Frutas y verduras del «cambio climático»

La subida de las temperaturas y la tecnificación en el sector agrario permiten que Alicante pueda adelantar cosechas

F. J. Benito | | 06.02.2018 | 02:07

De este modo puede contar prácticamente todo el año con uva, nísperos o fresas, antaño imposibles de ver en invierno.

Fresas en enero, uva de mesa en julio o albaricoques en mayo. ¿Qué fue de la **fruta** de temporada? De unos años a esta parte el consumidor de frutas y verduras en cualquier municipio de la provincia puede encontrar, en **cualquier mes del año**, productos imposibles en la cesta de la compra de décadas atrás. Los tomates se comían en verano, la uva a partir de septiembre y la fruta de hueso también en los meses de calor. Hoy, todo ha cambiado. La globalización de los



Una clienta observa un puesto en el Mercado Central. ISABEI
ramón

Fotos de la noticia

mercados por un lado, el **cambio climático** y la necesidad de responder a los mercados abaratando costes (no es lo mismo pagar la uva de Chile que la de Novelda) han hecho que los agricultores se pongan las pilas y, gracias a la denominada **agricultura** de ciclo combinado, se pueda comer de todo y en cualquier día del año. La prueba: en Albacete, otrora tierra de fríos y heladas intensas en invierno, se están plantando y consiguiendo de un tiempo a esta parte buenas cosechas de alcachofas.

El **calentamiento** que sufre la provincia, en la que la temperatura media ha subido un grado en los últimos cinco años provoca una alteración en los ciclos biológicos de plantas y cultivos (floraciones más tempranas), y favorece el desarrollo de actividades de ocio al aire libre, que deberá tenerse en cuenta en la planificación turística. «Alicante sigue siendo y lo va a ser más en los próximos años, una estación climatológica de invierno privilegiada. El invierno tiende a ser más cálido, con menos precipitaciones (y esto es lo más preocupante). Se ha roto la regularidad de las estaciones del año y su carácter. Es decir, lo de inviernos fríos, cada vez será menos, aunque pueda haber días de frío y nieve. Pero cada vez menos», señala Jorge Olcina, aportando una explicación meteorológica que justifica lo que vemos luego en la frutería.

Antonio Rico, director del Instituto Interuniversitario de Geografía de la **Universidad de Alicante** pone como ejemplo que en la bajada de la Santa Magdalena el 20 de julio se celebren concursos sobre qué

agricultor presenta la mejor uva, algo que antes no se podía empezar a ver hasta septiembre. «La demanda es la demanda y cada vez más se buscan **cultivos precoces** con los que llegar a los mercados. Está demostrado que tapando las vides con mallas de plástico se acelera el crecimiento de las uvas y se pueden adelantar las cosechas. Y lo mismo sucede con las fresas en Huelva, más bien fresón, a las que se cubre de la insolación y del frío con mallas logrando las primeras cosechas en enero y a buen precio», asevera Rico.

Andrés Martínez, productor de hortalizas en el Alto Vinalopó considera que «esto es como una mesa de cuatro patas. El **mercado** presiona, la **globalización** hace que hablar ahora de frutas de Chile no sea una quimera como hace unos años, la subida de las temperaturas en los meses fríos permite adelantar cosechas y a esto se une también la tecnificación, como por ejemplo sucede con las zanahorias de Villena, que gracias a las mantas térmicas se pueden obtener en mayo, cuando hablamos de una hortaliza habitual a partir de julio. La tecnificación y las nuevas variedades más tempranas son fundamentales para contar con producción todo el año como quieren los consumidores».

Rafael Gregori, productor de nísperos, en Callosa d'Ensarriá, ratifica que el cambio climático afecta ya a la huerta de la provincia pero alerta de que el hecho de que se consigan variedades más tempranas no tiene, realmente, unos **beneficios** tan directos. «El caso del níspero es significativo porque se trata de una fruta normal a partir de abril, que por el calor se está adelantando a febrero, pero también es cierto que con menos calibre y, por otro lado, asociado al calor está la falta de agua. Antes, cuando llovía regábamos en octubre y marzo. Ahora hay que hacerlo todos los meses y eso encarece las producciones».

Paralelamente, el hecho de que haya nísperos desde principios de año tampoco favorece en muchas ocasiones una mayor demanda. «Se trata de un fruta que apetece realmente cuando hace calor. Italia, por ejemplo, que es nuestro principal mercado pide producto a partir de abril».

	LOS MESES	AHORA	ANTES
3	Fresa	enero/junio	abril/junio
00	Cereza	enero/septiembre	abril/septiembre
218	Nísperos	enero/junio	marzo/junio
	Uva de mesa	julio/diciembre	agosto/diciembre
60	Tomate	Todo el año	julio/diciembre
1	Cardo	Todo el año	noviembre/enero

DPTO. INFOGRAFÍA > INFORMACIÓN

Factura natural

«Los ciclos son los ciclos. Quizá la naturaleza nos cobre la factura de lo que hemos hecho con ella». La reflexión de José Vicente Andreu, presidente de Asaja en la Vega Baja, deja claro que muchos

agricultores tienen claro que el adelanto de las cosechas conlleva, al final, más perjuicios que beneficios. «Un tema es que el agricultor decida adelantar las cosechas y asuma unos costes pero en Alicante también está pasando que por la **falta de lluvias** los árboles estén estresados, haya que regar en enero, algo impensable y al final se adelanten cosechas que puedan terminar cansando al consumidor y provocando superproducciones». Andreu subraya que no se puede luchar contra la globalización y que venga también uva de Chile pero yo y muchos como yo pensamos que todo tiene su ciclo. ¿Sandías en los supermercados en febrero? Es una fruta que apetece comer cuando hace calor. Los ciclos son los ciclos y hay que respetarlos. Para el agricultor el cambio climático no es bueno».

«El caso de la **fresa** es, para mí, uno de los más llamativos. Hace unos 6 ó 7 años años empecé a ver fresas en diciembre. El precio era prohibitivo y venían de Marruecos. Pero al poco ya eran de Huelva. Antaño, la temporada empezaba en marzo o abril y duraba hasta junio aproximadamente. Año tras año se fue extendiendo la temporada y verlas en diciembre, a un precio más o menos asequible, es normal ahora, durando incluso hasta julio», destaca Víctor Manuel Lozano, propietario de una frutería y activo en el blog lafrutadepaula.com.

Sin los invernaderos no veríamos **fuera de temporada** muchas variedades de frutas y hortalizas, y las técnicas de cultivo se van perfeccionando. Las cámaras frigoríficas y la atmósfera controlada también tienen un papel fundamental. De hecho, determinan poder disponer de algunos tipos de fruta autóctonos durante casi todo el año, como el caso de las manzanas Golden y Reineta.

Lozano considera que, probablemente, «también influyan los cada vez más sofisticados tratamientos en los cultivos, la **hibridación** y los **transgénicos**. El avance en estos campos permite que la duración de los frutos aumente una vez recolectados».

La globalización facilita las transacciones internacionales, no solo a nivel de capital, sino también de productos. La cantidad de convenios existentes entre países y la rapidez que permiten las nuevas tecnologías en los procesos de compraventa y logística, permiten que la carencia de un país se supla con la importación con suma facilidad. «El principal motivo de que existan casi todo tipo de frutas durante todo el año se debe principalmente a esto. Cuando termina la temporada del melón en España, por ejemplo, se traen de Brasil y listo. Tenemos melones todo el año», subraya Víctor Manuel Lozano, de la frutadepaula.com.

Desde que comenzó el siglo actual, y en el marco del actual proceso de calentamiento, se aprecia una tendencia a que en invierno se registren temperaturas menos frías de lo habitual. Esto es debido a la frecuencia mayor de situaciones anticiclónicas (anticiclones invernales) que se está produciendo en estos meses. De hecho, las máximas registradas en enero en Alicante (25,7º el domingo 21 de enero) no son desconocidas en los últimos años. El 10 de enero de 200o, se registraron 26,2º y esto, evidentemente, afecta a las forma de producir cultivos más tempranos.