

## La axarquía malagueña, versión española del cultivo ecológico de subtropicales



### Noticias

La situación sanitaria del mango y del aguacate en esta zona es mejor que en la de otros lugares productores del mundo

Con inviernos muy templados, sin apenas heladas, y veranos no excesivamente cálidos, la comarca malagueña de la Axarquía es una de las pocas regiones de Europa con condiciones óptimas para el cultivo de frutales subtropicales ecológicos. Estos frutos, caracterizados por la ausencia de fitosanitarios y por su beneficio para el medio ambiente, requieren de mayor trabajo y cuidado que los productos convencionales.

Las primeras pruebas para albergar estos frutales tropicales datan de finales de los años 60 y principios de los 70; atrás quedaron los cultivos tradicionales, como el olivo, el almendro o la vid para dar paso a frutos como el aguacate o el mango, de procedencia asiática y sudamericana respectivamente.

El Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea 'La Mayora', dedicado a la investigación agrícola de frutos tropicales y horticultura intensiva y apoyado por el CSIC y la Universidad de Málaga, cuenta en Algarrobo con una finca de 30 hectáreas dedicadas en un 75 % a árboles tropicales y en un 25 % a tomate y melón. "Desde aquí hemos introducido en la zona cultivos, aguacate y mango fundamentalmente, con gran potencial de exportación a Europa y se han buscado las variedades con mayor índice de productividad y crecimiento", ha afirmado el director general de 'La Mayora', Enrique Moriones.

La situación sanitaria del mango y del aguacate en esta zona es mejor que en la de otros lugares productores del mundo, por su carácter reciente y sus condiciones extremas de temperatura y humedad, ha explicado Moriones.

En una de las cámaras de 'La Mayora' se trabaja con el ácaro cristalino, cría de la principal plaga del aguacate, y con los enemigos identificados que pueden servir para el control natural de la plaga. Aunque "existen otras plagas menores, que sólo son importantes en condiciones con poco movimiento de aire, escasa iluminación o acumulación de polvo en los árboles y de las que en general hay un buen control", ha asegurado el investigador de 'La Mayora' Jorge González. "La mayoría de plagas y enfermedades han venido de fuera, debido al intercambio de material vegetal con otros países -ha añadido- aunque el hongo rosellinia es endémico de la zona y antes del aguacate afectaba a los cultivos de secano ya que se ha seguido manteniendo en el suelo".

Otro ejemplo de empresa del sector del cultivo ecológico en la zona es la Sociedad Agraria de Transformación Trops, fundada en 1979 en Vélez-Málaga mediante la unión de cinco agricultores. "La costa de Málaga y Granada es la única zona productora de aguacate y los mercados europeos reconocen este origen como uno de mayor calidad, a pesar de que no exista una denominación de origen constituida", ha afirmado su director general, Enrique Colilles.

El 10 por ciento de la producción total de Trops es ecológica; para Colilles, es necesario que haya seguridad en que el producto que se presenta como ecológico "lo sea de verdad" y no se trate de una "trampa" por parte del agricultor, que obtiene precios mejores por una producción de estas características. Además, los agricultores piden a los ciudadanos que consuman estos productos y

entiendan que el precio no es un capricho, sino fruto de los elevados costes de producción.

De las más de mil variedades de mangos que existen, Trops trabaja con las cuatro que más demanda el mercado: tommy atkins, austin, kent y keitt; en cuanto al aguacate, el 90 % del mercado mundial prefiere la variedad hass.

Por su parte, José Luis Armenteros, gerente de Finca Cuevas, que posee en la pedanía de El Trapiche 40 hectáreas de aguacate ecológico, defiende "este tipo de cultivo como respuesta a una conciencia social y de cuidado del medio ambiente".

Aguacates y mangos, un cultivo romántico para unos y rentable para otros, que lucha cada día por combatir el fraude y, en el caso de esta comarca malagueña, ha llegado para quedarse.

Redacción