

La fruta más delicada

Tres productores de cereza de Ocón, Quel y Rincón de Soto y un almacenista de Quel analizan las dificultades y oportunidades del principal frutal de hueso de La Rioja

Los nuevos cultivos en altura en el valle de Ocón, el mantenimiento de la superficie en Quel y una mayor profesionalización del sector han permitido frenar el declive de esta fruta muy exigente en su cultivo y comercialización

Así es este cultivo, pasa una nube y te arruina la cosecha. Este año ha sido literal, al menos en las zonas de recolección más temprana. La campaña ha pasado de espectacular a un desastre en apenas dos semanas y unas decenas de litros de agua caídos sobre los cerezos. En extremo delicada, tanto en su cultivo como en su comercialización, la cereza está consiguiendo mantenerse en La Rioja gracias a las nue-

vas plantaciones en altura en el valle de Ocón y a la resistencia de Quel como principal área productora y también comercializadora. Cuatro nombres propios del sector nos cuentan las fortalezas y debilidades del frutal de hueso que más hectáreas ocupa en La Rioja: en Quel, Santiago Jiménez y Ángel Aldama; en Ocón, Jesús Viguera; y en Rincón de Soto, Adolfo Nájera.

📌 TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: **Ch. Díez.** Área de Estadística



Cubierta vegetal en el cultivo en producción integrada de Santiago Jiménez.



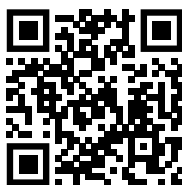
Más de 200 trabajadores recogen diariamente la fruta en la parcela de Jesús Viguera.

Aunque su superficie ha sufrido un leve retroceso en las dos últimas décadas –ha pasado de 586 a 442 hectáreas el año pasado–, el cerezo ha aguantado bien los vaivenes del sector frutícola y es hoy el principal frutal de hueso en La Rioja, superando ya al melocotonar, quien fuera el rey de la fruta dulce en la región en los años noventa del pasado siglo. Había entonces (1990) 2.500 hectáreas de melocotonares, la misma superficie que hay hoy de peral, el líder indiscutible de la fruticultura riojana y un espejo en el que mirarse por la importante repercusión que ha tenido en sus productores la creación de la DOP Peras de Rincón de Soto.

No es fácil mantenerse en un sector tan dependiente de tendencias de consumo y fuerte competencia en los mercados, con un producto, además, en extremo delicado tanto en su cultivo como en su comercialización. Resistencia no significa inmovilismo, más bien al contrario. El cerezo no ha perdido demasiadas hectáreas, como decíamos, porque mientras se abandonaban plantaciones en las riberas del Ebro y del Iregua se han ido incorporando nuevas y con criterios muy profesionales en tierras con mayor altitud –valle de Ocón– que permiten una recolección más tardía y una salida al mercado sin la competencia ya de las principales producciones españolas provenientes del Jerte, Bajo Ebro o de la alta montaña de Calatayud y Alicante. Y otro factor importante: el mantenimiento del cultivo en uno de sus bastiones históricos, Quel, que sigue



Jesús Viguera (Ocón):
“La fruta de monte
siempre ha sido mejor.
El único secreto
es que está más tiempo
en el árbol”



YOUTUBE

siendo la localidad riojana con más superficie, con 92 hectáreas dedicadas a este frutal, a las que hay que sumar la treintena de Autol, donde también ha resistido el cultivo.

Mientras se han ido cubriendo de cerezos las faldas de Sierra La Hez, han ido arrancándose plantaciones en otras zonas tradicionales del valle, como es el caso de Calahorra, cuya tierra de cultivo ha caído a la mitad (hay ahora 41 hectáreas), y Albelda de Iregua, término en el que queda un tercio de las 100 hectáreas que había en 2005. Por el contrario, Ocón cuenta con 65 hectáreas en cultivo. Hace 15 años había tres.

Jesús Viguera es uno de los responsables de esta escalada del cultivo hacia tierras altas. “Soy un enamorado del campo y pensé: voy a buscar una finca para el día que me jubile, para estar ocupado.” Al oírle hablar cualquiera pensaría que este empresario del calzado que ha recorrido medio mundo con proyectos de lo más variopintos tenía en la cabeza prepararse un terreno donde cultivar unas lechugas, unos puerros y alguna berenjena. Pero no. A escasos kilómetros de su Arnedo natal encontró un paraje idílico en el corazón del valle de Ocón, muy cerca de Aldealobos, a los pies de Sierra La Hez. Primero compró 30 hectáreas en el bago. Puso viña, olivos y cerezos y vio que para aceituna esa tierra no iba bien, pero que las cerezas venían espectaculares. Arrancó los olivos y la viña y sumó otras 30 hectáreas a las primeras para poner toda la finca de cerezos. La mayor parte, pequeñas parcelas llecas cubiertas de tomillos y zarzales que hubo que desbrozar y acondicionar para el cultivo. Desde 2008 tiene plantados unos 50.000 ár-

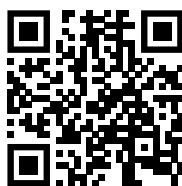
boles en más de medio centenar de hectáreas de terreno, buena parte cubiertas con malla antigranizo.

Ocón se ha revelado como una zona excepcional para el cultivo del cerezo: con altitudes entre 700 y 900 metros que permiten una maduración más lenta de la fruta y que esta adquiera más azúcar, terrenos pedregosos con buen drenaje, temperaturas nocturnas más bajas que endurecen el fruto y pocas heladas durante la época de floración. “En floración nos llevamos pocos días con Calahorra, pero recogemos la fruta un mes más tarde. La fruta de monte siempre ha sido mejor, el único secreto es que está más tiempo en el árbol”, señala Jesús.

También Adolfo Nájera, presidente de la SAT Valle de Rincón y fruticultor en esa localidad ribereña, ha encontrado en Ocón “una zona muy propicia para hacer un gran cultivo de cerezo”. “Veíamos que nuestra campaña acababa a primeros de julio y nuestros clientes seguían necesitando cereza todo el mes de julio y agosto. Estuvimos buscando parcelas en las zonas altas de La Rioja y dimos con una finca en Santa Lucía. Es una zona muy adecuada para complementar la producción del valle y alargar la campaña. Yo creo que ha sido un acierto”, señala. Primero cuatro socios de la SAT y ahora él y otro agricultor gestionan una finca de 15 hectáreas en esta localidad del valle de Ocón, 10 dedicadas a cerezo y 5 a albaricoque. En Rincón de Soto, sin embargo, señala Nájera, “la cereza, por su exigencia de mano de obra y de profesionalidad, es la fruta que más está sufriendo en el valle”.



**Adolfo Nájera
(Rincón de Soto):
“Es un cultivo muy
exigente. Puedes tener
el mejor calibre y el
mejor sabor, pero caen
unas gotas te rajan la
cereza y ya no vale”**



YOUTUBE



Un trabajador selecciona cereza en la parcela del agricultor José Ignacio Gurriá en Rincón de Soto.

En Quel, Santiago Jiménez ha heredado de su padre la querencia por esta fruta en extremo delicada, pero en su apuesta por seguir la tradición familiar hay un fuerte componente innovador, incluso transgresor en un sector poco acostumbrado a poner nombre propio a sus producciones. “Hemos querido darle un cambio de orientación al cultivo. Mi padre tenía pequeñas parcelas, con solo dos o tres variedades. Decidimos agrupar todo en una finca, incluir riego, cambiar las variedades, marcos de plantación y, sobre todo, la forma de actuación sobre el cultivo: con cubierta vegetal, sin abonos químicos, parte de la parcela en ecológico y el resto en producción integrada, y poner en marcha nuestra propia marca: DeQuelia”, explica Santiago. En esta finca de siete hectáreas, dos de ellas en ecológico, situada a 700 metros de altitud, este agricultor ha puesto en práctica también un campo demostrativo, con el apoyo de la Consejería de Agricultura, para saber qué rentabilidad tiene una instalación que cubre el cultivo en la reducción de daños por *cracking* (rajado) y pedrisco y también en la protección contra la mosca *Drosophila Suzukii*, un nuevo quebradero de cabeza para los productores.

Quel es también un centro neurálgico en la comercialización de cereza. Ángel Aldama se encarga de distribuir en el mercado nacional y también en Italia, Francia e Irlanda buena parte de la producción que recogen los fruticultores de esta localidad. “No quiero más cereza que la de mi pueblo. Siempre hemos tenido muy buena calidad aquí”, afirma. El 95% de la cereza que vende es de los agricultores de Quel. Este año tiene cierto sabor agridulce para él: el estreno de una seleccionadora que separa las cerezas (también la ciruela) por calibre y color se ha visto ensombrecido por una campaña que le tuvo dos semanas parado por la mala calidad de la fruta a causa de la lluvia. “En los 25 años que llevo en esto, no he visto año tan desastroso. La cereza recogida por la mañana que parecía perfecta a las 4 de la tarde estaba hecha barro”, lamenta.

De espectacular a un desastre

Así es. Buen ejemplo de cómo es este cultivo lo hemos tenido esta campaña, que ha pasado de “espectacular” a “un desastre” en escasas dos semanas. A primeros de junio los árboles estaban

repletos de cereza, con muy buen calibre y una maduración lenta y algo retrasada que favoreció la acumulación de azúcares. Todo apuntaba a una cosecha excepcional tanto en producción como en calidad después de un año anterior muy corto en rendimientos. A mediados de mes, en plena campaña de recogida, las fuertes tormentas acompañadas de piedra habían arruinado el grueso de la producción de las zonas más tempranas. La recolección más tardía de las últimas variedades en Rioja Baja y la producción de Ocón, cuya cosecha comienza a primeros de julio, ha jugado a su favor y sus productores han podido salvar la temporada.

No se puede hablar de una cifra de producción media por campaña en La Rioja. Cada año es una aventura. Y el suspense se mantiene hasta el final de la cosecha. El año pasado se recogieron 1.400 toneladas de cereza; el anterior, el doble; 2018 fue uno de los más cortos en producción por el ataque de la mosca *Drosophila suzukii* que pilló desprevenida a los agricultores y arruinó la cosecha. Los años de mayor producción se han alcanzado las 3.500-3.800 toneladas. Grandes dientes de sierra que nos hablan de la vulnerabilidad de este frutal, ante las heladas, la lluvia o las plagas.

El rajado a causa de la lluvia es uno de los principales problemas de esta fruta y es una de las cualidades que debe valorar el fruticultor a la hora de elegir las variedades. También el calibre, la dureza, el sabor, si son tempranas o vienen tardías... y también su conservación poscosecha. Para finales de mayo ya se puede encontrar en el mercado cerezas de las zonas más tempranas de La Rioja de variedades como la Primulat y Burlat; luego viene el grueso de la cosecha con la Prime Giant, Santina, Lapins, Sonata, Satin, Sweet Heart... y entre las más tardías están la Sentina, Summer Charm, Staccato... La lista es demasiado larga para citarlas todas. De las variedades más tradicionales, solo unas pocas resisten. Para Adolfo Nájera, la Lapins es una de las mejores: “te asegura cosecha, calidad, calibre y sabor”. Santiago Jiménez está intentando recuperar algunas variedades, como la Van, que soporta bien el agua, o la rabona: “la llamamos así porque tienen mucho rabo. La trajo mi padre hace cuarenta años de un árbol de Herce y yo creo que puede ser autóctona. Es muy interesante por su sabor y dulzura. Viene de las últimas y, si



La cereza recién recogida es seleccionada por calibre y color en la finca de Santiago Jiménez.

no fuera por la *suzukii*, la puedes dejar en el árbol todo lo que quieras”.

La Prime Giant, una de las variedades más apreciadas en el mercado y mayoritaria en la zona de Quel, es muy proclive al rajado. Para Santiago Jiménez, es “la joya de la corona”. De ahí que la algo más de una hectárea que tiene cubierta con malla esté hincada de esta variedad. “Es excepcional tanto en rendimiento como en calidad. Y tiene una textura increíble,

un crunch al morder...; es como comerse una manzana. Es una variedad que todo el mundo tiene prisa en coger por los problemas de rajado; nosotros, al no tener ese problema porque la tenemos protegida, la dejamos madurar hasta el final y hemos conseguido unos calibres que en la vida había visto en los años que llevo en cereza.” De hecho, saca al mercado algunas cajas en alveolo con 33 cerezas de calibre 40 que “casi parecen ciruelas”.

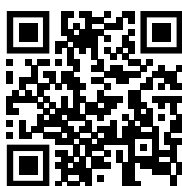
También reconoce su calidad Jesús Viguera: “para mí, la mejor, pero pasa una nube y se agrietan todas. En nuestra finca hemos arrancado 3.700 árboles de Prime Giant para poner variedades más tardías y menos proclives al rajado.” “Estamos en un proceso de reconversión varietal hacia variedades más tardías y pensamos quedarnos con las seis o siete que mejor se adaptan en esta zona para alcanzar una producción de 900.000 kilos en 3 o 4 años”, agrega. Esta campaña, ya sin la amenaza de la lluvia, está siendo sobresaliente en rendimientos, con unos 15.000 kg/ha de media y una cosecha estimada de medio millón de kilos.

La campaña en La Rioja se ha alargado cada vez más con la incorporación del cultivo en el valle de Ocón, donde la recogida comienza a primeros de julio y se puede prolongar hasta bien entrado agosto. Este retraso en la producción, por la climatología más suave y también por una selección de variedades más tardías, como indicaba Viguera, permite salir al mercado cuando ha pasado el grueso de la campaña en otras zonas productoras, la competencia por tanto es menor y se revaloriza más el fruto. “Nuestra ventaja aquí es que empezamos a recoger cuando ya no hay cereza en el mercado”, señala Jesús Viguera.

Producir en los momentos en que el mercado está saturado es una de las razones que esgrime Adolfo Nájera al ha-



**Santiago Jiménez
(Quel):**
“El consumidor cada vez está más interesado en saber de dónde viene lo que está consumiendo, quiénes somos y qué hacemos”



YOUTUBE

blar del declive del cultivo en la zona del valle. Pero hay otra causa que enraiza en las entrañas del sector primario: “la población agraria está envejeciendo y por la profesionalidad y exigencia que requiere la fruticultura no está habiendo un rejuvenecimiento del sector. Es un problema general en la fruticultura, y también en la horticultura: la falta de relevo. No entendemos que con la red de calidad que tenemos en la zona, una red de comercialización fuerte a través de la SAT, la gente joven no esté dando el paso. Pero son profesiones vocacionales: o te apasiona o mejor dedicarse a otra zona”, señala el presidente de la SAT Valle de Rincón, una agrupación de 200 socios con solo 10 dedicados al cultivo de cerezo, que comercializa unos 250.000 kg de cereza por campaña de 25 hectáreas en producción, de las que 10 están en Ocón. Y ahí es donde pone alguna esperanza para el futuro del cultivo: “Lo que va a quedar en La Rioja es gente muy profesional y que está apostando por terrenos muy adecuados para el cultivo. Ocón puede ser una buena zona por su momento de producción un poco más tardío y por la calidad que da al fruto. Y también las zonas de mayor altitud de Rincón o de Quel.”

Esmero en el cultivo

Además de la implantación del cultivo en terrenos adecuados: zonas aireadas y suelos con buen drenaje, y la elección de las variedades óptimas, el cerezo requiere la máxima exigencia cultural en los dos meses que van desde la floración a la recolección, y aún antes con la poda, otro aspecto fundamental. “Desde finales de marzo o primeros de abril hasta que empezamos la recolección a primeros de junio, cada día que pasa es vital en la cereza. Hay que hacer un buen riego, buen abonado, poda en verde, tratamientos, aclareo... En 60 días tienes que estar muy encima. Es un cultivo muy exigente. Y, aún así, puedes tener el mejor calibre y el mejor sabor, pero cae una chaparrada, te raja la cereza y ya no vale,” señala Adolfo Nájera.

Un problema añadido al esmero en el cultivo es la aparición hace unos años de la *Drosophila suzukii*, una mosca a la que Santiago Jiménez llama la licuadora: “por la mañana la cereza está dura y en 24 horas tienes un zumo dentro de la piel”. Esta plaga, sobre la que hay que actuar con celeridad, puede arruinar una cosecha, como ocurrió en 2018. Y un problema para su expansión son los árboles abandonados que no se tratan o que se dejan sin recoger. “Yo



Ángel Aldama (Quel):
**“La cereza es
 un producto
 tan sumamente
 perecedero que no hay
 que perderle horas”**



YOUTUBE



Mesa de destrío donde se retiran los frutos que vienen dañados del campo antes de su selección en Frutas Aldama.

le dije el año pasado al propietario de unos cerezos que están medio abandonados: ‘si no las vas a coger yo te las trato, lo que no podemos hacer es dejar eso ahí porque pueden echar al traste toda la cosecha’. Y al lado había un cerezo viejo, un Burlat de 8 metros. Le dije al dueño: ‘quieres cerezas, yo te las doy, pero este árbol vamos a quitarlo ya’. Es un problema, gordo no, lo siguiente”, afirma Santiago.

El fruticultor de Quel ha dado una vuelta de tuerca a esta exigencia extrema que requiere el cultivo: prepara sus propios fertilizantes a base de productos naturales, con sueros, melazas, harinas de roca, cenizas naturales y microorganismos que recoge en la zona, normalmente del monte donde no hay intervención del hombre. Su campo de pruebas ha sido la finca que tiene en cultivo ecológico y los calibres obtenidos “no tienen nada que desdecir con los que tenemos en producción integrada”. “Creo que el camino es ir hacia una agricultura más sostenible”, señala, aunque reconoce la dificultad que está teniendo para encontrar vías de comercialización que valoren el producto ecológico: “aunque hay cada vez más interés, el mercado no está reconociendo lo suficiente el esfuerzo que se hace en ecológico, pero espero que mis hijos lo vean”.

La mano de obra para la recogida es uno de los problemas a que se enfrentan los productores cada campaña. El escalonamiento de la cosecha en fincas pequeñas permite contratar a cuadrillas reducidas, normalmente inmigrantes asentados en la zona; pero en fincas grandes, como la de Jesús Viguera, un día de recolección puede haber más de 200 trabajadores recogiendo cereza. “Es el mayor problema que tenemos. No por los trabajadores, que suelen ser siempre las mismas cuadrillas de portugueses que vienen desde Andalucía haciendo campañas hacia el norte, si no para buscarles alojamiento. No es fácil encontrar alojamientos para tanta gente.” Ahí hace hincapié Adolfo Nájera y reclama a la Administración un cambio de criterio para que los agricultores pequeños no deban asumir el alojamiento en la contratación: “hay una legislación que el agricultor no puede cumplir, primero, porque no tiene medios económicos, y, segundo, porque no hay parque de viviendas que cubra esa necesidad. Proponemos que los Ayuntamientos tengan alojamientos colectivos donde el agricultor pueda alojar a sus trabajadores, aunque lo pague él, pero que la parte de servicios la tengan cubierta.”



Recolección de cerezas en la finca de Ocón.

De Marks&Spencer a la tienda de barrio

De comercialización Ángel Aldama puede hablar largo y tendido. Lleva más de un cuarto de siglo distribuyendo las cerezas que compra a los agricultores de Quel en mercados centrales y cadenas de hipermercados nacionales y sacando a exportación en torno a un 30-40% del producto. Mercados exigentes que requieren un procesamiento selectivo de la fruta, de ahí que este año haya instalado en su almacén una máquina para la selección automática de la cereza por calibre y por color.

Tras un primer destrío para retirar las que vienen del campo con defectos o están deterioradas (un trabajo que ahorra al agricultor en la finca), la cereza es lavada y separada de los ramilletes. Una cinta transportadora va alineando las cerezas una a una, lo que permitirá a la máquina realizar un calibrado de cada fruto mediante la toma de 30 fotografías. La seleccionadora tiene 9 salidas según calibre y color que va incorporando a las cajas por golpes de aire. Una vez acabado el procesamiento, la fruta entra en cámaras frigoríficas para una mejor conservación durante su comercialización. “La cereza es un producto tan sumamente perecedero que no hay que perderle horas. Lo más importante es que no pierdan la cadena de frío en todo el proceso”, señala Ángel.

Esta campaña está siendo sumamente delicada, con dos semanas prácticamente parados por los problemas de calidad tras las lluvias. “Se van a quedar en el campo más de 50.000 kilos de cereza este año en Quel. Cayeron 150 litros en esta zona. Pasamos de tener muy buena calidad a principio de campaña a tener muy mala justo en el grueso de la recogida. A finales de junio se ha recuperado

un poco el mercado, pero no los precios: primero, porque ha entrado mucha cereza turca y griega que ha hundido el mercado, y segundo, porque el consumidor es sabio, si ha comprado dos días cereza y no le han salido buenas ya no compra más y menos ahora que hay tanta fruta de temporada”, señala el almacenista. “No he visto un año tan desastroso en cereza como este”, remata.

Las cerezas que Jesús Viguera cultiva en el valle de Ocón se pueden comprar en los supermercados Marks&Spencer de Reino Unido, a donde van a parar la mitad de su producción; el resto lo vende a una cadena de hipermercados española. “Es la fruta más difícil que existe, tanto de criar como de recoger. El 20% de la producción hay que tirarla al suelo, bien por defectos del fruto, bien por rajado o, si anda un poco de aire, por el roce entre ellas”, señala Jesús. En su finca, cada recolector va tirando al suelo la cereza mala y coloca (“no tira”, matiza) en barcas de cinco kilos las cerezas de primera y de segunda que salen a la venta. Antes de entrar en cámaras frigoríficas, las mete en una ducha de agua fría (*hidrocouling*) para quitarles impurezas y ayudar a su conservación. “Cada hora antes que se enfríe la cereza es un día más de vida. Hay que hacer todo el proceso rápido y sin perder la cadena de frío”, matiza.

“El consumidor cada vez está más interesado en saber de dónde viene lo que está consumiendo, quiénes somos y qué hacemos y si es de cercanía, mejor.” Santiago Jiménez lleva esta filosofía al pie de la letra con su iniciativa Apadrina un cerezo. “Es testimonial. Este año tenemos 5 árboles apadrinados, pero que venga una familia de Guadalajara a recoger las cerezas de su árbol me llena mucho, aunque no me aporte ningún beneficio,” señala.

También participa en el canal de venta directa ‘Mejor cuanto más próximo’ (www.mejorcuantomaspromximo.es), puesto en marcha por ARAG-Asaja para agrupar a pequeños productores riojanos. Sin embargo, la mayor parte de la producción de la finca la comercializa en cajas con su marca en los mercados del norte de España.

La SAT Valle de Rincón diversifica sus ventas en diferentes canales –en proximidad venden un 40% a través de la recién estrenada tienda *online*, fruterías y venta ambulante; y el resto a dos cadenas de hipermercados– con un objetivo muy claro: “trabajar con clientes muy estables a los que damos buen servicio y nos respetan los precios. Con mercados no trabajamos porque es un mercado muy especulativo, con grandes dientes de sierra y al agricultor le hace polvo”, señala Nájera. El presidente de la SAT reclama mayor unidad del sector para contar con redes de comercialización más fuertes, e incluso ve en la creación de una marca de calidad una oportunidad para juntar volumen y ser reconocidos: “Estamos compitiendo con zonas que producen millones de kilos, zonas muy especializadas que saben a qué apuestan y que tienen unas marcas de calidad tremendas. O estamos a la altura porque el producto lo tenemos o vamos a desaparecer,” augura.



Puedes ver más
fotos en Flickr