

Entrevista a Jesús Quintá García

Presidente do Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia



Jesús Quintá ademais de presidente da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia é vicepresidente da Asociación de Produtores e Exportadores de Produtos Agrosilvestres de Galicia (PROA-GROSILGA) e administrador único de Alibós Galicia, S.L., unha das maiores empresas comercializadoras de castaña pelada e conxelada do mundo que comercializa entre 3,5 e 6 millóns de kg de castaña ao ano.

– Galicia é a maior produtora de castaña nacional ¿Que cifras de produción e de negocio baralla a indicación xeográfica protexida (IXP) Castaña de Galicia?

A produción oscila habitualmente entre as 15.000 e as 25.000 t/ano e o valor estimado rolda os 40 millóns de euros.

– ¿Quen consume a castaña galega? ¿Que porcentaxe da produción se consume en Galicia?

A castaña galega consúmese nun 90% fóra de Galicia, un 30% no Estado e o resto en máis de 30 paí-

ses. No ano 2009 creouse a indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia co fin de identificar os froitos obtidos a partir dos soutos autóctonos galegos de castiñeiro europeo (*Castanea sativa* Mill.) destinados ao consumo humano e comercializados en fresco ou conxelado. Estas castañas deben cultivarse e procesarse segundo o regulamento da indicación xeográfica.

ses. O consumo en Galicia é de xeito tradicional, na súa maioría asada.

– ¿A onde se exporta? ¿Como se adoita exportar a castaña? ¿en verde, en seco, transformada?

Os principais países receptores son: Francia, Italia, Suíza, Xapón, Estados Unidos, Alemaña... Adóitase exportar en fresco un 50% e o outro 50% transformada da que a maioría é conxelada e a conserva e seca representa un 5-10% dependendo dos anos.

– ¿Teñen censado o número de produtores?, ¿onde se concentran e que tipo de soutos teñen?, ¿canto é a produción media?

No interior de Galicia cada familia ten un souto ou algún castiñeiro, pero non sabemos con seguridade cantos produtores hai. Temos verdadeiras dificultades na IXP Castaña de Galicia para darnos a coñecer posto que sabemos onde están os castiñeiros, pero non sabemos de quen son para dirixirnos ás persoas e dicirlles “estamos aquí, isto é de todos vostedes para que se aproveiten desta marca de calidade”. Traballar sen un censo de produtores leva consigo facer un esforzo adicional en charlas e divulgación para darlle a oportunidade a todos os que queiran de pertencer á IXP. Aínda así estamos a facer un esforzo nas zonas de montaña de Lugo e Ourense que é onde se concentra a produción. E canto á produción media, teño que dicir que hai

moita diferenza dos soutos vellos aos novos e dar unha media sería enganoso.

– En 2009 aprobouse o Regulamento da indicación xeográfica protexida (IXP) Castaña de Galicia ¿que supuxo este fito no mercado da castaña en Galicia?

Ante todo a aceptación dunha realidade, a castaña existe. Quero explicarme, para que un sector se coñeza como tal precisa que a sociedade teña referencias del, saber quen e cantos somos, onde estamos, que e canto producimos e comercializamos... Todo isto é o que tentamos obter pouco a pouco e que nos permitirá ter un sector reestruturado e forte.

– ¿Cal foi o motivo da creación da IXP Castaña de Galicia?

Queríamos un recoñecemento oficial ao prestixio dun froito que os consumidores mundiais xa nos concederan de xeito real. A castaña galega véndese hai moitos anos a países de gran consumo *per cápita* como produto de alta gama, pero precisabamos unha figura que nos axudase a ordenar o sector, a defendelo, protexelo e poñelo no lugar que lle corresponde.

– Sendo a castaña un produto de tanta tradición e produción en Galicia ¿como se tardou tanto en crear a IXP?

Non é doado acadar unha marca de calidade, de feito a IXP Castaña de Galicia é a única concedida para este froito en España. Como dicía antes, partimos dunha situación de indefinición en canto ao produto e sen datos oficiais respecto ao sector. Para obter o recoñecemento dunha marca de calidade como esta é preciso xustificar documentalmente unha serie de condicións específicas que acreditan a diferenciación positiva das nosas variedades, non hai máis que ver as referencias que se recollen nos vínculos históricos.

De todos xeitos, mediante a Orde de 27 de marzo de 1984 da Consellería de Agricultura, Pesca e Alimentación xa se recoñecera con carácter provisional a denominación de “Producto Gallego de Calidad” á “Castaña confitada”, aplicable ás castañas producidas e confeitadas por empresas galegas. Lamentablemente o regulamento de funcionamento non chegou a aprobarse, pero a perseveranza deu os seus froitos anos máis tarde.

– Non todos os concellos galegos están incluídos na IXP, ¿a que se debe isto? ¿por que foron excluídos os soutos plantados cara o litoral?

Pretendemos desde o inicio incluír todo o territorio galego, de feito así foi formulado na solicitude, pero de Bruxelas responderon que había que acurtar. A área de produción responde a unhas condi-



Soutos vellos de produción de castaña en Chantada (Lugo).

cións de solo, altitude, temperaturas, pluviometría, etc. que se atopan delimitadas ao Oeste pola Dorsal Galega e cara o Norte pola Serra do Xistral. Esta documentación foi a definida polos expertos como zona óptima para o cultivo da castaña sativa de calidade.

– ¿Que requisitos debe cumprir un produtor de castaña para poder vender a súa produción co selo da IXP?

É moi sinxelo, debe producir dentro da zona xeográfica con variedades autóctonas de castaña sativa e estar certificado o produto polo Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL). Para isto non ten máis que facer a solicitude de inscrición no rexistro de produtores e plantacións (formulario que se pode descargar na nosa páxina web xunto coas instrucións <http://www.castanadegalicia.org/index.php/gl/a-ixp-2/descargas-3>) e dirixilo ao INGACAL. A partir de aquí xa se inician uns trámites que rematan no certificado de rexistro.



Planta nova de castiñeiro entitorada e protexida contra os ataques de fauna.

– **¿Que vantaxes ten un produtor ao adscribirse á IXP Castaña de Galicia?**

Entre outras, obtén unha protección legal sobre o produto que permite influír sobre o prezo, defende a exclusividade do mesmo, facilita o acceso aos mercados e fomenta e apoia a organización do sector.

– **¿Cantas variedades de castaña se producen en Galicia?**

O número das variedades difire segundo as fontes, pero como propias de Galicia como mínimo temos 81 variedades.

– **A IXP Castaña de Galicia promoveu o proxecto “Cambio da estrutura varietal dos soutos para revalorizar a produción da IXP Castaña de Galicia” financiado con fondos FEADER co Centro de Investigacións Forestais de Lourizán ¿Por que hai interese en cambiar as variedades de castaña dos soutos?**

Nunca se pretendeu cambiar ningunha variedade, o único que fixemos foi xuntar a representantes de produtores, comerciantes en fresco, industria de procesado e técnicos para darlle prioridade a aquelas variedades que teñen unhas mellores calidades para os diferentes usos dentro duns parámetros establecidos. Para isto tivemos en conta a calidade organoléptica, adaptabilidade ás áreas xeográficas, variedades temperás ata as serodias, tabicado, facilidade de pelado, etc. O noso obxectivo é que o sector teña información para que poida elixir con argumentos e máis probabilidade de éxito nas súas decisións. Desde logo quen manda nos mercados é

A comercialización esixe variedades separadas, lotes homoxéneos, ausencia de defectos... temos que ser profesionais e pensar que non debemos producir o que nos gusta senón o que lle gusta aos mercados

o consumidor. Tratamos de que o produtor saiba cales son as castañas que reúnen os requisitos máis apreciados para abastecer a demanda actual nos mercados máis selectos.

– **Froito dese proxecto é a publicación “Variedades para os soutos novos”, na que se seleccionan oito variedades de castaña ¿Por que seleccionaron só oito?**

O número non é máis que dar unha prioridade para comezar a traballar estruturando o sector para que evolucione axeitadamente. Variedades que cumpren o que o mercado pide hoxe, iso non quere dicir que mañá sexan 4 ou 18 as máis solicitadas. Temos a sorte de contar con moitas variedades autóctonas boas, e desde logo, a nosa intención é conservar esa diversidade varietal e ir evolucionando co mercado.

– **¿Velle algunha viabilidade aos soutos vellos?**

Por suposto. Ata agora tivemos uns soutos con características propias, un ecosistema particular que proporciona castañas, osíxeno, cogomelos, cultura, ocio... e que debemos conservar. Iso non quere dicir que a partir de criterios máis modernos, cunha cultura de cultivo orientada á comercialización, non se poidan facer plantacións de soutos novos que sexan máis adaptados aos tempos. Os soutos vellos tiveron unha función moi relevante nunhas datas que se precisaba a castaña para subsistir, fundamentalmente orientada ao autoconsumo, de aí que nun souto haxa 8-10 variedades e en moitos castiñeiros ata dúas variedades distintas. Hoxe iso non podemos defendelo posto que a comercialización esixe variedades separadas, lotes homoxéneos, ausencia de defectos... temos que ser profesionais e pensar que non debemos producir o que nos gusta senón o que lle gusta aos mercados.

– **¿Considera vostede que nun futuro próximo poderemos comprar as castañas segundo variedades ao igual que agora podemos comprar aceite de olivas Picual, Arbequina ou Hojiblanca?**

Os viños poden orientarnos como exemplo. Hai anos pediamos nun bar ou restaurante un branco



Soutos de produción de castaña en Chantada (Lugo).

ou un tinto, máis tarde un ribeiro branco e un ribeira sacra tinto e hoxe un mencia monovarietal marca “x” de barrica. Temos a sorte de poder especializarnos porque como dicía a diversidade varietal en Galicia é marabillosa, por iso tratamos de orientar os novos soutos para que permitan a separación na colleita e non vaian 10 variedades ao mesmo saco.

– Hai uns anos, Fernando Molina, presidente de honor da AFG, fixo unha pequena enquisa entre os visitantes que collían castaña no parque do Centro de Investigación de Lourizán para saber que castañas eran máis apreciadas e a conclusión da enquisa foi que á xente a castaña que máis lle gustaba era a máis grande ¿cre que se poderá cambiar este resultado e que o gran público poderá distinguir e demandar as castañas máis saborosas? O mercado demanda castañas grandes pola súa vistosidade. Isto non ten nada que ver co sabor. O consumidor non ten que ser especialista para saber o que lle gusta, iso é sinxelo se teño onde comparar. Cando unha persoa nunha gran cidade proba unha Castaña de Galicia, que sempre lle sae ben, e a compara con outra, asegúrolle que sabe o que quere. Outra cousa é que moitos vendan castaña foránea ou híbrida tentando pasala por galega.

– O pasado ano a Consellería do Medio Rural financiou unha orde de axudas para a plantación de soutos destinados á produción de castaña. Era a primeira vez que se habilitaban subvencións para tal cousa ¿Que opinión lle mereceu a convocatoria?

Non podo máis que estar contento por acadar axudas por primeira vez. O castiñeiro na nosa terra é algo moi significativo, temos a maior produción con máis do 50% da castaña de España, é un froito que quitou moita fame a algún dos nosos antepasados e sempre foi o grande esquecido. Por iso quero agradecer publicamente a sensibilidade dalgúns membros da Administración galega para con este froito, comezando a emendar un agravio comparativo non merecido.

– Nesa orde de axudas esixíase que, entre outras cousas, os terreos estiveran nos concellos incluídos dentro da IXP Castaña de Galicia e que fosen parcelas cunha pendente igual ou inferior ao 15%. ¿Que opina deste requisito? ¿Considera que os terreos con pendente superior ao 15% non son aptos para a produción de castaña?

A pendente non ten que ver coa aptitude ou non para a produción, en todo caso coas dificultades para realizar os traballos. Polo que falamos con representantes da Administración, a xustificación é que os orzamentos son limitados e deben apoiar iniciativas que perduren no tempo. Se os terreos teñen dimensión axeitada e son susceptibles de ser mecanizados, aínda que dentro duns anos o propietario abandone por xubilación, ou calquera outro motivo, pode aparecer con máis facilidade alguén que se faga cargo dese cultivo.

– Nos últimos anos os viveiros galegos non foron capaces de atender a demanda de planta de castiñeiro para a produción de madeira e de castiñeiro enxertado ¿Teñen pensado algo ao respecto?



O terreo galego é bo para o cultivo da castaña, pero debe reunir unhas certas condicións.

Desde logo que sí, de feito puxémonos en contacto para ofrecer información do que demandan os produtores, tanto coas principais asociacións de viveiros como coa Administración. A nosa idea é a de ter unha relación constante en beneficio de todos. Os produtores precisan de planta enxertada e axeitada ás súas necesidades e os viveiros información por anticipado para adiantarse ás demandas.

– **¿Que prezos se pagaron na última campaña polo quilo de castaña?**

Separadas por variedades, calibre e escollidas chegaron a venderse a uns 2 €/kg pero unha maioría vende todo mesturado e isto baixa moito o prezo. É preciso que o produtor se conciencie de que para poder pelar e transformar a castaña, as industrias precisan de partidas homoxéneas.

– **¿Que rendemento medio se lle saca a unha hectárea de castiño para froito contando só o aproveitamento da castaña?**

O rendemento depende de moitos condicionantes, como poden ser altitude, marco, fertilidade do terreo, factores de polinización, rega, variedade... pero nunha plantación axeitada, con certos coidados e en plena produción, estamos a falar practicamente sempre de rendementos de 4.000 a 7.000 kg/ha dependendo do ano.

– **O castiño sempre foi unha árbore moi estimada polos galegos e hai unha tendencia entre un sector dos silvicultores e comunidades de montes a querer plantar castiño, inda en terreos que non son aptos para o seu cultivo**

¿que terreos considera os máis idóneos para esta árbore?

O que está claro é que cada terreo ten as súas aptitudes e cada especie require dunhas condicións mínimas para un desenvolvemento axeitado. Non parece razoable plantar un castiño onde non vou obter unha produción con certa rendibilidade. O terreo galego é bo para este cultivo, pero aínda así, debe reunir certas características como: solo fresco, ben drenado, profundo, alto contido en materia orgánica, con pH lixeiramente acedo... para que sexa viable.

– **¿Cales son os aspectos estratéxicos da silvicultura de castiño para froito: marco, podas, altura de copa, labores silvícolas, idade de produción, coidados culturais?**

Esta é unha pregunta moi ampla que para responderla concretamente teríamos que poñernos en distintos contextos, tantos como ten a diferenciación das distintas áreas de cultivo da xeografía galega. O que está claro é que a produción demanda certa especificidade como calquera outro froito. Os marcos deben ser suficientes para que non compitan, as podas de formación que se fan en Galicia son de vaso ou de eixo central coa altura que se adecúe aos coidados posteriores en función de se se van ou non realizar as tarefas con máquina. Non é o mesmo se a máquina ten cabina ou non, pois debemos ter alturas distintas. De todos modos é doado facer a planificación e executar os traballos de coidados, o castiño vai pedindo a poda cando lle fai falla, se rompe unha póla hai que desinfectar e selar. Temos que facer unha observación periódica para ver as súas necesidades e actuar en tempo e forma, non obstante é un cultivo que nos permite gozar de tempo de ocio, e algo que non quero esquecerme de mencionar é, que con bo terreo, planta de calidade e certos coidados entra en produción moito antes do que se pensa, temos referencia de soutos de 12-13 anos dando máis de 5.000 kg/ano só cun pequeno sistema de rego.

– **Como seguramente saberá, a Xunta de Galicia está levando a cabo un programa de loita contra o cancro americano ¿cómo valora este programa? ¿considera esta doenza un importante risco a ter en conta á hora de facer unha plantación de castiño? ¿Que precaucións estima que deben tomarse?**

O cancro é, ata o presente, a enfermidade máis preocupante para o castiño europeo. Non son o máis idóneo para falar desta enfermidade pero teño o convencemento de que se están a dar



Castiñeiro de Pombariños no souto de Rozabales en Manzaneda (Ourense) cun perímetro de máis de 12 m.

A rendibilidade da produción de castaña é actualmente das máis elevadas do sector primario, co engadido do tempo libre que lle deixa ao produtor

resultados nas distintas fronteas, tanto no eido da investigación de resistencia e probas de vacinación con algunhas cepas hipovirulentas, como na información/formación en coidados dos castiñeiros. É fundamental que todos poñamos da nosa parte e aquí o produtor ten que saber que o cancro penetra no castiñeiro a través de feridas (podas, roturas, enxertos...) polo tanto a observación, desinfección e selado de feridas son as precaucións a tomar con maior urxencia. A loita contra o cancro é unha das nosas grandes prioridades e a Xunta de Galicia, coñece ben as nosas preocupacións sobre o tema.

– **¿Considera compatible a produción de castaña coa de madeira de castiñeiro?**

Como digo sempre, o souto é un ecosistema de varios aproveitamentos pero iso debe facerse de xeito racional. O aproveitamento de podas é compatible pero nada máis, posto que se temos unha parcela que en plena produción nos dá rendemen-

tos netos anuais superiores a 6.000 €/ha. ¿A quen se lle fá ocorrer cortar o castiñeiro?

– **A produción mixta de castaña e cogomelos parece de entrada moi interesante, ¿que opina, serviría para mellorar as posibilidades económicas dos soutos?**

Por suposto, non só para incrementar rendementos a través da venda de cogomelos senón para aumentar a produción de castañas e a resistencia a enfermidades do castiñeiro, pois os fungos en simbiose con el proporcionanlle beneficios tales como incremento na absorción de auga e captación de nutrientes, protección de raíces ou produción de vitaminas.

– **¿Como ve o futuro da produción da castaña en Galicia?**

Son optimista posto que estamos a obter resultados acordándonos do castiñeiro só no outono, para coller castañas. Cando nos preocupemos todos de visitalo ao longo do ano para axudarlle se o precisa, isto ten que mellorar moito. ¿Non lle parece?

– **¿Que lle recomendaría a unha persoa que este pensando en facer unha plantación de castiñeiro para froito?**

Que se pare un momento a facer unha boa planificación da plantación, con planta de calidade e adecuada ás características da zona. A partir de aquí a porcentaxe de éxito é altísima. Debo dicir que a rendibilidade da produción de castaña é actualmente das máis elevadas do sector primario, co engadido do tempo libre que lle deixa ao produtor ●