

# “Espectacular” acogida de la gama Extreme® en el mercado

Desde que el verano pasado se iniciara la comercialización de pequeñas cantidades de fruta de la gama Extreme®, el teléfono de Viveros Provedo no deja de sonar. Operadores y cadenas de supermercados de toda Europa quieren saber cómo se ha desarrollado una fruta con un sabor tan excepcional, que resiste en el lineal y que además presenta una coloración atractiva. Luis Aliseda nos da las claves de un éxito que no es fruto de la improvisación, sino de más de 20 años de trabajo.

► M<sup>a</sup> ÁNGELES RECIO. REDACCIÓN.

“Extreme® ha tenido una entrada espectacular en el mercado que ni nosotros esperábamos”, explica Luis Aliseda, director del centro de investigación y producción de Viveros Provedo en Extremadura. Y no es para menos, ya que esta amplia gama de melocotones, nectarinas, paraguayos y platerinas viene a dar respuesta a la principal demanda del consumidor: fruta jugosa, con excelente sabor, y textura; y también cumple con las exigencias de los operadores hortofrutícolas: una larga durabilidad en el lineal y un aspecto atractivo.

La fruta Extreme® cumple todos estos requisitos gracias a la potencia del proyecto de investigación que tiene detrás, subraya Aliseda. Todos los años se hibridan 150.000 flores de las que se obtienen entre 25.000 y 30.000 nuevos genotipos, árboles diferentes que nunca antes se habían visto y que abarcan todos los rangos climáticos que se dan en la Península Ibérica. “Los resultados de hoy son fruto de más de 20 años de un trabajo que ha desarrollado 700 variedades ya terminadas a las que hay que añadir todo lo que todavía está por venir”.

## La prueba de fuego

El pasado verano se enviaron por primera vez a los distintos canales comerciales las primeras partidas de fruta de la línea Extreme®. Era la primera producción, y por lo tanto todavía muy poca, que procedía de diferentes fincas españolas que, a modo de prueba, enviaron a sus clientes alguna caja con producto de la gama Extreme®.

El resultado no pudo ser más satisfactorio. “Ha impactado en el mercado. Hemos recibido llamadas de los principales operadores europeos que querían saber dónde se había plantado la fruta que ellos habían probado. En estos momentos estamos sufriendo una avalancha de llamadas y de visitas. Hasta ahora sólo nos visitaban productores y agricultores, del mundo del vivero. Ahora los operadores, que están haciendo las previsiones de compra, piden también cita. Hemos recibido visitas de operadores de lugares tan dispares como Rusia, Alemania, Bélgica o Suiza. A mediados de este mes también llegarán representantes de las principales cadenas de supermercados británicas”.

Por otro lado, también ha habido muy buena acogida por parte del sector productor “que ha creído en el trabajo que le hemos enseñado”. De hecho, ya hay bastantes árboles plantados en la zona continental española (Lérida, Extremadura y el norte de Murcia), que es donde primero se han lanzado estas variedades “porque las primeras



Esta completa gama de melocotones, nectarinas, paraguayos y platerinas responde a las principales demandas del consumidor —fruta jugosa, sabrosa y con una textura crujiente— y también de los operadores gracias a su larga shelf-life y su atractivo aspecto y coloración. / VIVEROS PROVEDO



Luis Aliseda en el campo de ensayos. / VP

obteniciones iban dirigidas hacia árboles de reposo medio y normal, que trabajan entre 400-600 horas de frío”, ya tenemos terminadas variedades de 150-300 horas de frío.

## ¿Qué es Extreme®?

El germen de este proyecto de

● *El sabor es esencial para que una fruta pueda ser considerada Extreme®*

● *El verano pasado se comercializaron las primeras cajas con estos productos*

desarrollo varietal se remonta a 1992, cuando se encargó un riguroso estudio de mercado —recientemente confirmado también a nivel europeo por el proyecto Isafruit— que señalaba que la calidad más valorada por el consumidor de fruta era el sabor. “Esta afirmación, que ahora

parece tan obvia, nos provocó no pocos quebraderos de cabeza hace 20 años, cuando lo único que se le exigía a la fruta era que tuviera vista y durabilidad”.

El sabor, de hecho, es imprescindible para que una fruta pueda ser considerada Extreme®. “Para que un árbol permanezca en nuestro campo de ensayos, el sabor es esencial”, explica Luis Aliseda. “La primera criba es hacer una cata, después se decide si se deja el árbol o se arranca. Eliminamos un 70% de los genotipos en el primer contacto que tenemos con los árboles”.

Una vez superado el test de sabor en campo, la fruta pasa al laboratorio. Allí se confirman otros importantes parámetros como nivel de azúcar, textura de la carne, conservación... etc. “Otro punto importante de las Extreme® es que no se oxidan; sabemos que habrá un porcentaje de fruta muy alto que entrará en IV gama, por ello se ha cuidado esta aptitud en la selección y las Extreme® son ideales para ello debido a que su jugo es intra-

celular, es decir, no sueltan caldo al pelarlas pero sí —y mucho— al morderlas y la carne no se oxida”

Una vez acotado el rango climático y la tipología de cada fruto, se escoge el más atractivo. “Los programas de mejora clásicos, el proceso se hace a la inversa; es decir, primero se escoge el fruto más atractivo y otros aspectos eran secundarios. Hemos llevado a cabo una auténtica revolución del sabor”.



## El apellido del sabor

El nombre de cada una de las nuevas variedades desarrolladas “se escoge de común acuerdo entre nosotros”. Para los melocotones amarillos se están utilizando nombres de monasterios españoles “porque es un producto muy nuestro”. En cuanto a las líneas de sabor, cada una llevará un nombre o un número, pero lo que sí tienen muy claro es que a todos les unirá un “apellido” común; “el apellido Extreme® del sabor” y un logotipo identificativo.

De este modo, Extreme® no será una marca de una variedad en concreto, sino una inmensa gama de variedades que llegarán de todas las partes del mundo garantizando calidad homogénea y continuidad en el suministro y que el cliente podrá identificar, de entre la avalancha de melocotones que llegan en temporada a los lineales, gracias al logotipo y “apellido” Extreme®.

Conviene señalar que las nuevas variedades de Provedo ya han pasado fronteras en Sudáfrica y Chile, “y estamos terminando los ensayos en otros países como Egipto, Túnez y Marruecos”. De este modo, habrá fruta Extreme precoz, de estación, extra tardía y contra estación. “Los operadores y supermercados cuando conocen el plan se van muy satisfechos. Empresas como Colors se han quedado maravillados con nuestro trabajo y nos han animado para que también trabajemos con nuevas ciruelas y albaricoques”.

“Ya hemos demostrado, con las líneas de paraguayos Plane®, que el consumidor identifica el sabor con la forma de esta fruta. El precio alcanzado en los últimos años demuestra que al consumidor no le importa pagar más por una fruta con sabor. Esto nos motiva para seguir adelante en nuestras investigaciones”.