Con las manos en las brásicas

Para obtener una calidad óptima de las hortalizas del género *Brassica* y a la vez buscar la mayor rentabilidad para los productores de estos cultivos, Yara ha lanzado su Plantmaster™ de Brásicas que presentó el pasado 11 de Noviembre en Murcia. Este documento, fruto de más de dos años de trabajo, recoge la información más útil sobre la nutrición en cultivos como el brócoli, la coliflor o la tan navideña lombarda.

Las citadas y otras muchas variedades de brásicas se han convertido en las últimas décadas en cultivos de gran interés económico en nuestro país. Sin embargo el inicio de su cultivo se remonta a cientos de años atrás. Durante la jornada conocimos el origen de los cultivos del género Brassica -*Brassica oleracea L*- y su evolución a lo largo de la historia, siendo un género caracterizado por su gran capacidad para hibridar.

Su consumo se ha incrementado notablemente en los últimos años en gran medida por el mayor conocimiento de sus características culinarias y nutricionales. En este sentido, el evento contó con una actividad en la que el chef poseedor de una estrella Michelín Pablo González-Conejero, emulando al conocido programa televisivo de los años 80, dio algunos consejos para sacar el

mayor provecho a estos productos hortícolas.

Compartiendo conocimiento

El lanzamiento tuvo lugar en Murcia, región que lidera la producción nacional de brásicas o crucíferas. La inauguración del evento corrió a cargo de Mónica Andrés, directora general de Yara Iberian, que agradeció a todos los presentes su asistencia y manifestó que este Plantmaster™ no es sino una muestra más del compromiso de Yara en su afán por compartir su conocimiento con el sector.

Barry Bull, especialista agronómico de Yara Internacional, fue el encargado de presentar el documento y hacer un breve repaso al papel de cada uno de los nutrientes en los cultivos de este género. Destacó la importancia del Nitrógeno y su manejo, muy importante en estas familias, más si cabe que en otros cultivos. “Brásicas y Nitrógeno van estrechamente ligados”, apuntó Barry. La demanda de este nutriente se incrementa en momentos clave y su disponibilidad es de vital importancia para la obtención de una mayor producción. Aunque todos los nutrientes juegan un papel importante en determinadas fases del cultivo son especialmente importantes, junto al Nitrógeno, el Calcio –ayuda a reducir la incidencia del *tip burn*-, el Azufre –mejora el sabor- y el Boro –mejora la calidad de la cosecha y reduce asimismo las pérdidas por *tip burn*-.

Además, Barry Bull destacó la importancia de conocer el balance de nutrientes en nuestro suelo y/o cultivo para así poder detectar posibles carencias o desequilibrios y actuar en consecuencia. En este sentido, aprovechó la ocasión para presentar Megalab™, el servicio de análisis de suelo, soluciones y foliares de Yara y que recientemente se ha lanzado en España con importantes novedades.

Ponencias de gran interés

La jornada contó además con tres interesantes ponencias que ayudaron a contextualizar la situación actual del sector. Por un lado, Javier Bernabéu Durá, gerente de Sakata Seed Ibérica presentó las tendencias de las nuevas variedades de brásicas. Sakata, con más de 100 años de actividad en el mercado de las semillas, ofrece productos de valor añadido capaces de proporcionar la máxima satisfacción a toda la cadena productiva, desde agricultores hasta el consumidor final.

En este sentido, Javier Bernabéu señaló que los nuevos programas de mejora van dirigidos a satisfacer a todos los eslabones de la cadena de suministro frente a la mejora tradicional, que se limitaba en dar respuesta a las necesidades de la producción (resistencia a enfermedades y plagas, etc.). El responsable de Sakata Seed Ibérica apuntó también que el incremento del consumo de este tipo de productos hortícolas los convierte en cultivos con gran valor de mercado. La consecuencia es un aumento del interés en su mejora para la obtención de variedades más resistentes y con mejores propiedades organolépticas.

Por otro lado, Juan Marín Bravo, presidente de la Asociación de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas de la Región de Murcia (Proexport), acercó a través de su ponencia la situación actual y las perspectivas de futuro del cultivo de brásicas en España. Es además gerente de Grupo Campo Lorca. Este grupo empresarial gestiona actualmente en torno a 4.500 hectáreas de cultivo. Esta doble faceta convierte a Juan Marín en todo un referente y su vinculación con el sector productor es muy estrecha.

Juan Marín agradeció a Yara la inversión que la multinacional noruega realiza constantemente en el desarrollo de nuevas herramientas y productos que den respuesta a la demanda del mercado. Las brásicas son cultivos con alto interés económico en regiones como Murcia o Navarra, y en Yara, conscientes de ello, se ha elaborado un catálogo que permite elaborar una fórmula de abonado acorde a las necesidades de estos cultivos.

Durante su intervención, Juan Marín hizo un repaso a las tendencias actuales del mercado y los retos a los cuales se enfrenta la producción y la comercialización de estos productos hortícolas. En el primer caso, el mercado está tendiendo hacia una mayor diversidad de cultivos, el desarrollo de variedades más resistentes y la diferenciación de variedades para su procesamiento o para su consumo en fresco. Además, se está tendiendo a diversificar las zonas de producción en nuestro país de manera que el suministro sea continuado durante todo el año. En cuanto a la comercialización, los retos pasan por abrir nuevos mercados –y desarrollar una logística apropiada para destinos más lejanos-, así como consolidar los actuales mercados y más cercanos. Para todo ello es necesario impulsar los acuerdos entre productores y el fomento de la consumo a través de campañas de promoción.

En este sentido, Juan Marín dio paso a Rafael Martínez Soriano, presidente de +Brócoli y director general de Agromediterránea, empresa productora, procesadora y distribuidora de productos hortícolas. La Asociación +Brócoli surgió en el año 2010 con el fin de fomentar el consumo de esta crucífera haciendo hincapié en sus numerosos beneficios para la salud.

El evento tuvo lugar en el Restaurante La Cabaña-Buenavista, cuyo chef Pablo González-Conejero cuenta con una estrella Michelin. El cocinero fue el encargado de presentar la actividad con la cual se cerró el acto. Dicha actividad consistió en la elaboración de recetas con el brócoli, la coliflor y otras variedades de este género como ingrediente clave. Los asistentes, que agradecieron y pusieron en valor la calidad de la información contenida en el Plantmaster™, pudieron degustar posteriormente el menú. La actividad contó además con la intervención de un sumiller que fue seleccionando los vinos más apropiados para el maridaje con los platos elaborados.

Fuente: Yara Iberian