Uvas de Nochevieja para una cena familiar y en casa

Esta Nochevieja no habrá fiestas y cenas multitudinarias, pero sí se mantendrá en los hogares la tradición de despedir el año con una docena de uvas blancas de las cerca de 5.000 toneladas que Murcia y Alicante han producido para esta fecha y que ya

están en fruterías, supermercados e hipermercados.

Cada vez más españoles se decantan por decir adiós al año con las uvas sin semillas, tanto en fresco como en pequeñas latas de conserva en almíbar, aunque la tradicional variedad Aledo, con pepitas y la piel muy fina, también seguirá siendo la opción en muchos hogares.

La costumbre de tomar las doce uvas cada 31 de diciembre parece que se remonta a los últimos años del siglo XIX, cuando se extendió su consumo junto a una copa de champán entre familias acomodadas de Madrid; el 29 de diciembre de 1898, el periódico “El Imparcial” incluyó un primer anuncio que promocionaba las “uvas de la suerte”.

En España, la compra de uva para fin de año comienza tras la celebración del día de Navidad, ya que es un producto que, como afirma **el presidente de la Asociación de Productores-Exportadores de Frutas, Uva de Mesa y Otros Productos Agrarios (**Apoexpa**), Joaquín Gómez, “aguanta en el frigorífico diez o 12 días en envase cerrado”.**

Gómez es el representante de los productores murcianos de uva sin semilla que, **este año, “en el que no ha habido fenómenos meteorológicos adversos en las zonas de cultivo”, han puesto a la venta 150.000 toneladas de gran calidad, de las que 3.000 toneladas son de variedades tardías para su consumo en Nochevieja.**

“Hace cinco o seis años era difícil encontrar uvas sin semilla, pero ahora la que sí las tiene está despareciendo de la distribución”, asegura Gómez, que tiene claro que “para despedir el año siempre se escoge las variedades blancas.

En Murcia también se encuentran las principales empresas transformadoras de uvas en conserva, como **Golden Foods**, que lanzó al mercado hace unos años sus “Doce uvas de la suerte”, sin semillas ni piel, pensadas para el último día del año.

Fuentes de esta compañía apuntan que **las ventas tras este año de pandemia se esperan “estables” respecto a las de ejercicios anteriores porque, aunque las reuniones familiares son en 2020 de menos personas, es una tradición que no falta nunca en cada hogar.**

Ensalzan que este producto se pueda tener en la despensa desde muchos días antes, “lo que evita aglomeraciones del última hora en los lugares de compra”, y aseguran que ya está posicionado como un referente de Nochevieja, por lo que se puede encontrar en los lineales de casi todos los supermercados e hipermercados.

La climatología también ha sido este año “muy favorable” para conseguir una buena calidad en la Denominación de Origen Protegida (DOP) Uva Embolsada de Vinalopó, que abarca los municipios alicantinos de Novelda, Monforte del Cid, Aspe, Agost, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes y La Romana.

De los 40 millones de kilos de uva que el Consejo Regulador de la DOP de Vinalopó ha amparado en 2020, dos millones de la variedad tardía Aledo -como en años anteriores-, son para Nochevieja, según su presidente, José Bernabéu.

Propuestas para evitar el desperdicio de uvas

Desde la aplicación “Too Good To Go”, que cuenta con dos millones de usuarios en España y tiene como objetivo evitar el desperdicio alimentario, animan a aprovechar las uvas de los racimos que han sobrado de Nochevieja para que no terminen en la basura.

Algunas de las ideas que lanzan es que es una fruta que se puede congelar fácilmente y luego utilizar como cubito de hielo para refrescar bebidas o como ingrediente de helados o granizados; otra alternativa es aprovecharlas en aperitivos y macedonias, o como ingredientes de ensaladas o de platos principales como las migas.