

Fincas españolas en el origen del mejor "ketchup"



Noticias

Extremadura es la "cuna" del tomate industrial, ya que concentra el grueso de la producción nacional

El tomate de industria es una suerte de "oro rojo" que se recoge estos días "a toda máquina" en diferentes poblaciones del Sur de España, que servirá después como materia prima -el concentrado- para fabricar salsas o "ketchup".

Extremadura es la "cuna" del tomate industrial, ya que concentra el grueso de la producción nacional, por encima de otras áreas situadas en los valles del Guadalquivir (Andalucía) y del Ebro -donde operan el grupo alimentario navarro IAN o la riojana Cidacos por ejemplo- y, en menor medida, de Castilla-La Mancha y Murcia. El concentrado de tomate español tiene gran prestigio por su calidad en un mercado mundial en el que converge con las producciones competidoras de Italia, Portugal, California o China.

Entre los principales operadores extremeños, Acopaex integra en su seno actividades de primera y segunda transformación (Tomates del Guadiana, y Carnes y Vegetales, respectivamente). De estas últimas instalaciones, salen marcas tan populares como "Apis" o "Fruco".

Es un segmento de alta competencia, en el que pugnan por el mercado las marcas "blancas" o enseñas de los grupos de distribución, junto a referencias de grandes multinacionales como Heinz-Orlando, Unilever, Nestlé (Solís), Bolton (Prima) o Barilla.

La elevada calidad del tomate de industria que se recoge en los campos españoles estos días permitirá que se imponga como ingrediente de algunas de las marcas de los gigantes del sector y, asimismo, como materia prima principal para la fabricación de la "salsa-pizza" que utilizarán después las populares cadenas de restauración y de comida rápida en todo el mundo.

El presidente del grupo de trabajo de Transformado de Tomate de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, Domingo Fernández, ha explicado que la campaña ya se ha iniciado y que las fábricas "están ahora mismo funcionando prácticamente todas al cien por cien". "La campaña se ha adelantado una semana o así, debido a las altas temperaturas registradas en los últimos meses", ha añadido.

La contratación de tomate para industria en Extremadura durante esta campaña ha sido de 1.972.106,8 toneladas según los primeros datos de Cooperativas Agro-alimentarias en esta Comunidad. Las empresas adheridas a esta organización concentran el 69 % de esa producción regional, con 1.366.187,8 toneladas.

Industrias de tomate cooperativas como Carnes y Vegetales, Pronat, Tomalia y Tomates del Guadiana han contratado esta campaña 723.821,3 toneladas, frente a las 518.231 toneladas del año pasado, con un incremento del 40 %, según explica la misma fuente.

En Andalucía, el presidente de la Cooperativa "Las Marismas" de Lebrija -en la comarca del Bajo Guadalquivir- Juan Sánchez, indica que este ejercicio obtendrán más de 220 millones de kilos de tomate. De momento, ya han recogido unos 60 millones, comenta este agricultor, a su vez, dirigente sindical en UPA-Sevilla.

"La campaña va muy bien, porque el tomate es de mucha calidad", aunque las altas temperaturas que sufre esta zona desde mediados de junio han acelerado el proceso de maduración, lo que podría convertirse en un problema si se acumula demasiado fruto en el campo y no se tiene capacidad suficiente para recogerlo y procesarlo. Si se suman las cifras que aportarán las otras industrias de Sevilla, Andalucía conseguirá este año unos 500 millones de kilos de tomate en fresco, sobre un 15 ó 20 % más que el ejercicio pasado. Sánchez lamenta, sin embargo, que parte del valor añadido del producto sale de esta tierra, donde se hace sólo la primera recepción y manipulación del tomate industrial.

Redacción