



COMERCIALITZACIÓ I CONSERVACIÓ

Quan les pomeres plantades pels volts de l'any 1964 comencen a produir, es crea la necessitat de construir frigorífics per a la seva conservació. S'ha de tenir en compte que, amb la vinguda dels francesos, el conreu de la poma esdevé industrial, cosa que comporta una metodologia diferent en tot el seu procés. Val a dir que si els francesos haguessin continuat les seves explotacions aquí, ben segur que haguessin construït frigorífics propis però, en marxar, van ser els propietaris qui van haver de prendre la iniciativa.

Hem parlat amb en Quin Oliveras perquè ens expliqui la creació dels frigorífics a les nostres comarques i els inicis de Fruitex.

— *Quins foren els pioners dels frigorífics en terres gironines?*

— A causa que les primeres plantacions de pomes de per aquí a la vora van fer-se a l'Empordà, el primer frigorífic que va funcionar va ser el Costa-Brava, amb seu a Torroella. Més tard, hi va haver una iniciativa privada de gent de Santa Coloma i de Girona que van fundar Frisella a Llambilles l'any 1966 o 1967. Després, i promogut, entre d'altres, pel senyor Pijoan, es va crear la cooperativa Girona-Fruits a Bordils, amb associats de Santa Coloma, Vilobí, Vilablareix, Sant Celoni, Tordera, Hostalric, Blanes, Arbúcies i molts de l'Empordà.

— *Quan i com comença Fruitex?*

— Els components de la societat Fruitex, S.A. havien fet les seves pròpies plantacions de pomeres, cada un per separat a casa seva, entre el 65 i 66. L'any 1968 s'havien associat per fer noves plantacions més grans en terrenys de Fornells de la Selva. Durant els anys 1969 i 70 plantaren més terrenys a Fornells, Campllong i Constantins amb pomeres de varietat Golden Delicious (80%) i d'altres, a més de perers d'hivern de diferents varietats, essent pioners de l'establiment d'aquest conreu a la Selva i a totes les comarques de Girona tret de la

Cerdanya, únic lloc on ja es practicava anteriorment. A la primavera del 70 ens donàrem de baixa de Girona-Fruits ja que, atesa la nostra producció, encara potencial, vam pensar que teníem possibilitats de construir el frigorífic. Durant un any vam llogar cambres frigorífiques per guardar la nostra fruita mentre tramitàvem la construcció de Fruitex. Per fer-ho demanàrem ajudes econòmiques oficials per mitjà del Banc de Crèdit Agrícola i vam buscar els terrenys adequats i els corresponents permisos. A la primavera del 71 ja hi ha els fonaments fets i la collita d'aquest mateix any ja es guarda a Fruitex. A l'any següent fem la primera ampliació i construïm la cambra d'atmosfera controlada.

— *De quina manera funciona aquest tipus d'instal·lació?*

— Aquests frigorífics funcionen a base d'uns compressors d'amoníac i de Freon, els quals requereixen una potència considerable. La seva missió és traslladar la calor de la cambra a fora. L'amoníac o Freon es comprimeix i el gas queda líquid. Aquest s'evapora dins la cambra ja que se li donen les condicions propícies per expandir-se per mitjà d'un evaporador, absorbint calor de les cambres i refredant-les. Després, l'aire empès per uns ventiladors passa a través del reixat dels evaporadors i circula entre les caixes de pomes. Seguidament l'amoníac va a parar a un compressor que l'obliga a condensar-se i, finalment, passa per un condensador d'aigua que el refreda.

— *Quins aïllants utilitzeu per a les cambres?*

— L'espai ha de ser completament tancat i s'aïllen tant les parets com el sostre i el terra amb portland, quitrà i suro.

— *A quina temperatura es conserven les pomes dins dels frigorífics?*

— Aquí les tenim entre 0'5° i 2° però a Centre-Europa necessiten guardar-les a temperatures més altes. Està comprovat que a menys de 0'5° la fruita pot patir danys físics. A més, hem de tenir en compte que la poma, tot i haver estat collida de l'arbre, es encara un element viu,