

De segundo plato

La apuesta por la lenteja canadiense deja la mitad de la cosecha nacional en los almacenes. «Es catastrófico», denuncian los agricultores

■ SUSANA ZAMORA

Están a las puertas de una nueva cosecha, que empezará a finales de junio, y gran parte de la producción que obtuvieron el pasado año continúa almacenada a la espera de ser comercializada. Son 8.000 toneladas de lentejas, de las más de 16.000 generadas en 2018 en la provincia de Cuenca (la mayor productora de España), las que esperan una salida en decenas de navas. Y eso representa más de tres millones de euros en pérdidas. La solución, según fuentes del sector, se antoja a estas alturas «muy difícil» y los agricultores de Castilla-La Mancha –sobre todo, de la comarca de La Manchuela– dedicados al cultivo de esta leguminosa están que trinan.

A lo que ha ocurrido este año no dan todavía crédito. Y lo peor es que temen que vuelva a repetirse. «La situación que se está viviendo con los bajos precios de la lenteja viene motivada porque antes de empezar la campaña hubo una importación masiva; las empresas hicieron acopio, se distribuyó en las grandes superficies y, cuando llegó la cosecha nacional, había suficientes lentejas en el mercado y, o no se compraban, o se ofrecía un precio insuficiente que no cubría los costes», explica Manuel Torrero, secretario general de la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (Asaja) de Cuenca.

España es un país deficitario en la producción de este cultivo. La importación, en particular de Estados Unidos y Canadá, es una necesidad. Más del 65% de las lentejas que se consumen aquí proceden del exterior. «La demanda siempre ha sido superior a la oferta nacional y por eso ha habido que recurrir a la importación. Pero el equilibrio que ha existido siempre, procurando compensar solo el margen que no cubría el mercado español, se ha roto este año», asegura Torrero.

¿La razón? Para el representante de Asaja es clara: «En la cosecha anterior, el precio de la lenteja fue elevado por las circunstancias del mercado, seguramente, porque las importaciones no fueron suficientes para atender toda la demanda y subió el precio. Ante esa realidad, y para evitar de nuevo un encarecimiento de los precios, las comercializadoras se han lanzado a adquirir más lentejas de importación, sin esperar a que la cosecha nacional esté lista para obtener mejores márgenes de beneficio (0,40 céntimos por kilo, mientras que en la campaña anterior rozó el euro)». El resultado para los agricultores ha sido «catastrófico», según Torrero, ya que ha paralizado por completo las ventas españolas.

Así pues, el mercado a día de hoy está cubierto, pero mayoritariamente por lenteja norteamericana, mientras la española se muere de risa en los almacenes. Y ese no es el único problema: a su impotencia por no poder dar salida al cultivo, los productores suman la indignación al ver cómo en los lineales de los supermercados la lenteja importada se está vendiendo como castellana. «Hemos denunciado ante la Dirección General de Consumo del Gobierno de Castilla-La Mancha el presunto fraude que se está cometiendo en el etiquetado, ya que se vende como 'variedad castellana' sin que esté certificada, y luego en el reverso detallan que

es de origen canadiense. Creemos que es una mala práctica que también hemos puesto en conocimiento de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería. Crea una gran confusión en el consumidor», exponen desde Asaja.

es de origen canadiense. Creemos que es una mala práctica que también hemos puesto en conocimiento de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería. Crea una gran confusión en el consumidor», exponen desde Asaja.

Cultivo en expansión

La castellana se diferencia del resto porque es la más grande de todas las lentejas, con un tamaño que oscila entre siete y nueve milímetros. Esta variedad es la que principalmente se cultiva en España, donde en 2018 se dedicaron 43.980 hectáreas (un 21% más que el año anterior), principalmente entre Castilla-La Mancha y Castilla y León, y

se obtuvieron 42.490 toneladas (el 70%, en la primera de las regiones citadas).

El cultivo de la lenteja ha aumentado su superficie durante estos años porque las agriculturas extensivas de secano necesitan diversificación y modificar su planteamiento en busca de rentabilidad por hectárea. Y el hecho de estar limitada en cultivos como el girasol o el cereal ha empujado al agricultor a apostar por las leguminosas, que hasta este momento habían tenido una trayectoria más estable y con mejores precios. En Castilla-La Mancha, la superficie de lenteja ha pasado de las 26.032 hectáreas en 2017 a las 33.737 el pasado año, la inmensa mayoría en secano, con una producción de 21.629 toneladas en 2017 y 29.444 durante la temporada anterior.

Así las cosas, y con la próxima cosecha ya encima, desde Asaja se muestran escépticos con la posibilidad de colocar toda la mercancía almacenada. Mantienen contactos con las grandes superficies para que «echen una mano al sector» y sean ellas las que orienten al consumidor. «Con frecuencia nos damos muchos golpes de pecho con la necesidad de apostar por el producto nacional, pero, a la hora de la verdad, nos ponemos de perfil y solo miramos el bolsillo», se duele Manuel Torrero.



La lenteja castellana es una variedad que se distingue por su gran tamaño y color verde claro, con algunos granos de tono 'avinatado'. ■ R. C.

AL DETALLE

Déficit de lentejas

El consumo de legumbres, en general, y de lentejas, en particular, ha descendido en los últimos cincuenta años en España debido a los cambios de dieta de los consumidores. Aun así, nuestro país necesita im-

portar leguminosas para atender la demanda interna. Más del 65% de las lentejas que se consumen en España procede, principalmente, de Canadá y Estados Unidos. Y las cifras no dejan de crecer: en 2017 se importaron 74.000 toneladas, 7.000 más que en la campaña del año anterior.

3

millones de euros, aproximadamente, son las pérdidas estimadas por los agricultores con cuencas por las 8.000 toneladas de lentejas que están almacenadas a día de hoy sin poder ser comercializadas.

Variedad castellana

La castellana se diferencia del resto porque es la más grande de todas las lentejas (entre 7 y 9 milímetros). Ancha, de piel fina, sabor suave y muy tierna. Se distingue por su color verde de tono claro con algunos granos más oscuros, que se denominan «lentejas avinatadas».

Etiquetado confuso

Asaja de Cuenca ha denunciado ante la Dirección General de Consumo del Gobierno de Castilla-La Mancha el presunto uso fraudulento del etiquetado de las lentejas, ya que se venden como castellanas cuando en el reverso indican que su origen es Canadá o EE UU.