



### Invernaderos

*Semilleros El Porteño*

## Plantel para una horticultura de estación

- Semilleros El Porteño es una empresa familiar que desde 1993 trabaja en la producción de lechuga, coliflor, col, tomate y pimiento entre otros.

**A. Namesny**

*agrocon@ediho.es*

Semilleros “El Porteño”, contra lo que a más de uno pueda ocurrírsele, no tiene a ningún bonaerense detrás; el nombre proviene del apodo con que conocían a Salvador Martín Montero, suegro de Salvador Santander Ramos y fundador, junto con Salvador Martín Martín, yerno y cuñado de los dos primeros, respectivamente, de estos semilleros. Salvador Martín Montero era originario de una zona alta de montaña, de ahí el apodo, y

éste se impuso al nombre original del negocio (Semilleros El llano). Las primeras plantaciones se realizaron en 1993 y al poco tiempo falleció “el Porteño”, luego de lo cual Salvador Martín Martín se desvinculó de la sociedad (actualmente es el presidente de la cooperativa Hortoventas), con lo que a partir de mayo de 1994 Salvador Santander es el propietario de los semilleros, un negocio que lleva junto con su mujer, Carmen, y Raymundo, su “mano derecha”.

La explotación está situada en Ventas de Zafarraya, en

el centro de una zona dedicada a la producción de estación. Se planta tomate, judía, lechuga, coliflor, col, pimiento, alcachofa, cebolla para consumo en fresco, algo de calabacín y pepino.

La superficie cultivada en la región es de unas 3.000 hectáreas, la mayor parte al aire libre y existe algún invernadero con malla. El destino es sobre todo el mercado nacional, pero también hay pequeños envíos a países como Portugal e Italia.

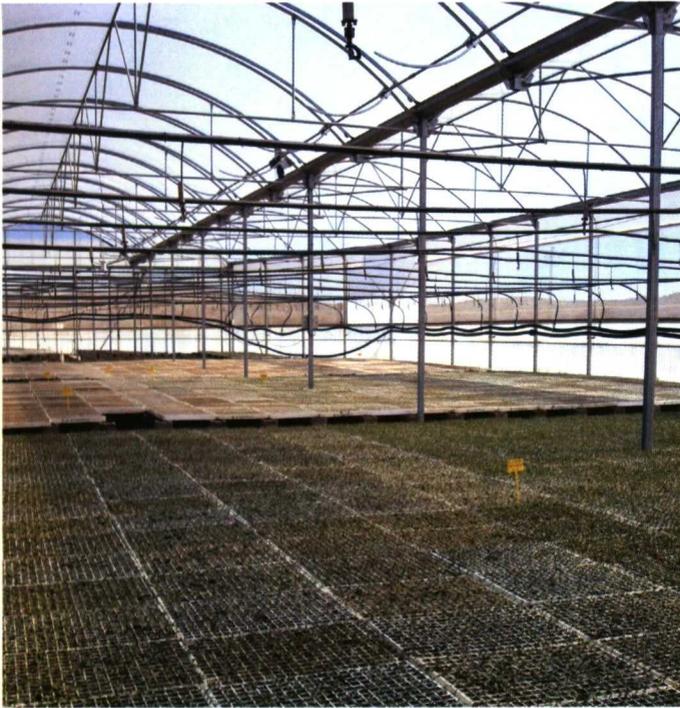
Semilleros El Porteño tiene 20.000 m<sup>2</sup> cubiertos divididos en 5 naves en los que funcionan 3 semilleros, uno de ellos de construcción muy reciente, de Unicon, de Motril, y con un alto nivel de automatización. La apertura de la zona cenital y de el lateral es automática, si bien Salvador explica que estando él en la finca, lo que ocurre la mayoría de los días, prefiere ser él y no las condiciones atmosféricas quien regule la apertura de las ventilaciones, para “mimar” mejor a sus plantas.

*Vista de una de las cinco naves de Semilleros El Porteño; Salvador Santander, su propietario, en la imagen.*

Las siembras empiezan en diciembre con las especies de ciclo corto, lechuga, coliflor, col, que se plantan en semillero hasta finales de agosto. En el momento de la visita, en abril, los semilleros estaban en el final de tomate, pimiento..., y en general todas las especies de transplante de mayo a mediados de junio (las siembras de estas semillas se hacen entre marzo y finales de abril). Desde hace un tiempo aumenta la siembra de judía en semillero.

El plantel está listo para trasplantar entre 45 y 35 días.

Los formatos de bandejas que se trabajan son cuatro: bandejas de 294 alvéolos, de PE (poli estireno) expandido, “corcho blanco”, de Polisur, para coliflor; de 247 alvéolos, también de PE expandido, para tomate y pimiento; de 150 alvéolos, para judía, alca-



chofa y tomate, y de 220, de plástico, de Semirec, para siembra automática en campo.

Cuando el cliente necesita planta injertada, se compra a Semilleros Laimund, en Almería. Este tipo de planta normalmente está lista para comercializar a los 60 días pero en Zafarraya, donde hay menos luz normalmente, hace falta algo más de tiempo. En la zona, en tomate, no hay virus de la cuchara pero si *spotted*, por lo que las plantas injertadas no están demasiado extendidas.

Calefacción utiliza solamente para tomate y pimiento y para evitar heladas; en este

#### **Vista general de otra de las naves del semillero.**

caso, se enciende cuando la temperatura desciende de 5°C.

Las siembras son todas por encargo; han llegado a producir 30 millones de plántulas. En la actualidad rondan los 18 millones.

En semillas, utilizan Elvirado, de Gautier; pimiento, Aran y Costa de Fitó y Spada de Vilmorin; diferentes variedades de lechuga romana e iceberg y también lechugas Baby, pero los pedidos van a

**Se planta tomate, judía, lechuga, coliflor, col, pimiento, alcachofa, cebolla para consumo en fresco, algo de calabacín y pepino. La superficie cultivada en la región es de unas 3.000 hectáreas, la mayor parte al aire libre y existe algún invernadero con malla**



**Balas de turba K+D listas para ser utilizadas en el llenado de las bandejas.**



**Salvador Santander con una bandeja de las que se utilizan para siembra automática en campo, de Semirec.**

menos. De alcachofa se utiliza Alhambra, de Saliplant; Lorca, de Ramiro Arnedo e Imperial, de Agriset. De judía utilizan Fasili de Rijk Zwaan, y oro de Fitó y de Ramiro Arnedo. Coliflor trabajan Casper, de Rijk Zwaan, y col, Bronco, de Bejo.

Como sustratos utiliza turba K+D y las sembradoras son Mosa (de Exagal) y Antolinez (esta última de El Ejido, en Almería). El primero de los equipos siembra hasta 1.200 bandejas por hora de tomate, la semilla que da menor rendimiento, frente a unas 300 bandejas por hora que se logran trabajando a mano, con sembradoras Arnabat. Una vez colocada la semilla se tapan con vermiculita. Los equipos de siembra se desinfectan una vez al año agregando lejía al agua de lavado.

Para volcar las balas de turba Salvador fabricó su propio equipo (equipos similares los fabrica actualmente la firma Vizuet SL). También la traspaleta que utiliza para el transporte de los palets carga-

dos de bandejas es de su diseño; permite invertir el sentido de la marcha y está provista de ruedas con neumáticos para que la planta no vibre.

Existen 3 cámaras de germinación donde se mantiene una temperatura de 25°C, con lo que las semillas de cebolla germinan a los 3 días, igual que las de tomate; las de coliflor tardan solo 2 días, mientras que alcachofa y pimiento necesitan 5.

La fertilización se hace mediante un abono base y un abono especial que se dosifica mediante bombas Dosatron.

El personal fijo son 5 operarios y de 2 a 12 eventuales.

Semilleros El Porteño es miembro de Asehor, la Asociación de Semilleros Hortícolas que engloba las empresas de este tipo de Andalucía.

#### **Para saber más...**

- El artículo completo se encuentra en: [www.horticom.com?70797](http://www.horticom.com?70797)
- Puede solicitar información sobre la empresa dirigiéndose a Semilleros El Porteño, [carmen@semilleroselporteño.e.telefonica.net](mailto:carmen@semilleroselporteño.e.telefonica.net)