

# Animen els ramaders a comercialitzar la carn per superar la crisi de preus

Els guanys arriben a ser un 10% superiors als dels circuits convencionals  
Unió de Pagesos exposa a Olot casos del sector del porcí que han anat bé



Vilarrasa i la seva dona, a la parada que tenen a la plaça del Mercat d'Olot, amb Saltiveri, i altres membres de la UP. Foto: J.C.

L'accés dels ramaders a la cadena de producció i comercialització és una bona alternativa a la crisi dels preus que cobren els professionals del camp de la majoria de sectors. En el cas dels productors de porcí de Catalunya, la diferència pot arribar a ser d'un deu per cent favorable al ramader, i fins i tot de més. Ho ha posat en relleu la sectorial del porcí del sindicat Unió de Pagesos de Catalunya en el marc d'una jornada a Olot que ha servit per tractar dels circuits de comercialització dels productes d'aquest sector. Aquesta jornada ha consistit en l'exposició de tres experiències concretes sobre el tema. Es tracta dels casos de Jordi

Vilarrasa i Fermí Corominas, de la comarca de la Garrotxa, i el de Jordi Rovira, del Berguedà. En tots tres casos, són professionals del sector porcí que van arribar a la conclusió que no podien créixer com a ramaders i que, com a alternativa, van decidir fer un pas endavant i posar en marxa un obrador i un punt de venda propis.

Alguns dels participants a la jornada, entre els quals hi havia el responsable del sector porcí d'Unió de Pagesos, Rossend Saltiveri, han fet una visita prèvia a l'explotació de Jordi Vilarrasa, al nucli de Begudà de Sant Joan les Fonts. Es tracta del mas Janric, premi innovació tecnològica 2009 del Departament d'Agricultura per la implantació d'innovacions dins del procés productiu. Vilarrasa ha explicat que la seva empresa controla tot el procés, des de l'engreix del bestiar fins a l'especejament i la fabricació d'embotits i el trasllat i la venda dels productes a la parada familiar que té a la plaça del mercat de la capital garrotxina. Els porcs els mata a l'escorxador comarcal de la Garrotxa i estan perfectament identificats, però la resta del procés el du a terme al seu obrador de Begudà –especeja el porc, elabora embotits i altres preparats del porc–. El resultat és una carn amb un aspecte molt més saludable, d'un color més intens, d'una gran qualitat gustativa i fins i tot amb una capacitat de conservació sense congelar més llarga. El cas de Jordi Rovira i el de Fermí Corominas són similars al de Vilarrasa. També controlen tota la cadena de producció i comercialització dels seus productes.

Publicat a:  
-El Punt Avui. Comarques Gironines 17-05-2012 Pàgina 32

Font del document:  
[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/540560-animen-els-ramaders-a-comercialitzar-la-carn-per-superar-la-cri-si-de-preus.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mesEconomia&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mesEconomia&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/540560-animen-els-ramaders-a-comercialitzar-la-carn-per-superar-la-cri-si-de-preus.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesEconomia&utm_source=rss&utm_medium=mesEconomia&utm_campaign=rss)