

Torné y Saltó, comprometidos con la máxima calidad de la fruta

Con sede en Lleida, controla todo el proceso: cultivo, selección, envasado y comercialización de la fruta

En este número visitamos una modélica explotación en Lleida dedicada al cultivo de árboles frutales, así como al envasado y comercialización de su propia producción. La historia de esta empresa comenzó en 1952 cuando Vicente Torné, por aquel entonces comerciante de frutas de la zona, compró una pequeña parcela, en el término municipal de Puig-gros, donde había nacido años atrás, y planta los primeros frutales.

Ricardo Migueláñez. Ingeniero Agrónomo.

La Entidad Mercantil Torné y Saltó se constituye en el año 1973 como consecuencia de la unión de Vicente Torné con su cuñado, Pablo Saltó. Mediante esta unión agrupan sus propiedades y adquieren algunas más. A lo largo de estos 27 años han conseguido reunir unas 70 hectáreas y han realizado tres ampliaciones del almacén, hasta llegar a la capacidad actual de almacenamiento de 10 millones de kilos.

La empresa está adscrita a una Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), creada el año pasado, donde se encuentran incluidos unos 50 agricultores de las comarcas del Segriá, Urgell, Les Garrigues y Bajo Cinca de las provincias de Lleida y Huesca.

Torné y Saltó es una compañía que cuenta en este momento con 50 empleados fijos. De ellos, dos trabajan a diario en las parcelas de la explotación y el resto lo hace en el almacén, donde confeccionan las cajas de frutas que luego salen al mercado. Temporalmente, en las épocas de recolección, poda u otras labores pueden llegar a ser aproximadamente unos 100 trabajadores. Además, cuenta en su plantilla con un ingeniero agrónomo, Pepita Oms, encargada del control de calidad de la fruta, que implica su seguimiento desde



Sobre estas líneas, vista general de las parcelas de la explotación, la balsa de regulación y el municipio de Puig-Gros al fondo. Abajo, Vicente Torné junto a una amiga de la familia.

que la fruta está en el árbol hasta que se envasa y se distribuye.

En primer lugar, acompañados por Vicente Torné, visitamos las parcelas de la explotación, situadas en los términos municipales de Borges Blanques y Puig-gros, a unos 15 kilómetros de Lleida capital. Allí hicimos un recorrido por todas y cada una de las parcelas, situadas la mayor parte de ellas en terrazas, puesto que, debido a la pendiente del terreno en esta zona, es la única forma de plantación que admite. Esta técnica, además, facilita las operaciones culturales y disminuye la erosión, problema importante que acusan estas parcelas.

Distintos marcos de plantación

Las 70 hectáreas con que cuenta la explotación están divididas en parcelas de melocotones, peras (Blanquilla y Buenalisa), nectarinas, manzanas (Golden y Rojas) y ciruelas. A medida que visitamos las parcelas, Vicente Torné nos cuenta las peculiaridades de cada una de ellas. Vamos viendo los marcos de plantación, que como él comenta son distintos



para cada una de las especies frutales, buscando siempre obtener el mayor rendimiento en cada una de las parcelas y teniendo muy en cuenta siempre la calidad de la fruta a obtener. Vemos como los sistemas de conducción utilizados varían según las distintas especies frutales. La forma de palmeta aparece en las plantaciones de peras, manzanas y ciruelas, y de vaso para melocotones y nectarinas.

Llegamos a la balsa de regulación para el almacenamiento de agua de riego con que cuenta la explotación. La capacidad es de 35 millones de litros, que son obtenidos del Canal de Urgell. Al lado de la balsa se encuentra la caseta de riego, que se encuentra informatizado, para así programarlo y que se lleve a cabo de forma automática. El principal sistema de



Arriba, parcela en palmeta con sistema de riego por goteo con dos ramales. A la izquierda, el sistema de conducción es en vaso.

riego empleado en todas las parcelas de esta zona es por goteo. Por la situación de estas parcelas, no tienen instalado ningún sistema de protección contra heladas, ya que según comenta Vicente, en este lugar, que él conoce muy bien desde que era un niño, nunca han sufrido heladas que afecten a los frutales.

A estas parcelas acuden a diario Vicente y su hijo, Antonio, para controlar todas las operaciones culturales que aquí se realizan y comprobar que los frutales siguen un correcto desarrollo que les permita luego obtener los mayores rendimientos posibles, sin olvidarse nunca de la calidad. A pesar de la gran experiencia de estos dos hombres y del asesoramiento de la ingeniero agrónomo de la empresa, también reciben asesoramiento técnico de Antonio Gilart, con más de 30 años de experiencia, de gran prestigio en esta comarca, una de las zonas fruteras por excelencia.

La maquinaria para realizar las labores en las parcelas es propia de la empresa. Las operaciones culturales son realizadas con un cuidado especial desde el momento de la plantación, atendiendo de forma especial la poda de formación, donde controlan el crecimiento de los árboles mediante el atado de las ramas. La cubierta vegetal en las calles es la principal técnica de mantenimiento de suelo.

La operación de aclareo se realiza mediante la aplicación de productos químicos en los manzanos y de forma manual en los perales, melocotoneros, nectarinos y ciruelos.

La recolección se realiza de forma manual, la fruta se recoge en palets que luego son llevados al almacén. Se lleva a cabo desde el mes de junio, cuando se empieza con los melocotones, hasta septiembre, cuando finaliza, con las manzanas.

Selección y preparación de la fruta

Visitamos a continuación el almacén donde guardan la fruta una vez recolectada. Allí vemos las 30 cámaras frigoríficas de ambiente controlado y una capacidad variable entre 150.000 y 250.000 kilos. La capacidad total de almacenaje de las mismas es de 10 millo-



Arriba, palet de peras tras la recogida. A la izquierda, nave donde se acondiciona y almacena la fruta una vez recogida; y a la dcha., calibrado por tamaños de la fruta.

nes de kilos. La fruta se lava y entra en estas cámaras, previa aplicación de productos homologados. Los melocotones, nectarinas y ciruelas pueden conservarse en estas cámaras aplicando frío normal, como máximo 4 ó 5 semanas.

Sin embargo, nos explica Vicente Torné, estas cámaras disponen, además, de un sistema computerizado de análisis de gases y mediante un sistema de inyección de nitrógeno al 98% y de oxígeno al 2% consiguen una perfecta conservación de las peras o manzanas durante 10-11 meses.

Previamente a la venta, se realiza un periodo de premaduración mediante aportes de calor y un generador de ozono que acelera la misma. La fruta adquiere un color más amarillento y se llevan en palets a la zona de confección, pasan por la cadena de trabajo donde se realiza una muy severa selección de las frutas, apartando las que se considera que no tienen la presencia adecuada. El destrio obtenido es vendido a granel en palets a una industria que realiza el procesado de zumos. Seguidamente pasan a una calibradora, la cual separa las piezas según el calibre, y finalmente se envasan manualmente en bandejas de distintos pesos, dependiendo del producto en cuestión y del mercado al que va dirigido.

Exportando a toda Europa

Pese a que la producción propia de la explotación es de unos 10 millones de kilos de fruta, la cantidad total que comercializa es aproximadamente de 25 millones de kilos, ya que la empresa compra fruta a otros agricultores de la zona y la vende ya envasada.

El 70% de esta producción se vende en los mercados nacionales, siendo uno de sus principales clientes la cadena de supermercados Caprabo en Cataluña, aunque en las próximas semanas la distribución se realizará a supermercados de esta cadena en toda España. El 30% restante se exporta a países comunitarios como Francia, Alemania, Reino Unido e Italia. Últimamente, según comenta Vicente Torné, y dependiendo de la campaña, esta empresa también ha exportado entre 300-400 toneladas de pera Blanquilla a países como Israel y Grecia.

Además, la empresa cuenta con otros dos almacenes más pequeños en los municipios de Aitona y Belver de Cinca, con una capacidad de almacenamiento frigorífico de 200.000 kilos, que son utilizados en los periodos de recolección.

Torné y Saltó, en definitiva, es una empresa que se encuentra en la vanguardia de la comercialización de frutas y está presente en las principales ferias y exposiciones del sector hortofrutícola. ■