Murcia, Almería, Granada y La Rioja Alta garantizan el abastecimiento de brócoli al consumidor nacional durante el verano

Noticias

La variedad ‘naxos’ de esta verdura es una de las más utilizadas por su tolerancia al calor y por su idoneidad para platos sencillos y ligeros como las ensaladas

El **verano** es la estación del año en la que la mayoría de empresas cultivadoras de **brócoli** paralizan temporalmente su producción, ya que el clima cálido y la baja densidad de precipitaciones complica que se puedan conseguir excelentes cosechas de la máxima calidad, como sí sucede el resto del año, aunque algunas, con las condiciones de temperatura y de altitud necesarias, sí se arriesgan a ello para poder abastecer de crucíferas al consumidor **nacional**.

Según detalla **Javier Bernabéu**, secretario de +Brócoli [1], asociación sin ánimo de lucro que trabaja por concienciar a la sociedad sobre los beneficios de esta crucífera, las dos zonas en las que se concentra la producción de brócoli en época estival son el interior de las provincias de **Murcia**, **Almería** y **Granada**, al sur de las sierras de Segura y Cazorla, a lo largo de un eje que une Caravaca de la Cruz (Murcia) con Baza (Granada), y **La Rioja Alta**, entre las poblaciones de Haro y Santo Domingo de la Calzada. “Los cultivos se están conduciendo cada vez más hacia el norte de España, debido a la disponibilidad de agua que tiene y a su mayor estabilidad climatológica”, indica Bernabéu.

La temperatura y la altitud como marcadores de producción

Dos son los condicionantes que hacen de estas dos zonas geográficas las más idóneas para seguir produciendo en las fechas veraniegas: la temperatura y la altitud. “El brócoli es una verdura de frío y necesita de bajas temperaturas durante el día para que pueda crecer con calidad”, explica **Mariano Pallarés**, director de producción de la socia murciana de +Brócoli Campo de Lorca.

Esta empresa ha trasladado sus cosechas de brócoli a la Puebla de Don Fadrique, en Granada, una zona que, debido a sus 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar, no supera en el día los 35º y que, durante la noche, desciende hasta los 14º. Estas temperaturas aseguran el óptimo crecimiento de la hortaliza y que conserve el alto valor nutritivo que la caracteriza y que la hizo merecedora del sobrenombre de ‘súper verdura’ por el **CEBAS-CSIC**. En esta zona hacen uso de variedades de brócoli más resistentes y de agua y de abonos de mucha calidad que, junto a su experiencia en el cultivo veraniego, dan como resultado una buena cosecha.

“Cuanto más alta es la mínima de temperatura, peor, ya que se deprecia la hortaliza; a partir de los 30º se paraliza la producción”, remarca **Ángel Aldama**, gerente y propietario de Frutas Aldama, en La Rioja Alta, que cultiva a 800 metros. Esta empresa vende únicamente a clientes nacionales para poder abastecer al país de la variedad ‘naxos’ de brócoli, de atractivo color verde intenso, muy tolerante con las altas temperaturas y cuya delicada textura lo hace idóneo para preparaciones sencillas y ligeras de verano como en ensaladas o aderezado con aceite de oliva.

Redacción

Enlaces:
[1] http://www.masbrocoli.com/Inicio/Index.aspx