Los nogales, producción de nuez de alta calidad en Toledo

Propiedad de la familia Moñivas está formada por 3.000 nogales de la variedad Franquette

La "nuez del país" es la más valorada por los consumidores en España, debido a su alta calidad organoléptica y, a pesar de ello, es un cultivo menor en cuanto a superficie cultivada. Si nos referimos a Castilla-La Mancha, existen muy pocas explotaciones regulares de nogal, siendo un ejemplo la finca "Los nogales", propiedad de la familia Moñivas, que se dedica a la producción de nuez de alta calidad en el término municipal de Albarreal de Tajo

Elena Mármol.
Ingeniero Agrónomo

El río Tajo, en su transcurso por la provincia de Toledo, deja a su paso importantes fincas con suelos de vega de alta productividad agrícola. Estas fincas dedican su actividad a cultivos como maíz, alfalfa y otros forrajeros, además de algunas hortícolas, como tomate de industria, pimiento o brócoli, el cual se está imponiendo últimamente en estas fincas de regadío, como cultivo de invierno. Si nos alejamos del río la cosa es muy diferente, ya que la calidad de los suelos es mucho menor y, además, las parcelas no se benefician de las aguas del río, así que la alternativa posible es la rotación de cereal de invierno con leguminosas, registrando muchos años bajos rendimientos debido a la escasa precipitación de la zona, que no supera en valores medios los 400 mm. En cuanto a los cultivos arbóreos destaca el olivar, en su mayoría cultivado en secano, ocupando la variedad cornicabra el 90% de las plantaciones.

Éste es el panorama agrícola que encontró la familia Moñivas cuando llegó a la provincia hace 40 años, pero con una superficie de regadío muy inferior a la actual. Poco a poco se fueron adaptando a la zona, trabajando tierras de otras personas y entrando en negocios relacionados con el campo, como la compra-venta de fin-



José María Moñivas, responsable de la plantación e hijo del propietario.



cas, hasta que adquirieron sus propias tierras. En estos momentos, Luciano Moñivas tiene en propiedad una finca en la vega del Tajo y administra otra cercana, ocupándose él directamente con la ayuda de su hijo José María. Además, continúa con otros negocios, como la compra-venta de fincas y la extracción de grava, de la que se ocupa su hijo Miguel. Hace algo más de dos años, se le presentó la oportunidad de comprar una finca de 23 hectáreas con 3.000 nogales de la variedad Franquette en el término de Albarreal de Tajo, a tan solo dos kilómetros de sus tierras. Era toda una novedad, ya que no existe presencia de este cultivo en la zona y muy poco se sabe de él, así que en compañía de una ingeniera agrónoma amiga de la familia fueron a visitar la finca. Los árboles tenían alrededor de 13 años y no mucho se podía decir de ellos, ya que era invierno y estaban sin hoja, pero sí se veía que habían sufrido cierto estrés puesto que la brotación del año era muy pequeña. Estaban bien formados, aunque necesitaban un importante aclareo de ramas y, además, algunos brotes estaban atacados por un taladro que realizaba galerías por el interior, pensando en ese momento que era un lepidóptero, la *Zeuzera pyrina*, por ser una plaga típica de esta especie. Con estos inconvenientes se tomó la decisión de comprar la finca e intentar recuperar los árboles, con el pensamiento de que si no se conseguía una producción rentable de nuez se explotaría la finca para madera, talando los árboles llegado el momento.





Foto izquierda: plantación en pleno desarrollo vegetativo. Derecha: recolección en cajas.

De todas formas, se tuvo en cuenta que España es deficitaria en producción de nuez y ha de importarla de otros países, principalmente de EEUU, cuyas variedades, aunque más productivas, producen nueces que se venden a menor precio que las de nuestro país. Esto se debe fundamentalmente a que las producidas en España tienen un sabor más intenso, igual que ocurre con otros productos de nuestra tierra. Además, la variedad francesa Franquette, aunque no es muy productiva, tiene como valor principal su calidad organoléptica, muy apreciada por los buenos conocedores de este fruto, así que las perspectivas parecían buenas y había que intentarlo.

Avances en la plantación

Apoyado por asesoramiento técnico, la dirección de la plantación la asumió José María Moñivas, quien cuenta como a la primavera siguiente, hacia mediados de abril, cuando comenzó la brotación de los árboles se empezaron a ver las carencias que había sufrido la plantación durante tantos años. La primera y más importante era la falta de agua. Los libros lo dicen muy claro, el nogal necesita tres cosas: agua, agua y agua. La finca tenía dos pozos y tres sondeos, pero hasta la fecha solamente se había usado uno de los pozos, así que empezaron las obras de conexión entre ellos para abastecer a los árboles de la cantidad de agua suficiente para un correcto desarrollo. Cada árbol tenía únicamente dos goteros en línea y muchos de ellos estaban obstruidos, así que tuvo que cambiarlos, sin atreverse a aumentar el número de goteros, puesto que, por el momento, no sabían con exactitud la cantidad de agua disponible.

En cuanto al taladro, se cogieron unas cuantas larvas del interior de los brotes y se llevaron a los laboratorios de la ETSIA de Madrid, donde las tuvieron hasta que se desarrolló el adulto y lo clasificaron. No era *Zeuzera pyrina*, sino el coleóptero *Trichoferus fasciculatus*, un cerambícido polífago que afecta a árboles deprimidos. La solución no era fácil, puesto que el adulto únicamente sale a aparearse por la noche, mientras que durante el día se re-





Tras los nogales, se encuentra la nave para secado y envasado de la nuez.

fugia en las galerías realizadas en las ramas. Además, el control era más efectivo sobre las larvas, las cuales se encontraban en el interior de las ramas, por lo que eran inaccesibles para los tratamientos fitosanitarios. Por otra parte, los productos autorizados en España para esta especie son muy reducidos, al ser un frutal menor en cuanto a superficie cultivada. Aunque se realizó algún tratamiento nocturno para eliminar el mayor número de adultos posible, aprovechando tratamientos contra carpocapsa, el verdadero control de la plaga se ha realizado fortaleciendo la vitalidad de los árboles, de forma que el huésped no encontrara un hospedante adecuado. En estos momentos, pasados dos años de cuidado exhaustivo de los árboles, la plaga ha desaparecido totalmente. Ese mismo año, en el mes de julio, se realizaron los análisis de hoja, que dieron a conocer ciertas carencias nutricionales, fundamental para la programación del abonado del año siguiente.

Por fin llegó el momento de la cosecha; las cosas se habían hecho un poco a tientas, puesto que todavía no tenían datos precisos sobre el estado de los árboles al no tener datos de los años anteriores, aunque se realizaron los tratamientos preventivos, siempre con productos autorizados, para la principal enfermedad de esta especie, la bacteriosis del nogal. Además, se instalaron trampas de feromonas sexuales para detectar la presencia de *Cydia pomonella* (carpocapsa del nogal) y se realizó un seguimiento muy continuo de la evolución de los árboles. Los abonos se aportaron por fertirrigación, dando en cada fase del cultivo los nutrientes necesarios y añadiendo en las soluciones ácidos húmicos para aumentar el porcentaje de materia orgánica del suelo y facilitar la absorción de nutrientes. Además, se realizaron abonados foliares con productos orgánicos a base de extractos de algas, así como los microelementos necesarios para un correcto desarrollo. La respuesta de los árboles fue muy buena, tanto en producción como en desarrollo vegetativo, aunque seguía teniendo un problema, el calibre de nuez mediana fue elevado, y la nuez se paga principalmente por tamaño.

Para resolver este problema, ese mismo invierno se realizó una poda de los árboles, abriendo el vaso para aumentar la iluminación interior del árbol, se ajustaron los abonados a las necesidades reales de la plantación y se añadió un tercer gotero en cada árbol, para aumentar el volumen de tierra explorado por las raíces y la cantidad de agua aportada a cada árbol. Con todo esto se llegó a la recolección el segundo año, y el resultado fue el esperado, sin disminuir apenas la producción, la mayoría de la nuez tenía calibre de 32 mm, considerado como calibre mayor de la Franquette. En estos momentos los árboles han adquirido un gran tamaño, tanto en altura como en anchura. El marco al que están plantados es algo estrecho, la frondosidad enorme, así que sólo hay que imaginar esta gran masa vegetal, rodeada de campos de cereal, como un bosque donde muchos habitantes del pueblo se acercan en verano con la única idea de dar un paseo a la sombra de estos grandes ejemplares.

SECADO Y ENVASADO

Una vez recogida la nuez es necesario secarla para su venta. En la misma finca existe maquinaria para realizar el proceso, que comienza con el pelado del pericarpio o cáscara blanda que recubre el fruto. Las nueces se recogen rápidamente del campo porque el pericarpio tiene un alto contenido en taninos y mancha la cubierta dura de la nuez, dejándola de un color negruzco. En muchos casos estas manchas se eliminan con productos químicos en el lavado, pero en esta explotación han decidido encaminarse hacia métodos de producción de nuez de alta calidad, realizando el proceso de forma totalmente natural y no añadiendo productos químicos en el proceso de transformación. Una vez eliminada la cáscara, la nuez pasa a la máquina de lavado, donde se hace circular por chorros de agua a presión, y después se calibra, entrando al secadero ya separada por tamaños. Se realiza un primer secado en dicho secadero y por medio de aspiración llega al interior de una nave con suelo radiante, donde se termina de secar, se envasa en sacos de 5 y 10 kg y se etiqueta con el nombre de la empresa "Agrícola Castilla-La Mancha" bajo un membrete que pone claramente "nuez del país". En un futuro se está pensando en declarar la finca en producción integrada, ya que la forma de cultivo y elaboración ya lo es, y envasar la cosecha en pequeñas bolsas de un kilo, más accesibles a mercados especializados en productos de calidad. ■





Proyectos futuros

En estos momentos, la empresa ha decidido ampliar la superficie cultivada de nogal, con una nueva plantación de 36 ha, una vez finalizado el aprovechamiento actual de extracción de grava de las parcelas que tienen en propiedad. De hecho, desde hace siete años, se viene extrayendo grava de su finca en la vega del río Tajo, de forma que antes de la extracción se retiró la capa de tierra vegetal de 1 m de altura, para ser repuesta posteriormente encima de un relleno de escombros que provienen de la ciudad de Toledo. La idea es reestructurar las tierras para su uso agrícola, cuya motivación se dirige hacia la mejora medioambiental de las tierras explotadas y para continuar ocupándolas con una actividad que genere una renta agraria, acorde a las directrices de la Política Agraria Común. ■