

«La demanda de almendra es tan alta que no se va a cubrir en los próximos diez años»

Federico Dicenta López-Higuera Jefe del Grupo de Mejora Genética de Frutales del Cebas-CSIC

ENTREVISTA

GINÉS SORIANO FORTE

✉ gines.soriano@laverdad.es

La «destacada trayectoria profesional dedicada a la búsqueda de la excelencia en las variedades de almendra» le ha valido a Federico Dicenta, del Cebas-CSIC, la medalla de la federación nacional de empresas exportadoras de almendra y avellana, SAB-Almendrave, concedida este mes.

—¿Qué supone el premio?

—La organización que me ha premiado es la principal asociación de exportadores de almendra de España. Han tenido el detalle de darme una medalla por mi trayectoria en investigación con almendros. Mi aportación, junto con al trabajo que desarrolla mi grupo, es importante para el conocimiento y las nuevas variedades de almendra.

—La alta demanda de este producto ha impulsado que en la Región de Murcia ya sobrepase las 76.000 hectáreas, mucho más que todas las hortalizas juntas y el doble que los cítricos. ¿No hay peligro de que se esté creando una burbuja?

—Puede pasar cualquier cosa en la vida, pero el fenómeno del almendra no es similar a lo ocurrido en otros productos agrarios, como lo que sufrimos por ejemplo en la fruta temprana hace dos campañas por una acumulación de oferta. No parece que vaya a ser así por varias razones. Una es que se trata de un mercado mundial que dominan los americanos (más del 80% de la producción del planeta), que nos hacen bailar a su ritmo. La nueva previsión de producción les augura otro récord (más de un millón ciento y pico mil toneladas), pero no les da miedo porque se han dedicado a promocionar las bondades de la almendra por todo el mundo y han creado una demanda en todos los países. Han invertido mucho di-



Federico Dicenta. :: CEBAS-CSIC

nero en hacer ver que comer almendra es buenísimo y la demanda es tan alta que no se va a cubrir ni en los próximos diez años. España, que es el tercer productor, por detrás Estados Unidos y Australia, apenas produce el 5%, por lo que por mucho que aumente el mercado seguirá en manos de los americanos, que son los que ponen los precios para que les salga rentable. Hace unos años se llegó a los 10 euros por kilo, lo que llevó a sacar turrón con trigo inflado, por ejemplo, y en los bares ponían cacahuetes como alternativa más barata, así que luego moderaron el precio. En el mercado español el precio se modula casi por una cuestión psicológica, influido por los avatares meteorológicos, por ejemplo. Las superficies de almendra están aumentando muchísimo en toda la cuenca mediterránea, pero nunca tendrán la importancia de la almendra americana. Las plantacio-

nes modernas ya llegan a dos euros de coste por kilo, por lo que si se vende a tres ya ganan un 50%.

—¿Es una alternativa a nuevos cultivos de regadío?

—Creo que sí. Aunque la gente cree erróneamente que el almendra solo es de secano, cuando se ha empezado a regar, tras las escasas lluvias de los últimos años, han visto que si se le pone la misma agua que a un cítrico o a un frutal, se obtiene un dineral. En Murcia pensamos en 5.000 metros cúbicos cuando hablamos de regar mucho, mientras que en EE UU llegan a los 10.000 metros cúbicos. Entre otras ventajas, la almendra requiere poca mano de obra, porque su recolección está más mecanizada. Además se puede guardar la recolección para venderla después, no es necesario que salga directamente al mercado, y su almacenaje, que no necesita frío, es relativamente económico. Su poda es también más sen-

cilla, sobre todo en regadío, aunque hay quien cree que hay que podar mucho, que es un pensamiento que viene del secano. Tampoco requiere de aclareo y es menos susceptible a enfermedades que los frutales. Por todas estas razones mucha gente se está pasando a este cultivo.

—¿Vamos a ver campos de almendros en nuevas zonas de la Región?

—Creo que va a ser así. Y de hecho ya lo estamos viendo. Ya nos llegan bastantes consultas de productores de fruta de la zona de Cieza que nos preguntan por el almendra, cansados por la alta necesidad de mano de obra o por los problemas que les generan las distintas ofertas a lo largo del año. Es verdad que se trata de una zona frutícola tradicional que ha tenido grandes ingresos, pero sufre años con exceso de oferta. En la almendra estos problemas son menores y el producto ahora mismo está vendido porque la de-

CONVIENE SABER

Dicenta y su equipo han creado nuevas variedades de floración extratardía de almendra, Penta y Makako, que están permitiendo la expansión del cultivo de este cultivo a zonas muy frías en España y en el resto del mundo; algo impensable hace pocos años a causa de las heladas.

manda es brutal. También es interesante para zonas de horticolas. Por eso en zonas del Guadalquivir, por ejemplo, está sustituyendo al algodón. Ahora, cuando vamos de camino a Madrid, ya vemos en Albacete cómo se está metiendo el almendra cada vez más dentro del territorio, donde había cereal, maíz o quizá nada. Incluso ya lo estamos viendo en Castilla León. Esto es posible porque las variedades que hemos sacado florecen muy tarde y se hielan menos. Estamos viendo cómo varía el paisaje y en los próximos años vamos a ver más plantaciones nuevas de almendra.

—¿El cambio climático también está favoreciendo que el almendra se extienda por zonas antes impensables?

—Este es un proceso muy lento. Más que favorecer puede afectar, tanto de forma positiva como de forma negativa. En las zonas frías se facilita el cultivo porque dejan de ser tan frías, pero en las zonas cálidas puede pasar al contrario al ser más cálidas, como en la Región de Murcia. Vamos a ver qué ocurre. Yo no soy Donald Trump y creo en el cambio climático, pero tampoco soy demasiado drástico aquí por dos razones. Primero, porque la almendra no es tan susceptible al cambio climático como lo son el albaricoque y el melocotón, por ejemplo. Es verdad que la almendra es más flexible, menos exigente de frío en invierno, por ejemplo. Pero también es verdad que si ponemos en zonas muy cálidas variedades que necesitan mucho frío, corremos el riesgo de que no produzcan bien. Esto lo estamos estudiando ahora mismo. Sabemos que hay variedades que necesitan mucho frío que fun-

cionan en condiciones de poco frío, pero cuidado porque las cosas en fruticultura no hay que verlas en uno, dos o cinco años, sino que hay que tener una perspectiva mucho más amplia. Por tanto, en principio tenemos que decir que, igual que en el resto de árboles, cada árbol tiene su sitio. Si las temperaturas tienden a subir, como parece, habrá que pensar en variedades de zonas frías, que ya las tenemos. Y para zonas cálidas, que también las tenemos, son las de toda la vida. Pero estas variedades tradicionales que están superbien adaptadas a sus zonas tienen el problema de que no son auto compatibles, necesitan la polinización cruzada, por ejemplo. También estamos trabajando en variedades que puedan ser cultivadas en zonas más cálidas. La filosofía que tenemos es la de crear las variedades cuando vemos la necesidad por parte de los productores, y ya estamos observando esta necesidad de variedades para zonas cálidas, desde hace unos años, cuando empezó a subir la almendra. Esas nuevas variedades deben ser auto compatibles, muy productivas y adaptadas a esas zonas cálidas. Ahí estamos trabajando y ya tenemos alguna cosa que muy probablemente sacaremos en los próximos años.

—¿Qué es lo que más le piden para las nuevas variedades?

—Hoy en día, ante todo, que sean de floración tardía para evitar heladas. Para las zonas cálidas hay otras opciones, como melones y hortalizas, por ejemplo, pero el almendra parece que va a quedarse más para zonas frías, donde por su facilidad de manejo se expande sin problemas y está casi solo. Imagina los grandes campos de Castilla-La Mancha y Castilla León, donde no compete con casi nada. Hoy por hoy la mayor demanda que hay es la del norte de España, que es donde más se va a poner almendra de todo el mundo. Hasta hace unos años, el límite del almendra era Albacete, en torno a Hellín, porque a partir de ahí se helaba. Cuando empezamos a sacar las variedades extratardías, la gente se ha atrevido a subir hasta León y Soría. Ya se puede poner almendra prácticamente en toda la península, y hay muchas hectáreas donde casi lo único que se ve es cereal, con mucha menos rentabilidad que el almendra. Ocurre igual en viñedos de Castilla-La Mancha.