

Después de meses bajo la tierra salen hacia tu mesa: mirá cómo saltan “los ingleses” en estos videos

19 agosto, 2022



Te mostramos todo lo que el productor debe hacer para que el zapallo llegue a tu cocina.

La producción argentina de zapallo tiene una gran aceptación en el mercado externo, principalmente en los países más desarrollados de Europa, donde actualmente lo identifican como zapallo argentino, diferenciado por la alta calidad y su gran uniformidad de tamaño y forma.

En esta oportunidad, te mostraremos como el zapallo inglés,

tiene que pasar por varios procesos antes de llegar a tu mesa, y el abnegado trabajo de los productores.

El Cuco Digital, dialogó con Daniel Soria quien es un comprador o intermediario, él va a diferentes fincas del Valle de Uco, pacta con chacareros y se encarga de comprar el zapallo y enviarlo a San Juan, Córdoba, La Rioja, Tucumán y otros interesados. “Alguno se lo llevan a granel y otros en bolsas”, agregó.

Soria, contó y mostró a través del video cómo se va haciendo esta labor. “Primeramente, vamos a ver como el tractor va destapando el zapallo inglés que en temporada de cosecha los chacareros amontonaron en lomos, se entierran para que sean más duraderos y se pueda vender en esta temporada de invierno. Hasta octubre hay zapallo inglés. Lo que hace el tractor es irlos destapando o dejándolos descubiertos”.

Seguidamente, en este video podemos notar “que pasan los trabajadores seleccionando los zapallos de buena calidad. Si alguno está feo, soleado o podrido, se saca. Luego, pasan los cargadores cargando el camión. Este zapallo se lleva a galpones a Mendoza o se exportan para ser cepillados, -es ahí donde quedan lindos, brillantes, ya terminados- para que llegue al consumidor final”.

“Hay un trabajo sacrificado, hay gente que planta zapallos y se arriesga a la tormenta, al granizo, al calor fuerte por que el zapallo inglés es débil al sol. Luego, hay que juntarlo, taparlo en lomos, y cuando está al mejor precio se vende. Nosotros comenzamos comprando zapallos a 28 pesos el kilo y ahora, a 100 pesos para arriba”, agregó.

“Yo voy por distintas fincas del Valle de Uco, soy recorredor que quiere decir que soy comisionista o intermediario, tengo mis compradores, voy a las chacras, les compro el zapallo y mis compradores me mandan los camiones de diferentes

provincias”.

Finalmente, una vez que está cepillado está listo para llegar al consumidor final, para ir a ferias, verduras o para sacarlos al comercio exterior. “Queda brillante, muy lindo, luego de estar en la tierra que es de donde lo sacamos”.

