Udapa inicia la recogida de patata de Álava

Con la llegada del mes de septiembre Udapa se sumerge en plena recolección de patata de Álava, su producto más preciado y distinguido.

A lo largo de estos últimos días han sido varios los remolques que han llegado cargados de tubérculos hasta la cooperativa, por lo que será a partir de la próxima semana cuando los y las consumidoras podrán adquirir las referencias de Eusko Label y Euskal Baserri en los supermercados.

Un año más desde la cooperativa se muestran muy ilusionados con el inicio de la nueva campaña, ya que la patata de Álava forma parte de su identidad. “En Udapa controlamos todo el proceso de producción de nuestra patata, desde la semilla hasta el embolsado final, por lo que estamos deseando volver a tener entre las manos las patatas que se cultivan en nuestro entorno”, asegura Alfonso Sáenz de Cámara, director general de Udapa.

A la hora de producir estas referencias que llevan los sellos de garantía de origen y calidad, en la cooperativa solo trabajan con las variedades que mejor sabor y aptitud nutritiva aportan. “En esta ocasión también hemos vuelto a apostar por cultivar Monalisa y Lucinda para la referencia de

‘todo uso’; mientras que la variedad Agria se comercializará cepillada y en bolsas de papel bajo la denominación ‘Especial para freír’”, comenta Sáenz de Cámara.

Y todo ello sin olvidarnos de las nuevas variedades creadas por el centro tecnológico Neiker, como son Beltza, una patata de color púrpura intenso que posee un alto contenido en antioxidantes, y Edurne, una patata con características idóneas para el consumo doméstico. “Tras ver la buena acogida que tuvo en el mercado la variedad Beltza durante las pasadas Navidades, este año también hemos decidido apostar por ella ampliando su periodo de comercialización y presentándola en un envase 100% biocompostable. Mientras que con los 15.000kg de Edurne que esperamos obtener realizaremos un estudio de aceptación comercial a través de nuestros clientes pertenecientes al sector de la gran distribución”, añade Sáenz de Cámara.

Firme apuesta por la producción local

Fue la pasada primavera cuando los agricultores y agricultoras plantaron unas 375 hectáreas de patata en sus fincas de cultivo, casi un 15% más que la pasada campaña. “Este año la climatología nos ha acompañado, por lo que las incidencias relativas a las enfermedades han sido bastante bajas y el tubérculo ha podido desarrollarse correctamente. Aunque no creemos que este vaya a ser un año extraordinario a nivel productivo, si esperamos que la cosecha sea de buena calidad”, afirman entusiasmados desde la cooperativa.

Según se vayan recolectando los tubérculos, los productores y productoras irán entregando poco a poco sus cosechas en la nueva planta de recepción, calibrado y conservación de patata ubicada en el polígono industrial de Júndiz. Estas nuevas instalaciones están dotadas de las más modernas tecnologías ecoeficientes y 4.0, y tienen equipos de atmosfera controlada que mejoran la conservación de la patata y permiten llevar a cabo un control de trazabilidad absoluto. “Gracias a todo esto, podemos alargar nuestra campaña de comercialización de patata de Álava con Eusko Label y Euskal Baserri hasta el próximo mes de marzo o abril”, declara Sáenz de Cámara.

Durante esta campaña además, la patata alavesa no solo estará a la venta en los supermercados del País Vasco, sino que también se podrá adquirir en algunas tiendas de Navarra, Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Madrid, Valencia o Andalucía; hecho que afirma que cada vez son más los consumidores y consumidoras que consideran que la patata de Álava es un producto de gran calidad culinaria.