

# Cultivo a la baja

## La patata sevillana se hunde ante las importaciones al alza de Francia

► Productores, envasadores y comercializadores analizan los retos que tiene el sector para garantizar el futuro del tubérculo en la provincia

INMA LOPERA  
SEVILLA

Sevilla es la principal provincia productora de patata, con 3.500 hectáreas, que generan 70.000 jornales anuales. Es un cultivo con fuerte implantación en las comarcas de La Vega, El Aljarafe y Las Marismas, destacando municipios como La Rinconada, que aglutina más de 1.200 hectáreas dedicadas a la producción de este tubérculo. Sin embargo, en los últimos años, el cultivo atraviesa enormes dificultades en la provincia, al igual que en toda Andalucía, donde la superficie destinada apenas alcanza las 8.000 hectáreas, cuando en 2004 se cultivaban 23.500.

Esto deriva en la merma de empleo y riqueza en las comarcas productoras andaluzas, pues se estima que, sólo en empleos directos, se han perdido en los últimos 25 años 33.000 puestos de trabajo en la comunidad.

A nivel nacional la evolución también es preocupante, pues se ha pasado de las 257.000 hectáreas de cultivo registradas en 1992, a las 60.000 actuales, con una reducción del 77%.

Productores, envasadores y comercializadores de patata se han dado cita en una jornada técnica organizada por Asaja Sevilla en la capital hispalense, donde se ha analizado la situación del sector y se han abordado los principales retos a afrontar para asegurar el futuro del tubérculo en la provincia.

El sector ha hecho autocrítica y ha puesto sobre la mesa la «atomización» y la «falta de unión» que lo caracteriza, lo que ha obstaculizado, hasta la fecha, que la patata nacional cuente con una asociación interprofesional, pese a que «hay germen de constitución de una interprofesional en Castilla y León».

Una de las principales amenazas de la patata, siendo además la que más ha incidido en su declive productor, es el aumento continuado de las importaciones de patata a España, especialmente

de Francia, país que ha tomado la delantera a Holanda. Así «importamos 800.000 toneladas de patatas y exportamos menos de 300.000 toneladas». Por tanto, «o Sevilla consigue definirse y situarse en Europa como un punto de suministro de cantidad y calidad de patatas o nos quedaremos fuera del mercado», ha declarado el director de la empresa Crescasa, Isidoro Millas.

Millas ha insistido en que la patata es un cultivo «de altísimo riesgo» tanto por contar con «una ventana comercial muy estrecha, sin tiempo apenas de reacción ante imprevistos en los mercados» como por la climatología, que afecta «en origen como en destino».

Para minimizar parte de estos riesgos inherentes al cultivo, la gerente de Anpasol, Esther Jiménez, ha compartido su política empresarial, por la que «no sembramos ni una sola hectárea de patata que no esté previamente vendida», ha declarado, asegurando que «hacemos patatas a la carta para satisfacer a nuestros clientes».

Por su parte, Javier Boceta, director gerente de la empresa Meijer Ibérica, que cuenta con campos de ensayo de nuevas variedades de patata en Ecíja,



ha criticado la «falta de identidad como país productor» y ha añadido que el futuro del sector pasa por «frenar la importación de patata francesa».

### Patata de conservación

Se trata de un producto que llega a España procedente de la campaña anterior, por eso se denominada «patata de conservación», pues se ha mantenido un tiempo en cámaras frigoríficas a tem-

peraturas medias de entre cinco y siete grados. De esta forma consiguen una apariencia externa óptima, pues a esa temperatura se detiene el proceso natural de senescencia del tubérculo. Apariencia que actúa como factor determinante en la compra del ama de casa española, que prefiere las patatas francesas que externamente, en la parte que pela y tira a la basura, son más bonitas que la patata nueva española.

Por ello, Boceta se ha referido a la «falta de conexión con el consumidor» como otra de las debilidades del sector de la patata. Así, ha insistido en la necesidad de informar al consumidor, por un lado, «de que la calidad de la patata nueva española es muy superior a la de conservación francesa», pues estas últimas generan en el proceso de fritura altos niveles de acrilamidas, problemas que no existen en el caso de la patata nueva. Y por otro lado, «de que las patatas son un producto natural y saludable, desterrando la falsa creencia de que es muy alimento muy calórico».

### Caída del consumo nacional

El consumo de patata en el mercado nacional ha ido también cayendo. Así, según ha expuesto el presidente del sector de la patata de Asociafruit, Mar-

La patata es un cultivo muy social en la provincia de Sevilla



## Plagas que amenazan a la patata y cómo detectarlas precozmente

Durante la jornada se ha trasladado a los presentes los resultados obtenidos por el grupo operativo de innovación coordinado por Asaja Sevilla e integrado por la Universidad de Córdoba (UCO) y empresas del sector de la patata, con el objetivo de buscar estrategias innovadoras para la detección precoz y control del hongo *sclerotium rolfsii* en patata en Andalucía. Luis Roca, del departamento de Agronomía de la UCO, ha sido el encargado de apuntar una serie de recomendaciones a los presentes. Así, ha señalado el uso de variedades tempranas de patata, para escapar a las altas temperaturas al final del ciclo, ya que el *Sclerotium rolfsii* se desarrolla con el calor, pues su crecimiento óptimo está en torno a los 30 grados. Igualmente, ha señalado que es óptimo la «eliminación de restos de cosecha», así

como «evitar la producción de heridas en la patata durante su recolección». Otra de las medidas para evitar la proliferación de este hongo, que causa la podredumbre interna de la patata, es «no aplicar desecantes o riegos durante la recolección», así como «mantener la cadena de frío sin romperla durante el proceso de recolección, almacenaje y transporte a destino».

Pero además de *sclerotium* hay otras muchas plagas de cuarentena que amenazan el cultivo de la patata, tal y como ha explicado el jefe del servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura, Rafael Sánchez. En este sentido, ha destacado a *epitrix* como una de las «más problemáticas de los últimos años», con hasta «diez zonas demarcadas en cuarentena en Sevilla de 2015 a 2019».

patatas importamos más baja el consumo», lo que demuestra que «la patata que viene de fuera no gusta en España».

En este sentido, el responsable sectorial de Asociafruit ha subrayado que «el sector tiene que ser capaz de vencer a la gran distribución y a los mercados mayoristas de que primen el producto nacional en sus opciones de compra y no el de importación, pues de esta forma estarán apostando por la patata de mayor calidad». A este respecto, ha apuntado que sería interesante «quitar intermediarios de la negociación y que sea la gran distribución la que baje al campo y haga el acuerdo comercial directamente con el agricultor».

Pero para que un supermercado compre un producto en detrimento de otro «hay que dotarlo de valor añadido», según ha destacado Joan Company, res-

ponsable sectorial de patata de Asaja Nacional. Así, ha resaltado la importancia de la «diferenciación del producto» y de la «comunicación hacia los clientes y los consumidores».

Joan Company ha criticado que en España se produce una media de 30.000 kilos por hectárea de patatas y que en Europa «alcanzan los 41.000 kilos de media, un 33% más, con los mismos costes o incluso menores», por lo que ha instado a los productores a «incorporar tecnología en sus explotaciones».

El responsable sectorial de Asaja Nacional se ha referido al cambio tecnológico que está afectando a la agricultura y ha animado a los productores a «acercarse a la Universidad y a los centros de investigación para acceder al conocimiento y poder incorporar a las explotaciones las novedades e innovaciones que vayan saliendo».

## Mercado

### Sin cambios en el mercado



La calidad lampante sigue a 2.000 €/tn., y el aceite virgen continúa a partir de 2.050 €/tn. El virgen extra cotiza a partir de 2.400 €/tn. Fuente: Oleoestepa.

### Sin comisión de precios



Sin operaciones para el trigo blando y el trigo duro del Grupo 1 sigue a 213 €/tn. El maíz sigue cotizando a 167 €/tn. El girasol alto oleico permanece estable a 432 €/tn., y el convencional se sitúa a 323 €/tn. Fuente: Lonja de Sevilla.

### Suben los precios



Ya se han realizado operaciones de aceituna en verde de la variedad gordal a 1,30 €/Kg., y de la mazanilla a 0,90 €/kg. Fuente: Asaja

### Sube el lechón ibérico



El lechón ibérico sube a 0,97 €/libra y el lechón ibérico puro a 1,195 €/libra. El lechón blanco repite a 50 €/unidad. El cebo sube a 20,225 €/@, y el cebo campo a 23,325 €/@. Fuente: Araporc.

co Antonio Román, «el consumo de patatas en España en 1990, cuando se producían alrededor de 270.000 hectáreas, alcanzaba los 100 kilos per cápita. Por contra, en 2018, cuando la superficie apenas es de 70.000 hectáreas ya que se importa mucha patata de otros países, el consumo ha caído a 40-50 kilos per cápita». Es decir, ha añadido Román, que «cuanta más

**fito** Tus semillas

**SEMILLAS SUTTER**

SUBSEAGRO Distribuidor en Sevilla y Huelva

**Hybiza** TRIGO BLANDO HÍBRIDO

**NOVEDAD HYDROCK** TRIGO BLANDO HÍBRIDO

**FÓRMULAS FORRAJERAS**

**EXPERTOS EN TU CAMPO**

**PRODUCCIÓN PROPIA**

- TRIGO DURO AVENTADOR
- TRIGO BLANDO TOCAYO
- CEBADA MALTERA ASTEROID
- AVENA CHAPELA
- GUISANTE ASTRONAUTE

**OFRECIENDO ALTERNATIVAS DE SIEMBRA**

SUBSEAGRO C/ Brujula 3, Poligono Industrial PISA 41927 Mairena del Aljarafe - Sevilla 954 76 95 67 | 651 847 833 www.subseagro.es