

Las primeras y más rápidas

Las cerezas cultivadas en una finca piloto de Monforte del Cid irrumpen en el mercado con tres semanas de adelanto tras adaptarse a unas condiciones hostiles para este delicado fruto

PÉREZ GIL | 04.05.2015 | 01:23

Es el resultado de cuatro años de experimentación con doce nuevas variedades.

Las primeras cerezas españolas cultivadas en campo que van a llegar a los mercados nacional y europeo en los próximos días proceden de Monforte del Cid. Esta misma semana [se inicia el proceso de recolección con tres semanas de adelanto respecto a las zonas productoras tradicionales como son las comarcas alicantinas de l'Alcoià, El Comtat y el Alto Vinalopó](#). Pero hay otra particularidad. Es la primera vez que este delicado fruto se implanta en la comarca del Medio Vinalopó a pesar de que su cultivo requiere de unas condiciones especiales de elevada altitud y bajas temperaturas. En este caso el secreto se encuentra en el campo de experimentación que la empresa monfortina **Uvasdoce posee en una finca de 50 hectáreas situada en el paraje natural de La Serreta**, entre los términos municipales de Monforte del Cid y Novelda, a 230 metros sobre el nivel del cercano mar Mediterráneo.



Las técnicas comprueban el estado de maduración de las cerezas del campo piloto de Uvasdoce. **CARLOS RODRÍGUEZ**

Fotos de la noticia

[La cereza arranca la campaña con 800.000 kilos menos de producción por la sequía \(19.04.2015\)](#)

[Villena prevé una producción de cerezas de un millón de kilos esta temporada \(23.03.2014\)](#)

[Los 4 grandes productores de cerezas de la provincia se unen para potenciar las ventas \(17.04.2010\)](#)

Hace cuatro años los técnicos agrarios de esta empresa especializada en producción, importación y exportación de uva de mesa [plantaron 3.500 cerezos de doce variedades diferentes en una parcela de 40.000 metros cuadrados](#). De este modo han podido comprobar, año tras año, su adaptación al medio, al terreno y a unas temperaturas y condiciones climatológicas inusuales para la producción de la guinda. El fruto de estos cuatro años de experimentación se va a comenzar a recoger esta misma semana con **una primera cosecha de 10.000 kilos de las doce variedades cultivadas**. Pero no todas han dado un rendimiento óptimo. Las que mejor resultado han ofrecido en cuanto a sabor, color y grosor son las que van a empezar a ser comercializadas en los próximos días. Por lo tanto, [las primeras y las más rápidas cerezas de esta campaña van a proceder de Monforte del Cid](#) a excepción, claro está, de las que se cultivan en los invernaderos de Lleida, y que se comienzan a comercializar a finales de marzo llegando a alcanzar precios desorbitados. Como ejemplo cabe recordar que en 2011 **el británico Mattheu Hancoek llegó a pagar en una subasta de Ebay 1.040 euros** por el primer kilo de cerezas de la temporada, las más caras del mundo, que fueron recolectadas por una empresa leridana en sus invernaderos del municipio de Almacelles.

En el caso de Monforte, a pesar de ser las más precoces de la campaña cultivadas en campo que no en invernadero, los precios no van a ser tan prohibitivos aunque todavía están por concretar en función de la demanda nacional y, sobre todo, del interés que muestren por adquirirlas los mercados de **Gran Bretaña, Francia, Italia, Rusia, Bélgica y Holanda**, que son los mayores consumidores de la UE. En tal caso, habrá que esperar un mes para saber si el experimento funciona y si a esta novedad agraria se le puede poner la guinda.