



V CONGRESO PATATA NUEVA DE ESPAÑA

JUEVES 2 DE ABRIL
2020 ESPACIO MARQUÉS
DE CONTADERO

ORGANIZAN



asociafruit



FEPEX

PATROCINA



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible



asociafruit



FEPEX



Según datos oficiales de la Junta de Andalucía, son unas 3.500 hectáreas las que se cultivan de patata nueva en la provincia de Sevilla. También se cultivan patatas nuevas en las provincias de Cádiz, Huelva, Málaga y Córdoba, hasta completar las 8.000 hectáreas. La patata nueva andaluza es una patata fresca, plena de sabor, saludable, que se recolecta y se comercializa durante la temporada, sin pasar por ningún proceso de conservación. Además, es una patata temprana, es decir, es la primera que se produce en el año en cantidades suficientes para abastecer al mercado nacional y europeo, sustituyendo la oferta de patata de conservación-patata conservada en cámaras y con tratamiento químico antigerminante- que ha estado abasteciendo el mercado nacional durante el invierno, procedente en su gran mayoría de Francia.

En los últimos tiempos, el cultivo de la patata viene atravesando en toda España por unas enormes dificultades, lo que está ocasionando una reducción muy significativa de la superficie sembrada. Hemos pasado de las 257.000 hectáreas de cultivo registradas en España en 1992, a las 60.000 actuales, lo que supone una reducción del 77%. En el caso de Andalucía, de 23.500 hectáreas cultivadas en 2004, apenas si llegamos hoy a las 8.000.

Esta reducción de la producción tiene una consecuencia directa sobre el volumen de empleo. La caída de la producción tiene que ver directamente con el hecho de que España importa el 70% de la patata de otros países, fundamentalmente de Francia. Paradójicamente, la mayor parte de la producción de patata nueva o de temporada de España se exporta, ya que es un producto con calidad reconocida internacionalmente. La patata que España importa es de conservación, es decir, se mantiene durante largos periodos de tiempo a baja temperatura, con lo que pierde frescura y parte de sus propiedades -aunque sean baratas y artificialmente de aspecto exterior impecable-.



Mientras que la patata nueva -fresca, plena de sabor, saludable- que es la que produce y distribuye España, se recoge y se comercializa durante la temporada, la patata de conservación se mantiene artificialmente- en cámaras de frío- durante hasta 9 meses a baja temperatura, perdiendo muchas de sus propiedades, entre otras sus aptitudes para la fritura, principal uso culinario en nuestro país.

Junto a la confusión con respecto a la patata de conservación, la patata española debe también derribar otro mito, “es un producto que engorda”. Nada más incierto. A pesar de asociarse al sobrepeso, por su contenido en hidratos de carbono, es un producto que, frente a otros como la pasta o el pan, aportan bastantes menos calorías. Así, si 100 gramos de pasta aportan 350 calorías o 100 gramos de pan aportan 250 calorías, 100 gramos de patata cocida aportan al organismo sólo 80 calorías.

Tampoco ayuda a la reactivación del sector lo que se ha convertido en una práctica generalizada y extendida en la distribución y tiendas de frutas y verduras de nuestro país, en las que se anuncian en su cartelería como patatas nuevas, patatas que en realidad son de conservación y vienen importadas de países extranjeros, principalmente de Francia.

Por primera vez, Sevilla acogerá un Congreso en torno a la Patata de España, en el que se reunirán más 200 profesionales del sector para debatir en torno a ella, desde un punto de vista económico, su producción, la competencia de la patata francesa, su uso en la cocina, sus propiedades nutricionales, y un largo etcétera.

Fecha: 2 de abril 2020

Lugar: Sevilla

Sede: Paseo Alcalde Marqués de Contadero, s/n, C.P. 41001, Sevilla

Número de asistentes aproximado: 125/150 personas

Organiza: Asociafruit (Asociación de Empresas Productoras y Exportadoras de Frutas y Hortalizas de Andalucía) y FEPEX (Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas)

Patrocina: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía



PROGRAMA DE PONENCIAS

8.30/9.00 horas

Checking y recogida de material.

9.00/9.30 horas

Acto institucional de apertura.

D. Marco Román, *Presidente del Sector de Patata de Asociafruit.*

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta Andalucía.

09.30/10.45 horas

Mesa redonda: El sector de la patata en España. Fortalezas y debilidades.

Modera: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

Participan: D. Marco Román (Asociafruit); Joan Company (ASAJA); Alfonso Sáenz de Cámara (Presidente Comité Patata Fepex) y representantes supermercados.

10.45/11.15 horas

Presentaciones comerciales.

11.15/11:45 horas

Café.

11.45/12.15 horas

La patata nueva, un producto desconocido por el consumidor.

Usos gastronómicos de la patata en la dieta mediterránea.

(Daniel del Toro, chef y concursante de Masterchef)

12.15/13.00 horas

Prohibición de uso de la materia activa CLORPROFAM. Consecuencias. Alternativas.

Berta Redondo Benito, Communication & Policy Advisor Europatat.

13.00/13.45 horas

¿Es el epitrix realmente una plaga que deba ser considerada de cuarentena?

Jose M. Molina, entomólogo IFAPA.

13.45 horas

Clausura del IV Congreso Patata Nueva.

D. Vicente Pérez, Secretario general de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía.

14.00 horas

Acto de promoción en El Barranco de la patata nueva.

Degustación de aliño gigante.

