

El aguacate o palta, ya sabemos que es una fruta inserta en muchos países latinoamericanos como México, Chile, Perú o Colombia y que se está integrando en la dieta de los chinos. Sin embargo, en Europa, el consumo del aguacate se ha incrementado notablemente en el último tiempo, y España, es un gran ejemplo de ello.



Sigfrido Molina

Portalfruticola.com, conversó con Sigfrido Molina, gerente y propietario de la empresa española Sigfrido S.L.U, quien nos habló sobre la situación de la fruta en España y Europa.

A diferencia de otros países productores de aguacate, en España éste se produce en tres provincias andaluzas, Málaga, Granada y Cádiz, y tienen una sola floración al año, por lo que los factores climáticos son decisivos.

“El contexto actual es que hemos tenido diferentes caídas y subidas de temperaturas en la época de floración, con algunas precipitaciones, y por desgracia fue irregular el cuaje de la fruta en su momento. Ahora mismo, estamos sufriendo días de 36-38°C, y hemos llegado a tener 40 °C durante algunos días en el mes de julio”.

“Nosotros tenemos sólo una floración, cuando se pierde esa floración, se perdió la campaña”, indicó Sigfrido.

Según se pronostica, las temperaturas hasta el domingo, alcanzarán los 38°C de máxima, si a esto se le suma la entrada de un terral (un tipo de viento muy caluroso), podría perderse mucha fruta, ya que cae al suelo debido a que se deshidrata el pedúnculo por estrés hídrico a causa este viento.



“No puedo saber de cuánto es la producción hasta que no la coseche. En octubre nos alcanzan vientos fuertes por norma, y eso también provoca que se caiga bastante fruta. Es una profesión dura la del agricultor en esta zona”.

En el país ibérico, la cosecha se empieza normalmente los primeros días de octubre con la variedad Bacon, a finales de octubre o principios de noviembre, se inicia con Fuerte y Hass es a partir de mediados de diciembre, aproximadamente.

Respecto al comportamiento del mercado, explicó que cada año se establecen **récords de precios**. Cada año se ha venido comprando más caro.

“Concretamente, **el año pasado lo que ocurrió es que hubo una escasez generalizada en los mercados internacionales, en todos**”.

“Ha faltado fruta de Kenia, de Marruecos, Israel. Todo esto ha hecho que la cosecha que hemos tenido en España, que tampoco ha sido muy abundante, se habla de **30 millones de kilos** (la campaña pasada), haya batido un récord histórico por encima de **3 euros el kilo** como retorno al agricultor”.

Para Sigfrido S.L.U, los principales mercados son, en primer lugar España con un 55%, luego el 45% restante, se destina a Francia, Bélgica, Holanda, Dinamarca y Reino Unido.

Tendencias y consumo

En cuanto a tendencias, Sigfrido explicó que **Europa no tiene una tendencia por un envasado o determinación en particular**, “creo más bien que el mercado es continuista, teniendo en cuenta que en Europa se ha sentido mucho el azote de los atentados en Bélgica y Francia, no estamos para muchas historias, novedades y presentaciones”. Con esto se

refiere a que, quien pedía fruta a granel la sigue pidiendo y el que la quiere en malla, pide malla.

Sí existe una tendencia en cuanto al concepto *Ready to Eat* “cada vez más nuestros clientes nos piden el aguacate con un punto de maduración particular. Nosotros no hacemos mucho volumen, pero sí es verdad que puedo decir que hacemos pedidos a la carta.

Los clientes están cada vez más interesados en un en un punto óptimo de madurez, para que en sus almacenes o instalaciones esté el menor tiempo posible para que haya una rotación y no tengan que preocuparse de cómo evoluciona y cuál va a ser la maduración futura del aguacate.

En cuanto al mercado interno, señaló que definitivamente ha habido un crecimiento en el consumo local. Ahora se consume en ensaladas, como complementos ya sea en un guacamole o salsas, o bien como acompañamiento. “Nosotros hicimos una presentación de paella de aguacate”.

En cuanto a las perspectivas del sector, señaló que se espera crecimiento, para el agricultor, el comercializador y exportador. “Crecimiento porque es un producto que se está volviendo **indispensable y básico**, en las mesas que antes eran desconocedoras de este producto, me refiero a gente mayor, gente de pueblo y ciudad que creían que el aguacate era exótico y raro. Eso está pasando aquí y ahora, creo que estoy en el mejor negocio que puede haber”, expresó.

“En nuestro crecimiento estamos encontrando nuevos aliados y socios, desde la comercialización y proveedores y estoy interesado en trabajar con los mejores de cada país, ya sea México, Chile, Perú. Buscamos socios y proveedores de garantía, y eso es lo que ofrecemos también, garantía”.

Fotografía principal: Shutterstock.com

www.portalfruticola.com



Degustación de paella con aguacate