



A la derecha, Pilar Riesco, primer premio del concurso de pela de lúpulo. Junto a ella, Catalina García y Felicidad Llamas, igualmente galardonadas.



Cuatro mil familias viven del lúpulo.

Ayer se celebró en Villanueva de Carrizo la II Fiesta Provincial de Cultivadores de Lúpulo

## ESTE AÑO, COSECHA RECORD DE LUPULO

Alrededor de 1.400 millones de pesetas reportará para León la cosecha de lúpulo de este año, que se considera cosecha "record", ya que van a recogerse alrededor de dos millones ochocientos cincuenta mil kilos de lúpulo. León ostenta el "monopolio" del cultivo de lúpulo en España; sólo en los términos de Carrizo de la Ribera y Villanueva de Carrizo se recoge alrededor del ochenta por ciento del total nacional. Ayer, los cultivadores leoneses de lúpulo se reunieron en Villanueva de Carrizo para celebrar la II Fiesta Provincial de Cultivadores de Lúpulo, una jornada que está comenzando a tomar arraigo y cuya celebración, con carácter fijo, tendrá lugar en lo sucesivo cada primer domingo de agosto.

Entre los asistentes a esta Fiesta, celebrada junto a la factoría de lúpulo de Villanueva de Carrizo, pudieron verse el consejero de Agricultura de la Junta de Castilla y León, Jaime González, el vicepresidente de las Cortes autonómicas, Gregorio Pérez de Lera, la senadora socialista García Murias etcétera. Asimismo estaba presente el secretario general del Grupo Nacional de Lúpulo, Pedro Fernández, quien resaltó al DIARIO DE LEON la importancia de la cosecha de

este año que alcanzará un volumen que rebasa cualquier cifra anterior desde que, en 1950, se comenzó a introducir en nuestra provincia este cultivo. Pedro Fernández señaló que incluso se va a originar un sobrante bastante importante, si bien, su absorción está garantizada gracias a un acuerdo entre la Sociedad Anónima Española de Fomento del Lúpulo y el Grupo Nacional de Lúpulo. Pedro Fernández explicó, por otra parte, que la producción de lúpulo está

■ Alrededor de 1.400 millones de pesetas representa para León la cosecha de esta temporada que rondará los 2.850.000 kilos

■ Cuatro mil familias leonesas viven de este cultivo



Pedro Fernández, secretario general del Grupo Nacional de Lúpulo.

planificada de forma que cubre prácticamente al cien por cien, las necesidades de este produc-

to a nivel nacional. De hecho la práctica totalidad de la cerveza que se consume en España esta elaborada con lúpulo leonés. Las importaciones son mínimas. El lúpulo da de comer actualmente a unas cuatro mil familias leonesas. La mayoría son explotaciones pequeñas en cuyo cuidado se ven implicadas familias enteras. Según Pedro Fernández, si bien el rendimiento económico es importante, no hay que olvidar los enormes gastos de producción que este cultivo lleva consigo.

Pedro Fernández manifestó que aunque el "hoy" del lúpulo leonés es esperanzador, no por eso deja de existir cierta preocupación de cara al ingreso

de España en la CEE, sobre todo, teniendo en cuenta que la mayoría de los cultivadores son pequeños agricultores. En Europa este cultivo está actualmente fuertemente subvencionado por lo que sale a un precio sensiblemente inferior al español.

### EL LUPULO Y LA CEE

Por su parte Jaime González, consejero de Agricultura de la Junta de Castilla y León dispuso en cierta medida esta preocupación explicando que en todo caso, se trata de un problema "a largo plazo" que podrá ir solucionándose en el transcurso del periodo de adaptación posterior al ingreso, que se prolongará aproximadamente hasta el año 1991. Jaime González señaló que tal vez el mayor problema radicara en el lúpulo alemán ya que Alemania produce unos treinta millones de kilos anuales que se comercializan a precios sensiblemente inferiores al nacional: "Con ocho años de plazo para adecuar producciones, precios, etcétera, yo creo que no habrá problemas".

En estos momentos se están haciendo diferentes gestiones encaminadas a conseguir la denominación de origen para el lúpulo leonés, lo mismo que se pretende hacer con la alubia de La Bañeza.

En cuanto a los festejos organizados, cabe destacar el concurso de pela de lúpulo en el que participaron seis mujeres. La ganadora fue Pilar Riesco que peló dos kilos y cuarto de lúpulo en diez minutos.

Tras el concurso hubo degustación de cerveza celebrándose posteriormente una comida de hermandad en el Restaurante Fornos de Carrizo. Ya por la tarde, hubo baile y concurso de jotas y pasodobles con premios para los ganadores.



La fiesta del lúpulo está alcanzando un creciente auge.

Texto y fotos: V. PUEYO.