

La producción de la breva de Albatera cae un 50% por el calor y las lluvias

Los agricultores calculan que se recogerá en torno a un millón de kilos, "con una calidad inmejorable" pero una disminución que esperan compensar con un alto precio en lonja, que se sitúa entre los 6 y 9 euros cuando suele rondar los 4

0

Loreto Mármo1

06·06·23 | 20:23

46



Primer corte de la breva de Albatera TONY SEVILLA

Albatera ha inaugurado este martes la temporada de su producto estrella con el primer corte simbólico de la breva colar en un acto que suma su quinta edición de impulso, promoción y apoyo. Si bien la calidad del fruto no se ha visto mermada, las altas temperaturas iniciales y las constantes precipitaciones de las últimas semanas han ralentizado la cosecha, según los productores de esta localidad de la Vega Baja, principal suministrador de breva de España, con cerca de 66 kilómetros de campo cultivado.

RELACIONADAS

Mazón no permitirá "ni una broma más con el agua"

Mario Berná, vicepresidente de la Asociación de Productores de la Breva de Albatera, ha cifrado la caída de la producción en un 50%, lo que se traduce en un millón de kilos, cuando normalmente ronda los dos, debido a las olas de calor que hubo en marzo cuando se

La producción de la breva de Albatera cae un 70% a causa de las lluvias

alcanzaron los 32 grados. «Este cultivo tiene la particularidad de que primero nace la breva y luego la hoja, por lo que el calor la ha quemado y deshidratado y se ha caído», ha explicado, al mismo tiempo que ha indicado que el precio en lonja es de entre 6 y 9 euros. «Nunca ha estado tan caro», ha continuado, cuando lo normal es que ronde los 4, lo que al productor le compensaría la disminución de la cosecha: «Estamos esperanzados por el impacto positivo que esta campaña nos puede reportar».

Berná también ha insistido en que «la breva tiene una calidad inmejorable», algo que ha compartido Carlos Mazón, presidente de la Diputación provincial, que no se ha perdido ninguna edición anterior: «La campaña no ha sido la mejor, pero a pesar de eso las brevas siguen estando extraordinarias». En este sentido, ha expresado «un gran reconocimiento imparable a los agricultores del campo, de ese trabajo continuo y tan poco reconocido», a la vez que ha abogado por seguir impulsando esta marca de calidad de un producto estrella y emblemático».

En este punto Berná ha declarado que la Asociación Productores Brevas de Albatera está colaborando estrechamente con agricultores, instituciones, organizaciones y otros actores relevantes en el sector agrícola: «Juntos estamos intercambiando conocimientos, compartiendo mejores prácticas y creando redes de apoyo para fortalecer nuestra higuera, nuestra breva y nuestra agricultura. Para ello, se impulsa la Indicación Geográfica Protegida, uniéndose a otros territorios como Elche.

El cocinero, escritor y presentador de televisión Julius Bienert, más conocido como Julius, ha sido el padrino del acto el V Corte de la Breva Colar de Albatera: «Es un honor ser el padrino de este manjar en el núcleo de la breva». A su juicio, «hay que poner en valor todos los productos de la tierra que son únicos». Así, ha manifestado que se siente partícipe de «este gran proyecto que tenemos que elevar a lo más alto», además de sentirse «un embajador de este producto, porque no quiero que se quede solo en este evento, quiero durante todo este 2023 llevar a la breva de Albatera a todas partes».

Producto de proximidad

Por su parte, Ana Serna, alcaldesa de la localidad, ha animado a la ciudadanía a seguir consumiendo esta fruta tan característica de Albatera: «Queremos seguir promocionando y posicionando este producto local, porque es único y porque se lo merece».

En la misma línea, Mazón ha defendido el consumo de alimentos autóctonos de cercanía, porque son «ecológicos, sostenibles, respetuosos con el medio ambiente, esencia de nuestras tradiciones y sustento de miles de familias en nuestra provincia». Según un estudio de la Diputación, incrementando solo un 5% el consumo de productos locales se crearían más de 50.000 nuevos puestos de trabajo en la provincia.

Amparo Pérez, concejala de Agricultura, ha cerrado el evento como su último acto con el cargo de edil, animando a sus sucesores a seguir trabajando tanto por este producto, y por toda la agricultura en general, «un motor indispensable para el municipio».

Jornadas gastronómicas

El municipio celebra las Jornadas Gastronómicas de la Brega hasta el 18 de junio en las que varios locales de restauración colaboran con actividades como showcooking, degustación de platos elaborados con este producto y talleres en los centros educativos de la localidad. Este fruto tradicional y de proximidad, que cuenta con una marca registrada y un reconocimiento gastronómico, tiene una estacionalidad corta -la temporada dura unos 30 días finalizando en San Juan-, por lo que debe consumirse fresco, directamente del árbol.