

IV CICLO UNIVERSITARIO DE LUGO: UN VIAJE DE FORMACIÓN POR TIERRAS DE PONTEVEDRA

Los profesores D^a Belén Díaz Hernández y D. Benigno Ruíz Nogueiras, ambos pertenecientes al Departamento de Producción Vegetal de la Universidad de Santiago de Compostela, Campus de Lugo, organizaron, el pasado día 2 de mayo, un viaje de formación para un grupo mixto de estudiantes de 4º Curso de Grado de Ingeniería Técnica Agrícola y alumnos seniors de IV Ciclo Universitario del Campus de Lugo - USC. El objetivo del viaje, aparte de la jornada de encuentro y convivencia de estas dos generaciones de estudiantes, no era otro que el visitar varias industrias con actividad en el sector agrario gallego y a través de sus responsables conocer el día a día de su actividad, la producción y, muy importante, el sistema de comercialización del producto final obtenido.

La primera industria que visitamos fue la identificada con la razón social “PORTA DO RÍO MIÑO, S. Coop. Gallega”, ubicada en lugar de A Lomba, O Rosal (Pontevedra), que inició su actividad en la década de los años setenta. Cuenta con 35 socios de la comarca de O Baixo Miño y más de



100 proveedores; en el pasado ejercicio del año 2017 tuvo una facturación de 2,3 millones de euros. Dispone también de una tienda agraria, y proporciona a sus socios los servicios técnicos y de apoyo a la producción.

La comercialización de productos hortícolas de calidad es la principal área de negocio. Producen y venden más de 2,1 millones de kilos de productos de huerta, manzana y kiwi.

Producen más de 300.000 kilos de pimiento de Padrón, 80.000 kilos de pimiento blanco, y 60.000 kilos de pimiento Lamuyo, así como 130.000 kilos de judía. A mayores, también comercializan repollo, lechuga, patata principalmente procedente de la comarca de A Limia (Ourense), calabacín, puerro y pepino.

Visitamos después “FLORES TOXAL, S. L.”. Es una empresa situada en el ayuntamiento de A Guarda (Pontevedra), dedicada a la producción y comercio de flores. Además de producir más de 20 tipos distintos de flores, compra en diversos países del mundo las flores que aquí no se producen,

para así dar un servicio completo a sus clientes. Fue fundada hace 32 años por cinco socios, y



actualmente disponen de una finca de 52.000 m² de superficie de cultivo, para lo cual a lo largo de los años compraron más de 130 pequeñas fincas a particulares, a base de reinvertir los beneficios de la empresa. De esta superficie, 40.000 m² están cubiertos de invernaderos en los que se produce diversas variedades de Rosas, Crisantemos, Gerberas, Liliun, Clavel, Alstromenia, Anturium, Freesia, Tulipan, Antirrhinum, Limonium y Statice



El ciclo de visitas se cerró con la realizada a “SIDRA PEROJA”, dedicada a la elaboración de sidra natural en una antigua casa de labranza restaurada, ubicada en el lugar de Outeiro, parroquia de Agar, en el ayuntamiento de A Estrada (Pontevedra).

Según explica el responsable de la firma, Víctor Peroja, la pequeña industria para la producción de sidra cuenta con una plantación de manzanos de unas cuatro hectáreas por lo que para la obtención de la materia prima necesaria, es decir la manzana de sidra, se apoya en “Ullama Sociedad Cooperativa Gallega”, que es una cooperativa cuya actividad es el comercio al por mayor de frutas y frutos, verduras y hortalizas frescas; Ullama S. Coop. Gallega tiene una producción



aproximada anual de entre 200.000 y 300.000 kilos de manzana y provee a la sidrería; hoy en día la cooperativa supera las 100 hectáreas de cultivo de manzana en producción ecológica. La variedad de manzana más empleada para la elaboración de esta sidra es una variedad

autóctona, muy ácida, denominada “Rabiosa de Calobre”; Calobre es una parroquia de A Estarta (Pontevedra) que da nombre identificativo a esa variedad de manzana.

La microsidería produce actualmente entorno a los 10.000 litros de sidra en dos variedades: natural y ecológica, produce también mosto natural de manzana y de éste con fresa; próximamente tiene previsto poner en el mercado un vinagre de manzana.

Los productos de Sidería Peroja se comercializan en tiendas delicatessen de Galicia, así como en establecimientos de venta de productos ecológicos y también a través del comercio electrónico.



Degustación de productos ofrecida al grupo por SIDRA PEROJA

Hoy hemos vivido una interesante jornada de formación, fuera de las aulas, que nos permitió conocer como unas pequeñas y mediana empresa contribuyen a la economía y desarrollo de las comarcas donde se asientan y, también, a fijar población en el medio rural. Proyectos del pasado que hacen futuro.

Autor: David Prieto López

Alumno de IV Ciclo Universitario - USC Campus de Lugo