El Fórum Almendro 2019 trae los avances en mecanización y procesado de la almendra

La mecanización y el procesado en la producción de almendra como claves para obtener explotaciones rentables, competitivas y con futuro han centrado las ponencias del Fórum Almendro 2019, organizado por Interempresas Media y celebrado en el Teatro Municipal de la localidad sevillana de Écija.

Ésta nueva edición del ya consolidado Fórum, al que han acudido más de 400 profesionales relacionados con el sector de la almendra, ha sido inaugurado por la Delegada de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía en Sevilla, Isabel Solís Benjumea, y el director del Área Agroalimentaria de Interempresas Media, David Pozo. Más de una decena de expertos en el sector han presentado sus ponencias, abarcando áreas tan diversas como nuevas variedades, cultivos intensivos, la recolección, el pelado y secado, el cultivo

ecológico, la industria, el problema de la almendra amarga o incluso la financiación del sector.

Xavier Miarnau, especialista del IRTA-Estación Experimental de Lleida, ha centrado su ponencia en cómo las diferentes variedades de almendra influyen en la mecanización y en el procesado. "El sector productor de almendra coloca muchísimas variedades de almendra al sector del procesado que ofrecen diferentes características y, hasta que conozcamos todo, faltan años de estudio y análisis", ha indicado tras hacer referencia al 'tsunami' que se presenta al sector y para el que debe estar preparado tanto en la producción, como en el descascarado y el procesado.

José Robles, agricultor con plantaciones de almendra en los municipios de Estepa y Palma del Río, ha contado su experiencia con las plantaciones intensivas de almendro, con las que empezó para diversificar su cultivo de olivar tras la crisis de precios de 2012. Por su parte, Jorge Martínez, doctor ingeniero agrónomo de la Universidad de Sevilla se refirió a la importancia de la agricultura 4.0, que permite conectar tecnológicamente entre sí los diferentes procesos (interoperabilidad) para lograr explotaciones más competitivas.

Josep Moragas, Director Comercial de Frutos Secos de Unió Nuts, ha desgranado lo que, según su criterio, necesita la industria almendrera. El responsable de una de las cooperativas más importantes de España y referencia en toda Europa en el sector de los frutos secos, ha señalado que la industria requiere granos sanos y sin defectos, un cosechado maduro que tenga en cuenta cada variedad para su recolección, así como plantaciones que respeten la sostenibilidad y la responsabilidad social.

Alberto Giner, CEO de Vimar; Itamar Buisan, director comercial y de marketing de Topavi y el agricultor Alejandro Martagón han debatido en una de las mesas redondas de la jornada sobre los diferentes métodos de recolección de la almendra, sus ventajas e inconvenientes.

En las ponencias del bloque sobre el procesado, Francisco Morales, como Gerente del Consorcio Exportador Andaluz, compañía asociada a Almendrave, y José Luis Balanzá, coordinador general de Descalmendra, añadieron otro punto de vista más desde la industria. Charles Boddy, Global Sales Manager de Borrell Group, ha ofrecido las claves sobre la maquinaria para el procesado y su evolución hasta el día de hoy. Para finalizar, Juan Carlos Gallego, gerente de Almensur, fue el encargado de desgranar el trabajo realizado para eliminar la almendra amarga en España. La entidad promueve junto a COAG, la cooperativa murciana COATO, la Fundación Andaluza de Imagen, Color y Óptica (Faico) y el centro de investigación Cebas-CSIC, uno de los dos Grupos Operativos en este campo en España.

El IV Fórum Almendro estuvo patrocinado por BANCO SABADELL, CRISARA, DAYMSA, ECONATUR, FERTINAGRO BIOTECH, INDUSTRIAS GARRIGA, ITC, TOPAVI, VALAGRO y VIMAR EQUIPOS.