

Jerez

AGRICULTURA El cultivo de los arroyos artificiales

El berro del inglés nace en Jerez

Royalcross, principal exportadora al Reino Unido, produce en sus fincas de Estella y Nueva Jarilla 1.000 toneladas al año de esta hortaliza en su variedad acuática • Medio centenar de personas trabajan allí



Trabajadores en plena faena en la finca de Nueva Jarilla donde se cultivan los berros.

JUAN CARLOS TORO

Manuel Moure / JEREZ

Que a los ingleses les gusta Jerez no es noticia. Es más, dejó de serlo hace algo así como cuatro siglos. Por el contrario, sí que lo es que los ingleses adoren de esta tierra algo más que el sol y los vinos. Ese es el caso de Royalcross, una compañía que desde hace nada menos que veinte años se dedica a la producción hortofrutícola en Estella y Guadalcazín. Durante estas dos décadas ha ido ampliando su producción de hortalizas si bien la joya de la corona es el berro de agua. Tremendamente desconocido en la zona, esta variedad de berro aporta a las ensaladas un toque picante especialísimo. En Reino Unido es un habitual compañero de ensaladas y sandwiches. Una verdura incluida en ese especialísimo grupo que las autoridades británicas de alimentación se han empeñado desde hace años en que sean consumidas en una

producción exacta: cinco raciones al día.

Royalcross es uno de los gigantes de la producción de esta verdura. Trabaja con los grandes canales de distribución británicos con un objetivo claro: "Que la producción sea constante los 365 días del año. Buena parte de nuestro trabajo radica en que así sea". Quien así se expresa es John Fitt, director general de Royalcross en la península, el gran productor de berros de agua para el Reino Unido junto a Florida y el propio Reino Unido.

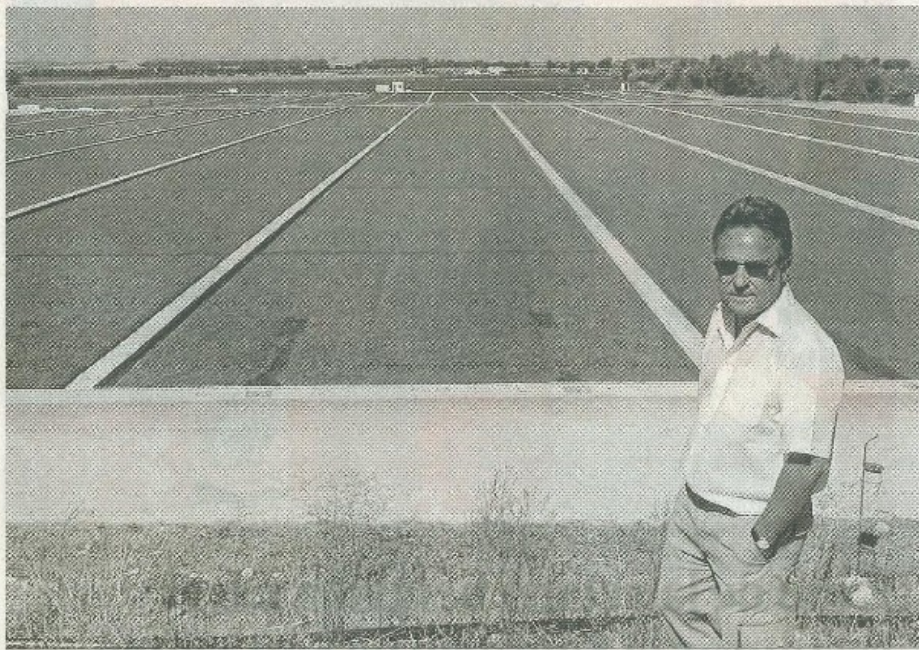
Para entender la importancia de las explotaciones jerezanas cabría señalar que Jerez produce durante todo el año excepto en verano, cuando descansan tanto la plantilla como la tierra, mientras que en Reino Unido se produce en verano y en Florida tan sólo en invierno. El 98% de la producción es consumida en el Reino Unido, a donde llega a los merca-

dos lavada (previo paso por la fábrica de envasados) apenas 48 horas después de su recolección. "Tan sólo hay una fecha —apunta John Fitt— en la que ese plazo se alarga ligeramente: cuando se celebra aquí al lado en el circuito el Gran Premio de España de motociclismo". Afortunadamente, el blindaje al que se somete la zona ha empezado a hacerse un poco más permeable tras años de cerrazón gracias a la labor de la Guardia Civil.

Esta compañía produce en Jerez en la Finca Fui, entre Estella y el circuito permanente de velocidad, y en la Finca Rocío, en Nueva Jarilla. Esta última es la mayor finca de producción de esta hortaliza de toda Europa. En ambas fincas Royalcross da trabajo a medio centenar de personas a lo largo del año, plantilla que se duplica cuando se afronta la recolección de las semillas.

Las condiciones en las que se pro-





John Fitt, director general, ante las banquetas ya repletas de esta planta acuática.



Un empleado pasa el rulo para igualar la altura de las plantas.

duce esta verdura son especialísimas, rodeadas de unas medidas de control y asepsia que hacen ver al invitado que se adentra en una especie de laboratorio al aire libre. Para alcanzar a comprender su idiosincrasia es imprescindible conocer qué es el berro de agua. Básicamente, se trata de unas pequeñas hojas que, originariamente, nacen en los cursos de agua de zonas de montaña, donde arroyos, torrentes y ríos aportan un caudal renovado de agua pura y abundante. Conocido desde la antigüedad, John Fitt recuerda que el consumo de esta hortaliza supuso un importante aporte de ácido fólico, hierro y calcio a muchos españoles durante la hambruna que siguió

a la Guerra Civil. El berro de agua es cultivado en unas banquetas de terreno debidamente impermeabilizadas con tierras que tienen esta propiedad y llenadas con una grava que ayudará a que esta planta se agarre. El elemento más importante es el agua, que fluye de forma constante gracias a la pendiente del 3% que se mantiene en las banquetas.

En total, Royalcross dispone en Estella y en Nueva Jarilla de 19 hectáreas en las que se cultiva en exclusiva esta planta acuática, en sus variedades baby, berro ecológico y berro rojo, del cual esta empresa tiene los derechos exclusivos para la Unión Europea. Además, hay otras 100 hectáreas en las que se trabajan

otras hortalizas y productos complementarios tales como las lechugas, espinacas baby, rúcula, mizuna y tallos de guisante. Cabe destacar que las semillas de berro de agua que se obtienen en Jerez son posteriormente repartidas por las explotaciones de Inglaterra y Estados Unidos.

Uno de los aspectos que más se tienen en cuenta en estas explotaciones agrarias radica en el compromiso con el medio ambiente. "Es una exigencia de nuestros propios clientes, que nos piden que el impacto ambiental del producto sea nulo, así como que la empresa se integre en la comunidad local", apunta John Fitt. Así, no es difícil percatarse que el tránsito de escolares es habi-

tual, así como las colaboraciones con el Parque Zoológico y Botánico 'Alberto Durán' de Jerez, del cual Royalcross es miembro de su club de amigos.

En la actualidad, la producción de berro de agua que se genera en Estella y Nueva Jarilla asciende a unas 1.000 toneladas anuales. Dicha producción se produce en lo que se denominan bloques, tres en la Finca Fui y cuatro en la Finca Rocío. En dichos bloques los trabajos que desarrolla el personal recuerdan mucho a los arrozales, si bien el colorido verde es radicalmente más intenso y hermoso. "Lo primero —apunta el director general de la compañía— es dejar correr el agua por las ban-

quetas. Ella misma te va indicando por dónde se debe nivelar al correr más o menos. Acto seguido se plantan las semillas pero en forma de plantones, porque si se hiciera con la semilla ésta volaría con la menor brisa. Acto seguido, lo único que resta es que el agua fresca arrastre los nutrientes y la planta crezca. El agua pura es lo que le da la vida al berro, de ahí que un agua de calidad sea esencial para la producción". En apenas tres semanas se recogen los primeros frutos. Cabe destacar que el agua, una vez que baja por la banqueta hasta el desagüe es reconducida de nuevo al inicio del circuito por una serie de bombas. "De esta forma se reutiliza", apunta Fitt.

JUAN CARLOS TORO

JUAN CARLOS TORO