

Solo dos productores de patata de Coristanco superan las 15 hectáreas

Uno de los agricultores surte los comedores de Inditex y los Carrefour de la provincia

CRISTINA VIU
CARBALLO / LA VOZ



Galicia es la comunidad con más superficie agrícola dedicada a la patata, aunque en producción la supera Castilla-León. Teniendo en cuenta las plantaciones en Bergantiños son solo una tercera parte de las que hay en A Limia, es muy destacable que dos productores de Coristanco superen las 15 hectáreas dedicadas a este tubérculo, lo que es casi el triple de la media en ese municipio.

Uno de ellos es Miguel Negreira que ya tiene colocada la mayor parte de la cosecha de este año. Ya ha recogido casi todos sus campos y le quedarán unas cuatro hectáreas para los próximos días.

Alrededor de 150.000 kilos serán para los comedores que Inditex tiene en A Laracha, Arteixo y Narón. Es más o menos lo que consumen en 12 meses y se les suministra todas las semanas.

El otro gran cliente es Carrefour. Atiende a todos los de la provincia, excepto al de Santiago, que tiene idea de poder surtir este año. En el 2022 le consumieron más de 100.000 kilos. Asimismo, abastece a todos los colegios del municipio de Ames y a uno de Carral.

La gestión de todo ese terreno la realiza la familia con la ayuda de cuatro empleados. Se trata de una recolección escalona-



La Ruta dos Pinchos augura un lleno para el fin de semana. La Ruta dos Pinchos ha servido para abrir boca ante la celebración gastronómica del fin de semana. El éxito en la hostelería augura una Festa da Pataca muy concurrida. Costó arrancar porque el viernes fue el día con menos gente, pero el sábado y ayer hubo en los nueve locales participantes mucha demanda de preparaciones tan tradicionales como la clásica tortilla o tan novedosas como la pizza de patatas fritas y sardinas. Cada uno tiró de especialidad y acompañaron a los tubérculos desde el jabalí o el bacalao. **BASILIO BELLO**

da, al igual que el envasado, que lleva a cabo bajo la marca que tiene Agropecuaria Nela.

Hace cinco años que Miguel Negreira empezó a trabajar para Inditex, a la que también surte de maíz dulce que planta en Coristanco.

Este gran productor se ocupa de todo el ciclo de la patata, desde la plantación hasta el envasado y la comercialización. De hecho, todas las transacciones las

lleva directamente. También vende en su propio establecimiento, en este momento a 1,40 euros el kilo.

La cosecha está repartida actualmente entre tres almacenes de los que van saliendo las patatas en función de las necesidades.

Las diferencias en los terrenos en Coristanco son muy grandes. El siguiente nivel de superficie estaría en las diez hectáreas que tienen algunos agricultores, pe-

ro lo más habitual es que trabajen entre cuatro y cinco. Se trata de profesionales que viven de esa producción, como es el caso del presidente de la asociación coristanquesa.

Al margen de este colectivo, están labradores con fincas mucho más pequeñas. En muchos casos venden solo el excedente o plantan algo más para poder ir a las ferias de la zona, sobre todo a las de Carballo y Paiosaco.

En rendimiento no llega a los 20.000 kilos por hectárea

Uno de las características de la patata de Coristanco es que el rendimiento es muy pequeño y apenas llega a los 20.000 kilos por hectárea, casi la mitad de lo que se consigue en otros puntos de Galicia. Se trata de una plantación de secano que, sin embargo, destaca por su calidad, que se mantiene no solo en la tierra sino también en el manejo, porque tanto la siembra como la recolección se realiza de forma casi artesanal.

Este año la cosecha ha sido abundante, pero el coste de producción ha sido muy alto porque el calor ha hecho que el ciclo se redujera y también ha provocado que hubiera más plagas. El mildiu ha sido el principal enemigo por las altas temperaturas unidas a una fuerte humedad. Todo ello ha hecho que se incrementara el gasto en productos fitosanitarios cuyo precio está disparado desde hace poco más de un año, al igual que el abono.

Gran oportunidad

BERRO SECO

Coristanco tiene un sello único. Un producto de alto valor. La tierra coristanquesa produce menos que la

de otros lugares, pero con mucha más calidad. El interés de lo artesanal. No podía empezar mejor la Festa da Pataca de este año. Es la gran celebración del rural. La gran cosecha despierta buenos augurios y la apuesta de Bonilla por el producto coristanqués supone un espaldarazo digno de valorar. Coristanco tiene que seguir trabajando en su vocación agraria, un buen sostén para el desarrollo futuro. La patata es su gran oportunidad.

TESTIMONIO FERNANDO BONILLA GONZÁLEZ

«Sacaremos una edición limitada en Navidad»

La colaboración entre el Concello de Coristanco y la empresa Bonilla a la Vista con motivo de la Festa da Pataca no será la última. El gerente de la popular empresa coruñesa señaló que hay nuevos planes para los cotizados tubérculos de la zona. «Sacaremos una edición limitada en Navidad», explicó. Será una producción para dos o tres meses que presentará en bolsas y latas especiales. Será el modo de mantener unas relaciones que ya vienen de atrás, pero que hacía ya un tiempo que no se renovaban. Para diciembre han pensado que sea un camión de 23 tone-

ladas con bolsas y latas con el nombre de Coristanco», explicó. Teniendo en cuenta la clientela que tiene la compañía, es probable que acaben recorriendo buena parte del mundo.

Fiesta

De forma mucho más inmediata, con el logotipo de la celebración gastronómica de este fin de semana saldrán para la fiesta 10.000 bolsas de 50 gramos, un poco más grandes que las de menor tamaño. Hay mucha confianza en que la iniciativa salga bien. «El próximo año probablemente hagamos 20.000», explicó Fernando Boni-

lla. Se trata ahora de una prueba para ver los resultados, pero las perspectivas son optimistas.

La empresa coruñesa tiene previsto adquirir unos 6.000 kilos de patatas, que es lo que precisa para llenar las bolsas comprometidas, en las que la firma irá en un lugar poco visible. «No queremos ser los protagonistas», explicó el gerente.

Probablemente ya el miércoles procederán a freírlos, explicó el responsable de la compañía, «porque necesitan un tiempo de reposo».

El rendimiento de la patata de Coristanco probablemente será

el mismo que el de los tubérculos que utilizan actualmente. «Se necesitan cuatro kilos de patatas para hacer un kilo de chips, ya que se pierde un 25 %. Hay que pensar que es todo agua», señaló.

En estas ediciones limitadas de Bonilla a la Vista, los consumidores notarán bastante la diferencia. Por una parte, en el sabor, pero también en el aspecto de las patatas. Bonilla a la Vista utiliza actualmente tubérculos amarillos, que son los que la gente está acostumbrada a ver, pero los coristanqueses, de la variedad Kennebec, tienen la carne muy blanca.



Fernando Bonilla. I. VALERIO