

La pulpera de San Rafael se consolida y crece en su producción



En los últimos días se conoció que la pulpera en San Rafael extendió su actual temporada, con buenas expectativas para lo que resta del año. Sobre este tema brindó algunos detalles a través de nuestro diario y de FM Vos (94.5), el subsecretario de Desarrollo Económico del Municipio, Roberto Battistón.

“Hicimos la extensión de la temporada, especialmente con la elaboración de zapallo, de pulpa de zapallo que realmente nos ha dado un resultado excelente, porque es una pulpa de alta calidad, muy buena y, a título de ensayo hemos elaborado 200 mil kilos, previendo también que tan excelente pulpa va a tener buenos mercados”, expresó y agregó que si bien se cerró la temporada 2020 – 2021 con pulpa de zapallo, queda algo de ciruela a partir de ciruela deshidratada, con todo el subproducto que queda, el descarozado de la ciruela que todavía es muy aprovechable, por lo que “se pueden sacar de allí unos cuantos kilos de acuerdo a cómo se presente el mercado”.

Trabajaron intensamente con durazno y tomate, sumando entre ambos alrededor de 10 millones de kilos. “Prácticamente con el durazno hemos vendido la totalidad de la producción, es decir mil toneladas de pulpa deshidratada o concentrada, lo que equivale aproximadamente a 4 millones de kilos de durazno fresco. Tuvimos una muy buena oportunidad de mercado, que es la exportación a Brasil, también en esta marcha en que

vamos consolidando procesos”, destacó y aseguró que “hay muy buena perspectiva y un buen pronóstico para el año que viene, fundamentalmente con los mercados de Brasil, de hecho hay algunos compromisos que vamos a asumir prontamente”.

Battistón recordó que la pulpera fue creada para “darles a los productores aliento, para seguir produciendo para el año próximo”. “Este año, con respecto a lo que es durazno y pera, nosotros ya habíamos pagado un precio de contado muy bueno al productor, hicimos un reajuste en el mes de mayo y reconocimos unos pesos más porque logramos, a fin de que el productor pudiera atender demandas en esta época que ocurren con la poda, con el curado de las fincas. Son unos pesos más que hemos reconocido y que apuntan a alentar la producción y sacarlos de ese desaliento que venían teniendo”, manifestó.

Frente a este crecimiento, cabe decir que no se trata únicamente de productores locales quienes se acercan a la pulpera, sino que vienen al departamento personas de otros puntos de la provincia. De hecho, se trabajó también con durazno de la zona del Valle de Uco y del norte de Mendoza. El funcionario reconoce que si bien lo ideal sería atender primero a nuestros productores, se debe lograr en ellos “fidelidad y confianza”, para que crean y que vean que “es una muy buena alternativa entregar bruta su producción a la pulpera”.

<http://diariosanrafael.com.ar/diariosanrafael/wp-content/uploads/2021/06/Roberto-Battiston.mp3>