II Congreso Internacional de Hortofruticultura

## Producción y mercado del Caqui en el mundo

■ El aumento de la producción de caqui está propiciando su consumo en países con muy poca tradición en lo que a este producto se refiere.



## Antonio Bonafont Alabau inde@ediho.es

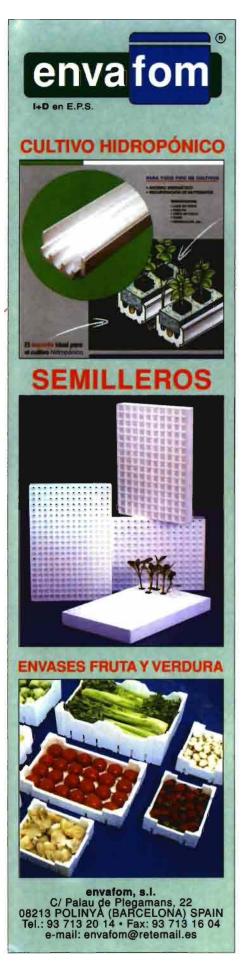
Durante dos días, la localidad de L'Alcudia (Valencia, España) se ha constituido en el centro de interés mundial del caqui como producto comercial en pleno desarrollo en la hortofruticultura de la comarca valenciana de La Ribera.

La recuperación con carácter innovador de este cultivo ha sido propiciado por las distintas cooperativas de esta comarca. Según manifestó Cirilo Arnandis, presidente de CANSO (Cooperativa Ntra. Sra. del Oreto de L'Alcudia), que ha organizado estas jornadas con el apoyo de CAPA (Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación), «estos encuentros internacionales permiten a los productores y comercializadores acceder a información de primera mano de lo que se está haciendo en otras zonas productoras, porque aunque La Ribera representa el 90 % del caqui español, en el concierto internacional su participación es aún prácticamente testimonial».

El espectacular crecimiento de la producción del caqui en esta comarca valenciaMaria Luisa Badenes, del Instituto Valenciano de Investigación Agraria (IVIA) desarrolló una ponencia durante el II Congreso Internacional de Hortofruticultura en La Ribera sobre «Situación actual del material vegetal».

na, que llega a ser de un año a otro hasta de un 25%, se atribuye a su proyección comercial que está permitiendo entrar muy bien en países que no tienen ninguna tradición en su consumo, reforzado por un gran esfuerzo en su promoción e información sobre sus propiedades nutritivas y diversas formas de preparación y consumo.

En este sentido, Custodio Mendoza, presidente de la Denominación de Origen del Caqui de la Ribera del Xúquer, afirmó que «el Congreso de L'Alcudia es una ocasión única para la puesta al día de primera magnitud por cuanto han coincidido los más destacados investigadores de las principales zonas productoras, como son Japón, Nueva Zelanda e Italia».



Igualmente, la Consellera de Agricultura, Mª Angeles Ramón-Llín, que inauguró las jornadas destacó que desde el IVIA se está trabajando en la mejora de las variedades, la prolongación del período de recolección y la tecnología aplicada a poscosecha.

Las sesiones técnicas comenzaron con una introducción sobre «La producción y mercado del caqui en el mundo» por Gerardo Llácer del IVIA (Moncada, Valencia), «Elección varietal y mejora genética en el mediterráneo» por Edgardo Giordani de la Universidad de Florencia (Italia), «Situación actual del material vegetal» por Maria Luisa Badenes del IVIA, «Mejora genética en Japón» por Keizo Yonemori, Universidad de Kyoto (Japón), «Técnicas de cultivo para mejorar la producción» por Elvio Belloni de la Universidad de Florencia (Ita-

El II Congreso Internacional de Hortofruticultura en La Ribera es una ocasión única para la puesta al día, por cuanto han coincidido los más destacados investigadores de las principales zonas productoras, como son Japón, Nueva Zelanda e Italia

lia), «Técnicas de cultivo y su influencia en la maduración» por Manuel Agustí de la Universidad Politécnica de Valencia, «Poscosecha y transformación industrial» por Armando Testoni (Milán, Italia), «Nuevas técnicas de cultivo» en la Comunidad Valenciana por Miguel Angel Río del IVIA y «Calidad del fruto y comercialización» por Allan Wolf de HortResearch, Auckland, Nueva Zelanda.

Al finalizar este II Congreso se entregó a los asistentes un dossier con las ponencias del I Congreso que trató sobre la situación y perspectivas del ciruelo japonés, albaricoque, melocotón, caqui y níspero.

Para saber más..

www.ediho.es/canso

