

## 1.2. El aguacate en la Península Ibérica

Enrique Colilles Cascallar

[ecolilles@trops.es](mailto:ecolilles@trops.es)

*TROPS, S.A.T 2803*

### Índice

1	La entrada del aguacate en España	19
2.	Zonas de cultivo en la Península Ibérica, tradicionales y emergentes	20
3.	Boom del consumo de aguacate Hass	21
4.	El aguacate Hass es un producto viable para el agricultor de ciertas zonas de España	21
5.	Épocas de maduración	22
6.	Aguacate, listo para comer	23
7.	El desarrollo de la industria del aguacate y su producción española	25

### Resumen

Las condiciones que tienen algunas zonas de la Península Ibérica son muy buenas para la producción de un fruto, el aguacate, con un gran presente y mejor futuro como alimento esencial para una alimentación saludable que los mercados están reclamando.

Al agricultor español de determinadas zonas geográficas de la península ibérica es muy atractivo su cultivo, por la solidez de la demanda y aunque la productividad no sea alta, ¡que no lo es!, les permite tener una razonable seguridad en que el aguacate les permita tener una explotación agrícola sostenible en el tiempo.

Este cultivo permite un desarrollo del entorno rural sostenible con el medio ambiente y que ayuda a desarrollar y enriquecer la economía en entornos rurales de una forma estable y con futuro.

En definitiva, es un cultivo milenario que se está estableciendo en la península gracias al descubrimiento de sus virtudes nutricionales y la versatilidad en el consumo de esta fruta para un consumidor universal.

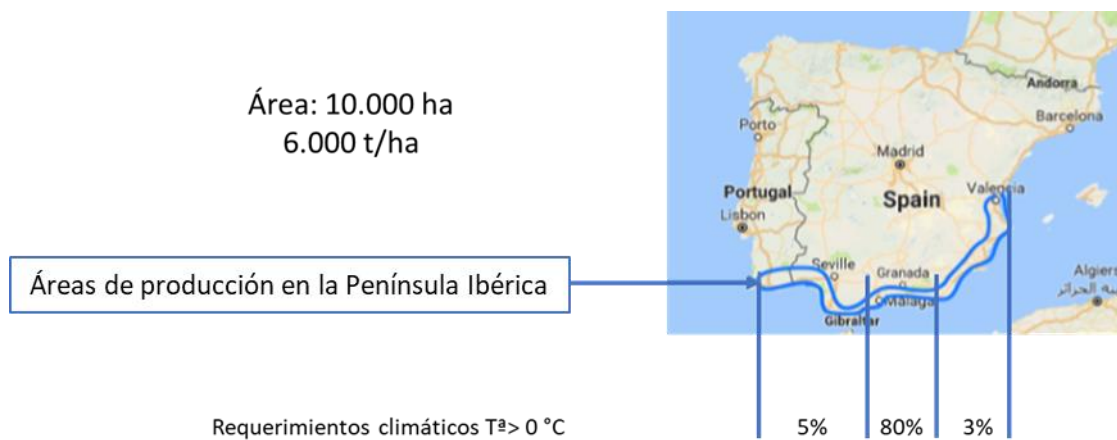
### 1. La entrada del aguacate en España

Las primeras plantaciones de aguacate en España datan del siglo XVI, pero no fue hasta mediados del siglo XX cuando se realizan con objetivos comerciales en la zona de Almuñécar,

siendo a partir de la década de los 90 cuando el aguacate se populariza tanto en la costa de Málaga como en la de Granada. En estas zonas estaba muy extendido el cultivo de caña de azúcar, principalmente por las condiciones climatológicas de la zona, muy apropiadas también para el cultivo del aguacate.

## 2. Zonas de cultivo en la Península Ibérica, tradicionales y emergentes

Tanto Málaga como Granada son las dos zonas naturales del aguacate en nuestro país. La primera cuenta con unas 8.500 hectáreas de cultivos, mientras que Granada con cerca de 3.500 hectáreas (Figura 1). La rentabilidad positiva de esta fruta tropical en España, por su alta demanda, está consiguiendo que zonas agrícolas poco rentables con cultivos de cítricos, empiecen a sustituirlas por plantaciones de aguacates en otras zonas y comunidades españolas.



**Figura 1.** Zonas de cultivo en la Península Ibérica y su producción

Hace años se empezó por la provincia de Cádiz, que cuenta ya con unas 400 hectáreas de cultivo, y que continuó extendiéndose simultáneamente por la Comunidad Valenciana. Entre las tres provincias que la componen, Valencia, Alicante y Castellón, hay unas 1.500 hectáreas, y Huelva con unas 500. También es destacable la proliferación del aguacate en Canarias, con unas 800 hectáreas en la actualidad.

No podemos hablar de nuevas de zonas emergentes en España, al menos en la actualidad, pero sí de pruebas de plantaciones de aguacate que ya se han realizado en provincias como Murcia, Pontevedra, Asturias o Vizcaya. Sin embargo, la viabilidad o no de éstas la encontramos en las condiciones climatológicas, especialmente en el frío. El aguacate no soporta temperaturas por debajo de los 0 °C.

Huelva o la Comunidad Valenciana son zonas que sufrían heladas habitualmente, pero el cambio climático y el aumento de las temperaturas ha hecho que estos fenómenos meteorológicos sean cada vez más esporádicos. De esta forma, la viabilidad del aguacate es cada vez mayor, e incluso en estas zonas españolas se están compatibilizando con otros cultivos como el de los cítricos.

### 3. Boom del consumo de aguacate Hass

En un principio, la gran cantidad de ácidos grasos que contiene el aguacate con respecto a otras frutas, había llevado a mucha gente a la idea errónea de que esta fruta contribuye al aumento de peso. Sin embargo, son numerosos los estudios que demuestran lo contrario.

En los últimos veinticinco años, la organización americana *Hass Avocado Board* (HAB), ha invertido mucho dinero en investigación sobre esta fruta, obteniendo evidencias científicas de las propiedades saludables del aguacate, haciendo desaparecer ese concepto erróneo de que el aguacate engorda, y poniendo en evidencia lo importante que son para la alimentación sus grasas saludables y sus nutrientes. De hecho, son muchas las dietas que incluyen al aguacate como un elemento básico en la alimentación por las innumerables propiedades que tiene este alimento en nuestra salud; se dice que contiene todos los nutrientes necesarios para alimentar al ser humano.

En los últimos tiempos incluso es recomendado en dietas de adelgazamiento por su poder saciante y por su riqueza nutritiva. De esta forma, el aguacate ha perdido en los mercados Occidentales uno de sus principales frenos, “el aguacate engorda”.

Actualmente es considerado como uno de los “superalimentos” indispensables en la dieta por sus aportes nutritivos y versatilidad en el consumo, cada vez son más las recetas que incorporan el aguacate. La demanda es cada vez mayor, y esto hace que sea uno de los cultivos rentables para el agricultor, por la gran demanda que genera.

### 4. El aguacate Hass es un producto viable para el agricultor de ciertas zonas de España

La “fiebre generalizada” de la sociedad por el aguacate ha aumentado exponencialmente en los últimos 7 u 8 años, gracias a la puesta en valor de sus numerosas propiedades nutritivas y de su variada aplicación a la gastronomía.

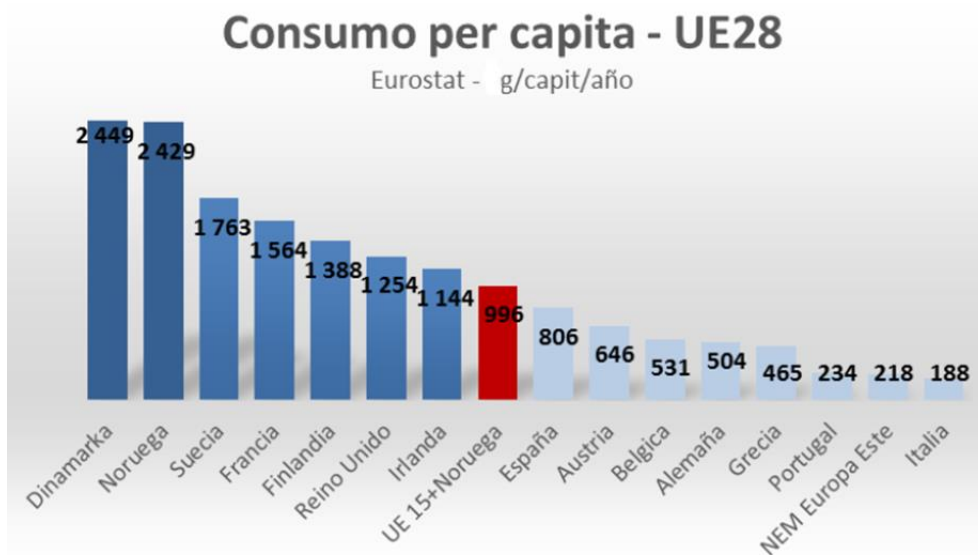
El aguacate es un fruto muy exigente para el agricultor, es difícil de producir, muy sensible con la climatología y muy delicado; son pocas las regiones en el mundo buenas para producirlo por lo que la oferta no crece a la misma velocidad que la demanda, generando numerosas situaciones de exceso de demanda en el mercado. De hecho, en Europa los precios han llegado a un nivel en los últimos años, que permiten el desarrollo de un mercado estable y rentable para los agricultores.

Es importante destacar que la productividad en España es de las más baja del mundo debido a las limitaciones de agua. Por ser un cultivo relativamente nuevo y a pesar de que la generación de economía por metro cúbico es buena, medida en empleo y en desarrollo del entorno rural, por ser mayoritariamente minifundista, le está costando tener una cuota de agua que le permita crecer. Se puede decir sin temor a equivocarse que la tecnificación de los sistemas de riego en España está entre los mejores del mundo; no se desperdicia una gota de agua. Esta es la razón por la que los cultivos de aguacate en provincias como Málaga y Granada no han crecido más. Si estas dos zonas andaluzas contasen con suficiente agua podrían llegar a duplicar tanto la extensión de cultivos como la producción. Por su parte, las zonas de Valencia y Huelva sí cuentan con tierras y agua suficiente, pero son los impedimentos del frío y del viento como es el caso de

la provincia onubense, los que condicionan su desarrollo. Aun así, cada finca tiene que ser analizada en detalle para ver la viabilidad del cultivo y sus posibilidades de crecimiento.

Según datos del CIRAD, el volumen de aguacate que ha comercializado España en la Unión Europea la pasada campaña 2018/19 fue de 55.500 toneladas, siendo así el tercer país en volumen de abastecimiento en el mercado de invierno, por detrás de Chile e Israel).

Por otro lado, el consumo per cápita en España es de los más bajos de Europa; apenas llegamos a consumir un kilo por persona al año (Figura 2). Sin embargo, los datos en los países del norte europeo casi alcanzan los 3 kilos por persona al año, y en Francia o Reino Unido está llegando a los 2 kilos. Nuestro país es, por tanto, el país productor de aguacate que menos consume per cápita, y eso es uno de los retos que tenemos y al que nos enfrentamos en la actualidad. Tenemos un gran potencial de crecimiento en el consumo de aguacate en España y, más aún, gracias a las nuevas plantaciones que se están generando. Una fruta que, sin duda, tiene una alta demanda en el mercado. De forma que, todas estas plantaciones nuevas que se están haciendo van a ser plantaciones que van a producir una fruta actualmente deficitaria en su disponibilidad.



**Figura 2.** Consumo per cápita de aguacate en Europa  
Fuente: Eurostat

## 5. Épocas de maduración

La principal variedad de aguacate en España es el Hass. Es la que demanda el mercado principalmente por tres razones: es la variedad que puede ofrecerse los 12 meses del año por parte de los diferentes países productores; se sabe cómo consumirlo, y se va educando fácilmente al consumidor en su sabor y en las pautas de maduración. Es, por tanto, la variedad principal en todas las zonas de producción de aguacate en el mundo y en España.

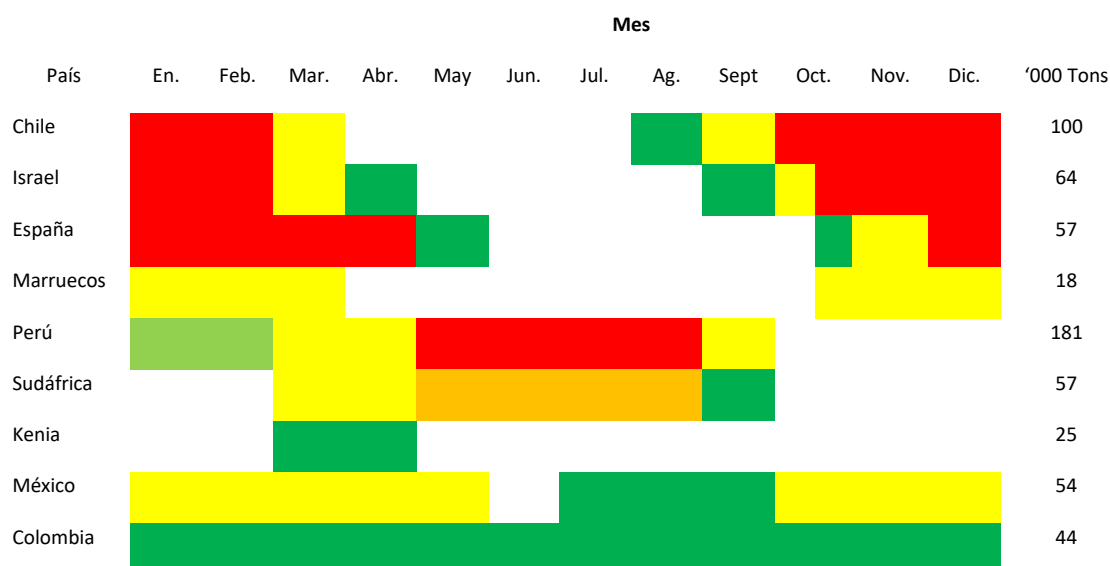
La excepción nos llega desde Valencia cuyos agricultores optaron por la plantación, hasta en un 50%, de la variedad Lamb Hass, un aguacate muy similar al Hass en apariencia, pero con mayor resistencia al frío y una mayor producción durante los primeros años. Sin embargo, el mercado

## 1.2. El aguacate en la Península Ibérica

no demanda esta variedad de aguacate por no satisfacer sus gustos, ya que “madura diferente al Hass” tiene diferente sabor, y textura de la pulpa algo que presenta graves inconvenientes para su comercialización. Su periodo de recolección coincide con el inicio de las exportaciones de Perú a la Unión Europea, país que actualmente es el mayor exportador de aguacate a Europa. Comienza sus exportaciones en el mes de abril y se extienden hasta el mes de septiembre. Los años en que Perú retrasa sus exportaciones a la Unión Europea esta variedad tiene un buen mercado durante abril y principios de mayo como ha sucedido en 2020, pero no se sabe cuándo volverá a suceder.

En España, el 80% de la producción de aguacate es de la variedad Hass; el 12% es la variedad de aguacate Fuerte; el 5% el aguacate Bacon, y el 3% son otras variedades. El mercado de aguacate es de la variedad Hass, mientras que las otras sirven fundamentalmente para polinizar al Hass. La recolección del aguacate español comienza con la variedad Bacon a mitad de octubre y hasta final de diciembre; luego viene la variedad Fuerte, desde noviembre hasta principios del mes de febrero, y finalmente, la variedad Hass, con una recolección que abarca desde el mes de diciembre hasta el mes de mayo. (Tabla 1).

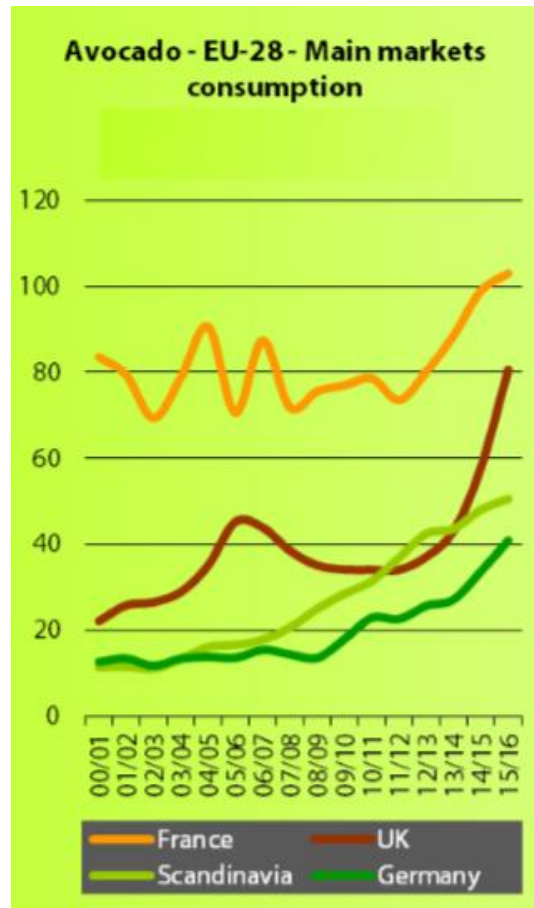
**Tabla 1.** Principales países exportadores de aguacate a Europa y volumen de sus exportaciones (\*)



\* Los colores indican la importancia en volumen de exportación a la UE. Rojo: alto; naranja-amarillo: medio y verde: bajo

## 6. Aguacate, listo para comer

Una de las claves del crecimiento del aguacate en Europa y en España es que ahora se vende “listo para comer” (Figura 3). Hace años, se comercializaba con la piel de color verde, cuando aún no estaba apta para el consumo jeso era un problema! El consumidor lo compraba y cuando llegaba a casa, veía que la fruta no estaba buena. En cierto modo, obligábamos al consumidor a ser especialista en la maduración del aguacate. Hoy en día, lo maduramos nosotros y lo vendemos en el momento justo de maduración, de forma que cuando llega al punto de venta, ya está listo para comer y en las mejores condiciones de sabor y textura, en definitiva, con la máxima garantía de calidad.



**Figura 3.** Evolución del consumo de aguacate en los principales mercados de la UE

Si el aguacate tiene una virtud comercial es que es una fruta que puede permanecer en el árbol hasta cuatro, cinco meses. Una vez recolectado es cuando comienza la fase final de su maduración, en el que deben transcurrir unas dos semanas para que esté apto para el consumo. Es lo que ocurre con la variedad Hass; lo recolectamos de color verde y tras dos semanas se torna a un color oscuro, casi negro. Señal inequívoca de que está listo para comer.

¿Qué aspectos positivos tiene que seamos nosotros mismos los que maduremos la fruta antes de que llegue al punto de venta? Lo primero es que nos permite detectar cualquier problema de la maduración de la fruta y no ponerla en el mercado; en segundo lugar, damos una garantía al consumidor de que la fruta que compra va a poder consumirla en el mismo momento o al día siguiente de su compra, teniendo un producto fresco cuando lo adquiere. En tercer lugar, la rotación de la fruta en el punto de venta, supermercado o frutería, va a ser muy muy superior, ya que la venta es inmediata por su punto óptimo de maduración, y esto a su vez resulta más rentable para el supermercado que adquiere el producto. Y, finalmente, el cuarto aspecto positivo y quizás el más importante de que maduremos nosotros mismos la fruta es que generamos menos desperdicio alimentario, “detectamos la fruta que no es buena antes de que llegue al mercado”. Poniendo en el mercado una fruta que puede consumirse desde el primer día, sin necesidad de que el consumidor tenga que madurarla en casa y el desconocimiento que puede tener de la misma. Ahora, la fruta no acaba en la basura y se aprovecha y se disfruta totalmente.

## 7. El desarrollo de la industria del aguacate y su producción española

La fruta que detectamos que no está apta para el consumidor por su estética, pero sí tiene una pulpa intacta, es reutilizada para la realización de otros productos con aguacate como guacamole, salsas, cremas, dados, e incluso mitades y dados congelados, entre otros muchos. De hecho, el 5% de la fruta que no cumple esos aspectos estéticos para ser comercializado como fruta de primera se transforma en otros productos para su comercialización, aprovechando así el cien por cien de la producción de aguacate.

La Península Ibérica y Canarias comparten producción de aguacate con otras zonas europeas como Grecia y Sicilia. Aunque bien es cierto que, a nivel comercial, el único aguacate de Europa que se comercializa es el de la Península Ibérica. El aguacate español, al no requerir de un transporte de hasta dos o tres semanas para llegar a los mercados, permite cubrir mejor las demandas puntuales del mercado, entre ellos, ofrecer programas de maduración y adaptación de la fruta en función de los gustos de los consumidores y hacer una fruta que madura mucho más homogénea y sabrosa que la de cualquier otro país.

La estructura comercializadora del aguacate en España se divide básicamente en dos tipos: empresas de régimen asociativo, como son las cooperativas o las Sociedades Agrarias de Transformación, y las empresas comerciales. El porcentaje de cada uno de estos sistemas de comercialización se divide a partes iguales, un 50% por cooperativas y el otro 50% por empresas privadas. Estas últimas, compran la fruta al agricultor, la envasan y venden; mientras que la comercialización de la fruta por medio de cooperativas da mucho más valor a la producción agraria porque son los propios agricultores los que comercializan su fruta, aseguran la trazabilidad y, por tanto, la seguridad alimentaria. Con ello además se ayuda a la sostenibilidad del entorno local por generar valor añadido a la fruta que produce. Un concepto comercial muy bien valorado por los mercados europeos.

