

Las fábricas asturianas pagan por el fruto entre 23 y 27 pesetas por kilo

# La cosecha de manzana sidrera supera a la de años anteriores

La cosecha de manzana sidrera de esta campaña es una de las más abundantes de los últimos años, según indicaron profesionales y cosecheros del sector en la comarca de Chantada. La recolección se está llevando a cabo con independencia de las condiciones climatológicas y con la facili-

dad que la caracteriza. Por eso, estos días es frecuente en los campos de la comarca ver a agricultores vareando unos manzanos que, muchos otros cultivos en la zona, suponen simplemente una fuente adicional de ingresos para los habitantes de la zona.

Chantada  
Delegación

La manzana sidrera se está pagando en estos momentos entre las veintitrés y las veintisiete pesetas el kilo, lo que hace que sea una buena fuente de ingresos para las menguadas economías agrarias de la comarca.

Esta fruta, que generalmente es agria, va destinada a las fábricas asturianas para la elaboración de sidra, pero a través de unas complicadas redes de comercialización, que precisan de la actuación de dos o tres intermediarios antes de llegar a su destino definitivo.

Llegada esta época del año, es frecuente ver al lado de las carreteras de la comarca grandes montones de sacos, o la misma manzana a granel, esperando los transportes adecuados.

Este año, la recolección se está llevando a cabo con total normalidad y el aspecto climatológico no representa un inconveniente para su

Aunque se dan importantes excepciones, son muchas las familias que recolectan más de dos mil kilos en unos árboles que, por regla general, están al borde de los prados y nunca ocupando un terreno preferencial, por lo que la producción puede considerarse altamente satisfactoria.



Un tractor, transportando un cargamento de sacos de manzanas sidreras

La cosecha produce un gran nivel de satisfacción entre los productores, porque la manzana sidrera no necesita grandes cuidados en su recolección, ya que basta un palo largo para abatirlas al suelo, como si de aceitunas se tratara, para posteriormente recogerlas, sin discriminación alguna en cuanto a la variedad,

a excepción de la conocida como golden.

La comarca chantadina es una de las zonas más fértiles de la comunidad autónoma gallega en cuanto a producción de variedades de manzana autóctona, que no precisan de muchos tratamientos para alcanzar una calidad como la que dicen que se ha obtenido el presen-

te año, al igual que un tamaño idóneo.

Aunque la mayor parte de la producción de manzana se destina a la elaboración de sidra en empresas del Principado de Asturias, la comarca de Chantada produce gran cantidad de este artículo que es comercializada en los mercados de Galicia.

Quijada Jr.