

# Uva de la suerte y del trabajo

Los almacenes refuerzan sus turnos y plantillas en estas fechas por la fuerte demanda de la Nochevieja

PÉREZ GIL | 28.10.2015 | 00:52

**Aledo.** La tradicional uva de la suerte que se come en la cena de Nochevieja, la Aledo, ha comenzado a llegar a los almacenes del Medio Vinalopó y con ella se multiplica el empleo hasta final de año con 2.500 puestos de trabajo.

La uva de mesa embolsada de la variedad Aledo no sólo da suerte en la Nochevieja si se cumple con el ritual de comer los doce granos al ritmo de las campanadas de la Puerta del Sol, también **da mucho trabajo, crea riqueza y hace crecer el balance exportador** cada año, por estas fechas, en el Medio Vinalopó.

Esta misma semana los «racimos de la Navidad» han comenzado a cortarse en el campo y a entrar en los almacenes donde se selecciona, limpia y envasa con especial mimo y de forma totalmente artesanal, tal y como se viene haciendo en el

Valle de las Uvas desde hace más de cien años. Cerca de 2.500 personas –mujeres en su mayoría procedentes de Novelda, Monforte del Cid, Aspe, Agost, los Hondones y La Romana– serán empleadas por las principales empresas productoras del sector hasta finales de diciembre. Y aunque casi todas las grandes firmas mantienen la misma plantilla hasta que la campaña finalice en la misma mañana del día 31 de diciembre, algunos almacenes de la comarca –como el monfortino de Uvasdoce– tendrá que reforzar los puestos y los turnos alrededor del 30% entre octubre y noviembre. Una cifra que alcanzará el 50% en el mes de diciembre para atender la fuerte demanda nacional, por la tradición de la Nochevieja en la que se viene superando el consumo de dos millones de kilos, y también el creciente tirón del mercado europeo, del consumidor francés fundamentalmente, que siente predilección por la Aledo debido a sus **extraordinarias características de sabor, textura, aroma y color**. No es casual que la práctica totalidad de la variedad más tardía esté incluida en la Denominación de Origen Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó. Son cerca de 22 millones de kilos los que se comercializarán en una campaña que, a priori, se vislumbra con un moderado optimismo.

Pero el toque artesanal que se confiere a la preciada fruta no sólo se realiza en los almacenes. En muchas fincas del Vinalopó la Aledo se sigue recolectando tras un proceso de selección previa que realiza el propio agricultor siguiendo una costumbre que se ha ido transmitiendo de padres a hijos. Y esta circunstancia encarece la cosecha porque **se prescinde, al máximo, de los medios mecánicos en favor de la mano de obra experimentada** lo que, a su vez, fomenta la creación de empleo. Por eso este sector sigue siendo uno de los motores de la economía comarcal y ha contribuido a suavizar las duras embestidas de la crisis en el Medio Vinalopó.



Uva de la suerte y del trabajo

Fotos de la noticia