



UAGA CALIFICA COMO BUENA LA COSECHA DE CEREZA

La organización agraria propone que se identifique la cereza de Aragón como IGP

Zaragoza, 5 de Agosto de 2016.- La Comarca de Calatayud está terminando de recoger sus cerezas. Así acaba la campaña de Aragón que se inició en Mequinenza (Bajo Cinca) y Caspe a primeros de Mayo. Unas 25.000 Tm. ha sido la producción total de nuestra Comunidad, la de mayor producción de toda España, calificando la organización agraria como una campaña “muy buena”, en producción, calidad, precios y empleo. Polonia, Italia, Grecia y Hungría compiten con nuestro país en producción



Superficie

La superficie de cultivo de cerezos va creciendo en nuestra Comunidad. En 2015 había 7.570 Has. y este año son 8.158 las Has. declaradas. Por los bajos precios de otras frutas como el melocotón, la nectarina y el paraguayo; por haberse puesto “de moda” su consumo; por los ciclos cortos en su producción; por la mejora en la conservación post-cosecha; por su dureza para soportar el transporte para la exportación, etc. la cereza está siendo un cultivo en expansión en Aragón. Con nuevas zonas productivas y nuevas variedades, sin tardar mucho produciremos cerezas durante todo el año

AVANCE SUPERFICIES DECLARADAS PAC 2016				
	HUESCA	TERUEL	ZARAGOZA	TOTAL
SECANO	76	65	3.272	3.413
REGADIO	673	40	4033	4.746
	748	105	7.305	8.158

Huesca:

La superficie de cultivo de cereza con respecto a Aragón es de un 9%, la mayor parte de las hectáreas están en regadío. La superficie ha aumentado un 20% con respecto al año 2015.

La comarca del Bajo Cinca, con 554 has declaradas en la PAC 2016, proporciona el 82 % de la producción de la provincia, siendo los municipios de Belver, Torrente y Fraga los más productores.



En Teruel:

La superficie cultivada de cereza en Teruel corresponde al 1,2 % de la superficie de la totalidad de cerezas de Aragón, destacando el Bajo Aragón con 73 Has. La mayor parte de las hectáreas están en secano, y no ha habido apenas variaciones de superficies con respecto al año 2015.

En Zaragoza:

Es la provincia con más Has. de Aragón ya que acumula casi el 90% de la superficie total, con 44 % de hectáreas en secano y un 56 % en regadío. Respecto al año 2015, la superficie plantada de cerezos ha aumentado un 7%.

Por comarcas, la mayor parte de la producción está en la de Calatayud con 3.130 Has, seguida por la de La Almunia con 2.605 Has. y Caspe con 1.328 Has.

Calatayud tiene 2.318 has de cerezo en secano y 812 has en regadío.

Almunia tiene 2.065 has de regadío y 540 has de secano

Caspe tiene 1.105 has en regadío y 223 has en secano.

Variedades

En Aragón se cultivan las variedades Summit, Sumburst, Lapins, Early Van o Brooks. También la Napoleón, destinada directamente a la transformación industrial. En total más de un centenar de tipos distintos que favorecen una maduración escalonada y

permiten extender el periodo de recolección desde el mes de mayo hasta los primeros días de agosto.

Son variedades que exigen el pago de unos royalties altos, dando lugar a “Clubs de variedades”, con exclusividad total; son los que obtienen la variedad, autorizan el cultivo en pocas Has, controlan las fases productivas y la comercializan

Precios

La disminución de producción en otras zonas de España (casi la mitad en Extremadura) ha dado lugar al incremento de los precios que son entre un 25 y un 30% más altos que en 2015, en torno al 1,5 y 2,5 euros/kg,

Mercado

La Campaña no solo se ha visto influida por la menor oferta extremeña, sino también por la bajada de producción en Italia o la exportación a nuevos mercados árabes como el de Dubai.

El 30% de la cereza de Aragón se exporta principalmente dentro de la UE a Francia, Reino Unido, Alemania, Italia y Países Bajos). También a países del golfo Pérsico y Hong Kong.



Propuesta

UAGA propone que el Gobierno de Aragón haga los trámites necesarios para presentar ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) la solicitud formal para que se apruebe la concesión de una Indicación Geográfica Protegida (IGP) para la cereza de Aragón y se tramite a la Unión Europea para su ratificación e inscripción como nueva figura de calidad reconocida.

La Indicación Geográfica Protegida proporcionará a este producto emblemático de la producción de fruta de Aragón una protección, similar a la de la cereza del Jerte, que proporcionará mejores precios y mercados interiores y exteriores.

La cereza: atractivo turístico que potencia la economía.

En Bolea, se celebra la feria sobre la cereza más relevante y con más tradición de Aragón. Fue declarada oficial en 2006, pero se celebra desde hace casi 20 años. Desde entonces su repercusión no ha hecho más que crecer, incluso fuera de la Comunidad Autónoma. El domingo más próximo a la festividad de San Antonio, en el ecuador de la campaña de cosecha, se reúnen productores locales y compradores para disfrutar de esta fruta recién recogida o de los productos que se desarrollan con ella. En 2015 se vendieron 8.000 kilos provenientes de las dos grandes empresas de Bolea y otras pequeñas explotaciones familiares que han ido apareciendo en los últimos años. Es toda una fiesta con numerosas actividades,

En Albalate del Arzobispo, en la provincia de Teruel, también hay otra cita en las mismas fechas. Allí se muestra la producción del Bajo Martín y la Sierra de Arcos. A esos puestos hay que sumar un mercado agroalimentario y de artesanía, concursos de repostería de cereza, talleres, relatos o degustaciones gratuitas. En El Frasno, en la Comunidad de Calatayud, ya casi llevan una década celebrando a finales de junio su propia Feria de la Cereza. Y en este 2016 se ha sumado Ricla,

Historia de la cereza de Aniñón

Aniñón, en la Comarca de Calatayud, junto con El Frasno, Ateca, y Jarque fueron los primeros pueblos de la comarca en plantar cerezos. Según cuentan algunas personas mayores se plantaron los primeros cerezos alrededor de los años 1885-1890

Esta zona se encuentra entre 1000 y 1100 metros sobre el nivel del mar. Una vez visto el resultado que daba este cultivo se empezó a extender a primeros del siglo pasado. Alrededor de 1910 hubo varias familias que plantaron bastantes parcelas.

En aquella época las variedades eran escasas 3 o 4 nada más: la Monzón que es la Garrafal Napoleón, la Blanca y otras que llamaban las de la piedra, que son familia de las picotas, era una cereza muy dulce, dura, con mucho hueso y rabo largo, muy buena de sabor. Algunos de aquellos ejemplares producían entre 500 y 600 kg de cerezas.

En cuanto a la comercialización, como con casi todos los productos en aquellos años, se practicaba el trueque y las cerezas se cambiaban por otros productos como el vino, cereales, patata, aceite, etc. Unos años más tarde se empezaban a pagar con monedas de plata y ya en el año 1940 se pagaban entre 4 y 5 pts. el kg.



En cuanto a la venta, se empezó a vender cereza fuera de la localidad en Illueca y Brea y era transportada en caballerías. Un asentador de la zona recuerda que entre los años 1945 y 1950 llevaba diariamente 5.000 kg de cerezas en su propio camión al mercado de Legazpi, Madrid. A partir de los años 50 empezaron a comprar los padres de Falaguera y Lazaya cuando todavía no poseían sus actuales fábricas.

Durante la década 60-70 la producción de cereza de Aniñón se vendía a varias empresas murcianas. En los años 70 se vendían alrededor de 16 pts. el kg. En los años 80 entre 90 y 150 pts. el kg. En la década de los 80 y debido a estos precios fue el boom de plantaciones en toda la comarca y en otras muchas.

La cooperativa de Aniñón instaló una línea completa de industrialización donde la cereza se podía seleccionar según calibre, hasta en 6 calibres diferentes, destinada la mayor parte a industria.

En los años 90 la empresa Ferrero Rocher, para elaborar sus bombones "Mon cheri" hicieron que las cerezas de Aniñón remontaran con destino a la industria, comprando la producción, de todos los calibres. En la actualidad exige cerezas de un calibre muy pequeño por lo que la mayor parte de la producción se comercializa en fresco.