

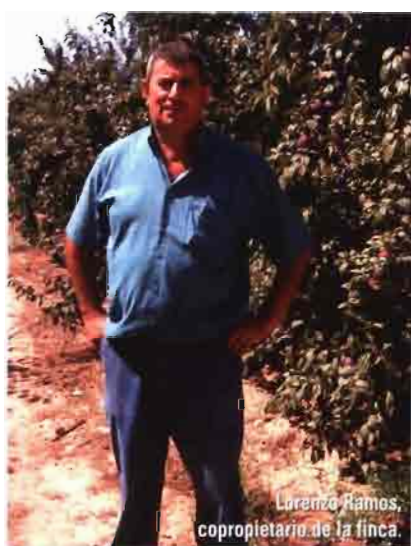
Ramos Silva, la producción de flor cortada y fruta de hueso en Extremadura

Propiedad de Lorenzo Ramos, es una explotación familiar de flores y frutas en Valdelacalzada

En la comarca de las Vegas Bajas del Guadiana se encuentra la explotación familiar conocida como Ramos Silva, gestionada en estos momentos por Lorenzo Ramos y su hermano. En principio era una explotación típica de la zona, con ganado vacuno de leche y cultivos como tomate para industria y maíz. Hace quince años, construyeron tres invernaderos para el cultivo de flores y, hace cinco, en el resto de superficie de la explotación se realizaron plantaciones de frutales de hueso.

Elena Mármol.

Ingeniero Agrónomo.



La comarca extremeña de las Vegas Bajas del Guadiana alberga una gran riqueza agrícola, dada tanto por sus favorables características climáticas como por el río que la atraviesa y de la que toma su nombre, el Guadiana. Los habitantes de esta región, en su ma-

yoría, proceden de otras zonas donde practicaban la agricultura de secano. Hacia el año 1948 se inició un importante proceso de colonización de esta comarca, se construyeron núcleos poblacionales y se habitaron con gentes que procedían de otras zonas menos ricas, agrícolamente hablando, de Extremadura, Andalucía, e incluso de Murcia. Así se comenzó a cultivar el tomate para industria y otras hortalizas, maíz, frutales de hueso y aumentaron las explotaciones intensivas de vacuno de leche. En todas las explotaciones, en principio, se utilizaban métodos de riego a manta pero, hoy en día, esta situación se ha invertido por completo, siendo muy pocas las que no disponen de sistemas de riego localizado, realizando un uso eficiente del recurso hídrico disponible.

Dentro de las Vegas Bajas, el

pueblo de colonización de Valdelacalzada es el de mayor tamaño y número de habitantes. En él se encuentra la explotación de Lorenzo Ramos, secretario general de UPA y agricultor de profesión. Sus padres fueron unos de los 500 colonos que llegaron a Valdelacalzada en el inicio de la colonización y a los que se les asignó una de las parcelas agrícolas en las que dividió el territorio de esta zona, explotándola durante mucho tiempo con cultivos del tomate, maíz, además de disponer de un rebaño importante de vacas de leche. Hoy en día, esta explotación familiar la gestionan dos de sus once hijos, entre los que se encuentra Lorenzo Ramos.

Hace 15 años, el rumbo de la explotación cambió totalmente, con la construcción de tres invernaderos que serían dedicados al cultivo de flor cortada. Lorenzo Ramos inició este proyecto buscando cubrir un área de mercado



aún libre en Extremadura, ya que son Andalucía, Canarias, Cataluña, Valencia y Murcia las más representativas del sector. La verdad —comenta Lorenzo Ramos—, es que la venta al principio no fue tan fácil como esperábamos y tuvieron que abrir mercado, visitando las floristerías de la zona, los mercados de los pueblos, etc., en lugar de ser los propietarios de estos negocios los que se desplazaran a la finca para abastecerse del producto. Por ello, compraron varias furgonetas que le servirían como medio de distribución de las flores a los distintos puntos de venta dentro de su Comunidad, y son los propios miembros de la familia, con ayuda de mano de obra



A la clavelina se le suelen dejar 4-5 flores/talla, quitando para ello el capullo central.

externa en épocas de mayor trabajo, los que se vienen ocupando tanto del cultivo, como de su distribución y venta.

El cultivo de la flor cortada

La cabeza de rotación en esta explotación, siempre en el interior de los invernaderos, es el clavel y

la clavelina. Esta planta tiene un ciclo de entre dos y tres años, con una producción aproximada de 8-10 varas/planta, con un total de 40 plantas/m², es decir, aproximadamente se recolectan a lo largo del año entre 320 y 400 claveles/m². Una vez cortada la vara, la planta vuelve a rebrotar, y así sucesivamente durante 3 años,

pasados los cuales se prepara el suelo para albergar una especie diferente. La desinfección del suelo es necesario realizarla cada 2-4 años, para controlar los nematodos y, además, los plásticos que recubren los invernaderos se cambian cada dos años.

El riego en los invernaderos se realiza por sistemas de microaspersión y goteo. En los primeros estadios de la planta, se emplea la microaspersión, debido a que al cubrir la totalidad del suelo, aumenta el enraizamiento de la planta. Posteriormente, se riega por goteo, ya que no es bueno que el agua caiga directamente sobre las flores. Este cultivo requiere una gran cantidad de mano de obra y una dedicación continua: cada día es necesario cortar las flores según vayan abriendo y llevarlas a los mercados o meterlas en la cámara frigorífica instalada en la finca, don-

Nuevo M 105 DTQ.

105 cv impulsados por el revolucionario motor Kubota V3800-DI-TI y una caja de cambios de hasta 48 velocidades en cada sentido de la marcha".

Inversor hidráulico y Hi-Lo de serie. Tubo de escape lateral a la cabina, frenos hidráulicos en baño de aceite, incluido el freno de remolque.



Kubota

KUBOTA ESPAÑA, S.A.

Ctra. Bº de la Fortuna, s/n. 28044-MADRID

Tlf.: 91 508 64 42 / Fax: 91 508 05 22

www.kubota-spain.com



de pueden permanecer unos días sin marchitarse a una temperatura de entre 5 y 8 °C.

La diferencia entre el clavel y la clavelina es el número de flores por tallo. A la clavelina se le suelen dejar 4 ó 5 flores/tallo, pero para que se desarrollen adecuadamente es necesario quitar la flor central ya que, de no ser así, dominaría en tamaño al resto. Éste es un trabajo bastante especializado y que requiere un gran número de horas dedicadas al cultivo, tratando de quitar la flor central siempre antes de que abra, es decir, en la fase de botón floral o capullo. Por el contrario, para la obtención del clavel es necesario que quede una única flor en cada tallo, para lo que ha de realizarse la operación inversa, dejar el capullo central y eliminar el resto. Además, es importante mantener el tallo muy limpio de posibles brotes inferiores que emitirían flores de menor tamaño y provocarían la depreciación del



Semilleros de alelíes.

producto, labor que también se realiza diariamente.

De los tres invernaderos que tienen disponibles, uno se dedica por completo al clavel y la clavelina, mientras que los otros dos comparten distintas especies de plantas para la producción de flor, como los alelíes, las margaritas y crisantemos, cresta de gallo, siempreviva y gladiolos. A la hora

de realizar la siembra, existen distintos métodos en función del tipo de flor:

- Para la producción de margaritas plantan los esquejes de las plantas madre que cultivan en el exterior de los invernaderos. Se planta únicamente para comercializarse el día de Todos los Santos, por lo que tiene que estar calculada su siembra para

que florezca exactamente en esta época.

- La cresta de gallo, al igual que la anterior, se planta con vistas a ser recogida en la misma fecha, si bien la siembra se efectúa a voleo y una vez germinadas las semillas se entresacan las plantas que haya en exceso. Las flores se recogen a los 2 meses de la siembra y se hacen plantaciones escalonadas para asegurar la producción en los días indicados.

- La producción de alelíes la prevén después de pasar el día de Todos los Santos y se alarga hasta pasado el Día de la Madre, en el que se genera la mayor venta de primavera. La siembra se realiza en semilleros y los plantones se transplantan al suelo del invernadero cuando tienen suficiente tamaño para continuar su ciclo vegetativo adecuadamente. En el caso de la siempreviva, se planta con vistas a su producción en verano, ya que es una flor que no se marchita con alta temperatura y que, además, rebrota al cortarse el tallo con flor.

- Por último, en el caso de los gladiolos, la producción es continua a lo largo del año y una vez plantado el bulbo, la emisión de flores se produce a los dos meses. Siempre es necesario cortarlas antes de que abran y mantenerlas en cámara frigorífica o llevarlas a los mercados. Los bulbos se vuelven a sacar del suelo y se llevan a la cámara de frío, pudiendo ser plantados de nuevo durante dos ciclos más.

En cuanto a los abonados, en este caso, se realizan por fertirrigación, mediante la red de riego. Las plagas y enfermedades se tratan semanalmente, sobre todo en la estación de verano, cuando las fincas colindantes de maíz y tomate ya han recolectado sus frutos, por lo que han dejado de tratar las plantaciones y el ataque a los cultivos de los invernaderos es más severo. Como plagas más frecuentes se pueden citar el trips y la araña roja, produciéndose también diversas enfermedades por ataque de hongos. ■

LOS FRUTALES DE LA EXPLOTACIÓN

Pasados unos años cultivando flores en los invernaderos y aprovechando el resto de la explotación para cultivos extensivos como el maíz y tomate para industria, la familia pensó en aprovechar los beneficios que aportaba la venta de flores e invertirlos en la transformación de las parcelas de cultivo extensivo en frutales de hueso. La primera plantación que

se llevó a cabo fue la de melocotoneros, variedad *Spring Lady*, y nectarinos, variedad *Big-Top*, hace ya cinco años, estando ambas en estos momentos casi en plena producción. Según comenta Lorenzo Ramos, el cultivo de la nectarina es más sencillo, sobre todo en época de recolección, ya que se mantiene más tiempo en el árbol, lo que permite pasar más veces por la parcela y recoger calibres mayores. Sin embargo, el melocotón, una vez maduro, es necesario recogerlo inmediatamente o en caso contrario cae al suelo. En cuanto a las enfermedades, la lepra es la más problemática en años lluviosos, por lo que, de forma preventiva, se dan dos tratamientos con fungicidas antes de la brotación. Por su parte, las plagas más frecuentes son el pulgón y la mosca de la fruta, para lo cual tienen sistemas de captura para evaluar el momento óptimo para la realización de tratamientos, tal como indican las normas de producción integrada a las que se encuentran acogidos.

Al año siguiente se planteó ampliar la plantación con ciruelos y, estudiando los tiempos de recogida, se plantaron cinco variedades distintas, a marcos de 5 x 4 m, 5,5 x 4 m (en función del vigor de la variedad) y 4 x 2 m (en el caso de plantación en palmeta). El ciruelo es un árbol bastante más rústico que el melocotonero y nectarino, tiene menos problemas fitosanitarios y la recolección se hace en una única pasada. Lorenzo Ramos opina que estas razones tienen

mucho que ver en la rápida expansión del cultivo, lo que tiene la contrapartida de que cada año se pueden complicar más las ventas. Sin ir más lejos, en la presente campaña, la producción ha resultado bastante alta en general, quizás motivada por las heladas ocasionadas el pasado año en floración que hicieron que los árboles produjeran poco y acumularan muchas reservas para esta campaña. Esta alta producción ha generado que ciruelas con diámetro menor de 50 mm, lo que normalmente se considera segunda categoría, no son aceptadas por la cooperativa, y que para intentar superar este calibre, es necesario realizar numerosos pases para aclarar los frutos, lo que hace que, además de tirarse al suelo mucha fruta, se incrementen en gran manera los costes de mano de obra. ■



Recogida de la ciruela.