



Zanahorias a la carta



Las puertas abiertas, imagen superior, que celebra cada año Bejo Zaden en Warmerhuizen atraen a gentes de todo el mundo.

Bejo Zaden da mucha importancia al asesoramiento técnico, para ello cuenta con Enrique Cadiñanos en el Norte y Rafael M. Vicente Márquez en el Sur, en la foto inferior.

Mokum se ha convertido en poco tiempo en un clásico dentro de las zanahorias de manojo y es producida esencialmente en Cádiz, Chipiona y Sanlúcar de Barrameda.

El nombre de **Bejo Zaden** está ligado históricamente a la zanahoria por ser esta empresa la primera que obtuvo y comercializó un híbrido de esta hortaliza. Han pasado ya muchos años desde aquellas primeras variedades híbridas y hoy Bejo Zaden cuenta con un amplio catálogo de semillas híbridas altamente especializadas.

Anualmente y durante el mes de septiembre Bejo Zaden ha consolidado a nivel internacional sus puertas abiertas. Agricultores, exportadores y comercializadores de todo el mundo acuden a este encuentro en Warmerhuizen (Holanda) para intercambiar pareceres alrededor de la oferta varietal de Bejo. Al estilo de estas puertas abiertas, aunque hoy por hoy de menor envergadura, se celebraron en Sevilla y en Cádiz las segundas puertas abiertas. La novedad fue la entrada de otras empresas de sectores complementarios fertilizantes, fitosanitarios ... completando la oferta de Bejo.

El resultado obtenido durante la pasada campaña ha sido muy bueno, comentaba **Christiaan A.C. Reynnders**. A pesar de que nuestros híbridos son de los «caros», el incremento de ventas conseguido nos ha demostrado la calidad de nuestro producto. Bejo ofrece variedades de ciclo precoz de ciclo medio y tardío, como decía Reynnders podemos ofrecer la zanahoria a la carta, cubriendo todas las necesidades del agricultor.

El uso de semillas pildoradas y pregerminadas está en fase de introducción, su interés empieza a crear adeptos. El pildorado permite una siembra de precisión y el pregerminado ofrece mayor precocidad.

Hay nuevas variedades interesantes para el sur de Europa: Nippon, Nelson y Napoli de ciclo precoz; Nandrin de ciclo medio y Nairobi, Newmarket, Narbonne y Bangor de ciclo largo.

Pero cabe destacar a Mokum que se ha convertido en poco tiempo en un clásico dentro de las zanahorias de manojo. Se produce esencialmente en el litoral de Cádiz, en las arenas de Chipiona y Sanlúcar de Barrameda para exportarla casi en su totalidad. Los países de destino son en especial Holanda y Alemania.



XAVIER CARBONELL