

Tecnología de la producción

Viveros Faura, en el Papiol, Barcelona

Plantel para profesionales y para aficionados

- Más de 100 años de historia han servido a Viveros Faura para ser pioneros y tener una trayectoria envidiable.

Pere Papasseit

ppt@edih.es

Miquel Faura continúa la trayectoria de su familia, agricultores del Baix Llobregat desde 1909, a través de la finca de que está situada en El Papiol, Barcelona, donde produce plantel de hortalizas y algo de planta ornamental. Su hermano, Josep, también está en el tema, desde otra vertiente, a través de su cargo de Director de Frutas y Hortalizas de Mercabarna. Como comprobación práctica de una conversación en que este último nos comentaba del aumento de la horticultura de aficionados en la zona, visitamos las instalaciones de su hermano, cuya evolución refleja el aumento en este nuevo tipo de cliente.

La tendencia en España no es exclusiva; la defensa del producto del terruño es una práctica habitual en Francia de todos conocida, tanto por sus consecuencias amables como por las otras, como tenían muy presente hasta hace unos años los productores españoles de, por ejemplo, la fresa. Actualmente, al amparo de las preocupaciones medioambientales, el producto local suma a sus atractivos el que no haga falta transportarlo a grandes distancias. Los amantes de la buena mesa saben que recién

cosechado y de estación son garantías de un mejor sabor. A ello puede sumarse la variedad, con algunas especialidades de antaño, que solo pueden encontrarse a nivel local.

El autoconsumo

El aumento de la horticultura por parte de aficionados lleva asociado mayores niveles de autoconsumo. Estadísticas elaboradas por Josep Faura en base al Panel Alimentario MAPA 2007, muestran que en España el porcentaje de este tipo de consumo, comparando qué ocurrió entre 2004 y 2007, no ha aumentado. Continúa siendo del 9%; sin embargo, sí ha aumentado en valor absoluto al haber aumentado los volúmenes consumidos.

En 2007 se consumieron casi 600.000 toneladas más



que en 2004, lo que significa un 7.9% de aumento. En Cataluña las ventas de frutas y hortalizas aumentaron aún más, un 10%, y esta autonomía representa el 17% del

consumo total, 8.134.101 toneladas.

El aumento del autoconsumo no es una característica solo de España; Mike Knowles, editor de Eurofruit, cuenta en uno de los editoriales de 2008, del entusiasmo creciente de los británicos por cultivar sus propias hortalizas. El disfrute que conlleva el hacerlo es uno de los factores que más valoran, unido al de consumirlas, claro. Menciona igualmente la importancia del autoconsumo de manzanas en Alemania y sugiere que las estadísticas del comercio deberían empezar a considerar este tipo de consumo oficialmente. En España, es de todos conocido que Valencia, según las

El aumento de la horticultura por parte de aficionados lleva asociado mayores niveles de autoconsumo. El aumento del autoconsumo no es una característica solo de España. En Alemania se sugiere que las estadísticas del comercio deberían empezar a considerar este tipo de consumo oficialmente

Miquel y Josep Faura continúan juntos la trayectoria que su familia fundó hace años, agricultores del Baix Llobregat desde 1909, a través de la finca de que está situada en El Papiol, Barcelona.



estadísticas, es la región donde, según ellas, menos cítricos se consumen, distorsión debida al autoconsumo.

El Baix Llobregat como ejemplo

Miquel Faura produce en invierno plantel de cebolla, cebollinos, lechuga, coles, coliflores y otras brásicas.

Entre las brásicas se incluyen también pequeñas cantidades de exquisiteces locales, como es la col de montaña, de la que además de las hojas, en primavera se consumen las inflorescencias, los "espigalls", una especialidad muy valorada y a la que el movimiento *Slow Food* tiene en cuenta; en Sitges existe un restaurante que las anuncia cuando es la estación.

Al inicio del invierno uno de los productos más solicitados son los calçot, la especialidad de Valls cuya temporada anuncia la primavera y que se consume con la también muy característica salsa "romesco", en base a avellanas y pimiento.

La primavera es el momento de vender el plantel para los productos de verano: tomate, pimiento, pepino, melón, sandía, berenjena, calabacín...; a partir del 15 de marzo empieza la temporada de ventas.

La semilla para el plantel la pone el planterista o la trae el propio agricultor.

Para abastecer la zona existen al menos 5 planteristas, dos de ellos en Sant Boi, uno en Gavá. El de Villadecans, de los hermanos Gusi,

fabricantes de los equipos sembradores Conic System, está especializado en ornamentales.

En 1989 Miquel Faura se pasó a la producción en bandeja y ahora utiliza la técnica para especies que sorprenden, como el guisante o las habas.

Los compradores son agricultores profesionales en un 30%; revendedores un

40% y venta al detalle, el 30% restante. El radio de influencia es de unos 50 Km, comprendiendo el Vallés Oriental y Occidental y el Baix Llobregat.

El perfil del agricultor aficionado, el que compra al detall, es de unas 500 plantas de cebollino o unas 50 si se trata de tomates. Este tipo de agricultor es más exigente en cuanto a variedades, pide ma-

yor diversidad; a diferencia del agricultor profesional, que trabaja con unas pocas de ellas y cuando quiere algo nuevo es porque lo vio en Mercabarna.

En el Baix Llobregat la superficie media es de una hectárea, aproximadamente.

El agricultor aficionado también se interesa por las especies ornamentales, una demanda para la que también encuentra respuesta en el vivero de Miquel Faura. Desde especies anuales, como coles ornamentales, hasta arbustos y árboles con que adornar la parcela.

Los compradores son agricultores profesionales en un 30%; un tercio son revendedores, otro tercio son agricultores ocasionales, y el 30% es restante. El radio de influencia es de unos 50 Km, comprendiendo el Vallés Oriental y Occidental y el Baix Llobregat

Para saber más...

Puede encontrar otros artículos de interés en, www.horticom.com?72454 "Una horticultura con imaginación para enfrentar mercados saturados"