



# ¿El cultivo más dulce?

**El sector remolachero afronta su primera campaña sin cuotas de producción. Analizamos con los agricultores y Azucarera qué futuro espera a la zona con mayores rendimientos del mundo**

Texto: *Sergio Mendoza y Charo Díez*. Servicio de Estadística y Registros Agrarios  
Fotografías: *Ch. Díez*

Limpeza de la remolacha antes de trasladarla a la Azucarera de Miranda de Ebro.

Estamos en una tierra privilegiada para el cultivo de la remolacha azucarera con rendimientos por hectárea que nos sitúan a la cabeza del mundo. Rara es la cosecha con producciones menores a las 100 t/ha y con riqueza de sacarosa por debajo del 17%. Con estos buenos resultados, que conjugan las condiciones edafoclimáticas de la zona productora de Rioja Alta y el dinamismo de un sector siempre a la vanguardia, agricultores e industria afrontan, a partir de esta campaña, un nuevo escenario con la desaparición de las cuotas de producción el pasado 1 de octubre de 2017. Mientras los productores, con márgenes de rentabilidad muy ajustados y dependientes de las ayudas, mantienen la incertidumbre y ven difícil que se pueda incrementar la superficie a corto plazo, Azucarera augura un crecimiento de la producción en la zona norte, aunque no necesariamente este incremento provenga de La Rioja. Una jornada de campo con técnicos y agricultores de la cooperativa El Cierzo y el sindicato ARAG-Asaja, organizaciones que agrupan a los 162 cultivadores riojanos, y una visita a las instalaciones de Azucarera en Miranda de Ebro, permiten tomar el pulso a este sector en un momento crucial para su futuro.

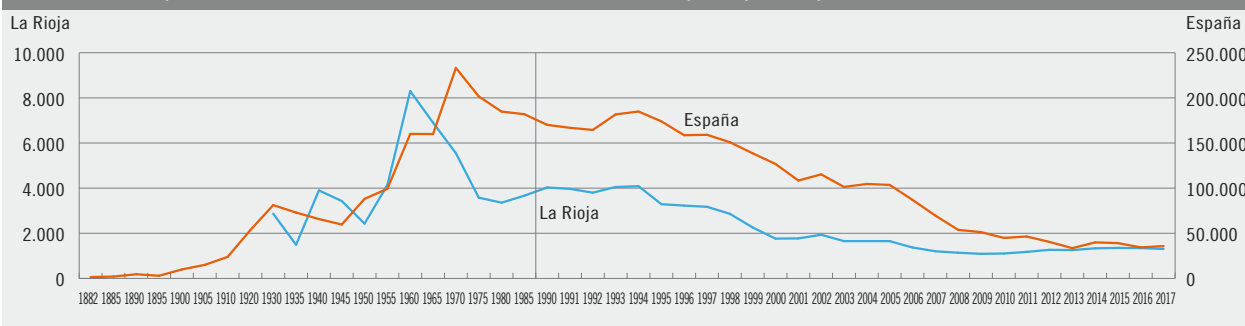
Los orígenes de la remolacha azucarera en La Rioja no hay que buscarlos en las fértiles tierras entre Haro, Santo Domingo y Nájera. Este triángulo casi equilátero, en el que también crecen vigorosos cerea-

les, patatas, colzas o viñas, concentra las aproximadamente 1.300 hectáreas que, año arriba año abajo, se cultivan en la región y cuya producción –entre 120.000 y 140.000 toneladas– se transforma en

azúcar en la fábrica de Azucarera en Miranda de Ebro: unas 23.000 toneladas provenientes de índices de polarización que rara vez quedan por debajo del 17%.

La Rioja entra en escena en la transformación de azúcar en el otro extremo de la región. En Calahorra abre la primera fábrica extractora en 1916 y, cuatro años después, comienza su actividad la azucarera de Alfaro. En un contexto de expansión del cultivo en la zona navarro-aragonesa, la remolacha se afianza en Rioja Baja: de 180 ha en 1910 se pasa a más de 2.000 en los años 30. En los años 60 se contabilizan más de 8.000 hectáreas en La Rioja; estamos en el periodo de máximo apogeo del cultivo y el comienzo del declive en la zona oriental. La azucarera de Calahorra cierra en la campaña 1962-1963 y a principios de los años 70, la de Alfaro. Con las tierras agotadas en Rioja Baja y el desplazamiento de la zona nacional de producción de

**Gráfico 1.** Superficie total de remolacha azucarera. Serie histórica España y La Rioja (ha)



**Tabla 1.** Evolución de superficies y producciones de remolacha azucarera en La Rioja

AÑOS	SUPERFICIE (ha)	RENDIMIENTO (kg/ha)	PRODUCCIÓN (t)	RENDIMIENTO AZÚCAR (%)	AZÚCAR (t)	VALOR (Miles de €)
1910	180					
1930	2 868	23 500	67 398			32,4
1935	1 490	28 893	43 050			18,1
1940	3 900	20 538	80 100			53,0
1945	3 430	11 613	39 834			71,8
1950	2 430	12 967	31 510			100,2
1955	4 140	22 260	92 155			343,4
1961	8 300	26 048	216 200			1 266,9
1966	6 900	28 682	197 904			
1970	5 550	27 446	152 325			
1975	3 580	34 334	122 915			
1980	3 356	41 083	137 878			
1985	3 666	51 716	189 593			
1990	4 030	43 147	173 882	13,00	22 605	6 343,1
1991	3 968	42 907	170 254	13,00	22 133	6 750,6
1992	3 799	42 070	159 813	14,00	22 373	7 062,5
1993	4 052	50 639	205 192	15,50	31 804	10 829,0
1994	4 088	58 257	238 157	15,00	35 723	11 201,1
1995	3 290	66 497	218 776	16,50	36 098	10 913,2
1996	3 227	67 821	218 858	16,50	36 112	10 549,2
1997	3 173	64 922	206 000	15,50	31 930	10 214,2
1998	2 864	80 444	230 391	15,90	36 632	11 215,9
1999	2 257	75 221	169 774	16,11	27 351	7 856,8
2000	1 764	78 121	137 805	17,15	23 634	6 711,1
2001	1 772	79 193	140 330	17,15	24 067	7 213,0
2002	1 935	79 217	153 285	17,23	26 411	7 710,2
2003	1 653	81 538	134 783	15,38	20 730	6 914,4
2004	1 654	78 665	130 111	16,31	21 220	6 388,5
2005	1 652	88 810	146 714	16,80	24 648	7 629,1
2006	1 370	86 385	118 347	16,35	19 350	4 284,2
2007	1 204	83 238	100 219	17,76	17 799	3 006,6
2008	1 139	81 146	92 425	17,32	16 008	2 680,3
2009	1 090	92 556	100 886	16,98	17 130	2 935,8
2010	1 104	90 404	99 806	17,19	17 157	2 844,5
2011	1 176	103 594	121 827	17,88	21 783	3 630,4
2012	1 266	105 549	133 625	17,53	23 424	3 862,8
2013	1 257	91 707	115 276	17,37	20 023	4 146,1
2014	1 334	109 869	146 565	16,16	23 685	3 801,6
2015	1 351	99 433	134 334	17,15	23 038	5 437,7
2016	1 344	106 552	143 206	17,31	24 789	
2017	1 306	99 838	130 389	16,74	21 827	

Aragón –llegó a ser la más importante de España– hacia el Duero, el cultivo riojano se traslada también hacia las comarcas más occidentales, donde se concentra en la actualidad, quedando el este de Castilla y León, Álava, Navarra y La Rioja como reminiscencia de la zona Ebro-Aragón, y la fábrica de Miranda de Ebro, abierta en 1925, como única receptora de la remolacha cultivada en esta zona.

Con la entrada de España en la entonces CEE, en 1986, el sector tuvo que asumir el sistema de cuotas de producción de la política agraria comunitaria que, si bien se saldó con una disminución de superficie cultivada, propició planes de modernización de las explotaciones remolacheras para mejorar su competitividad. 2006 fue un año clave para el sector. Se aprueba una nueva Organización Común del Mercado (OCM) del azúcar, que reduce la cuota azucarera al 50% en España. Las zonas de cultivo menos competitivas abandonan la remolacha y la industria azucarera sufre una reestructuración que provoca el cierre de siete fábricas en el territorio nacional. La de Miranda de Ebro fue una de las cinco supervivientes. La Rioja, que había ido reduciendo la superficie de cultivo paulatinamente desde aquellas legendarias 8.300 hectáreas de los años 60, está en 4.000 a principios de los años 90 y la reforma provoca una nueva caída de la superficie hasta que en 2009 toca fondo con poco más de 1.000 ha cultivadas. Desde entonces, poco a poco se han ido ganando hectáreas hasta estabilizarse en torno a las 1.300 (gráfico 1). La reforma también afectó a los precios, con una bajada sustancial del precio base (de 48 €/t a los 25,45 actuales), que se vio en parte compensado con pagos adicionales por parte de la Unión Europea y de la industria.

En 2014, una nueva reforma pone fecha de caducidad (30 de septiembre de 2017) al sistema de cuotas que han ido abandonando paulatinamente todos los cultivos comunitarios sometidos a ese régimen.

El sector se ha despedido de las cuotas con una campaña complicada, en la que se han obtenido unos resultados mediocres si nos atenemos a las cifras récord a que nos tiene acostumbrados en los últimos años (tabla 1). Dos han sido



El técnico José Ignacio García y los agricultores Roberto Ortiz de Landázuri y Guillermo Gimileo (de izquierda a derecha), en la cooperativa El Cierzo.



Sergio Sáenz de Jubera, técnico de ARAG-Asaja, y Pedro Pablo Zuazo, en plena recogida de la remolacha.

los factores fundamentales: la intensa sequía sufrida el año pasado y el fuerte ataque de cercospora durante el otoño. La escasez de agua provocó una reducción de los riegos al cultivo en los momentos más críticos, ocasionando una caída del rendimiento por debajo de las 100 t/ha; la cercospora, por su parte, produjo una importante defoliación de las plantas, originando rebrotes que consumieron parte

del azúcar almacenado en la raíz, lo que ha dado como resultado una caída de la polarización media a 16,74°. La producción total de remolacha fue de 130.389 toneladas, de la que se han obtenido tras su molienda 21.827 toneladas de azúcar. Además de los factores apuntados, hay que achacar esta bajada de la producción a una menor superficie cultivada esta última campaña.

## Nueva etapa sin cuotas

“Se abren muchas incógnitas a partir de ahora.” Los agricultores riojanos de remolacha se muestran expectantes ante los cambios que provocará en el sector la liberalización del cultivo. Aunque el final del cupo implica una potencial inestabilidad sobre la superficie cultivada y un aumento de la volatilidad de los ingresos, la idiosincrasia de este sector va a marcar los tiempos con más lentitud, por lo menos hasta que concluya el acuerdo marco interprofesional suscrito entre productores e industria, que garantiza los precios hasta la campaña 2019-2020.

Otro factor decisivo será el mantenimiento de las ayudas al sector con la nueva reforma de la Política Agraria Común (PAC) que se está fraguando ahora mismo en Bruselas. “Sin las ayudas, el cultivo de la remolacha no es rentable. El precio que cobramos de fábrica se queda muy justo para cubrir los costes de producción.” José Ignacio García es técnico de El Cierzo, la cooperativa radicada en Santo Domingo de la Calzada que agrupa a 92 socios con 610 hectáreas repartidas por las comarcas de Santo Domingo y Haro. Sergio Sáenz de Jubera ejerce la misma función en ARAG-Asaja, sindicato que asesora a 70 asociados con 715 hectáreas distribuidas en distintos municipios de la comarca de Nájera. Los dos muestran la preocupación de los agricultores ante un incierto futuro con apreciaciones casi idénticas que transmiten que el sector productor riojano se encuentra en compás de espera. Parece que habrá poco movimiento en el sector riojano hasta 2020, año en el que se establecerá un nuevo precio con la industria y en el que concluye el Programa de Desarrollo Rural actual que contempla ayudas para los cultivos en producción integrada, como es el caso de prácticamente toda la superficie de remolacha en esta comunidad autónoma.

Un temor de las organizaciones agrarias ante la liberalización de mercados es que sean precisamente estos, los mercados, los que marquen el ritmo en las negociaciones del nuevo marco interprofesional y que la industria no atienda a las reclamaciones de los productores

de una mejor remuneración del producto para que su rentabilidad no quede solo a expensas de las subvenciones.

Ante esta demanda del sector productor, Eliseo Serrano, director de Azucarera en Miranda de Ebro, explica la dificultad que encuentra la industria para incrementar los precios: “Dependemos del mercado mundial del azúcar y de las decisiones que Brasil tome respecto al destino que dará a la caña, si va para etanol o para la producción de azúcar. La fórmula que tenemos con los productores es que el precio de la remolacha está ligado al precio del azúcar. Estuvimos unos años con un déficit mundial de azúcar, pero ya hace tiempo que el precio del azúcar está muy bajo y no nos permite incrementar el precio de la remolacha como quisiéramos”. En su opinión, la liberalización del sector puede generar nuevas oportunidades en mercados próximos como el sur de Francia, uno de los principales productores de la UE, y también un mejor abastecimiento del consumo nacional, hasta ahora deficitario. Pero también generará una mayor dependencia de los precios de lo que ocurra en el contexto internacional, tanto en la evolución de las producciones como del consumo.

Tras dos campañas deficitarias, la de 2017-2018 se presenta excedentaria debido al aumento de las producciones en India, Tailandia, China y la propia Unión Europea, lo que encamina al mercado a una situación de bajos precios. También el consumo va en ascenso a nivel mundial, propiciado por los países emergentes, mientras que en la Unión Europea evoluciona más lentamente debido al debate azúcar-salud y las políticas que se van imponiendo en cuanto a la aplicación

de tasas a las bebidas azucaradas y la reducción de azúcares en los productos transformados.

### La formación del precio

Saber cuánto cobra exactamente un agricultor por un kilo (o tonelada) de remolacha es una tarea complicada, condicionada por distintos factores. Ahora mismo, un cultivador cobra un precio base de 25,45 €/t, al que se suman varias primas: una de competitividad por rendimiento de azúcar (3,69 €/t para 16°), otra por compensación de pulpa de 2,36 €/t (retribuye al agricultor la pulpa que se obtiene de la remolacha y que comercializa Azucarera) y una tercera prima, la de sostenibilidad, inversamente proporcional a la distancia entre la explotación y la fábrica (con baremos que van de los 2 €/t para menos de 20 km y 0,5 €/t para mayores de 60 km). Además, el acuerdo interprofesional establece una prima vinculada al mercado del azúcar, que solo se cobra cuando el precio del producto está por encima de los 575 €/t. Las últimas campañas no se ha cobrado.

Sumando todos los conceptos, el agricultor percibe de la venta a fábrica en torno a 32 €/t de remolacha tipo (con 16° de rendimiento). Los costes de cultivo, según el estudio realizado por la Sección de Estadística de la Consejería de Agricultura ascienden a 35,47 €/t para el rendimiento medio de la campaña 2011-2012 (17,5%), unos datos que corroboran que el margen de rentabilidad del cultivo, sin ayudas, es mínimo. En ayudas, los cultivadores perciben una subvención de la PAC (506 €/ha en 2017), además de las contempladas en la medida “Agroambiente y clima” del PDR 2014-2020 por cultivo

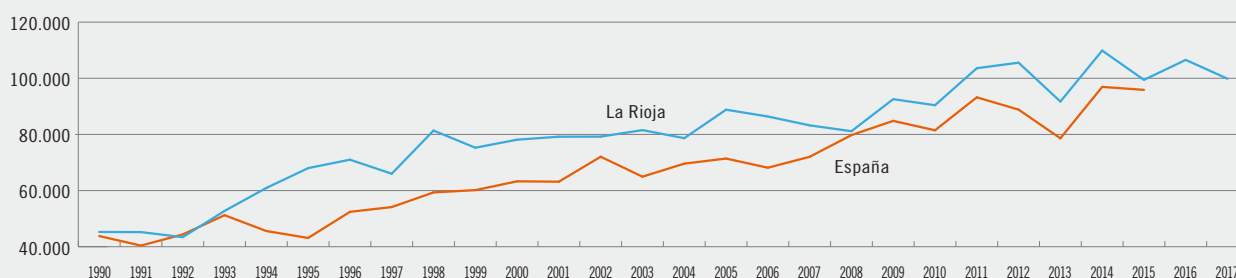
en producción integrada: 400 €/ha más un complemento de 100 €/ha por utilizar una máquina limpiadora. El cobro de estas ayudas de producción integrada conlleva para el cultivador un compromiso de permanencia de 5 años hasta 2020, por lo que, de comenzar un agricultor con el cultivo ahora, no podría contar con este complemento económico. Además, la Consejería de Agricultura tiene un convenio con las entidades agrarias y AIMCRA para apoyar la labor técnica en producción integrada que el año pasado sumó los 126.000 euros.

A la vista del planteamiento de la nueva PAC que se está “cocinando” ahora en la Unión Europea de cara al horizonte 2020, más verde y sostenible, parece poco probable que la producción integrada salga del programa de ayudas, otra cosa es lo que ocurra con la financiación de las ayudas directas dado del recorte de fondos que se prevé en políticas agrarias.

### En busca de rentabilidad

La prioridad de productores e industria de cara al futuro es aumentar la competitividad del cultivo. Si esta no se consigue por la vía de un incremento de precios puede venir de la mano de una mejora de la productividad o de un ajuste en los costes de cultivo. Parece una ecuación posible a la vista de la espectacular evolución del sector en los últimos años. Desde la década de los 80 se han duplicado los rendimientos y ahora es frecuente que superen las 100 t/ha, situando a La Rioja a la cabeza del mundo en toneladas por hectárea (gráfico 2). La riqueza de sacarina, que representaba solo un 13% del peso de la remolacha en 1990, ha pasado en la actualidad a rebasar, casi campaña

Gráfico 2. Rendimientos de remolacha azucarera. Serie histórica España y La Rioja (kg/ha)



tras campaña, el 17%, en torno a un 2-3% por encima del rendimiento medio nacional (gráfico 3). El valor de la producción de remolacha alcanza los 5.437 millones de euros en La Rioja, poco más del 1% de la producción agrícola regional, con escasa variabilidad en los últimos años debido al acuerdo interprofesional entre productores e industria que fija los precios para varias campañas (gráfico 4).

Este ritmo de crecimiento no puede entenderse sin el papel de AIMCRA, Asociación para la Investigación de la Mejora del Cultivo de la Remolacha Azucarera, una entidad sustentada a partes iguales por cultivadores e industria, que trabaja de forma intensiva desde los años 60 por incrementar la competitividad del cultivo en distintos frentes: mejora de las variedades, semillas, técnicas de cultivo, resistencias a enfermedades, control de malas hierbas, riego... Productores, industria y AIMCRA forman un triunvirato que ha permitido a este sector lograr cifras impensables hace muy poco tiempo y conseguir un alto grado de tecnificación difícil de encontrar en otros sectores agrarios. Los agricultores reciben asesoramiento

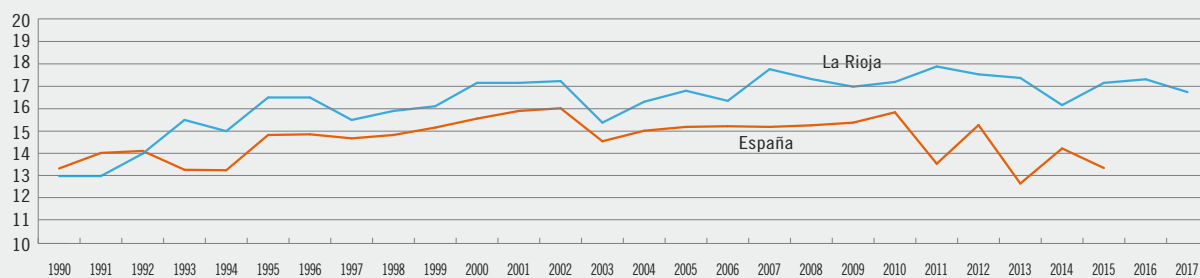
técnico continuado desde que siembran hasta que recolectan. Incluso antes; las normas de producción integrada exigen análisis de suelos de todas las parcelas con el fin de ajustar los abonados en función de la materia orgánica de las fincas. Como se ha comentado anteriormente, prácticamente toda la superficie de remolacha se cultiva bajo las normas de producción integrada, que exige, además de ajustar dosis de abonado, un mínimo de dos años de descanso a la tierra cultivada de remolacha, sin que la producción anterior o posterior pueda ser patata. No es un tema menor. La rotación de cultivos es un quebradero de cabeza para los productores y en muchas ocasiones la solventan intercambiando fincas entre ellos. Los agricultores que tienen mucha superficie pueden hacer rotaciones más largas, mientras otros cultivadores se ven mal para dejar los dos años de descanso, sobre todo en las zonas más orientadas al cultivo de patata. "Todos los que sembramos remolacha sabemos que las tierras tienen que estar descansadas para poder traer producción y para que la incidencia de plagas y enfermedades sea menor",

señala Guillermo Gimileo, agricultor de Rodezno asociado a El Cierzo.

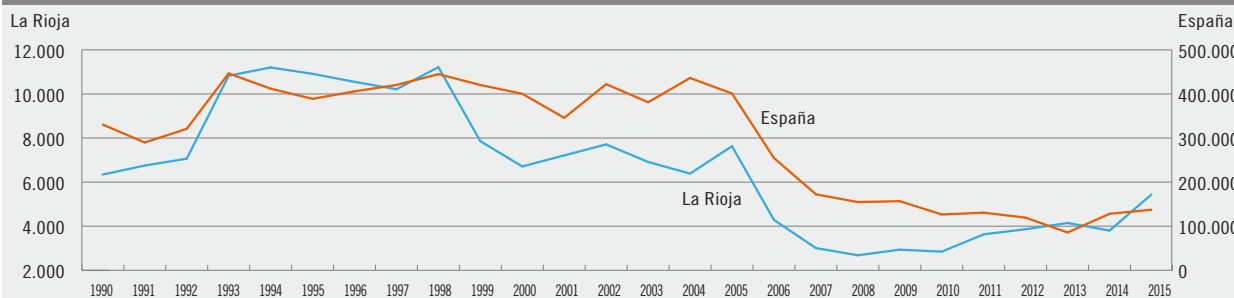
Además de una mejora notable en la maquinaria de siembra y recolección, como ha ocurrido en la mayor parte del sector agrario, un punto clave para incrementar la rentabilidad del cultivo ha sido el paso de la semilla multigermen a la monogermen y la mejora de las variedades, que, en opinión de José Ignacio García, ha conseguido aumentar las producciones entre un 1 y un 2% cada año. La investigación en semillas, además de permitir una mayor productividad, va dirigida a lograr plantas con mayor resistencia a las enfermedades más comunes, lo que evita muchos tratamientos y supone un ahorro de costes de cultivo.

AIMCRA realiza, en colaboración con los agricultores, ensayos en el campo de diferentes variedades en cada zona de cultivo durante tres años antes de hacer recomendaciones de siembra a los agricultores. Estas recomendaciones indican su productividad, índice de polarización, tolerancia a enfermedades o época óptima de siembra. Con esta información, el agricultor elige cuál se adapta mejor a sus condiciones de cultivo. Ahora mismo,

**Gráfico 3.** Rendimientos de azúcar en remolacha. Serie histórica España y La Rioja (%)



**Gráfico 4.** Valor total de la producción de remolacha. Serie histórica España y La Rioja (miles de €)





La cosechadora de seis surcos recoge una hectárea en dos horas.

se están dando los últimos pasos para el lanzamiento al mercado de un grupo de variedades tolerantes a determinados herbicidas que facilitarán el control de las malas hierbas presentes en el cultivo. “Lo interesante es que se ha conseguido una semilla no transgénica prácticamente con las mismas propiedades que la transgénica”, señala Beatriz Arroyo, responsable agrícola de Azucarera de Miranda de Ebro.

Tras tres décadas ajustando dosis de abonado, aplicando los riegos en el momento oportuno y de la forma más racional posible, utilizando las variedades que mejor se adaptan a la zona según el suelo y el clima; limitando los tratamientos fitosanitarios a lo estrictamente necesario y mejorando la técnica y maquinaria de siembra y recolección, los productores ven complicado que un incremento de las producciones pueda estar en su mano: “Llevamos 30 años reduciendo costes y aumentando rendimientos, ya tenemos poco margen de mejora. Conseguir mejores rendimientos es complicado porque ya no depende de la actuación del agricultor sobre el cultivo, sino, fundamentalmente, a través de la mejora genética de la semilla”, señala José Ignacio García.

En opinión de Eliseo Serrano, a pesar de que La Rioja es una comunidad muy tecnificada y pionera, con rendimientos que no ha conseguido nadie en el mundo, “todavía hay margen para incrementar la producción”. “Tenemos agricultores que alcanzan rendimientos de 138-140 t/ha. Tenemos que conseguir que todo el mundo llegue a estos datos”, agrega.

### Ahorro de costes

Uno de los hándicaps a que se enfrenta el sector remolachero riojano en el ahorro de costes es la mejora de las infraestructuras de riego, labor en la que el agricultor se deja entre un 20 y un 30% de los gastos totales según la zona. Porque no es el mismo desembolso el que tiene que hacer un productor que riega sus fincas en el moderno regadío de Zarratón o si lo hace en las zonas del Tirón y del Oja, donde hay que llevar el agua desde pozos o desde el río hasta las fincas. Esto incrementan su factura de agua entre 300 y 400 €/ha. En este punto coinciden en su análisis Azucarera y los productores. Eliseo Serrano dice tajante: “en La Rioja se puede incrementar la superficie siempre y cuando los regadíos que no se han modernizado lo puedan hacer”. Roberto Ortiz de Landázarri, agricultor de Rodezno, asegura que no solo supone un coste mayor producir en la cuenca del Oja, también conlleva que en momentos de falta de agua, como en la campaña pasada, se queden hectáreas sin sembrar sabiendo que no podrán regarlas en el momento crítico del cultivo. En este sentido, la Consejería de Agricultura ha mantenido ya los primeros contactos con los regantes de la zona del Oja para abordar la modernización del regadío en unas 8.500 hectáreas.

Las posibilidades de un crecimiento de superficie en La Rioja a consecuencia de la liberalización del cultivo, a juzgar por la opinión de las organizaciones de cultivadores, no parece un planteamiento

viable a corto plazo por las cuestiones apuntadas anteriormente: rentabilidad del cultivo muy ajustada, la falta de tierras para hacer una rotación adecuada de los cultivos y la necesidad de mejora de las infraestructuras de riego en algunas zonas, como el Oja y el Tirón, además de una preferencia de los agricultores por otros cultivos que les pueden ofrecer mayores ingresos. “En los últimos años no llegábamos a la cuota nacional, por lo que cualquier agricultor que hubiese querido podía haber sembrado remolacha. Si el agricultor no lo ha hecho es porque no es un cultivo lo suficientemente atractivo”, apunta el técnico de El Cierzo. La superficie riojana parece haberse quedado estancada en torno a las 1.300 ha en los últimos años, una situación que contrasta con el fuerte incremento que han experimentado los principales países cultivadores de Europa, con Francia, Alemania, Polonia y Reino Unido a la cabeza. Y también en España, donde según los datos provisionales la superficie de 2017 aumentó un 13,6% respecto al año anterior, sobre todo en Castilla y León y en Navarra.

Precisamente es en la comunidad vecina donde tiene puesta Azucarera su mirada para aumentar la producción. Con infraestructuras de mayor tamaño y buenas instalaciones de riego, que permiten cultivar con menos costes, Navarra ha pasado de apenas 50 ha de remolacha a 469 en 2017 y con perspectivas de crecimiento para esta próxima campaña.



Eliseo Serrano, director de Azucarera de Miranda de Ebro y Beatriz Arroyo, responsable agrícola.

## De raíz a azúcar

Cuando el engranaje entre productores e industria está mejor engrasado es en el momento de la recogida. Entre octubre y enero, las máquinas de seis surcos trabajan sin descanso arrancando la remolacha a un ritmo de dos horas por hectárea. “En un día hacen el trabajo que antes tardábamos dos meses”, señala Guillermo Gimileo. La cooperativa El Cierzo tiene maquinaria propia y realiza a sus asociados la recogida, limpieza y transporte hasta la fábrica de Miranda; los productores integrados en ARAG-Asaja tienen este servicio contratado directamente con la Azucarera, salvo un grupo de productores que cuenta con su propia cosechadora.

En las instalaciones de Azucarera entran cada jornada unos 250 camiones cargados de remolacha de las cuatro áreas productoras de la zona norte: Álava, este de Castilla y León, Navarra y La Rioja. La planificación semanal de las entregas permite un ritmo de molturación diaria de 5.500 toneladas de remolacha, que acaban convirtiéndose, después de un complejo proceso de extracción, en 900 toneladas de azúcar. Cuando la campaña acaba, tras tres meses de trabajo sin interrupción, la factoría burgalesa habrá molturado medio millón de toneladas de remolacha y extraído unas 80.000 toneladas de azúcar, en torno a la cuarta parte proveniente de cosecha riojana, que se almacena en los silos para comercializarla posteriormente en cisternas o en *big bags* a la industria agroalimentaria.

“La fábrica de azúcar no es la Azucarera, es la remolacha. Nosotros lo que hacemos es separar todos sus componentes”. Eliseo Serrano ejerce de anfitrión en

una visita al mastodóntico edificio que hoy es Azucarera, un conjunto de naves que se han ido anexionando a las primigenias instalaciones, inauguradas por Alfonso XIII en 1925, que conservan todavía las fachadas encaladas festoneadas con ladrillo rojo y la campana con la que, en otros tiempos, se llamaba a los obreros al trabajo. En el corazón de este enorme complejo se encuentra el denominado “cuarto del azúcar”, donde se obra el “milagro” último de convertir la raíz parda en los preciados granitos níveos y dulces.

El proceso de extracción del azúcar es prolijo y comienza una vez que el camión cargado de remolacha traspasa el umbral de la fábrica, donde se pesa y se toman las muestras para saber los porcentajes de riqueza en sacarosa y de descuentos que luego se aplicarán al precio base. Tras la descarga de la remolacha en una enorme explanada, las raíces se lavan y se trocean como si fueran patatas. A partir de este punto, la remolacha deja de ser remolacha y se convierte en un jugo oscuro al que hay que extraer el azúcar que contiene. Esta tarea consta de cuatro pasos fundamentales: difusión, depuración, evaporación y cristalización, en los que se van separando los diferentes componentes hasta sacar ese 16% que es azúcar puro, su componente principal, pero no el único. Las tres cuartas partes de la remolacha son agua, y el cuarto restante: 16-17% azúcar, un 5% pulpa y el 3% melaza.

La pulpa, en rama, ensilada o en *pelets*, se vende a ganaderos o fábricas de piensos para alimentación animal. La melaza, si bien puede tener el mismo destino en la formulación de piensos, también se emplea como sustrato en productos de

fermentación como levaduras o fabricación de alcohol (Azucarera tuvo también destilería en otros tiempos), antibióticos o como fertilizantes líquidos. De hecho Azucarera ha creado recientemente la línea de productos Betalia para comercializar estos subproductos.

Otro subproducto que se consigue en el proceso de extracción del azúcar es el carbocal, proveniente del carbonato cálcico que se agrega en el proceso de depuración y cuyo principal destino son las champiñoneras riojanas que lo emplean en la fabricación del sustrato.

El de Miranda de Ebro es uno de los cinco centros que Azucarera tiene distribuidos en las zonas productoras españolas, junto al de Benavente y Toro en Zamora, La Bañeza en León y Jerez de la Frontera en Cádiz, donde también se refina caña de azúcar importada de terceros países. Entre todos están produciendo anualmente en torno a las 378.000 toneladas de azúcar de remolacha, una cifra que quieren incrementar en un 50% de cara a 2020.



La factoría recibe cada día 250 camiones de remolacha azucarera.