

CAMPO A TRAVÉS
vlladro@lasprovincias.esUN LOBBY
CITRÍCOLA
EN LAS REDESVICENTE
LLADRÓ

La idea es de Jesús Signes, el compañero fotógrafo del periódico. Tras cubrir la manifestación citrícola del pasado domingo día 7 en Valencia, regresó a la redacción pensando en lo que había visto y escuchado. Tenía muy frescas las consignas de la protesta, las explicaciones de la gente, los datos de agricultores que explicaban el alcance del drama, la sinrazón de que la Europa desarrollada exija de todo a los productores valencianos y permita la entrada de fruta de países terceros sin cumplir nada de lo que exige a los socios de casa, el

incumplimiento constante de las Administraciones a todos los niveles, las promesas que se diluyen, los anuncios que se olvidan, las compensaciones que se esfuman... Hasta el mismo peligro para la salud de los consumidores y la de los cultivos europeos por dejar que entre de todo, sin aranceles y sin controles, con tal de que sea más barato. ¿Esto se puede aguantar hoy en día en la Europa adelantada que nos predicán?

Así que Signes afloró su idea genial y a la vez sencilla: «Entre todos los citricultores –dijo–, o al menos entre unos cuantos, qué

más da, deberían pagar a un pequeño grupo de jóvenes, no más de tres o cuatro, que se encargaran de mantener bien ocupadas las redes sociales con explicaciones sobre lo que está pasando, las condiciones de cultivo de las naranjas en Valencia y el resto de España, los productos tóxicos que pueden contener las que vienen de fuera por tratarlas con productos que aquí están prohibidos...»

El bueno de Signes lo tiene muy claro. «Hoy en día no tiene mucho sentido repetir lo que se hacía décadas atrás. Un joven no entiende de los mensajes de miles de personas

manifestándose por las calles. El mensaje moderno es la comunicación a través de las redes sociales, y además de que es lo que hay, resulta que es instantáneo y sumamente efectivo. De manera que lo inteligente y positivo sería contratar a unos pocos jóvenes, hábiles comunicadores, para que se encargaran precisamente de eso, de comunicar a través de las redes sociales, lo que contribuiría a cambiar la imagen de la naranja valenciana y española, a ponerla de moda, a estimular el consumo y la demanda hacia nuestro producto». Signes tiene toda la razón. Con tanto



Algarrobos jóvenes en una plantación experimental e intensiva (3-4 metros en hilera, 6-7 de 'calle') en Bugarra. :: LP

El cultivo intensivo de algarrobos gana adeptos

Las nuevas plantaciones son de variedades seleccionadas y más productivas, mecanizadas, con riego y en marcos estrechos

Las crisis de otras producciones y el mejor precio de la garrofa reaniman el interés por un árbol condenado las últimas décadas a ser marginal

|| VICENTE LLADRÓ

VALENCIA. Si un agricultor le dice mañana a otro: «Voy a plantar algarrobos», lo más fácil es que el compañero se eche a reír y le conteste algo así: «Pero ¿qué dices, te has vuelto loco?, ¿arrancaste los algarrobos

para poner naranjos y ahora quieres plantarlos de nuevo? ¿que vas a montar una cuadra de caballos?»

Y sin embargo es una alternativa que cobra fuerza y gana adeptos. No es ninguna locura. Pero se trata de un concepto muy distinto. No es cuestión de poner algarrobos como se hacía antiguamente, cuando se extendió el concepto de que «el abuelo los planta, el hijo los cría y el nieto comienza a coger las algarrobos».

Eso era antaño, cuando los algarrobos se limitaban a los campos de secano (los de regadío se destinaban a cosas más productivas y de

mayor demanda general) y tenían por destino principal surtir de alimento a las caballerías, que componían entonces la fuerza motriz para el transporte y el trabajo de la tierra. Hoy hablamos de algo muy distinto, porque también ha cambiado el panorama.

Cuenta Enrique Pérez, de la empresa familiar 'Pedro Pérez', procesadora industrial de algarrobos ubicada en Bugarra, que hay una demanda creciente de productos derivados de estos frutos típicos de las áreas mediterráneas españolas. Mientras tanto, la producción, arrinconada por los bajos precios desde

décadas atrás, ha ido quedando marginada a lugares sin mejor opción de cultivo o de desarrollo urbanizador. Muchas veces todo lo que queda o puede verse por la geografía valenciana son algarrobos raquíticos relegados en pedregales olvidados, sin labrar, sin podar, sin cuidados de nadie que tenga más interés por ellos que acudir en agosto-septiembre a recoger unos cuantos capazos de algarrobos para venderlas en algún almacén de la zona.

En cambio, el panorama ha empezado a cambiar y Enrique Pérez asegura que no es algo esporádico o casual, sino que va a continuar, porque hay elementos sólidos que apoyan claramente una tendencia alcista.

En las dos últimas campañas, las algarrobos se han pagado bastante

Al apreciado garrofin se suma la demanda de derivados de la pulpa para dietas más sanas

mejor que en años anteriores. Ahora mismo, según la cotización oficial de la Conselleria de Agricultura, están a entre 42 y 45 céntimos el kilo, y son precios para el producto ordinario, de las variedades convencionales. Porque la algarroba de las mejores variedades, las que están siendo rescatadas por tener mayor rendimiento de garrofin (la semilla), se está pagando entre 65 y 70 céntimos, asegura Pérez.

Tradicionalmente se plantaban variedades que daban mayor rendimiento de pulpa, porque el interés estaba en conseguir más alimento para los animales. Cuando decayó este planteamiento, la pulpa pasó a valer en función de su rendimiento nutricional en comparación con la soja o los cereales, como materia prima para piensos industriales. Un valor residual que sólo tiene una parte de premio especial: el garrofin vale mucho más porque es fuente de diversos derivados para las industrias alimentarias y farmacéuticas. La 'goma' de garrofin es el aditivo natural E-410, muy utilizado como espesante y gelificante.

El inconveniente es que el garrofin suele representar, en las variedades de algarrobos más abundantes, una media de sólo el 10% del peso total del fruto. Así pues, producir variedades con rendimiento superior de semillas (el 12%-14%) es muy importante para mejorar precios y rentabilidad.

Pero al mismo tiempo se está dando un proceso de reapreciación de la pulpa (el 86%-90% del peso) en paralelo al desarrollo de derivados y su consonancia con la demanda social en países avanzados por una alimentación más sana y natural.

La pulpa ya no se destina sólo al uso residual o alternativo de los piensos para animales. Las industrias procesadoras obtienen de ella harinas, siropes y diversos extractos que están teniendo cada vez mayor diversificación de usos. Uno de los más conocidos es el de sustituto del cacao para chocolates sin cafeína, pero la lista de destinos no para de crecer: productos para celíacos, panadería y repostería, artículos veganos, industria nutracéutica y farmacopea... A sus componentes se les asignan virtudes favorables

como se habla últimamente de la conveniencia de trabar un lobby citrícola de España que presione en Bruselas y contrarreste la labor de los lobbies de otros países (por cierto, los que funcionan no se anuncian, y al revés), qué mejor presión, efectiva y fácil de formar, que la de un equipo de buenos comunicadores jóvenes, bien informados del percal, que se pusieran a la tarea de inmediato. Signes advierte: «¿No invierten los citricultores en modernizarse, en cambiar de variedades, en riego por goteo..., por qué no se modernizan también en esto ya?»

POR @RROB@S

Esquila de ovejas en la fiesta que celebra el origen de Alcublas

ABRIL DE 1257

El pasado sábado se celebró la fiesta del 'Día de Alcublas' en esta localidad valenciana, situada al inicio de la comarca de Los Serranos, entre Llíria y Altura. Como cada año por estas fechas, se conmemora la entrada del rey Jaime I en la pequeña población que era enton-



Esquiladores en acción. :: LP

ces, otorgando Real Cédula al villar de Las Alcublas, que es la referencia histórica más antigua que se conoce sobre el origen consolidado del pueblo. Tal concesión tuvo

lugar el 10 de abril de 1257 y en la actualidad se hace coincidir la fiesta conmemorativa con el fin de semana más cercano a dicha fecha. Jaime I donó el villar de Alcublas a Teresa Gil de Vidaure, hija de un noble navarro, con la que mantuvo el rey una relación amorosa de la que nacieron dos hijos, Jaime de Jérica y Pedro de Ayerbe, reconocidos por el monarca en su último testamento. Uno de los actos más notables de la fiesta de este año ha sido la entrada en el pueblo de varios rebaños de ovejas (1.600 cabezas) y las demostraciones ante el público del esquilado de las reses.

Bayer, condenada por un herbicida de Monsanto en Francia

LASSO

Bayer ha sufrido una nueva condena judicial, esta vez en Francia, por un antiguo herbicida de la compañía Monsanto, adquirida por la germana. El herbicida se llamaba Lasso, hace tiempo que no existe y en su composición no tenía glifosato. Un usuario francés pide un millón de euros por sufrir afecciones neurológicas.

Los técnicos tienden de nuevo a mimar el suelo

Pierde fuerza la idea de que el terreno sólo sujeta las raíces

La firma burgalesa Ficosterra lidera el mercado de nutrientes para la agricultura a base de extractos de algas marinas

:: V. LLADRÓ

VALENCIA. Durante mucho tiempo, una gran mayoría de los técnicos agrónomos sostuvieron que el suelo sólo servía al final para sujetar las raíces de los árboles y las plantas cultivadas, y así lo predicaban entre los agricultores, que por lo general se veían abocados a seguir las pautas que les señalaban. Era como si el terreno apenas fuera un medio casi inerte, por lo que no se le tenía en demasiada consideración, en contra de lo que imperaba con anterioridad, cuando cobró fuerza aquel adagio que decía: «Cava hondo, echa basura y riete de los libros de agricultura».

Ahora está volviendo a invertirse la tendencia. No es que se prodige de nuevo aquello de 'cavar hondo...', pero el hecho claro es que los técnicos han vuelto su mirada hacia el cuidado estricto del terreno y del buen mantenimiento de la gran cantidad de vida que habita en él. Mimar la adecuada estructura del



Un tractor remueve la tierra en un campo de almendros. :: V. LL.

terreno y el conglomerado de microorganismos que contiene significa un importante paso para el éxito agronómico del cultivo. Porque del mimo que se haga depende el equilibrio de la vida en el suelo, y de esto, la fortaleza de lo que se cultiva. Para que arboles y plantas crezcan mejor y también para que estén mejor preparados para afrontar ata-

ques de plagas y enfermedades.

De esta forma, el agricultor dispone de un creciente catálogo de productos que aportan materia orgánica (ácidos húmicos) nutrientes específicos que se orientan no sólo directamente a las propias plantas sino a alimentar una extensa población de microorganismos que 'trabajan' para las plantas, enriquecien-

do sus aportes de nutrientes y combatiendo además a otros microorganismos dañinos, como por ejemplo los nemátodos y los hongos que parasitan las raíces.

En esta línea opera Ficosterra, lider en el mercado de nutrientes agrícolas a base de extractos de algas marinas, que tiene una curiosa historia, incluida su ubicación, en Burgos, tan alejada del mar.

La firma Ficosterra es filial de Hispanagar, también radicada en Burgos y especializada desde hace seis décadas en elaborar derivados de algas destinados a la industria agroalimentaria, la microbiología y la biología molecular. Aunque las materias primas son algas provenientes de mares de muchos países, la parte principal procede de una zona de la costa de Cantabria y otra del norte de Portugal, y, según explica Luis Lombana, director general de Ficosterra, cuando echó a andar la casa matriz se pensó en que Burgos era una ubicación idónea, por estar en un lugar equidistante de los puntos de suministro.

Pasado el tiempo y en vista del creciente auge de los bionutrientes y fortificantes para la agricultura, Hispanagar decidió que podía aprovechar mucho mejor sus amplios conocimientos en el manejo de las algas para proveer de materias de gran calidad y satisfacer la renovada demanda del campo.

Junto a los derivados de algas para aplicaciones foliares, que es el uso más habitual y extendido hasta ahora entre los agricultores, Ficosterra se centra especialmente en producir fertilizantes naturales y fortificantes biológicos destinados a regenerar el suelo, estimular los cultivos y estimular la resistencia de árboles y plantas al estrés ambiental y los ataques de agentes patógenos.

para diabéticos, para prevenir el cáncer, proteger el hígado o reforzar el papel antioxidante de una alimentación sana y responsable.

De manera que todo ello anima el resurgimiento del cultivo del algarrobo, pero ya no en secanos marginales, sino en plantaciones bien estructuradas, como si fuera cualquier otro árbol frutal, en marcos mucho más intensivos que antaño (al estilo de lo que se viene haciendo en almendros y olivos), con mejores variedades y desde luego con disponibilidad de agua para riegos de apoyo (no más allá de 1.000 metros cúbicos por hectárea y año).

El grupo EIG (Empresas Innovadoras de la Garrofa), en la que está encuadrada 'Pedro Pérez' junto a otras 16 firmas industriales del sector, impulsa trabajos de selección de variedades, como Duraíó, Ariana, Turis, SDC o EIG 13P, destinadas a nuevas plantaciones bien diseñadas y mecanizadas (incluida la recolección), con un crecimiento rápido del arbolado y pronta entrada en producción (equivalente a los naranjos), una productividad de entre 15.000 y 20.000 kilos por hectárea y una rentabilidad que prometen asegurada, basándose en la sensible mejoría de los precios, apoyados en una demanda al alza, y unos costes del cultivo muy contenidos.

De forma que, tal como están las cosas con la crisis citrícola y la falta de alternativas claras, no es de extrañar que florezcan de nuevo algarrobos modernos en sitios donde desaparecieron años atrás.

ENGRUP

Utecamp Coop. V. - Correduría de Seguros

www.engrupo.es

Nº registro J0716. Concertado seguro de R. C. y Capacidad Financiera



Los seguros de las cooperativas