

La Ribera se le queda pequeña al caqui

La Denominación de Origen amplía su marco de acción con doce nuevas localidades de l'Horta, la Costera o la Vall d'Albaida

C. X. Senso Vila Alzira | 05.02.2017 | 18:08

Nació como una mutación espontánea pero en la actualidad es una auténtica tendencia dentro de la gastronomía con clara expansión en los últimos lustros. El caqui se ha hecho un lugar destacado ya entre la exportación de frutas valencianas y el exponencial crecimiento que se vive todos los años ha provocado que la comarca se esté quedando pequeña. La Denominación de Origen Kaki Ribera del Xúquer (DO) ha ampliado su marco de acción y cada vez se limita menos a las localidades que forman la Ribera Alta y Baixa. La producción se ha expandido, dado el éxito en la comercialización, a municipios de l'Horta, la Costera o la Vall d'Albaida, rompiendo así la exclusividad que durante muchos años había protagonizado la comarca ribereña, con el nacimiento del cultivo en la zona localizada entre l'Alcúdia, Carlet y Alginet.



La Ribera se le queda pequeña al caqui

Con todo, la DO ha ampliado ante los registros de la Generalitat Valenciana su marco de cobertura a localidades como Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, la Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Barxeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent y la Pobla del Duc, por lo que lo único que queda de delimitación ribereña prácticamente es el nombre. Evidentemente el grueso de la producción sigue estando en la comarca ribereña pero el «furor» de los agricultores por el caqui ya se expande a localidades de buena parte de la provincia de Valencia. La superficie dedicada al cultivo dentro de la zona amparada por la denominación de origen del caqui es de unas 2.300 hectáreas, estando adheridas cerca de 1.800.

Para formar parte de la DO sigue existiendo un severo control sobre el producto, ya que se busca asegurar unos niveles mínimos de calidad, clave en la expansión comercial vivida en los últimos años. Los labradores se han visto atraídos por la producción del caqui dados los buenos resultados en la comercialización, con precios que permiten sacar ganancias cada año, casi una utopía hoy si se piensa en la plantación de naranjos. Con todo, no es extraña la rápida transformación del paisaje que se ha

vivido en la Ribera en las últimas campañas, con constantes destrucciones de campos de naranjas para la plantación de caquis, así como de otras especies que, poco a poco, van introduciéndose en la comarca, caso de kiwis o granadas.

La variedad Rojo Brillante, creada mediante una mutación espontánea en la Ribera Alta, permite la comercialización de la fruta, al contar con una consistencia que hace posible la exportación. A diferencia de en el pasado (y de algunos usuarios a los que les sigue gustando) el caqui ya no se consume blando, sino duro, al estilo de una manzana.