



Disminuye la producción de mango y de aguacate a causa de la sequía

UPA cifra en un 85% menos la producción de mango por la sequía y en un 60% menos la de aguacate

► EFEAGRO.

La Unión de Pequeños Agricultores (UPA) en Málaga cuantifica en un 85% menos la producción de mango en la comarca de la Axarquía debido a la falta de agua para el riego respecto a la del año pasado y en un 60% menos la de aguacate.

El secretario general de UPA Málaga, Francisco Moscoso, señalaba que a los productores ya no les salen las cuentas y que lo que hace años se vio como una perfecta alternativa al olivar y un complemento para la renta agraria, sobre todo en la Axarquía, “se ha convertido en un cultivo sin presente ni futuro lastrado por la sequía”.

La realidad, según Moscoso, es que los agricultores se ven obligados a abandonar las explotaciones debido a la falta de rentabilidad.

La extrema sequía, a la que además se unen las continuas restricciones de agua para el riego, con el problema añadido de la falta de condiciones para el riego de las aguas regeneradas, se suman a la falta de un precio justo en origen y hacen que el mango y el aguacate hayan dejado de ser rentables para el agricultor.

Ante tal escenario, el secretario general de UPA Málaga ha calificado la situación de los productores como muy preocupante, ya que la sequía acrecienta la falta de cosecha y en esta campaña habrá pérdidas millonarias por la drástica disminución productiva.

“El mayor problema que tenemos ahora mismo es que las aguas regeneradas que se están utilizando para regar los cultivos no salen con las condiciones más óptimas”.

Moscoso ha explicado que poco a poco van entrando más recursos procedentes de las depuradoras de Vélez-Málaga y Torrox, mientras que esperan que las obras de la depuradora de aguas residuales de Rincón de la Victoria terminen lo antes posible para su aprovechamiento.

Se aportan algo más de 300.000 metros cúbicos al

mes en verano desde Vélez y 65.000 desde Torrox que riegan unas 3.500 hectáreas.

■ MÁS PRODUCTO DE FUERA

A pesar de que tanto el mango como el aguacate tienen una magnífica calidad, al haber poca cosecha llegará producto de fuera y eso les perjudica “notablemente”.

“Estamos cansados de denunciar los precios irrisorios que cobramos por estos productos, que han pasado de ser estrellas a estrellados. Es cierto que, al principio

de agosto, el mango lo han pagado bien, sobre los 2 euros, pero conforme se va acercando septiembre ya tenemos la media entre 1,40 y 1,50 euros”, destacaba Moscoso.

Lamenta que en septiembre el precio seguirá bajando mientras que “en el lineal encontraremos el mango a precios que casi cuadruplican lo que nos pagan a los agricultores”.

UPA se ha quejado de que la Ley de la Cadena Alimentaria “no se cumple” en el sector de los productos subtropicales y resalta que sólo con la puesta en marcha de la legislación que existe se podría solucionar este grave problema de abusos en los precios en origen.

La organización agraria ha pedido garantizar un precio digno por encima de los costes de producción porque, si no es así, “el campo no será atractivo para los jóvenes y no se producirá el ansiado relevo generacional”.

UPA ha asegurado que esa situación junto a la sequía, hace que los productores no vean rentabilidad y dejen de cultivar mangos y aguacates, con lo que los consumidores se encontrarán productos extranjeros, procedentes de terceros países, con menos calidad y a precio muy por encima del razonable.

Como consecuencia, ha advertido de que perderá el medio rural y los pueblos se irán despoblando poco a poco ante el cierre de explotaciones.

ANTONIO RODRÍGUEZ ANTEQUERA / Presidente de la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga

“La chirimoya DOP es un cultivo que da seguridad y garantía de rentabilidad al agricultor”

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.

La chirimoya es un cultivo muy arraigado en la costa tropical granadina y malagueña que cuenta con una denominación de origen protegida oficializada en marzo de 2010. Desde su consejo regulador, el nuevo presidente, Antonio Rodríguez Antequera pone en valor esta fruta tropical, muy apreciada por el consumidor nacional y con gran proyección en los mercados europeos.

Valencia Fruits. *¿Qué peso tiene la chirimoya en la Costa Tropical de Granada-Málaga?*

Antonio Rodríguez. El cultivo de la chirimoya abarca en la actualidad 2.900 hectáreas en la provincia de Granada (Costa Tropical de Granada) y 10 ha en la provincia de Málaga (Comarca de la Axarquía) según datos de Eysrice-Encuesta Nacional de Superficies y Rendimientos de Cultivos en 2020.

La evolución del cultivo de la chirimoya ya sido dispar entre las dos provincias, mientras que en la Costa Tropical de Granada se ha mantenido en la banda de las 2.900-3.050 hectáreas en los últimos 30 años, en la costa malagueña prácticamente ha desaparecido, con menos de 10 hectáreas amparadas por la DOP.

Se trata de un cultivo tradicional con una historia que contar en el sector hortofrutícola, muy consolidado y arraigado en el sector agrícola de la Costa Tropical de Granada.

La tecnificación del cultivo en los últimos 25 años, basada en una ampliación de las fechas de recolección desde septiembre hasta mayo, gracias a la polinización controlada y a técnicas de poda y súper-poda, ha permitido que la producción de chirimoya aumente en la comarca de la Costa Tropical de Granada, desde las 35.000 toneladas de finales de 1990 a casi 50.000 toneladas en 2023.

VF. *¿Cuál es la representatividad de la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga? ¿Cuántas hectáreas y toneladas tienen certificadas?*

AR. De acuerdo a la última estadística de la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga presentada al MAPA de la campaña 2022, la superficie inscrita es de 81,12 hectáreas de chirimoya junto a dos almacenes: Frutas Los Cursos SL en Almuñécar y Agrojete SL en Jete.

El año pasado, la producción de chirimoya de las plantaciones inscritas alcanzó las 1.011,61 toneladas, de las cuales se certificaron bajo el sello de la DOP 778,69 t, con un precio medio de venta en origen de 2,62 €/Kg.

VF. *¿Qué supone para un productor de chirimoya apostar por la DOP?*

AR. La chirimoya DOP es un producto consolidado en los mercados. Es considerado por los operadores y por el consumidor final como un producto de calidad, gracias a una morfología de fruta cuidada, sin roces en la piel ni manchas, una recolección en su punto óptimo, con unos niveles



Antonio Rodríguez (a la derecha) junto a José Antonio Vallejo, vicepresidente de la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga. / DOP CHIRIMOYA

“La chirimoya DOP es un producto consolidado en los mercados. Es considerado por los operadores y el consumidor final como un producto de calidad”

de azúcares garantizados (más de 17° Brix) y óptimas condiciones de conservación-refrigeración.

Como resultado, el agricultor acogido a la DOP consigue precios superiores por la fruta que la media que liquida el sector. En la última campaña, el precio medio fue de 2,62€/Kg.

VF. *Frente a otras frutas como el aguacate y el mango, ¿qué evolución presenta la chirimoya?*

AR. La chirimoya DOP es un cultivo que da seguridad y garantía de rentabilidad al agricultor; unos precio medios garantizados entre 2,5-3,0 €/Kg sobre unos rendimientos medios de cosecha de unos 15.000 Kg/h distribuidos en 9 meses de cosecha (septiembre-junio) con más de cinco recolecciones consecutivas en ese periodo, lo que reduce el riego de pérdidas de cosecha por heladas, pedrisco u otras inclemencias climatológicas o de mercado. Los cultivos de aguacate y mango en cambio, son muy estacionales, en pocos meses se obtiene toda la cosecha del año. En este sentido cualquier riesgo climático o de mercado es mucho mayor.

VF. *¿Cómo se presenta la campaña 2023-2024 marcada por la sequía en producción y comercialización?*

AR. La sequía ha afectado a todos los cultivos, especialmente a los más exigentes como el aguacate. La chirimoya, al ser un cultivo de ciclo largo (8-10 meses) y muy adaptado a la zona con la variedad autóctona Fino de Jete, permite un mayor margen de maniobra sobre el estado hídrico del suelo, aunque las condiciones de estrés hídrico y altas temperaturas en los meses de verano han influido en el adelanto que presenta la cosecha este año.

VF. *¿Cuál es la salida comercial de la Chirimoya DOP? ¿Qué peso tienen el mercado nacional y la exportación?*

AR. En la campaña 2022/23, el volumen de comercialización

de chirimoya DOP alcanzó las 778,69 toneladas, de las cuales 603 t de distribuyeron en el mercado nacional y 175 t de exportaron en países europeos como Alemania, Bélgica, Francia, Holanda, Reino Unido y Suecia.

La tendencia al mercado comunitario es creciente, las ventas fuera de España se han duplicado en los últimos 10 años. El consumo de la chirimoya entre los europeos se debe a los inmigrantes, sobre todo árabes y sudamericanos.

VF. *El actual consejo rector, operativo desde enero 2023, se ha marcado como objetivo aumentar las hectáreas certificadas. ¿Hay buenas perspectivas?*

AR. El objetivo es captar nuevos agricultores y nuevos almacenes de manipulación-comercialización que quieran acogerse a la DOP, para lo cual el Consejo Regulador tiene previsto realizar en la zona presentaciones, charlas de concienciación y presentaciones públicas. Para ello contamos con el apoyo del Ayuntamiento de Almuñécar y Jete, los dos municipios con mayor superficie de chirimoya de la zona.

VF. *¿Qué acciones de promoción han preparado para la nueva temporada?*

AR. Coincidiendo con el inicio del otoño, durante el mes de septiembre, la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga ha programado degustaciones en diferentes mercados municipales de Barcelona con el objetivo de invitar a degustar esta chirimoya a los compradores y potenciar su consumo directamente en fresco, pero también a través de nuevas elaboraciones gastronómicas, para ello, el Consejo Regulador ha editado un recetario, que se entregará durante la promoción, con una docena de innovadoras preparaciones culinarias diseñadas por chefs de prestigio a nivel nacional.

Similar campaña de promoción se realizará en Madrid en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo y en mercados municipales de la capital durante el mes de octubre.

También se realizará un concurso de postres de chirimoya entre los profesionales de la restauración, heladeros y reposteros locales de la Costa Tropical de Granada), el fin del semana del 18 y 19 de noviembre en el municipio de Jete.