



[SECCIONES]

TEMAS

-- Ciudadanos --

- Opinión
- España
- Andalucía
- Mundo
- Economía
- Deportes

-- Vida y Ocio --

- Contraportada
- En un minuto

[MULTIMEDIA]

- Fotos del día
- Especiales

[PARTICIPA]

- Foros
- Chat
- Blogs
- Videochat
- Lo más visitado

[CANALES]

- Gastronomía
- Todotrabajo
- Cine
- Motor
- Cibernauta
- Inmobiliario
- MH Mujer
- Planetfútbol
- Canal Amarillo
- Horóscopo
- Páginas Blancas
- Pág. Amarillas
- Esquí
- La Guía TV
- Ciclista
- Infantil
- La Voz en PDF
- Vehículos de ocasión
- Finanzas
- Canal Méteo
- Viajes
- Sociedad de la Información

TEMAS DEL DÍA

## Las explotaciones de Conil producirán casi 500 toneladas de fresa este año

Medio centenar de familias cultiva unas 10 hectáreas de plantaciones El precio del kilo en los mercados gaditanos alcanza estos días los 7 euros

JESÚS M. ARAGÓN/CONIL

Aunque la fama se la llevan las de Huelva, lo cierto es que la provincia de Cádiz tiene fresas de una calidad, sabor y textura excelentes. Una de las mejores es el denominado fresón de Conil, procedente de las poco más de 10 hectáreas de cultivo de esta fruta que existen en el municipio costero y sus alrededores, y que producen cada año en torno a las 500 toneladas de este apreciado producto.

En concreto, y visitada por LA VOZ, la Cooperativa Nuestra Señora de Las Virtudes de Conil centraliza la producción y comercialización de la fresa en la zona. Así, en invernaderos y túneles de plantación de poco más de 60 parcelas se cultiva con mimo cada una de las plantas procedentes de Palencia y el norte de España que fueron plantadas hace varios meses, y que desde hace un par de semanas están dando sus primeros frutos.

La campaña de recogida de la fresa no ha hecho más que comenzar y de aquí a un par de meses su producción irá incrementándose para regocijo de los consumidores, que verán de paso cómo el precio del kilo de esta fruta en las tiendas baja de manera drástica.

Actualmente, y en las primeras subastas que se realizan cada tarde en las dependencias de la cooperativa conileña, son sólo unas decenas las cajas de fresas que llegan directamente de la huerta. A medida que transcurran las semanas y el tiempo vaya trayendo algo más de sol a los campos de Conil, el producto irá tomando su forma y propiedades definitivas y en cada una de las fincas familiares que se dedican al cultivo de la fresa comenzará el duro trabajo para recolectar los 800 gramos de fresas que suele dar cada planta.

Así lo confirmaba a este periódico el técnico de la Cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes, Miguel Ángel Benítez, quien aseguraba que «los principales enemigos del cultivo de la fresa son el frío y el calor, es decir, las temperaturas extremas, y sobre todo la humedad, que afecta a la formación del fruto».

### De calidad

Las especiales condiciones climáticas de la zona de Conil y las bondades de su suelo favorecen la elevada calidad de un producto que llega finalmente a las mesas de los consumidores tras pasar por las fruterías y mercados de la provincia.

De hecho los fresones cultivados en Conil se comercializan mayoritariamente en mercados locales, provinciales y nacionales con un precio de salida en las subastas de la propia Cooperativa durante las primeras semanas de recogida que asciende a los 3 ó 4 euros el kilo, y que llegan a alcanzar un precio final en los comercios de casi 7 euros el kilo.

A medida que la producción vaya siendo mayor los precios irán bajando, pero siempre con un intervalo de casi el 100% de penalización hacia el consumidor final, ganancia ésta que se llevan los intermediarios y no los agricultores.

Además, y con un proceso completamente controlado (trazabilidad) que da confianza y garantías de calidad a los clientes, la zona gaditana produce en miles de lomos agujereados de explotaciones freseras familiares de unos 2.000 metros cuadrados de media los miles de kilos de fresa que hasta el próximo mes de junio inundarán los mercados.



COOPERATIVA. Sede de La Bolichera en Puerto Serrano. / R. R.

Imprimir

Enviar

- El buen clima y el tipo de suelo dan un aspecto y sabor especiales a la fresa
- Un antojo exquisito
- Producción récord en la Sierra

Publicidad

Aunque en la población de Conil las plantaciones están en manos de tan sólo medio centenar de familias, lo cierto es que la tradicional caja de 2 kilos de fresas que llega a fruterías y puestos de hortalizas y frutas en los mercados de abastos de la provincia es de procedencia conileña.

El único problema que tiene su cultivo es, como argumentaban ayer los propios agricultores consultados por LA VOZ, «el gran trabajo y mano de obra que supone plantar, mantener y recoger las fresas, una fruta con poco aguante al calor», y que gracias a una tradición de años es mimada hasta llegar a la mesa.

vocento

LA VOZ DE CADIZ DIGITAL S.L.  
Glorieta de la Zona Franca s/n. Edificio Glorieta, 11011 Cádiz  
Tlf. 956 24 09 00 - Fax. 956 25 32 16  
CIF B 72000888  
digital@lavozdecadiz.com  
[Contactar](#) / [Mapa web](#) / [Aviso legal](#) / [Política de privacidad](#)

Subir

Powered by  SARE