

Poco ruido y muchas nueces

Arnedo y Pedroso concentran la mayor superficie de nogales en La Rioja, un fruto seco que en 20 años ha cuadruplicado sus hectáreas hasta las 450 actuales

La única nuez con denominación de origen de España, la Nuez de Pedroso, cuenta con una amplia zona de producción en 38 localidades del Najerilla y del Oja

Los nogales han entrado en escena en el campo riojano con poco ruido, como esos secundarios de lujo que de repente ensombrecen el papel del actor principal. Este fruto seco, relegado a ocupar los linderos de las fincas en otro tiempo, ha ido ganando protagonismo año a año, hasta el punto de que su superficie se ha cuadruplicado desde el año 2000. Hoy hay plantadas 450 hectáreas de nogales con dos polos principales de cultivo y con dos modelos pro-

ductivos bien diferentes: en los pueblos serranos del Najerilla y del Oja, con Pedroso a la cabeza, se cultivan pequeñas parcelas siguiendo métodos tradicionales de recogida por avareo y secado natural, cuya calidad está avalada por la Denominación de Origen Protegida Nuez de Pedroso; mientras, en Arnedo, José Luis Sopranis tiene hincadas 43 hectáreas de nogal en dos fincas con procesos mecanizados de recogida y procesado de la nuez.

➤ **TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: Ch. Díez. Área de Estadística**

Las nueces tendidas en los secaderos se van secando de forma natural.

Hay personas que dejan huella allá donde pasan. La de Gerardo Villar ha sido profunda, tanto que, lejos de borrarse, pasado un cuarto de siglo, ha sido determinante en el devenir de un pueblo y de su producto estrella. Como párroco de las vecinas localidades de Pedroso y Anguiano, Villar impulsó las primeras ferias de la nuez y de la alubia, animando a sus habitantes a revalorizar unos cultivos de gran calidad, pero en clara decadencia con el paso de los años. “Sembró la semilla”, señala Eduardo Anguiano, que por aquel entonces debía ser un chaval que a lo sumo echaba una mano a sus padres en la recogida de las nueces y hoy es el presidente de la Asociación de Productores de la Nuez El Nogueral, gestora de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Nuez de Pedroso, primera en España que distingue a este fruto seco.

Sembró una semilla que luego ha ido creciendo regada y abonada por los productores de Pedroso. “A raíz de aquellas primeras ferias de la nuez se fueron poniendo pequeñas fincas de unos 20 o 30 árboles y se creó la asociación de productores. Hasta entonces, solo había nogales en los linderos, pero nuestras nueces siempre han tenido fama de tener mucha calidad”, señala Eduardo. En 2003 se creó la marca colectiva Nuez de Pedroso, solo para el producto local, y en 2014 se amplió la zona de producción a 37 localidades más situadas en los tramos medios y altos en los valles

del Najerilla y del Oja, un área geográfica de 1.100 kilómetros cuadrados situada por encima de los 550 metros de altitud con características orográficas y de suelo y clima muy similares a las de Pedroso, un factor determinante en la calidad del producto. La culminación de ese esfuerzo colectivo fue la obtención en 2020 de la DOP, el máximo reconocimiento de calidad agroalimentaria.

Aquellas pequeñas nogaleras alineadas a un lado de la carretera que conduce hasta Pedroso, encajonada en el monte Serradero, son cada vez más y menos pequeñas. Además de ganar dimensión, también se han ido involucrando en el cultivo agricultores jóvenes que están dando impulso y una dimensión más profesional al cultivo. Es el caso de Eduardo Anguiano, que ha regresado a su pueblo de origen, junto a su mujer Berta, también natural de Pedroso, para dedicarse al cultivo del nogal, compaginando la actividad agraria con la puesta en marcha de una casa de turismo rural. “Creo que la pandemia nos ha hecho parar un poco y reflexionar sobre el futuro, sobre la vida que queremos llevar. Yo por ejemplo he dejado el sector de la aeronáutica, en el que llevaba 16 años, para dedicarme a la nuez. Hace diez años era impensable que alguien pudiera ganarse la vida con la nuez”, cuenta el presidente de la Asociación, que este último año ha hincado una finca de seis hectáreas que hasta entonces se sembraba de cereal.

También es suya la finca experimental que visitamos en plena campaña de recogida: una hectárea y media con 120 nogales en la que se estudia el comportamiento agronómico de seis variedades comerciales y dos autóctonas, todas ellas amparadas por la marca de calidad, de las que hablaremos más adelante.

Pedroso cuenta actualmente con 28 hectáreas de nogales. Puede parecer poco, pero si tenemos en cuenta que solo hay 61 hectáreas cultivables, una lengua de tierra a los pies del Serradero, vemos que la especialización es intensa. Y también que hay un factor limitante para el crecimiento del cultivo: no hay mucha tierra donde plantar. Un problema que ha solventado la ampliación de la zona geográfica de la marca de calidad a los municipios con características productivas similares a Pedroso. La DOP cuenta hoy con 52 productores que cultivan 42 hectáreas de nogal en 211 parcelas distribuidas en los municipios de Pedroso, Matute, Bobadilla, Baños de Río Tobía, Anguiano, Tricio, Villar de Torre, Santurdejo, Ezcaray y Santurde.

En La Rioja, el nogal ha ido ganando terreno a paso decidido hasta alcanzar las 449 hectáreas. Desde 1990 hasta hoy se ha multiplicado por ocho la superficie de cultivo y en lo que llevamos de siglo se ha cuadruplicado. A comienzos de la década de los noventa había 57 hectáreas ocupadas por este fruto seco; 115 en el año 2000; 271 en



Avareo de los nogales en Pedroso.

2006; 350 en 2009 y cien más en 2020. Lógicamente, con estas cifras, el crecimiento no ha venido solo de la mano de la DOP Nuez de Pedroso, también de la apuesta por este fruto seco en algún municipio del valle, como Arnedo, Calahorra y Alberite, donde ha crecido también la superficie de cultivo. El caso más destacado es Arnedo, que con 62 hectáreas es la principal localidad productora de nuez, gracias a la decisión tomada por la empresa agraria Estrecho y Lomba, propiedad de la familia Sopranis.

Del monte al llano

De las pequeñas parcelas a pie de monte en Pedroso, Ezcaray o Matute a la llanada de Mabad-Bustarrió en Arnedo —donde las fincas han ganado todavía más dimensión con la concentración parcelaria— hay una distancia sideral, otro mundo en términos agrícolas. En la finca San Pedro Mártir, a la que José Luis Sopranis nos conduce para ver cómo hacen la recogida mecanizada, no se alcanza a ver el final de las calles, la vista se pierde entre las copas de la inmensa nogalera. Son 20 hectáreas hincadas en 2016 de Chandler y Howard, las variedades de origen californiano por las que se ha decantado el agricultor de Arnedo. Sobre todo, la Chandler, que también ocupa las 23 hectáreas de otra parcela que plantó entre 2006 y 2009, cuando empezó esta aventura.

Como no es habitual optar por el nogal como nuevo cultivo en tierra de viñedos, olivos y almendros, la pregunta es obligada: ¿por qué apostó por este fruto seco? Y para explicarlo Pepe Sopranis se remonta a aquellos tiempos en los que su padre, arqueólogo de profesión y de vocación, tuvo que abandonar sus excavaciones en Murcia para hacerse cargo de la hacienda que le



José Luis Sopranis:
“La nuez es un fruto seco y ahí terminan los parecidos con la almendra”



YOUTUBE

había dejado en suerte su madre. Con decisiones más pasionales que empresariales, el padre tuvo ovejas, vacas y cerdos en la nave donde hoy procesan las nueces, se negó a hincar más viña, arrancó olivares... “La idea de mi padre de no meterse en líos, le metía en líos”, cuenta Pepe. Bajo su batuta, la empresa familiar Estrecho y Lomba, que ha tomado el nombre de la toponimia

local donde se encuentran algunas de sus fincas, cuenta con 10 hectáreas de viñedo —primera que se puso en espaldera en Arnedo, comenta— y 126 hectáreas de almendro como cultivos principales. Y ahí radica la decisión de poner nogales: “El almendro no es mal negocio, pero me falta volumen —tenemos mucha cantidad pero no sabemos hacerlos producir más de 3.500 kg/ha— y me di cuenta que el nogal podía darme ese volumen de negocio. Además, pensaba que podía usar mucha de la maquinaria que tenía para la almendra; luego ha sido otra historia. El momento de la cosecha es justo después que el almendro. Y una vez que te metes en el fruto seco...”. Eso pensaba, pero la nuez ha demostrado tener personalidad propia: de cultivo, de procesado y de venta. “Es un fruto seco y ahí terminan los parecidos con la almendra”, agrega Sopranis.

Con una producción aproximada de 70 a 80 toneladas de nuez, que se irá incrementando cuando la última plantación hincada en 2016 esté en plena producción, el agricultor se ha convertido en el principal productor de este fruto seco en La Rioja, donde se obtienen en su conjunto unas 373 toneladas anuales, según los datos estadísticos de 2020. Volumen que experimentará un crecimiento en los próximos años cuando las plantaciones jóvenes entren en producción. Los productores integrados en DOP Nuez de Pedroso han conseguido una cosecha de 40 toneladas de nuez, una cifra que se incrementará en los próximos años por el mismo motivo. Los datos económicos del sector indican también un aumento de ingresos en los últimos cinco años por encima del millón de euros (1,4 en 2019); a excepción de la cosecha de 2017 que quedó muy menguada a consecuencia de una intensa helada en plena floración de los nogales.

Todos los problemas que tuvo José Luis Sopranis en aquella primera plantación de nogales le sirvieron de experiencia para hincar la segunda finca: “la primera la pusimos en varias fases. Tuvimos muchos problemas con la planta porque el viverista nos metió autoenraizado y no tiraron el 54% de los árboles; además, los pusimos con un sistema de riego insuficiente. En aquel momento pensamos que lo mejor era un riego deficitario y controlado, pero eso se puede hacer con el almendro, en nogal no es posible porque si produces nueces pequeñas o poco llenas, el mercado no las admite y es tirar el dinero. Al principio metimos la pata y poco a poco vamos aprendiendo”, indica. Eligió la mejor planta que encontró en el mercado,



Sopranis ha apostado por las variedades californianas Chandler y Howard.



Barredora de nueces en la finca de José Luis Sopranis.

patrón de semilla de las variedades Howard y Chandler injertados con NJ209, con progenie de material forestal, e instaló un potente sistema de riego enterrado que le permite abastecer a los nogales en los momentos necesarios con un volumen de 1,3 l/m²/hora, vía por la que también aporta los nutrientes que requiere la planta. “Podemos hacer riegos potentes en poco tiempo. Porque sin agua no se hacen las nueces.” Como polinizadores utiliza las variedades Franquette —“muy buena nuez”—, Fernet —“sabrosísima, pero es una canica”— y Meylanaise —“muy tardía”—, entre otras. Otros condicionantes de cultivo son su implantación en suelos que drenen bien y el control de enfermedades: fundamentalmente la carpocapsa o taladro, que controla mediante trampas a través de las curvas de vuelo, y la bacteriosis, que ataja con cobre.

Aunque se ha decantado por la variedad Chandler para el grueso de su producción: 35 de las 43 hectáreas, él prefiere la Howard: más redondita y con mayor tamaño, pero con la piel más oscura. “La Chandler, explica, es muy apreciada en el mercado. Es *premium line*; tiene la piel muy blanca y eso lo premia mucho el mercado. El motivo por el que el mercado premia esa blancura es cosa del mercado. Es como aquello de ¿qué es calidad? Pues por lo que el mercado te paga más dinero.”

Es un espectáculo ver la recogida de las nueces en la finca San Pedro Mártir, una parcela que ha sido nivelada, rulada y su tierra refinada para facilitar la cosecha. Un tractor con una pinza abraza los troncos y los vibra para tirar las nueces al suelo. En torno a 1.300-1.400 árboles cada día, según la programación del vibrado, que depende de la variedad, edad de los no-

La Rioja produce 373 toneladas de nuez cada año, 40 en la DOP Nuez de Pedroso

gales o momento de recogida. Es un sistema similar al utilizado con el almendro pero sin paraguas. De hecho, al principio utilizaban el vibrador de almendro para recoger las nueces, pero la cantidad de hojas que caían embozaba la máquina y las nueces no entraban a la tolva. “Recogíamos 250 árboles como mucho. Era un dolor de muelas por decirlo suavemente.”

Las nueces caídas al suelo son recogidas con una barredora, muy parecida a las que se utilizan en la ciudad, pero el triple de grande. Lleva dos cilindros con escoba que van rotando y empujando las nueces a una cadena para conducir las a la tolva. Previamente pasan por un ventilador que quita parte de las hojas y las nueces malas. De ahí se descargan al remolque para su limpieza y proceso en planta. “Lo ideal es dejar 24 horas las nueces en el suelo antes de recogerlas porque se secan un poco y facilita todo el proceso posterior. 48 horas es demasiado y si están más de dos días en terreno húmedo se pueden *apulgarar* (enmohecer)”, comenta José Luis.

Lavar, peinar y secar

En la nave donde en otro tiempo su padre tuvo ovejas, vacas y cerdos, hay ahora instalada una línea de procesamiento de la nuez. Parece un salón de belleza. Las nueces entran sucias, revueltas con hojas, ramas y piedras, y salen limpias y relucientes para su secado y envasado. Cada sección tiene su cometido: quitar palos y piedras, realizar un prelavado, desprender el cocón, lavar las nueces, peinarlas para quitarles la babilla... y a secar, el proceso más delicado y fundamental para la calidad de la nuez. “Ahí es donde tenemos el cuello de botella. Con una humedad relativa que daba esta mañana del 91%, se multiplica por dos el tiempo de secado”. Pepe muestra los contenedores de 180 kg donde las nueces se van secando por etapas gracias a la entrada de aire mediante unas turbinas: “Los americanos secan mucho y muy deprisa, metiendo aire a 40 grados que reseca mucho la nuez. Nosotros secamos a la francesa: secamos menos y por etapas. La nuez recién procesada, conforme sale de la mesa de recepción, la ponemos en los cajones en la parte superior y va recibiendo aire a baja temperatura durante 24 horas (algo más con este tiempo). Cuando ya está atemperada, la ponemos en el piso de abajo y ahí recibe aire a menos del 40% de humedad relativa y a una temperatura como máximo de 30 grados, a ser posible 28. Ahí terminamos el secado, hasta conseguir entre un 8 y un 12% de humedad”.

En ese punto, lo ideal sería dejar la nuez en silos de atemperado, proceso en el que la cáscara que está más seca va robando humedad a la semilla que está más húmeda, pero es un proyecto futuro. El atemperado lo realizan ahora en sacos de 700 kg donde permanecen las nueces hasta que concluye la cosecha y montan la calibradora para separar las nueces en cinco calibres: de 28-30 a más de 36 mm. Por debajo de 28, las canicas de las que habla el agricultor, ya no son comerciales. En torno al 60-70% de la producción está en los calibres intermedios de 30-32 y 32-34.

Ahora Sopranis vende el 80% de su cosecha al por mayor, a fruterías de La Rioja, País Vasco y Aragón; y el resto, directamente al consumidor en bolsas de 5 kg. Sus planes de futuro, cuando alcance los 100-120 toneladas de producción, se centrarán en esta última etapa del proceso: la comercialización, con el fin de lograr mayor valor añadido al fruto seco. Piensa hacer otra nave con registro sanitario donde envasar las nueces con su propia marca ‘La Lomba, nueces únicas’ y lograr el certificado GlobalGap exigido para la



Procesado de la nuez donde se limpia antes de su secado en los cajones grises y verdes que se ven a la izquierda.



Selección de las nueces para quitar los frutos con defectos en las instalaciones de José Luis Sopranis.

exportación y por grandes clientes. “Mi idea es que se acostumbren tanto a la nuez buena que ya no quieran otra,” concluye mientras señala en dirección a Arnedo la loma de la que ha tomado el nombre para sus nueces.

A ritmo lento

De vuelta a Pedroso, el ritmo va más lento. El monte se envuelve de un manto ocre y rojo que resplandece con los rayos del sol del otoño, el mismo que calienta el ambiente y seca las nueces tendidas en la calle. Hay cierto ajeteo en las nogaleras. Los vecinos se afanan por recoger la cosecha ataviados con mantas y varas, las manos ennegrecidas de quitar los cocones. Una tarea que se sucede año tras año en torno a El Pilar, una semana antes y una después. Así ha sido siempre.

Y así sigue siendo. “El sistema tradicional de recogida es dejar que las nueces caigan al suelo e ir las recogiendo poco a poco, bien del suelo o bien con mallas”, cuenta Eduardo. “Luego se avarea lo que queda en los árboles, se descocan las nueces, bien a mano o bien con descocadora, y se tienden en la calle para que se vayan secando. Por la noche se recogen y por la mañana se tienden otra vez al sol durante una semana o 10 días.” Él no es muy ortodoxo con esta tradición. La incorporación de agricultores jóvenes y con fincas de mayor dimensión está transformando un poco ese proceso, con la introducción de maquinaria que ayude en la recogida o sistemas para acortar los tiempos de secado, todo ello dentro de los límites que marca el pliego de condiciones de la DOP. En la finca que visitamos con Eduardo, vemos uno de estos “avances”: un

tractor ataviado con un apero del que sale una silga que se ata al tronco de los nogales y los vibra. Su mujer y su suegro le ayudan en la tarea, tendiendo y recogiendo mantas, avareando las nueces que se quedan en el árbol, abrazando los troncos con la silga, dando instrucciones al tractorista..., partiendo alguna nuez de vez en cuando para coger fuerzas y seguir con la tarea.

Esta finca la plantó el agricultor como campo demostrativo con los distintos variedades que acoge la DOP: un conjunto de variedades comerciales que por las características de suelo, clima y altitud mejor se podían adaptar a la zona, la mayor parte de procedencia francesa, como Franquette, Fernor, Ferbel, Fernette y Lara, o la americana Chandler; y también con dos variedades autóctonas llamadas genéricamente “Rioja Alta”. “El IRTA [instituto catalán de investigación] hizo un estudio de caracterización de variedades autóctonas, tanto de fruto como forestal, seleccionando los árboles más longevos de Pedroso y preguntando a la gente mayor. De las ocho que caracterizaron, hemos elegido las dos que tienen más vocación de fruto. Son nueces más rugosas, más rinconeras, entran más tarde en producción y tienen menos rendimiento que las comerciales”, comenta Carlos Alcolea, técnico asesor de la DOP. “Pero, aunque sean menos productivas y más pequeñas, apostamos por mantener las autóctonas”, matiza Eduardo. No es para menos. Son un tesoro genético, nogales herederos de una selección que durante siglos han hecho los agricultores de los mejores frutos y también consecuencia de una hibridación natural de las plantas.

Si la zona de cultivo, por su altitud, temperatura, horas frío... es uno de los factores que influye en la calidad del fruto, más determinante todavía, en opinión del técnico, es el secado, un secado natural que va quitando lentamente humedad al fruto. Unos secan en la calle, como hemos comentado, y los que tienen más producción, las tienden en almacenes o cocheras. La DOP prohíbe introducir aire caliente para el secado de la nuez. “El contraste entre el frío y el calor abre las dos valvas y comienza el proceso oxidativo; aparte de que se arrancian antes, reduce mucho la conservación de la nuez”, indica el técnico. Con este condicionante —nada de forzar el secado— quieren probar algún sistema automatizado que detecte la humedad y la temperatura y remueva el aire, “no para secar más rápido, sino para quitar humedad”, matiza. Eduardo anda atareado en su almacén ideando una estructura desmontable de bastidores con vibradores que remuevan las nueces cada 15 o 20 minutos, de manera que se evite moverlas a mano.

Una vez secas las nueces, los productores integrados en la DOP las entregan a la Asociación para su procesamiento en una pequeña central que tiene en Tricio, donde se pesa cada lote y se identifica con el número de productor, una trazabilidad que se sigue a lo largo de todo el proceso hasta el momento de envasar. Previamente, cada lote pasará por una criba de limpieza, posteriormente por una clasificadora para separarlas por tamaños y, si es posible por variedad, y, finalmente, se realizará otra selección por densidad para quitar las va-

nas. “Este proceso de selección lo llevamos haciendo dos años. Y es importantísimo de cara al consumidor, primero, para que cada envase lleve nueces del mismo tamaño y, segundo, para que no haya porcentajes superiores al 10% de nueces con defectos”, señala Alcolea.

Los envases, de 1, 2 y 5 kg, van etiquetados y numerados dando garantía al consumidor de que está adquiriendo la auténtica Nuez de Pedroso. La mayor parte de la producción se vende a particulares en la página web y el resto a tres tiendas de alimentación, en Logroño, Ezcaray y Bilbao. Solo la nuez que se procesa en la central de Tricio sale etiquetada con DOP: de 5.000 a 6.000 kg de nuez, el resto de la producción hasta los 30.000-40.000 kg recogidos cada año los comercializa cada productor por su cuenta, pero sin etiqueta de la DOP. “Estamos en un momento de transformación. Hay que entender que hay mucha gente mayor que no comprende por qué tiene que entregar la nuez si él la ha vendido toda la vida a su vecino o a un familiar”, y aclara: “pero solo se etiqueta la que pasa por la central”. La nuez de menos de 28 mm de calibre, que es demasiado pequeña para comercializar, se revaloriza, bien vendiéndola en grano o bien elaborando subproductos. Es el caso del aceite que comercializan en botellas de ¼ de litro: “un aceite superligero, señala Eduardo, ideal para terminar algunos platos o para ensaladas y tostadas. Francis Paniego lo tiene



Eduardo Anguiano:
“Aunque sean menos productivas y más pequeñas, apostamos por mantener las variedades autóctonas”



YOUTUBE

en su desayuno con pan de semillas. Está siendo un éxito”.

Es una denominación de origen prácticamente recién nacida que pugna por vencer la fuerza de la costumbre, aunque sin perder la esencia, para adaptarse a las normas que requiere esta distinción y darle impulso. Y que también tiene por delante un desafío: propiciar el relevo de una generación que se hace mayor y ya no puede atender sus nogales, facilitándoles, por un lado, las tareas de cultivo y recogida como un servicio más que presta la Asociación de Productores y, por otro, poner en marcha mecanismos de alquiler o donación de tierras para que no queden abandonadas. Ingeniería Carna, asesora de la marca de calidad, y la Asociación de Productores, junto con otras entidades, han impulsado el grupo operativo de innovación Gorta, una especie de banco de tierras que gestiona la cesión de parcelas. “De momento, explica Carlos Alcolea, estamos manteniendo los cultivos tal y como nos los ceden, pero las condiciones de las fincas no son las más idóneas de rentabilidad; tendríamos que dar un paso más: arrancar y volver a implantar el cultivo con criterios más modernos”.

La DOP se debate ahora en buscar ese equilibrio entre mantener las costumbres y propiciar la modernización de los cultivos que permita la incorporación de nuevos productores. Un paso más en ese sigiloso camino que anuncia el refrán *la nuez llena, menos que la vana suena*.

Envases etiquetados con el logotipo de la DOP Nuez de Pedroso listos para su comercialización.

