

La sequía reduce un 10% la cosecha de almendra pero crece la línea ecológica

La cooperativa Frutos Secos del Mañán comercializará esta campaña 14 millones de kilos procedentes de 5.500 socios que dominan el 25% del mercado nacional

🕒 02:21



Tweet 1

Recomendar 2

PÉREZ GIL

La sequía ha reducido este año la cosecha de almendra un 10% en las plantaciones de secano del Alto y Medio Vinalopó. Pese a ello la Cooperativa Frutos Secos del Mañán, con sede en Pinoso desde donde lidera el sector en la Comunidad Valenciana, va a comercializar esta campaña 14 millones de kilos, uno menos que en la anterior, lo que equivale al 25% de la producción total de almendra en España. También se ha detectado en los últimos años una mayor apuesta de los agricultores de la provincia por la cada vez más demandada línea ecológica, que en la cooperativa pinosera ya supera los cuatro millones de kilos de producción, y cuyo precio de venta en el mercado es un 30% superior a la almendra convencional.

La falta de lluvias ha diezariado la cosecha pero la ausencia de las temidas tormentas veraniegas, que en menos de diez minutos puedan echar por tierra el fruto de todo un año de trabajo y desvelos, ha favorecido una campaña en la que la calidad y el tamaño de la pepita son más que aceptables.

Dice el secretario de la Cooperativa Frutos Secos del Mañán, Alfredo Sogorb, que "este año hay, como casi siempre, buenas y malas noticias aunque no nos podemos quejar porque, en líneas generales, es uno de los pocos sectores agrícolas que va bien".

La caída de la cosecha en Estados Unidos, que es el líder mundial, unido al incremento del consumo en India y China ha contribuido a mantener el precio en torno a los 3,5 euros el kilo. La mala noticia es que Australia ya ha desbancado a España al convertirse en el segundo país exportador del sabroso fruto seco. Pero, por su proximidad geográfica con Asia y por razones de pura estrategia comercial, su principal mercado es China e India entrando, por tanto, en competencia directa con el agricultor norteamericano.

A los australianos Europa les queda muy lejos y Europa es, precisamente, el principal destino de la almendra española, que está haciéndose cada vez más fuerte en su línea ecológica donde la fidelidad del cliente y el precio de venta es mucho mayor que en la gama convencional. Esa es la otra buena nueva. Además, el almendro de secano, predominante en las comarcas alicantinas, puede obtener fácilmente el certificado de producto 100% natural y por ello la almendra ecológica ya supera el 30% de la producción total de Frutos Secos El Mañán, una cooperativa que cuenta en estos momentos con 5.500 socios repartidos por las Comunidades Autónomas de Valencia, Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Aragón, Murcia y Cataluña con más de 50.000 hectáreas.

Reconversión varietal

Ya no se va repetir la pintoresca imagen, tan habitual por estas fechas, con las montañas de almendras apiladas en la cooperativa antes de ser sometidas a un proceso de limpieza y procesamiento previo a su comercialización. La recolección se está dilatando en el tiempo con la introducción de las nuevas variedades de floración tardía. Años atrás la cosecha se concentraba en poco más de dos semanas y ahora se alarga hasta superar los tres meses. Y a ello ha contribuido la plantación de más de dos millones de almendros nuevos cuyo fruto madura a principios de agosto, un mes antes de lo habitual, y supone el adiós a las montañas de almendras de El Mañán.



Un operario de la cooperativa durante el pesaje. JESÚS CRUCE

MULTIMEDIA

Fotos de la noticia

Un tesoro que oculta mucha belleza interior

El 50% de la almendra que llega a la cooperativa del Mañán se vende entera y con piel, el 25% repelada y el resto como harina o troceada en forma de cúbitos, láminas o palitos que se emplea, fundamentalmente, en la repostería y en los helados. Pero las compañías de productos cosméticos también se interesan por la preciada almendra. El delicado aceite que se extrae de ella permite elaborar cremas y pomadas que reafirman el cutis. Frutos Secos del Mañán sólo deriva a este uso el 1% de la cosecha. Todas las almendras defectuosas o que se rompen durante su tratamiento terminan convirtiéndose en aceite por el que se llega a pagar 200 euros el litro.