



En la Marina Baixa se produce el 50% de la cosecha de nísperos en España. DAVID REVENGA

La Marina Baixa arranca la campaña del níspero con la previsión de 13.000 toneladas

Un invierno suave y con la lluvia justa mejora también el calibre y sabor del fruto, el mejor de los últimos cinco años - Los productores esperan la inminente apertura de Italia, donde se destina el 80% de la producción de la comarca

0

F. J. Benito

08.04.21 | 21:00

Los agricultores de la provincia han comenzado la recolección del **níspero**, centrada en la comarca de la Marina Baixa y en la zona de producción con **Denominación de Origen Protegida de Callosa d'En Sarriá**, donde se concentra el **50% de la producción nacional de este apreciado fruto de primavera**, con muchas esperanzas y buenas expectativas en cuanto a la recuperación del cultivo tras el envite sufrido en 2020 a consecuencia del **coronavirus** y de un tiempo atípico, que redujo la cosecha a 10 millones de kilos. A ello se unió durante varias semanas la alta de **temporeros cualificados**, ya que **por el confinamiento se prohibió la entrada a trabajadores de Marruecos y Polonia**. Este año no ha habido ese problema.

RELACIONADAS

La Marina Baixa apuesta por el huerto

La falta de temporeros por las restricciones impuestas por el Covid-19 amenaza con dejar en el campo el 40% de las cosechas

Así, **este año se recuperan los volúmenes de producción de la comarca** y se esperan alcanzar, si las temperaturas se mantienen estables durante este mes de abril, los 13 millones de kilos. Aunque ya se está recolectando la fruta en las zonas más primerizas de la comarca, se prevé llegar al grueso en un par de semanas, coincidiendo con el previsible desconfinamiento de Italia, donde se destina el 80% del níspero con Denominación de Origen Protegida de Callosa d'En Sarriá. Otros países donde el **níspero callosino** es muy apreciado son el Reino Unido y Alemania.

Pero si algo hay que destacar esta campaña, en la que **la climatología ha acompañado con ausencia de lluvias en la floración, temperaturas suaves durante todo el invierno y precipitaciones muy puntuales y caídas de forma suave en el momento del cuaje, es la excelente calidad del fruto**, que llega al mercado con los mínimos tratamientos por la ausencia de humedad, con uno de los calibres más elevados de los últimos cinco años y con un sabor y dulzor excepcionales.



Un productor de nísperos revisa sus frutos antes de la recolección. | DAVID REVENGA

«Estamos ante una gran campaña del níspero de la Marina Baixa, tanto en kilos de cosecha como en calidades organolépticas. Y es que, la ausencia de lluvias en floración ha provocado que se hayan efectuado menos tratamientos y el producto va a llegar al consumidor con residuo cero, además de con un gran tamaño y un sabor como hacía años que no conseguíamos», destaca el presidente de Jóvenes Agricultores ASAJA Callosa d'En Sarrià, Rafael Gregori, que también subraya la necesidad de reponerse de un año 2020 muy complicado, en el que muchos agricultores tuvieron que poner dinero de su bolsillo y que este año se han visto obligados a arrancar algunas parcelas por no poder aguantar la situación de inestabilidad y falta de rentabilidad.

En cuanto al inicio de la campaña, esta viene con un retraso de 20 días con respecto a 2020, con lo que el factor de la precocidad en los mercados podría verse mermado. Pero los productores son optimistas y, aunque ya se está recolectando la fruta en las zonas más primerizas de la comarca, **esperan alcanzar el grueso de recolección en un par de semanas, coincidiendo con el previsible desconfinamiento de Italia, donde se destina el 80% del níspero de Callosa.** «Es verdad que este año hemos perdido algo de precocidad con respecto a campañas anteriores, pero es cierto que otra fruta de hueso también vendrá con algo de retardo. Además, el níspero de esta comarca se exporta a Italia, principal consumidor, y nos favorece que el grueso de la campaña coincida con el desconfinamiento de la población italiana, la apertura de la hostelería y, sobre todo, la vuelta de los mercadillos y fruterías, ya que esta fruta se consume mucho en las calles y en este tipo de puntos de venta» afirma Gregori.

El año pasado, **la crisis del covid envió a decenas de miles de personas del sector turístico en Benidorm a un ERTE**, pero no pudieron desviarse al níspero porque si **aceptaban el trabajo en el campo perderían su prestación**, por lo que los productores se encontraron con una falta de incentivos financieros que les cautivaran para trabajar en el campo. La campaña del níspero de trabajo temporal a unas 7.000 personas con un volumen de negocios de unos 25 millones de euros. Se trata de una fruta muy estacional, aunque en conserva se puede consumir todo el año.

Reducción del IRPF

Por otro lado, ASAJA Alicante sigue luchando por conseguir una rebaja permanente del índice del IRPF de este fruto tan característico y artesanal en la comarca de la Marina Baixa. Y es que, el índice general del módulo para el níspero es de 0,37 y solicitan una reducción

permanente del 0,16. «La producción del níspero requiere un proceso puramente artesanal. En un porcentaje del 80%, es el mismo productor el que siembra, recolecta escalonadamente un mínimo de cuatro veces por campaña, lo remite a los pequeños almacenes artesanales y clasifica y envasa la fruta. No me parece apropiado que tengamos que asumir este índice altísimo que para nada se corresponde con la realidad económica que estamos viviendo los productores de este fruto», denuncia Rafael Gregori, delegado de la organización.