeta, entonces conocido, fue bautizada como la isla del Meridiano Cero.

Los cartógrafos, utilizando los criterios aportados por Claudio Ptolomeo, no dudaron en aceptar como Meridiano Cero aquella línea imaginaria que uniendo los polos pasaba por el extremo más occidental de la isla de El Hierro, conocido como Punta de Orchilla.

Durante siglos, El Hierro sirvió como eje referencial por el cual los navegantes trazaban sus travesías sin mayores complicaciones hasta que, en 1492, Cristóbal Colon, con el descubrimiento del Nuevo Mundo, trastocaba los principios ptolemaicos y ponía en evidencia toda la cartografía.

A partir de entonces, todas las grandes potencias emprendieron una carrera para poseer un punto de partida en la cartografía moderna. Leonardo Torriani desarrolla una idea cartográfica en la que el Archipiélago Canario aparece como una constelación que conforma el cuerpo de un gigantesco cangrejo, y expresa: *Il primo Meridiano*.

El Rey Luis XIII de Francia, a instancias del cardenal Richelieu, ordenó a los geógrafos en 1634 que: "situaran en sus globos y cartas el dicho primero meridiano en la isla de El Hierro y contaran desde allí el primer grado de las longitudes en dirección al Oriente, sin pararse en las nuevas intenciones de aquellos que por su ignorancia y sin fundamento los han colocado en las Azores".

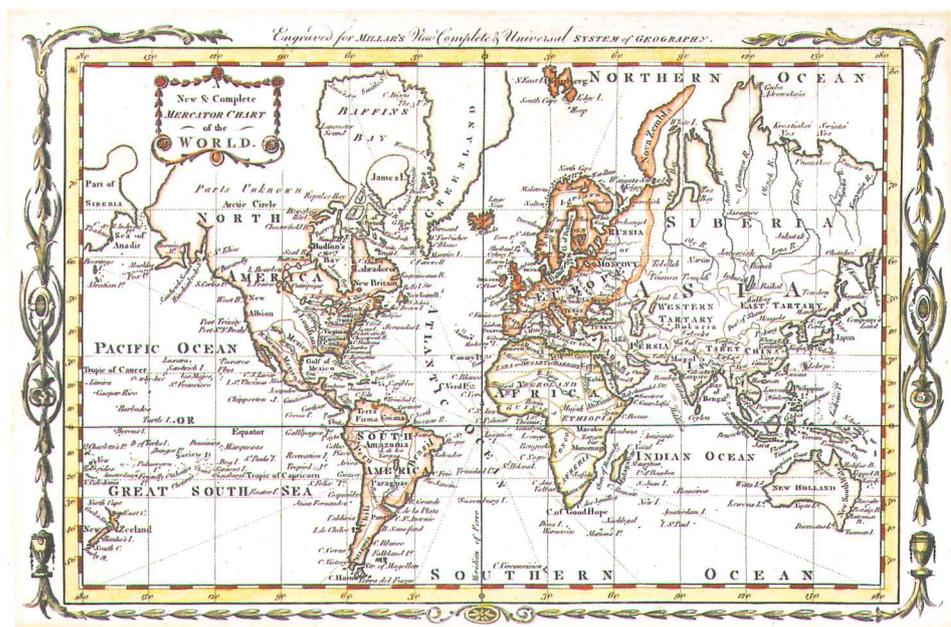
En 1724, la Academia de Ciencias de Francia envió al sacerdote-científico Louis Feuillée (1660-1732) para que fijara la posición geográfica de la isla de El Hierro y determinara la diferencia de longitud entre la Isla y el observatorio de París, distancia que mediría en 19 grados, 55 minutos y 3 segundos; mientras que su latitud estaría en 27 grados, 47 minutos y 51 segundos.

Sin embargo, la vocación náutica de Gran Bretaña hizo que en 1675 la The Royal Society of London fundara el Observatorio de Greenwich y estableciera, en este suburbio londinense, el Meridiano que lleva su nombre y, a partir de ese momento, impusiera el criterio por el que se rigen las variaciones horarias del planeta Tierra.

Orchilla quedó olvidada hasta que el ingeniero José Herbilla ocupó el cargo de Jefe del Servicio Central de Señales Marítimas y cumplió la promesa que había hecho, en una oscura noche de tormenta, frente al litoral herreño por falta de una guía luminosa: construir el Faro de Orchilla (1924-1930).

La linterna ofrece a los navegantes una luz roja fija con destellos de luz blanca cada cinco segundos perceptible a setenta y cinco millas náuticas.

Existen proyectos para que este lugar pueda recuperar la historia épica que en su día escribió tan señalado punto en la cosmografía mundial.



Mapa Mundi donde aparece el Meridiano de Orchilla

