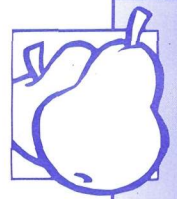


Apostem pels productes del país



Mani fruita Fira: Manifestació en defensa del sector de la fruita dolça de la Unió de Pagesos, en el marc de la Fira de Lleida 2005.

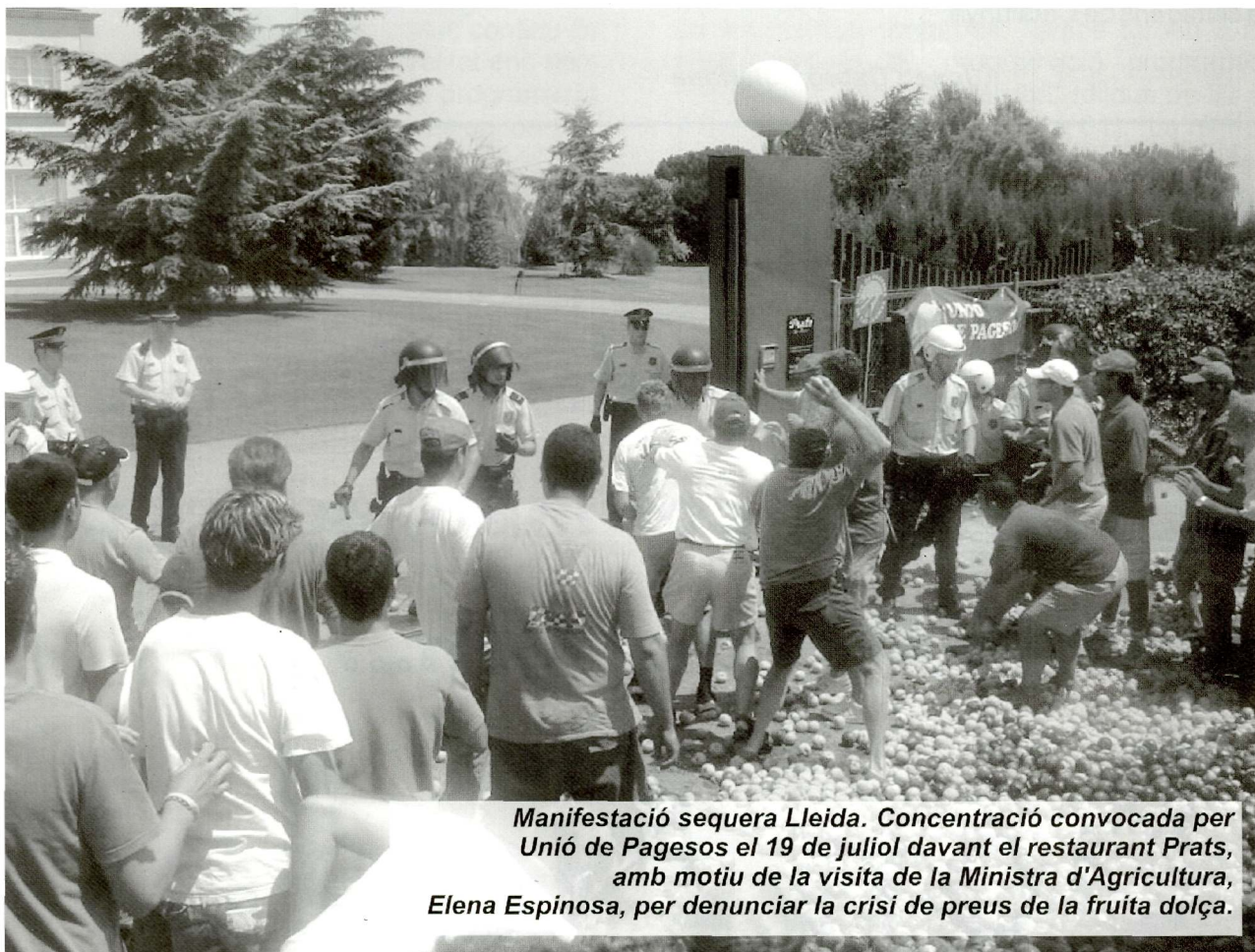
En els darrers temps és conegut que els pagesos pateixen una crisi molt severa. Al nostre municipi, Alpicat, encara es fa una producció important de fruita dolça, però en aquests moments es viu una de les pitjors crisis de preus.

La fructicultura europea aconseguirà cada cop un producte de més qualitat, on la seguretat alimentària està garantida. Gairebé tota la

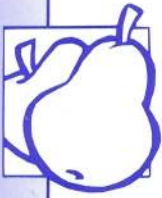
producció catalana està sota la denominació producció integrada, que és el sistema que obliga els pagesos a aplicar tècniques de producció més respectuoses amb el medi ambient. D'aquesta manera, el consumidor obté un producte més sa i segur. És més, des del gener del 2005, és obligatòria la traçabilitat, és a dir, la possibilitat de conèixer totes les etapes de la producció i de la transformació d'un aliment amb l'objectiu de poder conèixer també les condicions amb les quals s'han produït. Tot això ens porta a afirmar, sense cap dubte, que la producció catalana compta amb una altíssima qualitat i amb unes garanties sanitàries certificades. Ara bé, l'altra cara de la moneda és l'increment

dels costos de producció que aquesta aposta per la qualitat suposa per als pagesos.

Però l'augment dels costos de producció no és l'únic problema de les explotacions de fruita dolça. Els nostres mercats han d'assumir diàriament importacions massives de països tercers. Es tracta de fruita de baix cost, sense cap tipus de garantia normativa i/o sanitària, sense traçabilitat i fins i tot produïda per uns



Manifestació sequera Lleida. Concentració convocada per Unió de Pagesos el 19 de juliol davant el restaurant Prats, amb motiu de la visita de la Ministra d'Agricultura, Elena Espinosa, per denunciar la crisi de preus de la fruita dolça.

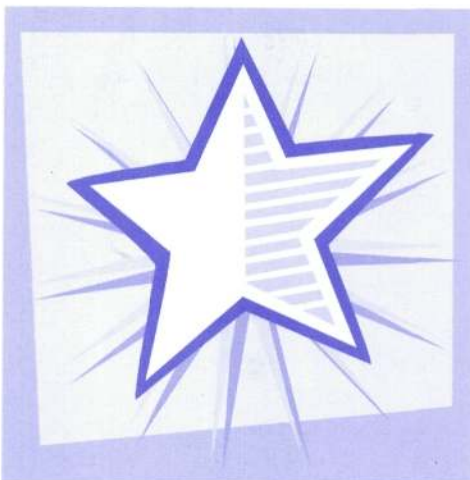


treballadors que no compten amb suficients drets socials i laborals. Però tot i això, la Unió Europea i els seus estats membres deixen entrar aquesta fruita sense cap tipus de control ni cap garantia, condemnant els pagesos del territori que no poden competir de cap de les maneres. Els nostres representants polítics no fan res per protegir la nostra agricultura, ja que protegint aquestes importacions només donen aixopluc a les grans multinacionals, que exploten i ofeguen els pagesos del tercer món i arruïnen la pagesia europea.

No acaba aquí. Els pagesos també ens enfrontem a una gran concentració de la gran distribució, fet que fa que actuïn d'una forma prepotent al mercat. Com és possible que enguany els pagesos cobrarem moltes varietats de fruita entre 10 i 15 cèntims d'euro per quilo i els consumidors paguin un, dos o més euros per quilo? La pagesia catalana del sector de la fruita està totalment arruïnada i els consumidors estan pagant la fruita a preu d'or! L'escenari no pot ser més hostil per als pagesos. Als productors de la fruita dolça només ens queda demanar als consumidors catalans que, a l'hora d'omplir el cistell de la compra, apostin pels productes del país. Hem de fer un esforç per entendre i per fer entendre que comprant els nostres productes donem vida al nostre territori i a nosaltres mateixos com a ciutadans de Catalunya.

Josep Cabré i Clariana

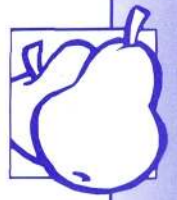
Acte reivindicatiu de la Unió de Pagesos celebrat el 19 de setembre a Barcelona, on es van vendre 5.000 kg de fruita a 0'10€ el kg, per denunciar la crisi de preus del sector de la fruita i conscienciar el consumidor de la diferència de preus entre el que paga i el que rep el pagès



L'equip de Redacció i tots els col·laboradors us desitgen...

Bon Nadal!

Com es conserva la fruita?



Ja fa dies que hem deixat enrere l'estiu, les fortes calor i fins i tot la collita de fruita. Ja no veiem tractors amb carretes fent cua a les centrals hortofructícoles esperant la descàrrega d'unes pomes i peres que encara ara, i durant els propers mesos, podrem seguir degustant amb, si més no, la mateixa qualitat que a ple estiu. El fet que això sigui així és gràcies a la conservació en cambres frigorífiques d'uns estocs que es van emmagatzemar en el seu dia.

maduresa, els tractaments, entre altres. La humitat relativa tendeix a ser bastant elevada. Ens interessa que el fruit no perdi aigua per evitar que s'arrugui, ja que un fruit arrugat perd qualitat comercial. I pel que fa a la temperatura, va en funció del producte. Així, productes com la poma, pera, maduixes, préssecs, hortalisses, productes animals i lactis es conserven bé a temperatures d'entre 0 i 4 °C. Altres fruits com les taronjes, mandarines i mongeta verda s'aconsella que es conservin a temperatures d'entre 4 i 8 °C, mentre d'altres com ara melons, alvocats, plàtans, pebrots i albergínies s'han de conservar a temperatures superiors a 8 °C.



Si algun producte es conserva a temperatura inferior a la que és capaç de tolerar, pot patir danys per fred, el que en anglès s'anomena *chilling injury*, efecte del qual parlarem en un altre article. Per pal·liar aquests danys per fred, normalment es fan tractaments postcollita com el que veiem en la següent imatge.

Detall de l'interior d'una cambra frigorífica

Aquesta fruita s'ha emmagatzemat a temperatura baixa, al voltant dels 0°C, per aconseguir que certs organismes capaços de deteriorar els fruits no actuïn, per evitar pèrdues de pes i alhora frenar la maduració. En certa manera es sotmet la fruita a un estrès per poder arribar, per exemple, a menjar pomes d'Alpicat al mes d'abril, quan realment la collita s'estén des de juliol (les varietats més precoces) fins al novembre.



Detall del drencher tractant la fruita abans d'entrar a les cambres de conservació

Antigament, hom conservava la fruita en fred normal (això és la típica nevera que tots tenim a casa, però més gran), on els principals paràmetres que es controlen són temperatura i humitat relativa. En disminuir la temperatura aconseguim allargar la vida dels fruits, mentre que amb la humitat relativa evitem deshidratacions i, molt important, pèrdues de pes.

Tant les temperatures com les humitats relatives no són a l'atzar, sinó que venen definides per una sèrie de factors com són l'espècie, la varietat, la procedència, l'estat de

Amb el pas del temps, han aparegut noves tecnologies de conservació, com és ara l'atmosfera controlada, que, com molt bé diu el seu nom, consisteix a controlar la concentració dels gasos de l'atmosfera interna de la cambra. Això és, a part dels paràmetres que es tenen en compte en fred normal, també es controlen les concentracions de CO₂ i d'O₂ principalment.