

VALDERREDIBLE

Llegó la hora de recoger la patata

Las lluvias del mes de mayo demoraron la siembra y ha repercutido en la producción de este año. Los productores de Valdevelilla alcanzan una producción anual de cerca de dos millones de kilos de tubérculos.

28.10.2008 - JOSÉ LUIS SARDINA | REVELILLAS

La recolección de la patata es una de las operaciones más delicadas en el cultivo de este tubérculo junto a su almacenamiento. Esta temporada, las insistentes lluvias caídas en el mes de mayo demoraron la siembra y en consecuencia la recogida. Los vallucos han comenzado esta operación con un mes de retraso y, a finales de octubre, todavía se encuentran al cincuenta por ciento de la producción. Los siete productores de la Cooperativa Valdevelilla de este municipio campurriano de Valderredible, alcanzan una producción anual de unos dos millones de kilos de patatas, que esta temporada, se estima menor en cantidad, pero no en calidad. A mediados de este mes de octubre, las matas, ya quebradizas, tomaron un color amarillento, señal inequívoca para comenzar la recogida. La recolección en Valderredible se efectúa en un 10% de forma manual, es decir, doblando la espalda y moviendo con garbo la azada, o mecanizada con cosechadora con tractor y remolques de diferentes capacidades. Valderredible cuenta con siete máquinas cosechadoras.

Recogida en los Olmares

José María López, uno de los socios de la Cooperativa Valdevelilla y miembro del equipo de gobierno valluco, nos esperaba en Revelillas, en una zona conocida como los Olmares, justo de bajo del mirador de Valcavado. En esta finca, con una extensión de casi dos hectáreas, se recogieron unos 50.000 kilos de patatas. La cosechadora movida por un tractor, recorre la tierra de arriba abajo, surco a surco, introduciendo en ella un arado mecánico que extrae piedras, terrones y patatas. Aunque la selección de los diferentes mecanismos es cada vez más sofisticada, todavía se mezclan patatas con terrones y piedras que la mano del personal tiene que dirigir. Cuando la tolva de la cosechadora se llena, las patatas se trasvasan a uno de los remolques y, de este a otro de mayor capacidad colocado a pie de la carretera. De aquí al almacén.

Esta temporada será la cuarta que las patatas saldrán a la venta envasadas en bolsas de cinco kilos acompañadas del distintivo de calidad 'CC'. Con este sello se intenta hacer frente al fraude que existe en el sector, ya que se venden patatas de otras zonas de la región o incluso de otras comunidades como si fueran patatas de Valderredible.

Bolsas de cinco kilos

Para el presidente de la Cooperativa Valdevelilla, José Santos Ruiz, el objetivo con vistas a la próxima temporada es preparar y envasar el producto en el mismo valle. Afirma que «ya 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», y además, «está en periodo de estudio conseguir la marca de Identificación Geográfica Protegida (IGP). Pero para conseguir la marca tiene que superar los filtros de Madrid y Bruselas».

Hasta la fecha hay dos productos agrícolas típicos y de calidad singular de esta comarca campurriana, como la patata y la miel, que desde hace años reciben el apoyo de la Consejería de Desarrollo Rural que, junto al tomate de Cantabria, tienen la marca 'CC', que significa 'Calidad Controlada'.



Los agricultores seleccionan las patatas en la cosechadora. / J. L. S.

DATOS DE INTERÉS

Desde octubre: En octubre del pasado año se proclamó oficialmente el 2008 como 'Año Internacional de la Patata'.

Declaración de la ONU: Con esta declaración, la ONU pretende llamar la atención sobre la importancia de este tubérculo en la alimentación mundial.

Feria alimentaria: Valderredible acogió en septiembre la 'I Feria Alimentaria de Valderredible', que tuvo como protagonista a la patata.

Características: La patata de Valderredible se caracteriza por su forma oval alargada, su carne amarilla y firme, y su alta calidad alimentaria.