

La horticultura circular llega a la despensa de Europa

Almería apuesta por la bioeconomía para producir más con menos en una de las zonas más áridas del continente - Los agricultores trabajan para reducir el consumo de fertilizantes, agua y energía

Natalia Vaquero | Almería | 30.09.2018 | 23:27

Custodiada por la imponente Alcazaba, concluida en el siglo XI por Jairán el-Amiri, fundador del Taifa de Almería en plena crisis del Califato de Córdoba, y regada por los acuíferos del Poniente, la despensa de Europa apuesta decidida por la economía circular y la bioeconomía para producir «más con menos» en una de las zonas más áridas del continente y aprovechar su biomasa agrícola con el reto de garantizar la sostenibilidad del inmenso mar de plástico que cubre las 30.000 hectáreas de invernaderos almerienses donde se cultivan las futas y hortalizas que llenan a precios competitivos los supermercados europeos durante todo el año.



La horticultura circular llega a la despensa de Europa

Fotos de la noticia

«No podemos quitar esas lonas pero sí, domarlas y colocar bioplásticos para que no acaben desperdigadas o en el fondo del mar», confiesa el investigador Francisco Egea, miembro del Focus Group para la horticultura circular que científicos de España, Italia, Grecia, Francia, Holanda, Portugal, Finlandia y Bélgica impulsan para evitar el desperdicio de materias primas, agua y fuentes de energía en el campo y lograr la producción de alimentos cada vez más nutritivos y saludables en este reseco paraje andaluz. Se esfuerzan también por evitar el impacto ambiental de las zonas cultivadas y por responder concienzudamente a la responsabilidad social exigida por los consumidores de hoy.

La ambiciosa alternativa de cambiar el antiestético plástico por armazones de cristal como se hace en Holanda encarecería los productos, reconoce Egea, ante el gran desafío de asegurar la alimentación mundial en un momento muy difícil marcado por el cambio climático.

Producción de El Ejido

Orgulloso del producto local, Egea pasea por el mercado central de Almería alabando la frescura de las frutas y hortalizas, reclamos de esta ciudad candidata a convertirse en 2019 en la capital gastronómica de España. La agricultura almeriense, sobre todo la de la zona de El Ejido, supone el 29 por ciento del PIB de la provincia, donde más de 100.000 personas se afanan cada día por procurar el abastecimiento de nuestras despensas. Del mar de plástico que esconde un bosque regado por los acuíferos subterráneos abastecidos con el deshielo de Sierra Nevada brotan cada año 3.500 millones de kilos de frutas y verduras de los cuales 2.500 millones salen hacia el resto de Europa. «Más que lluvia queremos nieve», explica Juan Ramón Rodríguez, responsable de marketing de la multinacional Rijk Zwaan, dedicada a mejorar las semillas para enriquecer la resistencia, el aspecto y el sabor de las hortalizas y verduras y ofrecer así alimentos saludables y atractivos a una población que no para de crecer y es cada vez más consciente de la necesidad de aumentar la ingesta de alimentos de la huerta.

«Cuanto mayor sea el consumo de hortalizas repletas de vitaminas y minerales, mejor será para nuestra salud», avisa Rodríguez, cerca de un invernadero de alta tecnología donde se realizan ensayos de nuevos cultivos para trasladarlos a África y mitigar su carencia de los saludables micronutrientes de los productos de la tierra.

El inmenso mar de plástico comenzó a asentarse en esta zona del sur de España hace 50 años, cuando decayó la exportación de uva alpujarreña y los campesinos colonizaron unas tierras más cercanas al mar para dedicarse a la agricultura intensiva y transformar el árido suelo en tierra de regadío cultivable, germen del milagro económico almeriense que puso fin al subdesarrollo que oscureció a esta provincia, una de las más pobres de España, durante la postguerra.

Volcados en investigar la productividad y sostenibilidad agrícola, los almerienses se dedican incansables a renovar las variedades plantadas para adaptarlas a las zonas con menos recursos, indagan en la obtención de frutas y verduras más nutritivas y sabrosas y se empeñan en buscar soluciones para reducir el consumo de fertilizantes, agua y energía, renovando las estructuras de sus invernaderos con bioplásticos obtenidos de productos vegetales y no del petróleo como los convencionales y apostando por una agricultura de precisión basada en el «internet de las cosas» para generar nuevas oportunidades de negocio como la utilización de los residuos agrícolas en las industrias farmacéutica y cosmética.

La biomasa, reutilizada ahora como compost o para elaborar piensos para los animales, puede ser incluso aprovechada por la industrial textil para teñir telas con los pigmentos de las plantas desechadas para la venta, explica Francisco Egea en esta ciudad que cuenta con la única catedral fortaleza de España construida tras el tsunami que arrasó la zona en 1522 y se llevó por delante el templo que se había levantado en el lugar donde estaba la antigua mezquita que ordenaron destruir los Reyes Católicos en 1489, tres años antes de completarse la Reconquista con la toma de la ciudad de Granada.

Paraje árido

Almería sabe a campo y mar, a almendra y miel, por la influencia de la gastronomía árabe en esta ciudad enclavada entre el Desierto de Tabernas y una parte del Parque Nacional del Cabo de Gata donde

residen miles de flamencos y alondras y donde las pitas mejicanas compiten con el endémico azufaifo enraizadas en este árido paraje de origen volcánico repleto de acantilados y calas de difícilísimo acceso.

Glosadas sus cuevas y chabolas por Juan Goytisolo en La Chanca y elegida por John Lennon para vivir en 1966 cuando rodó el poco exitoso film *Cómo gané la guerra*, Almería, escenario de cientos de películas, ciudad natal del efímero presidente de la I República, Nicolás Salmerón, y del cantante David Bisbal, se sacude de atávicos complejos y saca músculo para hacerse un hueco en el disputadísimo ranking gastronómico de España con una agricultura ecológica e intensiva protegida de las plagas en sus renovados invernaderos y con una riquísima variedad de pesca que cada día anima la lonja.