

En la fotografía, de izquierda a derecha: Rafael Mora, Delegado Técnico Comercio de Nunhems, y Salvador Martínez, presidente de la Cooperativa Cristo de la Salud, en Navarrés.



¿«Cuerno»... o «Estilo F1»? «Estilo F1»

*Desplazar una variedad tradicional es difícil.
«Estilo F1» en pimiento tipo italiano lo ha conseguido,
y en un tiempo récord.*

La Cooperativa valenciana «Cristo de la Salud» está ubicada en la comarca Canal de Navarrés. Uno de sus productos estrella es el pimiento tipo italiano y más exactamente la variedad tradicional de la zona llamada «Cuerno».

La superficie destinada en esta comarca a este cultivo es de más de 1.000 hanegadas con una producción algo superior a los 3.000.000 de Kg. por campaña. De ellos, 1.000.000 de Kg. es producido y comercializado por la cooperativa «Cristo de la Salud» con la marca COANAVA.

La distribución está centrada entre mayoristas y suministro a centrales logísticas de distribución de grandes superficies.

En cuanto al mercado, es principalmente el interior de consumo en fresco con un 80 %, sobretodo centrado en las zonas de Madrid, Barcelona y Zaragoza. El restante 20 % va destinado a la exportación.

Este tipo de pimiento es sembrado

En el año 1993, cuando sólo se trataba de una variedad de pimiento todavía en siglas, «Estilo F1» fue introducida por la firma holandesa Nunhems y hoy, un 35 % de la zona destinada a esta producción ya es de esta variedad. Pero lo más destacable es que tras hablar con los cooperativistas de «Cristo de la Salud» es que para la próxima campaña, prácticamente el 100 % se van a volcar en el cultivo de esta nueva variedad.

en esta comarca sobre el mes de diciembre en invernadero. Se transplanta sobre la primera quincena de marzo y se comienza a recolectar desde junio hasta octubre, aunque normalmente la recolección se suele prolongar hasta la entrada de los fríos, que en algunas ocasiones llega a ser incluso hasta el mes de diciembre.

Hasta hoy, y nunca mejor dicho, la variedad por excelencia cultivada era la «Cuerno». Gozando de gran tradición, el propio agricultor es el encargado de seleccionar y guardar la semilla de un año para otro. Y lo cierto es que con el tiempo, se han conseguido unos estándares de calidad que lo han llevado a poseer una identidad propia dentro del mercado nacional.

Estos elementos diferenciadores de la variedad son los de un grosor de carne excepcional que a su vez le proporciona una buena aptitud para el transporte y un importante periodo de conservación. Su sabor muy dulce y una piel muy fina y lisa, son otros de estos factores que lo hacen tan apreciado en el mercado.

Pero como decimos, esta campaña ha marcado un punto y aparte con respecto a esta tradicional variedad. En el año 1993, cuando sólo se trataba de una variedad todavía en siglas, «Estilo F1» fue introducida por la firma Nunhems y hoy un 35 % de la zona destinada a la producción ya es de esta variedad. Pero lo más destacable es que tras hablar con los cooperativistas de «Cristo de la Salud» es que para la próxima campaña, prácticamente el 100 % se van a volcar en el cultivo de esta nueva variedad.

El porqué de esta transformación es muy sencillo. La variedad tradicional arrastra año a año mayores problemas de virosis, mientras que este híbrido mantiene su sanidad a niveles óptimos campaña tras campaña. Pero esto no hubiese sido suficiente si no le hubiesen acompañado otros factores de gran importancia. Uno de ellos es el poseer los estándares de calidad en cuanto a fruto igual a la variedad tradicional, otro muy valorado por el productor es el que duplica su productividad, situándola a 6.000 Kg. por hanegada y campaña.

Además posee una precocidad superior a los 15 días y mantiene una



Foto izquierda: Salvador Martínez, Presidente de la Cooperativa Cristo de la Salud, mostrando pimientos tipo italiano variedad «Estilo F₁» de Nunhems. Foto inferior: «Estilo F₁», cuyas características principales son el gran tamaño y excelente presentación, pared fina de color intenso y buena conservación. Variedad adaptada a cultivos protegidos y al aire libre de primavera y verano..



productividad más estable a lo largo de la campaña, sin los marcados escalones que «Cuerno» realiza entre las cosechas fuertes del principio y final. Ello es debido a que «Estilo F₁» cuaja con mucha facilidad y permite al productor cosechar todas las semanas.

Los cultivadores son por tradición conservadores pero en ocasiones, ver como colegas llevan a la misma Co-

La variedad tradicional arrastra año a año mayores problemas de virosis, mientras que este híbrido mantiene su sanidad a niveles óptimos campaña tras campaña.

operativa un producto, en este caso pimiento tipo italiano, de igual o mejor calidad a la de uno, y encima duplicando la productividad de cultivo...entonces, no da mucho tiempo para pensar y decidir lo que hay que hacer.



Fernando Cuenca