

Piura fue la primera ciudad fundada por los españoles en América del Sur, el 15 de agosto de 1532, por Francisco Pizarro. Considerada una 'ciudad volante', cambió de ubicación en cuatro oportunidades, hasta la actual, en 1587. Situada en la costa norte peruana, próxima a la línea ecuatorial, a unos 4° 4' 50" por debajo de ésta, y entre las longitudes 80° 29' 30" O y 81° 19' 36" O, tiene un clima cálido durante todo el año. La temperatura promedio es de 26 °C, aunque puede alcanzar los 40 °C con una mínima de 15 °C; sin embargo, su sierra tiene un clima húmedo templado con un promedio anual de 15 °C.

Es la segunda región más poblada del país con 1.8 millones de habitantes. Cuenta con un importante potencial en los sectores del turismo –por sus playas y ciudadela pre inca-, pesca, minería e hidrocarburos, y la sexta región más industrializada del Perú. Su gastronomía es la más apreciada y variada del país, y posee un importante potencial agropecuario, donde se desenvuelve 35% de su PEA: reconocida por el algodón Pima, hoy lo es, también, por la uva Red Globe, y los cultivos de limón, palta, mango, cacao, banano orgánico, arroz, y café, entre otros. 'Verdes, mis algarrobos verdes' es la letra de una emblemática canción compuesta por Rafael Otero y que, con el poema de José Ramón de Dolarea, 'arenas blancas, algarrobos verdes', constituyen un himno a la piuranidad; a estos, se agrega un tercer color: el rojo de la uva Red Globe, el emprendimiento agro empresarial más importante de las últimas décadas.

En 2001, el Perú producía 127,516 TM de uva, en 11,749 hectáreas (Has), focalizadas principalmente en la región Ica, representando apenas 0.2% de la producción mundial, donde el liderazgo lo tenían Italia (15%), Francia (12%), España (10%) y EEUU (10%). Los principales exportadores eran Italia, EE.UU, Chile, Sudáfrica y Grecia. Nuestro país no figuraba siquiera entre los veinte primeros.

En 2012, el Perú pasó a producir 361,870 TM, con 20,536 Has cultivadas y, el volumen de exportaciones fue de 288,728 TM, representando 6% del comercio mundial del producto. Ica ya no era la única estrella. En el firmamento nacional, Piura había crecido desde 47 Has en 2008 hasta 3,517 Has en 2012, con una producción de 65,597 TM (18% del total nacional), destinada casi totalmente a la exportación (36,136 TM), con un valor FOB de US\$ 113 millones. Ello, representó un crecimiento para la región norteña de 144% y, es importante mencionar que la inversión por hectárea supera los US\$ 10,000, de los cuales la mitad se destina a mano de obra, por lo que en Piura, el mercado laboral de jornales por la uva Red Globe, es mayor a US\$ 20 millones.

Hasta 2002, Piura apenas tenía 15 Has de uva, iniciando su despegue en 2009 con 593 Has. En los últimos cinco años, fue la región con mayor crecimiento en la producción de uva de mesa y, con el mayor rendimiento, pues desde 2010 produce 25,571 Kg./ha, en relación a los 19,523 Kg de Ica y, los 15,784 Kg de Lima. Es tan buena la calidad de la uva piurana, que recibe el mayor precio por kilo en chacra: S/ 4.07 (en 2010) frente a S/ 1.94 en Ica y, S/ 1.79 en Tacna. Hoy, Piura es el tercer productor de uva en el país y, se proyecta a convertirse en el primero en la próxima década.

¿Cómo comienza esta historia? Tiene dos hitos, uno experimental hace más de cincuenta años y, el segundo, más concluyente, en 2002, en H-1138 Váci Ut, la residencia de la embajada peruana en Hungría, donde desempeñaba el cargo de embajador, don Guillermo Russo Checa, diplomático de carrera, de aspecto pausado pero con gran dinamismo, proveniente de una familia representativa de Piura, con aportes importantes, como fueron el Canal Miguel Checa y la Casa Sojo.

Russo conocía que en los años 60', en 'El Yucal', un sector de la hacienda Mallares, propiedad de la familia Romero, se cultivaron aproximadamente 12 Has de una uva, de la variedad Albilla para vino e Italia, para mesa, las que se cosechaban en el verano norteño y eran utilizadas para un pisco (Mallares) y un vino de primerísima calidad, estando a cargo de un especialista alemán llamado Hans Keferl, emprendimiento que fue abortado con la desastrosa reforma agraria de los 70'. El embajador sabía que la uva de mesa era originaria de Europa, específicamente de la región del Mar Caspio e, investigador acucioso y, pertinaz promotor de inversiones, detectó que Santo Tomás, en Hungría, con una superficie similar a Madre de Dios, tenía 125,000 Has sembradas de uva, las que posteriormente redujo para cumplir con las exigencias de ingreso a la Unión Europea. En ese entorno, Russo reflexionaba sobre las posibilidades del agro piurano a través de un cultivo de elevada demanda y precio internacional.

A miles de kilómetros, en la Urbanización Miraflores, en el Campus de la Universidad Nacional de Piura – UNP, su Rector y biólogo de profesión, Dr. Edwin Vegas Gallo, discernía cómo traducir en acciones que contribuyeran con Piura, los múltiples estudios que había realizado sobre desarrollo sostenible, impacto ambiental, y humedales sostenibles. En 2002, Russo invitó a Edwin Vegas a Hungría, para apreciar el tema agrícola, y el académico acudió solícito, pese a encontrarse delicado de salud para, luego, en 2003, presentar la ponencia 'Estado actual y estrategia para la conservación de la biodiversidad en la Macro Región Norte del Perú', en la Szentlstan University de Budapest. El embajador y el Rector, entre palinka y gulash, coincidieron en la importancia de trabajar estrategias y acciones tácticas conjuntas en beneficio de lo que ambos llamaban la 'Santa Tierra'. ¡Guá, paisano!

Extraños caminos tiene la rueda del destino y quiso la diosa Fortuna que los empresarios piuranos Reynaldo Hilbck y Mario Mustafá y, el limeño Eduardo Vera Gutiérrez, visitaran Budapest, invitados por Russo en 2003, quien les explicó de las inmensas posibilidades para Piura con el cultivo masivo de la uva de mesa.

Hilbck recordaba que su bisabuelo, don Vicente Eguiguren Escudero, Ministro Plenipotenciario en Argentina, representante por Piura al Congreso de Chorrillos en 1881 y, donante de tierras en el Alto Piura para que se fundara la ciudad de Chulucanas, había producido vino en su hacienda en Talandracas a principios de siglo, y que don José Fassbender, en los años 60', producía vino y, él mismo, en 1996, había sembrado ocho hectáreas de uva Thompson Seedless, variedad blanca utilizada para la producción de pasas, sin pepitas y de origen turco, pero lamentablemente el Fenómeno del Niño arruinó este emprendimiento que duró apenas dos años.

Entre charlas y cavilaciones, Russo recomendó recurrir al doctor Andrea Lakatos, experto en el tema, quien había desarrollado una técnica moderna en Petrolina, municipio brasileño del estado de Pernambuco, cuyo clima tropical semiárido, seco y templado en la parte norte, semiárido y estepario en el sur, con escasas precipitaciones, lluvias en verano y fuerte evaporación por las altas temperaturas, es similar al piurano, y además, ambas se encontraban en la misma latitud.

Según un importante experto francés, colega de Lakatos, Piura presentaba excelentes condiciones para la producción de vino y estaba llamada a convertirse en la primera zona exportadora en el Perú. Russo no olvidaba que los primeros espárragos en el norte de su patria, fueron sembrados por Jorge Checa Velarde, a mediados de los años 40', en Sojo, cuando retornó de estudiar en Estados Unidos. La insistencia de Russo dio sus frutos en el empresario trujillano Rafael Quevedo Flores, quien convocó a Lakatos a La Libertad para realizar un estudio sobre la uva, descubriendo a una agrónoma canadiense que, en Chao, la sembraba y producía vino en su segundo año de inversión, e incluso, tenía buen pisco que por denominación de origen no utilizaba el nombre. Tras ello, Lakatos se acercaba a Piura.

En 2004, se reanudaron las conversaciones entre el Rector Vegas Gallo y el diplomático Russo Checa para, finalmente, en un modelo que llamaremos Diplomacia y Universidad para el Desarrollo Sostenible, liderado por el académico y sustentado por el embajador, consiguieron traer a Lakatos a Piura, quien de inmediato inició sus investigaciones, con interesantes conclusiones que fueron informadas progresivamente en correos electrónicos que Russo conserva, y que se plasman en el informe definitivo y las recomendaciones, que fueron la base para el inicio del boom de la uva de mesa en la región.

Lakatos constató que había una buena posibilidad de producir uva de mesa, tipo cultivo tropical y, que era posible lograr dos cosechas exitosas por año calendario, de 120 a 160 días de vegetación, dependiendo de la variedad y el micro clima. Agregó que la Thompson Sedles (Sultanina, su nombre original), no era apta para el clima, pues necesitaría más luminosidad y las horas soleadas eran insuficientes. En Piura eran 6.56 horas por día (promedio de luz por año) en comparación con Petrolina (7.6 horas/día). Ello obligó a que buscara otras variedades en la región del Valle San Francisco brasileño, donde ya había trabajado. Detectó que la humedad relativa media en Chiclayo es más elevada que en Piura, lo cual requeriría de monitoreo continuo para activar medidas preventivas, aunque los restantes factores ecológicos eran óptimos. En este contexto, estableció que las variedades más favorables de uva de mesa sin semillas eran: Superior (Surgeone), Festival (Sugrative), Black Pearl, CrimsonSeedles y Fantasy, y, con semillas, Red Globe, Italia y Benitaca.

Lakatos recomendó que el riego debiera ser por goteo y que para la racionalización del agua y los nutrientes, era conveniente el uso alomado entre las líneas. Destacó que la forma de irrigación tendría que ser diferente a Petrolina, donde la temperatura puede superar los 35° C y, por ello, enfriaban el follaje con micro aspersor. Añadió que las goteadoras deberían tener la distancia mínima de 30 cm desde la planta, pero no más cerca. En el caso de Red Globe, 8 a 15 yemas y, en Italia, 6 a 8 yemas de largura.

El estudio del científico le fue entregado a Vegas, concluyendo que "la valencia ecológica de Piura es igual a la de Ica, y en consecuencia esperaríamos hasta dos cosechas", agregando que el único obstáculo era que se requerían para empezar al menos quinientas hectáreas. La respuesta del Rector fue contundente: "Maestro, yo resuelvo ese impasse". Al día siguiente, convocó a los empresarios Mario Mustafá, Pancho y Reynaldo Hilbck, siendo el primero quien tomó la delantera con su fino olfato del negocio.

En Julio de 2006, la Caja Municipal de Piura promovió la visita del experto alemán y consultor, Wolfgang W. Schaefer, a los valles costeros de la región Piura y los valles de Motupe y Jayanca, para investigar el potencial de producción de la uva en general y, de la uva de mesa en particular. La investigación dio sus frutos, refiriendo que "solamente siete cultivares diferentes de uva de mesa y dos cultivares de patrón, fuera de una amplia gama de cultivares potenciales, han sido introducidos y probados en lotes individuales en base a la técnica de 'prueba y error'. Los primeros resultados fueron promisorios: hasta 25 a 30 TM/año, plagas y enfermedades bajo control, agua disponible para riego, suelos apropiados, las condiciones son más favorables que en Petrolina, debido que hay menos precipitación pluvial durante el período de diciembre a abril y, escasamente, hay alguna lluvia de octubre a diciembre, lo que implica tener una cosecha al final de cada ciclo (abril/mayo y octubre/noviembre) cuando no hay competencia en el sur del país o, en cualquier lugar del mundo, con excepción del nordeste de Brasil". En conclusión, reafirma lo de Lakatos: "Piura, región tropical de clima árido, tiene excelentes condiciones para producir uva todo el año".

En 2007, se presentaron los primeros resultados. Comenta Hilbck que se enviaron 17 contenedores, con 20 TM de uva de mesa cada uno, a través de la empresa Norvid, a Europa, Rusia y EE.UU. En 2008, fueron

40 contenedores y, ese mismo año, gracias a las gestiones de don Carlos León, el sistema financiero comenzó a interesarse en otorgar créditos a los empresarios de uva. En 2009, Norvid envió 120 contenedores y, hoy son más de 4,000, a un precio FOB de US\$ 40,000 cada uno, con variedades sin pepa que no se dan en el sur peruano.

En la región de Piura existen cerca de 5,000 hectáreas cultivadas de uva. Para el cierre de 2013, se calcula que se incrementaron 2,000 hectáreas, con lo que su participación en la exportación de este cultivo superaría a la de Ica, pues ya en la campaña 2012-13, representó 50%. En el caso de los envíos a China, de los 1,400 contenedores exportados, Piura envía 1,000.

Fernando Cillóniz, presidente de la consultora Inform@cción, precisó que en los próximos cinco años, el cultivo y la exportación de esta fruta crecerían en rangos superiores a 20% por año y, con ello Piura alcanzaría a Ica, presentando la región norteña ventajas comparativas con la del sur, porque cuenta con agua suficiente, buen clima y suelos apropiados. De acuerdo a la información que maneja la Dirección Regional de Agricultura, el área sembrada es 3,611 hectáreas: en Piura, hay 1,785 Has; Chulucanas, 633 Has; San Lorenzo, 347 Has, y en el valle del Chira, 846 Has.

Piura se encamina a convertirse en el principal productor y exportador de uva de mesa en el país, y un actor importante en el escenario mundial, además de una calidad internacional superior. En una nota publicada en el principal diario piurano (El Tiempo), se menciona a don Reynaldo Hilbck como el 'visionario que apostó por la uva de mesa' y, aunque ello es parte de la historia, la realidad es que este significativo logro se debió al esfuerzo por la acción concertada del triángulo Diplomacia – Universidad – Empresa y a la acertada visión de contratar a un científico con experiencia.

Los piuranos estamos en deuda con Russo, Vegas y Lakatos. Estoy seguro que ésta pronto será saldada. Las autoridades regionales y locales tienen la palabra. Del húngaro cabe mencionar que gracias a su aporte, Petronila cuenta con 15,000 Has de uva. (Las fuentes para el presente son el embajador Guillermo Russo Checa, el ex Rector de la UNP, señor Edwin Vegas, correos del señor Andrea Lakatos, empresario Reynaldo Hilbck Guzmán, ex ministro de Agricultura Luis Ginocchio Balcázar, data histórica del MINAGRI, y publicación 'Potencial de la Vid en la Región Piura' de Wolfgang W. Schaefer, CMAC Piura).

Atentamente
Edwin
DNI 02771235

A.

Vegas

Gallo

*La UPCI no se solidariza o comparte opinión del contenido de las cartas.