

ANEXO 1

La geografía del pimiento en España

Las cooperativas agrupadas en Anecoop forman una red que se extiende por toda la geografía española y son, por tanto, un barómetro de lo que en ella ocurre. José María Torres, Director de Producción y Desarrollo de Anecoop, S. Coop., indica las características que distinguen al negocio del pimiento para consumo en fresco en España.

► La producción temprana de pimiento en España se localiza básicamente en Almería, en Murcia y Alicante, y en las Islas Canarias.

El calendario del pimiento temprano

Las fechas de plantación son julio/agosto para Almería y noviembre/diciembre para Murcia y Alicante. La recolección tiende a extenderse durante prácticamente todo el año entre ambas zonas. En Almería empieza en octubre y se llega hasta marzo/abril del año siguiente y aún hasta junio. En Murcia/Alicante va de marzo/abril hasta agosto/septiembre.

El pimiento de verano, de junio a septiembre

Desde hace tres años se ha comenzado a plantar en zonas del interior, que escapan a la influencia del virus del bronceado y que permiten una producción de bajo costo, durante el verano. La plantación se hace en tunelillos, pero el crecimiento y recolección tienen lugar al aire libre. Se espera que este tipo de cultivo, localizado en el interior de Almería, La Mancha, Córdoba, etc., continúe creciendo.

Tipos de pimiento preferidos

Tres son los tipos de pimiento predominantes en el mercado español:

- Lamuyo, corto
- Clovis, semicorto
- California, corto, 4 cantos

También está empezando a producirse el 3 cantos y/o cónico, corto, que en Holanda se presenta ya siempre con pared gruesa.

Los otros tipos cultivados incluyen el Lamuyo largo, Italiano y picantes.

La evolución durante los últimos años

Almería

En Almería todo el pimiento se cultiva bajo invernadero.

La tendencia es hacia la diversidad de tipos, tanto en las formas (desde largos, semilargos y cortos) como en los colores, especialmente en lo que a los tipos californianos se refiere (verde, rojo, amarillo, naranja, blanco). Se ha buscado complementar los colores rojos y verdes con otros que permiten hacer bandejas tri o cuatricolores.

A la vez, se ha producido una excesiva coincidencia en el calendario, lo que provocó picos de producción muy marcados. Este problema se está corrigiendo de dos maneras:

(a) Cambiando a otro cultivo, como es el caso del tomate, en que ya se observan aumentos importantes en los volúmenes.

(b) Alternando las fechas de plantación. Cada vez hay más plantación de segunda campaña, para recolección primaveral, con pimiento California. Los resultados son buenos tanto en rendimiento como en calidad y precios.

Murcia y Alicante

Murcia y Alicante son, por excelencia, zonas de tomate; sin embargo, donde la calidad del agua lo permite, existe una producción constante y estable de pimiento. La evolución se caracteriza en la actualidad por el aumento en la tecnificación, que permite adelantar las plan-

taciones para comenzar algo más pronto y con producción más agrupada.

Avances en tecnología y manejo

Como se ha mencionado en el caso de Murcia/Alicante, la tendencia es hacia una mayor tecnificación, lo que incluye el uso cada vez más frecuente de ordenadores para controlar el riego y la fertilización, pequeño apoyo de calefacción con tubo corrugado en raíz, etc. A su vez, los plásticos usados son cada vez más completos en aportar protección, filtran la gama de rayos, etc.

En el manejo de la planta se extiende el entutorado, lo que permite obtener un pimiento mejor formado y mantener calibre hasta el extremo de la planta.

En el terreno varietal, la evolución es continua. Existen disponibles materiales vegetales de mucha calidad, provenientes de programas de hibridación realizados «in situ», lo que asegura la adaptación de la variedad al medio.

Los programas de mejora aportan, además, diversidad en los tipos. Un pimiento tradicional, como es el Italiano, a través de programas de selección volvió a recuperar cuotas de consumo.

En lo que respecta a la sanidad se han realizado muchos avances, tanto respecto a enfermedades vasculares, originadas en el suelo, como en insectos y hongos. Las virosis son los problemas de solución más difícil. Las empresas de semillas están consiguiendo éxitos rápidos en tomate que se espera se extiendan en poco tiempo al pimiento.

El sistema de envasado es muy variable, dependiendo del cliente. Las cadenas de supermercados trabajan con preenvasado con etiqueta en la que va el código de barras, peso, precio, etc. El tricolor/cuatricolor tiene mucha aceptación. También son frecuentes el «filmado» unitario y continuo, el encajado, el granel, e incluso la malla. En todas estas formas está presente el interés de dar un servicio en origen.

¿El futuro?

España cuenta con una tradición en zonas tales como Almería, Canarias, etc., que hacen de ella el centro productor más seguro, asentado y profesionalizado durante el invierno europeo. En primavera/verano se suman otras zonas productoras como son las de Holanda y Francia. El condicionante de poner un kilo de producto desde origen hasta el consumidor no está dado ni por la distancia a cubrir ni por el tiempo, sino por el costo que ello implica. Lo que significa que hay numerosos países, con muchas posibilidades y con muchas necesidades, que un día se sumarán a la concurrencia con las zonas de producción españolas. No valdrán ni barreras arancelarias, ni acuerdos de terceros países. La baza con que cuenta España seguirá siendo su «renta de situación»; España es la «huerta periurbana» de la gran masa de consumidores de Europa. Una posición que permite lograr un producto con ventajas en cuanto a calidad, precio y servicio. ◀