

Un artículo de PÉREZ GIL

La calidad, el sabor y las propiedades nutricionales que posee la almendra alicantina han disparado su exportación en los cinco últimos años. Fundamentalmente con destino a **países del norte de Europa, Oriente y Asia**. La moda de la proteína vegetal, las posibilidades que ofrece en la industria cosmética y el consumo cada vez más extendido de la leche de almendra, con la que ya se están comenzando a elaborar en España quesos y yogures naturales, son la clave del «boom» de la demanda de este fruto seco cada vez más valorado en el extranjero.



Septiembre es el «mes fuerte» en la recolección de la almendra.

En Pinoso se encuentra la sociedad cooperativa limitada Frutos Secos del Mañán. Por su volumen de comercialización es la número 1 de la Comunidad Valenciana en el sector y una de las compañías emergentes en el ámbito nacional con presencia en 22 provincias. Pues bien, este año, **el 90% de los 23 millones de kilos de almendra** que la cooperativa va a recibir en sus instalaciones se destinarán a la exportación. El año pasado el porcentaje fue del 82% pero diez años atrás no alcanzaba ni el 40%. Una evolución exponencial. «**La almendra española es única en el mundo** y, sin embargo, está mucho más valorada fuera de nuestras fronteras que dentro», explica el presidente de Frutos Secos del Mañán, Alfredo Sogorb. El principal exportador es Estados Unidos con un 80% de la producción mundial pero, según se apunta desde el sector nacional, la almendra americana no alcanza la calidad ni el sabor que tiene la española. De ahí que, a medida que el producto ha ido entrando en nuevos mercados, su demanda se ha multiplicando.

*Un valor «bursátil»*

Septiembre es el «mes fuerte» en la recolección de la almendra pero la actual campaña comenzó el pasado 18 de agosto, con dos semanas de retraso, como consecuencia de las persistentes lluvias registradas en Semana Santa. Un temporal que dejó 170 litros de agua por metro cuadrado en tres días, lo que influyó muy positivamente en la cosecha aunque ralentizó su maduración. No obstante con anterioridad, a finales de marzo, las heladas mermaron la producción. Una pérdida de unos tres millones de kilos que se ha visto compensada por la calidad y las nuevas plantaciones de floración tardía, que siguen ganando hectáreas en el campo alicantino.



Las previsiones iniciales que manejaba Frutos Secos del Mañán era superar los 25 millones de kilos. Un 10% más que en la campaña anterior. Pero las heladas han rebajado las expectativas hasta los 23 millones de kilos. Son, en tal caso, 60 millones de euros de facturación si el precio se mantiene en torno a 5,50 euros el kilo de pepita de almendra. Una cantidad que llegó a situarse hace un mes en 6 euros el kilo y que, tras bajar 0,5 euros, todavía supone estar 1 euro por encima de los precios de la anterior campaña. En cualquier caso, el valor de este fruto seco está sujeto a continuas fluctuaciones como si de acciones de Bolsa se tratara. Así que puede cambiar de un día para otro. De momento a los agricultores de la provincia se les está pagando el kilo de almendra con cáscara entre 1,10 y 1,20 euros. Un margen de beneficio muy bajo para los costes que soportan.