

Producción de cultivos hortícolas bajo el criterio de la agricultura sostenible

Control integrado del oídio de las cucurbitáceas

Tendencias y trabajos de campo con acolchados degradables

Influencia del nitrógeno mineral disponible en el suelo sobre la producción de espinaca

Proyecto cero en cultivos hortícolas, ejemplo del resultado obtenido en alcachofa, col china y sandía

# La horticultura al aire libre en la Región de Murcia, situación actual y retos de futuro

Murcia es una región eminentemente agrícola, que copa el 20% del total de las frutas y hortalizas exportadas por España. Actualmente la horticultura murciana sigue mostrando un buen comportamiento, a pesar de la crisis económica que afecta al conjunto de la Unión Europea. Gracias a la aplicación de las últimas tecnologías obtiene productos frescos de gran calidad, exentos de cualquier tipo de residuo perjudicial para la salud del consumidor, siguiendo las pautas marcadas por la Consejería de Agricultura y Agua en su programa Agricultura Limpia. Además, se lleva a cabo un estricto programa de dis-

tribución racionalizada del agua, mediante sistemas de riego por goteo, a través de los cuales se aplican también los fertilizantes en dosis óptimas, evitando así la percolación y la contaminación de acuíferos, especialmente en las zonas vulnerables señaladas por la UE. Los diversos climas y microclimas de que disfruta la región hacen posible una oferta continuada en cantidad y calidad de productos frescos a los mercados exteriores más exigentes. Todo ello gracias al carácter emprendedor del agricultor murciano y a su afán de superación ante las dificultades.

## Ángel García Lidón.

Director general de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria. Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de Murcia.

**L**a horticultura al aire libre en la Región de Murcia se desarrolla en un tipo de explotación con una estructura media de 2 a 5 hectáreas y con una diversi-

dad de cultivos muy amplia. El asentamiento de grandes empresas productoras y comercializadoras consolida las estructuras productivas en tamaños mayores, propiciando la creación de asociaciones en forma de cooperativas, SAT y otras figuras empresariales, y minorizando la tradicional horticultura familiar, que actualmente está integrada en dichos grupos de comercialización.

La superficie dedicada a cultivos al aire libre de la Región de Murcia, según datos provisionales del año 2011, es de 44.323 hectáreas, lo que equivale al 14,5% del total de España. Más del 81% de estos cultivos cuenta con riego localizado.

Sus producciones contribuyen en un 37,34% al valor total de la rama agraria de la región, representando ésta última el 4,6% del



El brócoli es con 10.618 hectáreas registradas en el último año, el segundo cultivo en superficie de la Región de Murcia.

PIB regional. Su importancia socioeconómica se deriva también de los efectos indirectos que produce en actividades dependientes (empresas de servicios, maquinaria, instalaciones y construcciones, y los correspondientes inputs). En 2011 la producción aumentó un 1%, aunque, debido a los bajos precios, el valor total (607 millones de euros) disminuyó en un 17% en relación a 2010.

Las exportaciones de hortalizas murcianas (aire libre y bajo cubierta) dentro del mercado comunitario superaron los 883 millones de euros, si bien esta cifra es un 6% inferior a la registrada en 2010, debido, entre otras cuestiones, a la crisis de la *E. coli*, que repercutió en los mercados hortícolas de varios países.

## Principales zonas de producción

La comarca del Campo de Cartagena produce al aire libre: lechuga, brócoli, alcachofa, melón, sandía, coliflor, apio, escarola, calabacín, habas verdes, patata, cebolla y pimiento, principalmente. El tipo medio de explotación tiene una estructura de producción modernizada, con alta tecnología (riego localizado informatizado, acolchado, cubiertas flotantes, control biológico de plagas, etc.), asociadas a cooperativas y otros grupos empresariales, para la comercialización de productos destinados a la exportación a Europa y al mercado interior.

En la comarca del Valle de Guadalentín hay explotaciones pequeñas y medianas, de peque-

ños agricultores asociados a cooperativas, SAT y otros grupos de comercialización. Los cultivos principales son: sandía, lechuga, melón, alcachofa y brócoli. En estos dos últimos cultivos existen grandes productores.

En la zona costera meridional se produce brócoli, lechuga, sandía y melón, en explotaciones familiares, que se comercializan como se ha indicado anteriormente.

Finalmente, la comarca de la Huerta de Murcia se encuentra reducida actualmente a la horticultura periurbana de pequeñas explotaciones familiares, cuyas producciones de coliflor, lechuga, repollo, acelga, patata, entre otras, están destinada, principalmente, a los mercados locales.

## Cultivos

### Lechuga

Murcia, con 13.596 hectáreas y una producción que alcanza las 333.102 toneladas, es el primer productor nacional de lechuga tanto Romana (21,5% de la superficie nacional) como Acogollada (45,6% de la superficie). El aumento medio de producción en los últimos cinco años ha sido del 9%.

Tradicionalmente se ha cultivado lechuga tipo Romana en la Huerta de Murcia y de tipo Iceberg en el Campo de Cartagena. La ampliación y las tendencias de los mercados han originado una diversificación de los tipos cultivados. Los utilizados para cuarta gama (Lollos, Batavias, Hoja de Roble) están en claro aumento. La mejora de la

comercialización de la lechuga tipo Romana (corazones embolsados, formas mini o en distintas presentaciones), ha repercutido en un aumento de su demanda y en una ampliación de zonas de cultivo donde el tipo Iceberg era casi exclusivo.

El procesado en campo es una práctica habitual hoy en día, lo que evita la deshidratación y favorece la conservación, llegando el producto en mejores condiciones a los mercados, donde los precios son muy especulativos. Los agricultores también tienden a contratar las producciones con la industria (que oferta principalmente a la restauración este producto ya troceado), que, en este caso, les asegura un precio inferior, pero estable. Entre el 25 y el 30% de la producción total de lechuga se dirige a este destino.

Se estima que la producción de lechuga en la Región de Murcia seguirá siendo importante en el futuro, por ser este un producto muy perecedero, cuya calidad se ve afectada por el tiempo de transporte desde otras zonas más lejanas a Europa.

### Brócoli

La producción de brócoli tuvo grandes oscilaciones en el pasado, pero se estabilizó una vez asentada la exportación. Actualmente es el segundo cultivo en cuanto a superficie (10.618 hectáreas en 2011). El 98% de la producción se destina al mercado en fresco. De ésta, el 40% se rige por contratos de campaña, buscando estabilidad en los precios, al igual que ocurre en el caso de la lechuga.

Para la exportación se buscan pellas de 500 gramos, salvo que el destino sean los países nórdicos, que demandan pellas de 250 g. En el mercado interior existe mayor flexibilidad, comercializándose mejor los pesos comprendidos entre 400 y 600 gramos.

En el Valle del Guadalentín se utiliza el acolchado negro en un 90% de la superficie del cultivo de brócoli, con los objetivos de mejora en la eficiencia y aprovechamiento del agua de riego y el control de malas hierbas. La mayoría de los productores de esta comarca se han acogido a las ayudas agroambientales, enmarcadas en el programa Agricultura Limpia, utilizando acolchados biodegradables, respetuosos con el medio ambiente.

### Alcachofa

Se cultivan alrededor de 7.000 hectáreas de alcachofa de la variedad Blanca de Tudela, principalmente. La oferta de cultivares similares en



**Checchi & Magli**

## Tecnologías para horticultura

morfología a Blanca de Tudela está ampliando el panorama varietal, aunque de momento de forma incipiente.

El interés del cultivo pasa por destinar la mayor parte de la producción a mercado para consumo en fresco y buscando precocidad, donde los precios obtenidos por el agricultor son mayores que los destinados a industria.

La ampliación de las exportaciones ha favorecido la implantación de cultivares con capítulos de distinta morfología y color, adaptados a estos mercados, capítulos voluminosos, con pesos superiores a 250 g, esféricos, apuntados, violetas, entre otros. También se están evaluando nuevas presentaciones de comercialización, con producto de IV y V gama, en desarrollo junto con la industria, promoviendo un consumo más atractivo, cómodo para la preparación o listo para servir.

### Melón

En el caso del melón se cultivan en torno a 6.000 hectáreas de cuatro tipos distintos: Piel de sapo (aproximadamente el 50% de la superficie y destinado al mercado nacional), Galia y Amarillo (con un 20% cada uno) y Cantalupo-Charentaise, con un 10%, estos últimos destinados a exportación.

En el mercado nacional el tipo Piel de Sapo es el melón más popular, ya que supone el 80% del consumo. En países como Reino Unido y Alemania el consumo de melón Galia se encuentra en el 40%, respecto a otros tipos, al igual que el Amarillo. En Holanda el consumo de Galia llega hasta el 75%. En cambio, para países como Francia, el Charentaise es la variedad más consumida (81%) y en Italia el 70% de los compradores prefieren el Cantalupo. En Murcia, la producción de melones ha aumentado bastante, debido fundamentalmente a la introducción de los tipos Galia y Amarillo.

### Sandía

Murcia es la segunda región productora de sandía de España. Sin embargo, es la cuarta en lo que a superficie se refiere. Esto evidencia un rendimiento por hectárea superior al de otras regiones. Los datos de 2011 indican que la superficie ha ido aumentando desde las 1.400 hectáreas del año 2006 hasta las 2.150 hectáreas registradas en este último. La producción ha supuesto un incremento del 28% con respecto a la media de los cinco años anteriores con un total de 118.783 toneladas. En Murcia se cultiva un importante abanico de variedades. Destaca el interés por aquellas de frutos apirenos, tipo Fashion, y con un color de pulpa diferentes, desde el rojo vivo tradicional, hasta los naranjas amarillentos.

### Coliflor

Con 1.202 hectáreas y una producción de 25.242 toneladas, el cultivo de la coliflor se distribuye entre el Valle del Guadalentín, el Campo de Cartagena (con superficies similares) y la Huerta de Murcia.

Con destino a la exportación para los países del norte de Europa se buscan pellas con un peso de 450 a 800 gramos, exigiéndoles un color blanco de la mayor nitidez.

Para preservar el color blanco de la inflorescencia, durante el cultivo, el material vegetal utilizado dispone de hojas internas que cubren la pella. Para la exportación se suprimen las hojas totalmente, o se deja la cuarta inferior en forma de corona.



**SOLICITEN NUESTRO CATALOGO**

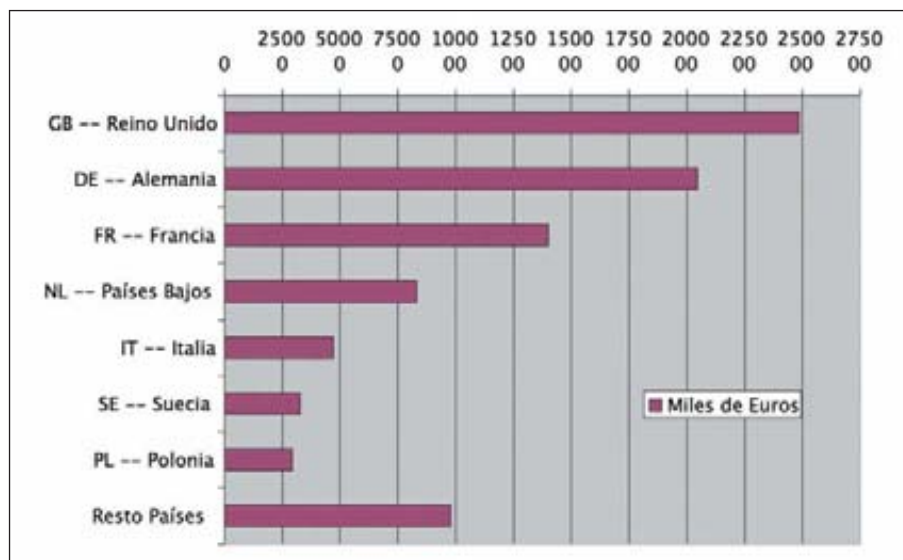
Via Guizzardi, 38 40054 BUDRIO BOLOGNA ITALIA

Tel. 051.80.02.53 Fax 051.69.20.611

[www.checchiemagli.com](http://www.checchiemagli.com)

FIGURA 1.

## Exportación hortícola de la Región de Murcia a la UE en 2011.



### Apio

La Región de Murcia es la primera productora de apio en España, aunque la superficie ha sufrido un descenso en los últimos años. Aún así, con 719 hectáreas (el 56 % de la superficie y el 64% de la producción de España) es uno de los cultivos más representativos.

Los principales destinos son Inglaterra, que demanda un apio para consumo en fresco, con sabor suave y con un verde poco intenso, y Francia, donde se consume en fresco y cocido. Antes se solicitaban piezas de 500 a 600 gr y unos 25-30 centímetros, mientras que actualmente se están demandando menores pesos e igual longitud.

La aparición de nuevo material vegetal tolerante a inducción floral ha permitido la plantación en fechas en las que antes no era posible, pues quedaba un vacío de suministro al mercado por no poder realizar plantaciones desde noviembre hasta febrero. Actualmente, dado que las plantaciones de noviembre alargan su ciclo y las de enero comienzan a acortarlo, se puede tener abastecido el mercado durante todo el año.

### Escarola

El cultivo de escarola ocupa una superficie de 538 hectáreas y una producción de 13.548 toneladas. Se cultiva más del tipo liso que rizado. El destino principal es Holanda, que actúa país como re-exportador.



### Otras hortalizas

Hay que destacar también los sucesivos ciclos de cultivo de patata que se producen desde octubre hasta abril en el Campo de Cartagena y la Huerta de Murcia. En ésta última, la producción de coles y repollos se sigue manteniendo, frente a la presión ejercida por el crecimiento urbano. Para el consumidor local o afín a la gastronomía murciana es importante el cultivo de habas para su consumo en verde, que sigue constituyendo un elemento destacado del folclore de la Región. Su ciclo se desarrolla entre finales del mes de julio hasta mediada la primavera.

El pimiento “de bola” está resurgiendo gra-

cias al programa Agricultura Limpia, que la Consejería de Agricultura y Agua desarrolla en el Valle del Guadalentín. Siendo un cultivo tradicional, había perdido superficie por problemas fitosanitarios. Actualmente está en torno a las 700 ha. La presencia de plagas y enfermedades se controla, sobre todo, por métodos biológicos.

Hay que añadir otros cultivos más específicos, como los baby-leaf, de los que se aprovecha su pequeña hoja con un máximo de 12 cm de longitud, incluido peciolo, como guarnición en la gastronomía, tanto local como exterior. Las especies son numerosas y algunas de ellas, como las espinacas y las acelgas, no tienen nada que ver con las importantes superficies que se destinan a uso industrial, tanto en frío como para precocinados. También se están incrementando paulatinamente, al amparo de las grandes empresas productoras-comercializadoras, algunos cultivos minoritarios, como rúcula, canónigos, perejil rizado, eneldo, hinojo o colirrábano.

## Retos de futuro

El reto de futuro para la Región de Murcia es seguir potenciando más la concentración de la oferta y la exportación. En 2011 los principales destinatarios de las exportaciones hortícolas de la Región fueron: Reino Unido, Alemania y Francia (figura 1). El valor total de las exportaciones hortícolas (aire libre y bajo cubierta) dentro de la UE ascendió a 883.446.000 euros, un 6% menos que en 2010, motivado entre otras cuestiones, como comentábamos anteriormente, a la denominada “crisis del pepino”.

Otros retos de futuro son potenciar en la nueva PAC la rentabilidad de las explotaciones, ganando en competitividad y eficiencia, potenciando las marcas de calidad, agricultura ecológica, producción integrada, o con otras figuras como la indicación geográfica protegida.

Por último, cabe destacar asimismo la importancia de las producciones hortícolas como sumidero de CO<sub>2</sub>, incluso superior a las reforestaciones, lo que hace de la horticultura murciana un sector respetuoso con el medio ambiente. ●

### Nota del autor:

En la elaboración de este artículo han colaborado técnicos de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria y del Departamento de Hortofruticultura del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA), dependientes de la Consejería de Agricultura y Agua.