

[ALIMENTOS DE ARAGÓN]

Melocotón de Calanda, algo más que una fruta

Es un producto que tras décadas se ha sabido trabajar para lograr un melocotón especial ya que se cultiva con la técnica tradicional del embolsado individual de los frutos en el árbol. La bolsa de papel parafinado debe permanecer en el fruto hasta el momento de la manipulación y así protege al melocotón de cualquier plaga, tratamiento fitosanitario o caída, dando como resultado un fruto sano y limpio con Denominación de Origen.



El 70% de las explotaciones agrícolas son de tipo familiar, las cuales tienen una superficie media de una o dos hectáreas de melocotonero tardío en regadío

Ana M. Díaz

La Denominación de Origen Melocotón de Calanda, creada en agosto de 1999, comprende la zona del Bajo Aragón turo-lense y parte de la provincia de Zaragoza, en la que se hallan nueve de los 45 municipios productores. Ambas

provincias aragonesas totalizan una superficie de cultivo de 1.037 hectáreas de las 1.268 inscritas en la D.O.

Gran parte del valor del Melocotón de Calanda se debe al embolsado de los frutos, el cual se realiza uno a uno a mano entre los meses de junio y julio y que se lleva practicando desde hace 50 años. Hoy día se contrata a inmigrantes para dicha labor. A tal efecto, la denominación reparte un total de 250 millones de bolsas entre los agricultores aunque el consejo sólo certifica un 30% dado que poco antes de ponerles la bolsa, los agricultores se ven obligados a realizar un aclareo manual y tiran al suelo el 70% de los frutos para que éste alcance un tamaño comercial espectacular (el peso oscila entre 200 y 300 gramos cada pieza). La bolsa permanece en el fruto durante un periodo mínimo de nueve semanas.



Posteriormente, el fruto es recolectado en los meses de septiembre-octubre; presenta color amarillo crema y amarillo pajizo uniforme, vistoso y distinguido, con un sabor dulce y con la carne bien adherida al hueso.

El consejo regulador dispone de un manual de procedimiento que desarrolla su sistema de control y certificación de los productos, de acuerdo a las condiciones establecidas en la norma EN. Así, realiza inspecciones sobre:

- fincas agrícolas: variedades y prácticas de cultivo, fase de producción y recogida de muestras
- industrias de acondicionamiento y envasado, e industrias transformadoras: transporte, prácticas de acondicionamiento y envasado; producto previo y posterior a su transformación; etiquetado; inspección de la presentación y conservación del producto; recogida de muestras



En el mercado se entiende como Melocotón de Calanda a los frutos comercializados con el sello del Consejo Regulador de las especies *Prunus persica*, *Sieb* y *Zucc*, procedentes de la variedad de población autóctona "Amarillo tardío" y sus clones seleccionados en la zona y Calante cultivados en la zona suroriental de la depresión del Ebro, entre las provincias de Teruel y Zaragoza.



La época de comercialización de producto bajo el etiquetado del C.R.D.O. "Melocotón de Calanda" comprende desde el 15 septiembre hasta finales del mes de octubre, dependiendo de los factores del clima. Además de en el mercado nacional, el Melocotón de Calanda se comercializa en Alemania, Francia e Italia.

• mercados de distribución: producto certificado, uso indebido de la denominación, confusión al consumidor.

En los cuatro primeros años de vida de la Denominación de Origen (período 2000-2003) la producción se multiplicó por siete, y se pasó de los 500.000 kilos recogidos en el año 2000 a los 3.941.000 de 2003. En 2004 y 2005 produjo un descenso, debido a las menores cosechas. Así, en 2005, se comercializaron 2,6 millones de kilos de melocotón con el sello de la D. O. No obstante, en 2006 la producción ha aumentado hasta los 3.002.345 kilos.

En el acto de promoción de este melocotón con los medios de comunicación especializados, visitamos la finca de 11 hectáreas de Pedro Muñío, quien nos explicó que la cosecha este año venía algo más retrasada de lo normal. "Aunque este año la ausencia de tor-

mentas nos ha beneficiado y la fruta está muy limpia y libre de marcas", añadió.

También acudió a la cita el director general de Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón, Pedro Orduna quien alabó las cualidades de esta fruta. "Productos tan únicos como estos sólo hay una época del año para consumirlos", afirmó al referirse al poco tiempo que se comercializa este producto en el mercado, apenas dos meses.

Cada melocotón es diferente, ya que como nos explicó Orduna, los tres últimos meses de maduración sigue un proceso totalmente ecológico al estar protegido por la bolsa.

Más Información:

Tel.: 978 83 56 93
www.melocotondecalanda.com

[FERIA]

Expobionergía 2007: la reválida de una iniciativa innovadora

Con una afluencia de ocho mil visitantes, duplicando la edición anterior, se ha desarrollado en Valladolid la segunda Feria Internacional de Bioenergía: **Expobioenergía 2007**. La cita tuvo lugar en el marco de la Feria y Centro de Congresos de Valladolid, a lo largo de los días 25, 26 y 27 de octubre.



M. Lagarón Comba

El sector bioenergético en España se encuentra en un momento prometedor, a tenor del elevado crecimiento de la superficie destinada a cultivos energéticos, así como al aprovechamiento cada vez mayor de la biomasa forestal. La Comunidad de Castilla y León, según palabras de su Presidente, se ha convertido en la segunda del Estado español que más superficie dedica a tales cultivos.

El apoyo institucional

El evento contó con el patrocinio de la Junta de Castilla y León, el Ente Regional de la Energía (EREN), el Instituto Tecnológico Agrario (ITACYL) y VALORIZA. Además, contó con el apoyo de hasta veinticinco instituciones, tales como sindicatos agrarios, colegios profesionales, entes provinciales, confederaciones empresariales e instituciones vinculadas al sector agrario, y comprometidas con la bioenergía y con las energías renovables.

La presencia nacional e internacional

Concurrieron a la feria 297 expositores, de los que una parte importante procedían de Alemania, Austria, Canadá, Dinamarca, Finlandia, Francia, Portugal, Reino Unido y Suecia. La presencia de representantes españoles fue mayoritaria, en cualquier caso.

Los subsectores fueron los biocombustibles, la energía y el calor. Por productos, destacamos: cultivos energéticos agrícolas, aprovechamiento de biomasa agrícola y forestal, equipos de trituración y astillado, equipos de producción de biocarburantes, biogás, pellets y briquetas, calderas, cogeneración y plantas de biomasa.

Cabe señalar, también, el espíritu innovador de quienes investigan y apuestan por una nueva biomasa de cultivos energéticos en nuestro país, a través de la paulownia o de la jatropha; así como la magnitud de los nuevos proyectos de plantas modulares de biomasa.

Buenos deseos

Desde esta revista queremos animar a los organizadores de Expoenergía a que continúen en la tarea de apoyo e impulso a este sector tan comprometido e imprescindible para nuestro desarrollo sostenible.

