

# El frío registrado durante la primavera retrasa el cuaje de la granada mollar

El fenómeno climatológico no afecta a la calidad ni al calibre de la fruta aunque obligará a planificar el trabajo de recolección de forma progresiva

SANDRA PICÓ CASADO | 02.07.2013 | 01:27

Las condiciones climatológicas han retrasado el habitual proceso de uno de los [alimentos](#) más típicos de la ciudad, la granada mollar. Así, las temperaturas variables registradas durante esta primavera han afectado al campo de Elche y a las zonas de Catral, Crevillent y Albatera. No obstante, a pesar de la demora, esta situación no afectará ni a la calidad ni al calibre de la fruta. Este incidente tampoco parece afectar al tiempo de recogida, ya que se estima que esta se realice entre finales de septiembre y principios de octubre, las fechas habituales en las que se produce cada año, según afirmó la Asociación de Productores y Comercializadores de Granadas de Elche.

Por su [parte](#), el vicepresidente de la asociación, Andrés Irlés, explicó que no es la primera vez que sucede este fenómeno y resaltó que "si el cuaje del fruto no se produce de manera uniforme y se realiza de forma escalonada, la maduración de la fruta también será progresiva". Para que este hecho no afecte a la calidad ni al calibre del producto, la recogida se llevará a cabo en varias fases para poder recolectar la fruta en su mejor momento.



Un agricultor comprobando el estado de la granada. **DIEGO FOTÓGRAFOS**

## Gastronomía ilicitana

La granada mollar, junto con otros alimentos como el dátil, el higo o el melón del Carrizales, es uno de los alimentos más típicos y solicitados de la gastronomía ilicitana. Esta fruta, que se cultiva en la localidad desde hace más de mil años, destaca por su elevado contenido de antioxidantes y potasio. Este típico producto ilicitano también se encuentra valorado tanto nacional, como internacionalmente. El Campo de Elche y las poblaciones del entorno concentran alrededor del 90% de la producción nacional de granada mollar de Elche, siendo los principales exportadores de esta variedad en Europa. Durante la campaña anterior, se recolectaron 44.000 toneladas. Habrá que esperar para conocer cómo ha ido la [nueva](#) cosecha.

## Aclareos para conseguir el mejor producto

Para que se lleve a cabo la recogida de la granada mollar, primero la fruta atraviesa diversos procesos. El cuaje, el que se ha retrasado durante esta primavera, comprende la transición entre la floración y la formación del fruto en el árbol. Posteriormente, a principios de este mes se iniciará el siguiente paso, el aclareo. Este consiste en eliminar la fruta más débil y tan solo mantener en el árbol aquella que cumpla las condiciones adecuadas para salir al mercado. Este proceso volverá a repetirse un mes antes de la recolección. Por último, se procede a la recogida. S. PICÓ