



# RADIO AGRICOLA

## El ensilado de la patata cocida. Palomas zuritas y palomares.

La difícil regularización de la producción de la patata ha tenido eco en las emisiones agrícolas que, patrocinadas por el Ministerio de Agricultura, transmite semanalmente la emisora nacional. Concretamente en su utilización para el consumo del ganado, ha sido muy interesante la charla que sobre este tubérculo ha pronunciado el ingeniero agrónomo don Jaime Nosti, bajo el título de «El ensilado de la patata cocida».

La superproducción y consiguiente baja de precios de la patata registrada en el presente año, proporciona singular interés a los consejos que ha dado el señor Nosti.

Aseguró el conferenciante que en una cosecha nacional de cuatro millones de toneladas, no menos de seiscientos mil en circunstancias normales pueden quedar retiradas de la circulación por tal motivo, con un equivalente alimenticio de ciento veinte mil toneladas de cebada, con la ventaja de dejar de presionar sobre el consumo humano, originando bajas excesivas de precios en producción. Por ello recomienda la cocción inmediata de todas aquellas patatas que el agricultor separe en el mismo momento del arranque con destino al ganado. Esta cocción, en grandes cantidades, puede efectuarse en artefactos adecuados y al alcance de agricultores medios o de varios asociados, pues su costo para una cantidad de unos 150 kilogramos es del orden de las 4.000 pesetas. Se recomienda que previamente a la cocción sea lavada la patata, sobre todo si lleva tierra adherida, retirando los tubérculos que aparezcan casi totalmente podridos.

Recomienda también el señor Nosti la conservación de la patata una vez cocida, ya que

el ensilado ácido es el medio más económico y eficaz de obtener un pienso apetecible por el ganado, desde luego en grado muy superior y con mayor digestibilidad que el tubérculo fresco.

Después de añadir los tipos de silo más convenientes, termina afirmando que el ensilado de la patata cocida es práctico para todo tubérculo de deficiente calidad o para patata buena, pero depreciada a un nivel tal que 4,5 kilogramos de patata valgan menos que un kilo de cebada.

El tema del palomar y el de la explotación de la típica paloma zurita ha sido recogido en otra emisión, con ocasión de la publicación de un interesante folleto editado por la Federación Española de Tiro con Armas de Caza. Nos informa a este respecto que son cerca de 1.200.000 pichones zuritos los que se venden actualmente en el mercado para la práctica del tiro de pichón y que esta sola aplicación proporciona a las explotaciones 36 millones de pesetas, siendo cada año mayor la demanda de esta paloma por parte de gran número de Organizaciones deportivas nacionales y extranjeras, que reconocen en la raza zurita excepcionales condiciones de rapidez de vuelo con sólo tres meses de existencia. En estas como en otras emisiones anteriores sobre el palomar, su rendimiento, emplazamiento y construcciones más idóneas, se han dado acertadas normas para la buena explotación de estas aves, señalando asimismo la ayuda económica que puede obtenerse por parte del Instituto Nacional de Colonización o del Servicio Nacional de Crédito Agrícola.