

Cosecha redonda

La campaña de recolección de la granada mollar arranca con buen calibre y un aumento del 2% en la producción

José A. Mas | | 04.10.2017 | 04:15

El acto simbólico de corte del primer fruto se traslada en esta ocasión a Albaterra.

La campaña de recolección de la granada mollar ya está en marcha. El chef valenciano Ricard Camarena, que atesora una estrella Michelin, fue ayer el encargado de dar el primer corte de la temporada, la segunda en la que el fruto cuenta con la Denominación de Origen Granada Mollar de Elche.



La chef ilicitana Susi Díaz mostrando una granada mollar. **ton sevilla**

Fotos de la noticia

Las previsiones para esta campaña son muy optimistas. Así lo dijo ayer en Albaterra, donde se llevó a cabo el corte de la granada mollar, el presidente del Consejo Regulador de la DO, Francisco Oliva, que destacó que la calidad del fruto de este año se ha disparado sobre la de la temporada pasada en, por lo menos, un 70%.

Los productores de Granada Mollar de Elche esperan recolectar un 2% más que el año pasado, lo que se traduciría en 51.000 toneladas de granadas, además, con un buen calibre y color, gracias a que este año la meteorología ha acompañado. «El fruto tiene mejor calibre que el año pasado, cuando la meteorología perjudicó la campaña», dijo Francisco Oliva.

No obstante, los productores miran al cielo para que sustos de última hora no echen por tierra las buenas previsiones durante las próximas semanas en las que se va a recolectar el fruto de 1.500 hectáreas repartidas en las comarcas del Baix Vinalopó, Vega Baja y l'Alacantí.

El pistoletazo de salida de la campaña de recolección de la Granada Mollar de Elche contó con el respaldo de un importante número de cocineros con estrella Michelin de la Comunidad Valenciana, que quisieron mostrar su apoyo al producto y acompañar al padrino de este año, Ricard Camarena. Junto a Camarena estuvieron Susi Díaz, Kiko Moya, María José San Román, Manuel Alonso, Bernd H. Knöller, Raúl Resino, Santiago Prieto, Miguel Barrera, y el maestro pastelero Paco Torreblanca.

Esta es la segunda campaña de Granada Mollar de Elche que sale a los mercados con el sello de la Denominación de Origen, al que se han sumado más productores. Concretamente, se han adherido a la DO un millar de agricultores con 1.500 hectáreas, lo que supone un incremento del 8,9% sobre el total del año pasado. No obstante, apuntaron desde el Consejo Regulador de la DO, todavía quedan muchos productores de granada mollar que no se han sumado a la Denominación de Origen, sobre todo, en la Vega Baja, por lo que se han marcado el reto de mejorar las campañas de información. Un paso en este sentido es la apertura de una oficina de la DO en Albatera.

Precisamente la alcaldesa de Albatera, Rosa Guillén, puso el acento ayer en que «los agricultores son los que han mantenido el fruto y le han dado la mayor calidad posible», mientras que el primer edil ilicitano, Carlos González, aseguró que «la agricultura se ha convertido en los últimos años en un motor fundamental de la economía local, y ha cobrado fuerza como dinamizador y creador de empleo y riqueza».

Una vez que ha arrancado la campaña de recolección de la Granada Mollar de Elche, los ojos están puestos en la comercialización. Uno de los caballos de batalla para los productores sigue siendo Rusia un mercado al que costó llegar, y que una vez dentro se cerró por los conflictos políticos.

Para compensar la pérdida de un mercado prioritario para el sector de la granada, este año se ha duplicado la venta de producto en el mercado nacional, a la vez que se está trabajando para atender el incremento de demanda en Asia y Emiratos Árabes.

Además, la Generalitat Valenciana, como apuntó ayer el secretario general de Agricultura, Francisco Rodríguez, está negociando protocolos para abrir nuevos mercados en los que vender productos agrícolas como la Granada Mollar de Elche.