

La Rioja Occidental

Proyecto para la recuperación del caparrón

RENOVARSE O MORIR

NURIA BAZO. Técnico del Centro Europeo de Información y Promoción del Medio Rural de La Rioja (CEIP)



El caparrón es una legumbre típicamente riojana que, pese a su demanda, se encuentra en recesión por la elevada carga de mano de obra de su producción en un terreno montañoso duro y escaso. Entre 2005 y 2007, el Centro Europeo de Información y Promoción del Medio Rural de La Rioja ha liderado un proyecto dirigido a frenar su abandono desde una estrategia integral.

Una estructura metálica con una red reutilizable sustituye a los tradicionales palos.

El Caparrón riojano ha sido alimento imprescindible en la dieta de la población. En las cuencas fluviales riojanas es habitual la estampa de los palos entrelazados y rodeados de vegetación. La dispersión de la producción en pequeñas parcelas ha convertido históricamente al caparrón en un cultivo social, cuya producción y consumo se circunscribe al ámbito familiar. Sólo se genera un pequeño mercado, con comercialización basada en circuitos cortos: venta directa, tiendas y restaurantes locales, y ferias. La importante demanda en mano de obra —que incluye cavar los surcos, clavar palos, sembrar y regar, guiar la planta, recogerla, trillarla, seleccionarla y almacenarla—, la falta de mecanización, el abandono de los cultivos de huerta y la sustitución por plantaciones de chopo u otras especies, está provocando la drástica disminución del cultivo de legumbres, en tanto que la demanda del consumidor aumenta.

Frente a ello, el Centro Europeo de Información y Promoción del Medio Rural

de La Rioja (CEIP) puso en marcha un estudio y un ensayo del cultivo de caparrón de mata alta durante tres años consecutivos, impulsando acciones destinadas a adaptar el cultivo a la agricultura actual, conscientes de que se trata de una producción de montaña, con las consiguientes dificultades de minicultivo y difícil acceso de maquinaria. La iniciativa incluyó una experiencia piloto de cultivo modernizado de caparrón de mata alta, con estructura semifija, para comprobar su rentabilidad en un espacio de agricultura de montaña y servir de elemento de aprendizaje para los agricultores de la comarca.

Pero el CEIP también impulsó la puesta en valor de la actual producción con nuevas herramientas de comercialización y durante las tres campañas que duró la experiencia, la parcela experimental fue señalizada y las visitas fueron constantes.

La idea era recuperar la práctica profesional del cultivo, mejorar el valor de la produc-

ción de montaña, reducir costes asociados a la falta de mecanización y reforzar entre la población el “gustillo” por cultivar un producto emblemático.

Mecanizar el trabajo

El campo de ensayo abarcó una parcela de Anguiano de 2 fanegas. Unas labores de desbroce, abonado y unos pases de cultivador dejaron el terreno preparado para la instalación de una estructura metálica de la que colgaría una red reutilizable en sustitución de los tradicionales “palos”. La siembra se mecanizó y se implantó el riego por goteo, el cortado se realizó con desbrozadora y los fitosanitarios se aplicaron con manguera. Se utilizó una trilladora para la cosecha y un tractor para el pisado de la malla y caparrón. La selección fue manual.

La falta de mecanización, el abandono de los cultivos de huerta y la sustitución por otras especies está provocando la drástica disminución del cultivo

Con estas medidas se ha conseguido un ahorro del 50 % en las labores manuales, principal aspecto que alejaba a los jóvenes del cultivo. El uso del riego por goteo, al permitir aportes localizados de agua, ha podido influir en la ausencia de enfermedades. Se ha aumentado la densidad de la plantación y la producción. Por otro lado, la amortización de los ele-



mentos de modernización ha sido inferior al gasto de compra y de reposición de tutores tradicionales. Y finalmente se ha constatado que el 30 % de los ingresos son beneficios. De hecho, de no ser por la nefasta cosecha del 2007 hablaríamos de un 45 %.

Un producto emblemático y un cultivo en regresión pese al crecimiento de la demanda.

La experiencia piloto de comercialización se inició en 2006 para valorizar el caparrón mediante una adecuada presentación al mercado. Para ello contamos con la colaboración del Centro de Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja (CTIC), donde se envasaron distintos formatos al vacío para valorar su caducidad. Tras estudiar varias opciones se diseñó con los cultivadores un tipo de bolsa de tela rústica con logo propio. El envasado intenta ser una herramienta de protección del producto, evitando así ventas a granel que no garantizan su origen. La presentación y el envase reflejan el estudio de mercado llevado a cabo en el proyecto. También se ha considerado con los cultivadores la trazabilidad del producto.

La experiencia ha inyectado ilusión por el cultivo de una legumbre en clara recesión, siendo habituales las convocatorias para mantener al día a la población y cultivadores locales sobre la evolución y resultados. La población ha visto con curiosidad el ensayo, supervisando la plantación en sus paseos de la tarde. Ya casi se vislumbra una lonja para la selección y envasado colectivo del caparrón de Anguiano ¿Quién pide más? 🌱

El envasado es una herramienta de protección del producto, evitando así ventas a granel sin garantía de origen.



LEADER+ Rioja occidental

Tel.: 941 360 667
Fax: 941 360 669
www.riojarural.com
cesp@riojarural.com