

Métodos de cultivo

TERRITORIO TIROL DEL SUR-SÜDTIROL

En Tirol del Sur-Südtirol hay 18.000 hectáreas de manzanos, que cubren aproximadamente el 3% del territorio total, convirtiéndola en una de las zonas frutales más importantes de Europa. Más de 6.000 empresas familiares, en su mayoría de pequeña escala (con una media de 3 hectáreas), se dedican al cultivo de manzanas. Con pasión, atención y arduo trabajo, los fruticultores nos permiten saborear todo el gusto de las manzanas de Tirol del Sur-Südtirol.

Todas las etapas de la vida de las manzanas de Tirol del Sur-Südtirol, desde el cultivo hasta la cosecha y la conservación, ocurren en este paraíso natural, rodeado de imponentes cadenas montañosas, en un territorio propenso a la producción de fruta, gracias al tipo de clima, a la naturaleza de los suelos, a la conformación del terreno y a la exposición favorable.

Los terrenos van desde el valle hasta los 1.100 metros de altitud y tienen un suelo rocoso y rico en minerales de los Alpes: aquí los manzanos respiran el aire puro de los bosques y absorben el agua cristalina que fluye directamente de los glaciares alpinos. Pero, sobre todo, los manzanos disfrutan de un clima mediterráneo alpino, con una primavera lluviosa, días cálidos en verano y noches frescas en otoño, y con nada menos que 300 días de sol al año: ¡un verdadero bálsamo para la calidad de las manzanas!

LAS ESTACIONES DE LAS MANZANAS EN TIROL DEL SUR-SÜDTIROL

Desde mediados de abril hasta principios de mayo, Tirol del Sur-Südtirol se transforma en un mar de flores. Los días cálidos y el clima seco ofrecen las mejores condiciones para favorecer la polinización de las flores por parte de las abejas. En caso de que las temperaturas nocturnas desciendan por debajo de cero, los fruticultores activan el riego antifrío, con el fin de envolver y proteger las delicadas flores de manzano de la congelación, con una armadura natural de hielo. La primavera también es la temporada de plantación de los nuevos manzanos, que son cada vez más modernos porque cuentan con diferentes sistemas de riego y protección (como las redes antigranizo). Cada agricultor elige la variedad de manzana más adecuada para las características de su parcela, ayudado por las





indicaciones técnicas proporcionadas por los servicios de asesoramiento y las comerciales de las organizaciones de productores (OP). Pasarán al menos dos años antes de que un manzano comience a dar sus primeros frutos.

Los agricultores siguen de cerca los huertos también durante el verano, una temporada dedicada a dos importantes operaciones culturales. La primera es el aclareo, es decir, la eliminación manual de los frutos en exceso o dañados para permitir que las manzanas crezcan de manera uniforme. La segunda intervención estival en los huertos es la formación, es decir, la eliminación o el amarre hacia abajo de las ramas demasiado vigorosas. Si el verano es pobre en lluvias y seco, entonces los agricultores deben activar el sistema de riego por goteo. Un método que contribuye al ahorro de este importante recurso natural, ya que el agua se distribuye en forma de gotas alrededor de la base del tronco del manzano, y, por lo tanto, su evaporación es muy escasa. Así, ni una gota de agua se desperdicia. Durante toda la fase productiva, los cultivadores de manzanas están obligados a enumerar cada operación y tratamiento realizado en el huerto en un registro específico (el llamado «cuaderno de campo»), hoy en día casi siempre en formato electrónico. De este modo, las cooperativas controlan la labor de cada socio individual y el cumplimiento de todas las acciones requeridas por la normativa vigente y las certificaciones

voluntarias adoptadas. El cuaderno de campo electrónico proporciona un soporte válido no solo técnico, sino también formativo y pone a disposición mucha información útil para la comprensión de los factores de campo y para el crecimiento profesional del fruticultor. Según la variedad, la cosecha de manzanas comienza a mediados de agosto y concluye en noviembre. Ésta se realiza únicamente a mano, con un cuidadoso desprendimiento de cada manzana cuando ha alcanzado el grado de maduración adecuado. El periodo en el que recoger cada variedad está indicado por las llamadas «ventanas de cosecha», establecidas en función del grado de maduración de las manzanas, medido a través de pruebas que analizan también la degradación de los almidones, la firmeza de la pulpa y el contenido de azúcar. Las manzanas de un mismo árbol no se recogen todas juntas, sino en momentos diferentes según sus características. Una vez realizada la cosecha, cada agricultor entrega sus manzanas a la cooperativa correspondiente que, asegurando su trazabilidad, controla la calidad general de los frutos y las modalidades con las que han sido producidos. Además, se encarga de la conservación, selección y venta de las manzanas

en los meses siguientes. Las manzanas se conservan en atmósfera controlada, dentro de cámaras frigoríficas a una temperatura de entre 0,5-2,5 °C. La baja temperatura, combinada con la reducción del oxígeno y el aumento del dióxido de carbono, ralentiza el metabolismo del fruto y le permite resistir, dependiendo de la variedad, hasta 12 meses. Valiéndose de maquinaria cada vez más moderna, precisa y automatizada, las manzanas son seleccionadas según la calidad, el tamaño y el color utilizando el agua como medio de transporte, a fin de no magullarlas o dañarlas, comprometiendo así su calidad.

Una vez realizada la selección y el calibrado del producto, las manzanas de Tirol del Sur-Südtirol son vendidas a miles de clientes en más de 75 países, con decenas de formatos de embalaje diferentes según las demandas de los distintos mercados.

CULTIVO INTEGRADO Y ECOLÓGICO: LAS DOS CARAS DE LA SOSTENIBILIDAD

Todas las manzanas de Tirol del Sur-Südtirol provienen de cultivo integrado o de agricultura ecológica. Dos técnicas agrícolas reguladas por reglamentos específicos que tienen un enfoque sistémico, porque consideran la fruticultura como un único conjunto del que forman parte el suelo, el cuidado del terreno, el sistema de plantación, la protección de las plantas y su defensa, la fertilización y el riego. Un sistema natural que debe gestionarse teniendo en cuenta el medio ambiente, los organismos útiles y los consumidores con técnicas e intervenciones destinadas a reducir el impacto ambiental, salvaguardar el «sistema de cultivo de manzanas» y proteger la salud de quienes cultivan y trabajan con las manzanas, así como de quienes las compran y consumen.

El cultivo integrado y ecológico se basa en el logro de un equilibrio natural entre insectos útiles y parásitos, gracias a la adopción de prácticas agrícolas capaces de crear condiciones desfavorables para los organismos dañinos (como la gestión racional del suelo y la fertilización equilibrada). En caso de que un parásito tome el control y haya riesgo de enfermedad en el huerto, el fruticultor recurre a medios biotécnicos (por ejemplo, la introducción de organismos antagonistas de los parásitos o atrayentes) y utiliza, cuando es posible, productos fitosanitarios naturales y de bajo impacto ambiental, seleccionados y sometidos a estrictos controles. La diferencia entre las dos modalidades de cultivo radica precisamente en la elección de estos productos. Para la defensa de los huertos, los fruticultores orgánicos renuncian al uso de fitosanitarios de origen químico-sintético y prefieren emplear productos de origen natural.



CULTIVO INTEGRADO

Los métodos de producción integrada son un sistema agroalimentario basado en el respeto de los valores de la salud, el medio ambiente y la sostenibilidad.

Para defender las producciones agrícolas de las adversidades utiliza todos los métodos, los medios de cultivo y los de defensa destinados a reducir al mínimo el uso de sustancias químicas-sintéticas y a racionalizar la fertilización. Desde hace más de 30 años, Tirol del Sur-Südtirol es pionero en el cultivo integrado en toda Europa. Se aplican las estrictas directrices del AGRIOS (Grupo de trabajo para la fruticultura integrada en Tirol del Sur-Südtirol), que a menudo son más severas que los estándares mínimos de la ley. Por ejemplo, para ser certificadas conforme a AGRIOS, las manzanas pueden contener solo la mitad de los niveles máximos de residuos definidos a nivel europeo.

Las directrices AGRIOS prevén métodos de defensa naturales, técnicas que preservan los recursos y un uso limitado de una estricta selección de productos fitosanitarios, utilizados solo cuando no hay otras opciones para proteger la cosecha. Las directrices también prevén que los fruticultores reciban formación agrícola y se sometan a una actualización continua.

CULTIVO ECOLÓGICO

La agricultura orgánica es un sistema de cultivo sostenible que excluye totalmente el uso de sustancias químicas de síntesis, como herbicidas, fertilizantes y antiparasitarios, así como de organismos genéticamente modificados. Para combatir las adversidades recurre a sustancias de origen natural, mientras que para la defensa contra los insectos nocivos fomenta el desarrollo de insectos útiles, como las mariquitas.

Adoptada en Tirol del Sur-Südtirol desde los años 80 y que hoy representa el 12% de la producción total altoatesina, la agricultura orgánica ha seguido luego dos direcciones diferentes, la orgánica y la biodinámica, unidas por el mismo objetivo: fortalecer el delicado equilibrio de la naturaleza. La agricultura bio/orgánica aplica métodos naturales y rechaza el uso de pesticidas y fertilizantes químicos de síntesis. También la agricultura biodinámica se basa en estos mismos principios, pero cada medida se controla también para verificar si se inserta en un ecosistema holístico.



CUIDADO DE LAS MANZANAS EN EL PUNTO DE VENTA

Lo que se ha mencionado hasta ahora pone de manifiesto la solidez del sistema manzanero italiano y el cuidado que los productores y cooperativas ponen en su trabajo para garantizar manzanas buenas, sanas y sostenibles.

Para transmitir estos valores también al consumidor final, es importante que el mismo cuidado se transfiera a lo largo de toda la cadena de suministro, especialmente a la luz de que el punto de venta – y especialmente el departamento de frutas y verduras – es el lugar donde se toman la mayoría de las decisiones de compra. Por lo tanto, es muy importante que las manzanas lleguen al mostrador de ventas en condiciones óptimas y permanezcan con características cualitativas y de atractivo tales que logren alcanzar el mayor número de consumidores y actos de compra.

Para lograr este objetivo, es necesario prestar atención especialmente a algunos aspectos:



1

TRATAR CON CUIDADO LAS MANZANAS EN EL MOSTRADOR DE VENTAS

Al igual que ocurre en los centros de recolección, selección y conservación, cuando se colocan en el mostrador de ventas, también es necesario tratar las manzanas con la máxima delicadeza para presentar al consumidor un producto estéticamente perfecto y sin defectos visibles.



2

EVITAR TANTO EL EXCESO DE PRODUCTO COMO EL FUERA DE STOCK

Es mejor no acumular demasiadas manzanas dentro del punto de venta porque podrían perder frescura y, por lo tanto, tener menos atractivo para el consumidor. Así pues, es oportuno reabastecer las manzanas solo cuando se haya llegado al stock mínimo de seguridad y, para evitar quedarse sin mercancía, considerar que los productores nacionales realicen un servicio diario de entrega de producto fresco.



3

CONSTRUIR LA OFERTA ADECUADA, PARA EL PUNTO DE VENTA Y PARA EL CONSUMIDOR

Es necesario elegir con cuidado las referencias a poner en venta para evitar superposiciones entre variedades y calibres y para garantizar la correcta gestión del tiempo de permanencia de las manzanas en el mostrador. Un mostrador claro y sin exceso de producto, pero también con un diseño lo más definido posible y que se mantenga invariable a medio plazo, permite al consumidor orientarse fácilmente e identificar rápidamente la manzana que desea comprar.



4

ORGANIZAR DISPLAYS INFORMATIVOS PARA COMUNICAR QUÉ HAY DE NUEVO

El crecimiento de las variedades propuestas por los productores y la aparición de nuevas manzanas junto a las tradicionales requieren una adecuada información al consumidor, con displays específicos que comuniquen y susciten la curiosidad de los clientes en los puntos de venta. Además de las clásicas degustaciones y acciones comerciales, es muy importante encontrar el espacio para comunicar, con materiales propios o proporcionados por distribuidores, qué hay de nuevo en el mostrador de las manzanas.



Descubra consejos
para una dieta sana y correcta.

mondomela.eu

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la autoridad otorgante. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Cofinanciado por
la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

