

RAROS Y RENTABLES: LOS OTROS CULTIVOS DE ALMERÍA

Productos exóticos como la papaya, la okra, la pitahaya, la moringa o el pistacho ocupan cada vez más suelo en el campo almeriense por su alta rentabilidad y facilidad para cultivarlos.

MIGUEL BLANCO / FOCO SUR

MIGUEL BLANCO
FOTOS: VV AA

Al entrar en el invernadero, unas flores de leve tonalidad amarilla y morada sorprenden al visitante, acostumbrado a que la producción almeriense bajo plástico consista en diferentes variedades de pimiento, tomate, berenjena, calabacín o pepino. Son los ‘campeones’ de la huerta de Europa, las hortalizas que acaparan lineales en tiendas y supermercados de Europa. Pero no las únicas que se cultivan.

Hay productos que, en los últimos años, se han ido haciendo un hueco en la oferta hortofrutícola almeriense. Su alta rentabilidad, su facilidad para sacar adelante las cosechas y para recolectarse o su mejor resistencia ante las plagas son algunos de los motivos que llevaron a algunos agricultores a probar con ellos y, con el tiempo, dedicar parte de sus hectáreas al cultivo de estas especies.

En el invernadero de Juan Garrido, esas flores amarillentas se convertirán en un par de días en okras, una especie de pequeño pimiento gelatinoso muy apreciado en las cocinas asiáticas, del norte de África y de Sudamérica. La papaya lleva un tiempo asentándose en Almería como uno de los principales cultivos no convencionales, aclimatada a las características de esta tierra. De la misma manera sucede con la moringa, un ‘superalimento’ con numerosas salidas comerciales. Y más recientemente, con otros productos exóticos como la pitahaya, también conocida como fruta del dragón.

Fuera de los invernaderos, también hay apuestas decididas por productos que, hace años, ni se soñaba con ver por los campos de cultivo de la provincia. Es el caso del pistacho, cuya rentabilidad y mejor aclimatación a la escasez de agua está logrando hacerse con espacio anteriormente reservado a los almendros.

EL ‘PEPINAZO’ DE LA OKRA

En el verano de la pandemia, en 2020, a Juan Garrido le dieron semillas de okra y de berenjena tailandesa. Dos productos que no había cultivado en su larga trayectoria como agricultor en la zona de Cabo de Gata. Decidió plantarlas, a ver qué pasaba. Y lo que pasó fue que

la producción que iba sacando volaba de sus invernaderos a precios que nunca había visto para los tomates que, a día de hoy, continúa cultivando en sus tierras.

Visto el éxito, repitió al año siguiente, reservando un espacio para estos dos productos. Y ya el año pasado, tuvo que dejar la berenjena tailandesa porque “no hubo manera de encontrar más semillas”. Estas se las proporcionaba una casa de semillas. Prueban con nuevos productos que creen que se pueden aclimatar a la provincia y si tienen éxito continúan con ellos y si no, los aparcen.

Con la okra sí pudo seguir. Tenía la ventaja de que es más fácil de cultivar y de mantener que la berenjena tailandesa. Y daba un gran rendimiento. “En 2020, yo llegué a vender okra a 10 euros el kilo, a finales de septiembre”, recuerda Garrido, que matiza que “la mayoría se vendía a entre 3 y 4 euros. Y mucha, a 7 u 8 euros”. La okra es un producto con dos cosechas posibles, o a finales de invierno y principio de primavera, o en verano. Y al final de las cosechas, los precios se disparaban por la demanda internacional.

En su finca, sacan unos 2 o 3 kilos por metro, “solamente con gastos de mano de obra”, que se reducen, prácticamente, a “la de recogerla”. El primer año, a mediados de junio, decidió arrancar 5.000 metros de tomate para poner okra. La planta florece y en unos tres o cuatro días ya está el producto listo para recolectar. Y así, todo el verano. La recolección era diaria. Y viendo el éxito con las ventas, Juan optó por arrancar otros 5.000 metros de tomate, y más tarde, otros tantos. “Al final, me junté casi con tres hectáreas y fue el pepinazo del siglo”, reconoce.

El cultivo de okra tiene dos inconvenientes. Uno es que esquilma el suelo, así que a los tres años, hay que dejar que descanse. Por eso, este verano ha cedido la producción a uno de sus trabajadores, Said Zemmour, que tiene su propio invernadero, donde están cultivando 7.000 metros de okra. Juan Garrido le ayuda con la comercialización. El otro problema es que produce urticaria al recogerla, “como si estuvieras todo el día trabajando con ortigas”. Pero compensa.

La okra se usa mucho en la cocina africana, en la hindú y en la brasileña. Asimismo, Portugal es un gran consumidor de okra. Lo usan co-



Plantación de moringa de Finca Las Moreras; cultivo de papaya en invernadero; Said Zemour y Juan Garrido, en el invernadero de okra que tienen en Cabo de Gata; Leandro Becerra, CEO de Finca Las Moreras. Abajo, pitahaya o fruta del dragón.

En la página anterior, arriba, flores y frutos de okra.

mo espesante, porque cuando se abre tiene una textura “como de gelatina, con mucho colágeno”. Además, concluye Juan Garrido, “dicen que viene también muchas propiedades curativas y que es bueno para la diabetes”.

MORINGA, EL ‘SUPERALIMENTO’

Los beneficios para la salud también son un reclamo en otro de los productos que se han asentado en los últimos años en Almería: la moringa, un árbol originario de India, conocido por su alta concentración de vitaminas, proteínas, minerales, antioxidantes y ácidos grasos omega 3. En común con la okra tiene la relativa facilidad de cultivo, la resistencia a las condiciones adversas y el alto rendimiento que da su cosecha, dado que puede ofrecer varias por temporada, también entre junio y octubre.

Leandro Becerra Ruiz, ingeniero agrónomo especiali-

zado en ecológico y CEO de Finca Las Moreras, pioneros en el cultivo de moringa, explica que optaron por este producto con el objetivo de “promover la sostenibilidad y la salud en la agricultura desde mi tierra natal. Quería promover un producto diferente, fuera de lo común y empecé a investigar en la moringa”.

Así, descubrió que “es muy versátil y nutritiva y que ofrece beneficios tanto para la salud como para el medio ambiente”, con “potencial como un cultivo no habitual que podría contribuir a nuestro objetivo de producir alimentos naturales y nutritivos de manera sostenible”. Y decidieron apostar por ella a partir de 2017 e incluirla en el catálogo de Benatury, su segunda marca, dedicada a “los complementos alimenticios”.

En un primer momento, destinaron la producción de su finca en Pechina al mercado nacional, con objeto de “reducir la huella de carbono asociada al transporte”. Pero ya venden también en Portugal y, dentro de España, han dado el salto a las Islas Baleares.

A sus relevantes características nutricionales, que sitúan a la moringa en el demandado grupo de los llamados ‘superalimentos’, añade su facilidad de cultivo, ya que “puede crecer en suelos pobres” con menos agua y ferti-

lizantes, con pocas enfermedades “en comparación con otros cultivos”, y las varias cosechas que puede ofrecer al año, “lo que aumenta la producción por hectárea”.

Asimismo, se comercializa de distintas maneras, en hojas, en polvo, las semillas o en aceite, en distintos formatos, y con aplicaciones en el campo de “la alimentación y en la industria de la belleza”. Por ejemplo, se preparan infusiones, se pueden consumir las semillas, utilizar la moringa en recetas o usar el aceite para el cuidado de la piel y el cabello.

PRODUCTOS EXÓTICOS MEJORADOS

Otra fruta exótica que se está implantando poco a poco en los invernaderos almerienses es la pitahaya, también conocida como fruta del dragón. Y como en el caso de la moringa, se está haciendo conocida por sus beneficios para la salud, que han servido incluso para que la Organización Mundial de la Salud recomiende su consumo. Así, desde la OMS valoran su alto contenido en vitamina C y en minerales como calcio, fósforo y hierro. También destacan sus propiedades antioxidantes y otros beneficios para la salud, como los efectos antiinflamatorios, la reducción de azúcar en sangre y la ayuda para la producción de colágeno, que mejora el estado de huesos y articulaciones.

En Almería, apuestan por ella en empresas como The Organic Farmer, en Adra, que ya comercializa distintas variedades; Anecoop, que primero investigó su cultivo en inverna-



El pistacho se come a la almendra



Pistacho de la fina de Antonio Juan García Carrillo.



Fuera de los invernaderos, Almería también es pionera en el cultivo del pistacho. Hace ya 36 años que Antonio Juan García Carrillo plantaba los primeros que llegaban a España en sus tierras de Albox y Vélez Rubio. Había conseguido unos 500 plantones como pago por un trabajo para una empresa que se quedó sin liquidez. Al principio, sin embargo, la experiencia no fue satisfactoria.

“N funcionaban, no producían, porque se injertaron con una variedad que no es la idónea para esta zona, la kerman, que prendía muy mal”, rememora García Carrillo. Por ese motivo, los abandonó hasta que, hace doce años, por recomendación de José Buceiro, un ingeniero experto en esta planta, los injertó con la variedad sirora. Y esta vez sí vio cómo la apuesta daba sus frutos.

“El fruto lo estoy vendiendo desde hace cinco años”, explica, ya que “al haber estado abandonados, habían estado sin producir y desde que los reinjerté, pasó un tiempo hasta que empezaron a dar fruto”. Desde que se injertan con la variedad deseada, pueden pasar hasta seis años para que se puedan cosechar los pistachos. Pero una vez arrancan, la producción es buena y rentable.

“Este año están dando unos dos kilos de media cada árbol”, cuenta el agricultor, que añade que “cada hectárea tiene 200 árboles, que dan una media de 1.200 kilos por hectárea”. La cosecha, reconoce, “se paga muy bien”. Así que, poco a poco, va quitando los antiguos almendros que cultivaba en su finca para plantar pistachos. “Es más rentable”, afirma, “este año y el pasado nos ha dado, limpios, 6.500 euros una hectárea y eso no lo da la almendra ni ningún otro fruto”.

El problema que tienen los pistachos es que existen distintos tipos de pies, el árbol donde se injerta la variedad de fruto que se quiere cultivar, así como del propio fruto. Y no todas combinan bien entre sí, ni se adaptan a las características climáticas

de la provincia. De ahí la desesperación de algunos que intentaron cultivar pistachos pero desistieron porque no veían resultados. “Hay gente que dice que no planta pistachos porque crecen muy poco y tardan mucho en producir, pero no es verdad”, asegura García Carrillo.

Los primeros que se plantaron en Almería fueron cornicabra, que es más bien un arbusto, y cuando crece el injerto, lo supera en altura y no van bien. Pero él tiene la variedad atlántica, que es un árbol que “crece más, como una encina de 30 años”, en la que los injertos se acoplan perfectamente.

En el caso del fruto, él se mantiene en la variedad sirora porque abre muy bien, en torno al 85%, mientras que la lamaka, “la que me piden que produzca, porque es más gorda, aquí abre muy mal”. Además, el sabor de la sirora es también muy bueno. Su adaptación a esta zona es tal que ya se han implantado incluso en Cuenca, donde se llevaron injertos de García Carrillo que “están funcionando muy bien”.

Otra ventaja es que es un cultivo muy resistente a plagas. Y una desventaja, su recolección, que es similar a la de la almendra, pero con una complicación añadida. “Hay que lavarlos a la vez que se pelan, porque tienen una resina que si no la quitas, se produce un hongo y el pistacho deja de ser comestible”, revela García Carrillo. Asimismo, hay que seleccionar bien el momento en el que se injerta, para que no coincida con el final de cada uno de los tres periodos de crecimiento que el árbol tienen al año, ya que entonces “no prende ni uno”. Más allá de su rentabilidad, el pistacho almeriense destaca por su calidad. Por eso, se tuestan “casi sin sal”, cuenta García Carrillo, porque no la necesitan tanto como el pistacho americano, el que es habitual encontrar a la venta en los supermercados. Y estos, si no llevan mucha sal, “tiene mal sabor, como a madera”.

► deros almerienses en su finca experimental UAL-Anecoop de Retamar, hasta que se lanzó a cultivarla hace tres años; o Agroponiente, que la tiene en su catálogo de productos exóticos.

Asimismo, Beyond Seeds ha lanzado este mismo año su marca Hylogens, que desarrolla pitahayas mejoradas genéticamente para conseguir variedades “con mayor sabor, autopolinizantes y adaptadas a la climatología del arco mediterráneo”.

En el catálogo de productos exóticos que se han adaptado a la climatología almeriense destaca también la papaya, que desde hace más de diez años se viene investigando en la finca de las Palmerillas de Cajamar, con la Universidad de Almería, así como en la de la UAL-Anecoop, con el objetivo de conseguir variedades con más productividad y que requieran menos costes para su cultivo. Preci-

samente, Anecoop las comercializa bajo su marca Bouquet, con gran aceptación en países como Alemania.

La papaya, como la okra, es uno de los productos que comercializa también Naturinda, con un extenso catálogo de productos étnicos, entre los que se encuentran, además, el calabacín blanco, el calabacín redondo blanco, la judía asiática, la berenjena violeta, el picante habanero, el mini pepino, el melón amargo y el aloe vera.

EL REGRESO DEL CÁÑAMO

Una producción que también ha crecido en los últimos años en nuestra provincia es la de marihuana medicinal y cáñamo de uso industrial. Este cultivo tiene unas características especiales, puesto que hay que presentar una solicitud a la Agencia Española del Medicamento y los Productos Sanitarios, en

el caso de que el cultivo esté destinado a la investigación o tenga fines médicos; o registrarse como Productor de Semillas y Plantas de Vivero, si la producción se destina a comercializar las semillas.

Asimismo, hay que tener en cuenta que “si hay cogollo, secado o plantas hembras en el cultivo, eso no es un fin industrial”, sino que se considera cultivo de drogas, según explicaba David Domínguez, portavoz de la Guardia Civil en Almería, tras una operación. Y añadía que “si se trata de uso medicinal, los permisos son de otro tipo y también es mayor el control del THC de la plantación”, que no puede superar el 0,2%.

Con estos cultivos no habituales, pero cada vez más presentes en los invernaderos almerienses, el sector agrario de la provincia está ampliando mercados internacionales y adaptándose a la nueva demanda. ■