

Rizk Swaan presenta en Madrid un pepino mini y un pimiento extra dulce

JOSÉ ANTONIO ARCOS
MADRID

La casa de semillas Rizk Zwaan ha acudido con stand propio a la primera feria de frutas y hortalizas que ha organizado en Madrid el Ifema y Fepex. Rizk Zwaan ha presentado sus especialidades, bajo el sugerente nombre de 'Sabores sensacionales'.

Entre dichas especialidades ha destacado el llamado pepino *snack*. Se trata en realidad de un pepino mini, de unos pocos centímetros, que por primera vez varios agricultores de la SAT Acrena cultivaron en unas pocas hectáreas de Santa María del Águila y de La Mojonera la pasada campaña. Así, tras el éxito de esa experiencia pionera, en este inicio de nueva campaña dos comercializadoras más se han sumado a esta novedosa gama de producto. Se trata de la cooperativa Murgiverde y de la SAT Nature Choice, que junto a Acrena y también la granadina La Palma, se han lanzado a la conquista de un pequeño segmento de mercado que ha dado hasta ahora unos buenos resultados económicos para el agricultor.

"Evidentemente si todo el mundo se dedicase a sembrar pepino mini entonces no sería rentable porque su mercado es limitado; pero hasta ahora hay en cultivo unas 6 ó 7 hec-



■ Luis Ruipérez y Santiago Gastón de Iriarte en el stand Rizk Swaan en Madrid. / J.A.ARCOS

Una novedosa berenjena rayada que absorbe muy poco aceite

■ En la cocina el mayor problema que hasta ahora ha tenido la berenjena ha sido su alta absorción de aceite, lo que ha provocado en muchos casos que su consumo se limite debido a este aspecto. Sin embargo, Rizk Swaan comercializa *Ángela*, una novedosa berenjena rayada que consume un 20% menos de aceite que el resto de variedades. "Es la berenjena que absorbe menos aceite", afirmó Santiago Gastón de Iriarte, especialista de Rizk Swaan, "es una berenjena muy apta para el consumo, es muy dulce y además no pica".

táreas que si dan buenos resultados", señaló Luis Ruipérez, comercial especialista de cultivo de pepino y pimiento de Rizk Zwaan.

Hasta el momento este pepino mini sólo ha penetrado en los mercados de Holanda, Reino Unido y países escandinavos, "aunque poco a poco también lo queremos dar a conocer en España", añadió Ruipérez en el escenario de la Fruit Attraction madrileña.

Italiano rojo

Otra de las especialidades de Rizk Zwaan presentada en el Ifema ha sido el pimiento *Espalermo*. Se trata de un pimiento italiano rojo, que tiene como principal característica su intenso sabor dulce, tanto en fresco como cocinado.

"Es un italiano extra dulce que queremos darlo a conocer en España", precisó Ruipérez.

Por último, Rizk Zwaan ha aterrizado en la feria de Madrid con la lechuga *Salanova*. "Es una lechuga con hojas mini adultas", describió Santiago Gastón de Iriarte, especialista de IV gama. Precisamente, el tamaño del pepino mini lo convierte en un nuevo producto capaz de incorporarse al formato de los productos de IV gama.