

Fruta de verano, fresca y dulce sensación

JOSÉ LUIS MURCIA



La fruta de verano, con la inclusión de melones, sandías y fresones, evoca la dulce y fresca sensación de llevarnos a la boca uno de los alimentos más exquisitos, completos y apetecibles que componen la dieta mediterránea y que forman parte inexcusable de las comidas tradicionales estivales en los países del Sur, desde las mesas más modestas, incluidas como es lógico las de los propios agricultores y sus familias, a los hogares más pudientes. España es un país donde el consumo de fruta fresca, especialmente en verano, está muy arraigado, pese a que las modas de los últimos años han introducido otros elementos como los postres lácteos o los dulces a competir con ellos. No obstante, España, afortunadamente, sigue siendo uno de los países punteros en consumo per cápita, aunque no cumplamos en muchas ocasiones la máxima de “5 al día”, de frutas y hortalizas, por supuesto.

La fruta española de verano está circunscrita en España a zonas muy concretas. Tradiciones de cultivos famosos como el fresón de Aranjuez o los melones de Villacañeros han quedado reducidas a producciones pequeñas y, en alguna ocasión, simbólicas. La irrupción de la fresa en Huelva y la potenciación del melón en Castilla-La Mancha, por poner dos ejemplos, han impulsado la producción de forma casi industrial, todo ello en unos momentos en que el sector frutícola no pasa por sus mejores tiempos en la Unión Europea, con cierta merma en las producciones y bajada singular en los precios. Esta circunstancia ha hecho que el COPA-COGECA, entidad que agrupa a las principales organizaciones agrarias y cooperativas de la Unión Europea, pidiera el pasado mes de abril de 2010 medidas que palien, en la medida de lo posible, la difícil situación que atraviesa el sector, con una caída media de los precios cercana al 13%, según datos de la oficina europea de estadística Eurostat. Los agricultores comunitarios exigen el incremento del volumen de retirada de la producción para lograr un mejor equilibrio en los precios, ya que, según sus dirigentes, resulta difícil mantenerse en el campo con una pérdida media de renta que se estima en el 12%. El mayor consumo mundial de fruta fresca se produce en Italia con 103 kilos por persona y año, uno más que en Suiza, mientras España se sitúa en tercer lugar con 82 kilos, por delante de los 80 kilos de Bélgica, los 55 kilos de Francia, los 44 kilos de Alemania o los 39 kilos de los Estados Unidos. En el caso de las manzanas el gran consumidor es Suiza, precisamente, con 66 kilos por persona y año, por delante de los 61 kilos de Bélgica o los 33 kilos de España. Los grandes mercados exportadores de frutas son Estados Unidos, España, Italia, Holanda,



Manzanas de El Bierzo.

China, Ecuador y Costa Rica, mientras los mayores compradores son Estados Unidos, Alemania, Francia, Reino Unido, Bélgica y Holanda. Sin embargo, Asia es el continente que produce la mitad de la fruta mundial, que destina en gran parte al consumo interno; América produce en torno al 20%, aunque exporta un 70% de sus recolecciones, mientras Europa tiene una producción de sólo el 16% y compra fuera el 50% de lo que consume. En África cabe destacar la producción de Uganda, que supone un 2,6% de la producción, según datos de un estudio realizado por Martínez de León y De Miguel Gómez en la Universidad Politécnica de Cartagena.

LA MANZANA, GRAN PROTAGONISTA

La manzana de mesa, una de las frutas que más tiempo al año pasa en nuestra mesa, tiene gran protagonismo en Cataluña donde la previsión de cosecha para este año 2010 se cifra en alrededor de 270.000 toneladas de las poco más de medio millón de toneladas que se producen en el conjunto del país, un 54% del total. La provincia de Lleida, con 181.000 toneladas se erige en la principal productora, seguida por la de Girona con 84.300 toneladas según datos de la Federa-

ción Española de Productores y Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas (FEPEX).

Tras Cataluña se sitúa Aragón, con 81.000 toneladas, y Galicia, con casi 68.000 toneladas, de las que 25.000 toneladas pertenecen a la provincia de A Coruña y 18.000 toneladas a la de Lugo; por delante de las casi 18.000 toneladas de Castilla y León, las 14.000 toneladas de Navarra y las 12.000 toneladas de La Rioja. La manzana es una de las frutas más repartidas por toda la geografía, aunque ha perdido fuelle en muchas provincias como consecuencia de la desaparición de árboles frutales en los huertos pequeños y familiares que antes poblaban el grueso del país.

La manzana tiene gran raigambre en zonas

Vda. d'Antoni Serra, s.a.
patates

Vda. de Antonio Serra
patates

Mercapalma
Z.A.C. Parcel núm. 6
Tel. 971 26 61 58/62 Fax 971 26 44 22
Pavelló 1 - Llocs del 109 al 119
Tel. 971 26 32 05/06
mercapalma@viudaserra.com

Sa Pobla
Polígon Industrial "Sa Vileta"
Ctra. Sa Pobla - Muro, km 1,2
Tel. 971 54 01 00/04
Fax 971 54 24 19 - 971 86 21 63
07420 Sa Pobla (Mallorca)
comercial@viudaserra.com www.viudaserra.com

geográficas como el País Vasco o Asturias para la elaboración de sidra, aunque las producciones en ambos casos, de 3,3 y 3 millones de toneladas, respectivamente, son casi simbólicas. Esta fruta, además de ser muy apreciada y consumida, merced también a las importaciones que nos llegan de Italia (especialmente del Trentino) y de la vecina Francia, pero también de Argentina, Chile o Nueva Zelanda, es utilizada no sólo como postre sino como integrante de postres tradicionales como la compota de manzana (con azúcar y canela) o la tarta de manzana, de inspiración en muchos casos francesa como la tarta Tatin.

La pera es también la reina de Cataluña, donde se espera una producción, siempre según fuentes de FEPEX, de 191.000 toneladas, de las que 181.000 toneladas se centran en Lleida y sólo 7.000 toneladas en Girona. A continuación se sitúa Aragón, con casi 74.000 toneladas, de las que 38.500 corresponderían a Zaragoza y alrededor de 34.000 toneladas a Huesca; por delante de La Rioja, con 49.000 toneladas, que engloban las famosas peras del Soto, que cuentan con una indicación geográfica protegida; las 32.000 toneladas de la Región de Murcia y las 29.000 toneladas de Extremadura. La producción nacional se espera que sobrepase las 432.000 toneladas.

La pera es una fruta muy utilizada tanto en *cuiña casolana* (cocina casera) de Cataluña (léase oca o pato con peras) como en la elaboración de tartas, postres caseros como las peras al vino (típicas en buena parte de España como La Rioja) o en conservas, pera en almíbar, con la fruta partida en dos mitades a semejanza del melocotón.

EL REINADO DEL MELOCOTÓN

El reinado del melocotón, sin embargo, está bastante repartido en tres áreas, aunque Cataluña se lleve la palma con una producción mayor, que en 2010 se espera supere las 310.000 toneladas, por delante de las 261.000 toneladas de Aragón y las 219.000 toneladas de la Región de Murcia. Son también importantes productores de esta fruta Andalucía y Extremadura con 135.000 y

Las cerezas y las guindas son muy populares en toda España y si hace algunos años estaban destinadas a ser única y exclusivamente frutas de verano, ese concepto ha cambiado y hoy, gracias a las importaciones, especialmente de Chile y Sudáfrica, hay colectivos, incluidos los emigrantes, que las toman todo el año.

121.000 toneladas, respectivamente, por delante de la Comunidad Valenciana, con 45.000 toneladas. Huesca, con 148.000 toneladas, es la mayor provincia productora por delante de Badajoz, con 115.000 toneladas, aunque los melocotones de Calanda, en Teruel, sean unos de los más conocidos a nivel nacional, así como los pocos melocotones que aún se cultivan en secano en las zonas de viñedo. El total nacional esperado supera los 1,15 millones de toneladas.

El melocotón es una de las frutas de verano más consumidas en fresco, aunque también

forman parte de la compañía de las limonadas y sangrías populares en las que comparte protagonismo con el vino, también como postre popular acompañado del jugo fermentado de la uva y de conserva en almíbar donde acompaña multitud de comidas populares y forma parte de los menús de multitud de casas de comidas.

Con una producción aproximada de 62.000 toneladas, la Región de Murcia se configura como la sede principal del albaricoque nacional, cantidad que supone casi el 65% del total nacional, ya que el resto de las producciones se halla muy repartido y en cantidades pequeñas como las 9.500 o 9.300 toneladas de la Comunidad Valenciana y Castilla-La Mancha, en este caso el 96% se produce en la provincia de Albacete y las 8.500 toneladas de Aragón.

Los albaricoques son una fruta de verano bastante apreciada, aunque tanto su consumo como su producción son más restringidos que otras frutas. Se toma en general como fruta fresca, también seca bajo la denominación de orejones, y aunque existen producciones en conserva, concretamente en almíbar, éstas son minoritarias.

Las cerezas y las guindas son muy populares en toda España y si hace algunos años estaban destinadas a ser única y exclusivamente frutas de verano, ese concepto ha cambiado y hoy, gracias a las importaciones, especial-



Seleccionando cerezas en el Jerte.

mente de Chile y Sudáfrica, hay colectivos, incluidos los emigrantes, que las toman todo el año, aunque el precio, eso sí, varía sustancialmente.

Las cerezas y guindas tienen su cuartel general nacional instalado en Extremadura, especialmente en Cáceres, que cuenta con la práctica totalidad de las 37.200 toneladas que se producen en la comunidad autónoma, que suponen algo más del 40% de las 92.600 toneladas que se espera recoger en toda España. Aragón, con 19.800 toneladas, y Cataluña, con 12.200 toneladas, son las otras grandes productoras, a las que se acercan un poco Andalucía y la Comunidad Valenciana, con poco más de 6.000 toneladas en cada caso, siempre según datos de FEPEX. Las cerezas y guindas, aparte de su uso en pastelería, donde se sirven confitadas y algunas de ellas en almibar, cuentan también para destilados y famoso es el aguardiente de cerezas del Valle del Jerte, un escenario idílico donde miles de personas se trasladan

para ver el espectáculo de los cerezos en flor al comienzo de la primavera.

Las ciruelas, hermanas mayores de las anteriores, cuentan en España con una producción estimada este año de 222.600 toneladas, de las que casi 110.000 toneladas, alrededor del 50%, se recogen en Extremadura, seguida de Andalucía y la Región de Murcia, con 40.000 y 38.000 toneladas, respectivamente. La Comunidad Valenciana se sitúa después con cerca de 12.000 toneladas.

Las ciruelas, empleadas también deshidratadas como frutos secos o en la fabricación de aguardientes o en postres, son otro de los productores de temporada al que las importaciones le han dado espacio en la práctica totalidad del año con la llegada de frutos procedentes del otro hemisferio.

CANARIAS Y EL PLÁTANO

Las islas Canarias, adonde llegó hace casi

200 años procedente del Sudeste Asiático, son el único escenario del plátano en España. Durante muchos años y hasta la entrada en la Unión Europea, la península fue el único destino del plátano canario donde no tenía competencia. La apertura de fronteras ha hecho que las 359.000 toneladas de plátanos que este año se esperan, tengan que competir con el banano, procedente en su mayoría del continente americano, así como con algunas pequeñas partidas que llegan de África.

El plátano en España es una fruta que se toma todo el año por su carácter subtropical y se ha hecho muy popular, por su fácil forma de pelar, entre los niños en edad escolar. La cocina moderna lo ha ido incorporando poco a poco a sus usos y la influencia de los emigrantes latinoamericanos le ha dado alas.

La casi totalidad de la producción de uva de mesa española se centra en la Región de Murcia, con 155.000 toneladas, y la Comunidad Valenciana, con 92.000 toneladas, un

Mayorista de frutas y hortalizas



FRUTAS ALOMAR, S.A.



Mercamadrid. Nave E. Puestos 20-22-24: Tel. 91 785 54 94. Puestos 40-42-44: Tel. 91 785 77 94. Fax 91 785 99 14

Carretera Villaverde a Vallecas, Km 3,800. 28053 Madrid

total de 247.000 de las 278.000 toneladas que se producen en España, 28.300 de ellas en Andalucía.

Las uvas de mesa, muy utilizadas desde hace años en Nochevieja para celebrar la llegada de Año Nuevo, pero también postre frecuente en no pocos hogares, han sido tradicionales en todas las mesas. Su incorporación a la cocina, especialmente caza de pluma, es un hábito de los grandes chefs.

MELÓN, SANDÍA Y FRESÓN

Pero, sin duda, el rey de los postres de verano es el melón, del que España produce algo más de un millón de toneladas, de las que casi 350.000 toneladas corresponden a Castilla-La Mancha y casi 300.000 de ellas sólo a



la provincia de Ciudad Real, lugar donde existe una gran tradición de este cultivo. Pero Andalucía, la Región de Murcia y Extremadura, con 265.000, 235.000 y 167.000 toneladas, respectivamente, no le van a la zaga. El melón, además de fresco, tomado con ja-

món, en sorbete o en helado es un manjar cada vez más solicitado. En general, se trata de un cultivo de verano, aunque los invernaderos almerienses, murcianos y valencianos, además de las importaciones de Brasil, permiten su presencia todo el año en los lineales de los supermercados y en los puestos de fruta.

Su pariente curcubitácea, la sandía, con una producción prevista de 800.000 toneladas, es otra de las reinas de la mesa de verano. Gracias a las 390.000 toneladas que se producen en Almería, Andalucía es la comunidad autónoma donde más imbricado está el cultivo que alcanza casi el medio millón de toneladas, un 75% del total nacional. Castilla-La Mancha se sitúa aquí en segundo lugar, con 97.000 toneladas, por delante de la Comunidad Valenciana y la Región de Murcia, con 93.000 y 85.000 toneladas, respectivamente.

La fresa y el fresón, pese a la bien ganada fama de Aranjuez, es hoy patrimonio de Huelva y más concretamente de la comarca de Lepe. Andalucía produce 258.000 toneladas de las 264.000 que se producen a nivel nacional, más del 97%. Huelva sola concentra 253.000 toneladas, con lo que el resto de producciones es anecdótico, ya que sólo Cataluña, con 3.200 toneladas, tiene una producción ligeramente reseñable.

Aunque existen fresas en conserva, no es lo corriente. España exporta este producto e importa, fuera de temporada, algunas partidas procedentes de Marruecos, donde ya se han instalado empresarios españoles para vender en el continente europeo. El uso de la fresa en repostería y helados es bastante frecuente. ■