

Rincón de Ademuz (Valencia)

Destilería móvil de plantas aromáticas

FÁBRICA DE ESENCIAS

LUIS RICARDO VELÁZQUEZ. Célula de Promoción y Animación del Desarrollo Rural.



La cooperativa Aroplantas ha desarrollado un prototipo de destiladora móvil capaz de procesar plantas aromáticas en el campo. La esencia extraída es vendida a empresas de perfumería, pero los promotores trabajan ya para entrar en los mercados de la aromaterapia.

El prototipo trabaja con salvia, tomillos, romeros, lavandas, lavandines, espliegos, etc...

Leopoldo Sánchez e Isabel Aguilar son una referencia en el mundo de las plantas aromáticas en el Rincón de Ademuz. Nacidos en la comarca, vivieron desde pequeños en Valencia capital ya que sus padres emigraron. Tras realizar sus estudios y una vez terminadas sus respectivas carreras, él como ingeniero industrial y ella como ingeniera técnica agrícola, decidieron retornar y hacer realidad un proyecto: trabajar por su cuenta. Nace así la primera iniciativa, la cooperativa 'Aroplantas', que junto a otros proyectos posteriores como la ingeniería 'El Rincón de las Aromáticas S.L.' o el vivero 'Isabel Aguilar', forman una red de empresas interrelacionadas y complementarias que trabajan con las plantas aromáticas.

Aroplantas ha servido como instrumento para el desarrollo de múltiples prototipos de maquinaria que automatizan e innovan en procesos relacionados con las aromáticas de plantación: la cosechadora para 7 especies de aromáticas diferentes, o la limpiadora de malas hierbas adaptada a 3 hileras de plantación, etc... son algunos de los mecanismos diseñados y hechos realidad.

Entre estos ingenios se encuentra la destiladora móvil de plantas aromáticas. Leopoldo, auténtico *alma mater* del proyecto, nos explica su desarrollo: "Cuesta mucho lanzar el prototipo, ya que una destilería móvil no existía. Lo que

necesitábamos era algo para reducir costes del material vegetal. Y si me dicen que hay una forma de empacado de material vegetal y que con un tráiler puedes transportarlo... pues a lo mejor no hubiéramos desarrollado esta máquina". Concibieron la idea descartando otras soluciones técnicas para el transporte de aromáticas que resultaban muy complejas ya que este tipo de planta fermenta en verde: deshidratar, extender al sol para secar, etc... Fue entonces cuando se plantearon llevar la destilación a los campos de cultivo.

Con la experiencia que tenían en el transporte de plantas con tráiler y conociendo la capacidad de estos vehículos, vieron la posibilidad de introducir un destilador en uno de 13,60 metros. Hablaron con un taller de Valencia para que construyera el prototipo que habían diseñado, pero en el proceso no faltaron las complejidades: "Tu puedes diseñar un prototipo y en el ordenador todo parece posible pero en la práctica las cosas son distintas. Y hay que tener cuidado, porque no hay un tiempo indefinido para el diseño, ya que es un proyecto empresarial y es muy caro".

Un proceso automatizado

El día que realizamos la visita a la destilería móvil nos desplazamos a Camporrobles, un mu-

nicipio a 63 kilómetros de Ademuz. Hoy se encuentra destilando salvia en el propio campo. El prototipo también trabaja con tomillos, romeros, lavandas, lavandines, espliegos, etc... Con todas estas plantas el proceso es igual y muy simple: uno de los módulos es el que genera el vapor necesario para que otra parte de la máquina sea la encargada de pasar el vapor a través de la planta (que se ha introducido previamente en unos contenedores). Otro de los módulos hace que una vez que el vapor atraviese la planta, una molécula de agua se lleve una de esencia. Esas moléculas que están en estado gaseoso pasan a un enfriador. Es cuando cambian del estado gaseoso a líquido. Como los aceites esenciales y el agua en estado líquido no son miscibles, dentro del "vaso florentino" y por decantación, se queda la parte de aceite arriba, separándose posteriormente y obteniéndose la esencia. Para rellenar los contenedores con la planta en verde se utiliza una grúa. Es un proceso automatizado, de tal forma que los operarios están pendientes sólo de los sensores, de los niveles de aceite, de gasoil, o de las incidencias que puedan surgir. Básicamente se necesitan dos trabajadores: uno permanentemente en la destiladora y otro que es móvil que ayuda a destilar y se encarga de cosechar la planta.

Para una especie como el espliego se destila entre 600 ó 700 kilos de material vegetal a la hora, pudiéndose alcanzar los 2.000 kilos. Aunque la capacidad de destilación es todavía pequeña se está trabajando en su ampliación, ya que la destiladora es un prototipo: los contenedores actuales donde se introduce la planta tienen una capacidad de 6.000 litros y se pretende llegar a los 16.000 litros.

El radio de acción de la destiladora móvil se sitúa, normalmente, en unos 100 kilómetros, entre Ademuz y Requena. En esta zona se encuentra uno de sus principales clientes: la cooperativa de Camporrobles que ha realizado una apuesta muy importante por el cultivo de plantas aromáticas, con perspectivas de poner en cultivo de aromáticas, todo ecológico, hasta 900 hectáreas. En todo caso la dimensión mínima para que sea rentable trasladar la destiladora es la de una explotación de al menos 8 ó 10 hectáreas.

Sobre los precios de destilación, Leopoldo indica: "No es un alquiler en sí, ya que todo el proceso de destilación lo realizamos nosotros. Se cobra por la cantidad de litros que se destila y según la especie. Puede rondar entre los 42 y 60 euros la hora".

La esencia extraída es vendida a empresas de perfumería, generalmente a dos destinos principales: uno nacional, a empresas como Lavanda

Puig o Esencias Martínez Lozano, S.A.; otro internacional, en Francia. Hay un mercado que Leopoldo considera interesante como es la aromaterapia: "Es un sector muy exquisito que paga el extracoste ecológico. Por ejemplo, todos los campos de Camporrobles están certificados como ecológicos, pero a la perfumería les da, en principio, igual que sea ecológico o que no lo sea: ellos quieren esencia. En cambio, los de aromaterapia no: sólo quieren ecológico". Por esta razón actualmente se están tramitando los preceptivos registros sanitarios para que la destilería móvil pueda entrar en los mercados de la aromaterapia.

Este proyecto recibió una ayuda de LEADER+ de 79.843 euros (50% de la inversión). No se subvencionaron ni el tráiler ni la grúa, que eran de segunda mano. El coste conjunto en material se situó en más de 180.000 euros. Pero Leopoldo apostilla: "Hay que tener en cuenta que hay muchas horas de ingeniería y de viajes que no hemos podido incluir". Obstáculos también los han tenido y el principal ha sido el de convencer a financiadores y a subvencionadores de que este proyecto era viable técnicamente.

Leopoldo saca sus conclusiones: "El único futuro que tenemos las empresas de cualquier sector en el medio rural es desarrollar maquinaria, innovación y nuevos métodos de trabajo que rompan con lo tradicional y utilizar las subvenciones para aminorar esos costes de riesgos". Y reflexiona sobre la importancia de las ayudas: "Si no hubiera sido por los fondos LEADER, entre otros, nos hubiera costado funcionar; y no por la cuantía económica en sí, sino porque las subvenciones tienen un efecto 'trampa' que es muy bueno. Y es que te dan una subvención, te crees que lo tienes hecho y te lanzas. Y, una vez que vas al banco a por el resto del dinero y la subvención, no queda más remedio seguir adelante. Trabajas muchísimo para pagar lo que debes. Pero desarrollas". 🍋

Asociación Grupo de Acción Local Rincón de Ademuz
Telf.: 978 785 000
E-mail: gal@rincondeademuz.com



El proceso de destilación está totalmente automatizado.