COMUNICADO A LOS MEDIOS

A/A Economía-Agricultura

AVA-ASAJA pone este tubérculo como ejemplo de que el equilibrio entre la producción y el consumo puede generar precios justos para todos los eslabones de la cadena

La consideración como superalimento afianza la chufa como el cultivo más viable de la huerta valenciana

Valencia, 29 de agosto de 2017. La consideración internacional de la chufa como superalimento ('super food') debido a sus magníficas propiedades nutricionales está incrementando la demanda en los principales mercados europeos, norteamericanos y asiáticos, hasta tal punto que este tubérculo se consolida como el cultivo más viable y con mejores perspectivas comerciales de la huerta valenciana.

La Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA) asegura que el aumento exponencial del consumo tanto a nivel nacional como mundial se está traduciendo en una mejora de los precios en el campo. El responsable de la sectorial de chufa de AVA-ASAJA, que a su vez es el actual presidente de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, Antonio José Gimeno, concreta que "los agricultores llevamos tres o cuatro campañas consecutivas con unas cotizaciones por encima del umbral de rentabilidad. Mientras que otros cultivos tradicionales de la Huerta de Valencia como la cebolla, la patata o la sandía vienen sufriendo una crisis continuada de precios y una disminución drástica de su superficie, la chufa se ha convertido en la principal esperanza a la que agarrarse para salvar este emblemático paisaje periurbano".

AVA-ASAJA pone la chufa de ejemplo de cómo "la sensatez con la que actúa el conjunto del sector, la promoción de los beneficios saludables del producto y el equilibrio entre la oferta y la demanda pueden generar precios justos para todos los eslabones de la cadena comercial, incluidos los productores".

El tirón del turismo en España –que en los últimos años bate récords de visitantes– ha contribuido a aumentar el consumo de horchata, pero el resurgir de este tubérculo viene dado sobre todo a raíz de su catalogación como 'super

food' y su inclusión en dietas saludables que últimamente se han puesto de moda en Estados Unidos, Alemania o Reino Unido. Cada vez son más los consumidores que aprecian las virtudes de la chufa: alto contenido de fibra, magnesio, potasio, vitaminas E y C, proteínas de origen vegetal, combate la hipertensión y el colesterol, ayuda a controlar la diabetes, etc.

Asimismo, la demanda crece a medida que aumentan los usos de la materia prima. El consumo de horchata pierde su incontestable protagonismo en detrimento de la chufa en fresco, como 'snack'. También gana cuota de mercado la chufa en forma de harina para cocinar, ya que no tiene gluten y los nuevos seguidores de dietas paleolíticas la demandan para preparar platos a su gusto. Finalmente la chufa se emplea en cosmética y en la elaboración de aceites, cervezas, turrones o licores, entre otros productos.

Este tipo de mercados, que suelen contar con mayor poder adquisitivo, manifiestan una preferencia especial por la chufa ecológica y, ante esta tendencia, el sector está haciendo una apuesta fuerte por elevar la cosecha bajo métodos de producción ecológica.

Alrededor de 500 agricultores cultivan unas 5.800 hanegadas y producen 8.000 toneladas de chufa en 16 pueblos de la comarca valenciana de L'Horta Nord. Gimeno advierte de que "no hay que caer en la autocomplacencia porque el cultivo tiene importantes problemas por resolver. La mancha negra, que el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) no acaba de identificar como un hongo u otra clase de patógeno, carece de tratamientos eficaces para su control, incrementa los costes en la selección de las semillas y aumenta el destrío de la producción obtenida a lo largo del periodo de secado natural de la chufa. Además, los agricultores necesitamos realizar una rotación constante de los cultivos para mantener la tierra fértil y, aparte de la chufa, no encontramos más alternativas rentables".