



El gran potencial del sector hortícola de la Región de Murcia y el enorme dinamismo existente son los responsables de que los productos estacionales hayan quedado relegados a niveles de subsistencia o hayan desaparecido.

Hortalizas de estación en la Región de Murcia

ALBERTO GONZALEZ BENAVENTE GARCIA¹, JOSEFA LOPEZ MARÍN¹ Y LUIS FERNANDO CONDES²

¹IMIDA

albertoi.gonzalez@carm.es

²Oficina Comarcal Agraria de Cartagena Mar Menor de la Consejería de Agricultura

Estado actual

El gran potencial del sector hortícola de la Región Murcia y el enorme dinamismo existente son los responsables de que los productos estacionales cuya aparición quedaba claramente identificados por los periodos climáticos, hayan quedado relegados a niveles de subsistencia o incluso hayan desaparecido de lo que es la práctica habitual del horticultor.

Y no solo está influido por ello, sino que la capacidad de distribución y transporte de las grandes entidades comerciales y el avance de la tecnología poscosecha pone a disposición del consumidor hortalizas que se encuentran en las antípodas, en breve es-

pacio de tiempo y durante la mayor parte del año.

El progreso del nivel tecnológico local con la introducción de nuevas prácticas culturales que, además, han propiciado una mejor distribución de los caudales hídricos, y la existencia de material vegetal más versátil, han promovido que zonas donde se practicaban cultivos tradicionales, hayan asumido otras programaciones de cultivo que rentabilicen más la actividad realizada. Es el caso de comarcas históricamente dedicadas al cultivo de los cereales, que han pasado a ser eminentemente hortícolas para ciclos de primavera-verano o verano-otoño, y en las cuales, la existencia de

temperaturas más suaves en estas épocas del año, permiten la viabilidad de estos cultivos al soslayar problemas de tipo fisiopático, como la inducción floral prematura.

Posiblemente se note un pequeño resurgir de esta horticultura motivado por la aparición de las producciones ecológicas, aunque éstas estén representadas mayoritariamente por especies leñosas y gramíneas, y de la integrada, aunque ésta en menor proporción. También el reconocimiento de los grandes potenciales salutíferos de algunas especies que se encontraban antiguamente dentro de las dietas habituales y que, gracias a la perfección de los métodos analíticos de detección se es cons-



ciente de ello, justifican su reincorporación a las fórmulas alimenticias actuales.

Otro sí a la reaparición de estos cultivos podría estar motivado por las nuevas corrientes que rigen las directrices gastronómicas en el área de la restauración, en las que junto a la cocina de diseño se mueve el uso de muy diversos materiales vegetales y su condimentación. Lo que es una novedad para ciertos consumidores son productos de “toda la vida” para otros, en una Región de profunda tradición hortícola donde se consumen muchos productos directamente en fresco como habas, guisantes, brotes tiernos de los espárragos trigueros o de monte, o ligeramente condimentados como vainas tiernas de las habas o “tabillas”, la rúcula u “orugas”, los pimientos de bola o “ñoras”, las collejas o “acelgas del campo”, la verdolaga o “pico de pájaro”, etc., ya que fueron descubiertos y consumidos ancestralmente en la Región y considerados como “bocato di cardinali”.

Otra labor que puede ayudar a la recuperación de esta opción hortícola es la búsqueda y colecta de germoplasma tradicional, tarea ésta que es parcialmente responsabilidad del Equipo de Mejora Vegetal del IMIDA que lidera

un proyecto de investigación sobre un banco de germoplasma de material específico y en el cual se pretende restituir el aprovechamiento de algunas de ellas, además de considerar sus dotaciones genéticas como fuentes generadoras de mejora en el genotipo de las especies de actual uso, al igual como hicieron hace muchos años numerosas multinacionales ubicadas en distintos países del orbe.

De todas maneras, áreas muy importantes de desarrollo de las hortalizas de estación consideradas como núcleos primarios de biodiversidad, están siendo fuertemente agredidas y presionadas. Es lo que sucede con los cinturones verdes de las grandes ciudades, donde residía la huerta periurbana, y que va siendo absorbida por la expansión urbanística; esos

En el caso del tomate, están en regresión las plantaciones al aire libre, que van evolucionando a cultivo bajo malla. Ello está motivado no solo por la variación de las condiciones ambientales, sino también por la gran presión que ejerce el intenso perfil epidemiológico de las zonas de cultivo.

“bancales” eran los más fieles exponentes de ese tipo de producción y actualmente la mayoría son ocupados por edificios o son solares potenciales, quedando aquellas especies cultivadas en la memoria de los documentos de etnobotánica y del costumbrismo.

Los cultivos actuales

Dentro del amplio espectro hortícola murciano pueden haber algunas especies con algunos aspectos de su cultivo que podrían guardar cierto paralelismo con los utilizados antiguamente como productos de estación. Así habría que considerar en los actuales grandes cultivos de invernadero, tomate y pimiento, los ciclos de cultivo al aire libre que aún se realizan.

Tomate

En el caso del tomate, están en regresión las plantaciones al aire libre, que van evolucionando a cultivo bajo malla. Ello está motivado no solo por la variación de las condiciones ambientales, que siempre se pueden producir de forma adversa, sino también a la gran presión que ejerce el intenso perfil epidemiológico de las zonas de cultivo, en especial de las virosis del Bronceado (TSWV) y de Cuchara (TYLCV). También está influido por el desarrollo turístico de la franja litoral que, con

■ La capacidad de distribución y transporte de las grandes entidades comerciales y el avance de la tecnología poscosecha pone a disposición del consumidor hortalizas que se encuentran en las antípodas, en breve espacio de tiempo y durante la mayor parte del año

una mayor bonanza climática, era más proclive para el cultivo no protegido.

Actualmente este cultivo sólo se practica al aire libre con cierta entidad en los litorales de los términos municipales de Mazarrón, Lorca y Águilas, comenzando los trasplantes desde finales de junio; aunque hay que recordar los intentos que se hicieron en el Campo de Cartagena con plantaciones que se iniciaban a la salida de la primavera utilizando variedades de porte rastrero y fruto de tipo canario y, en menor proporción, con tomate para industria, tipo Pera (Río Grande), pero que no tuvieron continuidad ante las grandes pérdidas provocadas por enfermedades fúngicas, como botritis, y víricas, como las ya citadas.

Sin embargo, también hay que recordar las plantaciones que se hacían en la planicie de Cartagena para consumo familiar y cuyos excedentes se dirigían al mercado local, y que fueron afectadas por el progreso hortícola de la comarca y por la peculiaridad del material vegetal utilizado, Flor de baladre, casi exclusivamente. En primer lugar porque el trasvase Tajo-Segura propició la propagación de calendarios de cultivo de forma intensiva y, en segundo, porque esta variedad demandaba suelos muy descansados y poco cultivados, además de ser muy sensible a los ataques de ciertos hongos del suelo.

De las variedades antiguas, con diverso tamaño de frutos - como de De mesa, Gordo y Negro especial, en calibre GG; Amarillo y Redondo de mesa, en M; los Almagro Pera, Flor de baladre, Mucha miel, en calibre G- solo quedan pequeños vestigios, aunque estos dos últimos, Flor de baladre y Muchamiel, tienen su prolongación en cultivares seleccionados o en el tipo RAF, con frutos muy acostillados y con genotipos híbridos similares rescatados, pero que son cultivados en invernadero. Los elevados índices de sólidos solubles de estas variedades, reflejados por sus altos valores de



Actualmente el cultivo del tomate sólo se practica al aire libre con cierta entidad en los litorales de los términos municipales de Mazarrón, Lorca y Águilas, comenzando los trasplantes desde finales de junio.



grados Brix, propiciados por las elevadas conductividades de las aguas de riego utilizadas, son conseguidos actualmente en buena proporción.

Pimiento para fresco

En cuanto al pimiento para fresco, su cultivo dentro de los ciclos tradicionales al aire libre ha sufrido una recesión aun mayor que el tomate, concentrándose su producción hoy en día casi en su totalidad en cultivo protegido en el Campo de Cartagena, ya que otros intentos de desarrollo de las plantaciones en Mazarrón y Águi-



las no progresaron. En estas últimas los tipos Lamuyo o Dulce italiano fueron desplazados por el tomate, ante la calidad de las aguas de riego de esas zonas y la mayor necesidad de exportación y mano de obra de este otro cultivo. Hace unos años se practicaba un ciclo de primavera-verano al aire libre que recordaría un tanto a las plantaciones tradicionales de las hortalizas de verano, pero que era prácticamente paralelo al del pimiento de "bola"; en estos cultivos en las proximidades del mar Menor y litoral levantino se utilizaban variedades como el Trompa de vaca y otras de carne gruesa, con densidades de plantación de 5 a 6 plantas/m² similares al bola al desconocer su conducta, poco precoces y con deficiencias de cuajado con días cortos. Posteriormente, con la aparición de los tipos Lamuyo fueron sustituidos; pero éstos, ante la aparición del Bronceado del tomate, igualmente como ocurrió en tomate, no lo hicieron viable. En la actualidad, se ha vuelto a hacer este mismo ciclo, utilizando infraestructuras de semiforzado y variedades tolerantes a Bronceado y con aprovechamiento de los primeros frutos, los cuales presentan un calibre, en general, superior a las producciones de invernadero, ya en disminución de tamaño en esas fechas.

Pimiento para industria

En cuanto al pimiento para industria, ha sufrido igualmente la

Lo que es una novedad para ciertos consumidores son productos de "toda la vida" para otros, en una Región de profunda tradición hortícola donde se consumen muchos productos que fueron descubiertos y consumidos ancestralmente



gionales. De todas maneras se sigue viendo en localidades del Alto y Medio Guadalentín. Este pimiento, la ñora, sigue siendo consumido a nivel local en verde y seco formando parte de la rica gastronomía murciana. La superficie cultivada comparada con las 1800 ha de cultivo protegido es poco representativa.

En esta especie, las producciones de invernadero de Almería, con ciclos de cultivo más precoces que los locales y la presencia en el mercado de los tipos Dulce italiano, semilargos rectangulares o californias, desde el otoño, que se solapan con las producciones regionales, que pueden alargarse hasta final del verano, hace difícil la vuelta a practicar alternativas tradicionales con pimiento, en ciclos de verano al aire libre, además de las citadas en el Campo de Cartagena las cuales utilizan los mismos canales de comercialización que la producción de invernadero.

presión epidemiológica a lo que se le ha unido la comercial, ya que las producciones de cáscara del norte y sur de África presentan unos costes de producción más bajos, propiciando la importación de ésta seca y su elaboración posterior en instalaciones re-

En cuanto al pimiento para fresco, su cultivo dentro de los ciclos tradicionales al aire libre ha sufrido una recesión aún mayor que el tomate, concentrándose su producción hoy en día casi en su totalidad en cultivo protegido en el Campo de Cartagena.

Berenjena

Con relación a otra solanácea que era propia de los meses de verano, la berenjena, fue ofrecida al horticultor como una alternativa de cultivo interesante a la del pimiento, en invernadero, pero aunque tecnológicamente se resolvieron sus problemas agronómicos por el antiguo CIDA, no fue aceptada por el agricultor y no se desarrolló en la Región. Los cultivos realizados al aire libre, fundamentalmente con variedades como la Listada de Gandía y algún que otro cultivar población, fueron desapareciendo y, hoy en día, solo se encuentran plantaciones aisladas.

Patata

Otra solanácea cultivada siempre al aire libre como la patata, tenía su sitio en diversas zonas de la geografía regional, aunque donde se ha mantenido de forma más continuada ha sido en el término cartagenero del Algar y en

Súbete a lo más alto.

grodan®

Si quieres llegar a lo más alto, con GRODAN conseguirás la mayor producción, conseguirás siempre los mejores precios, y trabajarás con el mejor equipo técnico. En GRODAN nos sentimos satisfechos de trabajar con los mejores agricultores del mundo.

Ctra. N-340, km. 422 • Tel. 950 557 222
04738 VÍCAR
info@grodan.es • www.grodan.es



la huerta de Murcia, desplazándose en ésta última al oriente del cinturón verde capitalino, a pedanías y nuevos municipios como Casillas, Monteagudo, Esparragal, etc. En general se siguen criterios de cultivo tradicionales, aunque el espectro varietal presenta muchas alternativas, ya que ciertos usos como el destino industrial para freír no era contemplado antiguamente y donde, en el Campo de Cartagena, las patatas de “verdete”, con plantaciones de finales de agosto, se recolectaban a mediados de invierno, y las realizadas como “tempranas” a la salida del invierno, empleando más recientemente la variedad Spunta, se cosechaban a mediados de primavera. Estos mismos calendarios de plantación se adecuan a las zonas de la huerta del Segura, con una casuística varietal similar, destinando a los cultivos de verano el tubérculo pequeño de la plantación anterior u otras variedades de “carne amarilla”, mientras que en los de invierno se ponen de “carne blanca”.

Melón

En el espectro de las cucurbitáceas, en lo que se refiere a melón, en las zonas tradicionales de cultivo como es el Campo de Cartagena, y al aire libre, hace ya muchos años que el conocido Amarillo canario y otros melones de “año” han desaparecido, aunque a veces se vea algún cultivar cuyo fenotipo lo recuerde, como pueden ser Golden King, Doral y otros, aunque por supuesto estos no presentan la irregularidad de tamaño, la piel tan fina que se marque o el

Habría que considerar en los actuales grandes cultivos de invernadero, tomate y pimiento, los ciclos de cultivo al aire libre que aún se realizan.

elevado contenido en azúcares de aquellos exquisitos melones. En cuanto a los ciclos de cultivo de temporada hay algunos que pueden ser coincidentes con los tradicionales, teniendo en cuenta que los trasplantes se realizan aquí desde el mes de febrero, prolongándolo algunos agricultores hasta inicios del verano, aunque vayan a entrar en competencia con la producción castellano-manchega, utilizando variedades de tipo español, sobre todo Piel de Sapo.

Pero ya la práctica cultural es diferente y ciertas operaciones han desaparecido como el “golpe rajao”, que consistía en romper el acolchado para que emergieran las plantas, y que se aprovechaba para hacer el “desmatao”, donde se aclaraba el número de plantas de melón y las de calabaza totanera, de las que se empleaba su vigor para romper la costra sodificada del terreno. O también la del “arrime de tierra”, en la que se aporcaban las dos plantas por golpe que se dejaban, tras el riego de “enjuague”, y a la que poste-

riormente le seguía la de suprimir las “cabritillas”, practicando el “vareo”. Todo ello tiene una justificada obsolescencia al variar la técnica de cultivo y sustituir el sistema de siembra por el de trasplante, y donde los últimos frutos y más pequeños de la plantación se dejaban que maduraran en el suelo para que formaran bien la semilla, constituyendo la pervivencia de ese material vegetal como variedad población.

También la evolución del material vegetal, propiciada con el aumento del nivel tecnológico del agricultor, ha sido enorme, sucediéndose desde el inicial Amarillo canario, con recolección entre San Juan y San Pedro, o el Tendral verde oliva o negro, con siembras en mayo y recolección en agosto o septiembre, y que se colgaba en las falsas para aguantar hasta navidad, seguido de los tipos Rochet, que eran más productivos, precoces y con elevado contenido en azúcar, continuadas por las mutaciones del Piñonet y toda su descendencia de Piel de sapo, acompañadas de otros de fruto aromatizado como Galia, Cantaloup, etc., lo cual hace difícil volver a recuperar lo que eran cultivos de estación. Hecho a que ciertos tipos serpentiformes como el alficoz se podrían aplicar, aunque de éste se cultiven solo pequeñas superficies en invernadero.

Sandía

También la sandía, con menor superficie cultivada que el melón y centrada más bien en el litoral desde Mazarrón hacia Almería y en el Valle de Guada-

■ Áreas muy importantes de desarrollo de las hortalizas de estación consideradas como núcleos primarios de biodiversidad, están siendo agredidas y presionadas. Son los cinturones verdes de las grandes ciudades, donde residía la huerta periurbana, y que va siendo absorbida por la expansión urbanística

lentín, es realizada fuera de su ciclo tradicional con la ayuda de los semiforzados, túneles y acolchados, y su interés se basa en más en producir variantes que resulten más cómodas de comer, apirenas, que presenten diversidad en el color de su pulpa, amarilla o naranja, e incluso en el sabor, de las coloreadas intensamente diferente al rojo saben más a piña o como fruto exótico que al "melón de agua" de toda la vida, y en los que las variedades población de secano de fruto pequeño, redondo y con semillas, como De la reina, Egipcia, Cartagenera o Melón de agua argelino, raramente se cultivan.

Pepino, calabacín, calabaza

Otras cucurbitáceas cultivadas estacionalmente, como el pepino, antiguo signo inequívoco de la llegada del verano ante la aparición de los gazpachos en las mesas murcianas, con sus variedades locales Amarillo pinchoso, Largo verde, Negro corto, etc., también

se cultivan menos y han sido sustituidos, por los cortos, tipo Satocoy, o los tipos Cornichon, con destino al encurtido. Y a estos le acompañaban una multitud de calabazas como la Totanera, Marranera amarilla, o calabacines, como la variedad del "Tío cobarro", y que en todos los casos, presentan una gran desventaja, ante la alta competitividad del material vegetal que actualmente se encuentra en el mercado.

Incluso con el calabacín el agricultor se arriesga a cultivarlo al aire libre al final del verano, fuera de su siembra tradicional en la huerta, en búsqueda de unas producciones que le respete las virosis específicas o las lluvias torrenciales promovidas por la gota fría tan frecuente en el área mediterráneas.

Estas cucurbitáceas tienen un desarrollo en invernadero, que de todas maneras no podrían considerarse como producciones de es-



tación, el cual está centrado en melón, en transplantes de diciembre, usando tipos cantaloup o gallia, y en calabacín con transplantes de septiembre.

Se podría decir que dentro de la estructura económica y de gestión, el cultivo estacional con estas especies es difícilmente defendible; los costes de cultivo, de material vegetal, donde hace tiempo que se olvidó la siembra en terreno definitivo con tres o cuatro "pipas" para luego aclarar, la particularidad de cierto germoplasma como los tipos triploides que exigen la presencia de polinizadores, o los endemismos patológicos, etc., cuestionarían su producción, y la cual, además, si no reúne unos parámetros de precocidad y calidad determinados va a resultar menos graboso labrar el cultivo que realizar su recolección.

Otras especies

En cuanto a otras hortalizas cultivadas al aire libre y que son



- Plantas de depuración y recuperación de aguas residuales
- Desinfección por ozono de cámaras frigoríficas en almacenaje de frutas
- Agua ozonizada para lavar frutas, zanahorias, patatas, puerros, etc.

SOMEL APLICACIONES MEDIOAMBIENTALES S.L.

C/ Polibea, 10 • 28027 MADRID

Tel.: 91 368 21 77 • Fax: 91 368 21 78 • E-mail: somel@eresmas.com

representativas a nivel de superficie regional, como la alcachofa, mantienen una conducta muy parecida a la de siempre en cuanto al ciclo de cultivo se refiere, aunque alguna variedad, como la Violeta de Provenza, haya desaparecido, pero no así otras, como la Blanca de Tudela que es el soporte de las plantaciones actuales. Lo que ocurre es que, quitando las zonas productoras donde su consumo en fresco forma parte de la cocina local, el consumo mayoritario se hace en conserva, siendo ya en Murcia de un 87% de la producción total, lo que le resta potencialidades al exterior como producto de consumo ocasional al estar tan poco difundido este empleo. Posiblemente la introducción de los cultivares procedentes de semilla, con ciclo anual de cultivo, estarían más dentro de lo que es la producción estacional, aunque el destino de su producción se prevé sea similar al de las plantaciones de 2, ó 3, años realizadas con esqueje o zueca.

Otra especie muy murciana y estrictamente relacionada con, hasta las fiestas locales de Primavera, son las habas, ya comentado. Producto auténticamente huertano y estacional, con sus variantes "cuarentenas", para producción precoz o las Mucha miel, con siembra a finales del verano, podrían representar a los ejemplares más reminiscentes de la horticultura autonómica, pero su consumo en fresco solo es estimado por los que se han criado con esa cultura gastronómica. Constituyéndose como variedades población, en las que se recoge el grano procedente de la primera flor cuajada para asegurar un mantenimiento adecuado de las características de la variedad.

Posiblemente, en ese pequeño grupo de hortalizas de estación, a las cuales tendría que ser inherente el concepto de su consumo en fresco y su aparición ocasional, podrían añadirse el aprovechamiento de algunas liliáceas como son lo ajetes o "ajos tiernos" y cebolletas o "cebolla tierna", aunque la superficie de cultivo dedicada a ello son mínimas y



muy dirigidas a abastecer mercados locales o grandes centrales, como Mercamadrid, en cuyo abanico de compradores siempre se pueden encontrar conocedores de estas delicatessen culinarias.

Ya que la cebolla seca, anteriormente con uso más exclusivo para la cocina y las matanzas familiares de cerdos, no tenía las necesidades que un sector chacinero, industrial y de restauración exigen hoy en día, por lo que sus ciclos estacionales y régimen de producción en la Región eran suficientes. Variedades tipos Babosa y Recas, llevan muchos años ya de cultivo y van siendo sustituidas por otras. También la superficie de cultivo ha disminuido al ser un cultivo bastante mecanizado y con necesidades de agua importantes, lo que está desplazándolo tanto de la huerta murciana, donde se hacen con plantaciones en septiembre, con recolección en abril, y variedades blancas; y en enero con recolección en verano, y variedades moradas, y en menor proporción de comarcas de Cartagena y del Valle del Guadalentín. También, entre las leguminosas, el consumo de los guisantes frescos está extendido en la Región, incluso de variedades para uso industrial, como Lincoln y Petit provenzal, coincidiendo con unas fechas muy determinadas, siendo otro producto estacional; pero al igual que las habas, hay que haberlas comido y conocerlos para incluirlos dentro de un menú ocasional.

Otras hortalizas de aprovechamiento por su hoja como la lechuga, espinacas, acelgas, etc., tienen problemáticas parecidas.

En el caso de la lechuga, la utilización de zonas con perfiles climáticos diferentes a lo largo del año hacen que se encuentren continuamente en el mercado diversas variedades de todos los tipos, iceberg, romana, lollo, hoja de roble, etc., y aquellos fenotipos de romana clásicos de los meses de primavera y verano ya se ven muy poco, porque además de tener sabores más fuertes que incluso llegaban a amargosear, no es rentable practicar su atado sin el cual el cogollo reduciría demasiado su volumen. Y si nos referimos a las acelgas, cuyo consumo se ve desplazado por el de la espinaca, más fáciles de preparar y con una propuesta más continuada y conocida, al contar con el apoyo de la modalidad en congelado, ha quedado reducido a pequeñas superficies de la huerta periurbana y su compra constreñida al mercado local.

En cuanto a las brásicas, tanto en las especies de uso por sus hojas como por su inflorescencia, su utilización estacional ha quedado absorbida de la misma manera que otras especies cultivadas al aire libre; la típica "pava de la Alboleja", denominación generalizada castiza que se le da a la coliflor en pro de un cultivar local, ha quedado eclipsada por la gran importancia que ha adquirido el brócoli y por la introducción de otras crucíferas como la col "repollo", la lombarda, la col picuda corazón de buey y otras.

En la comarca del Campo de Cartagena, y ya citado con anterioridad, el apio en su ciclo de cultivo de otoño también muestra cierto paralelismo con su práctica tradicional y su destino para la mesa navideña, aunque ciertas innovaciones tecnológicas, como la poda en semillero, potencian su rendimiento productivo.

Saliéndonos de las hortalizas de modalidad intensiva, y dentro de los cereales, el caso del arroz es diferente, su cultivo localizado exclusivamente en la localidad de Calasparra y con cultivo de carácter anual, no ha permitido la realización de otras variantes de cultivo. Su inclusión como cultivo eco-



■ Siguiendo la norma elemental para la comercialización de cualquier producto, sería necesaria una gran campaña de concienciación y exposición de las ventajas, dentro de la misma dieta mediterránea, por ejemplo, que capitalizara la bondad de su consumo



lógico está permitiendo la reducción de implementos de cultivo, como fertilizantes y materias activas componentes de productos fitosanitarios. La variedad Bomba continua siendo la más cultivada, teniendo su fenotipo originario (Balilla).

Perspectivas

A grandes rasgos quedaría recogido así el estado actual de los grandes cultivos de estación en la Región de Murcia. En cuanto a qué circunstancias podrían potenciar su uso y revitalizar su importancia, podrían enumerarse algunas, pero fundamentalmente habría que pensar en la de promocionar su cultivo "artesanal". Parece difícil relacionar un cultivo minoritario con la práctica de la horticultura intensiva. Ello conllevaría su asociación a los productos de origen ecológico o, como mucho, de producción integrada, lo que vuelve a poner en tela de juicio el gran problema que tienen los primeros de estos productos con sus canales de comercialización y la dificultad de llegar al consumidor con garantía y con una relación calidad/precio aceptable.

También insistir en que aunque la tecnología del congelado está depuradísima y no afecta prácticamente en contenido o continente a las hortalizas así procesadas, hay una gran diferencia entre consumirlos con relación a un producto que va del "bancal" a la mesa. Esto es algo que mere-

ce la pena tenerlo en cuenta por sus mejores propiedades organolépticas y sería una forma más, esta manera, de apoyar el consumo de estos productos en fresco, porque además son mayores sus contenidos vitamínicos y saludíferos.

Otra opción que requiere un poco más de diseño sería la de aprovechar las innovaciones tecnológicas en el campo de los preparados como puede ser el de la IV gama, y con ellos dar a conocer las cualidades de ciertas especies, y una vez conocida y "enganchado" el consumidor, poner a su disposición esos productos en las épocas características, para su consumo directo.

En resumen, habría que hacer una gran difusión de las virtudes de estas hortalizas para competir con las de producción hortícola intensiva regional, cuyo nivel tecnológico alcanzado le permite ofertar un gran abanico de especies y variedades de excelente calidad y sanidad, con unos márgenes económicos ajustados y muy competitivos que lo hacen difícilmente vulnerable, como no sea bajo la presión de factores propios como el de la superproducción. Siguiendo la norma elemental para la comercialización de cualquier producto, sería necesaria una gran campaña de concienciación y exposición de las ventajas, dentro de la misma dieta mediterránea, por ejemplo, que capitalizara la bondad de su consumo.

Sous la Tutelle du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
Sous l'Egide du Ministère du Commerce Extérieur

sifel 2006

سيفال Maroc

Salon international de la filière fruits & légumes

International exhibition for fruit & vegetables

Sifel poursuit son développement et se décline à l'international !
Sifel continues its development internationally !

19-21 juin 2006

29-31 octobre 2006

Un événement

Organisation

ORGAGRI Sifel

Support Official

Vos contacts

IEC
International Exhibition Centre
Tel: +31 20 47 88 20
Fax: +31 20 47 88 21
E-mail: info@iec-rotterdam.com
Web: www.iec-rotterdam.com