

EL SECTOR AGRARIO EN LA COMUNIDAD

Las últimas serán las primeras

Las cerezas de Aniñón se recolectan estos días, dos meses después que el resto. Los productores exportan el 60% de la cosecha y aspiran a lograr un sello de calidad diferenciadora

A. E. M. 07/07/2016

Llegan cuando las demás ya se han agotado, lo que las convierte en objeto codiciado. Tienen un color rojo oscuro intenso, un sabor muy dulce y carne crujiente por fuera pero tierna por dentro, gracias al suelo, rico en potasa, que las alimenta. Así son las cerezas de Aniñón, que estos días se recogen también en varias localidades de la Comunidad de Calatayud. Con una producción que ronda el millón y medio de kilos, las bondades de esta fruta llegan al natural o envueltas en chocolate a paladares de todo el mundo.

La variedad, conocida como Garrafal Napoleón o Monzón --es de origen francés pero llegó a la zona en torno a 1880 desde esta localidad oscense-- es de recolección tardía y se cultiva en unas 350 hectáreas situadas a hasta 1.200 metros de altitud. El 40% de la cosecha se queda en el mercado nacional y el resto se exporta, dirigida a dos segmentos: el consumo directo y la industria. Es un alimento muy apreciado en toda Europa, pero también en países lejanos como los Emiratos Árabes, Japón o Hong Kong. "Llevamos dos años afianzando clientes y adquiriendo cuota de mercado, cada vez con mayor volumen y mejores precios --hasta 4 euros el kilo--. Pero no es fácil,



La producción alcanza 1'5 millones de kilos.
SAT NIÑO JESÚS



Variedad bicolor.
SAT NIÑO JESÚS

hay que demostrar calidad y solvencia", explica Jesús Abad, gerente de la cooperativa de Aniñón, la Sociedad Agraria de Transformación (SAT) Niño Jesús.

Creada en 1978, la cooperativa maneja el 80% de la producción y cuenta con 176 productores de esta fruta, aunque también elabora y comercializa vino propio junto con otras especialidades agrícolas del pueblo, como aceite, almendra o ciruela. "Estar presente en mercados exteriores facilita abrir puertas y poder introducir otros productos", afirma Abad, que ultima un envío de 4.000 kilos esta semana a Singapur. "Les gustan duras, dulces, de calibre gordo y oscuras, aunque también están de moda las bicolores", revela.

Dentro de los bombones

En cuanto a la de industria, la cereza de Aniñón vivió una época dorada en los años 90, cuando prácticamente toda la cosecha se destinaba a elaborar repostería, mermeladas, almíbares, turroneos o frutas de Aragón. Pero la competencia de los países del Este redujo los precios y también las partidas para transformación, hasta apenas 800.000 kilos. "Poco a poco se ha ido reconvirtiendo. Estas son más ácidas, más pequeñas y con menos color", señala Francisco Ponce, productor de fruta y miembro de la Comisión Ejecutiva de UAGA. "Casi todas se venden en Alemania, Francia e Italia, que es el país que más kilos consume para rellenar bombones de chocolate y guinda", indica.

Ponce destaca que los agricultores de la zona llevan dos años trabajando para conseguir una marca de calidad territorial diferenciada a nivel europeo. Para ello cuentan con la colaboración del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), que realiza muestreos y compara esta cereza con la de otras zonas para "demostrar y justificar que la de Aniñón es diferente", explica. En la misma dirección, se está creando una asociación que impulse esta iniciativa con el apoyo de las instituciones. Una vez superada la próxima campaña se podrá certificar y el proyecto estará avalado por pruebas, por lo que en la temporada 2017-2018 ya se podría comercializar bajo este sello distintivo, confía Ponce.
