

RUTA VERDE, DE LA SEMILLA AL PLATO

En esta ruta se asistirá a todo el proceso que siguen las frutas y hortalizas que se cultivan en los campos de **Torre-Pacheco**, desde que son semillas hasta que llegan a las mesas convertidas en manjares. La **Ruta Verde** es una oferta para pasear por el milagro de la vida.

Muchas personas trabajan de sol a sol para culminar este proceso. Se necesita mucho esfuerzo, mucho sol y algo muy escaso y muypreciado en esta tierra, el agua, gracias a tecnologías avanzadas y a la pericia de los agricultores, se aprovecha hasta la última gota de la plata líquida.

Todos estos procesos los descubrirá de manos de los especialistas, gracias a la **Ruta Verde de Torre-Pacheco**.



El paseo comienza en el semillero, para asistir a los nacimientos, continuando por las casetas de riego, el invernadero, las plantaciones y los campos. Para terminar ante una mesa con los manjares listos para ser degustados.

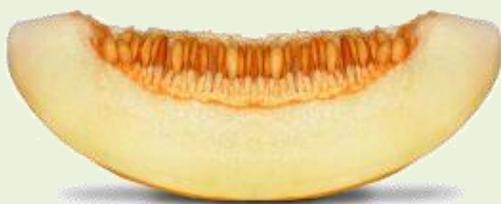
La **Ruta Verde** le invita a disfrutar de la evolución de la vida agrícola.

AGRICULTURA EN EL MUNICIPIO

Torre-Pacheco ha sido una Villa dedicada principalmente a la agricultura, aunque en la actualidad ocupan un lugar importante en su economía la industria y los servicios, destacando también en los últimos años la construcción y el turismo.

Desde antaño los Campos de Torre-Pacheco han dado sus frutos. Cabe destacar dos épocas bien diferenciadas, el antes y el después de la llegada del agua procedente del Tajo a través del trasvase Tajo-Segura.

Antes, los campos producían cereales, almendras, algarrobas, aceitunas, algodón y hortalizas, destacando entre estas el melón. Se producía en seco (sin aporte de agua para riego), sólo con la escasa agua que llovía del cielo, con la salvedad de los melones y las pequeñas cantidades de hortalizas que se regaban con los pozos artesanos que hay en la zona, la mayoría con elevadas cantidades de salinidad (hay que tener en cuenta que estamos muy próximos al mar).



Esto también tenía sus cosas buenas, la dulzura del melón amarillo de Torre-Pacheco tenía fama a nivel nacional, incluso internacionalmente, ya que pequeñas cantidades de este preciado manjar lo degustaban en Inglaterra, donde son muy apreciados nuestros melones.

A partir de los años ochenta, con la llegada del agua para riego, se produce un notable cambio en el sector agrícola de la zona.

Comienza la producción de cultivos hortícolas desconocidos para los agricultores y para la mayoría de los españoles, lechuga iceberg, brócoli, melón tipo Galia y las lechugas de diferentes colores, son un ejemplo de ello.

Tanto la agricultura bajo abrigo (invernadero) como al aire libre, alcanza un crecimiento vertiginoso que ha llegado a nuestros días. Ha sido muy grande el esfuerzo realizado por nuestros agricultores para adaptarse a las nuevas tecnologías, adquiriendo para ello la formación y las técnicas necesarias para estar al día en el sector con cambios constantes y

un mercado competitivo, obteniendo productos de gran calidad y seguridad alimentaria, a la vez que respetuosa con el medio ambiente.

EL CLIMA

El municipio de Torre-Pacheco está situado en una llanura cerca del Mar Menor, a 48 metros sobre el nivel del mar y a una distancia de éste de unos 11 Km, cuya proximidad influye directamente en la climatología de la zona. Podemos definir su climatología como Mediterráneo seco. Un clima cálido y seco, con temperaturas medias anuales entorno a los 18 °C y una pluviometría anual de unos 250 litros/m². Las temperaturas máximas se producen en julio y agosto, superando algunos días los 35° C, los meses más fríos son enero y febrero, donde las medias de las mínimas están sobre 10 °C, difícilmente se baja de 0 °C, no siendo normales las heladas.



Las precipitaciones son muy irregulares y se dan principalmente en otoño y primavera, produciéndose en ocasiones de forma tormentosa, ocasionando daños en los cultivos y poco aprovechamiento de las mismas. Es destacable la sequía estival (mayo-agosto).

Las cálidas temperaturas de la zona, durante los meses de otoño e invierno, convierten la Comarca del Campo de Cartagena en una de las principales zonas de producción en esta época.

TIPOS DE CULTIVO DEL MUNICIPIO

El cultivo en secano de cereales como cebada, trigo y avena, los arbóreos, almendros, olivos y algarrobos son los más comunes. Otros cultivos eran el melón y algodón, regados con los pozos artesanos que manaban pequeñas cantidades de agua y con elevadas concentraciones de salinidad.



En la actualidad los cultivos que predominan son:

- **Aire libre (septiembre-abril):**

Lechuga iceberg y de otros tipos como romana, baby, trocadero y las denominadas ensaladas que son de diversos colores, además de alcachofa, apio, brócoli, coliflor, coles, habas, guisantes, etc.

- **Aire libre (marzo-julio):**

Melón, de los tipos verde piel de sapo, galia, amarillo y cantaloup.

- **Aire libre (todo el año):**

Algodón, pimiento para pimentón.

- **Aire libre (todo el año):**

Cítricos, predominando el limón, naranja y mandarina.

Almendros, olivos y algarrobos.

- **Invernadero (noviembre-julio):**

Pimiento tipo california y lamuyo, calabacín, judías, etc.

EL REGADÍO

Cuando un bien escasea, su utilización se cuida al máximo, este es el caso del agua para riego. Se han ido adoptando las técnicas que permiten obtener el mayor rendimiento con el mínimo consumo. El manejo del agua ha sido y es, un tema en constante investigación, siendo de las zonas del mundo que mejor utilización del agua de riego realiza.

Se comenzó regando a manta o tablares, se pasó a surcos y posteriormente a surcos con tubería de caudal regulable. Se aplicaban las técnicas que se empleaban en otras zonas de producción como California. Por último llegó el riego localizado, siendo en la actualidad el más utilizado, llegando en este campo casi al 100%. Con este sistema se intenta aportar a la planta pequeñas cantidades de agua para que la planta la pueda utilizar y evitar su pérdida, consiguiendo un mejor aprovechamiento.

Para ello se utilizan tuberías de P.V.C y mangueras de polietileno de diversos diámetros con emisores o goteros de entre 1 y 4 litros/hora.

Es tan importante este elemento para nosotros, que los avances producidos en la investigación sobre este tema son rápidamente introducidos en las explotaciones.

Para ello la Comunidad de Regantes del Campo de Cartagena, donde pertenece Torre-Pacheco, ejerce un control sobre el uso racional del agua de riego, que es pionera en la puesta en marcha de sistemas de control que le permitan conocer al momento todo lo referente a consumos, cupos, dotaciones por cultivos, saldos, etc. de cada explotación.

SISTEMAS DE PLANTACIÓN

En la actualidad la mayoría de las labores que se realizan en el campo están mecanizadas, para ello, se han fijado unas medidas estándar para la mayoría de los cultivos, con el fin de poder utilizar las máquinas en todos los cultivos.

Los tractores llevan ruedas finas para pasar por los caballones con una distancia entre sus ejes de 2 metros.

La plantación y recolección se realizan utilizando máquinas que hacen más fácil el trabajo y con altos rendimientos.

Está muy arraigada la lucha integrada para el control de plagas y enfermedades, consiguiendo una alta garantía sanitaria en los productos.

La mayoría de los agricultores están asociados a Cooperativas, S.A.T (Sociedades Agrarias de Transformación), las cuales ejercen un severo control de las producciones.

Es una exigencia para las empresas exportadoras poder controlar y documentar las labores realizadas en cada cultivo, para ello deben cumplir unos protocolos de trabajo que son analizados y auditados por empresas independientes o los propios supermercados receptores de la mercancía, a esto se le llama *"trazabilidad"*. La Trazabilidad consiste en disponer de toda la información de cada producto desde que se compra la semilla hasta que llega a su destino.

SOCIEDADES COOPERATIVAS

Las Cooperativas son entidades formadas por agricultores que se asocian para conseguir mayor rentabilidad de sus productos, al obtener, con la suma de todos los asociados, cantidades elevadas de productos, con la consiguiente disminución de gastos en la manipulación y mayor presión en la venta, al poder elaborar programas de venta durante la campaña de diversos productos.

Los socios están obligados a llevar a la Cooperativa los productos de la superficie declarada, así como, llevar el programa de plantación y control exigido por la Cooperativa.

Aparte de la manipulación y venta de otros servicios como asesoramiento técnico, venta de productos utilizados en los cultivos (abonos, semillas, etc.), venta de gas-oil agrícola, supermercado, etc. dependerá de cada Cooperativa los servicios que preste a sus asociados.