

INIESTA III JORNADAS TÉCNICAS DEL CHAMPIÑÓN Y OTROS HONGOS COMESTIBLES EN CASTILLA-LA MANCHA

Iniesta cogió el testigo de Motilla y Casasimarro, anteriores sedes de las Jornadas Técnicas del Champiñón, para poner en marcha una nueva edi-

ción de una iniciativa que sirve para aplicar en la práctica las mejoras técnicas desarrolladas durante los últimos cuatro años. Nuevos sistemas de

compostaje, el control de plagas y enfermedades o la aparición de nuevas especies son algunos de los temas que serán abordados para mejo-

rar un sector productivo estratégico en La Manchuela conquense, ya que de él dependen un elevado número de familias.

Saber más para producir mejor

Una puesta en común de los avances científicos para que sean aplicados a la actividad productiva

EL DÍA
CUENCA

El Auditorio Municipal de Iniesta acogió durante la mañana de ayer la inauguración de las III Jornadas Técnicas del Champiñón y otros Hongos Comestibles que se prolongarán durante la jornada de hoy.

Esta iniciativa, organizada por el Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón (CIES), la Consejería de Agricultura, la Diputación Provincial y la Sociedad Cooperativa Recomsa constituyen un punto de referencia para el sector pues desde que se iniciaron en 1993 en Motilla del Palancar cada cuatro años se reúnen investigadores y expertos en la materia para exponer y debatir los avances logrados en sus respectivos centros de trabajo.

Además de recapitular y actualizar diversos aspectos de carácter aplicado que de forma más frecuente se les plantean a los profesionales del sector en su actividad diaria, también se exponen otros planteamientos y estrategias que permitirán a los cultivadores estar al día en las mejoras sobre técnicas de cultivo y el tratamiento de enfermedades y plagas, entre otras materias.

En esta edición de las Jornadas, destacan como asuntos más novedosos, el inicio de la experimentación en compostaje "indoor" en el CIES, la consolidación de Recomsa, la aparición del "Shiitake" como una nueva alternativa de cultivo o el Plan Estratégico para el Desarrollo del Sector.

Recursos genéticos

Tras el acto inaugural en el que tomaron parte las autoridades locales y provinciales, la primera conferencia corrió a cargo del profesor Labarere, referencia internacional en estos cultivos, sobre "La red mundial de la



MANUEL M. CASADO

Imagen del público asistente a la jornada inaugural durante la mañana de ayer en Iniesta

• El Producto Bruto total del sector en la región ronda los 20.000 millones al año

• Castilla-La Mancha produce anualmente ocho millones de bolsas de champiñón

FAO y la colección, caracterización y utilización de los recursos genéticos".

Tras un breve coloquio tomó la palabra José Pardo, director del CIES, con una conferencia sobre "Aprovechamiento del alperujo de la industria de aceite de oliva para la producción de hongos comestibles".

Entre los asistentes a las Jornadas se encontraba numeroso público procedente de los municipios de la Manchuela conquense así como profesionales de La Rioja y países europeos como Holanda.

José Pardo manifestó que los métodos de producción de Castilla-La Mancha y La Rioja, que se

reparten al 50 % la producción nacional, resultan complementarios. "Aquí tenemos muchos cultivadores con explotaciones pequeñas mientras que en La Rioja son pocos pero las explotaciones son más grandes. Así, se puede comprobar que la importancia socioeconómica de este cultivo en Castilla-La Mancha es muy aceptable".

Clave del sector

Pardo destacó que la clave para que estos cultivos "despeguen" en la provincia de Cuenca consiste en que "los cultivadores que lo

son a tiempo parcial pasen a ser cultivadores a título principal. Esto supondría mayor interés para las inversiones en tecnología y las producciones no serían tan aleatorias como lo son hoy en día".

Las primeras Jornadas Técnicas tuvieron lugar en 1993 en Motilla del Palancar, cuatro años después se celebraron en Casasimarro y tras la presente edición que se cerrará hoy con la intervención de Miguel Chillarón, director general de Desarrollo Rural, la próximas tendrán lugar dentro de cuatro años en Quintanar del Rey.

APUNTES

"Plantearemos un proyecto de cooperación a nivel europeo"



■ Juan Vicente Casas

"Pretendemos plantear un Plan de Desarrollo Integral dentro de la iniciativa comunitaria INTERREG III junto a grupos de acción local de La Manchuela de Albacete y Mancha del Júcar para dotar financieramente la promoción y desarrollo del champiñón de cara al futuro de este cultivo"

Alcalde de Iniesta

"Las jornadas se han convertido en punto de referencia"

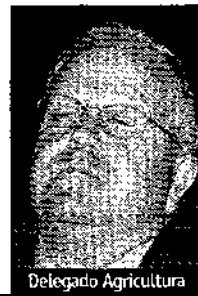


■ Luis Muelas

"Estas jornadas se han convertido en un punto de referencia obligado. Investigadores y expertos permitirán debatir los avances logrados en los centros de trabajo con la intención de que sean aplicados en la actividades diaria de las explotaciones de este sector"

Pte Diputación

"El sector factura en C-LM 7.000 millones anuales"



■ José Carricondo

"El sector evoluciona pero no a la velocidad que a muchos nos gustaría. En Castilla-La Mancha existen 1.700 explotaciones, el 30% a título principal y el 70 % a tiempo parcial, con una facturación de 7.000 millones de pesetas y una producción anual de 40 a 45 millones de kilos de champiñón"

Delegado Agricultura