



Cultivo de bayas de Goji en la provincia de Huelva

ABC

La empresa onubense Gojivital es la primera y la mayor productora de bayas de Goji de Europa, una fruta para la que se vaticina la misma proyección que tiene el arándano

Huelva busca con las *bayas de Goji* el éxito del arándano

INMA LOPERA SEVILLA

Las bayas de Goji forman parte de la cocina china y también de la medicina tradicional y milenaria de la cultura asiática, debido a las numerosas propiedades saludables que se le otorgan a estas bayas, hasta tal punto que se la conoce como «la fruta milagrosa contra el envejecimiento». En el mercado europeo cada vez tienen más demanda, tanto para su consumo en fresco como en zumos, siendo Andalucía el origen de estas pequeñas frutas rojas ricas en antioxidantes y vitaminas, que se cultivan, dentro de la comunidad, en exclusiva en la provincia de Huelva.

La empresa almonteña «Gojivital» es pionera en la producción de bayas de Goji y la mayor productora de toda Europa. En su finca de 12 hectáreas se desarrollan más de 40.000 plantas de Goji que aunque no están todavía certificadas en ecológico «producen residuos cero», señala Juan Carlos López Nicklaus, gerente de la empresa. De esta forma «cumplimos con la exigente reglamentación productiva de la Unión Europea, que cada vez restringe más el uso de materias activas, y garantizamos una producción de bayas libres de metales pesados y pesticidas», añade, «diferenciando nuestra producción de la que se produce en la propia China».

Los orígenes de la empresa se remontan a 2011, cuando se realiza la prime-

ra plantación de bayas de Goji. «Conocí esta fruta tras contactar con una pareja alemana jubilada que tenía cuatro plantas en su casa en Huelva. A raíz de ahí me puse a investigar y ví que, pese a las propiedades saludables de las bayas, sólo se cultivaban en pequeños huertos caseros. Contacté con un socio alemán y creamos Gojivital, siendo la primera y única empresa dedicada a cultivar y comercializar bayas de Goji para su consumo en fresco en Europa», recuerda el gerente.

López Nicklaus asegura que «por el clima y el sol de Andalucía las frutas maduran con todo su sabor». Se trata de plantas arbustivas similar a la del arándano, que aguantan «hasta 25 grados bajo cero y son muy tolerantes al excesivo calor». La fecha de plantación dura desde noviembre hasta primavera y la recolección comienza en el mes de junio y se realiza de forma manual.

El rendimiento actual de la empresa está siendo de «unos cinco kilos de bayas por planta», aunque «una vez que el cultivo sea adulto, a partir de los siete u ocho años, esperamos llegar a producir unos ocho kilos por planta», sostiene el gerente.

Los clientes principales de la empresa onubense están en Alemania, Bélgica, Suiza, Holanda y el año pasado comenzaron a vender también en Escandinavia. El precio de las bayas de Goji en origen alcanza «los 20 euros el kilo, aunque en un supermercado el valor fi-

nal es casi el doble para el consumidor», apunta el empresario.

Esta fruta roja «cada vez tiene más demanda en Europa para su consumo en fresco, por lo que creemos que es la fruta del futuro y va a tener mucho recorrido en Europa, pues le auguramos un éxito, como mínimo, similar al que tiene el arándano». Por ello, la empresa además de cultivar las bayas de Goji, también comercializa plantas a aquellos agricultores interesados en apostar por este nuevo cultivo en Huelva, prestando el asesoramiento para llevar con éxito la plantación. «El mercado europeo de las bayas de Goji está en su infancia y el potencial de los productos de Goji de calidad y sin residuos está lejos de agotarse. Por ello, necesitamos muchos compañeros para satisfacer la demanda del futuro», sostiene Juan Carlos López Nicklaus.

Valor añadido

Junto con la plantación, la empresa manipula la fruta, limpiándola y envasándola en tarrinas de 50 gramos. Además, en 2015 empezaron a producir sus propios zumos en una planta situada en Alemania, aunque el proyecto para los próximos años pasa por «traernos esta planta a Huelva para envasar los zumos desde la provincia», avanza el gerente, que añade que, en esta línea por dar valor añadido, «estamos haciendo pruebas también para comercializar la fruta en polvo».