

Rudecas, producción y comercialización de castañas



Rudecas es una empresa dedicada a la producción de plantones micorrizados de castaño, su cultivo para producción frutal, elaboración y comercialización de la castaña en fresco y deshidratada. Ubicada en Lauroco (Orense) y con solo seis años de actividad ya se ha consolidado en el mercado exterior, y es uno de los referentes a nivel europeo en la comercialización de este producto. Sus propietarios, Luis y Marina, son los responsables del crecimiento de esta empresa, que elabora anualmente 1.400 t de castañas.

Ataulfo Sanz, Periodista, Redacción VR.
Elena Mármol, Ingeniero Agrónomo.

Vivero de castaños de Rudecas.

Realizan desde la venta de plantones de castaño, hasta la elaboración, envasado y comercialización del producto

La larga tradición y favorables condiciones edafoclimáticas han hecho de Galicia la región por excelencia en producción de castañas. Debido a problemas causados, principalmente, por enfermedades como la tinta (*Phytophthora ssp*) y el chancro (*Chryphonectria parasitica*) sobre la especie *Castanea sativa*,

pero también a los incendios, el minifundismo y el envejecimiento de la población rural, la producción se ha reducido considerablemente.

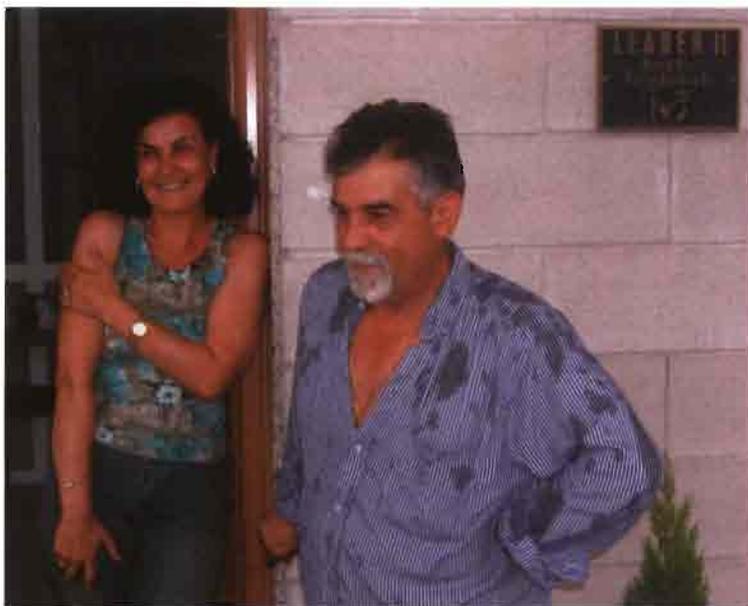
Desde hace algunos años, se vienen estudiando posibles soluciones a estos problemas y se ha llegado al convencimiento de que la mejor solución es la plantación de híbridos resistentes

a estas enfermedades, con calidades de fruto excelentes y muy bien adaptadas al clima de Galicia.

Un referente a nivel nacional e internacional en el cultivo del castaño es la empresa Rudecas, que se creó hace seis años con el apoyo de fondos comunitarios Leader. Rudecas recogió la experiencia de una empresa

familiar de Luis Rodríguez, con seis generaciones vinculadas a la producción y comercialización de castaña y la amplió a la producción de planta en vivero.

La filosofía de esta empresa es que los agricultores puedan vivir del cultivo del castaño, mediante plantas aptas para la producción comercial, adecuadas técnicas de cultivo y elaboración



Los propietarios de Rudecas en la entrada de las instalaciones.

y exportación de los productos de calidad a precios que permitan un margen de beneficio adecuado. Su principal mercado de venta de plantones se encuentra en Galicia, pero cada vez son más los interesados en este cultivo en otras comunidades como, por ejemplo, Extremadura y Andalucía.

La producción de plantas de vivero

Uno de los puntos clave a la hora de establecer una plantación de cualquier especie frutal es la correcta elección de la planta, lo cual va a determinar el futuro de la producción y rentabilidad de la misma. Todavía es más importante en el caso del castaño, debido a las enfermedades anteriormente nombradas, ambas muy agresivas con el árbol. Esta cuestión es uno de los primeros objetivos de Rudecas y al que dedica gran parte de su esfuerzo, con técnicas avanzadas en la producción de plantas, ya probadas en sus propias parcelas de cultivo.

La planta madre o patrón es cuidadosamente elegida en diferentes universidades y es estabilizada y micorrizada con hongos pioneros. Existen varias razones para la micorrización de la planta, pero la principal es su

mayor protección contra enfermedades y el aprovechamiento de los nutrientes aportados por los hongos, gracias al proceso simbiótico planta-hongo. Después se injerta la variedad deseada, en función de las características edafoclimáticas y de mercado donde se vaya a realizar la plantación, y se deja vegetar en condiciones controladas durante tres savias, momento en el que el plantón está listo para ser instalado en campo. La plantación se hace a raíz desnuda, aunque para su transporte

siempre se recubren las raíces con sustrato, el cual la alimenta durante los primeros ocho años de vida.

El cultivo en campo

La planta llega al campo con tres savias y una altura de 2,5 metros. Una vez en la finca, y ya realizados los hoyos para la plantación a un marco de 8 x 8 m, se introduce la planta y se deja vegetar libremente durante dos o tres años, interviniendo con podas de formación a partir de este momento. Luis Rodríguez considera que es muy importante que el crecimiento vegetativo de la planta se realice en el menor tiempo posible, ya que al aumentar el volumen de copa, lo hace proporcionalmente el de raíces y, con éste, el desarrollo de las micorrizas, con todas las ventajas citadas anteriormente, además de la producción de hongos comercializables.

Por ello, considera que es necesario hacer un aclareo total de flores durante los dos o tres primeros años de vida de la planta en el campo, y no tratar de obtener frutos en planta tan joven, ya que lo único que se consigue es frenar su crecimiento y retrasar la llegada de producciones rentables.

Rudecas se compromete a comprar todas las castañas producidas por los árboles vendidos en su vivero, pero también tiene su propia producción, en una plantación de 12 ha que cuenta con una media de 125 árboles/ha. La altitud de la finca se aproxima a 600 m, cuestión importante, al necesitar el castaño temperaturas frescas, y la precipitación supera los 500 mm anuales con alta humedad ambiental todo el año.

La fertilización la realiza con productos orgánicos localizados en la planta y, para cubrir sus necesidades hídricas, ha instalado un sistema de riego localizado por goteo, con el que aporta riegos de apoyo en verano.

En cuanto a la producción, al cuarto año, la planta produce en torno a 8-9 kg de castañas, que al quinto ascienden a 20 kg/planta y a los 10 años se estabiliza en 45-50 kg. Sin embargo, en condiciones óptimas de suelo y recursos hídricos, puede llegar a producir cada árbol hasta 70 kg. Bajo estas condiciones, se estima que la planta está en plena producción hasta los 50 años, momento en el que empieza a descender.

Por ello, Luis Rodríguez recomienda, llegado el momento, plantar una hilera de árboles en-



Foto izquierda: castaña en la secadora. Arriba, castaña combustible y abajo, castaña deshidratada.



tre las ya existentes, de forma que el marco se reduce a 4 x 4 m. Esta nueva plantación va desarrollándose y cuando la primera empieza a bajar su producción se arranca sin pérdidas importantes.

La recolección se realiza de forma totalmente manual. Lo normal es que en cada plantación se implanten variedades tempranas, medias y tardías, de forma que su recolección sea escalonada y de tiempo a los agricultores a recogerla sin problemas. El castaño tiene el fruto dehiscente, cayendo al suelo la



castaña antes que el pericarpio, comúnmente conocido como "erizo", de forma que es necesario recogerla antes de que éste empiece a desprenderse del árbol, al igual que ocurre con la hoja. La campaña de recogida empieza en octubre y puede alargarse hasta marzo, aunque en Rudecas siempre intentan dar por finalizada la recolección a finales de diciembre, asegura Luis Rodríguez.

Elaboración del producto y comercialización

Con casi 300 asociados a esta empresa, Rudecas comercializa anualmente 1.400 t de castañas, de las cuales 300 t son de producto deshidratado. Pueblos enteros de la zona obtienen sus ingresos de esta forma y en la central de elaboración se han creado nueve empleos fijos, llegando hasta 50 en la época de recolección.

Esta empresa ha fabricado sus propias máquinas, con ayu-

da de un programa Leader II en el año 1999. La realidad es que en la zona se recolectaban y vendían las castañas, pero no existía una empresa dedicada a la transformación y comercialización de la misma. Gracias a esta ayuda, y al ingenio de Luis Rodríguez, esta empresa ha aumentado la superficie dedicada a transformación y envasado y ha obtenido un producto de mayor valor añadido que le permite trabajar con mayores márgenes. Además, para tener ocupación durante todo el año, se dedica al secado y envasado de otros productos, como las setas obtenidas en sus plantaciones micorrizadas de castaño (con producciones anuales de 30.000 kg secos), legumbres y frutas.

El sistema de secado puesto en marcha combina los métodos tradicionales con las nuevas tecnologías. Desde una tolva de recepción del producto las castañas son elevadas hasta el secadero, donde permanecen durante cuatro días llegando al mínimo de humedad. Pasados estos cuatro días son transportadas por una cinta mecánica a otra tolva donde se realiza de forma manual el descascarillado y el envasado. Todas las cáscaras y aquellas castañas que no tienen el calibre adecuado o que han sido perforadas por el gusano de la castaña se utilizan como biocombustible para el secadero.

Con este procedimiento su capacidad de elaboración puede llegar hasta los 80.000 kg de castaña deshidratada cada cuatro días.

En cuanto a la comercialización, el 96% del producto se destina al mercado exterior, llegando un 72% a Italia, un 20% a Francia y, el resto, a América. Su mercado español no supera el 4% de las ventas y decrece cada año. ■



Kverneland Group Ibérica S.A.
Zona Franca, Sector C, Calle F nº28
08040 Barcelona
Tel.: 93.264.90.450
Fax: 93.336.19.63
E-mail:
kviberica@kvernelandgroup.com

 **kverneland**
group
ibérica

25 años