

CULTIVOS PROPIOS

# El «cacau» recupera su terreno

Labradores de Benifaió, Alginet y Silla replantan un tipo autóctono de gran consumo hasta 1960

Teresa Juan-Mompó, Alzira Sólo 10.000 metros cuadrados de cultivo restan, en la actualidad, de una de las producciones más importantes durante el siglo pasado en Benifaió, Alginet, Almussafes y Sollana, el *cacau del collaret*. El pasado otoño, agricultores de Benifaió, Silla y Alginet cosecharon los primeros kilos de cacahuetes de esta variedad autóctona, que prácticamente se había dado por perdida y que ahora reverdece en los campos de la Ribera gracias al tutelaje de la organización internacional Slow Food.

El cultivo del cacahuete es residual hoy por hoy en nuestra comarca, pero Benifaió y Alginet fueron dos municipios punteros en la producción de este oleaginoso, que alcanzó su cota máxima en los años sesenta, cuando este cultivo abarcaba casi 6 millones de metros cuadrados. Las cerca de 12 hanegadas cultivadas en 2007 se han reservado «para el autoconsumo y el mantenimiento de las semillas», explica el presidente de Slow Food-Valencia, Josep Marco. No obstante, la intención de esta organización es recuperar el cultivo a través de la implicación de labradores interesados en preservar los productos autóctonos y los sistemas de siembra y trabajo agrario antiguos. «Nosotros les facilitamos

las semillas, con la única condición de que devuelvan igual cantidad de nuevas simientes al banco de semillas para preservar los productos», explica Marco.

Slow food, un colectivo fuertemente implantado en Italia, tutela la recuperación del *cacau del collaret* dentro de su programa de recuperación de semillas y sistemas tradicionales. De momento, seis agricultores de Benifaió y de Silla se han interesado por esta experiencia. Los primeros frutos del programa se pudieron ver en la Fira Gastronómica de l'Alcúdia, donde se presentó la primera cosecha de *cacau del collaret*, recuperado gracias al banco de semillas de esta organización.

La cosecha de cacahuete, de alrededor de 1.000 kilogramos en total, se ha dosificado para cumplir con los objetivos promocionales del programa de recuperación, con el deseo de los productores de degustarlo con sus familias y con el fin último de Slow food, que es dejar semillas

■ **La primera cosecha ha dado mil kilos y se ha reservado para el banco de semillas y el autoconsumo**



GRAN PRODUCCIÓN. Cosecha de cacahuete extendida en una era de Alginet.



«ROTGLE». Jornaleros en el «rotgle», donde soltaban el grano de las matas.

VARIEDAD AUTÓCTONA

**CACAU DEL COLLARET**  
PROPIO DE LA RIBERA Y DE L'HORTA

**Más sabroso y de mayor calibre**

▶ El cacau del collaret era el preferido de los valencianos el siglo pasado. Su grano es de gran tamaño y ocup prácticamente toda la vaina. Tiene un 60% de aceite y es más sabroso que otras variedades

para que el cultivo no se pierda. En los últimos meses, los granos de este *cacau* —más grande y rico en aceite frente a las variedades más comunes (concentra un 60% de aceite y otros tipos sólo alcanzan el 40%)— han dado para organizar degustaciones en ferias como «Al gusto» de Bilbao y la de Sant Sebastià, en Silla y preparar recetas tradicionales, como el turrón y el guirlache de cacahuete, preparado este último por la empresa turroneira de Cabanes Artusa, e innovadoras, como el helado que realizará el suecano Fèlix Llinares. Así mismo, se ha recuperado la preparación de aceite de cacahuete, de uso bastante extendido antiguamente como alternativa económica y más accesible para las familias valencianas al elaborado a partir de la oliva, y otro derivado de este producto es el jabón, según explica Josep Marco.

Publicidad en esta sección: T 962 410 312 / www.graulevante.com

## Rincón Gastronómico

**PIZZES**  
**III VA DE BÒ!!!**

☎ 96 257 04 22

C/. Vicente Pellicer, 2  
GUADASSUAR

**SUMSI**  
**EXPRES**

Menjars casolans  
per a emportar

Comtessa de Carlet, 97  
☎ 657 845 815

**Bar - Restaurante**  
**El Racó**

Salón Privado

Poligon Industrial  
C/. Liebig, 11b - CORBERA  
Tel. 96 297 86 04

**Restaurante**  
*KARA*

SÁBADOS NOCHE  
CENA A LA BRASA

ALMUERZOS Y MENÚ DIARIO  
TODOS LOS DÍAS

C/. Pla, nº3 - Pol. Ind. Xara  
ALGEMESÍ - Mòvil 617 45 93 78

**SUMSI TRETZE**  
RESTAURANT

CUINA DE MERCAT

Reserves: T 962 993 717

Juan Pevet, 10E - 46240 CARLET (València)

**BAR-RESTAURANT**  
*Ardes*

LOCAL CLIMATZADO

Passeo Erico Soler y Godes, 1 - Tel: 96 340 54 16  
ALZIRA

Menús todos los domingos 12,50€  
Todos los miércoles ARROZ CON BOGAVANTE  
Especialidad en COCHINILLO y CABRITILLO

**LA BODEGUETA**

José torrent

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

C/. València, 22  
ALGEMESÍ

- Bar-Restaurante
- Especialidad en Tapas y Arroces Valencianos
- Postres Caseros

Tel. 96 242 11 39

**Bar Restaurant**  
**Manchego**

Avda. de la Diputació, 5  
GUADASSUAR (València)  
Tel. 96 257 14 48

**CASIKESI**

BOCADILLOS Y TAPAS

C/.Pare Castells, 51 • Alzira  
☎ 636 783 530

**ARTS**  
*cafeteria*

- Exposicions
- Celebracions
- Degustacions
- Events
- Excel·lent menú diari.

La Vall d'Albaida, 19  
46680 Algemesí  
M 675 042 789

**CIUTAT**  
**ARROSSERA**

CUINA VALENCIANA I  
DE MERCAT

Parc Infantil  
• Obert tots els dies de l'any

Avda. Ciutat de Pamplona, 51  
SUECA  
Tel. 96 171 26 11 / 19

No volem cap invent  
No tenim cap secret

Fruites i verdures del terrany  
L'arròs d'ací mataix

Bona carn de ploma o pèl  
El peix, fresc

Plat, got i cubert senzill  
i el mantell net

El consell d'un amable cambrer  
i les mans d'un bon cuiner

**COMPLEJO**  
**HOSTELERO**

Pol. Ind. Tisneros  
Alda. Denochos  
Humana, s/n

Tels. oficina:  
96 241 32 44  
96 245 54 29

Tel. telefonía:  
96 241 32 71

ALZIRA (Valencia)  
casalfester@terra.es

**Casal Fester**  
SALA DE BANQUETES-RESTAURANTE

- ☑ Siempre a su servicio
- ☑ Menús de Empresa con Discomóvil
- ☑ Ofrecemos **Precio, Calidad y Servicio** con el mayor deseo de satisfacerles, queremos satisfacerles.