

Nous de Palau, pioneros en la introducción del nogal en nuestro país



Por **REDACCIÓN VR.**

Agustí Pastó y Concepció García son los fundadores de Nous de Palau, una empresa radicada en Lleida que desde el año 1975 se afana en producir nueces de calidad superior. Tras la incorporación de su hijo Emili Pastó, actualmente los tres pilotan este proyecto con una trayectoria llena de éxitos. Han sido pioneros en la introducción del nogal en nuestro país y esto les ha obligado, además de por convicción propia, a ser innovadores para conseguir optimizar la rentabilidad del negocio familiar.

Agustí Pastó y Concepció García se embarcaron en la actividad agrícola en los años 70. Aunque comenzaron con frutales de pepita, lo que tradicionalmente se cultivaba en la zona, pronto se dieron cuenta de la necesidad de buscar una alternativa más rentable. Fue entonces cuando en febrero de 1975 plantaron los

primeros árboles de nogal, hasta la fecha poco conocido en nuestro país y en una zona donde predominaba, además de los frutales de pepita, el maíz y la alfalfa. El clima –con veranos secos que favorecen la obtención de cáscaras más duras– y el hecho de tratarse de una zona donde el riego está generalizado hacían de esta comarca un lugar muy apto para este cultivo.

Hoy suman 47 ha distribuidas en los términos municipales leridanos de Palau d'Anglesola, Bellvís y Sidamunt, y completan todo el ciclo desde la obtención de la planta hasta el envasado,

llevado a cabo bajo su marca propia Nous de Palau, y su comercialización. Los primeros árboles, de la variedad Franquette, tuvieron que ser importados porque, asegura, en España no existían viveros de nogal. Los trámites para la importación no eran fáciles y, como apunta Emili, “hubo que aprender de los errores”. Por ello comenzaron a realizar ellos mismos algunas pruebas con injertos. “Es un cultivo donde es difícil que el injerto agarre pero tras muchas pruebas y muchos años, al final lo conseguimos”, comentan con un ánimo que se entrevé todo el esfuerzo llevad



Hoy suman 47 ha distribuidas en los términos municipales leridanos de Palau d'Anglesola, Bellvís y Sidamunt.



a cabo y que ha traído buenos frutos. Todas esas pruebas fueron el germen de lo que hoy es un vivero propio de referencia en España, creado en los años 80 y que en la actualidad abastece a productores dentro y fuera de nuestras fronteras. En él trabajan, principalmente, plantas de nogal de la variedad Chandler injertadas sobre un pie Regia y sobre pies híbridos seleccionados.

Innovar para una mayor rentabilidad del negocio

En Nous de Palau han sido innovadores, en cierto modo, por necesidad. Fueron pioneros en la introducción del nogal en España y durante este tiempo han ido cubriendo con éxito nichos que hasta entonces eran desconocidos o no estaban ocupados. Han tenido que hacer camino. Eso les llevó, no sólo a la creación del vivero, sino también a tener que realizar ellos mismos, por ejemplo, la comercialización de su producción. Como comenta Concepció, “no existía nada, había mucho desconocimiento técnico sobre el manejo del nogal”. “Hemos tenido que ir descubriendo poco a poco”, añade. El hecho de ir cubriendo actividades complementarias y de cerrar todo el ciclo desde el vivero hasta la comercialización es, aseguran, una de las claves para que el negocio sea lo rentable que es.

Durante estos más de cuarenta años han ido evolucionando y adaptándose a lo que el mercado iba demandando y a los requerimientos de un consumidor que cada vez conoce más el producto y que, por tanto, es más exigente. Ello les ha llevado a ir cambiando de forma constante las variedades que tienen. Actualmente predomina la variedad Chandler, que ocupa casi el 90% de la superficie total de cultivo. Además, tienen cabida las variedades Howard y Lara, con un 5% cada una. Eligen Fernette para la polinización, por la coincidencia en las floraciones.

Debido al pequeño tamaño de las parcelas y a que el suelo que sirve de sustento al cultivo es “pobre” y con poca



La variedad Chandler ocupa casi el 90% de la superficie total de cultivo.

profundidad —“hay dos palmos de tierra buena”, señala Emili Pastó— se decantaron por una producción en intensivo con un marco de 7 x 5 m. Este modelo entra antes en producción pero tiene una vida más corta. La limitación por la pobreza del suelo la combaten con aportaciones de estiércol, de fertilizantes y de la poda triturada, que mejora además la estructura del suelo. “Conocemos bien el terreno y sus limitaciones, y hacemos todo cuando está

en nuestra mano para mejorar sus condiciones”, señala Concepció. Por eso optaron también por tener cubierta vegetal entre las hileras de los árboles, que les ayuda a dar estructura al suelo y que facilita la entrada de las máquinas utilizadas en las diferentes labores que realizan.

Se trata de una zona muy llana y donde muchos productores riegan por inundación, por lo que la capa freática se sitúa a 1 m. Teniendo en cuenta que se trata de un árbol sensible a la humedad y a la afección de *Phytophthora*, esto puede convertirse en otra complicación importante. La solución pasa por realizar un riego correcto y evitar que el suelo alrededor de la planta permanezca

húmedo mucho tiempo.

Por esta razón, están realizando un enorme esfuerzo en transformar la plantación que todavía tienen con riego por inundación en riego localizado enterrado —que facilita de cara a las labores— o por microaspersión, la mejor opción. Actualmente en torno al 70% de la explotación ya está bajo un sistema de riego optimizado, tanto en términos de ahorro de consumo de agua, como

de comodidad en el manejo.

Control exhaustivo y seguimiento cercano

Entre las afecciones más importantes que pueden reducir la producción del nogal se encuentran la comentada pudrición de la raíz causada por *Phytophthora*. En superficie, tienen que hacer frente a plagas como la carpocapsa (*Cydia pomonella*), la polilla del nogal

(*Ectomyelois ceratoniae*), el pulgón verde, la araña roja o el barrenador de la madera (*Zeuzera pyrina*). En el último caso, las orugas de este lepidóptero realizan galerías en la madera de los árboles jóvenes y pueden llegar a provocar la muerte del árbol.

En primavera, se suman a la lista otras enfermedades que afectan al follaje y a los frutos como la bacteriosis (provocada por las bacterias del género *Xanthomonas*) y la antracnosis (producida por el hongo *Gnomonia leptostyla*). Para la carpocapsa recurren a la confusión sexual y para el pulgón verde y la araña roja realizan tratamientos curativos aquellos años en los que es necesario.

Por su parte, la bacteriosis y la antracnosis la combaten con tratamientos cúpricos y fungicidas a base de mancozeb, respectivamente.

El nogal es muy exigente en nitrógeno y potasio, y más moderado en cuanto a fósforo. Partiendo de esta base, realizan un abonado en profundidad de NPK con macronutrientes secundarios y micronutrientes –zinc, manganeso y molibdeno son los microelementos más demandados, que son también aportados vía foliar– en febrero. Lo realizan vía fertirrigación en aquellas parcelas con riego localizado. En las parcelas que todavía están con riego por inundación, realizan dos abonados más en mayo y en junio. Para decidir la aportación a realizar, tienen en cuenta la producción anterior obtenida en cada una de las parcelas. Además, realizan analíticas que les ayudan a tomar la decisión correcta.

Recolección mecanizada y búsqueda de la calidad

La recolección se realiza en octubre, está mecanizada al 100% y se concentra en unos veinticinco días. Emplean vibradores para sacudir el árbol y a continuación otra máquina recoge las nueces que son



La producción, envasada bajo su marca propia Nous de Palau, se destina totalmente al mercado nacional.

llevadas al almacén. Allí son lavadas para separar el fruto de los desechos (hojas y pequeñas ramas) e introducidas en grandes secaderos para retirar la humedad a la mayor brevedad posible –para evitar la fermentación– de cara a conseguir una nuez de calidad superior con las mejores propiedades organolépticas.

Factores demandados por el mercado y que en Nous de Palau persiguen con empeño son la obtención de frutos con un buen calibre y que éstos estén lo más llenos posible con una relación cáscara/grano óptima. Además, una nuez blanca, tanto la cáscara como el grano, es otro de los requerimientos más demandados ahora por el mercado.

La cantidad de producción varía mucho dependiendo de la edad de la plantación. En su explotación conviven árboles recién plantados con algunos que suman ya dos décadas. A los diez años el nogal alcanza el pico de producción y es entonces cuando pueden llegar a alcanzar cifras de hasta 5.000 kg/ha, una buena producción para las condiciones edafoclimáticas de España.

La producción, envasada bajo su marca propia Nous de Palau, se destina

totalmente al mercado nacional por venta directa y a través de distribuidores.

Comercializan siempre nueces de la presente campaña –no stock de campañas pasadas–, una muestra más de su compromiso por la calidad.

Aseguran que han recorrido un largo camino hasta llegar al punto en el que se encuentran y que se ha caracterizado en

los últimos años por la modernización de instalaciones, el cultivo de variedades más óptimas y la renovación las plantaciones, y la optimización de los sistemas de riego. Los resultados tanto en términos cuantitativos como cualitativos indican que este camino ha sido el correcto y, sin prisa pero sin pausa, aseguran que el futuro seguirá esta misma tendencia. “Ahora estamos al final de un ciclo. Es momento de parar, mirar atrás, observar y afrontar el futuro con la experiencia ganada en estas cuatro décadas”, aseguran sus responsables. Además, tienen previsto plantar 15 ha de cultivo hasta alcanzar las 62 ha en total y así aumentar la producción pero sin descuidar la calidad y homogeneidad del producto final. ■

¿Quieres leer más reportajes como éste?

Entra en www.innovagri.es y suscríbete a nuestro newsletter



INNOVAGRI