

JOAQUÍN REY / Director comercial y de Operaciones de FruitCrowing

MAURO REY / Responsable del Departamento Internacional y Desarrollo de Negocio

“El kiwi es de las pocas alternativas que hay para el pequeño y mediano agricultor”

La marca KIBI lleva el kiwi más allá del tradicional verde. Variedades rojas y amarillas, con cualidades organolépticas muy interesantes para el consumidor y con unas necesidades agronómicas distintas al kiwi verde que hacen de este cultivo una alternativa real y con visos de alta rentabilidad para el agricultor español. Joaquín Rey y Mauro Rey analizan en esta entrevista las características de un producto que ha roto sus fronteras clásicas.

► RAQUEL FUERTES. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. ¿Cuándo empezaron con el proyecto de KIBI en España? ¿El proyecto alcanza más países?

Mauro Rey. Fruitgrowing Quality, lleva produciendo fruta de calidad desde 2017, es el primer consorcio español, con vocación internacional, cuya actividad se centra en el control del volumen productivo, gestión agronómica y monitorización de confección de variedades de kiwi Chinensis de pulpa roja y amarilla con derechos de licencia para su posterior comercialización bajo una única marca, KIBI.

Joaquín Rey. Ya teníamos más de 8 años de experiencia en la gestión de la producción de plantaciones de kiwis de colores, como un proyecto de innovación hacia nuevas variedades de este fruto y nuevas producciones en España y Portugal. El proyecto KIBI está presente tanto en Europa como en Sudamérica, buscando la contra estación y la permanencia del producto en el punto de venta.

VF. ¿Qué objetivos se marcaron entonces y cuáles han cumplido?

JR. Nuestros principales objetivos siempre han sido muy claros:

- Restituir el orgullo de permanencia al sector productivo, con productos de rentabilidad y volúmenes controlados.

- Minimizar la huella de carbono, reduciendo la distancia del punto de venta de producción al punto de consumo.

- Ofrecer a los consumidores un producto de sabor, de calidad premium y alto valor nutricional.

Todavía seguimos trabajando en este último, ya que, para llegar a los consumidores, trabajamos en conjunto con los Productores Asociados adheridos al Consorcio, así como con nuevos productores que quieran asociarse al Club, con el único propósito de ofrecer a los consumidores la categoría de producto kiwi: verde, amarillo y rojo; garantizando la calidad y excelencia de un producto único.

VF. ¿Qué tipos de kiwi están incluidos en el proyecto KIBI?

MR. Además del kiwi verde Hayward, completamos el proyecto con dos variedades de amarillo, Gold KIBI Sunxy 01 y Gold KIBI Sunxy 02, y una de rojo, Red KIBI Rossy.

El Gold KIBI Sunxy 01 es una variedad de kiwi de pulpa amarilla, con color amarillo mostaza incluso en columela, de sabor



Joaquín Rey y Mauro Rey destacan las numerosas ventajas que ofrecen las variedades del proyecto KIBI. / RAQUEL FUERTES

dulce homogéneo intenso, con un ligero toque de acidez, fresco, de carne cremosa con matices tropicales. Piel lisa de color café, sin pelo y de forma ovoide ligeramente aplanada.

Nuestra otra variedad de amarillo, Gold KIBI Sunxy 02 es una variedad de kiwi de pulpa amarilla, con columela blanca. Sabor fresco y dulce con equilibrio en su acidez. Carne jugosa con matices tropicales, piel lisa, marrón claro y sin pelo. Fruta con forma cilíndrica y pedúnculo con porte.

Sobre nuestra variedad de rojo, Red KIBI Rossy, la singularidad de estos frutos son sus matices de frutos rojos, de ahí su color interno, su suave pulpa de rápida maduración con sabor dulce profundo en boca que nos incita a querer repetir el consumo.

VF. ¿Han empezado a cultivar KIBI en España? ¿Dónde? ¿Qué requisitos agronómicos y climáticos precisa?

JR. Actualmente las ubicaciones de producción se encuentran descentralizadas de lo que siempre hemos conocido como zonas productivas de kiwi, debido a que estas variedades requieren de menos horas de frío, entre 250 y 400 horas, a diferencia del kiwi verde que necesita un mínimo de 700 horas de frío.

A día de hoy, tenemos productores asociados ubicados en: Valencia, Galicia, Cantabria, Extremadura, tres puntos de

“Las ventajas que ofrecen nuestras variedades al consumidor son mayor dulzor, un sabor diferente y, sobre todo, más longevidad y más momento de consumo al tener una vida útil mucho más extensa”

“Esta variedades de kiwi son muy demandadas, sobre todo por el público infantil; tienen un crecimiento de mercado a dos dígitos, y hay falta de producción en el hemisferio norte”

Andalucía y en el país vecino, Portugal.

MR. Para su correcta producción, estas variedades precisan de una temperatura no superior a 35° C, teniendo a su vez una necesidad de frío de 250 a 400 horas por debajo de 7,2° C con unas precipitaciones entre 1400-1500 mm/año. Hasta unas 2.300 horas de sol anuales y una humedad de 75%-80%, entre otros requisitos. La plantación ha de ser bajo malla antivierto, siendo recomendable el riego por goteo doble línea y microaspersión.

VF. ¿Cuál es el rendimiento una vez entran en producción?

JR. El primer verde, tiramos la poca fruta que produce la planta al suelo para ganar más vigor en la planta. A partir del segundo año, ya podemos contar con alrededor de un 20% de producción.

El tercer verde, con una fruta de mayor calidad, al ir perdiendo la planta su infantilidad, puede llegar a producir entre un 40-60% de la capacidad estimada.

Ya a partir del cuarto año, estamos hablando de cantidades por encima del 80%, consiguiendo de aquí en adelante volúmenes máximos de producción en torno a los 30.000 kilos en rojo y 50/60.000 kilos por hectárea en amarillos.

VF. Uno de los obstáculos que encuentran los nuevos cultivos en su implantación en un nuevo territorio son las plagas, ¿qué problemas están encontrando con el kiwi en este sentido? ¿Cómo los están solventando?

JR. Es cierto que ninguna planta es inmune a todo tipo de plagas, pero a pesar de que estas variedades disponen de mayor resistencia a la PSA (*Pseudomonas Strygae Actinidia*) si no se

“KIBI está presente tanto en Europa como en Sudamérica, buscando la permanencia en el punto de venta”

tiene cuidado y se utilizan los medios preventivos necesarios, siempre puede acceder la enfermedad a la planta.

A la hora de tratar el kiwi, en sus diferentes labores durante el proceso productivo, hemos instaurado protocolos de actuación tanto para prevenir como para solventar cualquier incidencia ajena a nuestro manejo del cultivo.

Además, llevamos a cabo exhaustivos controles periódicos de las explotaciones y cuando podemos identificar indicios de comportamientos fuera del curso normal, procedemos a realizar análisis tanto en las plantas como en los frutos para así poder coger a tiempo el problema y subsanarlo.

VF. En cuanto al consumo, ¿qué ventajas ofrecen estas variedades de cara al consumidor? ¿Cómo esperan traducirse esas ventajas de consumo en precios para el agricultor?

MR. Las ventajas que ofrecen estas variedades al consumidor son mayor dulzor, un sabor completamente diferente y, sobre todo, más longevidad y más momento de consumo, su vida útil es mucho más extensa.

Las ventajas para el productor radican en una mayor productividad, ya que se doblan los kilos por hectárea, con prácticamente el mismo coste de producción por kilo.

Son variedades muy demandadas sobre todo por el público infantil, con un crecimiento de mercado a dos dígitos, con falta de producción en hemisferio norte.

VF. ¿Qué tipo de cobertura y soporte ofrecen al agricultor que se decide por el cultivo de KIBI?

JR. Es lo que más nos diferencia con otras variedades implantadas en España, nuestro productor asociado es acompañado por el equipo técnico del Club desde el momento en el que decide pertenecer a él.

Verificación de idoneidad de la ubicación donde quiere realizar la plantación, análisis de agua, tierra, inclemencias como viento, temperaturas máximas y mínimas, diseño de la plantación por orientación del Sol, guiado y poda... En definitiva, le enseñamos a él y a su técnico cómo cultivar nuestras variedades.

VF. ¿Podemos decir entonces que es el kiwi KIBI una alternativa real y con futuro para el agricultor español?

JR. Entendemos que los gustos en consumo van cambiando y la sociedad se está decantando por productos de sabor, con aporte de vitaminas esenciales como la C, fácil ingesta en diferentes momentos del día, siempre en su punto de maduración por su mayor vida útil y apreciado por el público infantil, produciendo mayor cantidad de kilos con un alto retorno a la producción, con un volumen de producción controlado por las licencias.

Categoricamente, sí, creemos que el kiwi es de las pocas alternativas que hay para el pequeño y mediano agricultor.