



Un 70 por 100 de la superficie cultivada de Aldea del Rey produce berenjena, principal riqueza agraria de la localidad.

# discordia: una guerra puede costar sangre

conservas, se pierde el esfuerzo y la inversión de todo un año. Lo normal es que la siembra se haga mediante compromiso previo con los conserveros, pero las fluctuaciones del mercado, de una parte, y, de otra parte la mayor o menor seriedad en el cumplimiento de los contratos —casi siempre verbales— tienen a los cultivadores, los menos dotados

económicamente de toda la guerra, pendientes de un hilo.

El año pasado, los agricultores cobraron el producto a 30/32 pesetas kilo. Hogaño, no pasará de 20. Por otra parte, los recibos que les entregan los conserveros estipulan diciembre como fecha del pago; en otros casos, ese pla-

zo se difiere hasta marzo de 1987.

## —El proceso industrial

Llegado el fruto a fábrica se pela, clasifica y cuece. Seguidamente se echa en recipientes de unos 200 litros con sal, vinagres y algunas especias. Una vez tomado el aliño, se procede a su enlatado.