



PÉRA. Tomate ovalado y carnoso, muy recomendado para hacer salsas y conservas, aunque también se consume fresco.



CORAZÓN DE BUEY. Tomate grande, de forma acorazonada y color poco intenso. Tiene una pulpa muy carnosa.



MONTENEGRO. Es un tomate grueso, de los conocidos como verdes o pintones, muy utilizado en ensaladas. Es muy resistente.



EN RAMA. No es una variedad, sino una forma de presentación. Todo el año en el mercado. Muy resistente, pero con poco sabor.

La irrupción de la hortaliza procedente de los Países Bajos culmina la globalización que relega al pequeño productor

“Pa amb tomàquet”... holandés

ANTONIO CERRILLO
Barcelona

El tomate, uno de los emblemas de la cocina catalana, pierde tierras de cultivo en Catalunya. Su producción no resulta rentable a muchos campesinos locales. La entrada masiva de tomates importados de Holanda se ha convertido en el último y más claro exponente de cómo la globalización en el sector de la alimentación deja a los productores de proximidad fuera de la competencia que impone la gran distribución.

En los últimos siete años, la producción de tomates se ha reducido un 40% en Catalunya (datos del 2012), y también su superficie (706 ha), según el informe *La ruta del tomate*, elaborado por el Observatori del Deute en la Globalització (ODG). Muchos productores, que lo cultivaban en el Baix Llobregat o el Maresme, han renunciado a la competencia que supone el producto importado comercializado a través de la gran distribución y han tenido que abandonar o adaptarse. El tomate es la hortaliza más consumida en Catalunya (el 20% del total); y también, la más producida (el 20% del total). El consumo medio en el hogar es de 17,5 kg al año. Pero en el 2012 se cosecharon 32.000 toneladas menos que en 2005. ¿Por qué?

Los investigadores pensaban que la causa del descenso es el tomate de Almería o Marruecos; pero este producto cubre la demanda de invierno, fuera de la temporada tradicional. Las importaciones mayores se dan sobre todo en verano, cuando más tomates hay (el 90% del producto local se produce entre junio y septiembre). Los picos de importaciones en verano se dan sobre todo con la llegada de tomate holandés. “Lo que está ocurriendo es una aberración, pues hablamos de un producto emblemático para Catalunya”, opina Mónica Vargas, autora del estudio junto con Olivier Chantry. Los tomates holandeses que llegan en verano a Mercabarna se venden al mayorista a unos 30 céntimos, mientras que los productores locales necesitan venderlos a 50 o 60 céntimos de euro el kilo para cubrir costos.

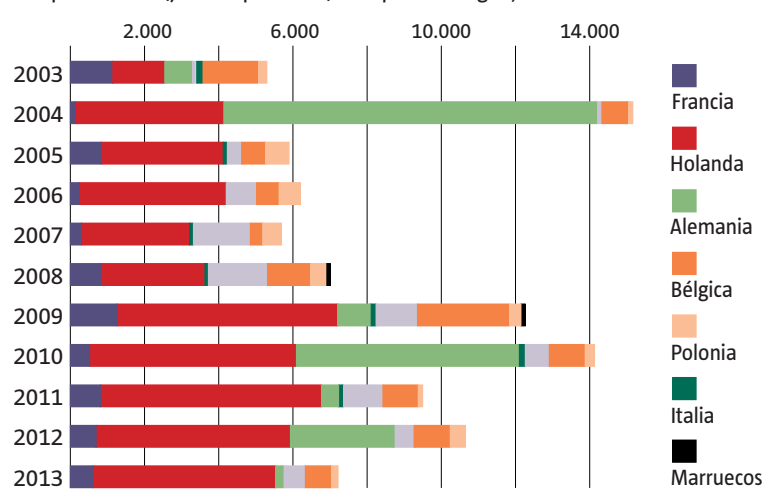
Los campesinos locales no salen de su asombro ante los precios que impone Holanda, y algunos sospechan que pueden beneficiarse de subvenciones indirectas. “Los costes de producción de



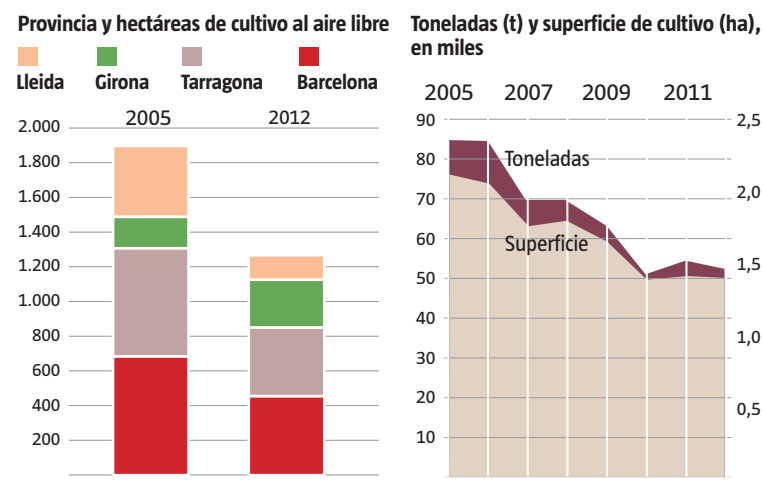
Tomates listos para vender en un gran supermercado en Barcelona

IMPORTACIONES DE TOMATE EN CATALUNYA

Temporada alta (junio-septiembre). Por país de origen, en toneladas



Cultivo y producción de tomate en Catalunya, 2005-2012



FUENTE: Observatori del Deute en Globalització (ODG)

LA VANGUARDIA

La salida para el campesino

“Los agricultores catalanes se han tenido que adaptar a la fuerza para competir con productos que vienen del exterior”, dice Mónica Vargas. Muchos han optado por especializarse y apostar por cosechas más pequeñas y variedades locales, de mayor calidad, para nuevos mercados: sin intermediarios, cesta a casa, mercados de payés o tiendas propias. El estudio cuestiona que desde Mercabarna se relegue la participación del campesino local, pues se imponen los precios a gran escala. “No se pone ninguna limitación a la llegada de productos de otros lugares. A la vez, no todos los agricultores pueden exportar. Mercabarna cada vez da menos salida al producto local, cuando es una empresa pública, en cuyo reglamento se dice que debe gestionar los encargos del Ayuntamiento de Barcelona. Las políticas públicas, en el contexto actual, deben defender al productor local”, explica Vargas.

tomates en Holanda no son más bajos que en Catalunya. Tienen gastos de calefacción, largos viajes... Sospechamos que no son muy leales en la competencia”, dice Albert Bou, payés de la Unió de Pagesos. Y no sólo Holanda coloca sus tomates en Mercabarna. Este fenómeno lo inició Alemania en el 2004 y lo han continuado Bélgica y otros países europeos.

La masiva importación es fruto del éxito de un modelo holandés (tecnificado, en grandes invernaderos de cristal), bien acoplado a las necesidades de la gran distribución y del mayorista en Mercabarna, que prefieren grandes cantidades de producto, entregado de manera regular, con calibre homogéneo y bien presentado, en detrimento del sabor.

El tomate holandés sirve de ejemplo del proceso de globalización en el que participa activamente Mercabarna, dice el informe. En 1996, una cuarta parte de las hortalizas comercializadas en Mercabarna (el 24%) provenían de la provincia de Barcelona. Sin embargo, en el 2012, sólo el 14% tiene este origen.

Los productos llegados a Mercabarna del exterior han aumentado desde el 2002 (representan un 35% del total) y ganan a los de Catalunya (un 15%), mientras

ADAPTADOS AL MAYORISTA

El tomate holandés revienta precios ante el estupor del campesino local

COMERCIO EN MERCABARNA

Hace 16 años, el 24% de las hortalizas eran de la provincia; hoy sólo lo son el 14%

que el otro 50% procede de otras zonas de España.

Se cumplen los pronósticos del director general de Mercabarna, quien vaticinaba en el 2006: “Es más barato transportar en barco manzanas desde Singapur que desde Barcelona a Granollers”. El informe detalla también el proceso de concentración en Mercabarna y los impactos de la producción en Marruecos: “Explotación laboral, salarios mínimos de 70 céntimos de euro a la hora, accidentes laborales, represión, sobreexplotación de los recursos hídricos...”, enumera Vargas.●