

Holandeses logran cultivar jitomate con 88% menos agua que en México (El Financiero 05/05/16)

Holandeses logran cultivar jitomate con 88% menos agua que en México (El Financiero 05/05/16) VALENTE VILLAMIL vwillamil@elfinanciero.com.mx Jueves, 5 de mayo de 2016 Holanda produce jitomates con 88 por ciento menos agua de la que se usa en México. Mientras en el país se requieren 35 litros de agua para producir un kilo de jitomate, en Holanda se hace lo mismo con sólo cuatro. Los Países Bajos son el segundo mayor exportador agroalimentario con 82 mil millones de euros, sólo después de Estados Unidos y su historia de éxito, al menos en el jitomate, se basó en la eficiencia, el aprovechamiento de recursos y en escuchar al consumidor. "Usamos menos agua porque la reciclamos. Lo que hacemos es recolectar el agua que suministramos a las plantas y sobra, la limpiamos, y la volvemos a usar", dijo René van Paasen, gerente en la compañía GreenCo, una productora de alimentos que cubre toda la cadena desde la siembra hasta la venta a supermercados y que cuenta con un departamento de mercadotecnia. "Lo que tienen los holandeses es que todo lo tienen bien medido, son muy precisos", dijo Felipe Medina, gerente de producción de Indigo Growers y quien colaboró de cerca con GreenCo. La precisión holandesa es tal que incluso han desarrollado sistemas de medición de radiación con los que calculan la cantidad exacta de mililitros de agua necesarios que hay que regar a medida que sube o baja la radiación, según Medina. Los rendimientos anuales en los Países Bajos son 20 por ciento mayores a lo que se encuentran en los campos más avanzados en México, según van Paasen, son de los mejores. Dependiendo de la variedad de jitomate pueden darse entre 29 kilos por metro cuadrado, para las variedades pequeñas como los cherry, y hasta 75 kilos por metro cuadrado para especies más grandes como el jitomate roma mientras que en México se llega a los 60 kilos, de acuerdo con la Asociación Mexicana de Horticultura Protegida (AMPHAC). Además, la ventana de producción que han logrado desarrollar gracias a sus invernaderos altamente tecnificados con temperatura y luz controladas va de enero hasta noviembre, un factor que destaca si se toma en cuenta que en este país hay entre mil 600 y mil 700 horas de sol al año y la temperatura media en julio es de 17 grados. Y en Sinaloa, uno de los mayores productores nacionales, la producción de jitomate se realiza en invierno y dura entre cinco y seis meses. A pesar de estas diferencias, para van Paasen, el cultivo del jitomate en México está muy avanzado, y el área en que se puede mejorar más en nuestro país es el manejo del agua. "Lo que pueden mejorar es el manejo del agua. Aquí estamos muy avanzados en comparación con el resto del mundo", dijo van Paasen. Pero más allá del desarrollo técnico, la parte comercial es, en contraste con la mexicana, el eslabón más desarrollado en la horticultura holandesa. "Holanda, aparte de que es un extraordinario productor que tiene tecnologías de vanguardia, son unos comercializadores natos", dijo Alfredo Díaz Belmontes, presidente de la AMPHAC. Ésta característica se refleja en sus exportaciones pues tan sólo en el 2014, las exportaciones holandesas de jitomate ascendieron a mil 499 millones de euros, según las cifras oficiales más recientes. Anteriormente, el jitomate holandés era conocido en Europa como "la bomba de agua", pues tenía excelentes rendimientos, una buena presentación, pero muy poco sabor. "En el pasado, hace unos 20 o 30 años, el único objetivo de los productores holandeses era el costo. El foco no estaba en el consumidor", dijo van Paasen. Sin embargo, los productores finalmente entendieron que había que escuchar al consumidor y vieron que era lo que buscaba tanto en el jitomate, como en la forma en que se empaquetaba y presentaba. "Ahora nosotros tenemos un socio para marketing, otro para asuntos financieros y otro para innovación, ha habido grandes cambios en los últimos 10 años", explicó van Paasen.