



Miles de caquis por el suelo: la imagen que se pretende evitar.

VICENT M. PASTOR

qui que el mercado no quiere porque es demasiado exigente», comentó ayer el alcalde, Manolo Bono. Al igual que ocurre con la naranja, el destrío puede tener un recorrido industrial.

Hasta ahora, las investigaciones llevadas a cabo por la universidad valenciana abordan dos vías que están basadas en la deshidratación del caqui. «Si se les quita la astringencia, podrían utilizarse para la repostería, bien en tartas o en flanes, aunque también en la fabricación de harinas», explicó Bono. No obstante, para que el aprovechamiento sea total, se ha abierto una tercera vía de explotación que implica el trabajo con las pectinas del caqui, una fibra natural que se encuentra en la piel de las frutas y con la que puede obtenerse una especie de gel utilizado para dar consistencia y textura a las mermeladas.

Recientemente, se produjo una nueva reunión de los agentes que participan en este proyecto con el objetivo de fijar un calendario de trabajo en base al desarrollo de la nueva campaña. Intervinieron la profesora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural, Gemma Moraga; el alcalde de Catadau, Manuel Bono, la Agente de Desarrollo Local (ADL), María Castillo, la directora de la Cátedra Catadau-Agroalimentaria, Neus Sanjuán, la subdirectora de Cátedras de Empresa y Corporación de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural, María Loreto Fenollosa, el director de Cátedras de Empresa y Empleo de la UPV, Francisco Espinos e Ismael Pujades en representación de la empresa Postre Lácteos Romar, empresa participante en la cátedra; y de la cooperativa. En el horizonte, se vislumbra, incluso, la posibilidad de incorporar la investigación a la feria comercial de la localidad, en la que se podrían mostrar algunos de los avances.

La Politécnica investiga el uso culinario del caqui de destrío deshidratado

► El Ayuntamiento de Catadau y la universidad estudian la posibilidad de eliminar la astringencia para que pueda utilizarse en tartas, flanes o harinas

R.S. ALZIRA

■ El Ayuntamiento de Catadau y la Universitat Politècnica de València dan nuevos paso en la búsqueda de su objetivo: que no se desperdicien los miles de kilos de caqui que el mercado rechaza. A través de la Cátedra Catadau-Agroalimentaria, trabajan desde hace meses en dar uso toda esa fruta. Las diferentes líneas de investigación se centran, por el momento, en su deshidratación para el uso culinario,

aunque ha surgido también la posibilidad de aprovechar hasta la piel.

El punto de partida es bien sencillo: cada año son miles los kilos de caqui que se malogran. Comida desperdiciada. Al igual que el trabajo de los agricultores. «Lo ideal sería que esta fruta se vendiera, pero algunos están más preocupados por vender bolas de billar que alimentos. Así que buscamos la mejor manera de darle salida al ca-

También se aborda el aprovechamiento de la pectina de la piel para la elaboración de mermeladas