

الفراولة.. «ذهب أحمر» في بوركينا فاسو



في ضواحي واغادوغو، حُلّت أوراق الفراولة المستديرة محل الملفوف والخس، في تطوّر زراعي «غير عادي» تشهده منطقة الساحل، فيما أصبحت أكشاك الأسواق المحلية مليئة بفراولة بوركينا فاسو التي تُعدّ بمثابة «ذهب أحمر» بات يُصدّر إلى الدول المجاورة.

وبين يناير وإبريل، تحلّ الفراولة «محلّ محاصيل أخرى» في بولميوغو الذي يشكل حياً شعبياً في ضواحي العاصمة، على ما يوضح يوينديندا تيمتوري، الذي ينشغل منذ الفجر، أي قبل أن تصل درجات الحرارة إلى 40 درجة مئوية، بقطف الثمار الحمراء الصغيرة ووضعها بدقة على أقمشة.

وفي المتوسط، يتم حصاد ما بين 25 إلى 30 كيلوغراماً من الفراولة من نوعي «سيلفا» و«كاماروز»، وهما الأكثر زراعة في بوركينا فاسو، كل ثلاثة أيام في أراضي تيمتوري البالغة مساحتها حوالي 300 متر مربع والتي يسقيها من آبار بساتين المزروعات التي تُباع في الأسواق.

وزراعة هذه الفاكهة التي تحب أشعة الشمس والماء مفاجئة في البلد الواقع ضمن منطقة الساحل

ومع ذلك، يقدّر إنتاج الفراولة بنحو 2000 طن سنوياً في بوركينا فاسو الرائدة في هذا «الذهب الأحمر» بالمنطقة. وتُباع هذه الثمار إلى الزبائن المحليين أولاً، فيما يتم تصدير أكثر من نصفها إلى البلدان المجاورة

وتباع الفراولة خلال فترة إنتاجها بمتوسط 3000 فرنك إفريقي للكيلو (4.87 دولارات)، وهو مبلغ مرتفع مقارنة بأسعار الفاكهة والخضراوات الأخرى

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024