

# La salinidad del Magro merma las cosechas de caqui en el Marquesat

La alta concentración de cloruros quema las hojas, que ya han empezado a caer, lo que afecta tanto a la calidad como al calibre de los frutos - Los campos que riegan de pozo presentan un buen estado

P. F. | Alzira | 03.10.2019 | 22:44

Los campos de caquis del Marquesat ofrecen una doble imagen en función del origen del agua de riego. Los que beben del Magro han empezado a perder las hojas, una afección que compromete el calibre y la calidad del fruto. Por contra, los cultivos que riegan de pozo ofrecen una imagen mucho más saludable. El presidente de la Comunidad de Regantes Séquia Alèdua-Mare de Llombai, Vicent Adam, que ha gestionado el cambio de caudales del Magro por los del Canal Júcar-Turia, de mayor calidad, no duda en señalar la salinidad del agua del río como origen de un problema que, según estima, puede producir una merma del 50 % de la cosecha «o incluso más». «Un campo bien cuidado que hace unos años producía 4.000 kilos por hanegadas si ahora da 2.000, gracias», comentó a modo de ejemplo.



Adam muestra las hojas de un caqui quemadas por la salinidad. **v. m. pastor**

La situación no es nueva, ya que se arrastra desde hace algún tiempo y se ha mostrado con toda su crudeza en años de sequía. Algunas parcelas ya presentan esta campaña unos niveles de afección preocupantes a pesar de que los agricultores han superado un verano sin grandes dificultades desde el punto de vista del riego. Han empezado a perder la hoja cuando, en condiciones normales, este proceso se produce a finales de noviembre e incluso durante el mes de diciembre.

Las plantaciones jóvenes y los campos que riegan por goteo soportan aparentemente mejor este exceso de salinidad, cuyos efectos son perfectamente visibles en el resto de cultivos de caqui. El proceso es siempre el mismo. Las hojas del árbol se secan, se queman, y caen provocando una defoliación prematura que impide que el fruto alcance un calibre adecuado y pierde valor comercial.

«La fruta pierde calidad y tiene además una menor vida comercial, incluso el tratamiento en el almacén para quitarle la astringencia y convertirlo en Persimon tiene que ser diferente», expone el presidente de la Séquia Alèdua-Mare, mientras señala que algunos agricultores que han sufrido este problema han acabado por arrancar las plantaciones mientras que otros han tratado de combatirla realizando tratamientos con cal, ya que ésta neutraliza los cloruros, «aunque no son demasiado efectivos», apunta, al tiempo que explica que la presencia de cloruros aumenta por acumulación y solo episodios de fuertes lluvias propician un lavado del terreno.

Los regantes de Llombai han realizado un seguimiento de la salinidad del agua que, según detalla Adam, suele ofrecer concentraciones de cloruros por encima de los 300 mg/l cuando, según apunta, por encima de 100 o 120 empiezan a resultar tóxicos para el caqui. «En febrero el parámetro de cloruros era de 320, en la última analítica realizada en agosto daba 305, aunque hace tres años llegó a 450 mg/l», detalla Vicent Adam, quien augura que cuando los regantes de Llombai empiecen a regar del Canal Júcar-Turia podrán evitar este problema, aunque la mejoría no será inmediata. «Los análisis de agua del canal ofrecen niveles de 72, 75, 80 mg/l, el cambio de aguas es vital para el caqui, aunque como el terreno lleva mucho tiempo contaminado no creo que el año viene sea ya un milagro», comenta.

## Mayor salinidad aguas abajo

En base a los datos que maneja la comunidad, el agua del Magro que sale del embalse de Forata presenta unos niveles de cloruros similares a los del Xúquer aunque, a medida que baja por el Magro, «va aumentando la salinidad y el salto importante se produce entre Real y Montroi». Adam apunta como posibles causas las aportaciones de aguas procedentes de depuradoras o incluso que el río atravesase algún tramo de terrenos salinos que provoca que llegue a los municipios del Marquesat con estos niveles tan elevados.

Cabe recordar que, una vez se detectó el problema, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) detectó que los caquis de patrón o pie «Virginiana» presentaban una mayor tolerancia a los cloruros frente a los problemas que generan en el «Lotus», el pie más extendido entre los agricultores, si bien Vicent Adam señala que la experiencia ha demostrado que se trata un árbol menos productivo y también «más delicado».