



PLANTANDO PARA O FUTURO

PLANTANDO PARA O FUTURO

PLANTANDO PARA O FUTURO

PLANTANDO PARA O FUTURO

FOTOS: CARLOS G. HERVELLA

# AS NOVAS PLANTACIÓNS DE CASTIÑEIRO

**A diferenza dos soutos tradicionais, as novas plantacións de castiñeiro de froito que están a facerse en Galicia seguen unhas pautas profesionais e apostan pola selección de variedades autóctonas con criterios de mercado e calidade. Nesta reportaxe percórrense algunhas delas na provincia e tamén se amosa un proxecto de recuperación de vellos soutos abandonados**

ÁNGELES RODRÍGUEZ

Ao longo dos séculos a castaña galega tense recollido para o autoconsumo nas súas diferentes formas ao longo do ano. De aí a diversidade varietal dos antigos soutos. Sen embargo, co tempo, a introdución de novos cultivos mudou ese costume e nos anos 40 a produción empezou a destinarse á venda no mercado español e, a partir de 1950, no exterior. Ese foi o xerme do sector galego da castaña, que hoxe é un referente a nivel estatal, que se estima move case 50 millóns de euros ao ano unha vez comercializado o produto (datos da Consellería do Medio Rural), e que mira ao futuro demandando novas plantacións que respondan aos criterios dos mercados, tanto en fresco como para transformación.

“A cuestión está en profesionalizar un pouco a parte produtiva, en que a xente saiba que debe plantar, en seleccionar as castañas e dar os produtos adecuados ás árbores. Niso temos que mellorar moito. Outras rexións de España están máis profesionalizadas, con grandes fincas onde cuidan todo isto, son plantacións novas, con rego por goteo, abonado... Hai que recoñecer que nese senso eles teñen mellorado moito e nós non”, asegura Juan Fernández, presidente da Asociación de Produtores e Exportadores de Produtos Agrosilvestres de Galicia (ProAgrosil) e da Rede Estatal do Castiñeiro.

Unha maior rendabilidade na produción de castaña pasa por presentar este froito “en lotes homoxéneos (castañas da mesma variedade e tamaño semellante) de castaña sa e limpa. Logo, cada produto ten necesidades específicas, fundamentalmente referentes aos calibres, á

facilidade de pelado, á resistencia, á cocción, ao sabor, etc. Un obxectivo de revalorización da castaña é a produción de lotes con características idóneas para o uso ao que van destinados”, segundo sinalan os expertos na “Guía de cultivo do castiñeiro para a produción de castaña” (2014), elaborada dende o Centro de Investigación Forestal de Lourizán.

A Indicación Xeográfica Protexida (IXP) Castaña de Galicia tamén traballa nesa liña. Neste outono comezou a impartir formación sobre planificación e deseño das plantacións de castiñeiro en diferentes partes da comunidade. “O que

pretendemos é dar parámetros para que os produtores se adapten ás condicións do mercado actual, ao que esixe o consumidor. E estaremos atentos para que, se no futuro pide outra cousa, os produtores teñan o mellor produto adaptado a eses consumidores”, sinala o secretario desta IXP, Manuel López Vilariño.



Á hora de facer unha nova plantación, o produtor debe contemplar diversos aspectos, que son, ademais, claves para que o proxecto funcione e resulte rendible. Un deles é o solo. Ten que ser profundo e que non encharque, que regue ben. Ademais recoméndase



Un dos soutos de nova plantación na provincia de Ourense. Á dereita, José Guerra, produtor de castañas que ten realizado novas plantacións en Sabuguido (Vilariño de Conso). Á esquerda, o secretario da IXP Castaña de Galicia, Manuel López Vilariño.

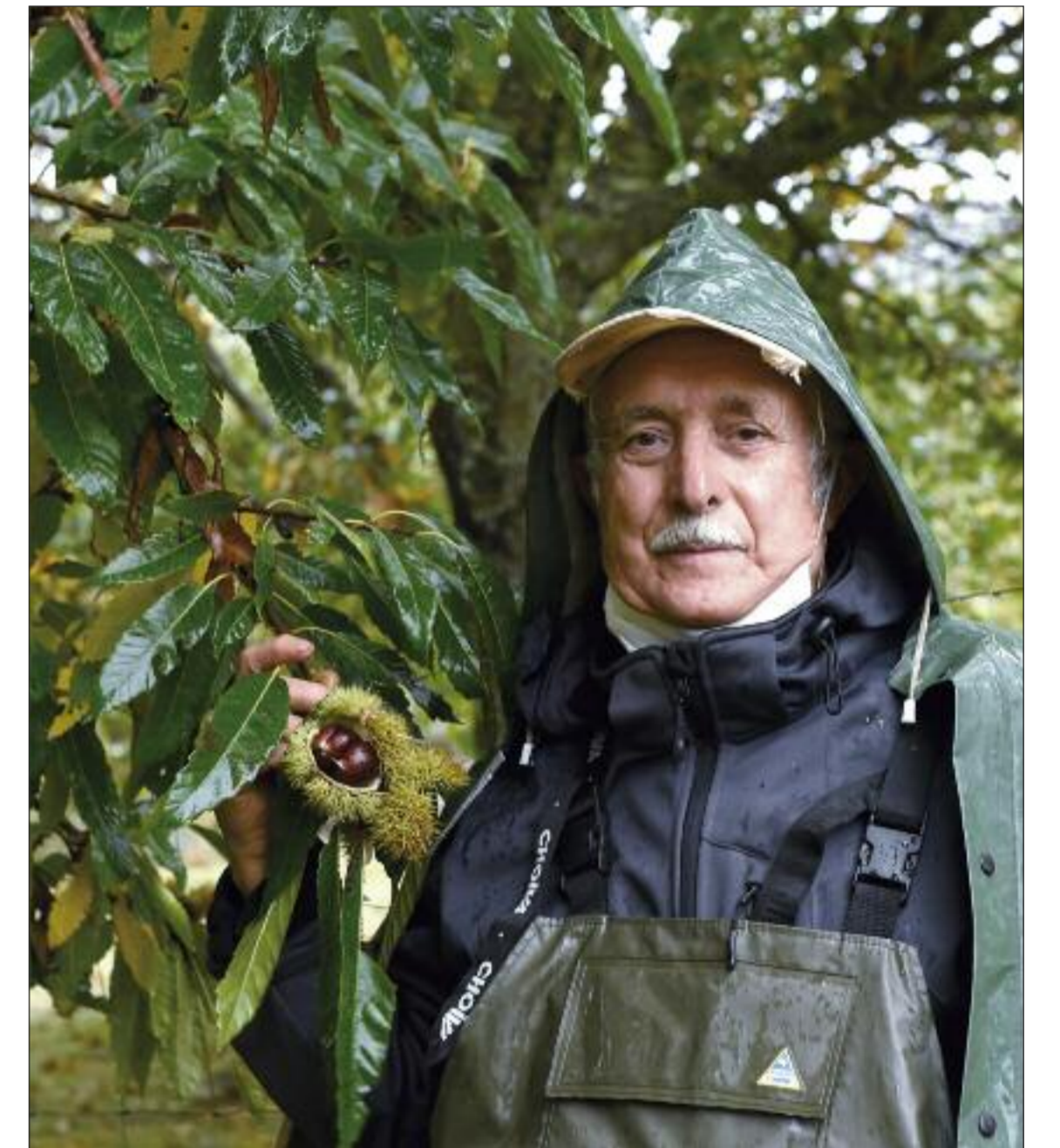
realizar unha análise previa do mesmo para saber se presenta deficiencias e, de ser así, como corrixilas, tendo en conta ademais se antes había nel unha plantación forestal, un prado ou labradío.

Outro factor esencial é a elección das variedades. “Hai que saber en que lugar estamos, a que altitude, en que orientación. Iso vai determinar a adaptación das variedades á zona concreta. Outra cousa que inflúe moito na altitude é a incidencia da tinta. Se son zonas con incidencia, habería que meter patrón híbrido, con resistencia á tinta, enxertado con

variedade autóctona. Se se trata dunha altitude elevada e non hai referencias históricas a esa enfermidade, entón podemos meter patrón bravo do país, que é o patrón sativa”, destaca López Vilariño. Este técnico tamén aconsella que antes de plantar se pregunte aos comercializadores do mercado e os seus prezos. Ademais, “a xente debe saber que os

híbridos produtores directos non están dentro da IXP, e que hai comercializadores que non os aceptan”.

Unha vez que o terreo está preparado e limpo, é preciso facer un replanteo para ver onde se van poñer os castiñeiros, deixando unha distancia ás fincas colindantes e un marco de plantación entre eles. “Un marco razoable é o de 10x10 m, cunha separación inferior a iso xeralmente o



castiñeiro vai chocar no futuro, tanto a nivel de competencia por comida en raíces, como a nivel de competencia por luz na parte aérea”, continúa o secretario da IXP Castaña de Galicia. O seguinte paso sería xa a plantación, e aí, insiste na importancia de “elixir unha planta de calidade, sempre dun viveiro con rexistro sanitario. Se hai planta de calidade, cos cuidados necesarios, o

proxecto triunfa. Se non a hai, veremos que dentro duns anos o proxecto fracasa. É primordial a calidade da planta, do patrón e a compatibilidade patrón/variedade”.

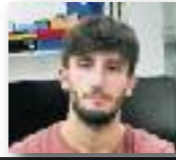
As plantas tamén hai que poñer un titor para evitar que as abanee moito o vento e lles mova a raíz, ademais dun protector para corzos, procurando que estea ben ventilado. “A partir de aí a fertilización vai ser

a que lle indiquen as análises. Unha vez instalado, o castiñeiro debe ter uns cuidados e ver a evolución no verán. Nos primeiros anos é fundamental regalos en época de seca para que non haxa marras, para que non teñan un estrés hídrico. Tamén sería importante poñer rego xa que vaise

Continúa na páxina seguinte

Tlf.: 988 32 56 41 - Fax: 988 32 56 42  
Carretera de Rubiana, Km.3,2  
lambone@galiciaencasa.com  
www.lambone.com





## PLANTANDO PARA O FUTURO

Vén da páxina anterior

incrementar o tamaño da castaña e, polo tanto, o seu peso e a súa rendibilidade”, di Manuel López Vilaríño, que recomenda facerlle un peche perimetral ao souto.

Unha nova plantación implica un investimento e os produtores manifestan a importancia de poder contar con axudas á hora de dar ese paso. Nestes

rendible e persistente no tempo durante moitas xeracións. O Castiñeiro de Pombariños, que é milenario, segue dando castañas”, asegura Vilaríño.

Nos últimos anos estanse realizando numerosas plantacións na Galicia interior, pero tamén en zonas de costa, xa fóra do territorio IXP. Precisamente a certificación dunha plantación con ese selo constitúe un valor engadido e de calidade para a mesma. “Dende que hai IXP Castaña de Galicia nunca bai-

En Sabuguido (Vilaríño de Conso) José Guerra empezou a plantar castiñeiros hai un cuarto de século e seguiu repoiñendo cada ano e realizando novas plantacións, unha delas de carácter experimental co Centro Forestal de Lourizán, dunhas 350 plantas. “Cando empecei pensei no castiñeiro porque, ademais de ser moi rendible, é unha árbore á que lle temos un cariño especial porque nesta zona quitou moitas fames. O castiñeiro érao todo:

ción e boa planta. Tendo iso, eu animaría á xente a que fixese plantacións modernas e con distancias adecuadas porque van ser rendibles, ademais entran en produción pronto. Se se lle dá un coidado, o castiñeiro é unha árbore moi agradecida”.

## O Castelo (Rubiá)

Neto de familia de agricultores do Castelo (Rubiá), Julio Villagroy

FOTOS: CARLOS G. HERVELLA



momentos non existen liñas de axudas directas para a plantación de castiñeiro de froito en Galicia. A última convocatoria deste tipo, que se facía no 2016, tivo 59 beneficiarios e plantáronse case 240 hectáreas, segundo a Consellería do Medio Rural.

Unha plantación chega ao pleno rendemento a partir dos 13 ou 14 anos, pero antes xa vai estar producindo. “A rendibilidade que pode obterse dunha plantación vai en función dos condicionantes do solo, de planta máis ou menos produtiva, da altitude... pero poderíamos dicir que en plena produción estaríamos entre os 5.000 e os 12.000 euros/hectárea cos prezos actuais. O castiñeiro é unha especie moi

xou o prezo deste produto, senón que subiu e se mantivo. A IXP non é nin máis nin menos que unha ferramenta propiedade dos rexistrados para traballar en conxunto e, desa maneira, conseguíronse moitos avances como a OMC de froitas e hortalizas, a Mesa da Castaña, a promoción do produto a nivel mundial, a introdución da castaña nas escolas... A IXP é a ferramenta máis adecuada para reestruturar un sector e poñelo a andar”, di o secretario da IXP.

## Sabuguido (Vilaríño de Conso)

En Ourense as novas plantacións van dun extremo a outro da provincia.

o alimento que duraba todo o ano, o pienso para cebar os cochos, para as vacas, o material de construción para as casas...”, conta.

Este produtor ten unhas 3 hectáreas de castiñeiro, das cales 2,5 son de nova plantación, con variedades como a porteliña, propia de Vilaríño de Conso; a inxerta, tamén común na zona; e a amarelante, cuxa enxerta trouxeron de Manzaneda e “deunos moi bo resultado. É unha castaña moi sana, dun tamaño normal, moi regular na produción todos os anos e que se aguanta moito tempo. Dende logo é especial para o mercado”, di.

Guerra cre que, “ante todo, unha nova plantación necesita boa informa-

De esquerda a dereita: Julio Villagroy nunha das súas novas plantacións no Castelo (Rubiá), José Manuel Guerra entre algúns dos seus castiñeiros en San Lourenzo (A Gudiña) e un dos soutos de Loli Pérez en Mañoás (Riós).

Núñez é un funcionario de Correos que dedica aos seus ratos libres, de forma *amateur*, ao coidado duns 300 castiñeiros herdados dos seus pais e tamén a facer novas plantacións. “A miña vinculación con esta árbore vén marcada a *sangue e lume* dende cativo como condutor das cabalerías da miña familia para o traslado das castañas do souto á casa para a súa posterior venda. Os tempos cambiaron moito, bóntanse de menos os olores a madeira queimada para queantar as mans nos soutos antes de recoller as castañas, o ruxir dos carros de madeira tirados por bois ou vacas o calor que desprendía a cocina da avoa Remedios, ademais da venda das propias castañas durante

## PLANTANDO PARA O FUTURO

## PLANTANDO PARA O FUTURO

## PLANTANDO PARA O FUTURO

a noite sen apenas luz e coa pesaxe nas romanas soportadas nas costas da xente. Todo ten sido substituído polas frías *picks ups* e pola pesaxe eléctrica dos grandes almacenistas”, conta con nostalgia.

Tratando de recuperar hectáreas de terreo baldío, Villagroy fixo plantacións e hoxe ten 50 plantas de castiñeiro da variedade xudía, xunto con plantas polinizadoras de negral, duns 6 anos. Cando se lle pregunta

castaña galega postúe unha calidade que a diferencia das demais”.

Así mesmo destaca o valor da castaña como froito: “é fácil observar nos *stands* das grandes superficies como aparecen entre os produtos *delicatessen*, son o auténtico ouro marrón, ademais dun produto de alto valor culinario, que carece de graxas, aporta vitamina C, B12, ferro, magnesio, fósforo, etc. Só existe un problema que no noso

FOTOS CEDIDAS



cheo a unha produción máxima duns 4.000 quilos”, apunta esta produtora, que vive na Coruña pero que, cada ano, reserva 15 días no outono para o castañal, no que aposta pola recollida manual fronte á mecanización, “sae máis rendible que andar mercando maquinaria”.

Loli Pérez pensa que a castaña é un froito rendible e anima a plantar “porque o monte está abandonado. Hai axudas para outras actividades agrarias, pero non para o castiñeiro, eu penso que a xente animaríase máis se houberse axudas, ademais desa maneira tense o monte limpo e pónense castiñeiros”. Está contenta de ter apostado por este cultivo xa que, “en comparación con outros traballos do campo, déixache moito máis diñeiro”.

## San Lourenzo (A Gudiña)

A relación co castiñeiro vénlle tamén de familia a José Manuel Guerra Nieves. Hai uns 80 anos o seu avó facía novas plantacións en parcelas dedicadas antes a cultivos como o centeo na aldea de San Lourenzo (A Gudiña), a uns 750 m. “El foi plantando soutos, que nos foron quedando. Ademais, hai uns anos

pasou unha especie de furacán que devastou a metade do pobo e decidimos, ao partir o capital, dedicar a totalidade das parcelas ao castiñeiro, sempre coidándonos das marxes e gardando marcos de plantación. Hoxe temos unhas fincas moi interesantes cuns castiñeiros duns 12, 13 ou 14 anos, que vas vendo medrar. Algúns secan, pero volves plantar, e así levamos o souto, dunha maneira moi tradicional á hora de recoller as castañas e de tratar as árbores”.

Hoxe conta cuns 200 castiñeiros, o 85% dos cales é menor de 10 anos. Guerra destaca que nesta zona ourensá postúen catro das variedades consideradas máis interesantes polos mercados: famosa, ventura, longal e rapada, “que é un polinizador brutal das outras variedades”. Ademais, nestes momentos, este produtor está probando de modo experimental cun híbrido resistente totalmente á avespiña. O ano pasado pechou os soutos “polos cervos, que nos esta-

Abaixo, produtos de castaña da Cooperativa Amarelante e socios desta entidade recollendo castañas nun dos soutos recuperados.

ban danando moitos castiñeiros” e agora ten proxectado introducir o rego por goteo nas novas plantacións. Cre que o sector necesita profesionalización, pero tamén máis axudas para plantar e di que as que hai non están pensadas para un produtor pequeno.

## Recuperación de soutos vellos

Fronte ás novas plantacións, Amarelante Sociedade Cooperativa Galega poñía en marcha no 2013 un proxecto innovador en

Galicia que apostaba pola recuperación de antigos soutos abandonados en Manzaneda, a través do seu aluguer. Hoxe contan cuns 800 castiñeiros e continúan incorporando

Continúa na páxina seguinte

CARLOS G. HERVELLA



**CASTAÑAS RAFAEL, S.L.**  
Avda. del Bierzo, 38 · 32300 · O BARCO · Ourense · España

Almacén:  
Parque Empresarial de Rubiá. Parcelas 17, 18, 19, 20.  
Ctra. N-120 - km 447,800  
32310 RUBIÁ · Ourense · España  
Teléfono: 988 295 060 · Fax: 988 324 388 · Teléfono/Fax: 988 320 331  
E-mail: castarafaer@yahoo.es



**CASTANVAL**  
CASTAÑAS DE VALDEORRAS

Arcos - Vilamartín de Valdeorras





## PLANTANDO PARA O FUTURO

soutos. “Non facemos plantacións novas porque hai unha cantidade increíble de soutos para poñer en valor e é unha mágoa que non se recuperen. Para o vindeiro ano colleteremos algún máis”, indica Lito Prado, un dos socios de Amarelante.

Son ademais soutos con dúas variedades autóctonas moi valoradas: a amarelante, que dá nome á cooperativa, e a negral. “Isto é unha sorte. Á diferenza doutras zonas, onde nun souto podes ter ata 5 variedades diferentes, en Manzaneda son bastante homoxéneos e destas dúas variedades. Ademais a amarelante é unha castaña moi valorada e buscada”, prosegue Prado.

Ademais de recuperar soutos, Amarelante transforma o produto (en castaña seca, fariña, bicas) e ten en marcha varios proxectos europeos de investigación coa idea de facer novos produtos. Un deles consiste no deseño e elaboración dun petisco de castaña asada, de copos de fariña seca e de leite vexetal de castaña. “A cooperativa está nun momento de asentamento, somos sector primario e podíamos ir moito máis rápido, pero queremos seguir unhas pautas de respecto ecolóxico, de respecto salarial, de economía xusta e de intentar enlazar redes. Aparecen novas ideas de investimentos para intentar mecanizar a recollida e iso implica que o proxecto económico puro vaia máis lento. Pero este asentamento é o

dun proxecto forte, nós temos castaña e temos soutos, a xente confía en nós e no proxecto, e agora teremos que plantexarnos o tema de crear unha industria de transformación do produto, ben entendida e situada ademais no rural”.

Asegura que o éxito do proxecto

de Amarelante débese á mestura da tradición rural coa urbana, xunto cunha aposta pola comunicación e a divulgación, que inclúe a creación dunha web con tenda *online*, entre outras cuestións.

piña, que incide moitísimo na calidade do produto, xa que debilita a árbore, que dá un froito enfermo con problema de mofo. Estamos nesa fase, pero a boa noticia é que parece que o *Torymus sinensis* (depredador

Nesta campaña, que está a piques de rematar, a calidade, sinala, “é aceptable e houbo unha baixada de produción, o que pasa é que o mercado tamén está máis baixo de demanda polas restricións polo Covid.

máis e teñen menos produción e outras que estiveron case ao 100%. Ao final estamos nunha campaña con entre un 60 e un 70% da produción. Polo menos, puidemos traballar, tanto en calidade como en canti-

FOTOS: CARLOS G. HERVELLA



## A campaña

A posta en produción das novas plantacións de variedades autóctonas apenas se nota aínda no mercado. “Vese que se traballa

mellor o souto, que están mellor coitados, sen embargo aínda non notamos un aumento desas variedades de calidade”, afirma Francisco Barredo, responsable de Castañas Barredo. “Tamén é certo”, engade, “que agora

da avespiña) está funcionando e que está parasitando ata nun 40%, polo que quizais en 2 ou 3 anos poidamos vernos libres desta praga”.

O que si se nota, prosegue Barredo, é un aumento de castaña consumida, pero tamén un descenso do consumo propio da castaña. Polo tanto estamos axustando oferta e demanda”. De maneira similar se manifesta Juan Fernández, presidente de Proagrosilga e responsable de Castaña Rafael. “Hai zonas

A xente sae menos á rúa e a castaña é un produto que se consume en celebracións como o magosto ou en reunións de amigos e familia. Queda o consumo de casa, que non é despreciable, pero tampouco é o

consumo propio da castaña. Polo tanto estamos axustando oferta e demanda”.

De maneira similar se manifesta Juan Fernández, presidente de Proagrosilga e responsable de Castaña Rafael. “Hai zonas

Labores nunha nave de castañas. Abaixo, de esquerda á dereita: Juan Fernández, responsable de Castañas Rafael e presidente de Proagrosilga e Francisco Barredo, de Castañas Barredo.

dade. É verdade que este é un ano difícil, por toda a problemática que hai, pero os primeiros días os prezos estiveron moi ben, foi a finais de outubro cando notamos a baixada. Aínda así, sacouse o produto e o prezo medio non caíu ao 50%, así que hai que darse por contentos. Se un ano tiña que haber menos, pois seguramente este era o máis indicado. Se nesta campaña houbese moitísimas castañas, non sei que teríamos feito”.



Tel.: 988 33 57 01  
Fax: 988 33 57 87  
E-mail: info@rudecas.com



Paraíso O Fornallo, s/n  
32358 LAROUCO (Ourense)  
www.rudecas.com