

Recolección y transformación: piñones, castañas y moras

VALOR AÑADIDO



La creación de una cooperativa de transformación que agrupa a los propietarios de los pinares de Villaviciosa de Córdoba, la creación de una empresa para el secado y envasado de castañas en la comarca País do Bibeí- Ribeira Sacra do Sil o la elaboración de mermeladas ecológicas de mora silvestre en la Sierra del Segura son algunas iniciativas amparadas por LEADER para rentabilizar los frutos del bosque.

Los productores quieren impulsar la creación de una marca de calidad para sus piñones.

En el municipio de Villaviciosa de Córdoba (Grupo de Desarrollo Rural de la Sierra Morena Cordobesa), la Cooperativa Forestal Andaluza COFOREST ha logrado valorizar uno de los recursos forestales de la zona: los piñones.

Históricamente la venta de la piña en la comarca se realizaba sin ningún tipo de transformación y se dirigía, en su mayor parte, hacia Valladolid y Cataluña. Esta situación se prolongó hasta 1994, año en el que los propietarios de los pinares de Villaviciosa decidieron cambiar el canal comercial y abordar la primera transformación con los retos que suponía, ya que los propietarios y agricultores conocían el tratamiento del piñón, pero no los procesos industriales posteriores. La idea tomó forma con la creación de la cooperativa, que nació jurídicamente en el año 1997 con 40 socios. En 1998 una subvención de 16 millones de las antiguas pesetas por parte de LEADER II permitió construir la nave donde se localizan las oficinas y la zona de almacenamiento. Hoy ya son 105 socios (el 80% propietarios de montes, la mayoría de pequeña superficie -3 a 10 hectáreas- y el 20% restante, recolectores sin propiedad) y sólo en los últimos tres meses se han producido 15 nuevas incorporaciones. La cooperativa cuenta actualmente con una inversión en activos de unos 541.000 euros, tres trabajadores fijos y varios eventuales (según campaña).

Ya en el año 2000 se realizó la primera campaña de recogida de piñones, con importantes efectos sobre las rentas de los propietarios. Así de claro lo tiene Carlos Castillo, gerente de la cooperativa: "Si antes de la cooperativa la piña se compraba entre 5 y 10 ptas/kg se ha pasado a 0,36 euros/kg, es decir, 60 ptas/kg." Actualmente se desarrolla la cuarta campaña (2003-2004).

La primera campaña de recogida de piñones tuvo importantes efectos sobre las rentas de los cooperativistas

Cada campaña del piñón se extiende de diciembre, cuando se produce la recogida, a finales de verano, con la venta del producto transformado. La temporada de recolección de la piña está regulada por una Orden de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, que señala que el periodo abarca desde el 1 de diciembre al 31 de marzo. La piña es recogida tanto por el mismo propietario como por el recolector o "piñonero".

La materia prima procede de las provincias de Córdoba, Cádiz y Huelva. Concretamente

del municipio de Villaviciosa de Córdoba proviene el 30% de la producción, y la recolección se realiza sobre una superficie de 1.500 hectáreas de pino piñonero. Del exterior, y muy especialmente de las provincias de Cádiz y Huelva, es el 70% restante. Sobre la producción Carlos nos comenta: “Varía de una campaña a otra. En la primera campaña se recogieron 2.200.000 kg de piña. Mientras que en la 2001-2002 fueron 1.700.000 kg. Y en la siguiente sólo se recolectaron 900.000 kg. Por último la cuarta campaña se situó en 1.300.000 kg. Y el año que viene se prevé la recogida de 3.000.000 de kg, debido a la ampliación del número de socios sobre todo de Villaviciosa de Córdoba, lo que puede suponer que el 50% de la piña provenga de este municipio. Además, sólo en esta localidad 100 ó 200 personas están implicadas en su recogida, cuando los años son buenos”.

Piñones y biomasa

Posteriormente, la recolección se traslada a la cooperativa donde se pesa y se selecciona la piña de calidad. Se almacena hasta el verano, que es cuando ésta se somete a un proceso que incluye su secado (la piña se abre y el piñón se suelta) y la primera transformación propiamente dicha, mediante el machacado de la piña, denominado molienda (donde sale la cáscara de la piña y el piñón con cáscara), y la separación por tamaño mediante criba. Finalmente la separadora por aire deja al piñón una cáscara más ligera, obteniéndose el producto final: el piñón con cá-



scara o prieto. Una vez terminado el proceso de transformación, se almacena y se vende para la segunda transformación (piñón blanco) a tres destinos fundamentales: Valladolid, Cataluña e Italia.

Complementariamente se obtiene un subproducto, la cáscara de la piña, que se aprovecha como biomasa: es comprado por las granjas de pollos o los hornos de cerámica como combustible. En este sentido Carlos ve también una oportunidad de negocio: “Se está detectando un aumento progresivo de precios de este subproducto en cada campaña”.

Estos procesos industriales, aunque sencillos, no están exentos de continuas mejoras. Por ello la cooperativa se ha apoyado en diversos programas: por ejemplo, en 1999, mediante MINISTER se subvencionó una parte del hormigonado de la explanada; la ayuda permitió, también, la compra de máquinas de transformación. En 2001, mediante la Orden Transitoria de la Junta de Andalucía (línea de ayuda absorbida por PRODER 2), se realizaron actuaciones para mejorar la recepción de piñas, consistentes en el hormigonado de otra de las zonas; en 2003 la ayuda de LEADER+ sirvió para la construcción de un cobertizo amplio donde se extiende la piña en los meses de junio, julio y agosto. Pero, además, en LEADER+ se subvencionó la compra de una cinta transportadora. Estas actuaciones emprendidas han supuesto, básicamente, mejoras tecnológicas, de la protección de la maquinaria, y de las condiciones de trabajo de los empleados (por ejemplo, con el techado para los meses de más calor).

El principal efecto ha sido el aumento de la producción, debido a una mayor superficie para la extensión de la piña, y una mejora en la

Desde su creación en 1997, la cooperativa COFOREST ha pasado de 40 a 105 socios.

Oportunidades para el piñón

Para la cooperativa COFOREST se abren grandes oportunidades futuras, derivadas, entre otras, de la producción ecológica y la trazabilidad del piñón. De hecho desde el próximo diciembre, con la nueva campaña, se realizará el proceso de la certificación ecológica, tanto en algunas de las fincas como en la propia industria, que se llevará a cabo a través de Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. También, nuevas perspectivas se abren cuando el piñón pueda incorporarse a la OCM de frutas y hortalizas lo que podría ocurrir en septiembre y con ello beneficiarse de las ayudas del sector. Se está pensando también en marchamos de calidad (indicación geográfica protegida, etc.) para este piñón o en la obtención del piñón blanco. Pero sobre todo, como comenta Carlos, hay que tener los pies sobre la tierra: “Todos los nuevos proyectos (trazabilidad, producción ecológica, segunda transformación,...) hay que llevarlos a cabo cuando existe la seguridad de poder responder a los retos”.

El secado de castañas combina el sistema tradicional y las nuevas tecnologías.



calidad del producto, ya que, antes del hormigonado había una proporción del producto que se pudría, y, además, al estar en contacto con la arena, producía problemas en la maquinaria.

Por otro lado la cooperativa es una empresa vinculada a los principios del desarrollo sostenible desde el punto de vista económico, social y medioambiental. En este sentido Carlos señala: "Recoger piña significa cuidar el monte, ya que el propietario ve claramente que cultivándolo se rentabiliza. Además con la limpieza del monte los incendios son más improbables. Y, si el pino es un recurso, no se cambia por otras especies más productivas pero alóctonas".

Castaños centenarios

Los municipios comprendidos en el LEADER+ País do Bibei-Ribeira Sacra do Sil, si por algún elemento se caracterizan es por sus abundantes bosques de castaños centenarios y, sobre todo, por la buena calidad de la castaña tanto en tamaño como en sabor. Una de las carencias tradicionales del territorio en relación a este producto era que la práctica totalidad de la producción se recolectaba y se vendía, no habiendo ningún tipo de empresa dedicada a la transformación y comercialización del mismo. El proyecto Rudecas S.L. es el primero de los tres proyectos presentados a LEADER+ para la creación de empresas de transformación y elaboración de productos agrarios.

Los promotores del proyecto, Rudecas S.L., ya se dedicaban a actividades derivadas de la comercialización de la castaña, en el vecino municipio de A Rúa, que no pertenece a ningún territorio LEADER, con una pequeña empresa de carácter autónomo y familiar. Acogiéndose a una subvención del LEADER II en el año 1999, decidieron trasladar a nuestro territorio y, a la vez, ampliar esta empresa de compraventa de castañas e iniciarse además en la transformación con el secado y envasado de castañas y en el secado y envasado de setas, frutas y legumbres.

Hoy es una empresa consolidada en el sector, punto de referencia para otras iniciativas de

este tipo en todo el territorio gallego y conocida en los mercados internacionales de comercialización de castañas. En los últimos años han aumentado el número de metros cuadrados dedicados al secado y perfeccionado el proceso hasta ahora desarrollado para obtener productos de mayor valor añadido, castaña seca y setas deshidratadas, que permiten trabajar con mayores y mejores márgenes. El volumen de producción de castaña seca en el año 2003 ascendió a más de 350.000 kg y el de seta seca se acercó en dicho año a los 30.000 kg.

El sistema de secado puesto en marcha por esta empresa es un sistema de elaboración propia que combina el secado tradicional -con braseros donde se consume madera de roble- y las nuevas tecnologías.

Aunque desarrolla su actividad todo el año, los meses álgidos son los de otoño-invierno, coincidiendo con la recolección, siendo también la época con mayor número de empleos: un empleo directo de 30 puestos de trabajo de carácter temporal y un empleo indirecto en la medida en que parte de la producción es adquirida a los productores de la zona.

La recolección de las moras silvestres se realiza por los propios socios y por colaboradores externos

El porcentaje de subvención recibido por Rudecas S.L. a través del programa LEADER II fue del 40% sobre un presupuesto total de 133.875 euros. Hoy es una empresa consolidada y en constante expansión, ampliamente conocida en los circuitos de comercialización de la castaña y con un prestigio que se acrecienta día a día. En los circuitos internacionales cabe destacar la gran demanda que recibe del mercado nipón y el italiano.

Mermeladas ecológicas

La Sierra del Segura de Albacete es una zona eminentemente agrícola-ganadera, donde el Grupo de Acción Local, a través de LEADER+ está apoyando la creación de empresas de productos de más calidad, que den un mayor valor añadido a la producción y que apuesten por prácticas respetuosas con el medio ambiente, como son los productos ecológicos.

Dentro de esta línea de trabajo surgió el proyecto empresarial de elaboración de mermeladas ecológicas de la Cooperativa Agrícola y Forestal de Nerpio, como una forma de diversificar su

actividad agraria. La cooperativa, que presta servicios agrícolas y forestales, contaba con explotaciones cultivadas de frambuesa, ciruelos, nogales... y con parcelas donde abundan las moras de zarza, todas ellas con la calificación y reconocimiento ecológico. La empresa decidió dar el paso de transformar parte de la producción que estaba vendiendo en fresco a empresas transformadoras y acondicionó parte de las naves de la cooperativa para la elaboración de mermeladas ecológicas de ciruela, frambuesa, grosella y de mora silvestre.



Las mermeladas se comercializan en todo el territorio nacional.

Foto CARTEL

La cooperativa lleva ya algunos años trabajando y ha consolidado en torno a 40 empleos estables, durante todo el año, para la actividad agrícola-forestal principalmente, así como unos 15 empleos para la actividad de recolección y comercialización de mora silvestre, que están dedicados principalmente a la recolección de los frutos silvestres en su maduración, durante un periodo aproximado de 3 meses, y el resto del tiempo colaborando con la cooperativa en la plantación de otro tipo de cultivos.

La recolección de la mora silvestre, con la calificación ecológica, se realiza manualmente, al no contar con maquinaria específica para su recogida siendo una actividad con una alta carga de mano de obra. Esta recolección se realiza en parte por los propios socios, así como por colaboradores externos que cuentan con fincas donde este fruto se encuentra en unas producciones importantes, normalmente asociados a fincas de producción de nuez, fruto con una especial importancia en el municipio y donde la marca "nuez de Nerpio" está reconocida en el mercado como un producto de calidad.

La mora es llevada a las instalaciones de la cooperativa, que cuenta con una nave en el muni-

cipio de Nerpio, donde se deposita en cámaras frigoríficas, para su conservación, y posteriormente se transforma en sabrosísimas mermeladas ecológicas certificadas, comercializándose con el nombre de mermeladas "Valle del Taibilla".

La empresa se encuentra en la actualidad en proceso de consolidación en el mercado, vendiendo en todo el territorio nacional y con potencialidad de crecimiento al mercado extranjero, preferentemente inglés, francés y alemán, donde este tipo de productos tiene un mayor consumo. Para ello, representantes de la cooperativa de Nerpio han participado en una actuación llevada a cabo por el Grupo de Acción Local Sierra del Segura: la feria Biofach en Nuremberg, Alemania, la más importante en el ámbito de la producción ecológica a nivel mundial. De esta participación se sacaron conclusiones muy importantes y donde se pudieron hacer contactos con suministradores de materias primas, así como con distribuidores y clientes interesados en el producto. Por tanto el futuro parece prometedor, y por ello se prevén nuevas inversiones que se llevarán a cabo con LEADER+.

Desde el Grupo se siguen apoyando iniciativas empresariales asociadas a productos ecológicos con la intención de que en un futuro cercano puedan ser reconocidos en el mercado como una comarca respetuosa con el medio ambiente en su conjunto: "Sierra del Segura, Sierra Ecológica". 🍷

Grupo de Desarrollo Rural Sierra Morena Cordobesa
Telf.: 957 350 273. E-mail: gdr@sierramorena.org
www.sierramorena.org

LEADER+ País do Bibei-Ribeira Sacra do Sil.
Telf.: 988 332 224/ 988 291 120
E-mail: leaderbib@terra.es

GAL Sierra del Segura (Albacete)
Telf.: 967 411 100. E-mail: sierradelsegura@wanadoo.es
www.sierradelsegura.com

La cooperativa de Nerpio (Sierra del Segura) cuenta ya con explotaciones cultivadas de frambuesa, ciruelos, nogales...

