

VALDERREDIBLE

## El día de la patata en Valderredible

Hoy se celebra la I Feria Alimentaria de la localidad donde el tubérculo será el plato central de los puestos. La Cooperativa Valdevelilla se encargará de preparar y envasar el producto valluco la próxima temporada.

08.09.2008 - JOSÉ LUIS SARDINA

En octubre del pasado año, la Organización de Naciones Unidas (ONU) proclamó oficialmente el 2008 como Año Internacional de la Patata. Con esta declaración se pretende llamar la atención sobre la importancia de este tubérculo en la alimentación mundial y en la erradicación de la pobreza. Así, Valderredible, máximo productor regional de patatas, acogerá hoy, lunes, la I Feria Alimentaria de Valderredible coincidiendo con la fiesta de la Virgen de la Velilla.

La feria, que está organizada por el Consistorio, junto a los socios de la Cooperativa Valdevelilla y la Oficina de Calidad Alimentaria, fue presentada el pasado jueves, por el consejero de Desarrollo Rural, Jesús Oria, que señaló que «con este evento se cierra un periplo de mercados sobre productos regionales, que espera hayan dejado un grato sabor de boca».

En esta feria, «con vocación de futuro», expondrán veintiún artesanos con productos de calidad comarcales y regionales. El alcalde, Fernando Fernández, aprovechó también la presentación para invitar a todos los cántabros a la degustación de productos elaborados con la patata, como denominador común y, a la olla de patatas con carne, que está previsto servir a las 21 horas.

Bolsas de cinco kilos

Esta temporada será la cuarta que las patatas saldrán a la venta envasadas en bolsas de cinco kilos acompañadas del distintivo 'CC', que acredita su calidad y con el que se pretende hacer frente al «fraude» existente en el sector, en el que se venden patatas de otras zonas de la región o incluso de otras comunidades como patata de Valderredible.

Para el presidente de la Cooperativa Valdevelilla, José Santos Ruiz, formada por siete cooperativistas y un envasador, el objetivo con vistas a la próxima temporada es preparar y envasar el producto en el valle. Se han comprado los terrenos donde se ubicará la nave de almacenaje, que estará dotada de las más altas tecnologías para el envasado del producto. Además, está en periodo de estudio conseguir la marca de Identificación Geográfica Protegida (IGP). Para conseguir la marca tiene que superar los filtros de Madrid y Bruselas.

Producción inferior

Los siete productores integrados en la cooperativa alcanzan una producción anual de unos dos millones de kilos de patatas de calidad, pero la estimación para esta temporada será menor. Las insistentes lluvias caídas en el mes de mayo demoraron un mes la siembra y, la recogida que en años anteriores se iniciaba a finales de septiembre, se retrasará hasta mediados de octubre, si el invierno no se adelanta y perjudica aún más una temporada nada boyante.

Para Santos, «la patata comercializada por la cooperativa bajo el sello 'CC' se encuentra muy por encima de otros productos en cuanto a calidad y garantías sanitarias». El producto es bueno para todo tipo de usos, pero especialmente para freír.



La producción anual de patatas en Valderredible asciende a unos dos millones de kilos, pero la estimación para esta temporada es menor. / DM

### PRODUCTO TÍPICO

Cómo es: La patata de Valderredible tiene forma ovalada y alargada. Su carne es amarilla y firme. Tiene un calibre de entre 45 y 80 milímetros y una alta calidad alimentaria.

Sello de calidad: El distintivo 'CC' (Calidad Controlada) pretende garantizar la calidad de la patata y distinguirlo del resto de los tubérculos que los consumidores encuentran en el mercado.

Dos productos agrícolas típicos y de calidad singular de esta comarca campurriana, como la patata y la miel, reciben desde hace unos años el apoyo de la Consejería de Desarrollo Rural que, junto al tomate de Cantabria, tienen la marca 'CC' calidad controlada. El objetivo es distinguir mediante el logotipo la calidad singular de aquellos productos que respondan a unos estándares de calidad superiores. Estos productos se someten a verificaciones y controles a lo largo de todo el proceso, desde la producción y elaboración hasta el destinatario, controlados desde la Oficina de Calidad Alimentaria (Odeca), que dirige Eduardo Fernández de la Varga

### Características

Las principales características que definen a la patata de Valderredible son su forma oval alargada, su carne amarilla y firme y su alta calidad alimentaria. Según los responsables de la Odeca, la norma técnica en virtud de la cual se establecen las condiciones que debe cumplir el producto para poder comercializarse bajo la denominación 'Calidad Controlada', regula unos niveles de calidad y cuatro variedades de patatas autorizadas: 'baraca', 'agria', 'spunta' y 'jaerla'. Además, tienen que tener entre 45 y 80 milímetros de calibre.

Para asegurar que se cumplen esos requisitos y garantizar la calidad, la Oficina de Calidad Alimentaria se encarga de controlar todo el proceso, desde la siembra, a la distribución, pasando por la aplicación de productos fitosanitarios, la recogida, almacenaje o envasado, que el próximo año se realizará dentro del municipio.