



Imagen tomada ayer en una finca dedicada al cultivo de melocotones en Alberite. :: JUSTO RODRÍGUEZ

La fruta de hueso no es un caramelo

UAGR denuncia una diferencia de precio del 500% del árbol a la mesa en La Rioja

«Estamos en manos de las grandes superficies, cada vez el precio de la fruta es menor pero el coste de producción es mayor», declara Ignacio Jadraque

:: DIEGO MARÍN A.

ALBERITE. La fruta no es lo que era. Al menos la de hueso. Esta es la sensación general que empieza a calar en los agricultores riojanos. Según manifestaba días atrás el sindicato agrícola UAGR, «las grandes ca-

denas de distribución no están trasladando al consumidor en toda su magnitud la bajada de precios que si están aplicando al agricultor».

Como siempre, los precios de venta al consumidor se multiplican con respecto a los de pago al agricultor, por lo que el productor gana menos que el distribuidor. «El resultado es un diferencial que roza en La Rioja el 500% del árbol a la mesa», denuncia UAGR, que señala que «después de varias campañas consecutivas con precios por debajo del umbral de rentabilidad, la superficie dedicada al cultivo de melocotón ha descendi-

do en La Rioja un 43% desde el 2006». Así, las frutas de hueso de verano como los melocotones, nectarinas, paraguayos y albaricoques ya no resultan rentables para sus cultivadores y de las 732 hectáreas que las cultivaban en el 2006 se ha pasado a las 416 actuales.

Ignacio Jadraque, agricultor de Alberite y responsable del sector frutícola de UAGR-COAG, expone que «en algún momento se ha dado un exceso de producción, pero no es el caso, el problema es que estamos en manos de las grandes superficies y cada vez el precio de la fruta es menor pero

el coste de producción es mayor, por lo que nos produce pérdidas». Tiempo atrás la fruta de hueso fue rentable, «se podía trabajar, por eso se cultivaba, nos defendíamos gracias a las cooperativas», pero ahora, con la incursión de las grandes superficies en

De las 732 hectáreas de fruta de hueso en el 2006 en La Rioja se ha pasado a las actuales 416

el mercado, la situación ha cambiado, «imponen los precios», se queja Ignacio Jadraque.

Por tanto, UAGR alerta de que «no es de extrañar el abandono del cultivo si durante los últimos años los precios que perciben los fruticultores riojanos se sitúan en torno al coste de producción, unos 35 céntimos el kilo, y tampoco el consumidor se beneficia de estos bajos precios que sufre el agricultor». En el 2006 el melocotón aumentó su precio en un 208% entre el campo y la mesa, mientras que este mes de agosto se ha incrementado hasta un 477% más, subraya el sindicato agrario. Un kilo de melocotón en una tienda se vende por encima de los 2 euros, casi seis veces lo que se le paga al agricultor, destaca UAGR.

A nivel nacional el panorama es «desolador», en palabras del responsable del sector de fruta dulce de la COAG, a la que pertenece UAGR: «Los productores de fruta 'financian' la nueva estrategia de las cadenas de distribución: fruta más barata desde el inicio de la campaña de verano para que ese suelo marque la tónica en los meses restantes y les facilite ganar cuota de mercado en frescos respecto al comercio tradicional».

Analizando el diferencial de precio entre el árbol y la mesa se observa que en la campaña 2019 se ha situado en un 538% para el melocotón y un 543% para la nectarina, con niveles máximos en mayo de 633% y 643%, respectivamente, por encima de la media de las últimas cinco campañas. El resultado no es otro que el abandono de explotaciones, muchas de ellas familiares, y una perspectiva negativa. «Es difícil concienciar al consumidor, pero sería fundamental empezar por ahí», expone Ignacio Jadraque, consciente, además, de que «la venta del melocotón es más directa porque tiene menos conservación, apenas son 15 días».

El 19 RESTAURANTE
CAMPO DE GOLF LA GRAJERA

Campo de Golf La Grajera
Logroño 941 740715 www.el19.es

Menú Fin de Semana 29 €

Menú Grupos Desde 35 €

De lunes a viernes Menú Ejecutivo 20 €

Bebidas no incluidas en los menús Servicio de cafetería.
Presupuestamos todo tipo de banquetes y eventos

¿Dónde comemos hoy?

La Parrilla Riojana

MENÚ TÍPICO RIOJANO
Días laborables: comidas y cenas 29€ IVA incluido

Entrantes para compartir:
Tomatas de Logroño con ventresca
Puerros de la huerta al carbón
Chorizo riojano a la parrilla
Pochas guisadas con trufa

Segundo a elegir entre:
Chuletillas de lechal a la parrilla
o
Bacalao a la riojana
Postre del día

Pan, agua, 1/2 botella de crianza y café

C/ LAUREL, 17. 941 21 16 04. LOGROÑO

LA COCINA DE **RAMÓN**

CHULETÓN Y TRUFA
DE LUNES A VIERNES

35€ IVA incluido

Aperitivo de la casa
Quesuco fresco trufado
Pochas con trufa
Huevos trufados
Chuleta de vaca Premium
Postre, café y orujos

Reservas: 941 28 98 08 - Portales 30, Logroño
www.lacocinaderamon.es

Menú del día 12€ IVA INCLUIDO

5 primeros,
5 segundos,
postre, agua,
vino, gaseosa
(de lunes a viernes laborables)

Avda. Portugal, 38
Logroño.
Tfno. 941503087

El pato Murrieta

BREAKFAST DESAYUNOS

BRUNCH
MURRIETA
SALT / SALADO
SWEET / DULCE

Club Náutico El Rasillo

Reservas: 941 462 037

MENÚ DIARIO: 13,20€
Sábado, domingo y festivos: 16,50€

MENÚ NÁUTICO
3 entrantes - 6 Segundos a elegir - 6 Postres
Crianza y café: 30 € (IVA INCLUIDO)

Para anunciarse en esta sección llamar al
941 27 05 55
LA RIOJA