



HOME

CONTACTO

IR A LA ALACENA

SUSCRÍBETE A COSAS DE COMÉ

SUPLEMENTO A LA CARTA

CATEGORÍAS

Noticias (474)

Descubrimientos de Comé (85)

Visitas de Comé (9)

Reportajes (109)

Club de tapatologos: Tus noticias (1)

Guías de Comé (33)

Recetas (91)

Recetas míticas de bares de Cádiz (34)

Recetas típicas de la provincia (33)

Nuevos productos (49)

Vinos y bodegas (72)

Pastelerías y panaderías (12)

Los artículos del Monforte (28)

BUSCADOR

Buscar por:

PUBLICIDAD



Inicio Noticias Conil se hace un hueco



Conil se hace un hueco

Publicado el Domingo, Febrero 27, 2011 por [Cosas de Comé](#)

El fresón de esta localidad comienza a ganar sitio en los mercados debido a su calidad y a que llegan más maduros a las plazas de abastos de la provincia



Juan Moreno con su hija Virginia en el parcela donde tiene plantados los fresones. En la foto pueden verse los "microtúneles" bajo los que crece la fruta. Foto: Cosas de Comé.

Texto: [Pepe Monforte](#)

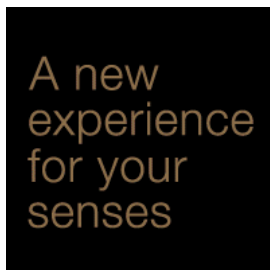
Frente a la globalización algunos agricultores de la zona de La Janda, especialmente de la zona de Conil, han encontrado la solución en la cercanía de los mercados y utilizar esta como ventaja ante la competencia. Esto es lo que le está ocurriendo a una treintena de agricultores que han optado por cultivar el fresón, un cultivo tradicional de la localidad pero que muchos habían abandonado debido a la competencia que existe en este campo sobre todo desde Huelva, donde son líderes en este cultivo.

Sin embargo este grupo de agricultores ha optado por centrarse en cultivos de calidad. La idea consiste en vender su producto en el mercado local, las fruterías de la provincia. De esta manera cuando recolectan el fruto este se encuentra en su estado óptimo de maduración con lo que resulta mucho más agradable de sabor. Esta es su principal ventaja ante la competencia y es que los viajes que debe dar el fruto y la necesidad de que aguante tiempo sin pudrirse hace que sean arrancados de la planta mucho antes. La diferencia se identifica claramente. Los fresones de Conil están "rojos" prácticamente enteros, mientras que los que vienen de otras zonas están blancos por la zona más ancha.

El inconveniente de recoger la fruta en su estado óptimo de maduración es que esta aguanta poco tiempo en perfectas condiciones por lo que tan sólo puede llevarse a un mercado local. La gran ventaja es que los clientes pagan mucho más por el producto ya que la calidad es mucho mayor.

La semana pasada se ha pagado el kilo de fresón de Conil a 4,4 euros el kilo, mientras que el de otras zonas se podía perfectamente conseguir por menos de la mitad. El reconocimiento de esta calidad se ve ya en las propias fruterías donde al anuncio de fresones se le acompaña del apellido "de Conil" para resaltar sus virtudes.

Los propios cocineros y reposteros empiezan ya a reconocer esta distinción. Así esta semana en las jornadas de productos gaditanos realizadas por la Escuela de Hostelería de Cádiz uno de los postres, un hojaldre, estaba realizado con la fruta de esta localidad. La misma opción ha tomado [Patrice Nicou](#) de la pastelería [La Belle de Cadix](#) que realiza unos pasteles de fruta fresca con este producto.



Juan Moreno García es de Conil. Sus 3,5 hectáreas de terreno de huerta están en la zona conocida como Barrio Nuevo, cerca de El Colorao. Forma parte de la tercera generación de su familia que se dedica al cultivo del fresón. Empezó su abuelo **Juan García Ruiz**, siguió su padre, **Antonio Moreno Ureba** y ahora sigue él. Su hija, **Virginia**, 15 años, ya está atenta a los trabajos de su padre aunque todavía no sabe si se dedicará al campo. "Es pronto aún", señala Juan con una sonrisa.

19.500 plantas

Esta temporada, en octubre plantó en su finca 19.500 plantones de fresones. Se decidió a hacerlo a pesar de que el año pasado, por culpa del exceso de lluvias perdió gran parte de la cosecha. Este año pasó un gran susto ya que un tornado pasó a pocos metros de la plantación cuando ya estaba a punto para comenzar la venta.

El fresón es un cultivo que tiene mucho trabajo. Su principal enemigo es la humedad y para que llegue al mercado pronto, que es cuando alcanza mejor precio, se utilizan diversas técnicas para adelantar la floración. Así la tierra se cubre de plásticos negros que evitan el exceso de humedad y luego la planta, con una técnica que se conoce como microtúneles, se cubre con unos arcos y plásticos blancos que eleva la temperatura y así se consigue antes la maduración.



Juan Moreno junto a uno de los microtúneles de plástico bajo los que crecen las fresas. Foto: Cosas de Comé.

El riego se realiza por goteo. Juan Moreno señala que la colocación de los microtúneles se realiza a mano lo que implica un gran trabajo. Además cuando se recolecta la fruta hay que levantar también estos plásticos y luego volverlos a poner para que continúe la floración. Las fresas salen de la flor de la planta. Se están recogiendo desde finales de enero hasta mayo o junio, depende de la temporada. El mejor precio se da siempre al principio de la campaña y luego va cayendo conforme hay más fruta en el mercado.

Cada planta suele dar, de media, un kilo de fresones al año. La recolección se hace a mano, de una en una, por lo que es muy trabajoso y caro. Esto permite también recoger el fruto en su estado óptimo ya que el agricultor va viendo una por una las plantas. La fruta se lleva a la lonja el mismo día de su recolección y se venden al siguiente ya que se destina a mercados de la zona.

Para que las cosechas sean buenas, señala Juan, es bueno no utilizar el mismo campo dos años seguidos para el cultivo, por lo que va alternando la plantación por diferentes zonas de la finca. Este agricultor conileño cultiva también verduras como puerro, apio, tomate, calabacines o coliflores. Juan es optimista con el futuro "aunque cada día nos lo ponen más difícil".

Copyright © 2009



Detalle de una planta de fresas. A la izquierda puede verse una flor de la que luego saldrá el fresón. En la parte de abajo un fresón, de color verde, que empieza a crecer. A su lado un fresón ya maduro y listo para su recolección. Foto: Cosas de Comé.

TAGS: [Conil](#) [Fresas](#) [fresones](#) [fresones de Conil](#) [frutas](#) [Juan Moreno Garcia](#)

Una Respuesta



por **Eddy**
 2 Marzo 2011 en 13:14 pm

Desde aquí, animo a todos los hortelanos de la zona, para que luchen por mejorar la calidad de nuestros productos y abandonen lo que hoy día mayoritariamente se hace, investigar para conseguir que el producto tenga mejor vista y mayor duración, sacrificando para ello el sabor, textura y olor, que es lo que realmente más valora el consumidor. Estamos cansados de ir al mercado y comprar productos que tienen una vista fabulosa y que sin embargo al consumirlos son completamente inspidos, duros y sin ninguna calidad.

Deja un comentario:

Obligatorio: Nombre

Obligatorio: Email

Opcional: Dirección Web

Escribe aquí tu mensaje...

Puedes usar estas etiquetas:

 <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>

Enviar comentario