“La poma ha deixat de ser fruita de temporada”

Jaume Armengol aquesta setmana passada, a Fructícola Empordà MANEL LLADÓ.

Jaume Armengol és el nou president del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Poma de Girona, i ara té com a principals objectius mantenir el lideratge de la poma gironina –“som reconeguts mundialment i tenim prestigi”– i donar-la a conèixer més en l’àmbit local –“creiem que el client de proximitat no la coneix prou”–. L’IGP Poma de Girona està formada per tres centrals fructícoles que treballen conjuntament per ser més fortes comercialment i vendre fruita de qualitat.

Ha estat escollit nou president de l’IGP Poma de Girona. Què el va motivar accedir a la presidència?L’IGP Poma de Girona està representada per les tres empreses que produeixen i comercialitzen la poma gironina, que són Girona Fruits, que té la seva seu a Bordils; Giropoma Costa Brava, d’Ullà, i Fructícola Empordà, a Sant Pere Pescador, de la qual jo soc el vicepresident. Vam prendre la decisió que la presidència duraria quatre anys i que aniria fent rotacions entre les tres empreses que formen part de Poma de Girona. Fa nou anys el president va ser Venanci Grau, de Giropoma; aquests darrers quatre anys, que al final per la pandèmia en van ser cinc, va ser Llorenç Frigola, per Girona Fruits, i aquest any ha tocat a Fructícola Empordà.Vostè és productor de poma?Sí. Formo part d’una empresa familiar que es dedica a la producció de poma des de fa més de seixanta anys que es diu Fructícola Armengol. El pare va plantar els primers arbres el 1960. Soc soci de Fructícola Empordà i hi porto a comercialitzar la meva fruita. El 2002 vaig entrar a formar part del consell d’administració amb el càrrec de secretari, i ara fa dos anys vaig passar a ocupar el càrrec de president. Ara som una SL i en formem part una quinzena de socis.En què es diferencien les tres empreses?Giropoma Costa Brava i Fructícola Empordà som ara dues SL i Girona Fruits, una cooperativa. A part d’això, en res més. Som tres centrals que ens dediquem a comercialitzar la fruita que està sota el paraigua de l’IGP Poma de Girona, que és una certificació de qualitat. Produïm diferents varietats de poma, totes molt arrelades al territori.La consellera Teresa Jordà, en un acte que es va fer en una residència de gent gran, va assegurar que les pomes de Girona eren les millors de Catalunya.Els productors gironins fa molts anys que fem molt bona feina. Poma de Girona és reconeguda per la seva innovació, i els productors sempre anem tots a l’una amb qualsevol innovació o criteri que surti. Per posar-te un exemple, en el tema de les asseguradores, Poma de Girona va ser pionera perquè el cent per cent de la producció sempre ha estat assegurada. No hem sigut reticents a res, qualsevol novetat i millora que surt ens hi tirem. Estem en una zona privilegiada, i això ja ho va dir la consellera, perquè tenim el Mediterrani i els Pirineus a tocar i tenim un clima immillorable per a la producció de poma. Dins la península Ibèrica som molt reconeguts per la qualitat de la nostra fruita, i sempre estem invertint en qualsevol sistema o tecnificació per tenir la màxima qualitat. Fins i tot els portuguesos ens venen a visitar per veure com produïm la poma.I vau ser dels primers a posar malles per protegir la fruita?Correcte. Els productors gironins vam ser els primers. Ara, pràcticament no queda cap plantació de fruita que no tingui malles. No tant per les pedregades, sinó per la tramuntana, perquè rasca molt la pell de la poma i això provoca que la fruita passi a ser de segona. La introducció de malles fa que la fruita no es bellugui i tingui la pell més fina, i així no tenim tantes minves. A més, hem notat que amb malles la fruita no queda tan cremada pel sol, sobretot en èpoques de molta calor.L’IGP també treballa conjuntament amb l’Institut de Recerca i Investigació de Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)?Cada central comercializadora té els seus tècnics, que estan coordinats pel centre experimental Mas Badia. Es reuneixen molt sovint, i qualsevol novetat i incidència que pugui sortir la comenten i hi busquen solucions. I els productors la seguim.Com a president, quins són els objectius principals que s’ha marcat?Continuar la feina de l’anterior president mantenint el lideratge de la poma i fer-la conèixer en l’àmbit local, perquè ens hem dedicat molt a promocionar la nostra fruita

internacionalment però al final el consumidor proper no sap que produïm. Seria interessant explicar al consumidor final tota la feina que fan la vuitantena d'explotacions familiars que hi ha a l'IGP, que fan una feinada titànica. Voldríem fer com han fet els cellers de la DO de l'Empordà amb el vi, per exemple, que han obert les seves instal·lacions a la gent i els han explicat què fan i quin resultat n'obtenen. Nosaltres també hauríem d'arribar a aquest punt, perquè ara per ara el gruix de consumidors només coneixen la poma groga, la vermella farinosa que ara ha deixat de ser-ho perquè la treballem molt bé, i potser algú coneix també la fuji o la pink lady, però molt pocs. Però en canvi, Poma de Girona té una diversitat de varietats per a tots els gustos de consumidors. Si vols una poma dolça amb un punt d'acidesa, hi és; si en vols una de més sucosa, cruixent i gustosa, també; una que faci molta olor, més consistent i no tant de suc, també existeix. Tenim la fuji, que és molt dolça; la granny smith, que és molt àcida i que tothom l'associa amb amanides, però si fas un menjar copiós te la menges i et neteja la boca. Hi ha pomes per a tothom.I com ho heu de fer per donar-ho a conèixer?Aquest és el gran dilema i un gran repte. És difícil, perquè nosaltres som explotacions petites. Demanar a les famílies que obrin portes i es vulguin explicar és complicat, o que les tres centrals facin visites guiades, ara amb la covid i amb tot el tema de riscos laborals, també és difícil.Però si els productors de vi que també són petits, ho poden fer, vostès també ho podrien intentar?Sí. És cert, tot és proposar-s'ho. Seria un canvi de concepte, perquè una cosa és fer de productor i dedicar-se exclusivament a les pomes, i l'altra és que, a més a més, hagis de muntar experiències a casa teva per al consumidor. Però tenim clar que no pot ser que algú que visqui al mateix territori on es produeixen les pomes no ens conegui. Volem que el consumidor que vagi a la botiga i vegi les nostres pomes, les vulgui comprar.Tots els productors poma de la demarcació formen part de l'IGP?No. Calculem que entre un 10% i un 15% dels productors de poma gironins no hi són. Però les portes són obertes per a tothom qui ho vulgui. El que passa és que el petit productor ja té el seu client i tota la seva producció de pomes, venuda. Si entra a l'IGP haurà de fer un canvi de mentalitat amb participacions i un servei tècnic al darrere molt exigent. Nosaltres per vendre a les grans superfícies ens fan passar certificacions molt estrictes, i això per a un de petit és molta feina.En l'acte simbòlic de la collita de la primera poma que es va fer a l'agost es va dir que Poma de Girona arribava a un 20% de la producció de tot l'Estat i a un 30 o 35% de la catalana. Això vol dir que s'incrementa la producció?Poma de Girona té tendència a l'alça. Les explotacions miren d'anar agafant més superfície. També s'ha millorat en el tema de la conducció dels fruiters, que fa que siguin més productius i més intensius. Ens regim per això, perquè fer una poma de qualitat baixa, el que se'n diu de segona, no ens surt a compte, i per tant aboquem els màxims esforços perquè tota la producció sigui de primera qualitat.La poma que s'importa fa mal al productor gironí?Quan hi ha demanda el mercat s'omple de varietats d'altres països. L'Estat espanyol vol pomes de calibre gran i, en canvi, al consumidor francès, alemany o italià els agrada pomes més petites; per això quan aquests països tenen l'oportunitat de col·locar les peces grans a Espanya, ho fan. I això provoca que el productor català i espanyol no pugui apujar el preu de la fruita. Parlem de cèntims, simplement, però per al productor aquests cinc cèntims de més poden fer-li més viable l'explotació.Aquest any hi ha hagut una poma molt sana?Ha sigut un any amb poca pluviometria a l'estiu, i per això no hem tingut problemes de fongs. Però també hem tingut malalties als camps perquè fa molt temps que estem molt ben assessorats pel servei tècnic i prevenim amb sistemes alternatius. Ara tenim un conflicte obert amb el bernat marbrejat, del qual tot just ara es comencen a veure els primers individus als camps. Estem donant molta informació als productors perquè vagin molt alerta, ja que ara el bernat es refugia a les casetes i magatzems, i hem d'estar-hi molt a sobre. Són plagues que surten de la globalització i el transport, i els serveis tècnics hi estan molt a sobre perquè no vagin a més.En un món tan global vostès reivindiquen els productes de proximitat, però en canvi també exporten?El món és molt global i és molt fàcil comprar a fora, i això fa que el que tinguis a prop perdi el seu valor. A l'Estat espanyol som deficitaris de fruita, i sobretot de poma, però en canvi ens veiem obligats a exportar poma perquè el consumidor de casa no està acostumat a comprar calibres petits. Les nostres produccions al camp produeixen pomes de diferents calibres, i les que no volen aquí les venem a Anglaterra, a l'Aràbia Saudita, a Sud-amèrica o al Canadà. La sort que tenim és que la poma ha deixat de ser fruita de temporada.I això és perquè s'emmagatzema en cambres?En un dels molts viatges que fem hem après com conservar la fruita sense que aquesta perdi qualitat, fermesa i sucres. Hem fet grans inversions amb unes neveres gegants que el que fan és jugar amb l'oxigen de la poma. La poma és un ésser viu, i quan la collim no la deixem morir, sinó que li

controlem la respiració i la deixem latent amb l'oxigen molt baix i sense cap mena d'aplicació de producte. És per això que ara ja tenim poma tot l'any, perquè tant els productors com les centrals hem fet un esforç titànic per invertir en tecnologia.Fa molts anys que s'està estudiant per trobar una varietat de poma gironina. Hi ha alguna varietat?Fa molts anys que des de Poma de Girona estem dins un projecte que es diu Fruit Futur, en què es dediquen a fer encreuaments de varietats per trobar una poma que s'adapti al territori i tingui una qualitat excel·lent. I això es fa des de l'estació experimental de Gimenells de l'IRTA, on a partir d'uns paràmetres que vam marcar s'han fet encreuaments per trobar la poma ideal. Tot això és un procés molt llarg. Potser ara ja deu fer uns quinze anys que va començar tot plegat. Ara, però, sembla que ha sortit una poma que ja ha passat diferents processos de color i gust, i que els arbres que posteriorment es van plantar a Mas Badia també han donat bon resultat perquè sembla que s'adapta bé al territori i al clima i és productiva. El proper pas és plantar en una finca comercial. Si surt bé, aquesta varietat s'ha de multiplicar.Això ja sembla proper no?Queda temps perquè es pugui comercialitzar. A més, perquè surti rendible aquesta nova varietat s'hauria d'obrir a tot el món. Encara s'ha de pensar un nom però ens agradaria que hi sortís el nom de Girona en algun lloc.

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 10-12-2021, Pàgina 16
-El Punt Avui. Nacional 10-12-2021, Pàgina 16

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2069503-la-poma-ha-deixat-de-ser-fruita-de-temporada.html