

La empresa ilerdense Edoa obtiene cerezas en invernadero en el mes de marzo

Comercializadas bajo la marca Cherries Glamour, se trata de las cerezas españolas más tempranas



La SAT Edoa, ubicada en Sucs (Lleida), comercializa la marca de cerezas Cherries Glamour, obtenidas en invernadero. La peculiaridad de estas cerezas es su pronta entrada en el mercado, dado que su recolección se realiza en el mes de marzo. El proyecto es resultado de la ilusión de cuatro compañeros de trabajo de una empresa de cerezas de Huesca, que en estos momentos están comercializando su producto en mercados tan selectos como los conocidos almacenes londinenses de Harrods, ni más ni menos, que a un precio de 133 euros/kilo.

Rosa Matas. Periodista.

La cereza es una de las especies con menos peso entre la producción frutícola de Cataluña, pero empieza a ganar terreno con el plan de reconversión varietal que está siendo promovido desde la Generalitat y el Ministerio de Agricultura. Según los datos de la agrupación de productores Catalonia Qualitat, en la comunidad autónoma se cultivan un total de

2.869 hectáreas de cerezos.

Cherries Glamour, la marca de las cerezas del invernadero de Edoa en Sucs (Lleida), es el resultado de la ilusión de cuatro compañeros de trabajo de Río Cinca (Oscar Ortíz, Arcadi Calderó, Eduard Rosell y David Satre), una empresa de cerezas de Fraga (Huesca) de la familia Raventós, la propietaria del grupo Codorniu.

Su director comercial, Óscar Ortiz –que siempre ha trabajado en el área comercial para la familia Raventós en Fraga y para la cooperativa de segundo grado Ac-

tel– cuenta que la idea surgió a finales de abril de 1999, cuando realizaba los preparativos para las ventas en el mercado alemán y un cliente le comentó que había cerezas de la zona de Washington producidas bajo cubierta. El

kilo se vendía a unas 6.000 pesetas de entonces (36 euros). Era dinero.

«A partir de ese momento, empezamos a estudiar la posibilidad de llevar a cabo un proyecto similar en España y descubri-



TECNOLOGÍA LÍDER

GAMA DE OLIVAR

MAQUINARIA AGRÍCOLA



RECOGEDORA DE ACEITUNAS

MODELO CIMA 500 TURBO CON VIBRADOR



RECOGEDORA DE ACEITUNAS

MODELO CIMA

LIMPIADORA DE ACEITUNAS

MODELO ML-4000 A



DESBROZADORA PLEGABLE

MODELO MP-3



Ctra. Córdoba-Palma del Río, s/n
14730 Posadas-Córdoba-ESPAÑA

Tel. (+34) 957 630 243 (5 líneas) · Fax (+34) 957 631 477
e-mail: moresil@moresil.com · web: www.moresil.com



Oscar Ortiz, director comercial de la SAT Edoa.

La investigación inicial duró dos años, y supuso una importante inversión para estos cuatro pioneros. Arrendaron 5.000 metros cuadrados a la familia de Óscar Ortiz y al cabo de tres años, cuando empezaban a verse los primeros resultados esperanzadores y necesitaban aumentar la inversión inicial pusieron en venta una parte de la sociedad. Entonces entraron dos socios vascos –Juan Antonio Ruiz Osma, propietario de una central de frutas en Bilbao y su hijo Gorka Ruiz Torres–, que aportaron el capital que faltaba para avalar los siguientes créditos. La inversión total ha sido de unos 400.000 euros/ha.

La joven empresa pretendía aprovechar el modelo de negocio de la fresa en Almería, persiguiendo una cereza atractiva a la vista, pero huyendo de lo que a juicio de sus fundadores ha perjudicado a ciertos freseros, la precocidad del fruto pero sin mucho sabor. Para ello, eligieron la variedad dulce Brooks, que se recoge con unos 17- 22° Brix. El fruto tiene un color rojo oscuro, es crujiente, de gran dureza y con calibre de entre 28 y 32 mm. Optaron por esta variedad tan sensible a la lluvia en campo, porque la consideran «la mejor hoy por hoy, aunque lleve comercializándose veinte años». No obstante, los agricultores de la zona –que no trabajan bajo plástico– la están arrancando precisamente por las dificultades de comercialización en las campañas lluviosas por la aparición del conocido rajado de la cereza.

► Técnicas de cultivo

En la provincia de Lleida el riesgo de heladas nocturnas abarca aproximadamente unos sesenta días. Por ello, estos empresarios realizan una vigilancia exhaustiva de las condiciones climáticas del invernadero, y no es de extrañar si tenemos en cuenta

mos que ya se había hecho algún intento en Francia, California e Israel. En Washington lo que hacían era trasladar las plantas de la montaña a la costa, donde ponían las macetas bajo cubierta, adelantando algunos productores la recolección de la cereza al mes de abril. Nosotros hemos logrado empezar a recoger en marzo y por eso podemos hablar de exclusiva mundial», comenta Ortiz.

Variedad Brooks, cultivada en el interior del invernadero.





Arcadi Calderó, presidente de la SAT Edoa, junto a Monserrat Gil, directora general de Ganadería e Innovación del Departamento de Agricultura de Cataluña, durante la inauguración de la última ampliación de los invernaderos.

que el año pasado, los termómetros llegaron durante varias noches a mínimas de -12°C . Para paliar el efecto de estas temperaturas Edoa, empresa comprometida con el medio ambiente, ha instalado un sistema de calefacción a partir de biomasa.

En el interior del invernadero se consigue una primavera artificial, en un momento en el que en la provincia de Lleida las temperaturas exteriores son aún muy bajas. El cerezo, como el resto de los frutales, necesita acumular un número de horas frío durante el reposo invernal para tener una floración abundante en primavera. Por tanto, la forma de actuar es contabilizar día a día el número de horas por debajo de 7°C y, una vez cumplidas las necesarias para esta variedad, es el momento de inducir a la planta las condiciones de temperatura ambiental óptimas para la floración del árbol. Esto se consigue en el interior del invernadero controlando la humedad, la temperatura, el viento, la luminosidad y evidentemente, las heladas nocturnas.

De esta forma, la primavera se adelanta dos meses. La plena floración de los cerezos llega hacia el 20 de enero. Para que la polinización sea efectiva, Edoa cuenta con la ayuda de insectos polinizantes como los abejorros.

El inicio de la recolección se produce entre el 10 y el 15 marzo.

La plaga más importante es el pulgón, que esta empresa controla fácilmente con tratamientos preventivos y con la ayuda de depredadores naturales. En cuanto a las enfermedades, según uno de los socios, Eduard Rosell –ingeniero agrónomo, que trabajaba en la finca San Miguel del Grupo Raventós como técnico de campo de la sociedad–, su influencia es poca ya que en con el manejo de las condiciones ambientales se reducen las posibles infecciones de *Monilia* y otros hongos, por lo que los tratamientos fungicidas son escasos. La lucha biológica es muy eficaz gracias a la mínima influencia del exterior.

Arcadi Calderó –ingeniero agrónomo, que también trabajaba como técnico de campo de la finca San Miguel del Grupo Raventós y actualmente presidente de la SAT Edoa– asegura que el esfuerzo realizado compensa, «ya que existe un nicho de mercado muy interesante lejos de cubrirse», subrayando que «se trata de un proyecto ilusionante porque aunque parezca que todo está inventado en este sector, queda mucho camino por recorrer». ■

Comercialización

Los precios varían semana a semana, pero al inicio de la campaña en campo estas cerezas se vendían a 80 euros/kilo, lo que trasladado a los puntos de venta supone entre 120 y 130 euros/kilo. En Harrods, los célebres grandes almacenes de Londres, las Cherries Glamour se han pagado a 133 euros/kilo.

A mediados del mes de marzo, coincidiendo con el inicio de la campaña, Edoa ha inaugurado una ampliación de 40.000 metros cuadrados que, plantados hace tres años, acaban de entrar en producción, regalando a los asistentes un obsequio tan singular como es un pequeño joyero con cerezas, en clara alusión al elevado precio del producto.

Para la próxima primavera se espera una producción de 70 toneladas, es decir, un rendimiento de entre 8.000 y 9.000 kg/ha, según los socios, el doble de lo obtenido en esta última campaña. Sin embargo no esperan alcanzar la plena producción hasta dentro de un par de años, en que llegarán a un rendimiento 15.000 kg/ha. Con estas previsiones la empresa no tiene en mente incrementar la superficie de cultivo, al menos a corto plazo.

El 40% de su cosecha se consume en los principales mercados de esta fruta: España, Italia, Gran Bretaña y Francia, si bien también se distribuye en Suiza, Mónaco, Bélgica y Holanda, con una previsión de ventas en la última campaña de entre 800.000 y 900.000 euros.



Con más demanda que oferta, la empresa ilerdense ha empezado a trabajar los mercados de Moscú, Dubai y Hong Kong. «También intentamos llegar a a Shangai, pero aún no existe convenio alguno para la exportación de fruta entre España y China», cuenta Ortiz.

Aunque todavía es pronto para lanzar las campanas al vuelo, los buenos resultados de las cerezas han animado a Edoa a abrir otras líneas de investigación, para trasladar también a invernadero otros cultivos como albaricoques e higos. Paralelamente, un par de productores de la vecina Huesca han iniciado ensayos de cerezas. Si los resultados son tan buenos como en Sucs, Edoa promovería la comercialización conjunta de toda la cereza. ■