



*Primaflor es el "líder español en ensaladas", indica Les salades, con 3.800 ha distribuidas en 90 explotaciones donde trabajan 2.500 personas. Tienen capacidad para cosechar 3 millones de cabezas de lechuga iceberg por semana y cultivan una gama de 14 tipos. La IV gama representó el 30% de la producción en 2002. La exportación representa el 65% de la actividad e Inglaterra es su principal destino.*

*Para las casas de semilla la IV gama de ensaladas es un mercado que merece, en el caso de Rijk Zwaan, un catálogo propio.*

### Consumo y Salud

#### Ensaladas

## Lechugas y escarolas, hoy y mañana

- ¿Cuál es el futuro de las ensaladas? El consumidor percibe las ensaladas de diferente forma según se trate de variedades tradicionales o no.

**Alicia Namesny**

*anamesny@ediho.es*

Escarolas, escarolas rizadas y los diferentes tipos de lechugas forman lo que los franceses han denominado "ensaladas", un cómodo término para englobar varias especies con un papel gastronómico similar.

En 2004 la producción en Europa de los 15 fue de unos 3 millones de toneladas, de los cuales las escarolas en todos sus tipos son algo menos de una sexta parte. España es el primer productor europeo, con más del 30% de los volúmenes mencionados y un reparto de variedades como muestra la Figura 1, con Iceberg de

invierno como la principal, seguida de Little Gem y Romana de invierno.

Las exportaciones españolas tienen a Alemania y Gran Bretaña como los principales receptores, con un 37 y 30% respectivamente. Le siguen Francia (12%) y los Países Bajos (11%), Suecia (5%), Italia (4%) y Bélgica (1%). Las importaciones son muy escasas pero su tendencia es creciente. De poco más de 5.000 toneladas en 1994 se ha pasado triplicado esta cifra en 2004 (Figura 2).

#### Hay que tomarse las ensaladas en serio

¿Cuál es el futuro de las ensaladas? El consumidor percibe las ensaladas de diferente



forma según se trate de variedades tradicionales o no.

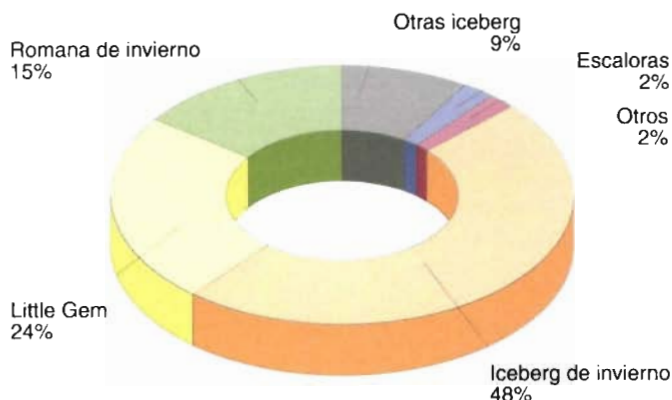
Respecto a las primeras hay una ralentización debido a su pérdida de gusto y a la percepción de las nuevas variedades como más gustosas. Para Francia, ya no se considera imprescindible la presencia de sus lechugas mantecosas tradicionales ni de la escarola.

Se cuestiona la visión de "una hoja de lechuga decorando el plato"; esta visión de "ligereza", indican los autores del estudio, corre el riesgo de "pasarse". Esta "muerte casi anunciada" puede retardarse

a condición de reencontrar la lechuga "de antes", crocante, crujiente, con corazón y con gusto, asociada a técnicas de cultivo que potencien estas características y el sabor.

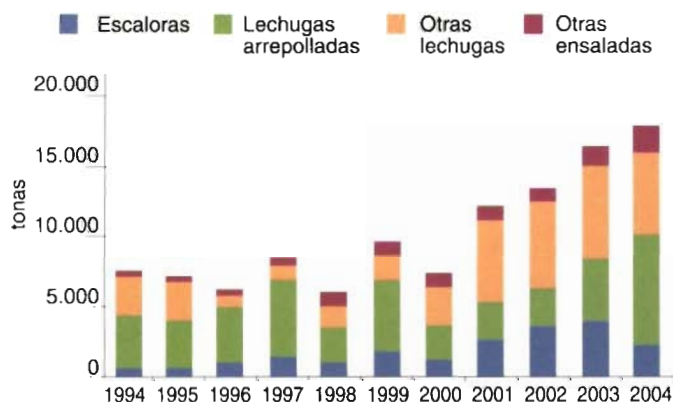
Esto deja también espacio al aumento en la producción de otras especies más gustosas como los canónigos o el berro y también de redescubrir variedades antiguas como, para Francia, los pissenlit, e inclusive las malas hierbas como la ortiga. También deja espacio a uso como ensaladas de especies como la espinaca

Figura 1: Tipos de ensaladas producidas en España 2003



Centre Français du Commerce Extérieur - Elaboración Ctifl

Figura 2: Evolución de las importaciones españolas



Fuente Eurostat - Elaboración Ctifl

o la col, en que no están implícitas sólo el gusto. Nuevos colores y otras consistencias pueden ganar espacios.

### El papel de la gastronomía

Las mezclas de ensaladas, con muchas hojas diferentes, se volverán cada vez más comunes. Esto evitará la compra de diferentes unidades. Esto es un aporte de la IV gama; otro es el haber puesto a disposición variedades que normalmente no se encuentran enteras en el mercado, como la rúcula.

La calidad nutricional de la ensalada no se pone más en duda. Por definición, verde es sinónimo de vitaminas. Indican los autores que más que

buscar productos "enriquecidos en ...", es mejor buscar el placer de consumir más ensalada.

### Bibliografía

La información de este artículo es un resumen del trabajo de Gilles Christy y de Catherine Baros, ambos del Ctifl Paris, "Les salades - Bilan de l'offre et de la consommation", publicado por el Ctifl en diciembre 2005. El estudio está disponible en [www.horticom.com/bookshop](http://www.horticom.com/bookshop). Ref.: 4812, P.V.P.: 30 euros.

### Para saber más...

[www.primafior.com](http://www.primafior.com)  
[www.rijkzwaan.com](http://www.rijkzwaan.com)  
[www.salanova.com](http://www.salanova.com)



NUTRICIÓN VEGETAL  
 FUNDADA EN 1895

La pasión por la agricultura  
**NOS ANIMA**

## FERTIORGAN CALCIO

Materia Orgánica con Calcio complejoado



Abonos líquidos  
 Microelementos  
 Nutrientes  
 Aminoácidos



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](mailto:infoartal@artal.net) - <http://www.artal.net>