

Actualidad

Los agricultores esperan tres millones de kilos

La recolección de patatas de Valderredible se prolongará a lo largo del mes de octubre

A. DEL SAJA. Cabezón

Los productores de patatas de Valderredible se encuentran en plena campaña de recolección, esperando poder alcanzar una producción en torno a los tres millones de kilos del tubérculo. Si la climatología no interfiere, todo hace suponer que la recogida de patatas se prolongue hasta finales de este mes de octubre, de acuerdo con las previsiones alcanzadas por José Santos, gerente de la cooperativa de Valdevelilla, con sede en Polientes.

José Santos indicó que la producción puede ser este año un poco inferior a la del anterior, que superó ligeramente los tres millones de kilos. En cuanto a la calidad de la cosecha, no se atrevió a hacer un vaticinio, ya que habrá que esperar a probar la de todas las fincas para saber cómo será la media.

'Calidad Controlada'

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.

Los ocho agricultores que forman la cooperativa de Valdevelilla, -los más importantes-, recolectarán unos 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 de las variedades de Baraca, Jaerla, Spunta y Agría, si bien, esta última es la única que se comerciali-

za como CC.

El precio por kilo se espera que oscile en torno a los 0,30 euros el kilo, con lo que, con la ayuda del Gobierno de Cantabria y la cooperativa, Santos es de la opinión de que se puede llegar a salvar el cultivo tradicional de la zona.

Las características de la patata de Valderredible se concretan, en lo que a calidad se refiere, en una textura firme y consistente en la boca, así como en 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 sacos 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, el lavado, la hace perder calidad. Al ser el papel opaco y cerrado, además de no manchar, impide que la luz artificial afecte al tubérculo.

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 las diferencia del resto son las de tener una carne firme, consistente y amarilla.

Este producto agroalimentario se comercializa en Cantabria a través de grandes superficies como Carrefour, Hipercor y Lupa. Por medio de Mercasantander llega a las tiendas de barrio, mientras que, en Reinosa, se vende en la cooperativa San Sebastián.



Característico saco de papel con patatas de Valderredible.

ALERTA



Expositor con patatas de Valderredible y otros productos típicos de Cantabria.

ALERTA