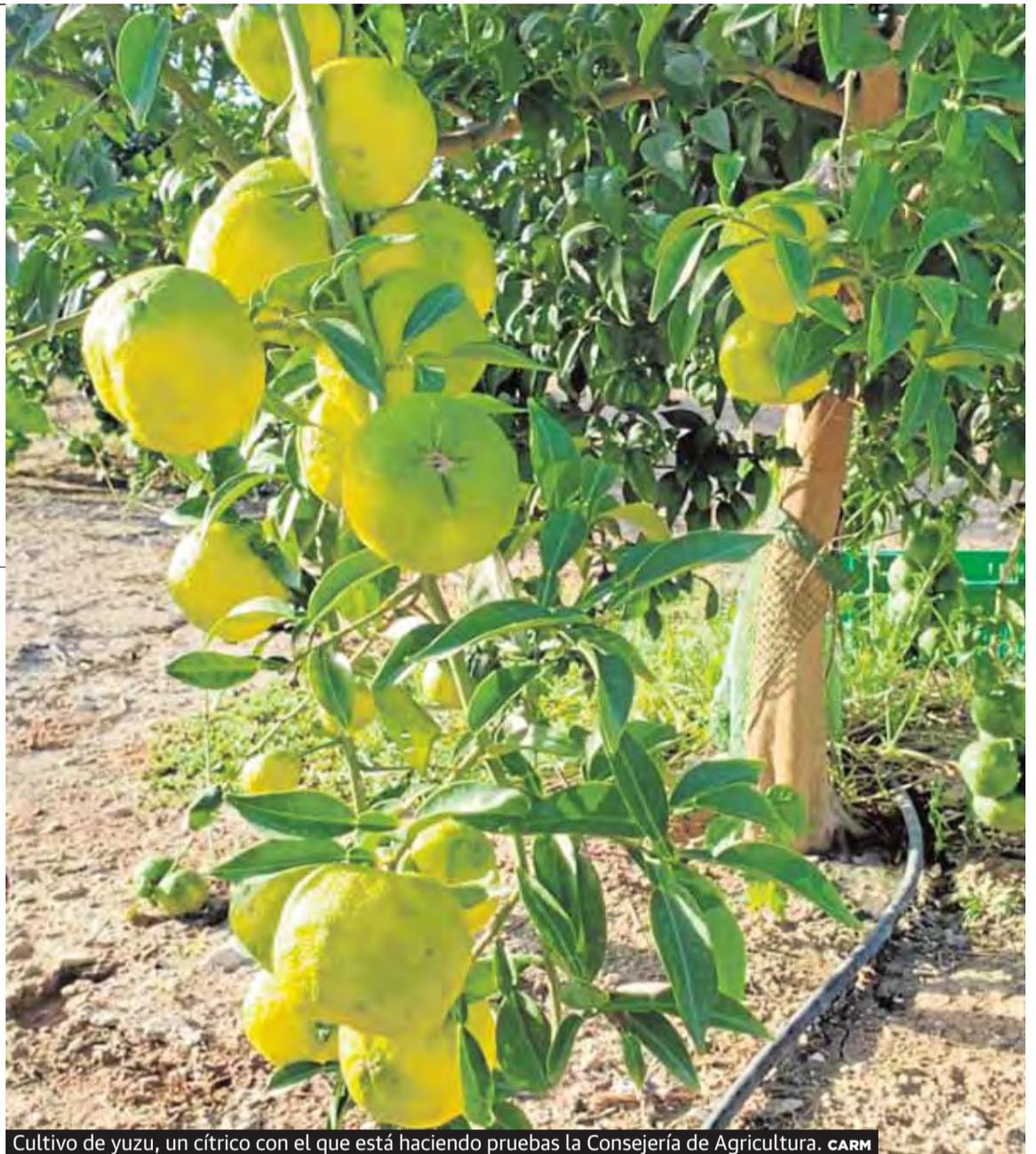


Un nuevo cítrico se asoma al campo

La Consejería ensaya con el yuzu, un cultivo de origen asiático del que tras solo tres años de producción ya se obtienen hasta 30 kilos por árbol

G. S. FORTE



Cultivo de yuzu, un cítrico con el que está haciendo pruebas la Consejería de Agricultura. CARM

Parece un limonero, pero sus frutos, pese a lucir amarillentos, tienen el aspecto de una naranja. El árbol también es similar, pero las espinas que lo protegen indican que esto es otra cosa. Es el yuzu, un cítrico cultivado en Japón que lleva ya tres años dando frutos en el Centro de Demostración Agraria del Llano de Molina, en Molina de Segura, dentro de una parcela de 4.900 metros cuadrados donde comparte vivencias con otras 32 variedades de cítricos. Aquí se ensayan con nuevos taxones de naranjas, limones, mandarinas y pomelos para mejorar las producciones de nuestro agro, y también con productos exóticos, como la mano de buda, el caviar cítrico, el kumquat, la lima mexicana, el calamodin, el pumelo Chandler y el faustrime; todos ellos tratando de pasar el riguroso examen al que les someten los técnicos con vistas a aprobar las difíciles oposiciones a un puesto en la agricultura regional. Uno de ellos, nuestro yuzu, lleva camino de conseguirlo.

De uno de los árboles ya «se han obtenido 30 kilos, una cosecha importante», según la Con-

sejería de Agricultura, encargada de gestionar estas pruebas con nuevos cultivos a través del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica. Los responsables de la investigación definen al yuzu, originario de China y cultivado en Japón, como un cultivo «que produce frutos ácidos y muy aromáticos cuyo sabor recuerda a una fusión de pomelo, lima, mandarina y mango».

En todo caso, su gusto al paladar no es demasiado importante, ya que no se suele comer directamente, sino que se emplea extrayéndole el jugo y su cáscara para elaborar cosméticos y cocinar, «ya que tiene grandes propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antimicrobianas y un alto contenido en vitamina C». Se trata de «uno de los ingredientes estrella en la cocina japonesa», afirman en el citado departamento.

De momento solo se han realizado ensayos sobre una posible alternativa a otros cultivos con mercados más maduros que ahora se producen en la Región. Su éxito en el sector está por ver, pero, para ayudar un poco, parte de la cosecha obtenida en el

Llano de Molina acabará en la escuela de hostelería de la Región de Murcia y en el Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias (Cifea) de Molina de Segura, con el objetivo de que alumnos y profesores vayan practicando «distintos aprovechamientos de este cítrico tan versátil».

Alguna compañía, como Alma Secret, ya se ha lanzado en la Región de Murcia a utilizar el yuzu

en sus productos. El aceite Firming Yuzu Body Oil, concebido para distintos tratamientos de la piel, rebela en su propio nombre la utilización del cítrico. Entre sus usos también destaca su capacidad para aromatizar recetas tanto dulces como saladas. «Por eso se ha hecho tan popular más allá de Japón y los cocineros de diferentes partes del mundo utilizan su jugo y la ralladu-

ra de su cáscara para salsas (como la famosa salsa ponzu), sopas, pescados, verduras y ensaladas, entre otros». En el caso de los dulces, añaden en el Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica, «su uso es similar al del clavo o la canela, por su poder aromatizante, y funciona muy bien en merengues, helados, cuajadas, mousse, mermeladas y gelatinas».

PROBELTE

PROBELTE SE RENUEVA REFORZANDO SU COMPROMISO CON LA SALUD HUMANA

MURCIA EFQ. Probelte comienza esta nueva campaña con un gran cambio de imagen y posicionamiento que profundiza su visión hacia el futuro. Una apuesta por impulsar la evolución de la empresa, y del sector agrícola, hacia un rol clave mucho más cercano y relevante para el consu-

midor que responda a los retos del mañana.

A día de hoy, Probelte es una empresa consolidada que sigue mirando al futuro. Tiene más de 50 años conociendo el sector y 20 años produciendo soluciones biotecnológicas afianzando así, día a día su apuesta por la innovación en más de 50 países.

Porque el mundo ha cambiado y tenemos que hacerlo a la par.

En este sentido, Probelte enmarca este reposicionamiento dentro de su ambiciosa iniciativa From Soil to Health. Una forma de entender la salud del suelo igual que la salud humana y dónde la capacidad de producir frutas y verduras nutritivas, en la cantidad necesaria y

sin residuos depende en gran medida de las condiciones de la tierra. De hecho, la nueva estrategia de Probelte nace justamente de su compromiso por cuidar la salud del campo con sus soluciones integrales que combinan estrategias preventivas y paliativas apoyadas en herramientas digitales para gestionar la salud del campo. Porque, en definitiva, la salud de los suelos agrícolas tiene una influencia directa en la salud humana.

Y es por eso que Probelte renueva su promesa con un propósito muy claro. Ser responsable de la salud humana desde el origen. Reconociendo el impacto real que tienen sus productos en la cadena agroalimentaria y apostando por que sea positivo. Implicándo-

Ofrece soluciones integrales que combinan estrategias preventivas y paliativas apoyadas en herramientas digitales

se en cuidar el proceso desde el origen mismo, desde la tierra, gracias a su compromiso con las innovaciones agro biotecnológicas.

Un discurso y una imagen completamente renovada para reforzar desde dentro hacia fuera su esfuerzo, dedicación, experiencia y vocación por ser la compañía donde nace el bienestar.