

VÍCTOR MORERA / Presidente de la DOP Alcachofa de Benicarló

# “La introducción de la alcachofa de semilla en la DOP es primordial”

Desde la DOP Alcachofa de Benicarló, su presidente, Víctor Morera, avanza una de las claves que marcará el futuro de esta carismática hortaliza de la comarca costera del Baix Maestrat (Castellón). Se trata de la aprobación de la alcachofa de semilla como variedad protegida. Esto supondría poder ampliar los volúmenes certificados y sobrepasar las 2.000 toneladas.

NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.

**Valencia Fruits.** ¿Cuáles son las particularidades de la alcachofa de Benicarló para haber logrado ser reconocida como DOP?

**Víctor Morera.** Es un reconocimiento que obedece al buen hacer tradicional del agricultor de esta zona, que generación tras generación, ha trabajado con empeño y esmero estas tierras obteniendo una altísima calidad en sus producciones.

Además de eso, el mar Mediterráneo rodea las tierras de cultivo haciendo que estas se enriquezcan y la alcachofa se desarrolle con una calidad excelente, redonda, consistente y compacta. También el microclima de la zona da, de forma natural, una mayor resistencia al cultivo.

La variedad sobre la que se asienta la producción es la Blanca de Tudela, una alcachofa que producida en Benicarló destaca por su forma chata y compacta, su peculiar hoyuelo, y sus hojas flexibles, resistentes y muy apretadas.

Todas estas particularidades han hecho que la alcachofa de Benicarló, tras asentar las bases e iniciar los trámites de la futura DOP en 1994, cuatro años después la conselleria de Agricultura ratificara la DOP “Alcachofa de Benicarló”; dos años después lo hiciera el ministerio de Agricultura y en 2003 obtuviéramos el reconocimiento de la UE.

**VF.** ¿Cuáles son las cifras de la alcachofa de Benicarló?

**VM.** La superficie de cultivo ronda las 250-300 hectáreas, con una producción de 1.500.000-



Víctor Morera es ingeniero técnico agrícola y procede de familia agricultora. / DAB

2.000.000 de kilos, dependiendo del año, y alrededor de 60 agricultores dedicados a su cultivo.

El área protegida por la DOP abarca los municipios del norte de la costa de Castellón: Benicarló, Peñíscola, Càlig y Vinarós.

Bajo la DOP solo se acogen las alcachofas de categoría extra y primera. Esto significa un diámetro de 6 cm, punta achatada, un marcado hoyuelo central y hojas apretadas, blancas y lisas, sin rascones.

**VF.** ¿Tienen una estimación de los kilos que se podrán certificar en la presente campaña?

**VM.** Las cifras dependerán mucho del tiempo que haga durante toda la temporada y de sus efectos en las producciones. Por ejemplo, el fin de semana del 12 de noviembre, las lluvias que cayeron en la provincia de Castellón

no afectaron de igual manera a los municipios productores de alcachofa, pero sí hubo daños en algunas parcelas con plantas literalmente ahogadas. Por lo tanto, es previsible que haya problemas de rendimiento en las zonas tocadas por estas lluvias. A la espera de que se confirmen los daños y de lo que nos depara la meteorología en los próximos meses, los volúmenes que tradicionalmente se han certificado en años anteriores están bastante asentados, por lo que la cifra rondará entre las 1.500 y 2.000 toneladas.

**VF.** ¿Cuáles son las actividades de la DOP Alcachofa de Benicarló?

**VM.** En primer lugar, la promoción. En este punto, nuestro objetivo es promocionar el consumo interno, impulsar y afianzar esta marca de calidad, desarro-



La DOP está trabajando en la modificación de su Pliego de Condiciones para introducir también la alcachofa de semilla, cuya producción está creciendo mucho en los últimos años. / BENICARLÓ TURISME

llar nuevos nichos de mercado y diferenciar nuestro producto ante los consumidores.

Para lograr esta diferenciación, la DOP realiza un control exhaustivo de las producciones y solo certifica las alcachofas que cumplen con los requisitos marcados en las bases del consejo regulador.

Por otra parte, otra de las líneas de trabajo es la mejora de la calidad vegetal. Para lo cual se está trabajando en la obtención de plantas nuevas.

Asimismo, otra de las actuaciones en la que llevamos un tiempo trabajando, de vital importancia para el futuro de esta producción, es la ampliación varietal dentro de la DOP, incluyendo como variedades protegidas también a la alcachofa de semilla. En este punto, podemos avanzar que ya se ha presentado toda la documentación a Conselleria, y confiamos en que llegue en breve su aprobación para, de cara a la campaña que viene, certificar también bajo la DOP Alcachofa de Benicarló las producciones que se cultivan a partir de semillas procedentes de semilleros, que también estarán certificados.

**VF.** En diciembre se cumple un año de su nombramiento como presidente del Consejo Regulador de la DOP Alcachofa de Benicarló. ¿Cómo han sido estos 12 meses de presidencia? Y ¿cuáles son los retos que se ha marcado?

**VM.** Han sido meses de mucho trabajo, pero satisfactorios. Afronto esta presidencia con ilusión y con el propósito de conti-

nuar con la gran labor realizada por el antiguo presidente, Francisco Lluch, principalmente en las relaciones con las diferentes instituciones tanto provinciales como autonómicas. Otro de los retos es intensificar la promoción, dar a conocer nuestra comarca, sus gentes y nuestro producto estrella. Para ello, estamos trabajando en buscar sinergias con otros sectores como el gastronómico, el turístico y el cultural. Vamos por buen camino y todo este trabajo se verá en la próxima ‘Fiesta de la Alcachofa’ que celebrará, el último fin de enero de 2023, su 30ª edición.

También se apostará más por las redes sociales y el comercio electrónico para dar a conocer y atraer a un mayor número de consumidores, especialmente a la gente joven.

Como último reto, mencionado anteriormente y personalmente uno de los más importantes, es la aprobación de las variedades de semilla como DOP.

**VF.** En estos retos, ¿abrir mercados fuera del territorio nacional no es una prioridad?

**VM.** Uno de los handicaps de la alcachofa es que se trata de un producto muy perecedero que no admite muchos días de viaje. Digamos que no tiene la postcosecha que pueden tener otras hortalizas de temporada. Es por eso que su consumo está muy localizado en el territorio nacional, donde goza de reconocimiento por su gran calidad. De todas formas, sí hay empresas que exportan alcachofa DO a mercados cercanos como Francia o Italia.

## FABRICACIÓN Y ALQUILER DE VACUUM COOLERS

MÁQUINAS DE PREENFRIAMIENTO RÁPIDO POR VACÍO

Para enfriamiento de Iceberg, Romana, Batavia, Trocadero, col, escarola, espinacas, brócoli, fresas, etc..  
Tiempos de ciclo inferior a 25'.

## CÁMARAS PARA ENFRIAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES

Dimensionado de cámara y actualización de existentes.  
Estudio, construcción, instalación de equipos frigoríficos.  
Legalización de instalaciones frigoríficas y de baja tensión.



**MOELCO**  
LEVANTE, S.L.

C/ Orión nº13-Polígono. Industrial La Estrella  
30700 Torre-Pacheco (Murcia)

Tel.: 968 33 61 75 - Fax: 968 33 61 98

moelcolevante@moelco.es - www.moelcolevante.es



Quando nuestra  
gente da lo mejor,  
nuestra tierra  
ofrece lo mejor

Y lo mejor es la alcachofa de Benicarló cultivada en la comarca del Baix Maestrat, cuya producción con denominación de origen supera las 1.200 toneladas.

Generación tras generación, los agricultores de Benicarló, Càlig, Peñíscola y Vinaròs han trabajado unas tierras de singulares características monocromáticas para ofrecer un producto de extraordinaria resistencia y forma chata y compacta, distinguido por su peculiar hoyuelo.



**MOLT  
DE  
GUST**

Productos de Calidad  
Diferenciada y Ecológicos  
de la Comunitat Valenciana