



Luz al final del túnel para el sector del champiñón y setas tras el Brexit

Una empresa irlandesa explota el nicho de mercado de producción de setas ecológicas y exóticas.



AGROPECUARIO | ECONOMÍA CIRCULAR

PRODUCCIÓN

ECOLÓGICA |



EUROPA | IRLANDA

LONDRES 25.06.2021



Imagen: Ministerio irlandés de Agricultura, Alimentación y Marina

La industria del champiñón en Irlanda es el principal sector hortícola del país, según la Oficina de Alimentos de Irlanda, Bord Bia, con un valor de 119 millones de euros, de los que se exporta aproximadamente el 85% al Reino Unido. Pero en 2016, tras el debilitamiento de la libra esterlina como consecuencia del referéndum del Brexit, muchas empresas que dependían, en gran medida del mercado británico, fueron a la quiebra.

Las consecuencias del Brexit fueron devastadoras principalmente para los pequeños productores. No obstante, uno de estos, Garryhinch Wood, que llevaba 30 años cultivando el conocido champiñón de botón blanco, exploró un nicho de mercado, reconstruyendo la empresa desde cero, dedicándola a las setas ecológicas y "exóticas".

El responsable de la empresa cambió el rumbo como respuesta al aumento que se venía observando de las importaciones de diversas variedades de setas de formas y colores extraños.

En 2018, tras un paréntesis de dos años y mucha investigación, planificación y desarrollo, se lanzó Garryhinch Wood adoptando una serie de decisiones estratégicas, algunas relacionadas con la pandemia mundial que les afectó el año pasado. Se optó por producir cantidades más pequeñas de un producto de gama alta; buscaron y aseguraron varias vías de comercialización para minimizar su exposición al riesgo,

haciendo negocio con los principales minoristas, con los supermercados de productos ecológicos y con los mercados de agricultores; y optaron por la vía ecológica, que reconocieron como un área de crecimiento.

Garryhinch Wood utiliza fuentes ecológicas para la producción. Para el cultivo de setas requiere una fuente de carbono y otra de nitrógeno. Para el carbono utiliza una madera dura como el roble, el abedul, el haya o el fresno; para el nitrógeno, un cereal orgánico como la avena, el salvado o la soja.

Al usar la madera de los aserraderos como sustrato, en lugar de otro más económico como el compost, y devolver este sustrato orgánico de nuevo a la tierra, contribuye a la economía circular.

Tras detectar un aumento de la popularidad de los alimentos de origen vegetal y para satisfacer la creciente demanda por parte de los clientes de técnicas de producción y soluciones de envasado respetuosas con el medio ambiente, la empresa ha introducido envases reciclables y está en proceso de transición a los totalmente biodegradables.

Garryhinch Wood es la única explotación de setas exóticas con certificación ecológica del país y uno de los 45 nuevos productores de alimentos irlandeses que han completado recientemente el programa Food Academy de SuperValu, apoyado por Bord Bia y las Oficinas de Empresa Local, dirigido a ayudar a las empresas de nueva creación.