

# La avellana, a la búsqueda de sus mejores momentos

España es el tercer productor mundial, tras Turquía e Italia

Pese a la desleal competencia de Turquía el mercado de la avellana en España parece vivir sus mejores momentos. A su vez desde Bruselas se plantean medidas de apoyo.

● **H. SORIA.** Periodista.

**E**l avellano (*Corylus avellana*) es un árbol o arbusto perteneciente a la familia de las cupulíferas, que alcanza alturas de entre 2 y 5 m, y es relativamente frecuente en el centro y sur de Europa, en Oriente, en el centro y este de Asia y, en la costa atlántica de Norteamérica.

Originario de Asia Menor, el avellano llegó a Europa a través de Grecia, aunque fue en la vecina Turquía donde encontró su principal asentamiento.

En España, el cultivo se concentra en la comarca tarraconense de Reus, ocupando en esta provincia catalana el 90% de la superficie total, estimada en 32.900 ha, y el 87% de la producción nacional, calculada en unas 20.000 t de avellana con cáscara.

Nuestro país, que ocupa el tercer lugar en la producción mundial, tras Turquía e Italia, cuenta además con las pequeñas cosechas de avellana de Gerona, Castellón, Barcelona, Oviedo y Lugo, que completan la producción nacional de este fruto seco.

Una leyenda piadosa asegura que el avellano es inmune al rayo, dado que durante una tempestad proporcionó cobijo a la Virgen. En centroeuropa, y especialmente en Alemania, el fruto del avellano es considerado símbolo de fertilidad, y como tal, es ofrecido a las parejas de recién casados en su noche de bodas.

De las 32.900 ha ocupadas por el cultivo del avellano en España, puede decirse que el 80% corresponde a la variedad



En España se recogen unas 20.000 t de avellanas por campaña.

«negret» (o «negreta», como dicen los catalanes); otro 10% es de la variedad «morrell»; un 5% de la «grifoll» y, el resto, de otras estirpes minoritarias.

La recolección de este fruto seco se extiende de septiembre a noviembre, mientras que su comercialización se efectúa a lo largo de todo el año, aunque es durante el período navideño cuando se consigue la mayor demanda.

## El fruto

La avellana es un fruto de pequeño tamaño, unos 2 cm de diámetro, de forma ovoide u oblonga, que normalmente se consume como aperitivo, aunque tiene otras muchas aplicaciones, especialmente en la industria pastelera y turroneira.

Altamente nutritivo, este fruto contiene un 65% de grasa, un 16% de hidratos de carbono y numerosos minerales como el hierro, fósforo, calcio y potasio.

En el caso de las variedades españolas más representativas, sus características son:

– «Negret»: Involucro un poco más largo que el fruto. Frutos en grupos de 2-3. Núcula de tamaño medio o pequeño, más bien alargado, que se desprende muy bien del involucro.

Elevado rendimiento en grano (47-50%). Muy buen sabor. Excelente aptitud para el tostado y la industria.

– «Morrell»: El involucro es más largo que la núcula y la retiene en su interior, siendo difícil su separación.

Fruto de tamaño medio-pequeño, color rojo-amarillo, buen aspecto y muy buen sabor. Excelente para su consumo en fresco. Aptitud para el tostado, regular a

bueno. Rendimiento en grano medio a alto (45%).

De las 20.000 t que normalmente se recogen de media en España cada campaña, un 63% se destina al consumo en fresco (8% al mercado interior y 55% para la exportación); otro 35% se orienta hacia la industria (pastelera y turroneira) y, el 2% restante, puede ser considerado como pérdidas.

## Problemática

En los últimos años el sector de la avellana venía arrastrando una profunda crisis, como consecuencia de los bajos precios percibidos y de las dificultades para competir en el mercado exterior.

La competencia desleal de Turquía, tolerada por las autoridades comunitarias al permitir la entrada de 25.000 t de avellana de este país sin aranceles, significó un freno para los envíos de nuestros productos.

En la campaña actual, el panorama en el sector de la avellana cambió radical-

mente, y ya desde el principio (octubre de 1993) los precios iniciaron una escalada, hasta llegar a duplicar las cotizaciones del ejercicio precedente.

En los momentos de hacer este análisis (finales de febrero), la coyuntura continuaba siendo muy favorable para este fruto seco, que había alcanzado un máximo histórico en sus cotizaciones.

El mercado exterior seguía caracterizándose por la firmeza (a pesar de que al día 20 de enero Turquía había exportado ya 115.000 t de avellanas), mientras que los precios se mantenían a unos niveles más que aceptables de 500 dólares por cada 100 kg.

En el mes de enero, los envíos desde el mercado de Reus al exterior habían totalizado 320 t, volumen que se puede considerar razonable a la vista de las escasas disponibilidades de fruto y de la creciente demanda de la industria nacional.

De continuar esta favorable coyuntura, podría llegarse al final de la campaña sin apenas existencias, aunque los resultados habrían merecido la pena, por haberse recuperado rentas y

## ► La Unión Europea estudia medidas de apoyo para la avellana

haber logrado un máximo histórico en precios.

### Futuro

El pasado 11 de febrero, el Parlamento Europeo daba «luz verde» al llamado informe *Mottola* sobre el mercado de la avellana, en el que se contemplan varias medidas de apoyo a los agricultores y al mercado de este fruto seco.

La aprobación de este informe, elaborado por parlamentarios catalanes, italianos y franceses, ha supuesto un reconocimiento del fruto seco a nivel comunitario, de ahí que en medios próximos al sector de la avellana la noticia haya sido recibida con «alegría y satisfacción».

Dado que las decisiones del Parlamento carecen de poder ejecutivo, deberá ser ahora el Consejo de Ministros de la Unión Europea el que decida, por lo que sería aconsejable que los Gobiernos de los países interesados presionasen en Bruselas.

De momento, se ha ganado una batalla importantísima, y dada la sensibilidad que parece mostrar la Comisión, es presumible que el proyecto se vea coronado por el éxito.

Como nuestros lectores recordarán, las medidas que se solicitaron para la avellana pasaban por una intervención extraordinaria de la Unión Europea; la concesión de una ayuda de 1.000 Ecus por hectárea (190.000 ptas.) o 0,47 Ecus por kilo de avellana cáscara producida (90 ptas./kg) hasta el momento en que se modifique la Organización Común de Mercado (OCM) correspondiente.

Finalmente, recordar que también se pretende suprimir el privilegio de Turquía para vender a Europa 25.000 t de avellana sin aranceles, así como realizar una campaña para promocionar este fruto seco. ■



En componentes de  
pulverización nadie cubre  
el campo como TeeJet.®

**TeeJet**  
Sistema de pulverización

Spaying Systems Co.  
P.O. Box 7000, Denver, U.S.A. 80202-7000

Para un catálogo gratuito de productos de pulverización TeeJet, puede dirigirse por escrito a:

Compañía Americana de Suministros S.A.  
Cristóbal Colón 23, bajo, 28003 MADRID  
Tel. 01-533 7259, Fax: 01-533 4059, Telex: 22808 vta e