

El brócoli, novedosa alternativa en Rioja Alta

La cooperativa Cabaza, de Bañares, planta 160 hectáreas de esta hortaliza con todo el proceso de cultivo mecanizado

Cereal, viñedo, patata, remolacha, judía verde, guisante y ahora brócoli. La Rioja Alta ha incorporado a su paisaje agrícola el brócoli, una hortaliza prácticamente desconocida en la región y que pretende convertirse en una alternativa viable para los agricultores de la comarca. La Sociedad Cooperativa Cabaza, radicada en Bañares, no se ha conformado con haber introducido hace una década el guisante y la alubia verde como cultivos industriales en la zona, muy rentables por otra parte. El año pasado plantaron 72 hectáreas de brócoli, todas ellas con destino a la industria congeladora, y este año, con 160 hectáreas previstas, se arriesgarán a comercializar en fresco la mitad de la producción, estimada en unas 2.500 toneladas. La concepción industrial que han dado a este cultivo, con plantación, abonos, herbicidas y recogida planificada de antemano, ha llevado a la cooperativa a invertir en torno a los 120 millones de pesetas para adaptar sus instalaciones y comprar la maquinaria más innovadora que hay en el mercado. Un reto que muy pocos imaginaban hace unos años, ni siquiera el alma mater del proyecto, Jesús Llanos, socio fundador y gerente de Cabaza.

Texto: **José Ignacio Fernández y Ch. Díez.**
Sección de Estadística
Fotografías: **Ch. Díez**

Cuando se le pregunta a Jesús Llanos por qué ha elegido el brócoli, un cultivo circunscrito hasta ahora a las zonas de huerta de Rioja Baja y todavía minoritario, responde con una amplia sonrisa consciente de que su apuesta, aunque arriesgada, ha sido la correcta: "Se decidió implantar otro cultivo porque íbamos muy saturados en judía y guisante verde y la patata tiene un camino poco claro. Aunque el brócoli es un cultivo que desconocemos totalmente y nunca se nos había pasado por la imaginación producirlo en esta zona, analizamos el mercado y vimos que había una gran demanda de los países europeos y que, además, esta comarca es muy apta para la producción por su climatología y porque se puede producir en épocas de escasez de oferta y con buena calidad".

El año pasado, 72 hectáreas -"para probar" - le permitieron percatarse de los errores que no debía cometer si quería convertir el brócoli en un cultivo alternativo con rentabilidad para los agricultores de la zona. La cosecha se alargó inesperadamente hasta febrero a consecuencia del frío, cuando debía haber acabado en noviembre; las obras para instalar la cámara frigorífica se prolongaron más de lo previsible y las pérdidas fueron cuantiosas; sembraron unas cuantas hectáreas en tierras tratadas con un herbicida residual para el brócoli y no hubo manera de salvar las fincas. En fin, novatadas que él considera lógicas de la inexperiencia pe-

ro que no han sido suficientes para cejar en el empeño. A ello ha contribuido también que toda la producción está vendida de antemano a un precio contratado de 32 pesetas/kilo a la congeladora Alcorioja, de Alfaro, a la que Cabaza también abastece de guisante y alubia verde y con la que mantiene una larga relación comercial.

Ningún agricultor de Rioja Alta se hubiera imaginado nunca viendo crecer brócoli en su finca, pero Jesús Llanos además de provocar una confianza ciega en sus convecinos, tiene poder de convicción: "al agricultor hay que garantizarle la rentabilidad; de lo contrario, no cambia de cultivo aunque le vaya regular.

Aquí, los agricultores se han adaptado porque se lo hemos dado todo hecho y les hemos garantizado unas producciones mínimas; si no llegamos a ellas, la cooperativa es la que pierde el dinero".

A pesar de los problemas del año pasado, el gerente de Cabaza mantiene la fe en este cultivo para convertirlo en una alternativa viable en Rioja Alta. En su inseparable cuaderno de espiral, que abre instintivamente para contestar a cualquier pregunta que requiera algún dato técnico, hay anotadas 160 hectáreas de cultivo pertenecientes a 32 agricultores de Bañares y los pueblos adyacentes. "Aquí está todo", señala Llanos. Y es cierto, el cuaderno es su principal herramienta de

La semilla se cultiva en invernadero durante un mes, hasta que está lista para la plantación.



La planta es introducida en una rueda que la deja caer a la tierra una vez abierto el surco.

trabajo, junto con la perspectiva de futuro y un carácter innovador no demasiado extendido en el sector primario.

"Hay que plantar sabiendo qué día se va a recoger y cuánto, que no venga más de lo que puedes recoger pero tampoco menos." Es así de simple y así de complicado. Como un puzzle en el que encajar las piezas. Fechas de plantación, abonado, riegos, herbicidas, recogida... cada parcela tiene asignada su ficha completa antes de ser sembrada. Desde el momento en que acaba una cosecha, el agricultor ya tiene planificada la próxima. Es una forma de trabajo que se está imponiendo en la comarca y que está dando buenos resultados con el guisante y la alubia verde, dos cultivos que han pasado de ser alternativos a convertirse en apuestas sobre seguro frente a otros productos más inestables.

Precisamente el brócoli ha restado hectáreas (todavía tímidamente, claro) a la patata, aquejada de demasiados males. Aunque de judía y guisante se ha sembrado la misma superficie -la producción está limitada por el contrato con la congeladora-, se ha utilizado esta verdura como cultivo rotativo, para dejar descansar la tierra. "Durante estos años, algunos agricultores han saturado mucho la tierra con guisante y judía y es bueno un cultivo de alternancia para mejorar las parcelas".



Su pericia planificadora es tal que asegura haber sacado el año pasado tres producciones de alguna parcela: "sembramos el guisante en febrero con variedades tempranas y recogemos en junio, mes en el que se pone la alubia verde, que se cosecha en agosto. Unos días para preparar la tierra y plantar el brócoli que se recolecta al acabar la campaña, en diciembre". "Todavía quedan dos meses libres para sembrar otro cultivo", dice bromeando y soltando una sonora carcajada.

Buen clima

La climatología semiseca y semifría de la Rioja Alta, con cortes fuertes de temperatura entre el día y la noche, son las adecuadas para el brócoli: aprietan el cogollo y lo mantienen sin abrirse. "Es

una planta dura que admite temperaturas de 5-6º fácilmente y puede aguantar el hielo", señala Llanos. Precisamente por esta circunstancia desecharon la producción de coliflor, que es más sensible a los cambios bruscos de temperatura y amarillea con el frío. Hay otra razón de peso para elegir entre las brasicas al brócoli: es una verdura que admite la mecanización en buena parte de las labores agrarias. No así la coliflor y el romanescu, que requieren trabajo manual en casi todo el proceso de producción y, según señala el gerente de Cabaza, "en Rioja Alta no somos hortelanos como en Rioja Baja. Toda la verdura que se produce aquí es industrial y el agricultor no está acostumbrado a trabajar de otra manera".

Para conseguir la máxima mecanización de las labores de cultivo, la cooperativa Cabaza ha realizado una fuerte inversión, tanto en maquinaria como en la reforma de sus instalaciones. En los últimos dos años, ha invertido en torno a 120 millones de pesetas -alguna partida subvencionada por la Consejería de Agricultura-, lo que ha supuesto una apuesta decidida por este cultivo con afán de continuidad. Así lo constata Jesús Llanos: "creo firmemente que el brócoli tiene futuro en esta zona, por eso estamos haciendo inversiones fuertes".

No han escatimado en medios. Adosado al antiguo almacén, se ha construido otro de 1.000 m² para la manipulación, en el que se han instalado dos cámaras frigoríficas humectantes de 162 m² de superficie total y dos líneas de manipulado, una para troceado con destino a la



El brócoli ocupa este año 160 hectáreas en Rioja Alta.

congelación y otra para troceado y envasado para el mercado en fresco. Las cámaras húmedas permiten conservar mejor el producto, que de no llevar humedad pierde hasta un 15% del peso, lo que supone muchas toneladas a final de campaña. La polivalencia de las instalaciones les permitirán adaptarse mejor a las circunstancias del mercado: si el precio baja, se utilizan las dos líneas de manipulado para destino a la congelación y se emplean para la conservación las dos cámaras frigoríficas. De destinarse la mitad de la producción a la comercialización en fresco, se suprime la humectación de una de las cámaras (para que no se empañe el plástico transparente del envasado) y se destina cada línea a un cometido: una cortar y otra envasar.

En cuanto a maquinaria, Cabaza ha adquirido la más puntera del mercado. Sólo se realiza de forma manual el corte en campo, una tarea que todavía no está mecanizada. Dos trasplantadoras, dos remolques y un remolque recolector auto-

propulsado son las últimas incorporaciones a su parque móvil.

Mercado fresco

Jesús Llanos sabe que no hay avance sin riesgo y, por eso, él y sus socios no han querido acomodarse a la seguridad que les da la industria congeladora, que les garantiza unos precios pero con muy escaso margen de beneficio. "A los precios que paga la congeladora (32 pesetas/kilo sin trocear y a 75 troceado) no resulta un cultivo rentable. Hay que mejorar los precios y la única forma es sacando producto al mercado en fresco". Cabaza ha tomado contacto con cooperativas de Navarra para que les allanen el camino puesto que no disponen de experiencia en este campo, en el que la competencia es feroz. No obstante, juegan con una baza importante a su favor: la mayor parte de la producción se recoge entre septiembre y octubre, cuando el mercado está desabastecido y los precios, en consecuencia, son elevados. El resto

de zonas productoras se incorporan al mercado más tarde y empiezan la recolección a mediados de diciembre. Aun así, Llanos tiene previsto cualquier imprevisto: si se trabaja con precios bajos en el mercado en fresco, las cámaras frigoríficas con humedad les permiten aguantar la hortaliza entre 8 y 10 días sin mermas significativas y conservando toda su calidad en espera de que las cotizaciones mejoren. De continuar la situación desfavorable, la línea de envasado se destinaría únicamente al troceado para enviar a industria.

Esta dualidad, añadida a los factores favorables antes citados, augura buenas perspectivas a la cooperativa, que este año quiere pisar con precaución el mercado internacional. "No quiero salir al mercado en fresco y patinar. Tenemos que dar más importancia a la calidad que a la cantidad y comercializar el producto bien preparado, ver cómo funciona este mercado e ir entrando en él poco a poco". Varias visitas a las principales zonas



La cooperativa recogerá este año 2.500 toneladas de brócoli.

La cinta traslada el brócoli hasta el remolque, donde es colocado en cajas.



Labores de cultivo

Llanos no puede menos que asomarse a finales de los 80 para recordar las primeras 600 toneladas de judía que recogieron con una sola cosechadora, ante el asombro de los agricultores de la zona. Hoy disponen de tres cosechadoras para el guisante, otras tantas para la judía y recolectan 12.000 toneladas entre los dos cultivos. La historia se repite. Muchos se han quedado atónitos ante esta nueva experiencia: "¿¡brócoli en Rioja Alta!?".

productoras (Murcia y Cartagena) le permitieron conocer la forma de trabajar en otras comarcas y establecer contactos con mayoristas que abastecen al mercado exterior. Además de la escasa competencia de producto nacional que hay en el mercado en estas fechas (" hasta finales de octubre no se empieza a recoger en Navarra", señala), Cabaza tiene otra baza a su favor: la calidad del producto. La elevada producción que tienen para recolectar, en torno a las 2.500 toneladas, les permitirá una exhaustiva selección, primero en campo y luego en el almacén, para comercializar en fresco sólo el mejor brócoli.

" Nos va a abrir camino trabajar con buena calidad, como ha ocurrido con la judía y el guisante. Y podemos conseguirla porque la zona es muy apta y tenemos producción suficiente para seleccionar el mejor producto y las máquinas adecuadas para su manipulación", explica Jesús Llanos. De hecho, en previsión de futuro, han organizado la visita de asentadores que operan en el mercado interior para ver en campo las primeras operaciones de recogida.

En este mercado, el fresco, es donde Llanos ve la rentabilidad al cultivo. Como cifras indicativas, la campaña pasada comenzó en Rioja Baja en el mes de septiembre con precios al agricultor de 110 pesetas el kilo de brócoli, cotizaciones que se mantuvieron hasta octubre, para descender a la mitad, con algún repunte, durante el resto de la campaña, que concluye en abril. Es precisamente el tirón inicial de precios el que quiere aprovechar Cabaza para vender una parte de la producción.

Colocación de las bandejas en la máquina trasplantadora.



Detalle de plantación.



piezan a manar para que el plantón adquiera vigor.

Mientras las labores de plantación se suceden en pleno mes de junio (durarán hasta el 20 de agosto), otras parcelas, las primeras sembradas a finales de marzo, están listas para recoger. El ciclo concluye en diciembre con las últimas recolecciones del brócoli sembrado en agosto. Los rendimientos obtenidos varían según la época, desde los 11.000 kilos/hectárea de verano a los más de 14.000 de septiembre a diciembre. En cuanto a variedades, emplean las tradicionales Marathon y Lord en la segunda mitad del ciclo (plantación de julio a agosto) y han incorporado la Decathlon desde el comienzo de campaña hasta julio).



Remolque de recogida en Villarta-Quintana.

Tras los tratamientos fitosanitarios (la botritis y el taladro son las enfermedades más comunes), y los riegos pertinentes, en tres meses, el brócoli está listo para recoger. Es la tarea que más mano de obra requiere. Todavía no hay máquinas que sustituyan a las manos para cortar y seleccionar en campo la hortaliza cuando está en su momento idóneo de recogida. Los costes de recolección son muy variables dependiendo de la época: mientras que en invierno se realizan dos cortes como máximo en una finca, en verano pueden llegar a cuatro. Según los cálculos de la cooperativa, en los momentos de máximo apogeo se pueden recoger en torno a los 20.000 kilos diarios. Para ello es imprescindible el remolque autopropulsado que, convertido en plataforma, lleva incorporados dos brazos con cinta transportadora donde los recolectores van colocando la hortaliza una vez cortada. Otro operario la coloca en cajas hasta completar la carga. Esta máquina permite reducir la mano de obra a la mitad, según Llanos, y acelerar las labores de recogida, un requisito imprescindible para lograr buena calidad: “a pesar de que el

remolque lleva lonas y el brócoli está a la sombra, hay que trabajar rápido para que el producto, una vez recogido, no esté mucho tiempo en campo puesto que el calor lo deteriora”.

Posteriormente, el brócoli permanece entre 36 y 48 horas en la cámara frigorífica para que se enfríe bien, antes de pasar a la última fase: la línea de manipulado, donde se realiza la última selección

antes de salir al mercado.

En la cabeza de Llanos anda ya rondando otra idea: aprovechar el carro recolector (tiene previsto adquirir otro) para cultivar lechuga y apio. “Hemos estado en Cartagena viendo como se organizan allí para sacar el producto embolsado en el propio campo. Nuestra idea es incorporar algún otro cultivo que dé cierta seguridad al agricultor.”

GASTOS DE PRODUCCIÓN DEL CULTIVO DE BRÓCOLI

	Ptas/ha	Ptas/kg.
Planta	96.250	7,40
Fertilizante	23.350	1,80
Fitosanitarios	14.715	1,13
Carburantes y lubricantes	41.236	3,17
Reparación y mantenimiento	12.603	0,97
Mano de obra contratada	95.000	7,31
Amortización de maquinaria	18.276	1,41
Amortización de equipos	13.000	1,00
Renta de la tierra	30.000	2,31
Mano de obra familiar	48.875	3,76
Interés del capital circulante	7.129	0,55
Total gastos	400.000	30,80

Fuente: Sección de Estadística con datos facilitados por la Cooperativa Cabaza.