

Comissió d'Economia Agroalimentària

Ametlles espanyoles vs. ametlles americanes

SANDRA CLIMENT

Economista i membre de la Comissió d'Economia Agroalimentària del CEC i Economist/International Trade s.climent@economistes.com

Començarem fent una petita introducció del fruit prodigiós que fa un parell d'anys es va convertir en la nova febre de l'or a causa de l'escalada continua de preus, que va arribar a sostres històrics.

L'ametller, arbre del qual s'obtenen les ametlles, és un dels més antics del món, data de l'any 5.000 aC i té els orígens a l'Àsia central. La seva expansió cap a la zona mediterrània va ser obra dels fenicis, grecs, romans i àrabs. Aquests darrers van ser els qui el van introduir a la península Ibèrica el segle VII. Però no va ser fins al segle XVIII que va arribar a la costa oest dels Estats Units, concretament a l'estat de Califòrnia. Actualment és on es produeix el 86% de l'ametlla que es consumeix mundialment; fet que converteix així els Estats Units en el primer productor mundial de *Prunus dulcis*, nom científic de l'ametlla. Austràlia es troba com a segon productor amb un 6% de quota i Espanya, tercer amb un 5% del total.

Principals diferències

No totes les ametlles que es produeixen a tot el món són iguals. En el cas que ens ocupa hem de dir que les ametlles espanyoles i les americanes tenen diferències notables, des del punt de vista organolèptic, nutricional, productiu/conreu i en temes de sostenibilitat i medi ambient.

Organolèpticament, la principal diferència la trobem en el gust; l'ametlla americana té un sabor insípid i és més seca, conté menys greixos, per això ens proporciona un efecte *crunchy* en mossegar. Per contra, l'ametlla espanyola conté uns índexs més elevats de greixos cardiosaludables, un gust

més dolç, una textura tendra i agradable.

Diversos informes recents, entre els quals trobem l'estudi Predimed, són els encarregats de mostrar els beneficis nutricionals del consum d'ametlles i d'altres fruits secs en la dieta mediterrània.

A escala productiva hi ha grans diferències mediambientals, l'ametlla de Califòrnia consumeix grans quantitats d'aigua, atès que té nombroses plantacions de cultiu intensiu o hiperintensiu, al voltant de 520.000 hectàrees. A diferència de les espanyoles,

Les zones amb més producció a Espanya són Andalusia (25%), l'Aragó (22%), Castella-la Manxa (19%), el País Valencià i Múrcia (10% cadascuna) i Catalunya (9%)

amb una superfície similar a Califòrnia, però la majoria de conreus són de secà, el 88%, que treuen profit de les aigües pluvials.

Hem de destacar que els camps d'Espanya estan experimentant una transformació radical en les darreres dècades i ja podem veure finques on s'apliquen tècniques de conreu intensiu i hiperintensiu. Denotem també la professionalització del sector per tal de millorar la quantitat i la qualitat de les collites, plantacions de varietats més productives i de floració tardana per evitar les gelades, mecanització i robotització de les finques amb sistemes intel·ligents per controlar regs i adobs, seguiments amb drons, etcètera.

Les zones amb més producció a Espanya són Andalusia (25%), l'Aragó (22%), Castella-la Manxa (19%), el País Valencià i Múrcia

(10% cadascuna), Catalunya (9%) i d'altres (5%).

L'altra gran diferència és l'ús de pesticides; l'ametlla americana és de closca tova i, atès el gran consum d'aigua que utilitza als cultius, fa que aquestes plantacions siguin més propenses a patir malalties i plagues. Per tal de minimitzar pèrdues de collita, són tractades amb grans quantitats de pesticides, molts d'ells prohibits a la Unió Europea.

Per contra, l'ametlla espanyola, amb la closca dura, protegeix millor el fruit interior de plagues i malalties, per aquest motiu s'em-

pen únicament fitosanitaris quan es detecta un problema, i sempre seguint les directrius que estableix la Unió Europea, amb productes autoritzats. Aquest és un tema de gran preocupació per a la societat actual i els darrers anys està entrant amb molta força. Els consumidors busquen productes ecològics, vegetarians, vegans, de proximitat, saludables, respectuosos amb el medi ambient, *clean label*, etcètera.

Sovint ens trobem que els orígens dels aliments alteren les seves qualitats. Per això torna a entrar en joc l'ametlla espanyola, de proximitat, respectuosa amb el medi ambient, de conreus que respecten els ecosistemes i la biodiversitat. Al voltant del 20% de la producció total d'ametlla a Espanya és ecològica, enfront d'uns percentatges inferiors al 5% dels Estats Units o Austràlia.



Amarg, un problema per a les ametlles espanyoles

Inicialment, tots els ametllers donaven fruits amargs per tal de protegir la llavor i preservar l'espècie. El *Prunus amara* (ametlla amarga) té amigdalina que, en barrejar-se amb l'aigua de la saliva, es descompon en glucosa, benzaldehid (que dona l'amarg) i àcid cianhídric (cianur).

Els fruits resultants, amargs, no són aptes per al consum humà i s'utilitzen per fabricar cosmètics o additius alimentaris, sobretot en pastisseria a Alemanya i a França.

Les ametlles dolces venen d'una mutació genètica natural de l'ametller que inhibeix la producció d'amigdalina.

Avui dia hi ha una tasca molt important en centres d'R+D, els quals han obtingut varietats d'ametller amb garantia dolça i des de les administracions públiques s'han creat els grups operatius: Erradicació i Detecció d'Ametlla Amarga. Organitzacions de productors estan treballant des de fa diversos anys en un projecte per tal d'erradicar aquest tipus d'arbres i per poder garantir en poc temps el 100% de la collita d'ametlla espanyola, de qualitat dolça.

Estimacions de la collita 2018 (dades del juliol del 2018)

Per últim, parlarem de les estimacions de collita que s'esperen per a aquesta propera campanya 2018 (dades del juliol del 2018).

60.000 Tm a Espanya

(Font: la mesa sectorial)

2,450 Mill/Lbs

(Font: www.nass.usda.gov/ca)

Amb uns increments esperats d'un 8%, l'ametlla espanyola es posiciona amb gran força davant del món. Els propers anys s'esperen augments significatius en les collites d'ametlles tant a Espanya com a Califòrnia, a causa principalment de les recol·leccions de nombroses plantacions noves. ■