

Los árboles centenarios, como éste, se mantienen de forma simbólica en los lindes de las fincas. / Ch. Díez

# Peras de Rincón de Soto, de rancio abolengo

203 fruticultores y tres centrales hortofrutícolas tramitan, a través de la Consejería de Agricultura, una marca de calidad (DOP o IGP) para la pera de Rincón de Soto



Texto y fotografías: **Ch. Díez**

Las peras de Rincón de Soto tienen un currículum muy extenso que se remonta a 1747, fecha en que aparecen las primeras referencias escritas sobre la pera blanquilla de la zona como una "fruta exquisita" que se consumía en la corte de Felipe V. Ya entonces se destacaba la importancia de este selecto manjar que se traía directamente de la zona de producción a las mesas más privilegiadas de la realeza. En aquellos tiempos, una fanega de pera y manzana producía dos reales y medio. Hoy, en el primer año del siglo XXI, se obtienen del cultivo del peral 1.460 millones de pesetas en toda La Rioja. Pero la zona de producción a la que se refería el antiguo legajo era la bañada por el Ebro en su último tramo antes de abandonar la región y, en concreto, el municipio de Rincón de Soto. Un oasis de la pera, hasta el punto de que es el cultivo que más renta (supone el 21,5% de la Producción Final Agraria). Ahora, los fruticultores de la zona han creado una asociación para promocionar y obtener para su producto estrella un distintivo de calidad, ya sea Denominación de Origen o Indicación Geográfica. De concedérsele esta distinción, sería la primera marca de calidad de pera en el territorio nacional.

Hay perales centenarios en Rincón de Soto. Están en los bordes de caminos, diseminados entre florecientes plantaciones de pera, solitarios dando sombra a una acequia, en los lindes de las parcelas. Son, en fin, un símbolo de la importancia que este frutal tiene en la zona. Mientras otros municipios están arrancando árboles para plantar viña, los agricultores de Rincón y su zona de influencia están gastando mucho dinero en modernizar plantaciones y en maquinaria para el cultivo de la pera, en torno a 5 millones por hectárea.

Constituida hace año y medio, la Asociación para la promoción de la pera de Rincón de Soto, integrada por 203 productores y 3 centrales hortofrutícolas, ha dado todos los pasos necesarios para que la calidad de este producto sea reconocida en el ámbito comunitario. Después de solicitar a la Dirección General de Alimentación (MAPA) su visto bueno y de depurar algunos aspectos del expediente,

éste seguirá su curso a Bruselas para que, en un plazo aproximado de seis meses, se inscriba a la pera de Rincón de Soto en el registro comunitario de denominaciones de origen.

Para alcanzar esta meta, cada vez más apreciada por lo que tiene de revalorización del producto en el mercado, hay que demostrar, entre otras virtudes, una vinculación histórica del cultivo con la zona y su tipificación y calidad debido a unas prácticas culturales tradicionales, propias y uniformes en toda la zona amparada.

Si la vinculación histórica del cultivo con el medio geográfico ha sido demostrada rebuscando en los archivos, las cifras actuales verifican que el peral sigue manteniendo las rentas de muchos agricultores de la comarca y que éstos han apostado enérgicamente por su cultivo. Una somera descripción de la situación en la última década así lo demuestra.

Las cuatro poblaciones que delimitan la zona de producción de las peras de Rincón de Soto (Aldeanueva, Alfaro, Calahorra y Rincón) cuentan en su conjunto con 1.232 hectáreas de este cultivo, algo más de la mitad de superficie de peral en el ámbito regional. En comparación con el resto de los frutales, el peral es el que mayor superficie abarca en to-



Una vista de Rincón de Soto, donde se pueden ver perales a ambos lados de la acequia./ Ch. Díez



**Pera blanquilla, una variedad que se ha depreciado en el mercado en favor de la conferencia.** / Ch. Díez

da La Rioja –arrebato el puesto al melocotonero en 1994- y es también, junto con el cerezo, el único que no ha experimentado una tendencia regresiva. Al contrario, en los últimos quince años ha aumentado la superficie en casi un millar de hectáreas. Sólo en el periodo 86-87 se observa en las estadísticas un ligero retroceso. Se debe a la sustitución de algunas plantaciones de frutales a finales de los 70 y principios de los 80, porque entran en crisis por cuestiones cultivares y comerciales. Son fincas con marcos amplios y patrones vigorosos que requieren abundante mano de obra en las labores de poda, tratamientos y recolección y cuyas variedades se han depreciado en el mercado. Es el momento también en el que la variedad Conferencia gana terreno a la Blanquilla, con un 55,6 y 28%, respectivamente.

En esta zona se dedican al cultivo del peral en torno a 3.700 agricultores y, en concreto, en Rincón de Soto supone el principal aporte económico a las rentas por explotación con 278,5 millones de pesetas anuales, el 21,4% de la Producción Final Agraria del municipio. Aunque este dato habla por sí solo, la rentabilidad de este frutal se trasluce de las inversiones que se han realizado en los últimos años en plantaciones y maquinaria: 7.690 millones de pesetas; 5,7 millones por hectárea. Con podas especiales, riegos, abonos y tratamientos adecuados se puede obtener unos rendimientos de 30.000 kilos por hectárea, a un precio, si se consigue calidad, de más de 60 pesetas kilo.

Una vez justificada la vinculación histórica del producto con el medio físico y demostrada la rentabilidad del cultivo, es preciso saber porqué la pera de Rincón de Soto tiene características que la hacen diferente al resto y porqué estas características están vinculadas a esta zona de producción.

### Russetting natural

Una de las principales peculiaridades de las peras producidas en esta zona es el russetting. Un término inglés que denomina a la herrumbre o roña que presenta la pera Conferencia en la piel y que se debe al clima característico de la comarca. Concretamente, la altitud del valle y la cercanía con ríos colindantes (Ebro y Cidacos) hacen posible que por las mañanas se genere una niebla que termina desapareciendo en unas pocas horas, dejando al descubierto un sol radiante. Gracias a la evaporación de la humedad depositada por la niebla en la pera Conferencia, por la persistente presencia del sol, se produce la aparición del russetting de forma natural, sin la necesidad de emplear productos químicos que queman la piel artificialmente. Estas manchas están tradicionalmente valoradas en el mercado. Es decir, estas peras se venden más caras.

Las características del suelo –los más jóvenes de La Rioja, aluviales y fértiles- y del clima- típicamente mediterráneo con

inviernos suaves y largos veranos y temperaturas medias de 15,1°C- permiten que la pera de Rincón de Soto sea más grande, de forma alargada, más dulce, con una dureza extraordinariamente alta y con piel de color más verdosos que las cultivadas en otras comarcas limítrofes.

Además, es la climatología de la zona geográfica protegida la que influye directamente en que las peras de Rincón de Soto posean el color, aroma, calibre, acidez, consistencia de la pulpa y alto contenido en sólidos solubles exclusivos de esta comarca. Las temperaturas medias altas (21°C en junio) sin bruscos contrastes entre la noche y el día y la ausencia de heladas primaverales favorecen el crecimiento rápido de los frutos. Sin embargo, el proceso de maduración se produce lentamente favoreciendo el contenido de azúcares, una dureza y textura muy adecuadas y un aroma propio de este producto. Todo ello provoca que entre la floración y la recolección del fruto transcurran 146 días para la Blanquilla y 151 para la Conferencia. Un periodo largo, en comparación a otras zonas, que permite obtener un buen nivel de azúcares, pero también una pera con la suficiente dureza para asegurar una perfecta conservación en cámaras frigoríficas.

Pero no solamente hay que mirar al cielo y darle las gracias por la sabia combinación de fenómenos meteorológicos que permiten obtener una pera de tanta



**Finca de pera conferencia con redes antigranizo.** / Ch. Díez



calidad. También es la mano del hombre la que ha sabido mantenerla y aumentarla. Las prácticas culturales que se realizan desde antaño y los nuevos métodos de producción que aumentan la competitividad de los agricultores han sabido conjugarse para que el sistema productivo sea específico de la zona. Desde las técnicas de mantenimiento del suelo, el método de cultivo hasta la recogida, transporte y manipulación de la fruta requieren un asesoramiento técnico que, de momento, se realiza por parte de la Asociación para la Promoción de la pera de Rincón de Soto y que, posteriormente, pasará al Consejo Regulador que se cree en cuanto se obtenga el distintivo de calidad.

### Mantenimiento del suelo

El sistema más empleado en la zona geográfica protegida es el de mantenimiento del suelo mediante técnicas mixtas. Consisten en mantener libres de malas hierbas, con la aplicación de herbicidas, los ruedos de los árboles en las plantaciones de forma libre, o en las líneas cuando se cultiva en espaldera y, simultáneamente, el resto del suelo completamente cubierto de vegetación. La inevitable competencia que en estas condiciones se produce entre árboles y cubierta se elimina por aportaciones de agua y nutrientes en la cantidad necesaria para que ambos puedan vegetar sin competir.

Este es el mejor sistema de mantenimiento al desaparecer todos los inconvenientes del suelo desnudo, mejorando las características físicas del suelo, su estructura, permeabilidad y aireación. La actividad radicular de la cubierta y la aportación continua de materia orgánica que suponen las siegas favorece la actividad biológica en el suelo y eleva el nivel de humus; así mismo, mejora la estructura superficial, reduce la compactación y disminuye la escorrentía, protegiendo al suelo de la erosión. El sistema radicular de los árboles se desarrolla fácilmente en superficie y asimila muy bien los nutrientes en unos horizontes aireados, húmedos y fértiles.

### Técnicas de cultivo

En cuanto a las técnicas de cultivo, el marco de plantación más común suele

ser 4 x 1,5 metros y la edad mínima de los árboles, para que su producción pueda ser acogida en la Denominación, ha de ser de cuatro años.

Tanto el aclareo –que no debe eliminar más del 20% de la carga del árbol– como la poda se realizan de forma manual. Antes de emplear fertilizantes, se recomienda realizar un análisis de suelo, con el fin de asegurar un correcto equilibrio de nutrientes entre suelo-árbol y medio ambiente. El elemento mineral que más influye es el nitrógeno, que permite aumentar el porcentaje de frutos cuajados, un buen desarrollo y su resistencia al desprendimiento.

Para mejorar la fertilización y contrarrestar la pérdida de agua es necesario aplicar riegos desde la brotación al cuajado del fruto y desde el invierno a lo largo de todo el verano. Sin embargo, no debe regarse durante la floración ni en los momentos previos a la cosecha, ya que provocaría el agrietamiento de los frutos y, en consecuencia, su depreciación en el mercado. Tampoco deben utilizarse productos fitosanitarios en los días próximos a la recolección.

Los portainjertos más empleados son clones (membrilleros) o de semilla (francos). Los pies clonales empleados son patrones con gran afinidad a las variedades Blanquilla y Conferencia, poco vigorosos y capaces de producir en poco tiempo grandes y excelentes cosechas. Los pies francos transmiten más vigor a la variedad injertada al tener unas raíces gruesas y pivotantes.

### Recolección y transporte

Tras la realización de unas prácticas culturales adecuadas, llega el momento de recoger el fruto en su momento óptimo. Es un técnico el que determina la fecha de recolección en función del tamaño de los frutos, de su color, del color de las semillas, de la resistencia al arranque y de la dureza de la carne. Asimismo, se realizan pruebas aleatorias de penetromía y de azúcares solubles.

Una vez establecida la fecha de recogida, ésta se realiza de forma manual, a primera hora de la mañana y en ausencia de rocío y, como mínimo, en dos pasadas; en la primera se recolectan los frutos de mayor calibre y calidad y se dejan para la segunda las peras de peor calidad que servirán para elaborar zumos y mermeladas. Al arrancar la pera debe mantenerse el pedúnculo entero y redondeado; de esta forma se evitan daños a otros frutos durante la manipulación y almacenamiento. También hay que tener en cuenta el calibre del fruto, por lo que el recolector lleva siempre un calibrador colgado al cuello. En la primera pasada sólo se recolecta la pera sin manchas ni deformaciones que tenga un calibre mínimo de 58 mm para pera Blanquilla y de 60 mm para la Conferencia.

La fruta, nada más recogerla, se deposita en unos pozales de 8 kg y, posteriormente, se traslada a los palots que el agricultor ha distribuido por toda la finca. Estos palots, desinfectados y recubiertos internamente con papel acolchado, son proporcionados por el almacén hortofrutícola que, de antemano, ha pac-



Entre la floración y la recolección de pera conferencia transcurren 151 días./ Ch. Díez

tado con el agricultor la compra de toda su cosecha. El transporte de la finca al almacén debe hacerse con rapidez, antes de que transcurran 12 horas desde la recogida, y en buenas condiciones.

### Envasado y conservación

Una vez que el agricultor ha llevado los palots llenos al almacén, éstos se marcan con el nombre del agricultor, el número de la parcela y la fecha de entrega, de tal manera que la fruta queda identificada durante todo el proceso de conservación hasta el envasado. Ya en el almacén, el producto se somete a un primer escandallo manual donde se eliminarán peras defectuosas o que no cumplan con los parámetros de calidad especificados.

Tras una adecuada conservación en cámaras de frío convencional o de atmósfera controlada, cada partida se vuelve a pesar y se realiza una segunda selección, rechazando aquellos frutos que presenten alguna anomalía, y se depositan en el envase final de expedición según calibres.

Sólo una pequeña parte de la producción se comercializa en temporada; el resto se destina a la conservación para poder venderla a lo largo del año.

Antes de cada campaña, se desinfectan convenientemente todas las cámaras frigoríficas con productos de toxicología baja para el hombre. Una vez aprobada la marca de calidad, tanto las cámaras de conservación convencional como las de atmósfera controlada albergarán en su interior exclusivamente las peras acogidas con este distintivo.

Las cámaras de conservación son espaciales, limpias, estancas y con zócalos para que el producto no esté en contacto con las paredes. La temperatura media de conservación oscila entre  $-1^{\circ}\text{C}$  y  $0^{\circ}\text{C}$  con una humedad relativa del 90 a 95%. En atmósfera controlada, los niveles de temperatura, oxígeno y dióxido de carbono deben alcanzarse lo antes posible y mantenerse en estos valores durante toda la conservación.

Para evitar en lo posible mermas, las peras destinadas a la conservación en atmósfera controlada se desinfectan con productos químicos que previenen la po-

dredumbre y que tienen baja toxicidad para el hombre. Para que los frutos absorban adecuadamente los productos fúngicos y mantengan íntegras todas sus propiedades deben ducharse a temperatura ambiente. Tras el tratamiento, una vez que las peras están secas, sufren un preenfriamiento rápido de choque hasta bajar a los  $0^{\circ}\text{C}$  y una congelación posterior en 24 horas.

Para mantener la buena calidad de la fruta, las cámaras de atmósfera controlada no pueden abrirse más de tres veces. Antes de sacar las peras al mercado, se introducen en una cámara de frío para que se aireen y se vayan acostumbrando a las condiciones ambientales.

El último eslabón de esta larga cadena es quizá uno de los más importantes, puesto que se trata de presentar la fruta lo más atractiva posible para que el consumidor la compre. Por ello, se ha determinado que el contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener peras del mismo origen, variedad, calidad, coloración y estado de madurez. Las cajas serán de una sola capa e irán provistas de alvéolos de distintos tamaños, según el calibre del fruto, que deberán llenarse por completo para evitar que las peras se muevan y deterioren.

### Controles y análisis

Para que todo este engranaje funcione deben realizarse controles y análisis de forma continua por parte de una estructura de control constituida por dos orga-

nismos privados designados por la Consejería de Agricultura. El primero, la Asociación para la Promoción de la pera de Rincón de Soto, hasta que se constituya el Consejo Regulador, que actúa como órgano de gobierno y, el segundo, un órgano de control externo, acreditado por ENAC con la Norma 45.011, contratado por la propia asociación y que asegure la objetividad e imparcialidad respecto a todos los productores o transformadores sometidos a su control.

Ambos realizarán inspecciones tanto de parcelas, para garantizar el origen del fruto, como de las centrales hortofrutícolas para que se cumplan todas las normas establecidas de manipulado y conservación. Asimismo, se realizarán análisis en las distintas fases de producción para que el producto cuente con todas las normas de calidad.

Tras el proceso de control, cuando se verifique que las peras cumplen las condiciones de la Denominación, el Consejo Regulador certificará su conformidad mediante la entrega a las empresas comercializadoras de etiquetas numeradas que se colocarán en los envases. De esta forma se garantiza la trazabilidad del producto desde su producción hasta su consumo.

Sólo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada por el distintivo de control numerado expedido por la Asociación, las peras que superen todos los controles a lo largo del proceso.



**Apreciación del russetting que se forma en la piel de la pera conferencia de forma natural.** / Ch. Diez

# Ficha Técnica

**Nombre:** Indicación Geográfica Protegida Peras de Rincón de Soto o Denominación de Origen Protegida Peras de Rincón de Soto

**Promotor:** Asociación para la promoción de la Pera de Rincón de Soto, integrada por 203 productores y tres centrales hortofrutícolas.

**Zona geográfica:** Alfaro, Aldeanueva de Ebro, Calahorra y Rincón de Soto

**Varietades:** Conferencia y Blanquilla y sus polinizadoras

**Categorías:** extra y primera

**Hectáreas cultivadas:** 1.232 (296 en Rincón de Soto; 624 en Alfaro; 249 en Calahorra y 63 en Aldeanueva de Ebro)

**Producción en Rincón:** 5.000 toneladas

**Valor de las producciones en Rincón:** 278,5 millones de pesetas (el 21,5% del total)

**Edad mínima del árbol:** 4 años

**Parámetros de calidad:**

- Dureza: entre 12 y 13,5 ib/cm<sup>2</sup>

- Sólidos solubles: de 13-19° brix

- Edad de la fruta: entre floración y recolección transcurren 146 días para la variedad Blanquilla y 151 para la Conferencia

- Calibre mínimo: 58 mm para Blanquilla y 60 mm para Conferencia

- Russetting natural, sin el empleo de productos abrasivos

- Pedúnculo intacto, entero y redondo.

## MÉTODO DE CULTIVO:

- Adareo y poda manuales.

- No se aportará riego durante la floración, ni en los momentos previos a la cosecha.

- Momento óptimo de recolección por tamaño de los frutos, su color, del color de las semillas, resistencia al arranque y dureza de la carne.

- No se aplicarán productos fitosanitarios en los días próximos a la recolección

- Recolección manual, en dos pasadas como mínimo, a primera hora de la mañana y en ausencia de rocío.

- Arranque del fruto justo en la intersección del pedúnculo con la rama para que éste quede entero, redondeado y sin dañar.

- Sólo se recogerá la pera libre de manchas o deformaciones que tenga el calibre mínimo establecido.

- Desde la recolección hasta la entrega en el almacén no deben transcurrir más de 12 horas.

- Las centrales hortofrutícolas facilitarán a los agricultores palots de madera previamente desinfectados y recubiertos de papel acolchado u ondulado.

- Los palots llenos, una vez en el almacén, se marcan con el nombre del agricultor, la fecha y el número de finca. Indicación que se mantiene hasta el envasado.

- En el almacén se realiza un proceso de selección para su posterior acondicionamiento y/o conservación. Esta operación se realiza de forma manual e evitando en todo momento el deterioro del producto.

- Tras la conservación en cámaras de frío o de atmósfera controlada, se vuelven a pesar y de forma manual se procede al envasado de las peras, depositándolas en el envase final de expedición según calibres.

- El contenido de cada envase debe ser homogéneo (mismo origen, variedad, estado de madurez y coloración).

## DESCRIPCIÓN DE VARIEDADES

### BLANQUILLA

**Origen:** desconocido y muy antiguo. Su nombre sugiere que pudo ser obtenida o introducida en España a través de los jardines botánicos de Aranjuez.

**Árbol:** muy vigoroso, de porte semi abierto.

Entrada en producción bastante rápida si se injerta con membrillero y con producciones buenas y constantes con polinización adecuada o con aplicaciones de ácido giberélico en caso de heladas.

**Floración:** precoz y generalmente abundante. En la zona geográfica florece entre el 15 y el 20 de marzo. Las principales variedades polinizadoras son Ercolini, Leonardeta y Castell y con menor coincidencia de floración Abate Fetel y Precoz Morettini.

**Fruto:** calibre pequeño a medio. Piriforme, a veces ovoidal. La epidermis es verde, lisa y fina, vira a verde pálido o a grisáceo al madurar. Pulpa blanca y fina, algo granulosa en el corazón, fundente y jugosa en la madurez. Sabor excelente si se recolecta en estado apropiado. Pierde mucha calidad al recogerse excesivamente verde.

**Recolección y conservación:** en la zona geográfica se recolecta entre el 8 y el 10 de agosto. Presenta una gran resistencia al perreamiento del corazón si se recoge en un estado poco avanzado de maduración. Es sensible al exceso de CO<sub>2</sub> en cámara por lo que deberá ser como máximo del 3%. Necesita también altos valores de humedad relativa.

**Consideraciones agronómicas:** compatibilidad regular con los membrilleros, mejor con los tipos Provence. Fructificación preferente en brindillas coronadas cuando es joven y de tipo mixto cuando el árbol es adulto. La poda de renovación no es muy intensa y procura mantener una alta proporción de brindillas coronadas y de lamburdas en madera de 2 a 4 años en ramas de buen tamaño para mejorar el calibre. Muy sensible a Moteado y a Psila.

### CONFERENCIA

**Origen:** Obtenida por M. Rivers de libre polinización de León Leclerc de Laval, en Inglaterra en 1860. Introducida en España en 1885.

**Árbol:** de vigor medio y porte erguido que llega a ser abierto con la edad. Ramificación un poco anárquica. Entrada en producción relativamente rápida. En la comarca, la floración se localiza entre el 20 y el 25 de marzo. Son buenos polinizadores Decana del Comicio, General Leclerc, Limonera, Mantecosa Bosc, Passa Crassana y William's.

**Fruto:** de calibre medio a grueso, según cultivo y años, piriforme alargado de contornos bastante regulares, a veces algo asimétrico. La piel es gruesa, de color verde amarillo con más o menos russetting según clima. La pulpa es blanca amarillenta, fundente, jugosa, azucarada y de buena a excelente calidad gustativa.

**Recolección y conservación:** en la zona se recoge entre el 18 y el 20 de agosto. Se conserva mal en frutero, pero en frío normal llega hasta febrero con buena calidad y en atmósfera controlada hasta abril. Presenta buena aptitud al transporte y manipulación.

**Consideraciones agronómicas:** buena afinidad con el membrillero. Puede injertarse sobre pie franco para evitar el problema de clorosis férrica, a la que es muy sensible; también para reducir la aparición de atabacado de hojas. Variedad tendente a la partenocarpia bajo pobres condiciones de polinización o tras el periodo frío, produciendo frutos más o menos alargados y pequeños. Poda muy ligera al principio por aclareo de ramos y sin cortar los ejes o las ramas estructurales pues evolucionan y se visten muy bien. En fructificación debe realizarse poda larga. En árboles viejos se debe renovar podando corto en las zonas desguarnecidas. Sensible a Septoria y a Psila. Resistente al moteo.

