

## Invernaderos

## Diversificación

## Una horticultura con imaginación para enfrentar mercados saturados

- Pàmies Hortícoles, una explotación con raíces muy familiares.

Alicia Namesny

agrocon@ediho.es

Pàmies Hortícoles es una explotación que viene de familia, situada en Balaguer, a unos 20 km de Lleida capital; los hermanos Josep y Miguel cultivaron hasta inicios de la década de los 80 la lechuga "clásica" de la zona, la "maravilla Conca", obtenida por ellos mismos por mejora de variedades locales. Esto ocurría en paralelo a la implantación y crecimiento de la lechuga Iceberg en el Campo de Cartagena. Si bien el destino fundamental del producto murciano era la exportación, inevitablemente parte de esos volúmenes se volcaron al mercado español, transformando en no rentables explotaciones que abastecían de hortalizas mercados locales. Esto obligó a una transformación cuya resultante es una empresa dedicada totalmente a productos no convencionales entre los que se incluyen flores comestibles, aromáticas, hierbas para ensaladas, verduras, miniverduras y otras.

Josep Pàmies está desde los 16 años a cargo de la explotación de sus padres; como él mismo cuenta, con todos los bríos de los inicios, fue quien llevó a esta explotación familiar a utilizar productos "modernos", incluyendo fertilizantes y agroquímicos, en aquel

momento en pleno auge. Desde hace 10 años ha sido él mismo quien, *desilusionado de la agricultura convencional con tratamientos químicos*, indujo la reconversión a una producción más ecológica.

Cuando producían hortalizas para mercados cercanos cultivaban la mencionada lechuga *Maravilla*, de las que aún cultivan pequeñas cantidades, produciéndose sus propias semillas al haber dejado de ser de interés comercial para las casas de semillas el trabajarlas.

La explotación tiene 13 hectáreas de las que 1,5 son cubiertas, incluyendo invernaderos y almacenes. La función principal de los invernaderos es la de I+D; se les usa como "jardín de introducción" de especies, que evalúan antes de abordar el cultivo comercial.

El cultivo comercial lo realizan en las 11 hectáreas restantes propias y en otras 20 ha, a través de una asociación, de palabra, con otros cuatro agricultores, entre los que se encuentra Miquel Casals, en Soses, a escasos kilómetros de



Lleida (véase Horticultura Internacional número 65). En lechuga, la mitad de la que comercializan la produce Pàmies Hortícola y el resto los demás agricultores. Estos reciben lo mismo que se ha obtenido en la venta menos un pequeño descuento comercial para manejar los cobros. De esta forma logran tener los volúmenes necesarios y, a la vez, agricultores tan implicados como ellos mismos en el éxito del negocio. De las hierbas aro-

**Josep Pàmies, un enamorado de las plantas y un visionario comercial que practica la diversificación; stevia, la planta que tiene en la mano, es una de sus apuestas más firmes.**

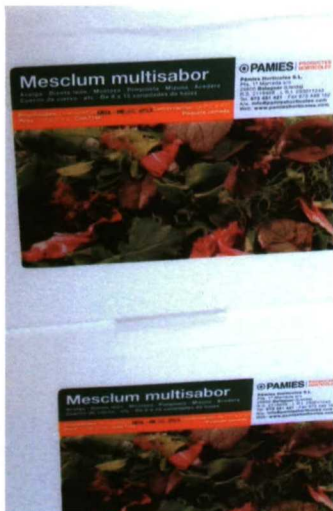
máticas y otras hortalizas se encargan los agricultores socios.

El acondicionamiento del producto lo realizan los propios agricultores pero pueden usar el almacén y maquinaria que tiene Pàmies Hortícoles. La sala de elaboración de IV gama está dotada con equipos Turatti, básicamente lavadora, centrifugadora y mezcladora. Ahí es donde se preparan las cajas de Mesclum, un surtido de hojas para ensaladas cada una de las cuales aporta su es-

---

**La función principal de los invernaderos es la de I+D; se les usa como "jardín de introducción" de especies, que evalúan antes de abordar el cultivo comercial**

---



**“Mesclum multisabor” es uno de los productos estrella de Pàmies Hortícoles; está compuesto de 8 a 15 variedades de hojas, entre las que se encuentran acelga, diente de león, mostaza, pimpinela, mizuna, acedera, cuerno de ciervo. Tienen formatos para restauración, como la caja de poliestireno expandido de la imagen, y otros de menor tamaño para consumidores individuales. Se utiliza como ensalada tal cual o para agregar a las hortalizas más convencionales, como lechugas o escarolas, personalizando la ensalada.**



**Flores de clavel mini, tagetes, capuchina y hojas de coleo es el contenido de estas bandejas; también se comercializan flores de pensamiento, de begonia, etc.**

**La imagen de abajo muestra la “flor eléctrica”, *Sphilanthes oleracea*, que provoca un cosquilleo en la boca cuando se consume.**



aprendizaje, un proceso en el que han tenido grandes satisfacciones y donde continúan mejorando. Mencionan, entre varios otros ejemplos, los éxitos en el control de la mosca blanca en invernadero, incluyendo algunas plantas de ruda en las plantaciones, como reservorio de plaga donde se auto reproducen los depredadores autóctonos, o la aplicación de extractos de plantas.

El paso que ha supuesto pasar del cultivo de especies tradicionales para venta a nivel local, un tipo de explotación que se había vuelto inviable económicamente en los años 80, a la diversificación a través de nuevas especies y presentaciones, ha hecho que los productos de Pàmies Hortícoles lleguen a casi todas las zonas de España. En su página web, [www.PàmiesHortícoles.com](http://www.PàmiesHortícoles.com), se indica con qué distribuidores trabajan por región; el común denominador de ellos es tratarse de empresas de avanzada en lo que a innovación se refiere.

pecial sabor (y también color, muchas de ellas).

La visita a los invernaderos es una delicia para quien esté interesado en ver plantas “nuevas”. Las imágenes recogen a varias de las que hay en ellos. Además se cultivan tipos tradicionales de tomate, plantas ornamentales como un geranio de hojas muy tomentosas (peludas), otro con un aroma muy marcado que ahuyenta a los mosquitos; distintos tipos de crasas varias de las cuales tienen uso en gastronomía y otras propiedades anticancerígenas ... Entre los clientes se encuentran cocineros de renombre, quienes

saben que aquí pueden encontrar la hierba diferente que buscan y un interlocutor atento a quien sugerir el cultivo de alguna especie propia de gastronomías de otros países.

La parte del proyecto de Slow Food que, en convenio con el Consell Comarcal y la Diputación de Lleida, tiene

que ver con la recuperación de tomates tradicionales, se realiza parcialmente en las instalaciones de Pàmies. Este proyecto abarca también variedades de frutales y de olivo, que se recuperan mediante convenio con otros agricultores.

La aplicación de técnicas de cultivo ecológico fue un re-

**Stevia rebaudiana se trata de un arbusto originario de Paraguay, con hojas 30 veces más dulces que el azúcar normal, y que regula los niveles de azúcares en sangre, con lo cual es de inestimable valor para los diabéticos**

**Productos**

Los productos que encabezan la extensa lista de los que producen son la Stevia, Mesclum multisabor y Mixt. La Stevia es “la planta de los diabéticos”. Mesclum multisabor, una mezcla de múltiples especies, cada una de las cuales aporta su particular y muchas veces, interesante sabor, de las



que se utilizan sus hojas en estado tierno. “Mixt” es una caja conteniendo lechugas lollo y hoja de roble, verdes y rojas. Mesclum y Mixt facilitan a la restauración el hacer ensaladas surtidas y diferenciadas.

La reina indudable de las especies de los invernaderos es la Stevia; el género botánico al que pertenece es las Compuestas (Asteráceas) y la página web de Pàmies Hortícoles, además de contener otro cúmulo de informaciones, explica que Stevia rebaudiana se trata de un arbusto originario de Paraguay, con hojas 30 veces más dulces que el azúcar normal, y que regula los niveles de azúcares en sangre, con lo cual es de inestimable valor para los diabéticos. Josep Pà-

mies cuenta que ha logrado mantener en niveles normales su presión arterial desde que bebe dos veces al día, de mañana y de noche, una infusión con cuatro hojas de Stevia.

Josep Pàmies tiene clara la misión de la agricultura: “los agricultores somos los encargados de dar, mediante una buena alimentación, salud a la sociedad” y la Stevia es uno de

los muchos productos que ofrecen, con propiedades nutricionales y medicinales. En la página web de la empresa indican las principales propiedades de los productos que venden.

De las hierbas aromáticas tienen todas las utilizadas comúnmente en la cocina, más otras diferentes, como son la variedad morada de albahaca (además de la verde), cebolli-

**Las hortalizas mini son otra de las especialidades; entre ellas hay Colirrábanos mini, Berenjenas mini, Pimientos mini y Calabacines mini.**

**Flores de calabacín, una especialidad italiana que, al igual que otros productos de Pàmies Hortícoles, se comercializa en tiendas selectas. Diferencian entre flor de calabacín masculina y femenina.**

**Josep Pàmies tiene clara la misión de la agricultura: “los agricultores somos los encargados de dar, mediante una buena alimentación, salud a la sociedad”**

no normal (*Allium schoenoprasum*) y cebollino chino (*Allium tuberosum*).

Entre las hortalizas hay ensaladas de varios colores (lollo rossa, lollo verde, hoja de roble roja) y otras especies hortícolas de cultivo no demasiado frecuente como achico-



**El contenido de las bandejas de la imagen es estragón (las de la parte inferior) y salvia.**

**Mizuna, es una hierba tradicional de la cocina oriental.**

**Uno de los productos estrella es la stevia, en la imagen podemos ver el detalle de las hojas de stevia y de cómo enraizan los esquejes en su propagación.**

**Otra de las especies que tienen en observación por su uso comercial es el de los kalanchoes, a los que se les atribuyen propiedades anticancerígenas.**

**En la imagen de abajo, la diversificación en aspecto es un plus; es lo que aportan los calabacines amarillos.**



ria, colirrábano (del que producen en versión baby), y col china.

El grupo de "hierbas para ensaladas" comprende alguna especie frecuente, como es la espinaca, pero en su mayor par-

te son especies "diferentes", como la acedera roja o verde (la roja tiene bonitas nervaduras de ese color); el "cuerno de ciervo", un Plantago, diurética; el diente de león Taraxacum, también diurético; y

otro diente de león, rojo, con otras propiedades también interesantes; la cordifolia, *Aptenia cordifolia*, una ornamental frecuente con propiedades psicoactivas, tres tipos de mostaza ... vale la pena visitar la web. De la rúcula, *Eruca sativa*, se menciona que tiene propiedades afrodisíacas, diuréticas y digestivas.

La línea de miniverduras incluye pimientos en todos los colores, berenjena, calabacín, ... y también mini hinojo y mini manzanas, además de los recién mencionados mini colirrábanos.

La lista de productos cultivada hoy se completa con las calabazas ornamentales, las mezclas "fantasía", con formas y colores muy diferentes, y las de Halloween.

La gama de hierbas aromáticas y flores y hojas ornamentales comestibles que ofrece Pàmies Hortícoles es también muy extensa. Las imágenes de de arriba son una pequeñísima muestra.

La "flor eléctrica", *Sphlanthes oleracea* debe su nombre al cosquilleo que se siente en la boca al consumirla; la producen a pedido de grandes chefs, para sus preparaciones especiales. Además de potenciadora del sabor, tiene propiedades antiescorbúticas y actúa como anestésico bucal.

Mizuna es una hierba tradicional en la cocina oriental; es una Brassica (*B. japonica*) con propiedades antioxidantes y anticancerígenas.

La stevia es otro de los productos estrella de Pàmies Hortícola; también está disponible como hojas desecadas y molidas.

La propagación de stevia es muy sencilla; los esquejes enraízan fácilmente.

Josep Pàmies es un enamorado de su trabajo; la colección de especies que hay en sus invernaderos incluyen muchas en observación, por su potencial uso comercial, y otras que le han ido llegando a sus manos por sus propiedades de diferente tipo. Entre ellas tiene dos kalanchoes (en la imagen hay uno de ellos) a los que se atribuyen propiedades anticancerígenas.

El amaranto, otra especie de hojas comestibles e interesante colorido.

De perilla las hay más y menos suave; ésta es la más suave. Solo el envés de la hoja es morado, mientras que en la fuerte, tanto el haz como el envés (foto siguiente); ambas se usan para marinar pescados.

#### Para saber más...

Podrá encontrar otros artículos relacionados con el tema en Plataforma Horticom, [www.horticom.com](http://www.horticom.com):  
Otro artículo relacionado: 'Horticultura cercana, de estación y variedad' [www.horticom.com?71616](http://www.horticom.com?71616)