



## Paljastus: M... nelmat voi toteutua

Tätä keinoa voitt...  
pelaajat käyttävä



## Kasinoyrittä... hullu tarjou suomalaisil

Tällä niksillä voit s...  
tuplasti pelirahaa t



# noticias de Gipuzkoa

Asteartea, 2018ko abenduaren 4a

Bilaketa egin

BILATU



INICIO | IRITZIA | GIZARTEA | POLITIKA | EKONOMIA | BERTAN | MUNDUA | REALA | KIROLAK | KULTURA | 

hemeroteka   

[Euskadi](#) | [España](#) | [Deusto](#)

[Inicio](#) > [Gizartea](#)

DOMINGO MERINO EXDIRECTOR DEL LABORATORIO AGROAMBIENTAL FRAISORO DE ZIZURKIL

## “El conocimiento y la tecnología son la solución para el futuro del caserío y los baserritarras”

Dos décadas de trabajo en el laboratorio agroambiental Fraisoro, en Zizurkil, y una visión global del sector agrario y la ciencia aplicada al mismo avalan a Domingo Merino (Ciudad Real, 1952), un guardián de la alimentación y la agricultura de calidad

MIKEL MUJIKA IKER AZURMENDI - Domingo, 25 de Noviembre de 2018 - Actualizado a las 06:03h

icomenta!



Me gusta 15

Compartir



### Información relacionada

“Nunca se ha comido tan bien y limpio como ahora”

### ÚLTIMA HORA

09:06 El paro baja en noviembre en 916 personas en Euskadi hasta los 121.499



Domingo Merino

**DONOSTIA-** Una veintena de investigadores, batas blancas... Una imagen a la que no estamos acostumbrados cuando hablamos del sector agrario. ¿Cuál es el papel de este laboratorio?

-El mundo va tan deprisa que hay que evolucionar en todo. Solo hay que ver cómo ha evolucionado el sector de producción de alimentos. Y cómo va cambiando el propio cliente también. Todos esos cambios, en sus primeras fases, los puedes probar en el laboratorio. En todos estos años, desde 1981, hemos analizado suelos, forrajes, fitosanitarios o pesticidas... El análisis de sidra lo comenzamos hace diez o doce años y luego hemos empezado con la profesionalización de la cata. Aquí ha habido mucha innovación.

¿No cree que se ha transmitido poco y que la imagen del mundo agrario aún sigue siendo pobre?

-Se ha transmitido poco, pero la importancia que ha tenido el tema del conocimiento es terrible. Que en el año 93 o 94, un señor de Gipuzkoa, Javier Ansorena, estuviese decidiendo en el comité de sabios a nivel mundial en el ámbito de nitratos y nitritos, que son conservantes, es un lujo.

¿Esos conservantes son los que tienen la E por delante?

-Eso es. Uno es el nitrato potásico y conservan los productos. Ocorre que los nitratos también están en el suelo. La planta los coge porque los necesita, porque tiene que hacer aminoácidos y de ahí pasan a proteína, porque es el proceso normal.

¿Entonces de dónde viene la polémica?

-Hubo una alarma de sanidad en torno a los años 87, 88 hasta el 90, de que los nitratos eran peligrosos. Se puso una reglamentación sobre nitratos y se sigue trabajando en ello.

¿Entonces son buenos o malos?

-Todo va en su medida. El nitrato es bueno porque si no, no hay aminoácidos ni proteínas. ¿Pero qué ocurre? Pues que algunos piensan que el abono mineral es malo porque es todo química. Pero es que en la vida todo es química. La planta no come estiércol, sino elementos nutritivos como el nitrógeno, fósforo, potasio... Y ahí tenemos la hidroponía.

¿Y qué es la hidroponía?

-Con el agua va el abono. El agua de riego lleva una dilución de abono. Los jardines de Babilonia y los aztecas ya la practicaban. Cultivaban en agua que tenía nutrientes y crecían las plantas. Este sistema se puso en marcha en la II Guerra Mundial. Los americanos tenían que ir a una isla, y



06:04 *Olatu Talka se prepara para festejar sus diez años con su edición "más espectacular"*

06:04 *Asegarse acaba con el romanticismo*

06:04 *Preocupante derrota*

06:04 *"Esta es la edición del festival con mayor calidad"*

LO + LEÍDO

LO + VOTADO

LO + COMENTADO

**er**matxain  
ileapaindegia

VÍDEOS

FOTOS

GALERÍAS

R/

La guerra echa de casa al niño afgano famoso por su camiseta de Messi  
<https://t.co/j8PDEwQhVI>  
<https://t.co/loxEzncZPa>

**g** NotGip  
hace 13 horas



SE EL PRIMERO

como no tenían verdura y no había posibilidades, pusieron la hidroponía en marcha. Con este sistema tú le das a la planta solo lo que necesita y no coge más nitratos de los necesarios. Antes se usaba mucho abono orgánico y eso suelta mucho nitrato y la planta lo coge.

¿Y era malo tanto nitrato?

-Yo pongo un ejemplo. Imaginate que te ponen un plato con cinco cazos de alubias. Pues te pones morado y te pillas un llenazo. ¿Qué pasa si les echas un cazo? Pues que por mucho que te empeñes, no te vas a comer más que el cazo. Entonces, la hidroponía se hace por ese motivo, pero es igual de natural que cualquier cosa.

¿Se utiliza la hidroponía en las explotaciones vascas?

-En las explotaciones de horticultura profesional, todas trabajan con hidroponía. Se empezó a trabajar bastante ya en el año 90. ¿Por qué? Porque cuando cultivas las mismas plantas en el mismo suelo de forma continuada, los organismos buenos y malos se especializan en las plantas esas y aparecen enfermedades de las raíces. Entonces, veíamos que crecía el tomate y cuando estaba con ese rojo, en los días de verano y sol, la planta se ponía lacia. Mirabas la raíz y estaba casi muerta. Y había que echar un producto. En hidroponía no pasa eso. Se han arreglado un montón de problemas con este sistema y ahí participamos mucho desde el laboratorio agroambiental Fraisoro.

¿Y es de calidad la huerta guipuzcoana?

-Siempre digo que lo más importante es visitar a los mejores para copiar. En mi época, visitábamos mucho la zona francesa y ellos venían mucho aquí. Y nos decían: ¡Qué suerte tenéis! Tenéis al consumidor al lado de casa. Veían que el productor de aquí venía con el dinero de la plaza y decían que ellos lo mandaban a París, a 800 kilómetros, y al llegar allí, si les decían que había llegado mal, se tenían que desplazar en tren o avión y al final perdían el pedido. Y además, la venta directa tiene otra ventaja. Y es que el productor hace la encuesta de satisfacción todos los días. Porque sabe si lo vende o no. Lo que ocurre es que el mercado de Gipuzkoa es exigente en los temas de alimentación.

¿Y satisfacemos sus exigencias?

-Aquí hay producciones punteras y la calidad de su producto se puede comparar con la mejor que haya en el mundo, pero a su vez hay otros que están justo al lado y que, o bien no tienen esa capacidad, o no conocen bien el mercado. Y luego hay sectores que lo tienen más difícil que otros.

¿Cómo cuáles?

Por ejemplo, el sector de la leche. Las explotaciones han bajado mucho porque tienen que competir con gente que tiene 500 vacas en una zona llana de Bretaña que produce más barato. En la leche hemos homogeneizado el producto, nos hemos acostumbrado al cartón, de forma que es muy difícil destacar la calidad. Al sector cárnico también le afecta que cada vez se coma menos carne.

¿La horticultura tiene más futuro?

-Sí, y la fruticultura, aunque tiene su dificultad, también tiene unos márgenes. Hay cultivos como el kiwi, que se han adaptado muy bien aquí. Ahí está el tema de la conservación. Los neozelandeses son pioneros en eso. De Nueva Zelanda traen un kiwi que lleva diez o quince meses en la cámara, lo sacan y está perfecto.

¿Eso es posible?

-Eso es una tecnología que tienen...

¿Y no es que su tierra sea mejor?

-No, no. Es como el tema de la patata francesa. O la manzana. Los franceses también lo están haciendo. Manzana que lleva un año en cámara. La analizan en el momento de la recolección, que lo hacen de manera automática. Le dan los parámetros y ya saben esa manzana cómo se va a comportar. Si no se va a comportar bien porque va a madurar antes de tiempo, la saco mañana a vender. Si no, la meto en la cámara y según vaya el mercado, la voy sacando.

Eso es competitividad.

-Eso es conocimiento y se traduce en mayor competitividad. Al recoger la manzana, tú puedes pensar que todas son iguales pero tienen un robot que las recoge, les hace unas fotos y ya sabe cuál va a un lado y cuál a otro. Y esos son trabajos que van a desaparecer porque se van a robotizar.

¿Se puede hacer algo contra eso o habrá que traer esos robots aquí?

-Además de aplicar conocimiento, hay que vender producto de calidad y la historia de su producto. Hay gente que está vendiendo yogures, leche, y vende cómo hace la leche, su trayectoria, sus antepasados, y con la confianza de que conoces al productor.

Y eso vale como el robot o más...

-Efectivamente. Eso vale mucho, como en el mundo de la sidra, que ahora sabe hablar de su producto, si tiene aromas afrutados, de fenoles... Cuenta la historia de su producto. Y hay sidrerías que tienen más calidad en cuanto a producto que los mejores vinos. Pero, por otra parte, tenemos el producto clásico, que es muy antiguo. ¿Te acuerdas del Seat 1.500? Un cochazo en su día. Te lo ponen nuevo aquí y cualquier cochecito de ahora va bastante mejor y consume menos. Eso lo tenemos que aplicar a la sidra. La sidra que tenemos aquí es muy nuestra, pero a los de fuera hay otros productos que les gustan más.

¿Habla de introducir otros sabores?

-¿A las personas menores de 40 años les hemos preguntado cuáles son sus gustos? Igual quieren sidra en lata.

¿Sidra en lata?

-Pues igual a ti no, pero a tu hijo sí le gusta. O igual, tal y como está el tema del alcohol, se puede hacer una sidra de dos o tres grados en vez de seis.

¿Y eso no es adulterar el producto?

-Eso es tecnología. No es hacer cosas raras, ni adulterar el producto. Esas son innovaciones y te permiten ir al mercado con varios productos. Tienes la sidra de toda la vida, la moderna en lata, la sidra de hielo y a lo mejor uno tira mejor en un mercado y otro en otro.

Y esos productores que conviven con los que lo hacen muy bien, pero no lo hacen tan bien, ¿tienen futuro?

-Lo importante es encontrar tu producto y tu mercado. Y no quejarte continuamente.

Vi en un reportaje en la tele que ya hay proyectos para cultivar plantas en urnas de cristal que podrías tener en casa. ¿Qué me dice?

-Esa tecnología existe. Y lo que sí se está dando es una tendencia a producir en las terrazas de tu casa. Aquí no tanto, pero sí en Madrid. No podrás producir muchos tomates o lechugas, pero sí de calidad. Y si tiene pulgón, se lo puedes quitar con la mano.

¿Qué podremos ver en el futuro?

-Lo que decía de la manzana, que ya llegará: pero otro tema importante

que aquí se debería haber hecho y no se hace, es que en vez de ir a comprar la verdura o la fruta al mercado, vayas a la explotación y la compres cogiéndola tú. Y otra cosa importante es que a veces en la tienda y la gran superficie se pide el producto de aquí, kilómetro cero, pero no se trata bien.

¿Por ejemplo?

-Pues el tomate, un problema que tiene grave es guardarlo en frío. El tomate no se puede meter por debajo de 14 grados, porque estás matándolo. Cuando está hecho con hidroponía, te puede aguantar diez días sin moverse. Se pondrá rojo, pero va a madurar naturalmente, pero si lo metes en el frigorífico, los aromas que tiene los va a perder.

Estamos hablando de cosas interesantes, tecnología punta aplicada al sector agroalimentario. ¿Por qué no atrae esto a más jóvenes?

-Los valores que se tienen y la forma de trabajo tienen que cambiar. Si insistimos en que es un trabajo muy sacrificado, pues es normal que no vayan. Ese es el cambio que se tiene que dar para que la gente joven se anime. El conocimiento y la tecnología tienen que ser la solución. Tenemos que adaptarnos a los tiempos y si no lo hacemos, morimos. No nos podemos quedar obsoletos. Es que a veces intentamos separar el caserío del resto de cosas.

¿Hay que ir a caseríos 4.0?

-Pues sí. Tenemos que ir a un caserío del siglo XXI, que tiene que conocer a su cliente, vender una historia y siempre con modernidad y calidad. Y si queremos vender la tecnología que ofrecemos en los restaurantes y los pintxos de Donostia, tenemos que estar a la altura de eso en producción agroalimentaria. Hay que hacer un esfuerzo para mantenernos ahí, sin perder nuestra cercanía, nuestra identidad, pero adaptándonos al futuro.

¿Le falta prestigio al primer sector?

-Creo que le falta prestigio porque tenemos la txapela puesta permanentemente. Y yo no les veo así a los productores guipuzcoanos, que son empresarios. Yo hablaría de la industria productora de alimentos, o la industria de conservación de la naturaleza. No me gusta sector primario. Creo que hay que cambiar el nombre. Y de ahí nace muchas veces ese menosprecio. La palabra casero..., tampoco me gusta. Son profesionales que si pusieran una fábrica de coches también la sacarían adelante.

¿Por qué cree que ha bajado tanto en los últimos años el número de explotaciones agrarias?

-Antes un agricultor tenía capacidad para alimentar a dos personas y ahora con la tecnología que hay puede hacerlo a 400. La recogida de patata se hace con máquina, la recogida de cereal también. Se pueden saber las necesidades de fertilización de los productos con un dron que hace fotos. Se ha adelantado en garantía de seguridad alimentaria y en producción.

Se estima que en 2050 la población mundial será de 9.000 millones.

¿Habrà comida para todos?

- Con las tecnologías actuales, el abastecimiento de alimentos está garantizado.

## *las claves*

“En Gipuzkoa hay explotaciones agrarias punteras a nivel mundial, pero hay otras que se han quedado obsoletas”

“Si insistimos en que es un trabajo sacrificado, es normal que los jóvenes no vengán. El conocimiento y la tecnología tienen que ser la solución”

“De Nueva Zelanda nos llegan kiwis que llevan diez o quince meses en la cámara y están perfectos;eso es conocimiento y tecnología”

“Hoy en día se pueden saber las necesidades de fertilización de los productos con un dron que va haciendo fotos”

“Al sector le falta prestigio. Yo hablaría de industria productora de alimentos o de conservación de la naturaleza;no me gusta sector primario”

¡comenta!



Me gusta 15

Compartir

etiquetas: [fraisoro](#), [domingo merino](#)

#### COMENTARIOS:[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

## Tu privacidad es importante para nosotros

Tanto nuestros partners como nosotros utilizamos cookies para personalizar contenido y publicidad, o analizar nuestro tráfico. Podemos recoger información no personal sobre el uso que haces de este web. Puedes permitir el uso de esta tecnología, o controlar completamente qué información es recogida y procesada. Para más información, visita nuestra [Política de Privacidad](#).

[Configuración de privacidad](#)

**ACEPTAR**