

LA VALORACIÓN DE LAS NUEVAS VARIEDADES DE ALMENDRA POR UNA COOPERACIÓN MULTISECTORIAL

**D.RAFael SOCÍAS I COMPANY. Investigador del Centro de Investigación y Tecnología
Agroalimntaria de Aragón – CITA.**

Buenos días, en fin, yo creo que más que hacer, vamos a pensar en las necesidades de la empresa privada. Me considero un afortunado por haber trabajado con Antonio Felipe, porque el CITA de Aragón ha desarrollado un programa eficiente de mejora genética del Almedro, con tres objetivos fundamentales: la autogamia, la floración tardía y la calidad y ha sido eficiente por la eficaz transferencia de los resultados al campo. Hay que tener en cuenta que para hacer un programa válido de mejora genética hay que tener un verdadero conocimiento del campo.

Un índice de este éxito es que en los últimos quince años, una variedad, la Guara ha representado más del 40% de la producción de plantas de vivero de almendro en España. Creo que en la historia de la agricultura española no ha habido un éxito semejante.

Esta variedad resolvía problemas tan importantes como el de la polinización, muy importante en el almendro, el problema de las heladas y el siguiente paso ha sido buscar la calidad de esa producción. Buscando la composición de las pepitas de las almendras. Los componentes más importantes son el aceite, qué porcentaje de ácido oleico, y otro aspecto muy reciente es la presencia de tocoferoles, que son antioxidantes naturales, que son la vitamina E desde el punto de vista del consumo y la alimentación humana, pero también es muy importante porque los antioxidantes retrasan el enranciamiento de las pepitas.

En el mercado español se distinguen la *Marcona*, utilizada sobre todo para el turrón blando y dura y la *Desmayo o Argueta* que se usa para tostada. Todo el resto va a comunas, no se valoriza.

Cuando se trata de introducir una nueva variedad, cuando se trata sobre todo de un programa de mejora genética, hay que pensar si se debe buscar un nicho comercial para esa nueva variedad, teniendo en cuenta que el mercado español de la almendra está muy bien establecido. Hay que tener en cuenta que la agronomía es una ciencia de síntesis, es evidente que para poner en marcha una producción agrícola hay que tener en cuenta una serie de factores como el suelo, el clima, el agua, etc. Después esta producción se tiene que valorar con las características propias de esa materia vegetal, el sistema productivo usado, todo el proceso industrial durante la cosecha, la industrialización, etc. Factores que hay que tener en cuenta.

Y hay que pensar también que la almendra se utiliza en un montón de productos diferentes: aperitivos (cruda, tostada, frita, efecto de calor, con y sin piel, con sabores y aromas), para turrón de todo tipo (para el blando se necesita un alto contenido en grasa; para el turrón duro, mazapán..), pastelería (tartas, mantecados, usando granulado y almendra entera), los adornos (en helados, láminas), bombones, confiterías, la leche de almendra, el aceite de almendra en farmacia y cosmética.

Hay que valorar

- a) El **aspecto agronómico** para ver cuál es el proceso que puede dar como resultado la mayor calidad de la almendra.
- b) Los **aspectos tecnológicos** tanto en la recolección como en el descascarado, para evitar rotura. El aprovechamiento de la cáscara también es importante, se piensa en calefacción y conglomerados de madera, y hay que pensar también en el carbón activo.
- c) **Aspectos comerciales**
- d) **Aspectos sensoriales:** la grasa de la almendra no induce colesterol si no que lo reduce. Se ha establecido un proyecto de colaboración con empresas de pastelería, finalmente, el Consejo Regulación de las Denominación Específicas de Jijona y Alicante con el fin de realizar distintos productos con distintas variedades y a través de catas, determinar cual es la mejor variedad para el producto que queremos producir.

Y así, valorar ya una producción decente.