

La huerta riojana

4

Cuaderno de Campo

A pesar de la reconocida calidad de la verdura riojana, la superficie de huerta no cesa de reducirse año tras año. La coyuntura económica, el modelo productivo y la competencia de otras zonas son algunas de las causas del declive de la hortaliza fresca en La Rioja.

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

El campo riojano cuenta con 180 hectáreas de alcachofa.

La calidad es su mejor arma, pero no ha sido suficiente para batallar en un mercado en retroceso y abastecido todo el año por hortalizas de otras zonas del país con costes de producción más baratos. La superficie de huertas cae en La Rioja año tras año. En 1990 había 11.156 hectáreas de hortalizas para el mercado fresco y nuestra región era líder nacional en producción y distribución de coliflor. El año pasado se plantaron 1.835 hectáreas. Entrevistamos a José Eguren, agricultor de Varea; Salvador García, gerente de la Cooperativa El Raso de Calahorra; y Juan Oliván, propietario de Almacenes Oliván, también de Calahorra. Con muchos años de experiencia en el sector, todos han vivido la época de esplendor y afrontan el declive actual. Con ellos analizamos qué ha pasado con los cultivos tradicionales de huerta en La Rioja.

Kilómetro cero. En la franja de tierra que separa Calahorra del río Ebro se encuentra la vega más fértil de La Rioja. 446 hectáreas que proporcionan las mejores coliflores, alcachofas, pimientos, tomates, acelgas, cardos o lechugas. Buena tierra, agua abundante y el afán de los hortelanos por sacar la mejor cosecha. Pequeñas parcelas, salpicadas de invernaderos, cuya estructura poco ha variado en 20 años. Salvo que ahora mismo, los llecos son más abundantes, hay algún olivar y viñedo, y bastantes menos agricultores que necesitan veinte veces más de superficie para que la producción les sea rentable. En 1990, en esa misma franja de tierra se cultivaban 3.200 hectáreas de hortaliza.

Kilómetro uno. “Hace 15 años éramos la despensa del norte de España.” El que habla es Juan Oliván, uno de los principales distribuidores de hortaliza de La Rioja. Su almacén se sitúa en el cinturón industrial que separa el casco urbano de las primeras huertas de Calahorra, un polígono que movía en los años noventa el mayor volumen de coliflor de España. Enfrente está El Raso, la única cooperativa riojana dedicada exclusivamente a la comercialización de hortaliza. Acaba de



José Eguren, en una de sus fincas de coliflor en Varea.

cumplir 30 años y 60 agricultores llevan cada día coliflores, lechugas, alcachofas, pimientos o borrajas que recogen a primera hora de la mañana para vender en los mercados centrales del norte peninsular, minoristas de la zona y algún hipermercado. Y poco más, la mayoría de almacenes han cerrado. El bullicio de antaño ha cesado. No hay producción suficiente para rentabilizar infraestructuras y competir con escaso margen en un mercado atestado de hortaliza de cualquier zona de España y con el consumo en retroceso.

Kilómetro dos. Desde el centro de Calahorra a esa tierra fértil de la que hablamos hay escasos dos kilómetros. A sus comercios y restaurantes –como a los del resto de La Rioja– llegan cada día sus verduras frescas. Verduras y hortalizas que dan a La Rioja fama gastronómica de primer orden y, junto al vino, son seña de identidad de la calidad de esta región. Se ensalzan sus cualidades culinarias, tienen un museo y se les dedica una semana de actividades por todo lo alto. Y con razón.

Esos dos kilómetros que separan el origen y el destino (que bien pueden ser diez, cien o quinientos) son solo 2.000 metros, pero en realidad es una distancia sideral. Nada tiene que ver el agricultor que pasa la mañana cortando alcachofas en la huerta con el comensal de un restaurante al que se le deshacen en la boca de puro tiernas. Y lo tienen que ver todo. Es obvio, pero no tanto. El cliente no piensa, normal, en el esfuerzo que

ha supuesto al hortelano buscar la mejor planta, hincarla, regarla bien de mañana cuando la tierra está fresca para que crezcan con brío, estar pendiente de alguna plaga para atajarla pronto, cortarlas en el momento justo, llevarlas a la cooperativa o al almacén, negociar el precio y cruzar los dedos para que no haya en otra zona de producción una supercosecha que haya saturado el mercado; echar cuentas y dar gracias de que no haya habido una helada o un pedrisco que le permita echar cuentas. El comensal no está pensando en todo eso cuando se lleva la alcachofa a la boca. Todo lo más en que el cocinero ha sabido darle el punto adecuado de cocción y que la salsa acompaña bien al plato. El reconocimiento de las verduras de La Rioja, su calidad, llega más al plato que al agricultor que las cultiva. Y es él el primer eslabón de la cadena, el eslabón crucial e imprescindible, y también el más débil, el que está sufriendo las consecuencias de un contexto económico y agrícola que está arrinconando la calidad en favor del precio.

Lo mismo que contamos de Calahorra podríamos hablar de Logroño. Entre la capital de Rioja Baja y las huertas de El Cortijo y Varea concentran la mayor parte de la superficie de hortalizas tradicionales para consumo fresco; el resto se encuentra en los pueblos bañados por el Ebro desde Alfaro hasta Logroño y las pequeñas huertas de los regadíos de cada pueblo, cuyas producciones se destinan principalmente a autoconsumo.

Tabla 1. Superficie y producciones de hortalizas en La Rioja

AÑOS	SUPERFICIE (ha)		PRODUCCIÓN (t)		VALOR DE LAS PRODUCCIONES (MILES DE €)	
	FRESCO	TOTAL	FRESCO	TOTAL	FRESCO	TOTAL
1990	11.156	15.132	205.048	298.100	55.490,8	83.383,8
1991	10.628	14.172	181.089	266.791	52.799,0	80.480,3
1992	9.785	12.950	177.484	249.540	47.739,0	74.884,9
1993	9.463	13.112	184.604	280.808	53.074,2	82.046,6
1994	9.471	13.777	195.256	311.728	56.447,1	92.097,9
1995	8.286	12.052	173.876	288.689	52.862,6	91.966,7
1996	8.084	12.260	179.570	295.448	53.922,1	95.106,1
1997	8.163	12.615	176.687	287.417	58.156,5	104.089,3
1998	7.586	11.718	175.388	286.358	58.705,0	108.330,6
1999	6.710	10.900	155.945	269.562	54.630,3	110.865,7
2000	6.056	10.119	143.306	261.192	47.650,7	114.608,4
2001	5.971	10.096	142.678	257.477	48.389,7	114.093,5
2002	5.678	9.645	125.839	247.263	46.376,4	122.022,5
2003	5.232	9.195	113.187	229.361	43.163,8	118.219,1
2004	4.735	8.864	108.952	242.277	39.072,6	126.993,9
2005	4.299	8.309	88.355	212.742	31.416,2	123.681,7
2006	3.724	7.301	82.769	195.592	34.583,3	116.024,1
2007	2.861	6.319	68.860	180.762	29.078,5	116.089,4
2008	2.452	5.086	59.929	165.185	26.179,1	113.287,1
2009	2.284	5.470	54.976	168.911	22.399,4	101.646,9
2010	2.173	5.236	54.479	162.166	25.904,3	93.421,2
2011	2.127	4.887	53.582	169.910	24.147,9	102.112,4
2012	1.894	4.570	50.274	168.582	23.717,1	103.711,0
2013	1.792	4.305	48.120	159.248	23.699,7	100.616,8
2014	1.779	4.625	46.299	163.914	24.522,1*	100.094,9*
2015	1.835	4.845	48.133	90.212		

*Avance.

El sector en cifras

El análisis de las cifras globales de hortalizas en La Rioja, en el que se incluyen las producciones para industria (guisante y alubia verde, y tomate, principalmente) y el champiñón, sitúan a este sector en el segundo puesto en importancia económica de la región tras el vitivinícola. Sus producciones tienen un valor económico de 100,6 millones de euros (2013), aportando el 21,7% del valor de la producción agrícola. Analizando más al detalle los datos, vemos que de cada 100 euros que genera el sector hortícola, 73 provienen de champiñones y setas y otros 4 de producciones en extensivo de guisante, alubia verde y otras hortalizas destinadas a industria (tomate y zanahoria, sobre todo).

Sólo 24,5 millones de euros están generados por la horticultura tradicional, la que analizamos en este artículo, en la que hemos incluido las verduras cultivadas al aire libre y en invernadero para consumo en fresco, así como el pimiento y el espárrago, que aunque su principal destino es la conserva, tienen el mismo sistema de cultivo y problemática. También hemos considerado las producciones de alubia y guisante verde y de tomate con destino al mercado en fresco.

La introducción a mediados de los años ochenta de judía y guisante verde para industria en Rioja Alta camufló parcialmente la caída de las superficies de las hortalizas tradicionales que se produce de forma ininterrumpida desde principios de la década siguiente, más acusada a partir de 1999 cuando empieza a declinar el cultivo de la coliflor. Esta incorporación de cultivos industriales cambia el mapa hortícola regional, pasando de estar concentrada casi exclusivamente en Rioja Baja y Media a ser mayoritaria en Rioja Alta. Hoy se cultivan 1.159 hectáreas de hortalizas en Rioja Baja, 366 en la Media y 2.280 en Rioja Alta, con modelos de cultivo diametralmente opuestos. En las dos primeras comarcas, sigue imperando la horticultura tradicional, muy exigente en mano de obra, en pequeñas extensiones de regadío cada vez más reducidas; en la Alta, judía y guisante verde y zanahoria para congelado se cultivan en extensivo y con todas las labores mecanizadas. De los

cultivos de huerta en esta comarca, solo destacamos el pimiento, concentrado en los municipios del entorno de Nájera.

En resumen, de las 4.845 hectáreas dedicadas el año pasado al cultivo de hortalizas en La Rioja, 1.835 son de cultivo tradicional. Analizando solo este último, en los últimos 15 años se han perdido 9.321 hectáreas. Como se puede ver en la tabla 1 y en los gráficos 1, 2 y 3, la merma ha sido continua, un goteo año a año hasta 2014 y un mínimo incremento en 2015. A pesar de esta caída constante de producciones, el sector alcanzó su máximo valor económico en 1998, para luego acusar un descenso continuado hasta 2013, y un leve repunte en 2014, cuando llega a los 24,5 millones de euros (avance).

¿Qué pasó en 1998? En 1998 la coliflor alcanza su máximo histórico, casi 3.000 hectáreas de cultivo (gráficos 4, 5 y 6). En aquellos momentos, de cada 2,5 hectáreas de hortalizas, una es de coliflor. La Rioja es entonces la principal

región productora nacional de esta bráscica y Calahorra, el principal centro de distribución del país. En los cuatro años siguientes se pierden mil hectáreas y hoy se cultivan 415 hectáreas. A pesar de ello, sigue siendo la hortaliza más cultivada en la región.

Todo ello, a pesar del esfuerzo del sector y de la Consejería de Agricultura al crear la Indicación Geográfica Protegida Coliflor de Calahorra, que hoy cuenta con solo 59,6 hectáreas amparadas y una empresa comercializadora, la cooperativa Frutas y Verduras Valle de Rincón.

Juan Oliván, uno de los artífices de la puesta en marcha del sello de calidad, explica las causas del declive del cultivo: "Hay un exceso tan grande de producto que el mercado no paga los extras. La IGP no acabo de cuajar porque conllevaba gastos que no se recuperaban. Las coliflores de La Rioja las conoce todo el mundo. Vas a cualquier sitio a vender y te dicen que son las mejores que hay. 'Pues entonces

Gráfico 1. Evolución de la superficie total de hortalizas en fresco en La Rioja (ha)

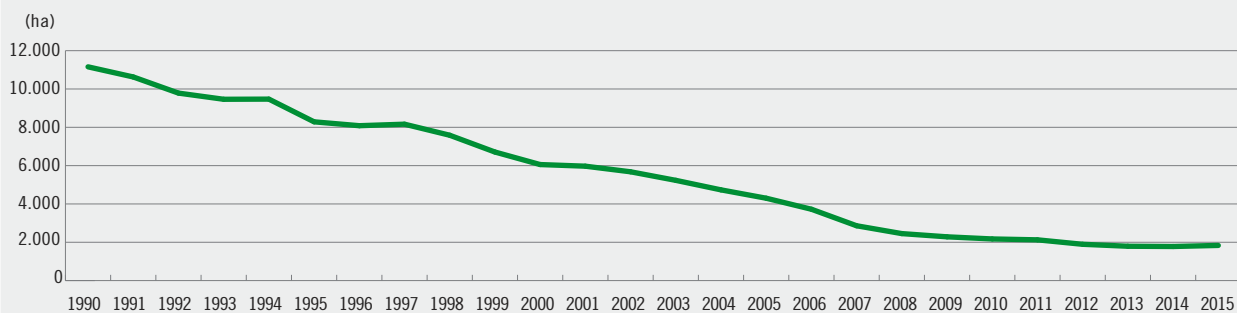


Gráfico 2. Evolución de la producción de hortalizas en fresco en La Rioja (t)

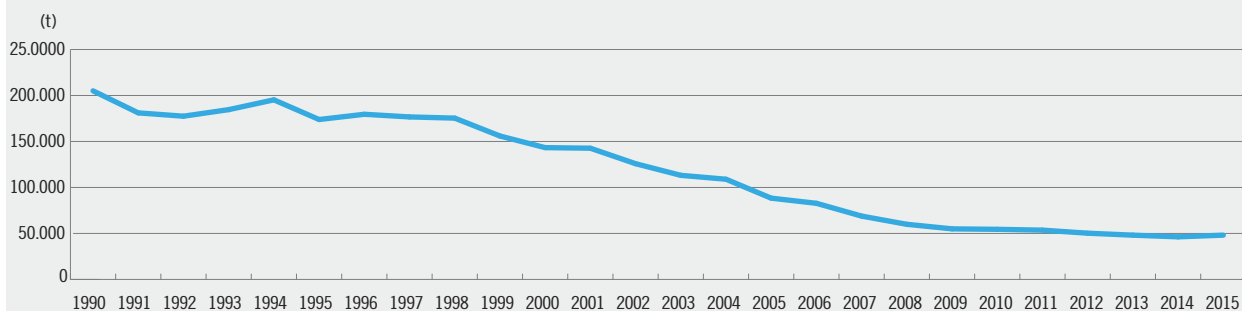
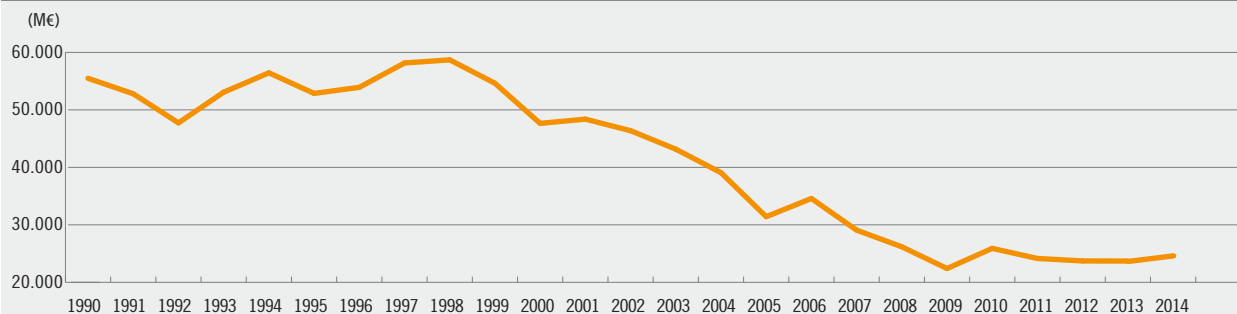


Gráfico 3. Evolución del valor de la producción de hortalizas en fresco en La Rioja (miles de €)



cómpromelas', les digo. Pero la respuesta es: 'vale, pero al mismo precio que las de Valencia y Murcia'". El mercado no paga la calidad. Es una realidad con la que se chocan de frente agricultores, almacenistas y cooperativas, y en La Rioja, con un sistema productivo basado en pequeñas parcelas y mucha mano de obra, es muy difícil competir en precio.

Al margen de la estructura hortícola de La Rioja, la competencia de otras zonas productoras y los cambios logísticos en la distribución han modificado las reglas del juego. Si antes la distribución de coliflor para toda España se concentraba en 8 o 10 empresas, hoy cualquier almacenista puede traer dos o tres palés de cualquier parte del mundo. "Hace 20 años, La Rioja producía coliflores para toda España y la Bretaña francesa para toda Europa. A ellos les está pasando lo mismo que a nosotros. Ahora se cultivan coliflores en cualquier provincia española o en cualquier país europeo," señala Oliván.

Tras la coliflor, las producciones más importantes en La Rioja son el pimiento, el brócoli, la alcachofa, la lechuga, el tomate y el repollo, con superficies que van de las 180 a las 100 hectáreas de cultivo (tabla 2). En las tablas 3 y 4 se puede ver la evolución de superficies desde 1990

en las dos principales zonas productoras: Logroño y Calahorra. Llama la atención el descenso acusado por el espárrago, un cultivo prácticamente desaparecido en la última década a pesar de ocupar en los años noventa el 10% de la superficie hortícola regional. Aunque en los dos últimos



Salvador García, en la Cooperativa El Raso de Calahorra.



Plantación de lechugas en Varea.

años asistimos a una leve recuperación de superficies fundamentalmente por el incremento del consumo en fresco.

También hay que destacar la incorporación desde 2006 del brócoli, una brassica que permite la recogida mecanizada (así se cultiva en Rioja Alta) y que actualmente ocupa el tercer lugar en superficie total.

El pimiento, segundo cultivo en extensión, a pesar que haber perdido la cuarta parte de la superficie desde 1990, mantiene una producción estable desde 2005, con un repunte de hectáreas en los dos últimos años. Hoy se cultivan 189

hectáreas de diversas variedades enfocadas tanto al consumo en fresco como industrial. Entre ellas, las variedades autóctonas Najerano y Santo Domingo amparadas por la IGP Pimiento Riojano, cuyo foco de cultivo se localiza principalmente en la zona de Tricio, Tormantos y Leiva. Es además el producto que aporta mayor valor económico al sector, como luego veremos.

La alcachofa, una hortaliza con un pasado más extenso que el de la coliflor en La Rioja, según nos cuenta Salva García de la Cooperativa El Raso, ha tenido algunos altibajos en su evolución. Tras una

caída de superficie los años noventa, logra recuperarse y en 2002 consigue su máxima extensión de estos 25 años con 1.311 hectáreas. A partir de ahí, la superficie se reduce significativamente hasta las 180 hectáreas actuales.

Precisamente uno de los motivos de la fundación de la Cooperativa El Raso hace 30 años fue la comercialización de alcachofa. “Cuando se creó la cooperativa, señala Salva García, la coliflor era minoritaria y sin embargo se cultivaba mucha alcachofa. Ahora es ridícula la superficie que queda.” “El problema que tiene la alcachofa, continúa, es que en esta zona, debido a la climatología, se ha acortado mucho el tiempo de producción; antes duraba unos 90 días y ahora en un mes y pico está toda recogida. Más que el precio, ese ha sido el motivo de que se ponga menos.”

Respecto a la lechuga, la principal hortaliza que se cultiva en las huertas de Logroño, también ha acusado la pérdida de superficie, como el resto, aunque de manera más pausada. El agricultor José Eguren abastece con las lechugas que cultiva en Varea a todos los supermercados Simply, la cadena con la que trabaja desde hace once años. Es un producto que aunque no ofrece demasiada rentabilidad, tiene un cultivo cómodo y rápido para el agricultor.

En cuanto al valor económico, como ya hemos indicado, el conjunto de las hortalizas tradicionales aporta unos 24,5 millones de euros al agro riojano, de los que 3,1 provienen del pimiento; 2,7 de la venta en fresco de tomate y otro tanto de alubia verde, y 2,5 millones de euros de coliflor.

La tormenta perfecta

Para buscar las causas de esta caída de las producciones hortícolas hay que mirar en varias direcciones, dentro y fuera de La Rioja, e interrelacionarlas con una coyuntura económica que no ha favorecido el consumo de productos frescos de calidad, al margen de otras consideraciones sobre unos hábitos alimenticios que han derivado hacia una mayor ingesta de verduras procesadas.

En opinión de Juan Oliván, se ha producido lo que podríamos considerar la “tormenta perfecta”, una conjunción de factores que han afectado conside-



Un agricultor recoge brócoli en la huerta de Calahorra.

Gráfico 4. Evolución de la superficie total de coliflor en La Rioja (ha)

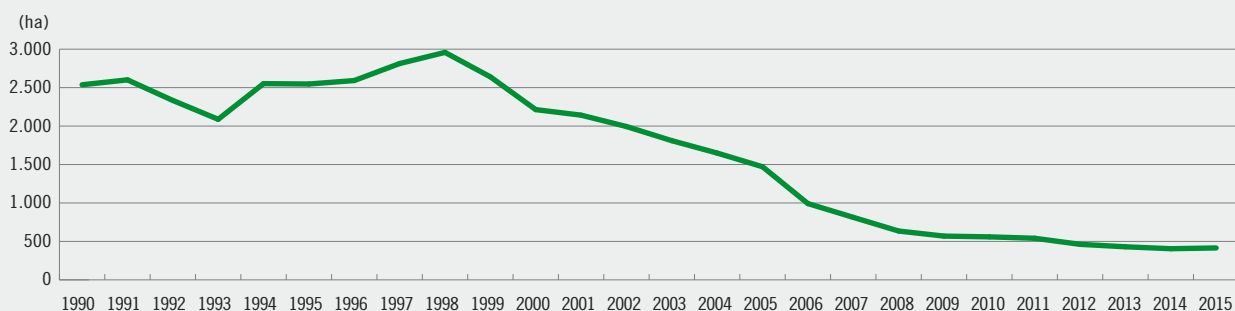


Gráfico 5. Evolución de la producción de coliflor en La Rioja (t)

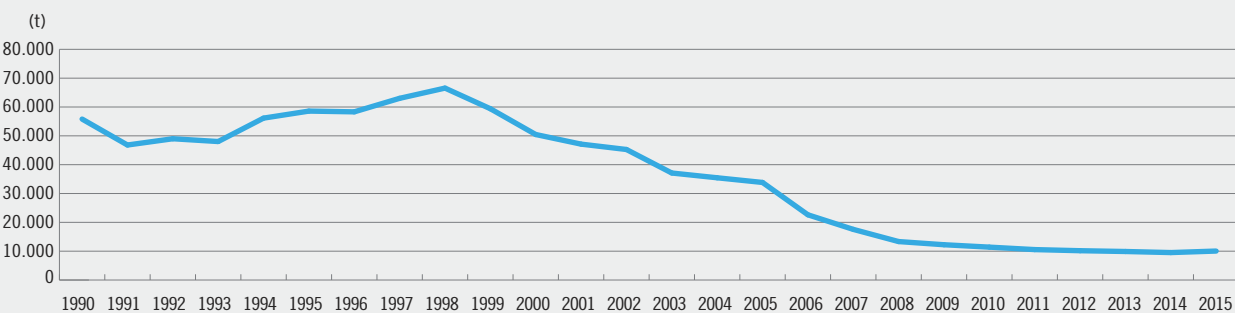
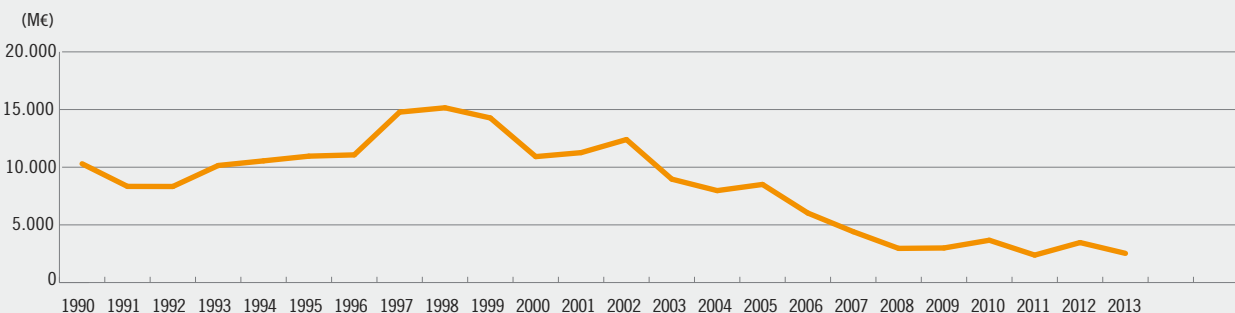


Gráfico 6. Evolución del valor de la producción de coliflor en La Rioja (miles de €)



rablemente a La Rioja, una región con un modelo muy tradicional y basado en pequeñas producciones de calidad que no ha podido afrontar los cambios que han transformado el escenario nacional en las dos últimas décadas. Primero llegó la producción masiva de hortalizas de la costa de Almería y Murcia, que afectó sobre todo al cultivo de la coliflor, arrebatando a La Rioja el liderazgo en producción y distribución. “Las producciones de la costa nos quitaron mucho mercado. Perdimos la batalla de los precios porque su sistema y el nuestro son totalmente distintos; en Murcia y Almería tienen producciones masivas, latifundios y van al precio puro y duro, nosotros contra eso no podemos luchar. Pero aunque bajamos en volumen, toda la zona norte seguía siendo nuestra y con nuestras pequeñas producciones de calidad seguíamos teniendo margen”, señala Oliván. Pero entonces llegó la crisis económica y, con ella, el derrumbe del mercado de calidad. “Entonces se produ-

jeron dos factores que nos han afectado muchísimo, mucho más que la competencia del Levante: la pérdida de poder adquisitivo de la gente, que tiene que ir a lo barato; y, por otro lado, que muchas personas se quedaron sin empleo y se pusieron a producir. Entonces perdimos nuestro feudo: el norte de España”. La crisis en sectores emblemáticos de Galicia, Asturias o Cantabria (pesca, minería o lácteo) provocó un goteo de nuevos productores que, aunque pequeños, han sido suficientes para abastecer su mercado local en detrimento de las producciones riojanas. “La crisis económica nos ha dejado una lucha pura y dura de precio. El consumo se ha hundido. Las pequeñas huertas que abastecen a los mercados locales nos han hecho mucho daño, igual no tienen tanta calidad como nosotras hortalizas, pero es también producto muy fresco.”

Además de estos factores, también se han incorporado al mapa productivo otras zonas de España donde antes

era impensable que se pudieran cultivar hortalizas, ya no solo por la crisis, también por el avance en variedades que se adaptan mejor a todas las condiciones climáticas y suelos. Esto ha provocado también un sobreabastecimiento de todo tipo de hortalizas en cualquier momento y mayores problemas para sacar adelante producciones muy estacionales.

Mercados

Aún así, las verduras de La Rioja tienen su foco de comercialización principal en los mercados centrales de la mitad norte de España. También es significativa la venta en el mercado local, los comercios minoristas, donde se queda, según las cifras de la cooperativa El Raso, el 80% de la verdura de invernadero y de lechugas, además de las pequeñas producciones de pepinillo, tomates, berenjenas, alubia verde...

El tercer foco de comercialización son los hipermercados, que ejercen una fuerte competencia sobre el comercio de

Tabla 2. Superficie de las principales hortalizas frescas en La Rioja (ha)

CULTIVO	2015
Coliflor	415
Pimiento	189
Brócoli	182
Alcachofa	180
Lechuga	108
Tomate	101
Repollo	100
Judía Verde	91
Cebolla	66
Espárrago	65
Acelga	46
Cardo	45
Habas Verdes	36
Guisante Verde	34
Calabaza y Calabacín	29
Puerro	28
Borraja	21
Pepino	16
Escarola	13
Nabo	12
Apio	11
Otras	47
Total hortalizas	1.835

Tabla 3. Evolución histórica de la superficie de hortalizas en Calahorra (ha)

CULTIVO	1991	1995	2000	2005	2010	2014
Coliflor	1.800	1.750	1.335	693	307	211
Alcachofa	200	180	303	367	107	62
Brócoli	-	-	-	-	45	49
Lechuga	80	65	21	22	22	21
Tomate	240	190	44	36	40	20
Acelga	15	10	12	10	16	13
Pimiento	60	25	39	33	17	7
Cebolla	40	20	23	13	8	6
Cardo	45	50	10	7	11	4
Espárrago	300	138	40	3	2	2
Total hortalizas	3.222	2.773	1.956	1.287	637	474

Tabla 4. Evolución histórica de la superficie de hortalizas en Logroño (ha)

CULTIVO	1991	1995	2000	2005	2010	2014
Lechuga	65	75	54	44	28	20
Acelga	10	21	14	16	15	10
Coliflor	90	14	8	12	8	8
Tomate	40	45	14	11	6	6
Pimiento	8	12	11	10	6	5
Alcachofa	6	10	6	8	6	5
Brócoli	-	-	-	-	2	4
Cebolla	53	40	21	10	6	4
Cardo	14	10	3	4	4	2
Espárrago	18	23	12	2	2	1
Total hortalizas	592	414	225	187	131	105

barrio y están apostando por la compra directa al agricultor. El Raso abastece a Mercadona de coliflores y trabaja también a nivel local con Eroski y, puntualmente, con Día. José Eguren destina casi toda la producción que le proporcionan sus 23 hectáreas de huerta en Varea a surtir de verduras y hortalizas frescas a Simply. Lleva once años trabajando con la cadena de hipermercados y su experiencia está siendo “muy positiva”, reconoce. Su volumen de producción y el surtido de productos le permiten abastecer de coliflores a la plataforma de Miranda de Ebro que distribuye en todos los centros del norte y de lechugas a todas las tiendas de la cadena. El precio lo negocia todos los días, pero, asegura, “no suele haber grandes dientes de sierra, ni suben mucho los precios ni los bajan mucho. Cuando el producto está

barato no lo tengo que tirar, pero cuando está caro tampoco me suben demasiado el precio. Depende mucho de cómo vaya la competencia”.

Eguren lleva pisando la huerta desde los 15 años y tiene 57. Se crió en la ribera de Madre de Dios, en la casa en la que también nació su padre. Cuando le expropiaron la finca para construir el parque, siguió haciendo lo que sabía hacer pero unos centenares de metros más al este. En este recorrido de más de 40 años en el sector le ha pasado de todo, incluso abrió sus propias fruterías que cerró cuando empezaron a desaparecer las tiendas de barrio al abrir los supermercados. Paradojas de la vida. Asegura que trabajar directamente con un hipermercado tiene sus ventajas y sus inconvenientes. “Sí, es un seguro de vida; pero la exigencia es mayor: tienes que tener producto de lunes

a sábado todo el año, te comprometes y no puedes fallar. Resulta un poco estresante”, señala.

Salvo la coliflor, ningún otro producto riojano llega a la exportación, y de ésta, cada vez menos.

Modelo productivo

En la idiosincrasia de la huerta riojana, con un modelo productivo que no ha variado en décadas, está la principal fortaleza de sus productos, su calidad, pero también su principal debilidad. Pequeñas parcelas y poca mecanización de las tareas elevan los costes de cultivo y merman rentabilidad en un mercado que valora la calidad cada vez menos. La realidad es que cuesta más producir aquí que en otros sitios. Tal vez por eso, el sector está acusando, algo más que otros sectores productivos riojanos, la falta de relevo generacional.

La Cooperativa El Raso, de Calahorra, acaba de cumplir 30 años. Empezó en una nave de 1.000 metros cuadrados con 22 agricultores y ahora sus instalaciones ocupan 10.000 metros cuadrados y ha triplicado el número de socios. “La cooperativa ha crecido mucho como cooperativa, sí, pero la población agrícola se ha reducido brutalmente. Antes, en Calahorra, con una hectárea había mucha gente que vivía, ahora lo normal es llevar 20 o 30 hectáreas cada agricultor. Se necesita mucha tierra para salir adelante, porque los márgenes se han acortado. Un litro de gasoil vale un euro y antes costaba trece o catorce pesetas, lo mismo el abono. Y los precios... Yo llevo aquí 25 años y recuerdo que el pimiento Najerano se vendía en aquellos tiempos a 100 pesetas y el año pasado lo vendimos a cuarenta y tantos céntimos, unas 70 pesetas, después de 25 años”. El gerente de la cooperativa El Raso ha vivido en primera persona el tránsito que ha experimentado el sector hortícola, ha visto jubilarse a muchos agricultores y llegar a muy pocos. De los 60 socios que tiene la cooperativa, la mayoría de Calahorra, aunque también de Pradejón y los pueblos navarros limítrofes, solo uno tiene menos de 30 años, tres o cuatro están en torno a los cuarenta y el resto tienen de 50 años para arriba.

Si de Calahorra nos trasladamos a Varea, Eguren casi cuenta con los dedos de una mano los agricultores que cultivan a su alrededor: “Aquí quedamos seis labradores y yo soy el más joven, y en El Cristo están cuatro.” “Yo produzco ahora como antes 20 agricultores; antes con una hectárea vivía una familia y ahora con una hacienda, malvives,” señala. Medio en broma, medio en serio, el agricultor asegura que antes pensaba, al jubilarse, hacerse una casita con un huerto; “ahora digo que me haré una casita pero en vez de huerto la encementaré”. Mientras cuenta sus planes de jubilación, en una de sus fincas alquiladas sus obreros paquistaníes (tiene contratados a ocho) van cortando la última partida de coliflores de la temporada de las 350.000 brassicas que ha cultivado este año. Y en tono jocoso parece rectificar: “bueno..., ya se verá...”.

Cuando se ha preguntado a los entrevistados por el futuro del sector, al-



Juan Oliván, en su almacén de Calahorra.

ternativas productivas o iniciativas para aprovechar su potencial, alguna idea se lanza al aire pero con poco convencimiento, tropezando de nuevo con la falta de savia nueva. “Los agricultores que quedamos somos todos muy viejos, es difícil que nos aventuremos a hacer cosas nuevas. Más bien pensamos en que la situación no vaya a peor”, señala Eguren. “Pienso que uno de los puntos fuertes es la proximidad y otro la producción ecológica o la integrada. Nosotros intentamos no hacer tratamientos agresivos y tratar lo menos posible. Intentamos hacerlo bien en el campo, pero cuando sales al mercado no te lo pagan más”, agrega.

La misma idea repite Juan Oliván. “Ahí está el problema: todos queremos calidad pero no pagarla. Hablas con cualquier agricultor y todos te dicen lo mismo: ‘¿y qué pongo?’.”

Consumo

Otro elemento clave en esta ecuación es el consumidor. Hay dos factores en contra de la horticultura que se practica en La Rioja. En primer lugar, como apuntábamos antes, la deriva hacia productos más baratos debido a la crisis económica y la pérdida de poder adquisitivo. En segundo lugar, el cambio de los hábitos de vida ha llevado a opciones más cómodas en la cocina como son los embotados y congelados, en detrimento del producto fresco.

Oliván apunta un tercer factor relacionado con lo anterior: la posibilidad de comer cualquier producto en cualquier momento del año. “Antes llegaba la campaña de pimiento y la gente tenía ganas de comer pimiento. Hoy en día estamos

cansados de comer pimiento todo el año. Tenemos mucha calidad en las producciones, pero menos tiempo de producción que en otras zonas. Nuestros productos son muy estacionales y esto va en contra de los hábitos de consumo actuales. Productos como el cardo, la borraja o la acelga... todo esto tiene los días contados. Hoy en día la gente no quiere perder el tiempo en cocinar, o no lo tiene”, señala.

Un reciente estudio presentado por la consultora Nielsen pone de relevancia que en el último año se ha incrementado el gasto en verduras de los españoles un 7,5%, aunque el volumen de compra fue ligeramente inferior. Pero en la elección del consumidor por unos productos u otros influyeron sobre todo los precios, con crecimiento de compra para los productos que más moderaron su precio (pepinos, zanahorias y judías verdes) y caídas en los que se encarecieron, como pimientos y patatas. Otro dato que aporta el estudio y que corrobora lo comentado anteriormente es que el consumo de verdura precortada o elaborada ha crecido por encima del 10% en el último año.

El último Informe de consumo de alimentación en España publicado por el Ministerio de Agricultura en mayo pasado asegura que en los hogares españoles el volumen de compra de hortalizas frescas y patatas ha caído un 4,7% en 2015 y se ha reducido la ingesta media per cápita de este tipo de productos en un 4,3%. Cada español consumió el pasado año 59,7 kilos de hortalizas frescas y la caída es generalizada en todos los tipos de hogares.