

valencia
fruits
dossier

NÍSPEROS DE CALLOSA D'EN SARRIÀ



Ruchey®

WWW.NISPEROSRUCHEY.COM





Los agricultores de la comarca trabajan desde hace muchos años con criterios muy claros de calidad, de seguridad alimentaria y de trazabilidad. / DO NÍSPERO CALLOSA D'EN SARRIÀ

JUAN VICENTE ESPASA / Presidente del Consejo Regulador de la DO Nísperos de Callosa d'en Sarrià

“Esta campaña será normal en volumen y excelente en calidad”

Recién elegido para el cargo de presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Nísperos de Callosa d'en Sarrià, agricultor de toda la vida y cultivador de nísperos, tiene el convencimiento de que la defensa de la reputación y el prestigio de esta producción singular es la principal labor que deben garantizar. Certificar la excelencia, la altísima calidad y el origen de los nísperos amparados; garantizar ante los consumidores los controles de calidad y apostar por una promoción orientada a destacar las extraordinarias cualidades saludables del níspero en las redes sociales y, de manera directa, en los supermercados y grandes superficies, son los cometidos de este Consejo Regulador.

► SANTIAGO PASCUAL. REDACCIÓN. (*)
Valencia Fruits. ¿Recién nombrado presidente del Consejo Regulador de la DO Nísperos de Callosa d'en Sarrià?

Juan Vicente Espasa. Si. Es un honor para mí, que me he dedicado toda la vida a este cultivo, estar prestando un servicio precisamente en la defensa y promoción de nuestros nísperos. Trataremos de hacerlo lo mejor posible y llevar esta fruta a nuevos consumidores, sabiendo que quien los prueba ya repite siempre. Es la fruta de la belleza, por sus cualidades, y de la primavera, ya que es la primera que se consume recién recolectada por estas fechas.

Mi dedicación particular a este cultivo se centra en tres hectáreas de la variedad Algerí y hemos actualizado la explotación con la incorporación de las variedades Chislero y Juliana, obtenidas por el trabajo de investigación de nuestra cooperativa.

VF. ¿Qué primeras informaciones se pueden adelantar desde la DO de la presente campaña?

JVE. En plena crisis de la pandemia pensábamos que no acabaríamos nunca y al final hemos conseguido, entre todos, superarla ya casi del todo. Es cierto que aún quedan situaciones dramáticas pero la incidencia ha bajado considerablemente y nos acercamos a una nueva normalidad. Pero por si no teníamos bastante, los rusos declaran una guerra a sus vecinos ucranianos. Probablemente nos afectará. Solo cabe esperar que las consecuencias en los mercados tradicionales para nuestros nísperos de calidad no lleguen a perjudicarnos y a retraerse el consumo. Los consumidores que ya conocen nuestra fruta esperan cada campaña su llegada al mercado y la adquieren. Y diría más, la disfrutan mucho, ya que los cautiva por su sabor, su paladar y sus muchísimas cualidades.

La pandemia para nuestro sector supuso enfrentarnos a problemas en el transporte y a una serie de nuevos y estrictos protocolos de salubridad desconocidos hasta entonces.

En cuanto a volúmenes, la presente campaña pensamos que será similar a la anterior. Nos llega con unos días de retraso respecto a ejercicios anteriores. Ya estamos cogiendo nísperos, pero todavía estamos en los inicios, y no será hasta dentro de unos días cuando empecemos a recolectar volúmenes significativos.

Veníamos de un periodo seco con escasas lluvias, lo que hubiera afectado a los calibres, pero las precipitaciones de marzo nos han beneficiado mucho. Si bien se han confirmado ligeros daños por agrietado de la piel en algunas partidas de nísperos ya maduros, lo cierto es que casi el cien por cien de la cosecha se verá beneficiada por estas lluvias. Aunque también hay que decir que si siguen cayendo estas cantidades de agua muchos días más, quizá no sea tan beneficiosa. Pero eso ya lo veremos. Por ahora estas lluvias son excelentes.

Los agricultores de esta comarca tienen una sabiduría heredada y cultivamos nuestros nísperos con un alto nivel de profesionalidad, lo que da como fruto una cosecha excelente para certificar por sus muchas cualidades, sabor y contenidos saludables. No en vano se la bautizó como la fruta de la belleza a raíz de los resultados de una investigación universitaria en la que destacaban un contenido singular en minerales que favorecen que la piel se mantenga tersa.

En definitiva, esta campaña la podemos calificar de normal en cuanto al volumen de producción se refiere y excelente en relación a la calidad de nuestros frutos.

Como dato destacable señalaría que desde hace algunos años va aumentando la superficie de cultivo cubierta con estructuras de malla, que protege la producción, principalmente, del viento y del pedrisco. Las producciones bajo malla protectora son abundantes, de óptima calidad y sobre todo de muy buen calibre de frutos. Esperamos tener una buena cosecha, que los precios en el mercado resulten adecuados y que el agricultor perciba un valor justo que le compense



Juan Vicente Espasa lleva toda la vida dedicado al cultivo del níspero. / DO

“Cultivamos nuestros nísperos con un alto nivel de profesionalidad, lo que da como fruto una cosecha excelente para certificar por sus muchas cualidades, sabor y contenidos saludables”

todos los esfuerzos que, una cosecha de estas características, totalmente artesanal, le comporta cada campaña. Tenemos una fruta singular, de excelente sabor y apreciada por el consumidor. Nuestra tarea es darla a conocer a todas aquellas familias que aún no la conocen, tanto en el mercado nacional como fuera de nuestro territorio.

VF. ¿Qué objetivos se ha marcado respecto de la protección y la certificación de calidad?

JVE. Proteger la Marca de Calidad Nísperos de Callosa d'en Sarrià es nuestra razón de ser. Ningún productor puede utilizarla si no está inscrito y en el caso de los almacenes, exactamente igual. Somos una entidad de derecho público que rendimos cuentas ante la Conselleria de Agricultura y tenemos autonomía de fun-

cionamiento, pero, bajo la tutela de la administración.

Nuestra tarea permanente es la de defender la marca de calidad, proteger la calidad de nuestra fruta para que los consumidores tengan plena garantía de las cualidades y la procedencia, y evitar que otros pudieran utilizar mal la marca.

Los agricultores de esta comarca llevan muchos años muy comprometidos con la defensa de su producción fundamental, los nísperos, y son ellos mismos los que desde entonces cuidan y protegen la calidad.

La reputación y el prestigio de los nísperos de Callosa d'en Sarrià se lo ganaron a pulso los agricultores que de padres a hijos transmitían su sabiduría y nosotros, desde el Consejo Regulador, nos esmeramos para que

nadie pueda utilizar mal el origen y defraudar con la calidad.

Estamos convencidos de que el control de calidad se tiene que llevar al cien por cien por todos los que participamos en el proceso de producción, envasado y comercialización, y alcanzar así el máximo nivel de excelencia, de tal manera que tanto el eslabón comercial como principalmente el consumidor tenga una absoluta seguridad de todo lo que certificamos. La ISO/IEC 17065:2012 establece un compromiso de calidad, independencia, imparcialidad, integridad y confidencialidad del proceso de certificación. Es una norma con validez internacional que concreta los criterios generales para los organismos de certificación y genera confianza en las marcas de calidad. Define mejor los criterios de imparcialidad, establece los mecanismos para salvaguardarla y exige un compromiso entre cliente y certificador como garantía del proceso. Los agricultores de la zona trabajamos desde hace muchos años con criterios muy claros de calidad, de seguridad alimentaria y de trazabilidad.

Dentro de esas acciones de fomento de la calidad, hemos aprobado una nueva categoría de la fruta que seguro facilitará conquistar nuevos mercados y, sobre todo, nuevos clientes y consumidores. Antes, nuestra categoría superior era la 3G, nísperos de un calibre singular. Las nuevas plantaciones y estrategias de cultivo adoptadas nos han permitido detectar una mayor presencia de calibres excelentes. Por eso que hemos aprobado la nueva categoría 4G, con nísperos que, una vez envasados, llaman la atención por su calibre, y estamos seguros que a los consumidores también.

VF. ¿Cuales son las funciones principales del Consejo Regulador?

JVE. Al Consejo Regulador lo prestigiamos porque nuestro nivel de exigencia es la carta de presentación de nuestra fruta, excelente y succulenta. Garantizamos un control estricto de calidad, aplicando los criterios necesarios, para que al consumidor

llegue lo mejor de los nísperos de nuestra comarca.

El futuro lo tenemos que ganar manteniendo esos exigentes niveles de calidad para que los consumidores los aprecien porque les ofrecemos unos nísperos extraordinarios, cultivados en una zona tradicional, con un sistema de cultivo absolutamente artesanal, ya que el níspero no admite ninguna mecanización. Estos factores, junto con sus contenidos nutricionales, hacen de nuestra producción un alimento excepcional y una fruta sana, que aporta muchos beneficios. Precisamente ahora, para hacer frente a los patógenos que afectan a las personas, son más necesarias las frutas de alto contenido en vitaminas y minerales, precursores de los antioxidantes que fortalecen nuestro organismo. El consumo de fruta fresca mejora considerablemente las defensas y ayuda a mantener nuestra salud.

Hay estudios que refrendan que los nísperos, por su alto contenido en minerales, vitamina A, taninos polifenólicos, y otros muchos elementos nutritivos, son excepcionalmente beneficiosos para nuestra salud y bienestar. Nuestro mensaje es que tenemos una de las frutas más tempranas cuyo consumo aporta beneficios extraordinarios para la salud, por sus cualidades.

“Desde el Consejo Regulador nos esmeramos para que nadie pueda utilizar mal el origen y defraudar con la calidad”

“Hemos aprobado la nueva categoría 4G, con nísperos que, una vez envasados, llaman la atención por su calibre”

Otra de las tareas del Consejo Regulador a destacar es la vigilancia de que nadie use de forma inapropiada la marca y la imagen de nuestro níspero.

En cuanto a las acciones promocionales, que es otro de los cometidos de la DO, ante la imposibilidad de acudir a eventos de promoción, descubrimos que las redes sociales son realmente útiles. Publicamos en las redes, realizamos algunos sorteos y contamos con *influencers* consumiendo y cocinando nuestros nísperos. En este sentido, nos sorprendió la demanda en los supermercados y en los mercados de cercanía ya que esta promoción llega directamente al consumidor; cada vez más seguidor en las redes y que observa cómo su persona de confianza le está diciendo lo sabrosos, extraordinarios y ricos que están los nísperos.

Se acercan a su frutería, compran, y una vez que los prueban lo normal es que sigan consumiendo una fruta excelente y tan singular. Se trata de dinamizar el conocimiento y el consumo, difundiendo las cualidades de nuestros nísperos y los beneficios saludables de su consumo.

VF. ¿Precisamente es en esas actuaciones donde cristaliza toda la acción protectora del Consejo Regulador?

JVE. Tenemos una comarca muy delimitada por la orografía

y esa es una de nuestras fortalezas. Por eso tenemos que ofertar nuestra fruta como algo único y genuino, producido en una zona muy limitada geográficamente por sus características, que nos proporciona una fruta excepcional.

El níspero se aclimató en la comarca de Callosa d'en Sarrià hace siglos y desde entonces lo hemos desarrollado y mejorado para presentarlo al mundo como una fruta singular, de excelente sabor y de cualidades excepcionales para la salud. Creemos que tiene futuro y para ello trabajamos y tratamos de mejorar cada campaña.



El níspero es una fruta de excelente sabor y apreciada por el consumidor. / DO

Cada vez se hace más necesario aplicar políticas responsables con el medioambiente. La limitación en el uso de recursos naturales, como el agua, cuyo sistema de riego tradicional por azudes y por gravedad en casi todos los bancales hace que el compromiso de una menor huella de carbono sea eficaz y nos satisface cumplirlo. Las familias son cada vez más sensibles con la protección del medio y prefieren producciones que hacen un esfuerzo por respetar esos criterios ecológicos.

(*) Responsable de las entrevistas del Dossier del Níspero de Callosa d'en Sarrià

LA VIDA ES MEJOR CON FRUTA

Ruchey®

www.nisperosruchey.com

Coop. Agrícola de Callosa d'en Sarrià, C.V. Partida Micleta s/n - 03510 Callosa d'en Sarrià Tel. 965880100 - Fax: 965881883

ANDRÉS LLORCA / Gerente de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià

“El consumidor es fiel a nuestro níspero porque cuidamos la calidad”

En la comarca alicantina de la Marina Baixa, tanto los agricultores como los trabajadores se autoexigen una dedicación total, profesionalidad y un especial compromiso, porque el níspero es una fruta que necesita mucha mano de obra especializada para afrontar todas sus labores a lo largo del año, con especial atención a la recolección y envasado. La Cooperativa de Callosa d'en Sarrià lidera tanto la producción como la comercialización y la investigación en nísperos. Los avances en todos los procesos de I+D se han materializado en nuevas variedades híbridas con las que se obtiene una cosecha precoz y de muy buena calidad. En las últimas campañas se ha comprobado su viabilidad y proyección de futuro.

Valencia Fruits. ¿Qué primeros datos arroja la presente campaña de nísperos de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià?

Andrés Llorca. Con toda la información que tenemos ahora mismo, esperamos una buena campaña. Somos conscientes de que los cambios repentinos de la meteorología pueden causar daños, pero en esta comarca los agricultores llevamos tiempo protegiéndonos para esos casos extraordinarios. Hay una parte importantísima de la zona cultivada que ya está cubierta de mallas protectoras. Son inversiones considerables que garantizan un elevado nivel de calidad en la fruta.

Estas inversiones nos demuestran el compromiso de los agricultores con su tierra y su cultivo, establecido en la comarca en los años cincuenta del siglo pasado y que nos identifica allá donde vamos. Los resultados de esas importantes inversiones se ven en la producción que llega a la cooperativa, sana, saludable, sabrosa y atractiva.

Estamos muy pendientes de los cambios en la meteorología de nuestra comarca, pero la entereza, la fuerza y la profesionalidad de nuestras familias nos permite sacar adelante la cosecha cada campaña y comercializarla.

Este año la temporada nos llega con un retraso de diez días respecto a ejercicios anteriores. Tenemos una cosecha de excelente calidad y muy buenos calibres que hasta ahora se han beneficiado de las lluvias caídas, pero de continuar el temporal más tiempo podría ocasionarnos alguna dificultad puntual.

Esta campaña de níspero será, en cuanto a volumen, similar a la media de las campañas pasadas, si bien la edad avanzada de algunos agricultores y las inclemencias cada vez más acentuadas, hace que algunas familias se pasen al cultivo del



Andrés Llorca analiza las perspectivas para la campaña. / ARCHIVO

“Los consumidores aprecian nuestros nísperos porque llevamos al mercado una fruta temprana con muchas cualidades y un sabor inconfundible e inigualable. Nuestros nísperos son únicos”

aguacate, que tiene menos necesidad de mano de obra y los rendimientos son en algunos casos incluso mejores.

Las dificultades a la hora de realizar los trabajos, la recolección, etc., influyen, pero la

mano de obra local se moviliza y se incorpora a las explotaciones de la familia como mano de obra también especializada y la campaña pasada se sacó adelante, como ocurrirá en la presente, sin lugar a dudas.

“Este año la cosecha llega con un cierto retraso de diez días respecto de campañas anteriores”

“Tenemos una cosecha de excelente calidad y muy buenos calibres, que hasta ahora se han beneficiado de las lluvias caídas”

“De continuar el temporal de lluvias más tiempo podría ocasionarnos alguna dificultad puntual”

El consumo de frutas frescas ha aumentado considerablemente en los hogares. Y en el caso de nuestra cosecha de nísperos, por sus contenidos en vitaminas, minerales y antioxidantes, podemos pensar que es una buena opción para luchar contra muchas de las dolencias y ante todo debe ser un freno real a determinadas afecciones.

El aumento en los costes de producción es evidente y esperamos que no llegue a ser limitante. Por una parte, tenemos que cumplir de manera estricta con todas las normas establecidas. Por otro lado, asistimos impotentes a una escalada de los costes energéticos, de carburantes, de todo lo necesario para desarrollar con garantías nuestro cultivo. Y a todo esto se ha unido la inoportuna e incomprensible guerra de Rusia contra un país pacífico y agrario como es Ucrania.

Evidentemente todo influirá en esta campaña, pero esperamos primero que se solucione toda esta tormenta de noticias negativas y por supuesto que podamos llegar a los mercados con naturalidad.

En cuanto al transporte y la logística también tienen sus aspectos negativos ya que están sufriendo por el alza del precio de los carburantes y resulta muy difícil repercutir ese aumento de los costes sobre nuestra agricultura. Deseamos que el gobierno y las plataformas lleguen a acuerdos y todo se solucione para bien.

Como en todas las campañas, el consumidor es fiel a nuestros nísperos porque cuidamos extraordinariamente tanto la calidad como las cualidades de nuestra fruta.

Me gustaría destacar que es una fruta temprana que llega al mercado en una época entre los cítricos y las frutas de verano y eso los consumidores lo aprecian y lo valoran porque llevamos al mercado fruta con muchísimas cualidades y un sabor inconfundible e inigualable. Nuestros nísperos son únicos.

VF. ¿Cuál es la estrategia de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià para llegar a nuevos mercados?

ALI. Desde nuestra cooperativa buscamos permanentemente abrirnos a nuevos mercados en los que nuestras frutas puedan ser conocidas y apreciadas. Para ello acudimos a las ferias internacionales, para mostrar nuestros productos y realizar los acuerdos necesarios que nos permitan exportar.

Fruto de eventos anteriores, desde hace algunas campañas, llevamos nísperos de nuestra comarca a países de ultramar, Canadá, Israel, Oriente Medio etc., mercados en los que hemos conseguido incrementar la comercialización, y sin descuidar a nuestros clientes tradicionales en cuyos mercados hemos apostado por las cadenas de super-



La Cooperativa de Callosa d'en Sarrià lidera tanto la producción como la comercialización y la investigación en el cultivo de nísperos. / ARCHIVO

mercados, como es el caso de Alemania y Francia. En Inglaterra, pese al Brexit, nuestras exportaciones no se han visto afectadas en ningún aspecto. Mantenemos una relación con nuestros clientes muy afianzada y eso hace que alcancemos los mismos niveles de comercialización en ese mercado.

También atendemos la demanda de las grandes superficies apostando por envases más pequeños que permiten al consumidor seleccionar su unidad de compra de esta excelente fruta sin que sufra ninguna manipulación y, por supuesto, manteniendo en todo momento la extraordinaria calidad de la fruta que comercializamos. Esto facilita evitar el contacto con la fruta, que de esta forma se mantiene preservada desde el envasado hasta el momento del consumo.

Hemos hecho todo lo posible para facilitar que los consumidores puedan ver nuestros nísperos como una fruta cotidiana, de consumo habitual en la época de nuestra producción, y que todos aquellos que los consumen por curiosidad repitan al resultarles extraordinariamente succulentos y agradables y, por supuesto, más asequibles.

La comercialización de nuestros nísperos en mercados lejanos supone una especialización en el transporte y la logística necesaria, porque es una fruta riquísima, pero delicada en determinados momentos de la campaña, lo que nos reta a esmerarnos, como hacemos siempre, en la selección, en el envasado y su comercialización.

VF. *¿En qué nuevos proyectos está trabajando la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià?*

ALI. Hace ya varias campañas que en la cooperativa pusimos en marcha un nuevo almacén, donde se envasan los nísperos de aquellos socios productores que lo solicitan. Esta fruta viene del campo a granel, pero en vez de seguir con los envases tradicionales hemos innovado y envasamos en diferentes formatos pequeños y de nuevo diseño, a fin de elevar a un nivel superior de selección la calidad Premium y captar así más clientes. También envasamos en ese almacén todos los formatos que nos piden las cadenas de supermercados y que en los almacenes de los agricultores supondrían alguna dificultad.

Con estos nuevos formatos, más visibles y fácilmente identificadores de nuestra fruta, queremos mostrar al consumidor que los nísperos de Callosa ya han llegado al mercado, con una imagen clara de calidad diferenciada y con un cambio que complementa nuestra línea más tradicional basada en la presentación a granel.

Como en las campañas anteriores, daremos una cierta preferencia por los formatos de unidad de consumo, máxime al contar con las grandes superficies como destino más importante de nuestra cosecha. Pedimos a las grandes superficies que contemplen el sobreesfuerzo que nos supone el envasado en esas unidades de compra y así podamos hacer llegar al agricultor un precio digno por su cosecha.

Este nuevo almacén surgió por la necesidad de evitar que los agricultores abandonaran el cultivo, bien porque tienen otra ocupación además de la producción o para aquellos agricultores que por su edad avanzada



Los productores de la comarca garantizan la calidad de los nísperos que llegan a los mercados y al consumidor. / ARCHIVO

encuentran dificultades para seguir cultivando. Generamos puestos de trabajo cada campaña, en un cultivo en el que, tanto en la producción, como en su manipulación y envasado, es fundamental la mano de obra artesanal y todas estas labores las tienen que desarrollar manos expertas. Facilitamos las labores al socio de la cooperativa, evitamos el abandono y favorecemos, con ello, mantener las tierras y los cultivos.

En cuanto a la comercialización, nuestra estrategia de futuro se orienta principalmente a aumentar el número de nuestros clientes y de cadenas de supermercados en los que comercializar la cosecha de nísperos, y satisfacer plenamente las exigencias de los consumidores. Con este nuevo almacén de envasado estamos dando a nuestros clientes una respuesta eficaz, inmediata y profesional a las demandas de fruta de calidad, y en las presentaciones que consideran más adecuadas. Para ello hemos diseñado unos envases pequeños, para unidad de compra de medio kilo, y otros que hemos comprobado su idoneidad elaborados de material alternativo al plástico. Se trata de llevar al mercado nuestra excelente fruta en los mejores envases, que resulten atractivos y ante todo ecológicamente sostenibles.

VF. *¿Qué otras líneas de actuación están desarrollando?*

ALI. Los que han creado esta marca, plenamente identificada

“El aumento en los costes de producción es evidente y esperamos que no llegue a ser limitante”

“En Inglaterra, pese al Brexit, nuestras exportaciones no se han visto afectadas en ningún aspecto. Mantenemos en este mercado una relación con nuestros clientes muy afianzada”

“Desde la cooperativa hemos hecho todo lo posible para facilitar que los consumidores vean nuestros nísperos como una fruta cotidiana, de consumo habitual en la época de nuestra producción”

“En la comercialización, nuestra estrategia de futuro se orienta principalmente a aumentar el número de nuestros clientes y de cadenas de supermercados”

“Esta fruta viene del campo a granel, pero en vez de seguir trabajando con los envases tradicionales hemos innovado y envasamos en diferentes formatos pequeños y de nuevo diseño”

con la excelente calidad de los nísperos, son los agricultores de la comarca en la cooperativa y son los que realmente tienen el mérito. Nosotros trabajamos para que todo vaya bien, pero el

mérito es de ellos. El saber hacer, trasladado de generación en generación, es un valor que hay que reconocer, pero una vez llegamos al mercado, siempre se sufre algún nivel de competencia,

aunque llegamos al inicio de la primavera con una fruta de excepcional sabor y de cualidades importantísimas para la salud.

Dentro de las estrategias que tratamos de desarrollar en la cooperativa, una de las que más influye en la calidad de la fruta es la cubierta de las plantaciones con estructuras de malla para proteger al cultivo y la cosecha de los vientos y otras inclemencias. Para la presente campaña se aumentará sensiblemente la superficie cubierta. Esta es una apuesta clara por la calidad de los nísperos que llevamos al mercado y a los consumidores.

Otro de los proyectos es la ampliación del periodo de producción y por tanto de comercialización, mediante la implantación de nuevas variedades que alarguen el periodo de recolección, sobre todo con variedades más tempranas.

Hemos abierto una tienda online de comercialización de nuestros productos que podemos encontrar en www.nisperosruchey.com. Cada vez aumenta más el comercio electrónico y nosotros no debíamos obviar esta realidad, entre otras cosas porque un segmento de la población cada vez más significativo confía en esta fórmula, lo que también nos permite estar presentes en la red de manera permanente con las diferentes producciones en fresco, especialmente el níspero, y nuestros elaborados artesanales con base de níspero como son las mermeladas y conservas, los licores y la cerveza de níspero, incluso una ginebra de níspero, extraordinaria por la sutileza de sus matices.

VF. *La COVID-19 ha cambiado muchas cosas en nuestro entorno, pero no todas han tenido consecuencias adversas. ¿Cuáles señalaría?*

ALI. Las dos campañas anteriores fueron ‘titánicas’ y sin embargo conseguimos sacarlas adelante. Los resultados no fueron todo lo buenos que hubiéramos deseado, pero el verdadero éxito creo, de corazón, fue precisamente sacarlas adelante. Sin embargo, a causa de la pandemia se ha mejorado porque todos los protocolos se han reforzado y es algo que realmente se nos va a quedar ya para siempre.

Otro de los aspectos que se va a quedar y a mejorar todo el sistema es precisamente el avance decisivo en la digitalización de todos los aspectos en nuestro sector. Todas las relaciones con los productores se han informatizado y todos los avisos ya se realizan mediante la página web, una nueva aplicación de móvil o a través de las redes. Eran muchos aspectos que aún se mantenían de manera analógica, manual, física, los albaranes, los comprobantes, la presencia en las oficinas. Echaremos de menos las reuniones técnicas o comerciales en el almacén, en los pasillos, en las oficinas, etc. ya que todo esto será digital, porque este cambio ha venido para quedarse, por nuestro bien.

Esperamos que toda la problemática por la escalada de los costes en el transporte, la logística, la disponibilidad de mano de obra especializada y respetuosa con nuestra fruta, se solucionen pronto y no se tornen negativos para las personas ni para el consumo de los nísperos.

Ojala sirva lo aprendido para valorar mucho más las frutas que favorecen las defensas en nuestros cuerpos.



Gran parte de la zona cultivada en la comarca que ya está cubierta de mallas protectoras. / ARCHIVO

SALVADOR SOLBES / Presidente de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià

“Desde la Cooperativa de Callosa apostamos por el futuro del níspero”

La Cooperativa de Callosa d'en Sarrià es la principal productora de nísperos en toda la Unión Europea y lidera la investigación, en estrecha colaboración, con la Conselleria de Agricultura y otros centros de investigación, desarrollo e innovación. Tal como señala su presidente, “solo con el esfuerzo compartido y con la unión de los agricultores se pueden afrontar retos importantes en la comercialización, en la prospección de nuevos mercados o en la investigación y experimentación”

Valencia Fruits. Como agricultor y presidente de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià, ¿cuáles son las primeras impresiones para la presente campaña de níspero?

Salvador Solbes. La presente campaña de níspero llega con unos días de retraso con respecto al ejercicio pasado. Por lo demás, tendremos una cosecha de muy buena calidad y de un sabor extraordinario, con unos calibres de la fruta satisfactorios porque las lluvias que recibimos estos días atrás han beneficiado a los calibres mejorando la producción. En cuanto al volumen de cosecha, será muy similar al de temporadas anteriores.

Vemos una parte abundante de nísperos de buen calibre y sobre todo podemos afirmar que la calidad es excelente, tienen un sabor muy bueno, muy de níspero, que es la primera fruta de la primavera.

En cuanto al consumo, en los hogares ha crecido de forma significativa, pero todavía falta recuperar terreno en el canal Horeca, que aún no se encuentra al cien por cien. No obstante, todas las noticias al respecto son muy alentadoras ya que cada día los datos son mejores y vemos con satisfacción cómo se recupera la normalidad, siempre respetando los criterios que ya hemos asumido como válidos. Esperamos que muy pronto todo funcione a plenitud y la demanda de nuestra fruta aumente.

Por otra parte, el transporte también implica limitaciones porque, al igual que nosotros, ellos están sufriendo las consecuencias de un aumento de los costes desmedido. Ya no se puede hablar de aumento simple. Sufriremos una verdadera escalada de los costes que tanto a nosotros como a los transportistas nos resulta muy difícil asumir al no poder repercutir esos incrementos. Esperemos que todas las movilizaciones que se están llevando a cabo tengan un resultado positivo y se puedan aplicar ayudas y rebajas sustanciales en esos costes de los carburantes.

Otros aspectos a considerar son, por una parte, la logística, que cabe la posibilidad que nos pueda perjudicar en algún momento puntual, y por otro lado la mano de obra necesaria para la recolección y el envasado, que se tiene que someter a las limitaciones establecidas por las autoridades en cuanto a la ocupación de los vehículos y en cuanto a las distancias entre operarios en el punto de trabajo.

Los trabajadores, al igual que en la campaña pasada, también son de nuestra comarca, que estaban ocupados en otro sector y ahora trabajan en el níspero.

Todas esas limitaciones pensamos poder superarlas sin quebranto para los agricultores para así llevar a nuestros clien-

tes y consumidores nuestra fruta sana, saludable, sostenible y muy sabrosa.

VF. La Cooperativa de Callosa ha apostado desde siempre por la investigación y la experimentación. ¿Qué puede comentar al respecto?

SS. Siempre hemos liderado este apartado, con la ayuda y el apoyo de la Conselleria de Agricultura y los centros de investigación. Muestra de ello es el campo de experiencias que tenemos y la obtención de híbridos que hemos logrado, que suponen una mejora por su precocidad y por sus cualidades.

Al principio puede que no se entendiera muy bien ese esfuerzo, pero con los años hemos podido comprobar que todo lo que se invierte en investigación y experimentación da muy buenos resultados para los agricultores.

Como resultado precisamente de una de las líneas de investigación hemos mejorado considerablemente el riego y el abonado de nuestro cultivo obteniendo mejores resultados en nuestras cosechas. Ahorramos dinero y esfuerzo en los abonados y también en los riegos, al tiempo que colaboramos en preservar el medio natural evitando contaminaciones innecesarias.

Se han desarrollado estrategias de cultivo más acertadas y se han analizado todas las posibles afecciones mejorando de forma atinada los tratamientos que los agricultores debemos aplicar. Tanto es así que los avisos respecto de las plagas nos llegan a los socios agricultores de la cooperativa al teléfono móvil.

Pero lo más importante que se ha desarrollado en nuestro campo de experiencias es la hibridación y la obtención de nuevas variedades. Las variedades obtenidas por hibridación en nuestro campo de experiencias nos ofrecen precocidad y un calibre muy bueno de los frutos. Esto supone mejores precios, primero por su tamaño y luego por la pro-



Salvador Solbes destaca la obtención de nuevas variedades de níspero. / ARCHIVO

“Hemos mejorado considerablemente el riego y el abonado de nuestro cultivo obteniendo mejores resultados en nuestras cosechas”

pia oferta, que es más temprana y no hay tanta presión.

La intención es alargar la campaña siempre buscando variedades más tempranas, que se adelanten y permitan un periodo más amplio para la comercialización. Si encontramos una variedad tardía que ofrezca buenas cualidades de producción y calidad tampoco la descartaremos ya que hay un mercado que aprecia el níspero y para los productores es importante alargar la campaña incluso con variedades más tardías. Lo importante es estar presentes en los mercados con fruta de calidad el periodo más amplio que permitan nuestros cultivos.

VF. ¿En la producción de nísperos las mejoras van encaminadas a obtener calibre, rendimientos y sabor?

SS. De nuestros padres y abuelos aprendimos cómo cultivar los nísperos. También logramos mejores calibres mediante prácticas culturales como la poda del ramillete floral y los aclareos posteriores. Se requiere una mano de obra especializada en esas tareas, que suponen un coste considerable.

El principal reto que hemos afrontado y mantenemos de cara al futuro consiste en la obtención de frutos buenos, saludables, de buen calibre y, sobre todo, de

muy buen sabor, característico de las producciones de nuestra zona tradicional.

Queremos resaltar de manera especial este objetivo marcado, porque solo en nuestra zona se puede alcanzar esta calidad de nísperos con un sabor característico e inigualable por las condiciones de nuestras tierras, aguas y la profesionalidad de los agricultores de la cooperativa. Es por eso que hace años alcanzamos la Denominación de Origen, que protege nuestra producción y garantiza su origen y sabor tradicional, y el Consejo Regulador se encarga de preservar y potenciar mediante acciones de promoción el consumo. Quienes prueban nuestros nísperos, los aprecian y los demandan por su sabor y sus cualidades saludables.

VF. ¿Qué retos siguen vigentes de cara al futuro del níspero y de la cooperativa?

SS. Son muchas las familias que viven de su trabajo en la cooperativa. Más de mil agricultores dependen de que funcionemos perfectamente y lo hagamos cada vez mejor. Es una labor mutua, los agricultores cultivamos con esmero y recolectamos con sumo cuidado mientras que la cooperativa comercializa de manera profesional, y de ello nos beneficiamos todos. Es la mejor manera que tienen los agricultores de sacar adelante su producción y su economía.

Tenemos por delante retos importantes para la agricultura en general y en particular para nuestros cultivos que, por estar ubicados en zona montañosa, lo necesitan especialmente. Es por eso que seguiremos con las mejoras e inversiones en las cubiertas de los bancales, las mejoras en la implantación de las nuevas variedades de las que somos obtentores y la mejora en la comercialización en nuevos mercados importantes para las frutas de calidad.

Desde la cooperativa ayudamos y fomentamos que los agricultores pasen del riego por inundación al riego localizado, que está totalmente automatizado. En lo referente a los abonados también se efectúan de manera automática, con lo que favorecemos a los agricultores y al medio natural al limitar la aportación de abonos y limitar el uso de un recurso natural como el agua. Ayudamos también en lo referente a la trititación de los restos de poda y su aportación a la tierra, con lo que favorecemos el aumento de materia orgánica, pero sobre todo evitamos que el agricultor tenga que realizar la quema de dichos restos. Sin duda, una medida ambiental importante y un ahorro de mano de obra, y por tanto, menor coste de producción. Respecto de las energías renovables, la cooperativa ha decidido realizar una inversión importante en placas sola-



La cooperativa busca estar presente en los mercados durante un periodo más amplio de tiempo. / ARCHIVO

res que, sin duda, favorecerán el ahorro energético convencional que desde el inicio de este año ha supuesto una verdadera escalada en el coste.

Apostamos por la reconversión varietal y para ello ayudamos a los socios a implantar en sus explotaciones las nuevas variedades que hemos obtenido y protegido en la cooperativa. Nuevas variedades que nos ayudan por su precocidad y por su mejor rendimiento en producción y en calibres de los frutos.

Desde la cooperativa apostamos por el futuro del níspero. Tenemos el convencimiento de que esta fruta, que ya es conocida y apreciada, cada día lo será más por su sabor y, sobre todo, por las cualidades saludables que se han comprobado en diferentes investigaciones. Y también porque es la primera fruta natural recién recolectada de los árboles que llega a las mesas de los consumidores en la primavera. Quienes prueban nuestros nísperos, no dejan ya de consumirlos.

“Todo lo que se invierte en investigación y experimentación da muy buenos resultados para los agricultores”

VF. *¿Las medidas extraordinarias adoptadas para hacer frente a la pandemia se mantienen en la cooperativa?*

SS. Las medidas que hemos comprobado que son buenas y ofrecen ventajas las mantenemos. Los agricultores socios llegan al almacén con una cita previa para evitar que se junten varios productores a la entrada de sus cosechas diarias.

Les avisamos de la hora en la que tienen que traer sus nísperos envasados, y cuando llegan descargan fuera del almacén, en una zona habilitada para ello. Una vez que se marchan, los trabajadores de la cooperativa salen para entrar las cajas, las pesan y realizan los procedimientos de inspección como siempre se han realizado. Con ello evitamos que se puedan juntar varios agricultores, como ocurría hace años, a una misma hora en el punto de descarga.

Hemos aumentado también la capacidad envasadora, a fin de envasar el máximo posible en envases individuales, es decir, un envase de compra que evita que el frutero y el consumidor toquen la fruta. El consumidor coge el envase y se lo lleva a casa. Serán envases de diferentes capacidades o unidades de compra, según nos demanden los supermercados.

Por otra parte hemos iniciado una línea de plástico cero, en la que todo se envasa en unidades de compra pero sin plástico, solo cartón, absolutamente reciclable.

En la cooperativa tenemos que adaptarnos. Y en este aspecto tengo que decir que entre los socios ha calado todo lo referente a la informatización y digitalización de los procesos. Estos avances tecnológicos irán a más en las próximas campañas incluso una vez superado todo lo referente a la pandemia.

Los consumidores aprecian las frutas frescas, recién cogidas y además con unos valores sanos y saludables como tiene el níspero. Durante muchos años hemos liderado proyectos de in-



Los productores prevén una cosecha de muy buena calidad, con unos calibres de la fruta satisfactorios. / ARCHIVO

vestigación cuyas conclusiones ahora pueden ser positivas para el consumo de nuestros nísperos, con Denominación de Origen.

Nuestros nísperos son sanos, saludables, sabrosos y sostenibles en su cultivo y, estoy convencido de que su consumo aumentará con respecto a campañas anteriores en las que nos hemos visto limitados.

Somos privilegiados porque nos apasiona nuestro trabajo y porque nuestras tierras nos permiten llevar a los mercados una fruta singular, de sabor excepcional y de calidad extraordinaria y porque nuestra dedicación roza, con los años, la excelencia.

Ruchey®

WWW.NISPEROSRUCHEY.COM

VITAMINA C, B Y A

QUE AYUDAN A FORTALECER EL SISTEMA INMUNOLÓGICO

POTASIO, MAGNESIO Y CALCIO

INDISPENSABLES PARA MANTENER EL ORGANISMO EN BUEN ESTADO

FIBRA

CONTRIBUYE A LA SALUD INTESTINAL, FACILITA EL TRÁNSITO Y REGULA LA ABSORCIÓN DE NUTRIENTES

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!







La Cooperativa de Callosa d'en Sarrià está implantando nuevas certificaciones de calidad. / ARCHIVO

ESTEBAN SOLER / Responsable del Área de Producción y Calidad (I+D+i) de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià

“Los proyectos de investigación están ofreciendo importantes beneficios para este cultivo”

La pasión y constancia en su trabajo para mejorar el cultivo del níspero y las labores de los agricultores es lo que define el trabajo de Esteban Soler. Ese esfuerzo realizado durante años ha dado sus frutos en muchos aspectos como la caracterización genómica de las diferentes variedades, la lucha sostenible contra las plagas, las hibridaciones para obtener variedades más precoces, la mejora y aquilatado del abonado, la optimización del riego, los polinizadores más eficaces, y todos aquellos avances que aportan beneficios en la zona productora y una esperanza para el futuro de este cultivo tradicional.

Valencia Fruits. Como responsable técnico de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià, ¿qué puede comentar sobre la campaña?

Esteban Soler. La campaña del níspero viene con algunos días de retraso en la maduración con respecto a temporadas anteriores. Si tomamos como referencia los últimos ejercicios, esperamos el inicio de la maduración unos días más tarde, pero con una extraordinaria calidad, buen nivel de azúcar y con un sabor excelente. En nuestra comarca contamos con unos acuíferos que nos permiten sacar adelante los cultivos, pero es necesario que llueva, y la escasez de precipitaciones se habría traducido en unos calibres de los frutos un poco menores. Sin embargo, marzo ha sido un mes con muchas lluvias, lo que sin duda mejorará los resultados finales si no caen demasiados litros, tanto en volumen como en calibre de la fruta.

La presente campaña de níspero, agrónomicamente hablando, la podemos definir como normal en cuanto a producción, muy buena en calidad, con un sabor excelente desde el inicio de la temporada porque el calibre y la maduración son óptimos. La ausencia de lluvias y la consecuente falta de humedad durante gran parte del periodo de cultivo han evitado los tratamientos fitosanitarios, de tal manera que solo han hecho falta para llevar adelante la cosecha con la máxima calidad los tratamientos naturales de prevención. La fruta tiene muy buen aspecto y, por las circunstancias que hemos comentado, buena consistencia. Y lo más importante de todo, cuenta con mucho dulzor; y gracias a las lluvias de estas semanas pasadas los calibres de los frutos serán muy buenos.

Respecto a la necesidad de mano de obra, hemos comprobado que la bolsa de trabajo abierta en la cooperativa ha dado

resultado y se han incorporado familiares de los agricultores y trabajadores de otros sectores, e incluso estudiantes que han visto la oportunidad de obtener ingresos. Los que proceden de familia agricultora han vuelto a la casa a cultivar y lo hacen con mucha motivación e interés, un factor necesario para tratar esta fruta.

Hay trabajos que se tienen que realizar con un poco más de preparación, como es el envasado en tarrinas para las grandes superficies, que los agricultores no pueden completar en sus almacenes por sus peculiaridades y por la codificación de cada envase. Esta tarea la realizan desde la cooperativa en los almacenes que tiene habilitados al respecto y lo hacen con mucha profesionalidad, y en campañas pasadas se obtuvieron buenos resultados. En la presente, sin duda, repetirán.

VF. ¿Qué puede avanzar respecto a los proyectos de investigación que desarrollan desde la cooperativa?

ES. La cooperativa ha apostado desde hace años decididamente por la investigación. Y esto se ha concretado en el apoyo a un conjunto importante de proyectos, que también han contado con la colaboración y la ayuda de las instituciones, tanto la administración autonómica como los centros de investigación, y cuyos resultados están ofreciendo importantes beneficios para los agricultores y para la comercialización, por un lado aquilatando los costes y por otro mejorando las producciones en variedades más precoces y productivas.

Si tenemos que destacar alguna, esa es la línea de los híbridos. Después de muchos años de trabajo, al menos diez de todos ellos nos han mostrado unos resultados esperanzadores. Y de esas diez variedades hemos seleccionado cuatro cuyos resultados ya contrastados plenamente van



Esteban Soler destaca la línea de los nísperos híbridos. / ARCHIVO

“Hemos seleccionado cuatro híbridos cuyos resultados ya contrastados plenamente van a suponer para la comarca una verdadera revolución del cultivo”

“Con los híbridos que ya hemos implantado conseguimos precocidad en unas variedades y también alargar un poco más la campaña con otras”

“Estoy convencido de que hay mucho futuro para la producción de níspero y de que quienes prueban esta fruta difícilmente dejan de consumirla”

a suponer para la comarca una verdadera revolución del cultivo. Ya están en las explotaciones de los agricultores con resultados

excelentes. Con ellas vamos a ampliar mucho el abanico de variedades tempranas de muchísima calidad y también alguna

“Ahora es el momento para que los agricultores que quieran renovar sus cultivos o reconvertir puedan comprobar los resultados de nuestras investigaciones. Que mejor prueba para afrontar el futuro”

tardía. Las muy tempranas tienen muy buen comer y una respuesta agronómica excelente y las tardías presentan muy buen calibre de fruto y excelente sabor. Los híbridos se han obtenido con las variedades Amadeo, Cardona y variedades chinas, que junto al Algerí han proporcionado como resultado esos híbridos.

Una vez testados y comprobada su respuesta agronómica, se han implantado ya en las explotaciones de los socios de la cooperativa. Por fin estamos obteniendo los frutos de nuestra investigación realizada durante los últimos años.

Todas las variedades nuevas que hemos implantado ya en el campo, y que desde las campañas pasadas vienen mostrando resultados excelentes, están registradas por la cooperativa y estamos reproduciendo a buen ritmo por la demanda de plántones de dichas variedades. Ahora es el momento ideal para que los agricultores que quieran renovar sus cultivos o reconvertir puedan comprobar en campo los resultados de nuestras investigaciones. Que mejor prueba para afrontar el futuro.

Respecto de las mejoras en el riego de nuestros cultivos tenemos que decir que la investigación está completada. Como resultados tenemos ya tanto el número de goteros como el caudal de los mismos y el tiempo que han de tenerlos en funcionamiento para ahorrar agua de riego y optimizar tanto la vegetación como la producción de los árboles, obteniendo los mejores resultados de cosecha. Le damos a nuestros árboles lo que necesitan en cada momento para que la cosecha sea la mejor en cantidad y calidad.

VF. Son muchos los proyectos que se han desarrollado con éxito, pero entre todos ellos, además del de las variedades híbridas, ¿cuál considera que se debería destacar por las posibilidades de futuro que puede aportar a la comarca?

ES. Hemos conseguido dos árboles de nísperos triploides y dos tetraploides. Se trata de árboles que por su cantidad de cromosomas, como las sandías sin semillas o las uvas apirenas, podrían tener como resultado un fruto de níspero sin hueso.

De hecho ya tenemos un árbol triploide que desde hace tres campañas fructifica, y que observamos periódicamente para comprobar su desarrollo y la evolución de sus frutos sin semilla.

Como en todas las investigaciones, tendremos que ser muy cautos y seguir su análisis de manera muy estricta. Somos los únicos a nivel global que poseemos estos árboles y debemos estar orgullosos de estos resultados. La apariencia externa del árbol es diferente y se identifica ya por su cualidad cromosómica, es mucho más exuberante que el resto, mucho más vigoroso, con las hojas más grandes.



Soler está convencido de que el cultivo del níspero tiene futuro. / ARCHIVO

Somos optimistas, porque vamos cerrando procesos de investigación que aportan beneficios para nuestra cooperativa, los agricultores y la comarca. Vamos conociendo mejor el níspero en todos sus ámbitos.

Pero también hemos alcanzado como fruto de nuestras investigaciones y experiencias en campo unas micorrizas autóctonas del níspero y de nuestra zona, por lo que podemos reproducirlas con garantías de eficacia, con lo que podríamos tener unos árboles que estuvieran protegidos contra los ataques de otros hongos adversos. Como en todas las investigaciones hay que ser cautos y siempre ser humildes en nuestros logros y solo cuando estén plenamente afianzadas comentarlo en voz alta. Si bien, en este caso, estamos en un proceso ya avanzado.

Los agricultores de la cooperativa tienen que sentirse muy orgullosos de contar con este campo de experiencias y de afrontar todas las investigaciones. Los resultados son palpables y muy importantes y son un logro de todos.

“Hemos conseguido también dos árboles de nísperos triploides y dos tetraploides”

“Se trata de árboles que podrían tener como resultado de la investigación un fruto de níspero sin hueso”

VF. *Pensando en el futuro, ¿considera que siguen existiendo muchas razones para trabajar con ilusión y seguir desarrollando el cultivo del níspero?*

ES. Hemos avanzado mucho en el desarrollo del cultivo, en las modalidades del riego, en las estrategias de poda. También hemos mejorado cambiando el paisaje de nuestra comarca, cubriendo las tierras de estructuras de mallas para proteger nuestra cosecha, trabajamos desde hace años, mejorando y seleccionando las variedades. Ahora, con la investigación de las micorrizas autóctonas, también se abren muchas posibilidades de avanzar en las producciones y la calidad. Yo personalmente estoy convencido de que sí, de que hay mucho futuro para esta producción de níspero y de que quienes prueban esta fruta difícilmente dejan de consumirla.

Hemos mejorado en muchos aspectos, pero lo que nunca podrá cambiar, y es lo que nos diferencia de todas las demás producciones, es el carácter artesanal y la necesidad de este cultivo de un trato cuidadoso a sus frutos, algo, que a lo largo de los años hemos aprendido y ya forma parte de nuestra manera de ser.

Estamos en proceso de implantar en la cooperativa dos apartados novedosos de la norma de calidad Global GAP, por la que tenemos nuestras certificaciones de calidad. Estas son GRASP y SPRING.

La primera se refiere al compromiso con la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores y la segunda al programa sostenible de riego y de uso de aguas subterráneas.

Pronto la cadena de suministro tendrá que adoptar medidas en este recurso limitado y aportar pruebas del esfuerzo en promover prácticas sostenibles y comprender que no basta con la certificación de nuestras producciones de calidad sino que también esas certificaciones afectarán a las personas. Siempre para el bien de las personas y de la cooperativa.

Callosa d'en Sarrià y la comarca entera no seríamos lo que somos si no fuera por nuestros nísperos. Y es precisamente por esa razón por lo que merece la pena seguir explorando nuevas mejoras, nuevas oportunidades, nuevas variedades de níspero obtenidas por hibridación, en las que se seleccionan las bondades de ambos parentales para mejorar la fruta.

Con los híbridos que ya hemos implantado conseguimos precocidad en unas variedades y también alargar un poco más la campaña con otras. Con los árboles triploides y tetraploides llegaríamos a los mercados con otro factor diferencial. Hay un campo muy ilusionante para seguir investigando e igual de apasionante para seguir cultivando.

Es cierto que hemos avanzado mucho, pero no es menos cierto que hay mucho por delante para experimentar a favor de nuestros agricultores, siempre contemplando todas las mejoras como una revolución varietal, basada en la variedad tradicional Algeri y manteniendo, preservando y mejorando las condiciones organolépticas de nuestro fruto: sabor, imagen, calibre, productividad, precocidad y conservación. Esas son las claves de una mejora varietal que hoy es ya una realidad en nuestro campo.

El níspero, una fruta ideal

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

No sería la primera vez que alguien escribiese que el níspero es la “fruta de la belleza” (por su contenido en betacarotenos y los efectos de estos sobre nuestro organismo), pero, sin pretender ir tan lejos, lo que sí que no es cuestionable es que esta fruta resulta ideal para consumidores de todas las edades que busquen una fruta apetecible de sabor y textura únicos.

El níspero es una fruta redondeada, de forma ovoide, piel de color naranja y una pulpa amarilla-anaranjada jugosa, con un sabor dulce y aromático, con un ligero toque ácido característico. Tiene un sabor que recuerda al de la manzana o la pera. De hecho, pertenecen a la familia de las rosáceas, la misma que las peras, las ciruelas, las manzanas o las cerezas. Son una fruta de primavera, aunque se puede encontrar durante todo el año en mermeladas o conservas.

Los nísperos tienen interesantes propiedades nutricionales y aportan numerosos beneficios a nuestra salud. Según detalla Alimenta't Institut d'Educació Nutricional son poco calóricos, por cada 100 gramos nos aportan 50 calorías. De cada 100 gramos de nísperos, 85 gramos son agua, 12 son hidratos de carbono, 1,7 fibra, 0,4 son de proteína vegetal y 0,2 grasas y aportan vitaminas C, E, B1, B6, B2, B9 y carotenos, además de minerales como el potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio, hierro, zinc, yodo y selenio.

■ PROPIEDADES DEL NÍSPERO

Son una fruta ideal, según apunta Alimenta't Institut d'Educació Nutricional, porque tienen acción astringente, diurética, antiinflamatoria, saciante, anti-diarréica, hepatoprotectora, antiácida, digestiva, antioxidante, y son aptos para las personas diabéticas.

Así, los nísperos poseen propiedades digestivas y depurativas, ya que es una de las frutas con más contenido en fibra. La gran cantidad de pectinas y ácidos orgánicos, facilitan la digestión y el tránsito intestinal. Al contener flavonoides y ácidos ursólicos, varios estudios médicos han demostrado que comer nísperos mejora la función del hígado, siendo utilizado dentro del tratamiento de ciertas patologías hepáticas como el hígado graso, la fibrosis, la cirrosis y las hepatitis.

Por otra parte, los nísperos presentan niveles destacables de taninos, por ello poseen propiedades antiinflamatorias y astringentes, ideal para personas con trastornos gastrointestinales. Además, la cantidad de fibra que contienen los nísperos produce un efecto saciante, a pesar de su pequeño tamaño, y funciona como diurético, ya que aumenta la producción de orina y facilita la eliminación de piedras.

Para disfrutarlos hay que tener en cuenta el calendario porque su temporada se caracteriza por la brevedad: los primeros frutos llegan a los mercados a partir de abril, pero en mayo ya empiezan a escasear.

■ CONSEJOS DE CONSUMO

El punto óptimo de madurez de los nísperos se produce en prima-



Los nísperos están en su mejor momento cuando tienen la piel anaranjada. / FV

vera, época perfecta para disfrutar de todo su sabor y los muchos beneficios que aporta esta fruta. El níspero es la primera de las frutas de hueso que llega en primavera a los mercados, donde se puede encontrar desde abril hasta junio.

Los nísperos están en su mejor momento cuando tienen la piel coloreada (entre anaranjada y amarillo pálido) y su piel es firme. A pesar de poder presentar manchas considerables en su piel, la pulpa normalmente estará intacta.

Resulta importante señalar que los nísperos inmaduros pueden resultar indigestos y que es una fruta delicada que no soporta bien las bajas temperaturas, por lo que no es aconsejable conservarla en la nevera.

Esta fruta, por la presencia de grandes semillas en su interior, se consume fresca y principalmente sola. Aunque también se puede trocear e incorporar a ensaladas primaverales aportándole un toque exótico.

Otra de las formas de consumir nísperos, aunque no esté muy extendida, es en jalea, compota, mermelada o confitura.

■ VARIEDADES

Según se informa en un interesante artículo publicado en la web de Mercovasa se distinguen dos tipos de variedades de níspero: las japonesas, más precoces, con frutos de color claro y pocas semillas, y las chinas. En España las variedades más cultivadas son Tanaka y Algerie. Como norma general, las variedades más precoces suelen ser de peor calibre y sabor.

- Tanaka: es una variedad de maduración tardía que presenta frutos de buen calibre y extraordinario sabor.

- Algerie o algar: esta variedad

constituye el 80% de la producción de Alicante, y también es muy cultivado en Almería por su precocidad. No obstante, los frutos son de menor tamaño y de peor sabor.

Otras variedades son Magdall y Golden Nugget, más precoces.

■ UN POCO DE HISTORIA

En la web de Mercovasa se describe que el níspero es oriundo del sur de China y desde allí arribó a Japón, donde quedó bautizado como *Eriobotrya japonica*.

El níspero ya se cultivaba hace unos 3.000 años en la región del Mar Caspio. Hacia el año 700 a.C. llegó a Grecia, extendiéndose a Roma alrededor del año 200 a.C., convirtiéndose en un importante cultivo frutal durante el Imperio Romano y la Edad Media. Aunque los griegos lo conocían desde el siglo VIII a.C., debido a su proximidad con su hábitat natural, algunos historiadores registran que a la península ibérica llegó hace más de dos mil años, a través del puerto de Sagunto (Valencia), al parecer procedente directamente de China, cuando marinos mercantes de ese país los introdujeron.

Los griegos valoraban las propiedades medicinales de los nísperos como alimento depurativo, antidiabético, benefactor de los problemas de la piel y la garganta. Hoy en día conocemos, además, otros efectos beneficiosos de esta fruta como ya hemos relatado en este artículo.

En la actualidad se ha naturalizado en casi toda Europa y, en ocasiones, se le encuentra asilvestrado, en cuyo caso es un pequeño árbol espinoso. En España este frutal se extendió por todo el Levante y Sudeste de España. Actualmente se cultiva principalmente en Granada, Alicante y en Málaga.

CRISTINA SANTACREU / Cultivadora de nísperos y secretaria comarcal de La Unió de Llauradors i Ramaders de la Marina Baixa

“En nuestra comarca el movimiento cooperativo funciona con eficacia”

Titular de una explotación familiar junto a su marido, como la mayoría de los agricultores de la comarca recuerda con emoción como de pequeña dedicaba todo su tiempo libre a preparar las cajas en las que se envasaban los nísperos, por aquel entonces ya de la máxima calidad. Con la experiencia y tradición de sus padres, y con los criterios y aprendizajes más novedosos, Santacreu desde su explotación garantiza a los mercados nísperos excelentes.

Valencia Fruits. ¿Cómo se presenta la campaña viendo cómo se está desarrollando el cultivo en sus tierras?

Cristina Santacreu. En el campo se observa un buen calibre de los frutos y un nivel de dulzor excelente. La calidad de los nísperos esta campaña es muy buena, con un sabor excelente. Esto influirá de manera importante en la demanda de los consumidores.

Respecto a campañas pasadas, según zonas, hay un cierto retraso en la cosecha. En nuestro caso, la recolección comenzará en unos días. Esperamos que estos días el tiempo acompañe, con fresco por las noches y no mucho calor por el día, para que podamos sacar toda la cosecha en las mejores condiciones.

Por lo general, los agricultores de nuestra zona suelen tener parcelas de nísperos en diferentes partidas rurales lo que de alguna manera garantiza un nivel de producción en el caso de adversidades meteorológicas.

En el plano comercial, los mercados están abiertos. Esperamos, por tanto, que la demanda sea fluida, sin atascos y tengamos la oportunidad de disfrutar de una buena campaña.

Comercializamos en todos los mercados europeos e incluso llegamos a destinos más lejanos. Son mercados en los que el nivel de nuestra fruta alcanza la excelencia por presencia, envasado, calibres y sabor. En el caso de España, con el mismo nivel de garantías, cada vez se conocen más nuestros nísperos y el consumidor los aprecia, como es natural.

VF. ¿Hay temor por los efectos que puedan tener las últimas lluvias de marzo sobre los nísperos?

CS. Llevábamos varios meses sin ver llover y parecía que faltaría agua. Sin embargo, en marzo hemos tenido dos semanas de precipitaciones intensas. En nuestra zona podemos decir que no han sido excesivas, pero de continuar así quizá pueda afectarnos. Tan solo en algunas parcelas, y en variedades muy tempranas, hemos visto algunos frutos afectados por el exceso de agua, “badats”.

VF. ¿Cuál ha sido su trayectoria como agricultora y que características tiene su explotación?

CS. Llevo toda la vida en la agricultura como profesional, casada con un agricultor profesional y siendo socia de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià.

Pertenecer a la cooperativa es una de las decisiones más im-



Cristina Santacreu lleva toda la vida dedicándose a la agricultura como profesional. / ARCHIVO

portantes de todo agricultor y en nuestra comarca el movimiento cooperativo está muy bien representado y funciona con eficacia en la defensa de los intereses económicos de los agricultores.

En cuanto a las producciones en nuestra explotación, está dividida en diferentes parcelas en las que cultivamos nísperos y aguacates. En nísperos, las variedades que trabajamos son Algerí, Golden, Amadeo y Cardona, principalmente. Respecto a las nuevas variedades, fruto de la investigación y experimentación de la cooperativa, hemos doblado su producción en nuestras parcelas. Estamos muy ilusionados de cara al futuro porque son variedades de calidad que nos ayudarán a mejorar los resultados comerciales.

VF. ¿Cómo valora la actividad que realiza el Consejo Regulador de la Denominación de origen Níspero de Callosa d'en Sarrià?

CS. Los agricultores de la comarca entendieron hace muchos años que solo cuidando y exigiendo la máxima calidad desde el cultivo hasta la comercialización podríamos mirar al futuro ilusionados. Con el tiempo se ha visto que tenían razón. Los consumidores quieren frutas naturales, sabrosas y con excelentes contenidos saludables, y eso se lo ofrecemos nosotros con total garantía precisamente gracias al aval de nuestro Consejo Regulador.

Los agricultores tenemos un control muy estricto a la hora de

Las ventajas del nuevo almacén

La Cooperativa de Callosa d'en Sarrià ha ampliado sus instalaciones con la construcción de un nuevo almacén en el que se han establecido líneas de calibre y envasado. Su cometido es, tal como explica Cristina Santacreu, “atender a las producciones de los agricultores que por la edad o por su ocupación o salud, no pueden afrontar la labor de selección y envasado; y también para controlar desde la cooperativa una parte de la producción que se tiene que envasar de manera diferente respondiendo a las peticiones o exigencias del mercado. Las cadenas de supermercados piden envases específicos, de los que unos sí pueden ser envasados por los agricultores, pero otros precisan del control de la propia cooperativa”. Con este nuevo almacén se están cosechando muy buenos resultados y en esta campaña “los mercados están en mejores condiciones por lo que se notará el aumento de la demanda”. ■

“Los productores de nísperos tenemos muy claro que los controles de calidad nos benefician a todos porque de esta manera optamos a la excelencia”

cultivar, envasar y comercializar nuestros nísperos. Si en la revisión que se realiza a la entrada de nuestra cosecha en los almacenes de la cooperativa se detecta el más pequeño error de calidad y envasado, se nos podría penalizar bajo unas reglas que están escritas y asumidas por todos nosotros. Se trata es de evitar

los errores para bien de todos. Tenemos muy claro que los controles de calidad nos benefician a todos porque de esta manera optamos a la excelencia. Trabajamos duro para alcanzarla. Es por ello que nuestros nísperos son muy bien recibidos y apreciados por los consumidores, que al final son los que realmen-

te hacen el control de calidad. Si los nísperos son excelentes los consumidores volverán a comprar y la demanda en el mercado aumenta.

Por otra parte, el Consejo Regulador, además de controlar la calidad, es el encargado de promocionar el consumo de los nísperos amparados. Para ello se han tenido que idear formas ingeniosas de promoción. Lo mismo que todo el proceso de envasado, el control de calidad en los almacenes y la comunicación entre los socios y la cooperativa, también se ha digitalizado el tema de la promoción. Hemos descubierto que las redes sociales ofrecen un canal muy ágil y directo para realizar la promoción y aumentar los consumidores.

Tenemos la esperanza de que estos avances en la informatización de nuestro ámbito y en el acceso a los mercados y consumidores vayan en aumento en las próximas campañas.

VF. Respecto a los costes de producción, ¿qué se podría comentar?

CS. Los costes que corresponden a la mano de obra representan casi el 80%. Tiene que ser una mano de obra especializada ya que hay que desbrozar, triturar, realizar el primer aclareo de los ramilletes de flor, luego un segundo aclareo ya con los frutos cuajados, es posible que algún tratamiento, luego la recolección por manos especializadas que respeten la fragilidad de esta fruta y realizar el envasado. En los almacenes también es necesaria una mano de obra experta para las labores de calibre y clasificación.

Mucha mano de obra especializada que justifica, con creces, las reivindicaciones fiscales realizadas por La Unió al exigir de los Ministerios de Agricultura y el de Economía y Hacienda que se respeten unos coeficientes o módulos más bajos de manera permanente por la realidad de los costes tan elevados de producción y envasado que implica el cultivo del níspero. En esto estamos todo el sector y la comarca. Para ello, hemos elaborado informes bien argumentados que la Administración debería contemplar y aceptar esa adecuación de la presión fiscal a la realidad de nuestra producción. Nosotros seguiremos cultivando los campos y obteniendo los mejores nísperos, pero de ello depende que podamos salir adelante.

VF. ¿Qué otras reivindicaciones se han trasladado a la Administración?

CS. Desde campañas anteriores estamos manifestando públicamente todo lo referente a los precios pagados por nuestras cosechas. Salvo el espejismo del inicio de la campaña pasada, en la que todos los precios remontaron, la realidad es que ya a partir de mitad de la temporada en adelante, y también en lo que llevamos de la presente, hemos visto como producciones de magnífica calidad en cítricos, hortalizas, y en las producciones ganaderas, no alcanzan precios para que el agricultor compense sus costes de producción. Las cosechas de los agricultores tienen que cubrir los costes de producción y un margen digno de beneficio. Es lo digno, lo humano y lo más razonable.

Los costes de energía, de carburantes y todo lo que de ellos depende, como el transporte, están en franca escalada. Esperamos que la Unión Europea y el propio Gobierno de España adopten las medidas necesarias

para que podamos llegar a los mercados con normalidad.

VF. *¿Qué otros aspectos destacaría respecto a este cultivo tan especial?*

CS. Sus características organolépticas. El níspero destaca por su sabor único, exclusivo y diferenciado, con un dulzor y un punto ácido que le confieren al paladar sutilezas y sensaciones extraordinarias. Es una fruta única por su contenido en minerales y vitaminas, por lo que, desde hace muchos años, se calificó por los nutricionistas como la fruta de la belleza.

Su superficie de cultivo está limitada orográficamente. La provincia de Alicante y en concreto los valles del Algar-Guadalest, es la zona productora por excelencia y por tradición. Y a pesar de estas limitaciones orográficas, nuestra zona es la segunda a nivel mundial en producción y la primera por su comercialización y exportación. Esto dice mucho y bueno de sus gentes, de sus agricultores de tradición secular, que manteniendo lo aprendido de sus mayores, aplican todas las nuevas técnicas de cultivo para obtener la mejor, más atractiva y más saludable de las cosechas.

Remontándonos a sus orígenes, el níspero inicialmente se cultivó como árbol ornamental, aunque ya en el siglo XIX se consumía por su agradable sabor y su exquisita textura. A España llegó hace más de doscientos años y su cultivo se extendió por todo el Levante, pero fue en Callosa d'en Sarrià donde encontró las condiciones más favorables formando, por el clima idóneo de esta población y los términos lindantes, un paisaje muy particular y arraigado. Sin embargo, no fue hasta la década de los sesenta del siglo pasado, gracias a las la-



Esta campaña se observa en el campo un buen calibre de los frutos y un nivel de dulzor excelente. / ARCHIVO

boreas culturales de nuestros padres agricultores y a las nuevas variedades, cuando comenzó el auge de la comercialización. Otro aspecto a destacar es que somos el único país que ha amparado esta fruta con una denominación de origen y está desarrollando una investigación y experimentación de variedades híbridas al más alto nivel, con unos resultados ya registrados e implantados en nuestras parcelas.

El níspero es una fruta singular por el altísimo contenido en minerales, lo que le ha valido ser bautizada como la fruta de la belleza, dado que aporta, además de la vitamina A, gran cantidad de hierro, fósforo, potasio

y cobre, lo que le confiere un carácter verdaderamente saludable. Todas esas cualidades adquieren en estos momentos una especial importancia ya que se ha demostrado que el consumo de fruta fresca ayuda a prevenir los efectos negativos de muchas dolencias. Nuestros abuelos ya nos detallaban las bondades del consumo de nísperos.

VF. *¿Qué significa para una agricultora de níspero estar dentro del mundo cooperativo y ser secretaria comarcal de La Unió?*

CS. Formar parte de la Cooperativa de Callosa d'en Sarrià siempre ha supuesto ventajas. Gracias a la comercialización y, en particular a la investigación, todo han sido ventajas. Y ahora, las ayudas para cubrir las parcelas con estructuras de malla, también son beneficios para nosotros.

Asimismo, formar parte de La Unió de Llauradors i Ramaders ha supuesto para nosotros como agricultores beneficios, ya que las gestiones de todo lo que tiene que ver con los seguros agrarios se realizan con total profesionalidad. Gracias a nuestra organización se consiguió que se diferenciara el cultivo bajo malla protectora del que estaba sin cubrir. Esa diferencia supone una rebaja del 90% en la tasa de pedrisco para el cultivo bajo malla.

Por último me gustaría destacar la presencia de la mujer, que en este sector es bastante amplia. El compromiso de La Unió en este sentido se concreta en mejorar las condiciones de su incorporación a la titularidad de las tierras y también en fomentar la presencia de mujeres en los órganos de dirección de todos los colectivos. Es una tarea importante que requiere dedicación y aunque el tiempo es escaso, creemos que vale la pena. El futuro del níspero nos va en ello.

“Si los nísperos son excelentes los consumidores volverán a comprar esta fruta y la demanda en el mercado aumenta”

“Hemos descubierto que las redes sociales ofrecen un canal muy ágil y directo para realizar la promoción y aumentar los consumidores del níspero”

“Las cosechas de los agricultores tienen que cubrir los costes de producción y un margen digno de beneficio. Es lo digno, lo humano y lo más razonable”

Qué es una Denominación de Origen

► **REDACCIÓN / DOP. NÍSPERO CALLOSA D'EN SARRIÀ.**

Desde la DOP Níspero Callosa d'en Sarrià nos explican qué es una Denominación de Origen (DO). Se trata de “un sello de calidad que hace referencia a la indicación de procedencia de un producto cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida”, según explican desde esta DOP en su blog.

Como puede observarse desde el momento en que vemos que el propio sello de calidad del níspero incluye una sigla más, existen diferentes regulaciones de las denominaciones de origen, a nivel continental, nacional y regional. Así encontramos la Denominación de Origen Protegida (DOP), como el caso de la DOP Níspero de Callosa d'en Sarrià, la Denominación de Origen Calificada (DOCa), la Denominación de Origen Controlada francesa (AOC) o la Denominación de origen controlada y garantizada italiana (DOCG).



■ FUNCIONES DEL CONSEJO REGULADOR

Níspero de Callosa d'en Sarrià es una Denominación de Origen Protegida creada el 14 de junio de 1991 que protege e identifica el cultivo del níspero en diecinueve municipios de la Comunitat Valenciana

Denominación de Origen: sello de calidad que hace referencia a la indicación de procedencia de un producto cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida

na pertenecientes a las comarcas de la Marina Baja y el Campo de Alicante en la provincia de Alicante (España).

El Consejo Regulador es una entidad de certificación de producto acreditada por ENAC con acreditación n° 132/C-PR 210 y esta es su labor:

► Certificación

La principal función del Consejo Regulador es la de certificación de producto. De los almacenes inscritos solo se certificarán los nísperos que cumplan con los requisitos establecidos por el Consejo Regulador asegurando así su origen y calidad diferenciada del auténtico Níspero de Callosa d'en Sarrià

► Promoción

Además de las actividades de control, el Consejo Regulador tiene como tarea la promoción de este producto. Las campañas se diseñan para que lleguen al consumidor que es quien debe conocer y saber diferenciar un producto con denominación de origen del que no lo es. La impresión de contraetiquetas del Consejo Regulador ha tenido la colaboración de la Diputación Provincial de Alicante.

► Protección

El CRDOP “Nísperos de Callosa d'En Sarrià” vigila que los operadores y productores de nísperos no certificados no incumplan las leyes que protegen nuestra marca.

Para poder certificarse, desde el Consejo Regulador de esta Denominación ponen a disposición de los interesados la documentación necesaria para el proceso de inscripción y certificación y se puede solicitar más información en nispero@nispero.com.

Valencia Fruits donde y como quieras



Recibe **Valencia Fruits** cada semana.

Además, llévalo siempre en tus dispositivos digitales y disfruta de dossiers especiales, nuestra hemeroteca, directorio profesional y toda la actualidad del sector.



El servicio de información hortofrutícola más completo y riguroso

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

valencia
fruits

Valencia Fruits y Anuario*

- ☐ España: 169,00 Euros (IVA incluido)
☐ Europa: 295,00 Euros
☐ Resto países: 370,00 Euros

Anuario Hortofrutícola

- ☐ Suscriptor VF: 35,00 Euros (+envío)
☐ No suscriptor VF: 60,00 Euros (+envío)

(Anotar X en la forma elegida)

* Valencia Fruits incluye el envío del semanario durante un año y del Anuario a la dirección del suscriptor

EMPRESA:

DE ACTIVIDAD:

DNI/NIF:

CON DOMICILIO EN:

CP:

CALLE:

NÚMERO:

TEL.:

E-MAIL:

DESEA SUSCRIBIRSE AL SEMANARIO VALENCIA-FRUIT, POR EL PLAZO DE UN AÑO, HACIENDO EFECTIVO EL IMPORTE DE LA SUSCRIPCIÓN POR:

BANCO/CAJA:

IBAN Nº

Firma

Enviar por e-mail a Valencia Fruits: info@valenciafruits.com o por correo postal a Gran Vía Marqués del Turia, 49, 5º, 6 - 46005 VALENCIA