

Actualidad

Patatas de Valderredible

De los tres millones de kilos de este tubérculo que se producen en el municipio cántabro, 300.000 se comercializan bajo la marca Calidad Controlada que otorga el Gobierno regional

A. DEL SAJA. Santander

Los productores de patatas de Valderredible, que están ya preparados para iniciar próximamente, la campaña de recolección, esperan poder recoger más de tres millones de kilos de este tubérculo, producción similar a la del año pasado. Del total de extracción, solamente unos 300.000 kilos se comercializarán bajo la marca Calidad Controlada (CC), que otorga la Oficina de Calidad Alimentaria del Gobierno de Cantabria como garantía de cumplir los estándares de calidad exigidos.

Desde el año 2002 viene funcionando en Valderredible, con sede en la localidad de Polientes, la cooperativa Valdevelilla, que agrupa a ocho agricultores, y que tiene una producción de dos millones de kilos de patatas; aproximadamente, el ochenta por ciento del total que se extrae en el municipio de la zona sur de Cantabria.

En la zona se producen patatas de las variedades de Baraca, Jaerla, Spunta y Agria, si bien, esta última es la única que se comercializa como CC.

El gerente de Valdevelilla, José Santos, se ha mostrado satisfecho de la marcha de la cooperativa de productores, ya que agrupa a los más importantes del municipio, puesto que, según dijo, hay muchos de una o dos hectáreas, que no están contabilizados.

Pagándose al productor a un precio que oscila en torno a 0,30 euros el kilo, con la promoción de la patata se logrará buscar un futuro halagüeño para los agricultores, que estaban en Valderredible abocados a desaparecer por la escasa rentabilidad de sus ex-



Varios sacos de patatas de Valderredible listos para su comercialización.

SAJA

plotaciones. “Con el proyecto de Valdevelilla es posible que podamos llegar a salvar el cultivo tradicional de la zona, que estaba en recesión por la poca rentabilidad económica que tenía para las familias que se dedicaban a trabajar la tierra”, aseguró José Santos.

Este año no es de extrañar que la producción sea algo menor que la obtenida en los anteriores, pero mantendrá sus cualidades de calidad, que se concretan en una textura firme y consistente en boca, así como su contenido en materia seca superior al 18 por ciento. Su color, aroma y sabor la hacen apropiada para todo tipo de consumos, tanto frita, como cocida o guisada. La patata de Valderredible CC se comercializa en sa-

cos de papel de ocho kilos. Es la única que se vende envasada sin lavar. Esta circunstancia, aunque la haga menos atractiva a la vista por poder llevar adherida algo de tierra, la distingue y la prestigia, ya que en lavado la hace perder calidad.

Al ser el papel opaco y cerrado, además de no manchar, no afecta al tubérculo la luz artificial.

Su aspecto exterior es oval, alargada y amarilla, y suele tener un calibre que oscila entre los 45 y los 80 centímetros. En cuanto al interior, las características de la patata de Valderredible que la diferencian del resto son las de tener una carne firme, consistente y amarilla.

Además, han conseguido ofre-

cer un producto de calidad, que se viene comercializando en la propia comunidad cántabra, a través de grandes superficies como Carrefour, Hipercor y Lupa. Por medio de Mercasantander se consigue llegar a las tiendas de barrio, mientras que en Reinosa se vende en la cooperativa San Sebastián.

José Santos está convencido del futuro del producto, ya que con las campañas de promoción que está llevando a cabo la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación por medio de la Oficina de Calidad Alimentaria, se ha logrado que las ventas vayan en aumento y el futuro para el agricultor se vuelva más optimista.

La CE aconseja a España aumentar las medidas contra la salmonella

EFE. Bruselas

La Comisión Europea (CE) ha recomendado a las autoridades españolas que pongan en marcha más medidas para evitar y controlar la presencia de salmonella en los huevos, según un informe de la Oficina Veterinaria y Alimentaria comunitaria. Dicha oficina concluyó, tras una inspección realizada en España, que el Gobierno y las comunidades autónomas han hecho esfuerzos contra la enfermedad pero los progresos “han sido limitados”, por existir algunas “carencias en los controles”.

No obstante, la CE considera que los casos de intoxicación por salmonella en España han descendido y son “relativamente bajos, tal vez por la prohibición del uso de huevos crudos en la preparación de mayonesa en los establecimientos que ofrecen comidas”.

El informe, que ha publicado la CE, es el resultado de una misión de expertos del Ejecutivo comunitario en otoño del año pasado para investigar las actuaciones de las autoridades españolas con el fin de evitar las infecciones de salmonella por el consumo de huevos o alimentos que los utilizan como ingredientes.

Los inspectores de la Comisión visitaron centros del Ministerio de Agricultura, Sanidad y de las autonomías de Castilla-la Mancha, Aragón y Castilla y León.

España es uno de los principales productores comunitarios de huevos, con 837,000 toneladas anuales.

LONDRES - PARIS - RUENTE

CASA NACHO GLEZ.
RESTAURANTE
LA BOLERA

Recomendado por la Guía CAMPSA

942 70 91 25

RUENTE - CANTABRIA

RUENTE, TRES CAMINOS, EL SOPLAO, AÑO JUBILAR LEBANIEGO Y AL INFINITO...