

Un 'enigma' relega la producción de caqui

● La Generalitat no halla explicación al fallo de un tratamiento obligatorio

DANIEL VICENTE CASTELLÓN

Un atractivo color rojo y una textura y sabor muy característicos se perfilaban como la mejor carta de presentación del caqui, el carnoso fruto que estaba llamado a ser una apuesta innovadora para los agricultores de la provincia de Castellón. Su cultivo en nuestra provincia nunca fue mayoritario en el plano autonómico, pero en más de una ocasión representantes de la federación de agricultores y ganaderos Fepac-asaja y de la asociación de exportadores de frutas Asociex apuntaron a este producto originario del mercado asiático como una vía alternativa para compensar episodios de caída en la comercialización de frutos si vitales para la economía provincial, como los cítricos.

Pero todo quedó en un sueño. La producción de caqui en la provincia, a diferencia de en otras zonas de la provincia de Valencia, ha quedado en un segundo plano y los agricultores que emprendieron esta aventura comenzaron a desistir ya desde el

año pasado. El motivo que se escondió tras este 'fracaso' escapa, de momento, a productores e instituciones.

Así lo confirma el técnico responsable del sector del caqui de La Unió de Llauradors i Ramaders, Ferrán Gregori. «Las perspectivas no prosperaron y, aunque en las estadísticas oficiales aun no se refleja la caída de la producción, lo cierto es que muchos agricultores han optado por destruir parte de su producción», lamenta Gregori.

Fue, concretamente, «en 2017 cuando se destruyeron la mayoría de las parcelas». Localidades de las comarcas de la Plana Baixa como Vila-real o Burriana acogieron la producción de caqui en los últimos años, pero ya desde el ejercicio pasado «se comenzaron a dar problemas en fases de su tratamiento», apunta el experto. En concreto, la problemática se registraba en el «tratamiento en cámara con atmósfera controlada que se realiza para eliminar las asringencias del caqui», proceso obligatorio a realizar «para que el caqui



Los precios del caqui también han sufrido un revés. E. M.

se pueda comer y tenga un sabor agradable».

Gregori recuerda que «en un primer momento, al ver que este tratamiento fallaba y no prosperaba como era preciso, se sopesó la posibilidad de que fuese un problema fitosanitario, pero finalmente se demostró que no era así». Tras ello, los productores consideraron la posibilidad de que la raíz del conflicto estuviese en una cuestión de fitotoxicidad (efecto tóxico producido por un compuesto proveniente del agua del riego sobre el crecimiento de la planta). No obstante, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) de la Generalitat «desestimó esta opción».

Así las cosas, «desde ese momento no sabemos nada nuevo, el IVIA no se volvió a pronunciar sobre el

asunto, por lo cual no conocemos el verdadero origen del problema. Se hicieron pruebas para detectar la presencia de bacterias y hongos, sí, pero no se encontró el verdadero motivo», informa Gregori.

La producción en localidades como Vila-real o Burriana se amparaba

DATOS

230 HECTÁREAS

2016. Castellón vivía un pleno auge en su cultivo de caqui. Al cierre del ejercicio, la producción era más alta que dos años antes (180 hectáreas en 2014).

95 HECTÁREAS

Plana Baixa. En 2016, el principal aumento en la producción de caqui tuvo lugar en localidades como Vila-real y Burriana desde 2014 (52 hectáreas).

bajo la denominación de origen Kaki Ribera del Xúquer, con la marca comercial Persimon. Denominación a la que se acogen los productores

de otros puntos de la región.

Sea como fuere, «en la provincia la gente no acabó de tener muy clara la prosperidad del cultivo del caqui. La destrucción de cultivos a partir de ese momento fue más que notoria», señalan desde La Unió. Todo y pese a que «la Comunidad Valenciana es la primera región europea en cultivar caqui», según Gregori. Pese a la caída libre de la producción en el litoral castellanense, municipios como Segorbe sí prosiguen en comercializar caqui y con éxito. «Allí hay mucha más positividad en este tema, la comercialización va mejor», subraya el especialista en el sector del caqui.

Los precios del caqui también han sufrido un revés. La cotización de este fruto, que se produce entre septiembre y mediados de enero, se sitúa entre los 0,25 y los 0,60 céntimos de euro por kilo en la actualidad. Realidad que contrasta con la vivida en tiempos de plena expansión del caqui en Castellón, cuando se llegaba a pagar hasta un euro por kilo.

Las cifras de la Conselleria de Agricultura facilitadas por La Unió en cultivo de caqui hablan por sí solas en lo que se refiere a crecimiento de producción. En 2014, la provincia sumaba 180 hectáreas de producción de caqui (119 en el Alto Palancia; una en el Baix Maestrat; ocho en la Plana Alta; y 52 en la Plana Baixa). La Comunidad Valenciana sumaba en aquel ejercicio 11.711 hectáreas de cultivo, por lo que el peso de la provincia no era significativo, pese a todo.

Dos años después, en 2016, la cifra en Castellón creció más de un 27%, hasta registrarse 230 hectáreas en cultivo de caqui. El mayor aumento vino de la mano de la Plana Baixa, que pasó de 52 a 95 hectáreas en sólo dos años (aumento del 82,6%). La situación ahora, a tenor de las declaraciones de La Unió y como se demostrará con las estadísticas oficiales del ejercicio 2017, es completamente distinta.

JUEVES 26 DE ABRIL, A PARTIR DE LAS 19:30 H.
EN LA TERRAZA DEL CASINO ANTIGUO

#CitroenC4CactusParty

CON
EL GOMA DJ

ADEMÁS, HABRÁ DEGUSTACIÓN DE CÓCTELES, SORTEO DE UN FIN DE SEMANA PARA DOS PERSONAS EN EL HOTEL RURAL EL JARDÍN VERTICAL DE VILAFAMÉS Y UN MONTÓN DE SORPRESAS MÁS.

NO TE LO PIERDAS!

