

El valle blanco y rojo

A. Namesny

agrocon@ediho.es

Los japoneses han sabido hacer de sus cerezos un atractivo también turístico. En España el valor de la "industria" del cerezo es todavía convencional, si bien por la vertiente de la espectacularidad de la floración ya se hacen cosas. Existe la Fiesta de la Cereza, visitada por numerosos madrileños y españoles de otras procedencias, en que la capacidad locativa y de servicios del Valle del Jerte quedan totalmente desbordados.

Volviendo a la faceta hortícola, en el Valle del Jerte, 20 km al norte de la ciudad de Plasencia, en la provincia de Cáceres (al sureste de Madrid), en una longitud de unos 50 km, se desarrolla la mayor zona de producción de cereza de España. Un producto que cuenta con su correspondiente Denominación de Origen, encargada de la promoción y el control de su calidad. Los cerezos ocupan las altitudes entre 400 y 1.100 metros; otros cultivos del valle son castaños, que es el tradicional y ha sufrido una merma importante por el mal de la tinta, y olivo.

La etimología responde a la denominación árabe, Xerete, "valle angosto o cristalino".

La Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

El Valle del Jerte cuenta con un total de 15 cooperativas, 14 de las cuales forman parte de la Agrupación de Cooperativas del Valle del



La presencia del cerezo en el Valle del Jerte ha dado origen no sólo a un importante tejido agroindustrial, sino también a actividades turísticas

Jerte y, de ellas, tres están situadas al otro lado de la sierra de Tornamtos, en la comarca de la Vera, montaña que delimita la Vega. El número de productores implicados es de 3.900. Durante la pasada campaña 22 millones de kg de cerezas salieron con destino a los mercados españoles y de otros países europeos.

De los productos comercializados, la cereza es el más importante, un 80% de la facturación total, pero también

están sus derivados industriales, los licores, que, de hecho, fueron uno de los primeros frutos del asociacionismo. Pero no acaban ahí los productos comercializados; están también las castañas, aceite de oliva (6.000 t de aceituna de la variedad Manzanilla Cacereña), higo —en fresco y en seco; la Agrupación es el primer comercializador de estos últimos en España) y frambuesa, cuya importancia varía en función de la situación de los principales competidores, en particular, Yugoslavia. De cara a la exportación, los mayores volúmenes corresponden a cereza y frambuesa, esta última, principalmente congelada. La diversificación de los cultivos es una de las metas. Con el fin de contar con material vegetal para sus plantaciones cuentan con un vivero, a cargo de José Luis Álvarez, que también comercializa a no socios.

Los cerezos del Jerte en plena floración: producto fresco, agroindustria y turismo.

Las cifras

España produce entre 75 y 85 millones de kg de cerezas; en el Valle del Jerte está un 30% de la superficie y su producción.

La Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte cuenta con 5.000 ha de cerezos, 700.000 árboles, una producción total de 22 millones de kg el año pasado –una campaña excepcionalmente productiva- y unas expectativas de 18 millones de kg para la campaña 2000, cifras en la línea de las normales de la zona. A la exportación se dedica más del 50% de la producción de cerezas.

La historia

El Valle del Jerte ha sido una zona de castañares, que aún subsisten, aunque venidos a menos por el “mal de la tinta”. Los cerezos se implantan desde principios de siglo, en una horticultura de secano. Las plantaciones actuales contemplan el riego en muchos casos. Entre 1989 y 1992 se construyen las primeras instalaciones de la Agrupación, la destilería, bajo el impulso del químico Miguel Muñoz. Otro paso es la construcción de una primera central hortofrutícola, a la que sigue una central de suministros para realizar conjuntamente las compras de suministros. A ello sigue la construcción de la almazara. El último paso, actualmente en inauguración, es el SICHE, Sistema Integral de Calibrado, Hidroenfriamiento y Envasado de Cerezas; la planta de procesado de cerezas que sus directivos indican es la más moderna del mundo.



El mercado

El gran mercado de la cereza Valle del Jerte es el del fresco; se industrializan, para destilados, aproximadamente entre uno y dos millones de kilos. Para este destino sólo se utilizan las variedades tipo Picota, con un alto contenido de azúcares. Los productos industriales son aguardiente de cereza y de frambuesa (la cereza no es el único producto de la Agrupación; el Cuadro 1 indica los restantes) y licor de cerezas.

La cereza a granel se comercializa en cajas con capacidad de 2 ó 5 kg. Los preenvasados, cada vez más frecuentes, son cestas de 1/2 kg (Alemania) o una libra (450 g, Reino Unido)

¿Cuándo maduran las cerezas?

En el Valle se conjugan variedades y alturas; la combinación de ambos da un calendario que comienza por el 5 de abril y acaba a finales de julio. Los productores suelen tener 2 o 3 parcelas, situadas a diferente altitud, de forma de tener una maduración diferida que puedan atender. Seis técnicos asesoran el cultivo y, en particular, asesoran sobre los problemas fitosanitarios del cultivo, algo que ya se ha logrado en el 100% de las plantaciones.

La confección

Lo tradicional: toda la familia interviene en la recolección de la cereza y es de las mujeres el trabajo de selección y calibrado para confeccionar los envases. Las familias suelen tener dos o tres parcelas a diferentes altitudes que, con su diferente época de maduración, les permiten dar abasto con la recogida. Desde hace dos años la Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte empezó a probar la con-

La nueva referencia en fertilizantes solubles



Universol[®], con Ácido Cítrico: la solución clara.

Con Universol Scotts ha establecido una nueva referencia en fertilizantes solubles. Universol es una solución nutritiva 'universal' que permite obtener plantas de calidad dentro del marco de un sistema de producción extensivo. Una gama de cuatro análisis ofrecen una fertilización equilibrada, que se adapta a todos los cultivos en contenedores, los cultivos de plantas en maceta, los cultivos de plantas de temporada, así como el cultivo de flor cortadas. Universol ha sido desarrollado utilizando las tecnologías más innovadoras dentro del

campo de los fertilizantes solubles en agua. Los distintos análisis han sido diseñados para su uso en cada fase del crecimiento. Universol contiene

todos los oligoelementos, en forma de quelato, así como ácido cítrico, que asegura la transparencia de la solución fertilizante. Cada fertilizante contiene un colorante diferente, para su identificación. El color permanece visible tras su

disolución en agua. Universol se disuelve con facilidad en agua fría. Universol está disponible en bolsas resistentes e impermeables de 25 kg.

Universol Verde 18+11+18+2MgO	Universol Azul 18+11+18+2MgO	Universol Amarillo 12+30+12+2MgO	Universol Púrpura 8+8+27+3MgO	Universol Naranja 16+5+25+3MgO
Fertilizante para cultivos con altas necesidades de nitrato. También se puede utilizar para obtener un fuerte crecimiento.	Fertilizante universal para una fertilización equilibrada.	Fertilizante soluble rico en fósforo para estimular el desarrollo de las raíces.	Fertilizante soluble rico en potasio para estimular la formación de flores, frutas y el crecimiento de arbustos.	Fertilizante soluble N:K excelente para plantas de flor.
Dosis recomendada: 0,5-1,5 g/l	Dosis recomendada: 0,5-1,5 g/l	Dosis recomendada: 0,5-1,5 g/l	Dosis recomendada: 0,5-1,5 g/l	Dosis recomendada: 0,5-1,5 g/l

Análisis y recomendaciones.



The Scotts Difference[®]

Scott O.M. España S.A., Av. Pres. Companys, 14, 43005 Tarragona, Tel. (977) 211 811, Fax: (977) 211 477.

"Scotts Company es líder en investigación, fabricación, y marketing en sus gamas profesional y amateur. Dispone de las más completas líneas de productos para el césped, jardinería, horticultura ornamental y horticultricultura, complementadas con un asesoramiento técnico específico. Desde las fábricas de U.S.A. y Europa, Scotts distribuye sus productos a más de 50 países en todo el mundo."

Minidirectorio

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Ctra. Nal. 110, km 381
10614 Valdeastillas
(Cáceres), España
Tel: +34-927 471 070
Fax: +34-927 471 074
e-mail: vallejerte@bme.es

Principal producto: cerezas (un 80% de la facturación total) Pero, también trabajan otros productos: higos secos (la Agrupación es la principal proveedora de España), frambuesa (mercado del congelado y en fresco), arándano, higos frescos, castañas, aceitunas y aceite de oliva.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cereza Valle del Jerte

Polígono Industrial
Ctra. Nal. 110, km 381,400
10614 Valdeastillas
(Cáceres), España
Tels: +34-927 471 101
+34-927 471 103
Fax: +34-927 471 067

fección centralizada; para esta campaña casi todas sus cerezas se confeccionarán en sus instalaciones.

Los productores llevarán las cerezas a su cooperativa y ésta, a su vez, las acercará a los almacenes de la Agrupación. Esta inaugura la planta de confección más moderna del mundo, con maquinaria Boyd & Boyd de Estados Unidos. La cereza se trabaja en agua y el calibrado se hace mediante rodillos metálicos divergentes en que el agua actúa como lubricante. El rendimiento será de 20.000 kg/h.

La Agrupación cuenta con túneles de frío donde la cereza, una vez confeccionada, se enfría.



De izq. a der. José M^a Ayuso (logística), Jesús Alonso, Manuel Dominguez (Presidente) y Enrique Moreno (Director General). En la foto inferior, J. Alonso sostiene una caja de Arco System.



Las presentaciones

La cereza a granel se comercializa en cajas con capacidad de 2 ó 5 kg. Los preenvasados, cada vez más frecuentes, son cestas de 1/2 kg (Alemania) o una libra (450 g, Reino Unido).

El auge de los preenvasados ha hecho que en las nuevas instalaciones la maquinaria para estas confecciones se haya cuidado especialmente: pesadoras asociativas

Entre uno y dos millones de kilos de cerezas son industrializados; pero el grueso de la cosecha (los restantes veinte millones de kilos) se comercializan en fresco

de última generación de Newtec -algo que ya sabíamos por David Willey, de Tecnologías Agroecológicas, la empresa que representa a la danesa en España-, las envolvedoras de Ulma, los controladores de peso de Exakta (y las propias cestas, de Infia).

La tecnología

Además de tecnología punta en lo que se refiere a la confección de la cereza, el Valle es usuario de los materiales más avanzados que ofrece el mercado en cuanto a películas de permeabilidad selectiva. Los plásticos utilizados para recubrir las cestas disponen de microperforaciones que permiten la creación de un ambiente con las concentraciones de oxígeno y anhídrido carbónico más idóneas para prolongar la conservación.

Las variedades

El "oro negro" del Valle del Jerte son las del tipo "Picota", la cereza de color oscuro, sin "rabo" -pedúnculo-

La pasión por la Agricultura nos anima



MICROELEMENTOS Y QUELATOS

ABONOS LIQUIDOS

NUTRIENTES BIOESTIMULANTES

MATERIAS ORGANICAS
ACIDOS HUMICOS

AMINOACIDOS

ABONOS FOLIARES

VARIOS

Flowal Calcio
Flowal Cinc
Flowal Magnesio
Flowal Manganeso
Quelartal-Fe
Microtal
Maxifer
Nutriartal Quelatos-R
Calcital
Microponic
Microponic-GH
Microponic Hierro
Microponic-SM 54 ...

Abonos Complejos líquidos claros
ácidos y Soluciones Nitrogenadas
Acido Fosfórico
Acido Nítrico ...

Fosfital
Fosfital-Extra
Fosfital con Microelementos
Fosfital-Magnesio
Fosfital-Calcio
TRONVER
Dulzee ...

Fertiorgan Boro
Fertiorgan Calcio
Fertiorgan Hierro
Fertiorgan líquido con
microelementos
Fertiorgan Molibdeno
Fertiorgan Humus 15
Fulvital ...

Biamin
Aminotal
Aminotal súper
Aminotal Calcio
Rianfol ...

Foliartal 0-8-12
Foliartal 0-20-10
Foliartal 12-4-6 +1% MgO
Foliartal 14-6-5
Foliartal 15-8-4
Foliartal Calcio
Foliartal Magnesio
Nutriartal olivo
Phoscal
L-24 ...

Polixal 20-8
Flowal Acid
Enraizal
Algaton

TRONVER



**Ayude a sus cultivos
a defenderse de la Phytophthora...
y a sus viñedos de la Apoplejia parasitaria
(Yesca, Acedo, Rayo...)**

Francisco R. Artal, S. L.

C/. Villa de Madrid, nº 14 - Pol. Ind. Fuente del Jarro

46988 PATERNA (Valencia)

Tel.: 96 134 03 65 - Fax: 96 134 07 05

e-mail: infoartal@artal.net

abonos@artal.net

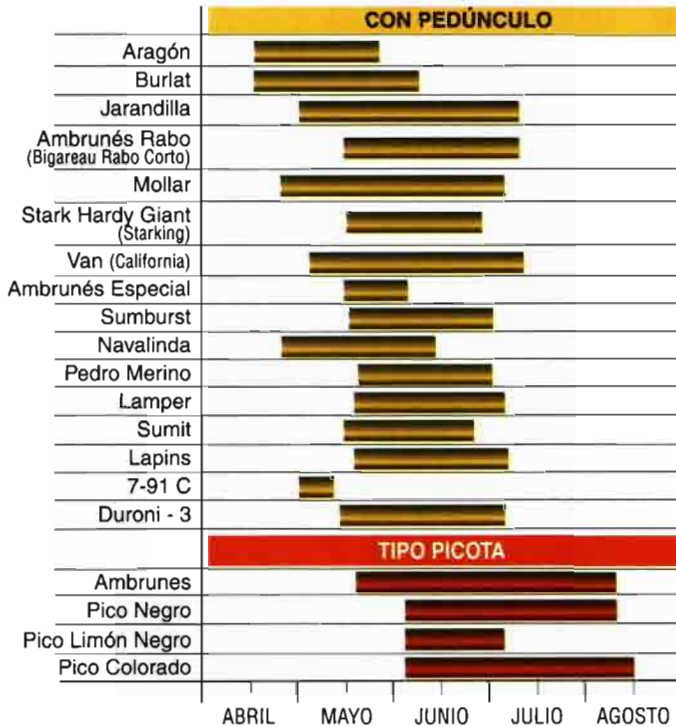
<http://www.artal.net>



**MAS DE 100 AÑOS AL SERVICIO
DE LA AGRICULTURA..., Y CONTINUAMOS**

Cuadro 1: Variedades de cereza cultivadas en el Valle de Jerte

Muchas de ellas son selecciones de origen local y otras proceden de diferentes países. Las diferentes épocas de maduración permiten que haya producción desde principios de abril hasta finales de julio.



Fuente: Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Constituyen el 60% de la producción y la principal variedad es la Ambrunés. Son también los frutos más dulces, como demuestran sus grados Brix normales, entre 18 y 20.

Un 25% está formado por las variedades Burlat y Van (o California). La primera es originaria de Francia y la segunda de Canadá. Los grados Brix están entre 13 y 14.

La Agrupación dispone de un bonito afiche (poster) con las variedades de la zona; sin esa belleza, aparecen mencionadas en el Cuadro 1.

En la elección de las variedades un criterio directriz es, más que alargar las "puntas" de campaña, como ocurre en la mayoría de las especies,

el homogeneizar la época de maduración.

El control de la calidad

¿Qué significa "calidad" en cerezas? Tamaño, resistencia al rajado y características organolépticas. El temor al rajado refleja las características de la zona; en el Valle llueven 800 mm, una cantidad alta si se piensa en las características de otras zonas de España, y es éste factor, junto con los podridos asociados, el principal problema de las cerezas. Las heladas no constituyen un problema. Todos los años se actualizan las normas de calidad que ha de cumplir el producto. El escándalo que se realiza a la entrega del producto permite pagar al pro-



El Programa Life Valle del Jerte

El Programa Life Valle del Jerte es un programa de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura, promovido por su Dirección General de Medio Ambiente, denominado «Programa ambiental piloto para fomentar el desarrollo sostenible de la Mancomunidad de Municipios del Valle del Jerte integrando el espacio natural del mismo nombre a las actividades agroindustriales».

Sus objetivos son cuatro:

- Conseguir la integración en el medio ambiente de las agroindustrias sin modificación del entorno natural.
- Alcanzar un reciclado total o «vertido cero» de los residuos generados.
- Establecer un sistema de Gestión Medioambiental Integral que apoye estrategias globales de Calidad y Seguridad e Higiene.
- Fomentar en la población de la zona una conciencia social de participación en la defensa del medio ambiente.

Vista panorámica del Valle, con cerezos en plena floración. Distintas organizaciones de la zona se preocupan de la defensa del paisaje.

ductor, quien recibe el precio que se obtiene en el momento de la venta –no de la entrega de la cereza. El control por métodos de HACCP –Control de Riesgos y Puntos Críticos– es permanente.

Producción integrada

Durante la campaña del presente año la Agrupación iniciará la comercialización de las cerezas obtenidas bajo



la normativa de Producción Integrada. Esto es posible gracias a la constitución de una red de técnicos de Atrias del cerezo, el desarrollo del reglamento de Producción Integrada en Extremadura y la norma técnica de PI para la cereza. Las variedades disponibles para esta campaña de PI son picotas.

La Denominación de Origen

Las cerezas del Valle del Jerte cuentan con la correspondiente Denominación de Origen, del mismo nombre.

El control de calidad, llevado a cabo hasta el año pasado por la DO, corre, a partir de esta campaña, por cuenta de la Agrupación.

A la Denominación de

El Congreso Regulador de la Denominación de Origen «Valle del Jerte» se ocupa también de la promoción del turismo y de las tradiciones de la zona

Origen pertenecen las 15 cooperativas del Valle más productores independientes de la zona, englobados en 26 términos municipales de la provincia de Cáceres. Las variedades y cerezas amparadas por esta DO pertenecen a los siguientes tipos y variedades:

- Picotas: Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado y Pico Limón Negro.

- Con pedúnculo: Burlat, Navalinda y Van.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cereza del Jerte se ocupa también de la promoción de turismo y tradiciones de la zona y entre el material informativo que ha editado se encuentra un completo folleto con múltiples recetas en base a cerezas. La página web está prácticamente acabada.

Las confecciones

Los preenvasados son tarrinas de una libra para el Reino Unido y de medio kilogramo para Alemania; en la campaña actual se ensayarán envasados de menor contenido. Todo ello, en flow pack. Los plásticos utilizados son de permeabilidad selectiva, lo que permite prolongar la vida hasta 21 días en variedades de buena conservación.

El Reino Unido demanda también bolsas de aproximadamente 1/2 kg. A granel, las confecciones son de 2 y 5 kg.

Xerte es la marca que identifica a las calidades superextra y otro (caja negra) y Zalama hace referencia a las extras y primera (caja roja).

Más sobre la Agrupación

No se trata solamente de que la Agrupación comercialice la producción del Valle (o casi toda ella) y de que, a partir de la campaña 2000, también la comercialice. Entre sus funciones está también el de actual como almacén de suministro y, a través de su vivero, proporcionar las plantas para las nuevas plantaciones. Vivaco Soc. Coop. Ltda. provee las necesidades del Valle de plantas y comercializa también a empresas externas.

Proyectos de investigación, convenios y ATRIAS

A partir de la constitución del Departamento de Producción Agraria y Desarrollo Tecnológico, a cargo de Jesús Alonso Sánchez (Jealonso@bme.es), dicho departamento se ha involucrado en una serie de proyectos de investigación y convenios sobre una amplia gama de temas:

- Selección y saneamiento de material vegetal de cerezo. Estudio de técnicas de cultivo y difusión de material y técnicas.
- Análisis estructural del sector de la cereza en España y modelización de la producción en función de variables agroclimáticas.
- Evaluación de la eficacia del sistema integral de selección, calibrado, hidrocooling, envasado y almacenamiento para potenciar la calidad de comercialización de las principales variedades de cerezas del Valle del Jerte.
- Instalación de una red de estaciones meteorológicas y monitorización de variables agrometeorológicas en el Valle del Jerte.
- Establecimiento de líneas de trabajo para desarrollar técnicas de campo necesarias para el cultivo del cerezo.
- Concesión y contratación de ATRIAS en diferentes puntos del Valle del Jerte, referidas a cultivos de interés como olivo, cerezo, castaño, higuera y a la producción integrada.