

LA RIOJA
SAN ISIDRO 2024

NUESTRA TIERRA



**Mucho más que
viña y cereal**

El viñedo y las herbáceas ocupan más del 60% de la superficie de cultivo de la región; un puñado de productos notables se resiste en ese itinerario hacia casi el monocultivo



MONOCULTIVO

dentro de ese 'ranking' de cultivos riojanos se situarían el grupo de hortalizas (que incluyen a efectos estadísticos a melones y fresas) con 11.374 hectáreas y los frutales de fruto seco, como el almendro como uno de sus máximos exponentes, que ocupa 8.322 hectáreas de suelo riojano. Resulta llamativo que pese a que la huerta riojana goza de un enorme prestigio en los mercados nacionales, no llega a ocupar ni siquiera el 10% de la superficie agraria riojana. El cambio que está experimentando el campo riojano y las nuevas circunstancias impuestas por la nueva climatología ha hecho, por el contrario, que cultivos que antes podía parecer impensables en suelo riojano ahora comiencen a aparecer. De momento, mueven cifras muy pequeñas tanto en superficie como en producción, pero en los últimos años han surgido propuestas innovadoras como el cultivo de azafrán que la agricultora Leticia Zorzano inició en Agoncillo hace ya algunos años, y otros como la lavanda, el lúpulo, el pistacho, los garbanzos o incluso kiwis que se cultivan de forma muy incipiente en la región, pero que pueden llevar a que en un futuro no muy lejano cambien la fisonomía de la comunidad autónoma convirtiéndose en alternativas a ese tándem que actualmente forman vid y cereal.

Cereal y viñedo copan la superficie de cultivo en La Rioja

Pérdida de diversidad. Lo que hace no demasiado fue una diversa agricultura riojana camina, cada vez con mayor contundencia, casi hacia el monocultivo



El viñedo se queda en la región con 44.640 hectáreas

LA RIOJA	
Superficie total	504.559 ha.
Tierras de cultivo	147.955 ha.
Superficie de pastos	92.230 ha.
Superficie forestal	223.935 ha.
Otras superficies	40.439 ha.



El cereal para grano ocupa 51.670 hectáreas de tierra

Alimentación (un poco más actualizado que las cifras del Gobierno de La Rioja, aunque tampoco mucho más, apuntan a que las 504.559 hectáreas de superficie de la comunidad autónoma se dividen en 147.955 ha. de tierras de cultivo; 92.230 de superficie de pastos; a superficie forestal, arbolado, arbustiva y de matorral se dedican 223.935 y 40.439 hectáreas se catalogan como otras superficies. Ahondando en las características y dedicación de las tierras de cultivo, el MAPA –con datos principalmente de 2020– divide la superficie agrícola riojana en 98.877 hectáreas como de secano y 49.078 de regadío. Los cultivos leñosos son los que ocupan un mayor espacio: 68.129 hectáreas, con 43.883 ha. dedicadas a cultivos de regadío; los cultivos herbáceos ocupan 61.978 ha. y en ellas también son mayoría las dedicadas a secano (41.990 ha.). Los campos en barbecho y otras tierras no ocupadas suponen 17.848 ha. Si se concreta en los cultivos es donde ya se puede apreciar la división del suelo riojano en dos opciones que se imponen por encima de todas las demás y que marcan la 'bipolarización'. El cereal para grano ocupa, según los últimos datos que maneja el Ministerio, 51.670 hectáreas y el viñedo (el segundo gran cultivo riojano) se queda con 44.640 hectáreas, en lo que es la escenificación del cambio de paradigma. En un segundo escalón



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DE LA RIOJA ORIENTAL



Un paisaje de la comarca de La Rioja Oriental. Foto cedida por la ADR La Rioja Oriental

LA ADR LA RIOJA ORIENTAL APUESTA POR EL DESARROLLO RURAL COMO ELEMENTO DINAMIZADOR

La entidad apoya a quienes producen, comercializan, transforman el producto de proximidad y lo ponen en valor

LOGROÑO

La Asociación para el Desarrollo Rural (ADR) de La Rioja Oriental, de la que ahora forman parte 36 municipios del entorno, nació hace más de 20 años y desde ese momento ha trabajado de forma continuada por la dinamización

de su territorio. La nueva estrategia enmarcada en el periodo Leader 2023-2027 ha señalado el valor de la agricultura y ganadería como elemento dinamizador. El producto de proximidad se ha convertido en un bien cada vez más demandado y por ello

se ha convertido en un catalizador de la dinamización y desarrollo tanto de las industrias como del sector servicios de la zona. Vino, cava, aceite, setas y champiñones, queso, coliflor, ciruelas, pimientos o peras (productos que cuentan con distintivos de calidad) se han convertido en atractivos turísticos. Según palabras de su gerente, Esther Rubio, «esas más de 15 marcas de calidad de diferentes productos convierten la zona en referente agroalimentario de la comunidad autónoma». Por eso, la ADR La Rioja Oriental apuesta –a través de las ayudas Leader y otras iniciativas que puedan contribuir a ello– por apoyar a quienes producen, comercializan, transforman y ponen en valor los productos de proximidad o Kilómetro Cero (en los que también se incluyen otros del sector secundario como artesanía o calzado). Para lograrlo, la ADR La Rioja Oriental apoyará la creación y el desarrollo de empresas no agrícolas que pongan en valor la artesanía o los oficios; se apostará por los servicios básicos y la renovación de la población en las zonas rurales, a través de los bancos de tierras o la recuperación de cultivos abandonados; se apoyará la creación, mejora o ampliación

de infraestructuras e inversiones en energías renovables y ahorro energético, contribuyendo así al Pacto Verde Europeo; se incentivarán las inversiones para uso público en infraestructuras recreativas para actividades turísticas y la conservación del patrimonio cultural e histórico; se ayudará a la transformación y la comercialización de productos agrícolas en pequeñas empresas del medio rural. «Y todo, dentro del nuevo plan estratégico que a partir de finales de año contará con convocatorias abiertas dentro de las ayudas Leader, para poder apoyar a todos los sectores, tanto públicos, como privados», señala Rubio. Para ello, se necesitan fijar unos objetivos transversales que han de ser luego adaptados a cada situación como son la digitalización, la sostenibilidad y la economía circular, así como empleabilidad y el emprendimiento de la mujer en el mundo rural. «Objetivos en sintonía con las necesidades que en el medio rural se necesitan seguir cubriendo para que las localidades sigan manteniendo su población y fortaleciendo el sector empresarial tan necesario para su desarrollo», según expresa la gerente de la Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Oriental.

Plegaria a san Isidro Labrador

«Llevo pidiendo cuarenta años y ni caso que me hacen, para ver de recuperar (además de la fe) el bebercio, porque pienso que es mejor beber que tirar, quemar, arrancar... y más barato (sobre todo si nos pasan la factura a nosotros, como se acostumbra)»



EMILIO BARCO ROJO

San Isidro Labrador, que eres lo que yo no soy, santo y labrador (además de madrileño), atiende esta petición

Utilizo la tradicional fórmula de la oración (de oratio, hablar, pronunciar un discurso) y la de plegaria (de precor, rogar, pedir) porque, como corresponde a un hombre de tu tiempo, (Madrid 1082 – Madrid 1172), no tienes wasap. Si estuvieras ahora por aquí, entre nosotros, seguramente estarías en alguno de esos grupos en los que se intercambia información y a veces algo de conocimiento y se organizan ‘quedadas’, porque tú fuiste un adelantado en estas cosas del uso de las nuevas tecnologías y herramientas virtuales, lo que te permitió orar y, al mismo tiempo, que, las tierras de tu señor, Vargas, estuviesen impolutas y sin que todavía se hubiera fabricado el glifosato.

En esta tierra con nombre de vino, quienes viven del trabajo en las viñas (y algunos de los que viven del trabajo en las bodegas, que generalmente no son los mismos como así era antiguamente) están pasando unos años malos porque sus uvas y sus vinos los pagan poco (no digo que valgan poco, aunque pudiera ser que así fuera en algunos casos) y esto ocurre porque se vende menos vino (284 millones de litros el año 2017 y 238 el año pasado, y no pinta bien en lo que del nuevo año llevamos, según leo en este diario). Ahora se bebe poco y se ha perdido la fe (las dos cosas, cavilo).

Antaño, seguramente, se hubieran organizado algunas rogativas para pedir tu intercesión (o de autoridad celestial de mayor rango tal y como esta evolucionando el asunto), como se hacía cuando venía seca o temporal (para las plagas era más eficaz el agua pasada por la cabeza de san Gregorio Ostiense). Por

ejemplo: en Santo Domingo de la Calzada, «tuvo lugar una solemnisísima rogativa para impetrar al Altísimo cesen las lluvias que tantos daños están causando a los campos» (sic) y se sacaron «en andas las imágenes de Nuestra Señora de la Plaza, el patrón de la ciudad y San Isidro Labrador» (sic). Termina la crónica de LA RIOJA del día 15 de agosto de 1896: «El día amenazaba como los anteriores, tormenta; pero después brilló el sol, llevando el contento a los labradores».

Yo, que creo poco y en pocas cosas reales (la familia, los amigos y poco más) y nada en las virtuales, sin embargo (recuperando algo de la fe perdida), te hago llegar esta plegaria pidiendo tu intercesión por ver si puedes conseguir algo que llevo pidiendo cuarenta años y ni caso que me hacen, para ver de recuperar también (además de la fe) el bebercio, porque pienso que es mejor beber que tirar, quemar, arrancar... y más barato (sobre todo si nos pasan la factura a nosotros, como se acostumbra). Te explico.

Para animar a beber sin perder el sentido común (he leído que hacen ahora vino sin alcohol pero que emborracha igual, pero sin dejar resaca ¡impresionante!) pienso que es necesario el conocimiento, además del sentido común, en esta moderna sociedad tan sin sentido (común) y global (que no es lo mismo que redondo, que también, aunque no me extrañaría que cualquier día saliera alguien en una tertulia negándolo).

«...para ver de recuperar también (además de la fe) el bebercio, porque pienso que es mejor beber que tirar, quemar, arrancar... y más barato (sobre todo si nos pasan la factura a nosotros, como se acostumbra)»

Opino que conocer la historia del Rioja y a quienes la hicieron, desde que tu orabas mientras los bueyes de Vargas araban; observar los cambios en el paisaje; recordar la cultura popular... y mostrarlo a quienes gustan de los Riojas, puede ayudar a comprender el arte de beber (Vicent Obsopoeo, publicó en 1536 un libro titulado así, que puede usted comprar por el módico precio de 11,90 euros y leerlo) y a beber con arte, que no solo es levantar el porrón (o la copa si prefiere) entre aguafuertes de Picasso o esculturas de Miguel Ángel, pongamos para el caso.

Por esto llevo muchos años preguntando a quienes tienen capacidad para decidir, ¿por qué en el Instituto de las Ciencias de la Vid y del Vino se investiga sólo en viticultura y en enología?

Aquí se sabe bien enderezar los vinos cuando se tuercen y sanar las cepas cuando enferman y ahora ensayan aplicar la IA al manejo del cultivo, pero me parece (también puede ser que no me entero mucho) que no aciertan cuando tratan de animar a beber; que no saben si esta crisis que viven es coyuntural o estructural y tampoco si hay que seguir invirtiendo dinero público en un sector ¿que abandona el dinero privado?

Ni caso, me han hecho en cuarenta años. He aquí la razón de esta plegaria, esperando en que a ti te hagan más caso que a mí.

Si aún así, todo mi entusiasmo rogativo no te mueve el ánimo para mover a quienes en este trasunto no se mueven, porque no es suficiente esta oración o discurso, puedo, si lo prefieres, hablar con el cura de mi pueblo, y otros sacerdotes conocidos, y ver de organizar una rogativa como las de antaño, con tractores incluidos.

Todo sea por la investigación aplicada y compartida (con perdón de la Universidad).

Quedo a la espera.
En Alcanadre, mayo 2024

15 DE MAYO, SAN ISIDRO

LA PROCESIÓN VA POR DENTRO

El campo no celebra,
hace tiempo que le faltan los motivos.
Las causas no son naturales. ¡Ojalá lo fueran!
Es más fácil entender a la naturaleza
con sus fenómenos imprevistos, que las decisiones
de las personas que están a cargo de los gobiernos
y administraciones.

Por eso hoy, 15 de mayo, Día de San Isidro,
procesionamos por dentro y llevamos la penitencia
de unos pecados que no hemos cometido nosotros.

Aún así, seguiremos defendiendo lo nuestro.
¡Viva el campo y viva San Isidro!

PRIMARIOS Y PRIORITARIOS



▲ **Fin de campaña**
Carlos Escalada en Rincón de Soto. Las alcachofas recogidas en mayo se destinan a la industria. **SANDA**

La flor que reina en la huerta

Calidad en el valle del Ebro. La alcachofa es una de las verduras estrella de La Rioja y supone un cultivo complementario a otros productos del campo

ALCACHOFA

SANDA SAINZ

Carlos Escalada Subero decidió hace diez años dedicarse al campo y seguir la tradición familiar heredada de su padre con cultivos como la pera de la conocida denominación de origen de Rincón de Soto, además de otras frutas de hueso como el melocotón y la nectarina. En estos momentos comienza la fase del aclareo de los árboles.

Al mismo tiempo, termina de recoger la cosecha de una de las verduras tradicionales de la ribera del Ebro, la alcachofa, que supone un producto complementario para muchos agricultores como él. Se trata de un alimento con numerosas propiedades, un producto estrella en La Rioja. Este rinconero la cultiva desde hace seis años en ocho fanegas. Antes tenía coliflor, pero decidió cambiar.

Durante el mes de mayo seguirá cogiendo alcachofas con ayuda de su familia. La campaña comenzó entre octubre y noviembre y si no sufre las temidas heladas, no se para hasta mayo. El destino es para consumo en fresco salvo este último mes que se vende íntegramente para industria, a través de la SAT Valle de Rincón.

«Lo normal es plantar esta hortaliza en agosto. Las plantas que recogemos ahora tienen un año. Cuando terminemos las cortaremos con una cuchilla y las dejaremos otro más, porque suelen producir dos o incluso tres campañas. En septiembre u octubre empiezan a brotar de nuevo. En octubre saldrán algunas alcachofas, las primeras de la temporada, y en noviembre más», explica Carlos.

Considera que el mayor problema de esta verdura es la hierba. Se debe tener mucho cuidado con los



SUPERFICIE* PRODUCCIÓN	
1990	1.240
1995	824
2000	1.165
2005	1.066
2010	269
2015	180
2021	141
* Hectáreas	

herbicidas. La planta requiere humedad, estar bien surtida de agua, y para ello cuenta con la infraestructura del regadío, comenta mientras con el capazo de goma coge las alcachofas a mano, solo la cabeza, en el término del Campillo Sequero. Cuando lo llena, las deposita en unos palots en un remolque del tractor.

En el caso de la recolección para el mercado de fresco no sólo corta la cabeza, sino parte del tallo con dos hojas, quedando más vistoso el fruto, de exposición. Para ello utiliza el cuchillo.

En la zona de la rica huerta rinconera la alcachofa es una apuesta que convive con otras hortalizas también características del valle como la coliflor y el espárrago, cuya presencia, pese a todo, ha aumentado en los últimos años.

«Hacemos una agricultura familiar, salvo durante la campaña de la fruta que necesitamos coger a gente», señala.

Carlos trabajó en una fábrica de muebles y en un almacén de frutas hasta que decidió hacerse autónomo y aprender todos los entresijos del campo con un maestro único, su padre, que se dedicó al campo durante toda su vida. A él también le enseñó las faenas de la tierra su progenitor.

«Rincón es una llanura y está al lado del Ebro. Aquí la verdura se cultiva muy bien y es de gran calidad», añade satisfecho. Después de diez años considera positiva su experiencia en el campo.

Nacemos de la tierra

cidacos.com



▶▶▶
Esparraguera en Calahorra
El pradejono Fernando Fernández Cordón en una de sus parcelas donde cultiva espárrago. **SANDA**

El oro blanco resurge

El terreno del Ebro, ideal para el espárrago. Este fruto se asienta por la demanda del consumo en fresco

ESPÁRRAGO

SANDA SAINZ

El cultivo del espárrago desapareció en los ochenta y ha resurgido en las dos últimas décadas, aunque no se acerca a lo que en su momento fue, cuando las esparragueras inundaban los campos riojanos. Ahora se mantiene como un complemento a otras producciones agrícolas.

Fernando Fernández Cordón tiene cuatro hectáreas de esta hortaliza, también conocida como el ‘oro blanco’, incluidas en la IGP Espárrago de Navarra. «Retomé el cultivo hace once años. En mi casa siempre hubo espárrago, pero a partir de los ochenta todo el mundo lo abandonó por la falta de rentabilidad», comenta.

«Decidí recuperarlo al aumentar el consumo para fresco a través de restaurantes, fruterías... La gente lo dejó de ver sólo como un pro-

ducto de conserva para determinadas ocasiones y se valora como un alimento de temporada. En el norte se ha asentado y no falta la demanda en cada campaña», añade Fernando.

Este agricultor de Pradejón, tiene las fincas en Calahorra y lleva su cosecha a la Cooperativa Hortofrutícola El Raso. También se dedica a la viña, tomate, pimiento y brásicas.

«El espárrago requiere mucho cariño y que no le falte nada, ni comida (abonos) ni agua en los momentos en los que lo necesita. Y, por supuesto, los tratamientos puntuales contra pulgón y roya, principalmente. Si no, en una temporada se te cargan la esparraguera», explica.

El oro blanco destaca por su alto contenido en fibra, sus propiedades diuréticas y por ser un alimento con bajo contenido en calorías.



SUPERFICIE* PRODUCCIÓN

1990	2.441
1995	1.213
2000	387
2005	89
2010	40
2015	65
2020	101
* Hectáreas	

La esparraguera se planta desde mediados de marzo a principios de abril y se abren canteros, ríos, para poder coger el fruto. A los dos años está en condiciones óptimas de recolección, en el tercer ciclo. La planta dura unas cinco o seis campañas. A partir de ahí puede producir, pero baja la calidad. Cuando se arranca es necesario cambiar de terreno para la nueva plantación, a ser posible donde no haya estado nunca este cultivo o si han pasado muchos años porque «la tierra tiene memoria», indica Fernando y asegura que «toda la ribera del Ebro resulta ideal para poner espárrago».

La campaña comienza en marzo, entre mediados y finales, en función de la temperatura, y dura dos meses, hasta últimos de mayo.

Entonces se dejan recogidos los plásticos, para labrar y deshacer un poco el río y aportar abonos (un año sí y otro no, incorpora estiércol). Se realizan entre cuatro y cinco riegos según transcurra el verano. Necesita tener unas matas sanas y respecto a los plásticos, utiliza de doble capa y los pone antes de iniciar la cosecha, cuando forma otra vez los canteros.

Para la campaña Fernando cuenta desde que empezó (salvo el año de la pandemia) con temporeros de Jódar (Jaén). La recogida se hace de noche, con la gubia (más rápida que la azada) y cuando la cooperativa abre los entregan en cajas, seleccionados por categorías y con la medida estipulada.

MÁS SOSTENIBILIDAD
Y MÁS DIGITALIZACIÓN
PARA MÁS RENTABILIDAD
EN NUESTRO CAMPO.
MÁS CONOCIMIENTO,
MÁS PARA TI.
MÁS CERCA
Y MÁS CONTIGO.

ADN AGRO

Así somos nosotros.
Puro ADN Agro.

Un manjar único de una tierra única

Tercera generación. Jesús Martínez continúa con el legado familiar y defiende la autenticidad de su producto. «No ponemos ni un pimiento que no sea nuestro»

PIMIENTO

V. DUCRÓS

Jesús Martínez es la tercera generación de una familia (Martínez Nalda) que cultiva en Tricio, con dedicación y mimo, los pimientos bajo el sello Marnal. «Mis abuelos ya se dedicaban a ello y los vendían en diferentes mercadillos, después mis padres y ahora he cogido el testigo yo». El cultivo del pimiento requiere de mucha mano de obra. «Es muy esclavo y conlleva muchos gastos. Además, nosotros sacamos nuestra propia semilla, es decir, no ponemos ni un pimiento que no sea nuestro», destaca. El sabor de toda una vida dedicada a uno de los productos estrella de la huerta riojana. «Luego lo transformamos, que es lo que más nos cuesta, pero a la vez es donde le sacamos más rentabilidad». Este cultivo requiere mucha atención y un trabajo muy laborioso. «Quitamos todas las hierbas a mano, plantamos a mano...» Es necesario, igualmente, que respeten las tormentas, «porque afectan



Tradición familiar
Jesús Martínez mima el pimiento najerano, amparado bajo la IGP Pimiento Riojano, en Tricio.

FERNANDO DÍAZ



SUPERFICIE* PRODUCCIÓN

1990	426
1995	424
2000	316
2005	293
2010	168
2015	189
2020	239

* Hectáreas

Quando el barbecho da sus frutos

Marca propia. Hace nueve años Alfredo Galar empezó a plantar legumbres y el éxito de las cosechas le animó a comercializarlas

GARBANZO

V. D.

De un cultivo para uso doméstico a 8,20 hectáreas. Alfredo Galar empezó plantando, para probar, garbanzos y lentejas para comerlos en casa. El éxito de la cosecha de los dos primeros años le llevó a sacar una marca comercializadora, Legumbres El Dico. Implicó mucho esfuerzo y tiempo. Esa prueba sigue nueve años después. Cuenta con garbanzo pedrosillano, lenteja pardiña, garbanzo negro, lenteja negra y caparrón pinto criado en palo. «Es un cultivo de secano. A la hora de trabajar con él se puede asemejar al cereal –quitando el caparrón que requiere más agua–,



De consumo doméstico a 8,20 has.
Alfredo Galar, junto a su plantación de leguminosas en Briones.

SONIA TERCERO



SUPERFICIE* PRODUCCIÓN

1990	119
1995	65
2000	29
2005	29
2010	32
2015	21
2020	25

* Hectáreas

mucho», señala Jesús Martínez. Ahora es el momento en el que el pimiento se planta. Y se recolecta desde mediados de agosto hasta noviembre. En Tricio cuentan con aproximadamente doce hectáreas, de las que salen unos 30.000 kilos por hectárea. En ellas cultivan el pimiento najerano –variedad autóctona de La Rioja amparada bajo el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) Pimiento Riojano–, picante (variedad Santo Domingo), piquillo, cornicabra, cristal y guindillón. «El de Tricio dicen que sabe mucho mejor que cualquier otro de los alrededores. No tiene nada que ver un pimiento de Arenzana de Abajo o de Arenzana de Arriba con estos», resalta. La tierra y el clima juegan un papel crucial, «también el agua. Es como quien pregunta qué tiene Haro, en relación al vino, que no tengan otros pueblos de alrededor. Lo mismo ocurre con esta zona de Tricio, tan propicia para el pimiento». La situación del mercado es estable, pero ha habido un aumento de los costes, tanto en los tarros de cristal y las tapas, como en la luz y el agua. «Eso no lo puedes repercutir en el cliente. Lógicamente nuestros beneficios se han mermado mucho». Pero el principal problema lo halla en «la falta del control del producto que viene de fuera. Aquí pasamos todo tipo de control y nos sentimos desprotegidos por la administración».

pero la lenteja y el garbanzo es sencillo», comenta. Para su siembra y recogida emplea la propia cosechadora del cereal. Galar destaca que es un barbecho muy bueno para poder poner cereal la campaña siguiente. «Sobre todo las lentejas». Tiene su plantación en Briones. «Una zona muy propicia, porque la tierra se adapta bien a este cultivo». Actualmente tiene 8,20 hectáreas. A la hora de la producción, «el garbanzo suele ser más uniforme que la lenteja, al presentar un ciclo más largo. Sin embargo, la lenteja depende de la primavera», especifica. El garbanzo se planta en el mes de marzo y se recoge en septiembre; en cambio, la lenteja se siembra en febrero y se recoge como el cereal, al final de la primavera y principios del verano. «Una cosecha normal de garbanzos, en limpio, produce entre 1.000 y 1.200 kilos por hectárea; la lenteja, entre 800 y 1.000». Alfredo Galar resalta que sus tierras son sin abono. «Este cultivo aprovecha el abono de años anteriores, aunque hay que echar una mano de herbicida de suelo nada más sembrar y luego una mano para que no la taladre el gorgojo». Pese a esa sencillez aparente de cultivo apenas hay agricultores que opten por este cultivo. «España produce muy poca legumbre y eso que tenemos un clima tremendo para ello». ¿Por qué? «Porque no se paga como hay que pagarlo».

Con energía y Confianza

desde 1978

Atención agricultores

Gasóleo agrícola al mejor precio

Si a ti también te preocupa sacar el máximo rendimiento a tu cosecha y seguir ahorrando, conéctate a nuestra Triple A y benefícate del carburante al mejor precio.

- ▶ Reparto a domicilio
- ▶ Cesión de depósitos

Agricultura, Ahorro y Adelfas

Conéctate a la **TRIPLE A**

Llámanos antes de hacer tu pedido de gasóleo agrícola

Síguenos en

Infórmate por teléfono o en la web 941 14 66 99 | www.adelfas.es

El amarillo se impone

Cultivo de rotación. Desde hace décadas esta planta, que se destina tras su recolección para biodiésel y pienso y ayuda a combatir las malas hierbas, gana terreno en la región

COLZA

V. DUCRÓS

En Villaverde de Rioja y en Matute tiene plantadas actualmente Sergio Ojeda 55 hectáreas de colza, dependiendo de la rotación de cada año. La búsqueda de nuevos cultivos compatibles con el terreno y las condiciones climáticas llevó a este agricultor, hace una década, a apostar por esta planta, que ayuda, además, a combatir las malas hierbas «que no logramos hacerlo con el cereal». Ahí radica la importancia de la colza, que se caracteriza por crear los campos amarillos que cada vez ganan más terreno en la región.

Este agricultor indica que «el ciclo más importante de la planta es en ese momento de la siembra. Es necesario que tenga una buena implantación en el suelo y que nazca bien», porque es un cultivo de ciclo muy largo. Y así cuando llegue el invierno «podrá afrontarlo de la manera esperada», comenta Ojeda, a la vez que remarca que «si se hace mal desde el principio,



SUPERFICIE* PRODUCCIÓN

1990	10
1995	0
2000	35
2005	0
2010	2
2015	39
2021	558

* Hectáreas



▲ **En el Valle del Cárdenas.** Campos de Colza en Berceo. En la foto pequeña, Sergio Ojeda junto a una de sus parcelas de Matute. LR

Un cultivo con mucho potencial

Para confitería y pastelería. El clima de La Rioja Baja hace aún más rentable este fruto seco, muy apreciado en países árabes

PISTACHO

V. D.

La situación del campo –crisis, producciones al alza y consumo a la baja– llevó a Jesús Falcón a buscar una alternativa. Movido por la curiosidad, se lanzó a probar con el pistacho. Empezó en 2017, cuando había un ‘boom’. «Es un cultivo que en secoano aguanta muy bien», resalta. No obstante, su plantación puede presumir de ubicarse en una zona privilegiada. «Tenemos agua, tanto de las precipitaciones como del Ebro que tenemos al lado. Eso nos hace ser más productivos».

Cuenta con una hectárea, con vistas a ampliarla. «Al principio éramos pocos cultivadores y ahora hay 80 o 90 hectáreas plantadas». Ese aumento, en parte, viene motivado por la alta producción del pistacho. «Se estima entre 600 y 2.000 kilos por hectárea en verde, porque luego al secarlo se merma muchísimo la cantidad». El



▲ **Alta producción** Jesús Falcón empezó en 2017 con la plantación, cuando había un ‘boom’ de cultivo de pistacho. SONIA TERCERO

SUPERFICIE* PRODUCCIÓN

1990	0
1995	0
2000	0
2005	0
2019	39
2020	63
2021	85

* Hectáreas



luego serán todo problemas».

La demanda de colza es notoria y pese a que este año ha bajado de precio, este agricultor confía en que continúe siendo un cultivo rentable. «Se vende todo y se necesita la colza que se produce. Como entran mercados que no se controlan, al igual que pasa con el cereal, estamos inmersos en una incertidumbre grande», admite.

La colza que él cultiva la recogen las cooperativas, normalmente para pienso y biodiésel. Como novedad, de cara a este ejercicio, «vamos a hacer colza en siembra directa, para aprovechar toda la humedad que tenga el suelo en esas fechas e implantarla sin labrar». Sergio Ojeda cree que será algo beneficioso y que funcionará. «Cuando se labra para dejar la tierra suave y fina, la humedad se evapora. Y esto es lo más importante en ese momento de siembra». Y máxime cuando cada vez hay menos precipitaciones en La Rioja.

La siembra de la colza se lleva a cabo en el mes de septiembre. «Se hace normalmente sobre rastrero». Durante este año han estado llevando a cabo algunas pruebas de siembra directa «y estamos contentos. A poco que llueva, se consigue sacar el cultivo para adelante», indica. A la vez que vuelve a insistir en su importancia, porque «nos permite unos herbicidas que con el trigo y la cebada no se pueden hacer».

año pasado recogió 3.600 kilos, que en seco fueron 1.800. «Teniendo en cuenta que es una finca muy joven, es muy buena cosecha». En la producción entra en juego la calidad de la tierra, el agua que haya y el tiempo. «Necesita frío, pero también veranos largos y calurosos. Estamos en una zona con un clima muy propicio –su parcela se sitúa entre Aldeanueva de Ebro y Alfaro–».

Con un cultivo «sencillo», es más costosa su plantación, porque deben pasar unos seis años hasta que es posible recoger el fruto. «Es lo que echa atrás a la gente». Igualmente, su recolección –después de la vendimia– es llamativa, porque «es raro que se vea en nuestra comunidad». Cuando llega este momento colocan mantas a los pies de los árboles para recoger el fruto y para facilitar la vibración, recurre a una mochila con motor.

En pandemia bajó su consumo, pero ahora ha experimentado un aumento. Falcón señala que «por muchas hectáreas que se planten a nivel mundial, siempre será mayor la demanda, porque en la latitud a la que se puede cultivar no hay suficientes tierras como para abastecer al mercado existente ni al que está por venir». Su principal cliente, desde hace dos años, es el sector de la confitería y pastelería. «Se exporta muchísimo a países del Mediterráneo y árabes y este mercado todavía lo hace más rentable».

AYUNTAMIENTO DE AGONCILLO



Panorámica de Agoncillo, circundado de campos de cultivo. F. Díaz

ENCARNA FUERTES. Alcaldesa de Agoncillo

«AGONCILLO, PESE A TENER EL MAYOR POLÍGONO INDUSTRIAL DE LA RIOJA, MANTIENE SU CARÁCTER AGRÍCOLA»

Agoncillo no quiere olvidar su historia en el día de San Isidro. El Polígono de El Sequero no le ha hecho renunciar a un pasado que se labró en el campo

LOGROÑO

Hoy, 15 de mayo, es un día importante para muchos pueblos riojanos que recuperan su pasado agrícola para honrar al patrón de los labradores. Agoncillo es uno de esos municipios, como explica su alcaldesa, Encarna Fuertes.

– **Hoy es el día de San Isidro, ¿se sigue celebrando la festividad de los agricultores en Agoncillo?** – Por supuesto que celebramos San Isidro. A pesar de la gran cantidad de industria que tenemos en Agoncillo, nuestros antepasados son labradores y así lo festejamos y les rendimos homenaje. La fiesta, la tradición y la devoción son señas del 15 de mayo en Agoncillo.

– **¿Cómo lo celebran?**

– Comenzamos el día con una procesión del Santo y celebra-

ción religiosa, acompañada del coro de nuestro municipio. Una vez finalizada nos vamos todos al vermut a degustar los preñados que el Ayuntamiento da a cada vecino y disfrutar de una actuación musical.

– **En otro tiempo, como muchos otros municipios riojanos, Agoncillo tuvo un carácter muy agrícola. Ahora, ya no lo es tanto, ¿se ha perdido con ello un poco la identidad del pueblo?**

– No necesariamente se cambia la identidad de un municipio con el paso de los años. Agoncillo, pese a tener el mayor polígono industrial de La Rioja, sigue siendo agrícola. No como antiguamente, que solamente se tenía el campo como medio de vida pero en definitiva se siguen cultivando nuestros campos. Han variado los tipos de cultivo y la forma de hacerlo. Actualmente hay pocos agricultores que solo se dedican al campo. Compaginan sus trabajos en el polígono con las labores agrícolas.

– **¿Qué ha llevado a que Agoncillo haya perdido parte de ese carácter agrícola?, ¿la evolución y modernización, los cambios sociales o el mal momento del sector agrario?**

– El Polígono Industrial El Sequero es, desde que construyó a finales de los años 70, el que ha ido mermando la cantidad de agricultores del municipio. Actualmente, el momento del sector también influye pero, por el ahora, nuestros agricultores son fuertes y están aguantando el tirón.

– **Antes las crisis económicas devolvían a la gente a trabajar al campo, pero ya no ocurre eso, ¿por qué?**

– Bajo mi punto de vista, antiguamente ser agricultor no estaba tan denostado como en estos días. El trabajo es duro y muy pocas personas quieren realizarlo. La mayoría de los trabajadores son jornaleros que vienen de otros países, conocen el trabajo de campo y lo realizan con todo el orgullo de ser agricultor.

– **¿Qué cultivos predominan en la localidad? ¿Han ido cambiando a lo largo de los años?**

– Tenemos tanto agricultura de secano como de regadío. Actualmente predomina la vid, cereal, olivos y algunas plantaciones de colza. En regadío hay pequeñas huertas que surten las cocinas con buena verdura y fruta. Y varias plantaciones de perales.

Tenemos también la única explotación de cultivo de azufre ecológico en La Rioja. Azufre Aguas Mansas es una empresa familiar cuyos integrantes cultivan, recolectan, elaboran y comercializan este producto. Antigualmente se plantaba mas patata, espárrago y verdura. A lo largo de los años las plantaciones han cambiado según la rentabilidad que daban.

– **Ahora se apuesta por una agricultura sostenible, ¿es ese tipo de agricultura la que se encuentra en Agoncillo?**

– Desgraciadamente, como nunca hemos tenido problema de riego, Agoncillo no ha apostado por una agricultura sostenible con respecto al agua. Solamente algunas plantaciones tienen riego por goteo. Gran error, ya que en breve vamos a pagar esa mala decisión. El agua es finita y hay que ponerle freno al riego «a manta» que se realiza en el municipio. No obstante, si que se aplican otros métodos de sostenibilidad como cuidar la calidad del suelo (frenar la degradación de la tierra reduciendo las emisiones de gases de dióxido de carbono y asegurando la sostenibilidad a largo plazo de los cultivos)

– **La red de canalización de regadíos es algo que, habitualmente, genera problemas a los municipios, ¿ha modernizado Agoncillo la suya?**

– Se modernizó hace unos años el principal canal que baja desde la carretera de Murillo hacia Agoncillo (Canal Santillana). Debido a su alto coste se hizo a través de subvención del gobierno. El resto de canalizaciones pertenecientes a la Comunidad de Regantes de Agoncillo se mantienen con las cuotas de los integrantes.

y control en contaminación (se ha mejorado el control de enfermedades y otras amenazas naturales ligadas a la globalización de la cadena de producción agrícola).

– **A pesar de que no es la actividad principal para muchos vecinos de Agoncillo, los campos que rodean al municipio siguen estando cultivados, ¿plantan problemas o necesidades al Ayuntamiento?**

– Problemas ninguno salvo el mantenimiento de caminos y acequias pertenecientes al propio Ayuntamiento. Cada año se van reparando baches, acequias o directamente se adecuan con triple riego para mas comodidad del agricultor.

– **Agoncillo se sitúa entre el Iregua, el Leza y el Ebro por lo que, teóricamente, no tienen que sufrir problemas de agua, ¿es así?**

– Efectivamente, nuestros campos se surten del Leza y del Ebro, con lo cual no hay problema de riego. Solamente hay una zona de secano que posiblemente se incluya en el Proyecto del Valle Leza-Jubera que el Gobierno de la Rioja esta realizando desde hace varios años con la puesta en marcha del pantano de Soto-Terrosa.

– **La red de canalización de regadíos es algo que, habitualmente, genera problemas a los municipios, ¿ha modernizado Agoncillo la suya?**

– Se modernizó hace unos años el principal canal que baja desde la carretera de Murillo hacia Agoncillo (Canal Santillana). Debido a su alto coste se hizo a través de subvención del gobierno. El resto de canalizaciones pertenecientes a la Comunidad de Regantes de Agoncillo se mantienen con las cuotas de los integrantes.



▲ **Las flores del azafrán, con su característico color morado.** Leticia Zorzano empezó a cultivar azafrán en 2012; en la actualidad cuenta con dos parcelas de 4.000 metros cuadrados. **SERGIO MARTÍNEZ**

El oro rojo más deseado

Una planta peculiar. Leticia Zorzano comercializa bajo la marca Azafrán Ecológico Aguas Mansas este cultivo que necesita frío para que florezca bien

AZAFRÁN

V. DUCRÓS

Leticia Zorzano, que proviene de una familia de agricultores, comenzó formándose como ingeniera agrícola y enóloga. «Fuimos un poco visionarios. Nos dimos cuenta de que la evolución del mercado iba a obligar a diversificar los cultivos –tenían viñedo, compaginado con cereal– y empezamos a buscar alternativas viables», recuerda. Así, en 2012 optaron por el azafrán. Cuentan con dos parcelas en Agoncillo de unos 4.000 metros cuadrados. «Es un complemento a nuestra actividad. Al final, vivir de esto requiere de mucha superficie y de mucha mano de obra. Lo hacemos todo nosotros. Quizá en algún momento puntual, como en la recolección, solemos contratar a gente». Recogen unos dos kilos de este oro rojo al año. «Es muy cómodo de ges-

tionar», subraya. Cuenta con un obrador y registro sanitario para su envasado. Y así nació su propia marca, Azafrán Ecológico Aguas Mansas, en honor al castillo de Agoncillo. «Lo vendemos a través de pequeñas tiendas, restaurantes o en ferias directamente al consumidor». La peculiaridad de la planta del azafrán es que cuando llega mayo, en vez de florecer como el resto, se agosta. «Los tallos se secan y empieza el periodo de latencia, que se prolonga desde abril o mayo hasta octubre, cuando empieza el frío. Durante todo ese tiempo el bulbo permanece enterrado y a partir de octubre se activan y empiezan los tallos a salir; luego las flores, dando comienzo a una nueva campaña», explica Leticia Zorzano. Las flores, y su característico color morado, son lo más visual. A partir del Pilar da comienzo la floración. «Vamos por la mañana a



LOS DATOS

Cultivo	Azafrán
Ubicación	Agoncillo
Superficie	4.000 m²
Producción	2 kilos
Precio	6.000€/kilo

«Es un cultivo que no permite la mecanización; todo es manual»

recogerlo, a primera hora, cuando están las flores cerradas para que no afecte al pistilo, que es lo que se va a convertir en azafrán» y también para evitar la oxidación del pistilo y que se manche del polvo animal (abejas e insectos). En el obrador se procesan cada una de las flores, una a una, y de manera manual. «Se separan los pistilos de las flores; dejamos solo los primeros y realizamos el proceso de deshidratación y tueste. Es una tarea muy delicada; a nivel de rendimiento perdemos un 80% de su peso. Además, el tostado tiene que ser muy preciso. Si nos pasamos, se puede quemar; y si nos quedamos cortos, se puede estropear porque tiene humedad». El azafrán debe conservarse en unas condiciones adecuadas tanto de humedad como de temperatura, preservándolo de la luz. El cultivo de la rosa de invierno, como se conoce al azafrán al florecer en esa estación, «no permite la mecanización, es todo manual» y necesita frío. «Si viene un otoño caluroso, repercute en que tenemos menos cosecha. Es necesario que haga frío para que florezca bien». Permanece estable en cuanto a rendimiento económico, pero en relación a la producción, cada año hay menos, «quizá por las condiciones climáticas con otoños más calurosos». También por el «intrusismo. Se está introduciendo producto de terceros países, con un azafrán de peor calidad. Nos está haciendo mucho daño».

AYECUE-THE REAL GREEN FOOD



Una trabajadora examina los champiñones antes de su distribución. TRGF

Actualmente sólo hay dos operadores con estas características, uno de ellos es The Real Green Food. «Fabricamos más de 50.000 toneladas de compost Fase III al año en nuestra planta y esta integración de todos los eslabones de la cadena es una garantía adicional de calidad, frescura y servicio para nuestros clientes y consumidores», asegura su Director Nacional Comercial. El champiñón riojano The Real ChampiOn es fresco, natural y de proximidad, se cultiva los 365 días del año y se envasa en un radio de 5 kilómetros a la redonda. De ahí, su reciente galardón como el Sabor del Año 2024, otorgado por los consumidores españoles.

Producción sostenible

The Real Green Food, con su marca The Real ChampiOn, está enormemente concienciado con la conservación del medio ambiente en todas las fases de su proceso de producción; desde la implantación y empleo de prácticas sostenibles en sus procesos agrícolas, productivos hasta el embalaje. «La compañía utiliza envases y materiales 100% reciclables y nuestro objetivo es reducir el 94% del plástico con nuestro nuevo envase de cartón», añade Aitor Sanzol. En esta misma línea, el Grupo ha instalado placas solares para el auto consumo energético, concretamente en los cultivos de Autol, que ya 'producen' 1.840 MW y en breve prevén duplicar este dato. Además, todas sus plantas están a menos de 6 kilómetros del centro de distribución para mantener la calidad y frescura de nuestro producto, pero también sin duda, con el objetivo de reducir al máximo las emisiones de CO₂ a lo largo de su logística interna.

El grupo cuenta con tres unidades de negocios en el sector vegetal en Navarra y La Rioja: champiñón fresco, verduras y legumbres. Desarrolla su actividad en todas las áreas del negocio agroindustrial desde el cultivo, transformación y distribución. Su objetivo es producir y comercializar vegetales 100% naturales de alta calidad en mercados nacionales e internacionales, generando así un modelo de negocio integrado en la sociedad y no deslocalizable que impacte de forma positiva en la generación de riqueza, empleo y arraigo en las regiones donde está presente.

THE REAL GREEN FOOD. Su champiñón ha recibido el galardón al Sabor del Año 2024

EL CHAMPIÑÓN, EL TESORO QUE CRECE DE NUESTRA TIERRA

La compañía riojana Ayecue –The Real Green Food– produce 14 millones de kilos de champiñón fresco cultivado en sus tres plantas ubicadas en Autol (La Rioja)

T. R.

Logroño. No hay champiñón como el riojano, y así lo ha reconocido el consumidor español al otorgar a Ayecue (grupo The Real Green Food), el premio Sabor del año 2024 a su nueva marca de champiñón blanco fresco cultivado The Real ChampiOn. Destaca por sus propiedades nutricionales, por su versatilidad en la cocina y por ser una de las proteínas vegetales que más está de moda en la actualidad. Por todo ello, el sector del champiñón fresco se ha convertido en uno de los actores más relevantes para el desarrollo económico dentro de la comunidad de la mano de empresas como The Real Green Food. El origen de la compañía se re-

monta a los años 60 y los primeros cultivos de champiñón en La Rioja. Es en 1982 cuando nace Ayecue, fruto de la unión entre dos familias: Cuevas, en el negocio del cultivo de champiñones y Ayensa en la fabricación de conservas de legumbres (Ja'e). En el año 2007, la empresa pone en marcha el primer cultivo integrado de champiñón de España, integrando todos los eslabones de la cadena de valor desde la producción del compost (tierra de cultivo), su cultivo hasta la distribución refrigerada. Esté será el germen del proyecto de negocio actual The Real Green Food-Ayecue. El pasado otoño la compañía, originaria de Autol, anunciaba el lanzamiento de la marca The Real ChampiOn, en el mercado nacional con la idea de «poner en valor el champiñón cultivado riojano y nuestra tierra», explica el Director Nacional Comercial y Subdirector de la Unidad del Negocio de Fresco de Ayecue-The Real, Aitor Sanzol Usó. «Nuestra vocación es la de seguir creyendo ofreciendo cada año un producto de mayor calidad; en nuestro primer año de actividad

prevenimos facturar entre 5 y 6 millones de euros y nuestra expectativa es que la marca llegue a suponer entre el 20 y 25% de los ingresos del negocio de champiñón». Con cuatro centros de trabajo en La Rioja Baja y una planta de compost Fase III, en la cercana localidad de Lodosa, Ayecue comercializa 14 millones de kilos de champiñón al año generando empleo directo a más de 650 familias (puestos directos no deslocalizables) y más de 1.500 indirectos, siendo el máximo em-

pleador de la zona. Además trabaja con más de 300 proveedores riojanos por valor de 10,5 millones de euros en 2021. Si bien todavía quedan en España proveedores tradicionales con cultivos muy antiguos, el mundo del champiñón ha experimentado un progreso importante los últimos años y son los productores que cuentan con cultivos modernos y compost de Fase III (compost germinado) los que pueden ofrecer garantía de disponibilidad y un producto de máxima calidad las 52 semanas del año.



Champiñones en envase de cartón de The Real ChampiOn. T.R.C.



Creemos en
nuestra tierra
y su futuro

larioja.org

Con el patrocinio de



La Rioja