



## Inicio de campaña

# Los agricultores reivindican las cualidades de la patata nueva

Asaja recomienda a los consumidores que no compren la patata lavada que comercializan grandes superficies, que lleva ocho meses en cámaras frigoríficas

N. ORTIZ  
SEVILLA

En las primeras semanas de mayo comenzará la recolección de patata temprana, o nueva, de la que Sevilla es la principal provincia productora de España. Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, hay 4.176 hectáreas de este cultivo y la producción de 2017 fue de unas 161.539 toneladas.

La mayoría de esta patata está destinada a la exportación, dando lugar a una situación que Asaja Sevilla denuncia desde hace años: la patata nueva sevillana va a los mercados europeos, mientras que las grandes cadenas de distribución españolas sacan al mercado patata lavada o de conservación o, lo que es lo mismo, patata vieja francesa que ha estado durante ocho meses en cámaras fri-

goríficas y que ha perdido gran parte de sus propiedades.

«Es insostenible que llevemos a Europa nuestra mejor patata y que aquí nos quedemos con una patata que ya es vieja», insiste Ricardo Serra, presidente de Asaja Sevilla.

Por ello, para concienciar a los consumidores y a los puntos de venta de la diferencia entre los dos tipos de patata, la patronal agraria, en colaboración con la Diputación de Sevilla y coincidiendo con la campaña de recolección, que se prolongará hasta junio, va a llevar a cabo acciones de producción de este cultivo para difundir las cualidades saludables y organolépticas de la patata nueva y, sobre todo, para que la sociedad aprenda a distinguirla de la patata vieja.

«La confusión viene dada por que, en la mayoría de ocasiones, las grandes superficies ponen a la venta la patata vieja con la denominación de

### Las diferencias entre los dos tipos

Las diferencias entre la patata nueva y la vieja son muchas, tanto a nivel nutricional como organoléptico: las patatas nuevas tienen una piel más fina y dorada, su carne es más blanca y su composición más acuosa, además de que tienen más vitamina C y no se reblandecen cuando se fríen. «Una de las primeras cosas que se notan al cocinar es que la patata vieja se queda oscura y blanda al freirse, no como la patata nueva, que queda blanca y crujiente», explican desde Asaja Sevilla. Y es que, al llevar tantos meses en cámaras a baja temperatura, el almidón natural de la patata vieja se ha degradado en azúcares, lo que hace que se oscurezca con facilidad, además de perder muchas de las propiedades saludables propias de este tubérculo.

“patata lavada” o “de conservación”, pero no es más que un eufemismo», insiste Serra, que explica que lavan y cepillan la patata vieja para que tenga mejor aspecto y una piel limpia y brillante, pero que sigue siendo totalmente diferente a comprar una patata nueva de proximidad recién recolectada en la Vega del Guadalquivir.

«Lo que pedimos es que no se le dé gato por liebre al consumidor en los supermercados, es un fraude que etiqueten patata vieja como patata lavada o de conservación, incluso poniendo que su origen es español, están llevando a equívoco a los compradores», piden desde Asaja Sevilla. Las fruterías y mercados de abasto, en cambio, sí suelen tener entre sus productos patata nueva.

### Alteración del mercado

Además, desde la patronal agraria destacan que esta situación dista mucho de ser sostenible con el medio ambiente. «Qué sentido tiene que camiones repletos de patata nueva viajen hasta Francia y vuelvan con patata vieja a Sevilla?», se plantea Serra, que alerta que los bajos precios de la patata vieja francesa alteran el mercado nacional y hacen casi insostenible el cultivo. «Si esto no encuen-

Asaja recomienda a los consumidores optar por la patata nueva en vez de por la vieja francesa



ABC

tra una pronta solución, un cultivo tan importante como el de la patata nueva en Sevilla terminará por desaparecer», advierte.

Por todo ello, Asaja Sevilla pide a los consumidores «que no caigan en la trampa» y que elijan siempre patata nueva en el lineal del supermercado y no la denominada patata lavada o de conservación. «Los sevillanos debemos concienciarlos de que es mejor comprar productos de proximidad, entre ellos la excelente patata nueva que se cultiva en nuestros campos y no la que viene de Francia tras meses conservada en una cámara frigorífica», pide Serra.

## El precio de los cereales se mantiene estable

► Los expertos prevén abundantes cosechas de trigo, cebada y girasol

ABC  
SEVILLA

Los expertos reunidos en la X edición de la «Andalusian Commodity Exchange», celebrada en el teatro Lope de Vega (Sevilla), han estimado «abundantes» cosechas de trigo, cebada y girasol y han destacado que el precio de los cereales se mantiene estable por el momento.

Así, han señalado que las lluvias caídas en marzo y parte de abril han reanimado el mercado cerealista nacional, si bien la calidad de esta cosecha es «aún pronto para poder certificarlas». Además, por el momento, el precio de los cereales en el mercado se mantiene estable, con escasa especulación, aunque el trigo podría incluso bajar algo, según lo atestiguan los especialistas del sector.

Estas y otras variables se debatieron en la X edición de la «Andalusian Commodity Exchange», celebrada en el teatro Lope de Vega, en una jornada organizada un año más por la empresa sevillana Northstar Brokerage.

Esta décima edición contó con la participación de más de 500 asistentes en representación de 23 países, tres más que en 2017. (Kazajistán, Turquía y Rusia) cifra que viene a consolidar este encuentro de ámbito internacional.

Uno de los puntos más destacados de este año fue el alto nivel de las seis ponencias expuestas, que sirvieron para radiografiar el sector mundial de las materias primas. En esta ocasión participaron J.P. Everling, CEO de Transgrain Francia, que hizo

un balance sobre la situación del trigo y la cebada. Sobre el mercado mundial del trigo duro se ha referido Ryan Caffrey, senior trader de CHS de EE.UU. Por su parte, el analista senior José Clavijo, de la agencia de comunicación Thomson Reuters, analizó el mercado del maíz a nivel mundial, mientras que el balance de las harinas proteicas expuso Alejandro Llorens, trader de Louis Dreyfus de Madrid.

La situación internacional de los aceites vegetales corrió a cargo de Kees Vrins, CEO de la empresa helvética Allseeds. Cerró el turno de intervenciones Hunter Kaestner, director of international containers of Stone Arch (EE.UU.) quién habló sobre la introducción a granos importados en contenedores.

### El mercado internacional

Entre las conclusiones del evento, destaca la referida al mercado del trigo duro, donde reina el optimismo, aunque el precio no está estabilizado e, incluso, podría bajar. A nivel nacional se espera que se siembre un 13% menos que en

2017, pudiéndose alcanzar las 800.000 toneladas.

Respecto al girasol, la mejora en las cotizaciones de harinas proteicas, y un ligero repunte del girasol crudo internacional, pueden mejorar el esquema de precios de la semilla en las próximas semanas. En cuanto a la cebada, hay buenas sensaciones y previsión de rendimientos por hectárea muy positivos.

También se habló del maíz, del que se viene apreciando una pérdida de rentabilidad del cultivo en los últimos años, y del mercado internacional, en el que se prevén precios razonables para los compradores de cereales, una circunstancia, eso sí, que depende de distintos factores.

**Situación**  
*Las lluvias caídas en las últimas semanas han animado el mercado cerealista*

### Mercado

#### Paralización del mercado



El mercado experimenta nuevos descensos de precios en origen sin cotizaciones por las escasas operaciones realizadas. Fuente: Oleoestepa

#### Baja el trigo duro



Sin precio para el trigo blando y el duro baja a 196-198 €/tn. El maíz sigue a 182-182 €/tn. El girasol normal continúa a 319€/tn., y a 348 €/tn., la variedad alto oleico. Fuente: Lonja de Sevilla

#### Se mantienen los precios



Se mantienen los precios pero descienden las operaciones. La manzanillas clasificadas a tamaño 240 cotizan entre 1,44 y 1,55 €/Kg. El entamado de la variedad gordal está cotizando entre 0,81 y 0,90 €/Kg, dependiendo del calibre. Fuente: Asaja.

#### Baja el lechón blanco



El lechón ibérico sigue a 2,35 €/libra, y el lechón puro no cotiza. El lechón blanco baja a 59 €/unidad. El ibérico de cebo sigue a 26,63 €/@, y el cebo campo continúa a 28,40 €/@. Sin operaciones para la bellota. Fuente: Araporc.



Caja Rural del Sur con Apple Pay  
**Va contigo**

