

La cátedra de Catadau investigará el uso del caqui en postres y ensaladas

► El ayuntamiento pacta con la Universitat Politècnica la búsqueda de salidas comerciales más allá de la venta como fruta fresca

ÓSCAR MARTÍNEZ. ALZIRA

■ El caqui está en crisis. En torno a él giran los daños provocados por los temporales, el cotonet y la pérdida de campos enteros por la mancha foliar -un hongo que provoca que esta fruta subtropical madure hasta adquirir un color rojizo y directamente caiga al suelo-. Y no es la primera vez. Ya en 2007 las plantaciones se enfrentaron a este hongo, que puso contra las cuerdas a todo el sector.

Con el fin de paliar esta crisis y dar salida a esta fruta, el Ayuntamiento de Catadau firmó un convenio con la Universitat Politècnica de València. Su objetivo es el aprovechamiento del caqui y favorecer el crecimiento económico de la localidad. Con el acuerdo entre ambas instituciones, ha nacido la Cátedra Catadau-agroalimentaria: «En general, estas cátedras son un mecanismo que da visibilidad, en este caso, al Ayuntamiento de Catadau», explica su directora, la Catedrática de la UPV Neus Sanjuán, a **Levante-EMV**. Respecto de esta en concreto, Sanjuán indica: «Buscamos potenciar el sector agroalimentario y forestal de la zona, aunque nuestros objetivos son más amplios y no se centrarán exclusivamente en este producto, aunque ahora mismo estamos explorando caminos en este sentido», agrega.

Esta iniciativa surgió del consistorio local «a raíz de la enorme cantidad de caqui que no tiene salida», indica su alcalde, Manolo Bono, a este periódico. Según él, la iniciativa busca «encontrar la forma en la que podamos darle una nueva utilidad para que todos



Campo de caquis sin recolectar por plagas y excedentes.

V. M. PASTOR

ganen, principalmente el agricultor y luego las empresas que puedan gestionar la fruta, bien en postres o en otras alternativas que se puedan encontrar», comenta, añadiendo asimismo: «Pensamos que es una buena iniciativa, se lo comentamos a la Universitat Politècnica, que le pareció bien.

Además ya tiene algunos estudios realizados y vamos a ver si con esta cátedra nos podemos beneficiar todos, sobretudo el agricultor para que pueda recibir algún beneficio más por el producto que tanto le cuesta de producir y más aún de vender».

Habrán varias ramas de inves-

tigación: «En estos momentos, queremos dirigir nuestros estudios a la elaboración de productos derivados de caqui, por ejemplo productos procesados como postres o snacks», explica la directora de la cátedra. Al tratarse de una fruta muy sensible a plagas y que mucha no se vende por su pequeño calibre, o por estar afectada por el granizo, Neus Sanjuán indica que su intención con estos estudios es la de «buscar otras salidas que no sean la comercialización del producto en fresco. Al valorizar toda esta fruta de segunda se busca crear productos con más valor, creando más oportunidades de negocio de acuerdo con los principios de la economía circular. No obstante, no descartamos realizar más adelante otro tipo de estudios que puedan interesar a los productores», puntualiza. Bono, por su parte, indica al respecto: «Vamos a estudiar varias vertientes, como tema postres u otros usos como por ejemplo ensaladas. Pensamos que se le puede dar una buena salida a este producto».

«Marca Catadau»

Uno de los objetivos que el ayuntamiento persigue con la Cátedra Catadau-agroalimentaria, además de los ya citados, se centra en la creación de una marca propia para la fruta que dé aún más calidad al producto: «Es muy importante para nosotros. Desde el ayuntamiento queremos ayudar a todos, pero también que consigamos la marca 'Catadau' para el caqui», señala el alcalde, quien espera «obtener resultados a partir de seis meses. El convenio es renovable cada año, espero que así sea y continuemos trabajando en la investigación de este tipo de fruta u otro tipo de productos que producimos en nuestro pueblo», termina.

Desde la universidad, Sanjuán muestra la disposición de la cátedra que dirige para «servir de puente entre la universidad y la sociedad, desarrollando proyectos en los que se involucren profesorado y alumnos de grado o master de la UPV con las empresas de la localidad», concluye.