Bio Campojoyma cultiva kumquat bio en Almería

Fruto de la intuición del fundador y gerente de Bio Campojoyma, Francisco Jesús Montoya Sánchez, que apreció el uso de este cítrico en la repostería de Alemania durante sus viajes profesionales, surgió la idea de cultivar kumquat ecológico. De la oportunidad comercial se dio paso a la investigación sobre su idoneidad en la provincia, y "comprobamos que se adapta muy bien al clima de Almería", explica Francisco Jesús Montoya. Así hace dos años Bio Campojoyma fue pionera en Almería al convertirse en la primera empresa de la provincia en plantar kumquat, concretamente en Los Gallardos, y como es su filosofía, con prácticas ecológicas.

Esta campaña ha iniciado la exportación, principalmente destinada a Alemania, y está comercializando 10.000 kilos semanales. La recolección se produce durante ocho meses, de noviembre a junio, con mayor floración en los meses de invierno.

Bio Campojoyma cultiva este cítrico con prácticas de agricultura ecológica biodinámicas, respetuosa con el medio ambiente y el equilibro natural del entorno. El cultivo de kumquat bio se encuentra en la finca sostenible de Los Gallardos, junto a su cultivo de limones ecológicos. Bio Campojoyma dedica 3 hectárenas al cultivo de kumquat bio. Es una fruta que necesita bastante mano de obra, por lo que "contribuimos a generar trabajo local", valora Francisco Jesús Montoya.

El kumquat es un cítrico de pequeño tamaño, con un sabor dulce, y un punto cítrico y aromático, que tiene la característica de que se come hasta la cáscara. Es muy popular su uso para mermeladas, frutas confitadas y repostería. Pero también combina muy bien en ensaladas y como tentempié.

Pero además de su sabor, es un auténtico tesoro nutricional. Rico en flavonoides y vitamina C, es un gran antioxidante natural que cuida de nuestra salud cardiovascular. Es perfecto para las embarazadas pues contiene ácido fólico, una vitamina imprescindible durante los primeros meses de la gestación. También la vitamina C que contiene lo hacen indicado para casos de anemia, y el contenido en ácido cítrico lo convierten en una fruta con propiedades antisépticas sobre las vías digestivas y urinarias. Por último, aporta una cantidad importante de fibra por lo que tiene efecto saciante.

Empresa sostenible e innovadora

Francisco Jesús Montoya, fundador y gerente de Bio Campojoyma, afirma que "somos una empresa joven, nacida en 2004, pero que desde el principio creemos en la sostenibilidad y la innovación. Por eso, pensamos en variedades donde diferenciarnos y apostamos por cítricos como el limón o ahora el kumquat ecológicos". Esta frase la desarrolla reflexionado que "lo cultivamos siguiendo nuestra filosofía de prácticas biodinámicas, y que a su vez, nos permite generar puestos de trabajo y beneficia a la economía de nuestra provincia, en estos tiempos más necesario que nunca".

Efectivamente, Bio Campojoyma produce el kumquat bio siguiendo prácticas biodinámicas, que se basan en un manejo agrícola tradicional, respetuoso con el medio ambiente y el ciclo natural de la tierra, e integrando a plantas, animales y suelo. De esta manera, la empresa ecológica contribuye con este cultivo a la sostenibilidad y al equilibrio del entorno, convirtiendo sus fincas en auténticos ecosistemas donde convive la flora y fauna.