



# O castiñeiro como motor económico en Galicia

Yaiza Martínez e Rocío Domínguez 2ºA

# Índice

0-Introdución

1.1-Situación actual da industria

1.2-Usos do castiñeiro (alimentación, madeira, enerxía, etc.)

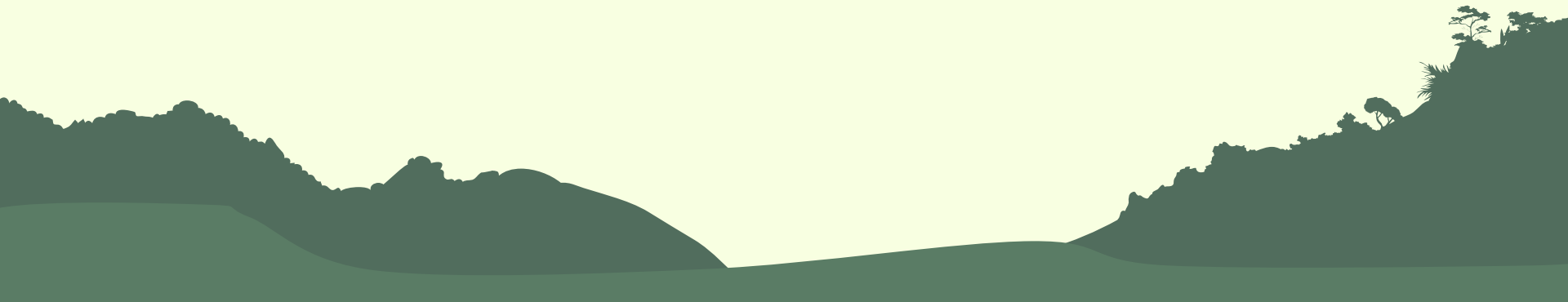
1.3-Evolución do sector ao longo dos anos

1.4-Ubicación das principais plantacións

1.5-Rentabilidade xerada, aportación ao PIB autonómico, etc.

1.6-Retos aos que se enfrenta a industria

2-Conclusión



## Introdución

O castiñeiro, unha árbore "tremendamente agradecida", leva desde o Pleistoceno dando os seus froitos para alimentar a persoas e animais e incluso serviu como moeda de cambio. Este alimento foi (e segue sendo) fundamental na alimentación dos galegos.

Non foi ata a romanización cando comezou a extenderse o seu cultivo. A súa longa historia en Galicia levou a que incluso un alimento tan básico como a pataca, que chegou tras o descubrimento de América como algo ornamental, fose coñecida como a "*castaña da terra*".

Ademáis serviu como moeda: os señores concedían unha terra a un forero a cambio de "facer, chantar ou poboar un *souto*" e esixían o pago con castañas secas.

Desta árbore aprovéitase todo: desde a madeira, ourizos e cascas como combustible, ás castañas que comía o ser humano e, aquelas de peor calidade, os animais.

A comunidade galega ten ao redor do 60% da produción nacional de castaña, aínda que hai outras zonas, como Asturias, onde hai máis castaños porque os destinan á madeira.



## Situación actual da industria

Galicia ten unha das industrias de transformación de castaña máis potentes de Europa. E aínda que é terra de castiñeiros, o déficit de froitos para fornecer a esa industria é un problema que leva anos lastrando a un sector obrigado a comprar materia prima en Portugal ou outras zonas de España.

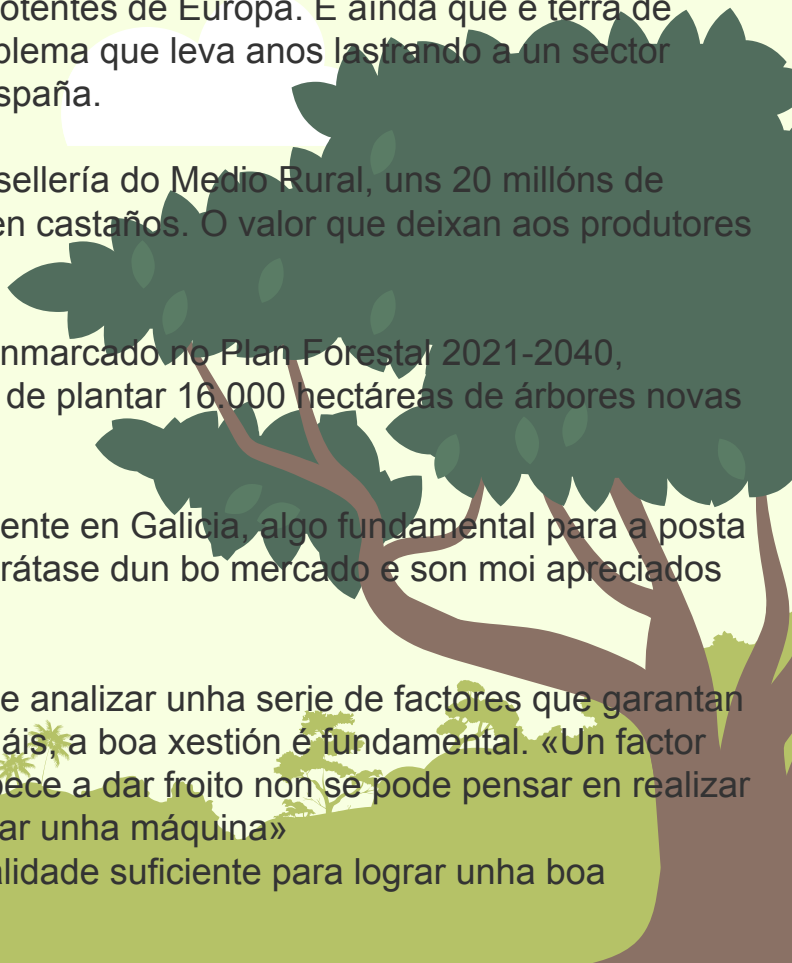
Na comunidade prodúcese actualmente, segundo os datos da Consellería do Medio Rural, uns 20 millóns de quilos de castañas nunha superficie de 49.000 hectáreas onde crecen castaños. O valor que deixan aos produtores é duns 20 millóns de euros.

O Programa Estratéxico do Castiñeiro e da Produción de Castaña, enmarcado no Plan Forestal 2021-2040, pretende recuperar 8.000 hectáreas de soutos tradicionais, ademais de plantar 16.000 hectáreas de árbores novas cuxa produción se repartiría entre o froito e a madeira.

Ademais existe unha escaseza de planta certificada que hai actualmente en Galicia, algo fundamental para a posta en marcha de plantacións de variedades con alto valor no mercado, trátase dun bo mercado e son moi apreciados en países de Europa, Asia e Sudamérica.

Pero cando un propietario se plantea realizar unha plantación ten que analizar unha serie de factores que garantan que o seu investimento vai dar froito. Por iso é polo que, unha vez máis, a boa xestión é fundamental. «Un factor para ter en conta é a topografía do terreo, porque unha vez que empece a dar froito non se pode pensar en realizar unha recollida manual. Por iso é fundamental que na leira poida entrar unha máquina»

Outros dos factores para ter en conta, son que o terreo teña unha calidade suficiente para lograr unha boa produción ou ter garantida a capacidade de rega.



## USOS DO CASTIÑEIRO

A maior parte dos soutos que aínda perviven foron plantados especificamente para producir castañas e ao mesmo tempo madeira: a madeira de castiñeiro é unha madeira nobre, moi apreciada en carpintería e tamén para o seu uso como postes de cercado ou pezas estruturais para a construción (vigas).

Os froitos de máis tamaño destináronse ao consumo en fresco, tanto para comer na contorna familiar, como para cambiar ou para vender. Os froitos máis pequenos utilizábanse para a alimentación do gando.

- A madeira, que procuraban cortala en menguante, usábase para facer casas, mobles e fondos de barcos.

Tamén se utilizaba para a elaboración de contedores que servían para as medidas de peso e superficie de sementa como as quartillas, almudes e medios almudes. Así mesmo fabricábanse instrumentos de labra como os trillos, “belgos” para aventar o cereal e palitas para palear o gran. Outro uso foi a fabricación dos antigos cestos destinados á exportación de tomates.

- Os chupones servían para facer cestas de man, máis grandes para o transporte de pedras e as coñecidas raposas que servían para ser cargadas polas bestas. Os chupones tamén servían para elaborar as horquetas, especie de pau terminado en v que permitía levantar a viña no parral tradicional.
- As follas secas usáronse como cama para o gando e as verdes para a comida do mesmo.

Ademais de uso medicinal; o consumo de castañas está especialmente indicado para persoas con artrites e en dietas para hipertensos e enfermos cardíacos, ou para a curación de feridas.

Mentres que outro tanto vai parar ás industrias de transformación para o seu conxelado ou elaboración de produtos como fariñas, cremas e confeituras.

## EVOLUCIÓN DO SECTOR AO LONGO DOS ANOS

Unha das súas primeiras medidas será en 2022 unha orde de axudas por 4,5 millóns de euros para apoiar a recuperación de soutos tradicionais e novas plantacións de castiñeiro.

En relación aos soutos tradicionais do oriente galego, o obxectivo da Xunta sitúase en apoiar a creación de agrupacións de xestión conxunta, mediante a unión dos propietarios dos soutos. Esa liña de traballo permitiría enfrontar un dos problemas habituais, o do minifundio, que dificulta os labores de mantemento, mecanización e limpeza das parcelas.

Naqueles casos nos que a vía da agrupación de xestión conxunta non sexa posible, a Administración mesmo baralla a firma de contratos de xestión pública para asumir o manexo de soutos abandonados.

E é que un dos graves problemas que enfrontan os soutos galegos é o despoboamento e abandono das aldeas. A maior parte dos castiñeiros galegos están nas comarcas de montaña do oriente de Lugo e Ourense, zonas marcadas polo despoboamento.

Galicia ten ao redor de 50.000 hectáreas de castiñeiros.

Cun valor medio do froito que se adoita mover por encima do euro por quilo e mesmo achegándose aos 2 euros nalgúns casos, dependendo da calidade e variedade, o impacto económico da castaña supera os 20 millóns de euros pagos aos produtores cada ano, xerando un valor de máis de 50 millóns de euros na súa comercialización final, segundo as estimacións da Xunta.

## UBICACIÓN DAS PRINCIPAIS PLANTACIÓNS

Galicia é a comunidade líder en produción de castiñeiros de España debido, sobre todo, ao clima.

O castiñeiro é unha árbore que necesita unhas condicións climatolóxicas precisas para poder desenvolverse en bo estado. Prefiren os climas chuviosos pero con calor, sobre todo no verán.

A maioría das plantacións de castiñeiro atópanse en Lugo e Ourense. As que máis producen son as dos distritos forestais da Fonsagrada-Os Ancares, Terra de Lemos e Valdeorras-Trives.

Na parte oriental galega existen moitas plantacións que a día de hoxe están abandonadas.

## RENTABILIDADE E APORTACIÓN AO PIB

Nas plantacións de castiñeiro para producir alimento, as árbores deben estar bastante distanciadas, collen unhas cen árbores por hectárea.

Unha plantación de castiñeiros alcanza a súa madurez nun prazo de 17-18 anos. Chegados a esa idade, cada árbore pode producir uns 50 quilos de castañas, o que significa uns beneficios de 5.000 euros por hectárea e ano. A cifra é moi superior ao rendemento que dan na actualidade as plantacións forestais de crecemento rápido: as de piñeiros adoitan producir 350 euros por hectárea e ano, e as de eucaliptos, ao redor dos 1.000.

Galicia ten o 92,9% de produción de castiñeiros de España, con todo, hai ao redor de 25.000-30.000 hectáreas de soutos tradicionais cuxo potencial produtivo infrautilizado fan perder uns 100 millóns de euros ao ano pola castaña que cada outono queda sen recoller.



## RETOS AOS QUE SE ENFRENTA A INDUSTRIA

A pesar de haber moitas hectáreas de castiñeiros non son suficientes para satisfacer á industria.

Moitas persoas móstranse reacias a producir e vender xa que require un alto investimento e tarda bastante tempo en comezar a producir (uns 10 anos).

Un dos retos principais aos que se afrontan é a avispiña do castiñeiro, un insecto que se come a folla do castiñeiro, debilítalo, provócalle un fungo e mátao para a produción. No 2020 minguou a produción galega en ao redor dun 25%, deixándoa en 15.000 toneladas. Está a frearse o seu alcance ao introducir outra avéspera que se come os ovos da avispiña do castiñeiro e que se converteu na única capaz de combatela.

Outro dos retos aos que se afrontan é á procura de enxertos compatibles co castiñeiro que sirvan para aumentar a súa calidade.

Preténdese profundar na recuperación e adecuación dos soutos tradicionais para poder mecanizar algunhas das tarefas que conleva a actividade e introducir variedades máis demandadas polo mercado, máis produtivas e máis rendibles.

## CONCLUSIÓN

O castaño é un dos nosos grandes aportadores alimentarios e de madeira que abastece a propia Galicia e a outros países. A pesar de presentar diferentes tipos de problemas no sector como a insuficiencia de hectáreas de plantación, a pouca calificación da plantilla ou o problema de pragas como a avispiña do castaño sigue sendo un gran abastecedor no mercado internacional da castaña.

Este sector inflúe considerablemente na economía galega xa que somos a comunidade con maior número de produción de castaño.

