

Terra da Pataca

A poboación activa que hai nos distintos sectores é a seguinte, segundo as estatísticas do ano 2001, sector primario (23,8%), sector secundario (49,7%), e sector terciario (26,5%).

Observamos que a agricultura e a gandería é un sector minoritario traballado por xente maior de trinta anos, aínda que coa excepción de novos produtores con maior preparación e tecnoloxías máis avanzadas.

No sector secundario, a industria nestes últimos cinco anos medra ó igual que o sector terciario en servicios, xa que para a xuventude ten maior saída e maiores condicións.

Os problemas ou percances que xurdan mellóranse coas novas infraestructuras e axudas por parte de distintos organismos públicos.

O municipio de Coristanco, é coñecido como Verxel de Bergantiños ou Terra da Pataca.

A produción de trigo, millo e hortalizas, non se pode comparar coa excesiva produción e calidade da Pataca con Denominación de Orixe co Selo do Consello Regulador da Pataca de Galicia.

Existen varios tipos de tubérculos, todos coas súas diferencias físicas e de sabor.

No municipio Coristanqués, como noutros municipios, a terra varía segundo o lugar no que plantes. E é que nas parroquias de Cereo, Valencia, Oca, Xaviña e Traba o sabor da pataca é a calidade da terra, na que o trigo ten fama dende hai moitos anos.

A pataca procede de América, xa que se introduciu en Galicia a partir do século XVIII. Moita xente aínda lle segue a chamar “castaña”.

As clases de patacas máis coñecidas son as seguintes:

- Ollo azul: Porque os ollos teñen unha cor azulada.
- A Baraca: Unha das especies que máis se consume. Haina encarnada ou branca.
- A Fina: Variedade autóctona de moi boa calidade. Unha das máis sabedoras e das que mellor se venden.
- A Kénnebec: de orixe estadounidense de pel moi fina, tamaño mediano e non se desfai ao collela. (é a que máis se produce en Coristanco).

A pataca non ten tempo de plantación, pero normalmente é a partir de marzo anque depende das condicións climáticas o do estado do chan. A madurez media-cedo da pataca é de 120 días anque tamén se recolle a pataca de cedo sobre os 70 ou 80 días. En Coristanco non hai regadío para as patacas porque a terra ten moita fécula e si se rega esa fécula diminúe e logo a pataca non sabe, a súa diferenza é que a pataca de regadío é como chicle.

Neutros terreos de Galicia o cultivo da pataca é abundante e poden recoller entre 70 e 80 mil quilos de patacas por hectárea e en Coristanco apáñanse entre 20 e 30 mil quilos por hectárea, por eso, a súa calidade é moito mellor.

Ademais, en Coristanco aínda se segue plantando a antiga usanza, plantando a man e recollendo a man porque senón estropéase a pataca, mentres que noutros lado é todo mecanizado.

Cada terceiro fin de semana de setembro véñse celebrando dende o ano 1.980 a Festa da Pataca, en homenaxe ós agricultores e labregos.