

# La reconversión del puerro de Entrena

**Aunque el cultivo ha caído, la localidad comercializa el 20% de la producción del país**

En las últimas cuatro décadas, el municipio ha perdido dos tercios de las industrias que trabajaban esta hortaliza

**:: P. HIDALGO**

**ENTRENA.** Quien tuvo, retiene; aunque ya nada es igual. Hubo un tiempo (no demasiado lejano) en que Entrena constituyó una auténtica potencia nacional en el cultivo y comercialización de puerros. En la actualidad, en la localidad riojana se manipula y distribuye el 20% de la producción de esta hortaliza en España; pero este producto ya no conserva la importancia que antaño cosechó en la industria local.

El cultivo del puerro en Entrena comenzó a mediados del siglo pasado, como una forma de ampliar el aban-

co de productos con los que el municipio surtía al mercado. Por aquel entonces, en las fincas entreneras también se recogían remolachas y zanahorias. En esa época resultaba común ver a los agricultores limpiando puerros en los portales de sus casas y lavándolos en el río. A partir de ahí se generó una industria que desembocó en que, en torno a mediados de los 70, Entrena alojara una quincena de empresas dedicadas al puerro que llevaban esta hortaliza a los principales mercados centrales de la zona norte.

«Fue el periodo del 'boom'; pero en Entrena costaba que saliera este cultivo. Aquí el terreno es duro y arcilloso y empezó a sustituirse por otros cultivos más aptos. Además, cada vez se necesitaba más producción y una mayor extensión de superficie», relata Eduardo Rodríguez, gerente de Frutas y Verduras del País,

el almacén entrenero en que este producto tiene más presencia hoy en día.

Así que el puerro desapareció de las fincas. A mediados de los 80, desde Entrena se trasladó la producción a Castilla y León y Andalucía y ahora se trae esta hortaliza desde casi todas las regiones españolas. Ya sólo se realiza en el municipio el proceso de limpieza, envasado, atado y encajado que culmina con su distribución a casi todos los rincones del país. De hecho, Entrena comercializa el 20% del puerro que se produce en España, lo que supone unos 20 millones de unidades al año.

Actualmente el campo entrenero acoge preferentemente viña y pera conferencia, que copan el 98% del terreno. «Son más rentables», señala Rodríguez. Esto ha derivado en que ya sólo cinco almacenes trabajen el puerro en la localidad, ninguno de forma exclusiva, y que su peso vaya a menos. «Va bajando un 10% en los dos últimos años», detalla el gerente de Frutas y Verduras del País.

El futuro de la hortaliza en Entrena siembra bastantes dudas. «Queremos aguantar y luchar por esto; pero estamos fuera de origen de producción. Así que vamos con un incremento de precios respecto a otras comunidades por el transporte. Nuestro producto es más caro y trabajamos con márgenes pequeños, del 5%», expone Rodríguez.



Dos trabajadores inician la preparación del puerro antes de su comercialización. :: P. H.