

El alto precio del pistacho y la almendra impulsa su cultivo el 150% en cinco años

La actual rentabilidad de los frutos de cáscara anima a los agricultores a plantearse esta opción como inversión, pero también a propietarios que no viven de la labranza y que poseen tierras en los pueblos

SILVIA
G. ROJO



El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León investiga las variedades para mejorar producciones

VALLADOLID. De la nada al todo con una aceleración de cinco años. Los frutos de cáscara vienen pisando fuerte en la comunidad y aunque muy lejos de los 1,88 millones de hectáreas que se dedican a los cereales de invierno, la superficie destinada a esos frutos se ha visto incrementada en un 150% durante el último lustro llegando a las 3.784 hectáreas según los datos de la PAC de este mismo ejercicio.

Las variedades de nogales, avellanos, almendros y pistachos se han ido haciendo más o menos hueco en los puntos más dispares de la comunidad y en el caso del almendro, cultivo tradicional de Arribes y Ágreda, ha tomado fuerza como producción intensiva en las provincias de Zamora o Valladolid. El pistacho está igualmente de moda, «el oro verde», lo denominan algunos de los que han sucumbido al efecto llamada de los buenos precios.

«El crecimiento ha sido muy grande, ha desbordado todas las previsiones», mantiene Jorge Domínguez, presidente de la cooperativa Naturduero que agrupa a 45 productores de pistachos que suman 325 hectáreas en Zamora. «Influídos por lo que han oído en los medios de comunicación que no siempre se lo han contado como debía ser porque se le ha dado un rendimiento mayor del que tiene, la gente ve expectativas y se lanza a un mundo que es un poco desconocido»

En el caso de esta cooperativa, a día de hoy, solo están en producción el 8% de las hectáreas, «el resto son plantaciones nuevas, hay que esperar unos siete años para que empiece a producir y en nuestro caso hasta dentro de unos cuatro años no estará todo». Ya adelanta que cuando llegue ese momento «seguramente suceda como con otros cultivos, que caiga el precio, de hecho este año el precio es inferior al año pasado pero todavía es un cultivo muy rentable».

El precio de referencia de esta campaña puede rondar los 6,50 o 7 euros –«recogido en verde y en campo cuando otros años superaba los ocho euros», aclara Domínguez– pero puede llegar hasta los 10 euros



Hugo Martín muestra los pistachos que cultiva en la finca de Zamadueñas destinados a la investigación. :: ALBERTO MINGUEZA

el kilogramo de ecológico, El precio se ajusta, al menos un euro más, si se vende ya en seco que es lo que van a comenzar a hacer esta campaña en esta cooperativa pionera asentada en Toro, «quitar la cáscara metiendo una humedad del 70% para luego bajarla al 7% y que así se conserve».

De secano

La segunda parte será el saludo, envasado y comercialización pero para eso calculan que deben pasar unos dos años, «cuando vayan a estar todas las hectáreas, de momento vendemos a través de otros intermediarios a Castilla-La Mancha».

Según cuenta el presidente de Naturduero, lo que en un principio se concibió como un cultivo de secano ya es otra historia. «En nuestro caso muy pocas hectáreas son de secano, la gente ha hecho minisondeos y ha metido el riego por goteo así que estamos regando el 90% de las hectáreas porque hemos visto que la producción también se dobla y de 800 kilos por hectárea se pasa a 1.500 kilos en regadío», explica

¿Qué ha dejado la gente en el camino para sembrar esos pistachos? Según Domínguez los productores han diversificado sus explotaciones con el cereal, viñedo y olivo «y luego está la gente que no es agricultora y ha visto un chollo y se ha metido con las tierras del pueblo que no le daban haciendo una inversión

La elevada demanda de plántones ha provocado que los viveros busquen producto en Marruecos

Los expertos recomiendan un análisis de suelos antes de decidirse a plantar

El futuro próximo: los almendros en superintensivo y en setos sin injertar

Una de las líneas de investigación que sigue el Itacyl está centrada en los almendros en superintensivo lo que significa pasar de un cultivo tradicional de 400 árboles por hectárea a 2.000, con la gran novedad de que se cultivan en forma de setos. De momento, de las 2.100 hectáreas de almendros que existen en la re-

gión, tan solo 50 siguen este método «pero los viveros tienen contratada planta para otras 300 hectáreas de cara al año que viene», confirma Hugo Martín. La novedad, y este es el paso que da el instituto, es que esos almendros que cultivan en setos no están injertados, es lo que se denomina planta autorradicada, no estaquillada. «Por lo que estamos viendo en estos árboles que ya tienen yemas es que estamos adelantando el cultivo y una producción normal de almendro que entraría al quinto año, al segundo ya estaría. Al no tener pa-

«A la gente le recomendaría que se informe antes de dar ningún paso, que nos pregunten a los que estamos ahí y no tenemos intereses comerciales, porque cuando empezamos lo hicimos a ciegas, con inversiones a lo loco», sugiere Domínguez. Su percepción es que «a la gente se le metió en la cabeza lo de los 10 euros el kilo y también hay que decirle que vas a estar cinco años sin coger nada, solo poniendo dinero, y que hay viveros buenos y malos, viveros que ante la demanda de planta se han ido a Marruecos, han tra-

ido la planta a pasar la cuarentena en Valencia y esos días en contenedores pierden mucho, cogen de todo y lo vamos a sufrir los que lo hemos hecho bien y mal, por eso la planta tiene que ser certificada y buena».

Y es en este punto cuando entra en juego el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl), dependiente de la Consejería de Agricultura y Ganadería que ante el boom experimentado, sobre todo hace unos tres años tanto con los almendros como con los pistachos, se sentó con productores e industrias para escuchar sus demandas y necesidades. «Ellos nos trasladaron sus demandas reales: >

trón, el desarrollo radicular es mucho más fuerte». De momento, esta tecnología de planta autorradicada todavía no está a la venta pues Itacyl necesita más años para contrastar su resultado. Confirman que lo que hacen con sus investigaciones es «adelantarnos a los problemas que pueda haber, a día de hoy, ni se comercializa ni lo tiene ningún centro de experimentación». Por otra parte, la apuesta por el secano sería idónea con este tipo de planta porque no necesitaría agua. La idea es que se pueda comercializar en un par de años.

► problemas para conseguir planta, plantaciones en sitios que no están estudiados», comenta Pablo Gómez, subdirector de Investigación y Tecnología de Itacyl. La apuesta ha sido por «competir en calidad, no se puede competir en cantidad, pero sí en sabor», además de velar por las variedades autóctonas y comprobar de qué plantas se disponen. «Parte del éxito está en decidirse con muchos datos que tienen que ver con la elección del sitio, la variedad o la cantidad de agua que tienen que tener».

Hugo Martín, experto del Itacyl en leñosos, advierte de que no hay ningún producto con el valor del pistacho, pero «hay que tenerlos para poder venderlos», desmitificando así algunas cuestiones sobre este cultivo. Las primeras zonas donde se plantaron pistachos fue en Toro y Carrión en 2004 y en el caso de Toro «es un espectáculo de producción, lo que ha arrastrado a mucha gente, pero las condiciones son diferentes en cada zona».

La recomendación es que «hay que realizar analíticas a pesar de los análisis del suelo que podamos tener hechos desde el Itacyl». Esos datos son públicos y se ha muestreado una parte significativa de la región. Además, el instituto obtuvo a través de la Agencia Estatal de Meteorología los datos climáticos de los últimos 30 años y «con esos valores hemos hecho mapas en los que se clarifica el clima por la temperatura media anual», concluye Mariví Álvarez, técnico de la Unidad de Información Geográfica.

Itacyl cierra el ciclo pistachero con la búsqueda de un 'snack' saludable

Ultiman los detalles de este producto por encargo de una empresa, pero también avanzan en el aumento de la vida útil del fruto

■ S. G.

VALLADOLID. Los trabajos del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) no se detienen en la tierra sino que una vez obtenido el fruto experimentan en el laboratorio. En este caso, a demanda de una empresa cuyo nombre permanece en el anonimato, los investigadores del Itacyl están buscando la fórmula para obtener «un snack de pistacho altamente saludable con producto natural y local», comenta Pablo Gómez. «Se están viendo las mezclas con otros ingredientes y midiendo todas las propiedades que va a tener».

Los investigadores van jugando tanto con los colores como con los sabores, no se puede olvidar que el producto primero entra por lo ojos, y poco a poco «vamos dando ideas, jugamos con varios colores y como trabajamos con varios tipos de alimentos se cruzan las ideas».



Los investigadores trabajan con un 'snack' de pistachos. ■ A. M.

De igual modo, tienen en cuenta otras propiedades que también se quieren incluir en el resultado final, por ejemplo, si el cliente pide características antioxidantes en la formulación se van añadiendo esas «propiedades saludables». Pablo Gómez explica que esta planta de investigación que también se ubica en la finca de Zamadueñas (Valladolid), al igual que los campos de ensayo, «está más cerca del consumo final».

De manera mayoritaria se trabaja con empresas de Castilla y León, pero tampoco se limitan al territorio porque ellos necesitan, al igual que el resto, conocimientos de otros centros y esta investigación a demanda es una manera de financiar el propio centro.

Y barritas energéticas

La idea es que el snack en el que trabajan esté finalizado en poco tiempo,

ya se encuentran en la fase de vida útil tras pasar por otras pruebas de envasado o presentación.

El Itacyl además cuenta con encargos para elaborar barritas energéticas y es que como recuerda Pablo Gómez, tal y como atestiguan los estudios de mercado, «cada vez se demandan más los alimentos saludables y los aperitivos porque la gente ha cambiado los hábitos y come en el trabajo, en el aeropuerto; cada vez son menos los kilogramos de lentejas y más los de 'snack'». Pero además de esta línea, también se afanan en aumentar la vida útil del pistacho natural «para que dure más tiempo envasado y mantenga las propiedades».

El pistacho es un producto que se oxida muy rápidamente por eso «estudiamos qué tecnología se puede aplicar, probamos qué se puede hacer, qué vida útil le podemos ganar», argumenta Gómez. Una de las posibilidades es la fritura al vacío, «es una máquina que fríe pero con presión a la vez y eso permite que la fritura sea más saludable porque no necesitas elevar tanto la temperatura, como una olla exprés», lógicamente, esta tecnología no está al alcance de todo el mundo.

Parece que la explosión del pistacho está llegando a todos los ámbitos, en el caso de Castilla y León, tanto al laboratorio como a la tierra pues son ya 1.299 las hectáreas que se cultivan en la región. Valladolid y Zamora están prácticamente equiparadas con 489 y 443 hectáreas respectivamente.

Un anuncio publicitario para Berkeley Minera. En el centro, un hombre mayor con un sombrero de paja y una camiseta naranja con un logo de 'thumbs up' se sienta a una mesa. El fondo es un entorno industrial o minero con luces cálidas. En la parte superior izquierda, el logo de Berkeley Minera. En la parte superior derecha, el texto: 'POR VER A MIS NIETOS CRECER EN EL PRÓSPERO PUEBLO DONDE NACÍ SÍ A LA MINA'.



www.berkeleyenergia.es

T 923 193 903 - FAX 923 191 684

CARRETERA SA 322, KM 30 37495 RETORTILLO, SALAMANCA



visita nuestro blog minasalamanca.es

