

LES MULTINACIONALS ACAPAREN EL SECTOR

# El gelat que vingué del fred

La concentració geogràfica de la fabricació de gelats va acompanyada del control del mercat per quatre empreses, amb capital fonamentalment estranger. L'excepció, «Aidesa», única empresa de capital exclusivament autòcton. O també, les associacions de productors artesans com «Injihesa» o «Helados Alacant» que es basen en la qualitat.

Rafael Castelló

**S**i repassem les dades de nombre d'empreses, de producció, i població ocupada, la conclusió immediata i més cridanera és que el sector de fabricació de gelats estatals es troba fortament concentrat als Països Catalans. Al mateix temps, aquesta concentració geogràfica va acompanyada del control del mercat per unes poques empreses propietat de grans multinacionals, amb centrals al nord i el centre d'Europa, amb significatives excepcions de propietat autòctona.

## Una història mediterrània i nord-americana

La història comença a Orient. Els xinesos aconseguiren refrescar-se combinant neu i mel. Els àrabs mesclaven neu i fruites trossegades i/o panses. I els turcs, més refinats, ho feien de neu amb aigua de roses i violetes i espècies.

Aquestes begudes de suc de fruites i neu van ser batejades pel califes de Bagdad amb el nom de «sharbets», on fàcilment es pot reconèixer l'origen d'allò que avui coneixem amb el nom de sorbet. Aquests són els avantpassats més antics dels actuals gelats. I van ser



*La tecnificació i la publicitat, bases de les grans empreses.*

introduïts a Occident mitjançant els contactes culturals afavorits pels grans imperis. Així, arriben a Europa de la mà d'Alexandre el Gran i l'Imperi Romà.

Ara bé, les primeres receptes de gelats i els primers mètodes de refredament, no basats en el gel o la neu, van arribar a Itàlia, portats per Marco Polo, des de la Xina. Els contactes entre italians i catalans eren prolífics, per aquelles dates dels segles XIV i XV. I entre els productes d'aquests contactes trobem l'arribada dels gelats a la corona catalano-aragonesa.

És un català, Pau Xarquies, qui aconseguí, per primera vegada, emmagatzemar, artificialment, gel durant tot l'any. Per a aconseguir-ho, construí uns dipòsits soterrats en allò que avui

és la Glorieta de Bilbao, des d'on abastava tota la ciutat de Barcelona.

A partir d'ací seran els descobriments científics els que acostaran la producció i la conservació a la situació que avui coneixem. Treballs com els de Fahrenheit, en trobar que la combinació d'aigua i sal gelava més que l'aigua; de Reamur, amb els estudis sobre el potasi i la fabricació de gel artificial, i de Faraday, en descobrir que l'evaporació de l'amoniac produïa un fred més intens, tots ells durant els segles XVIII i XIX, facilitaren el camí al francès Charles Albert Tellier, perquè, el 1875, inventàs un «armari conservador» amb un compressor, armari que ara anomenem nevera o frigorífic.

Tanmateix, els avanços més espec-

taclars, pel que fa a la producció en grans quantitats i comercialització en massa, com sempre, s'aconsegueixen als Estats Units. I el 1851, es creà la primera empresa productora de gelats, fundada per Jacobo Fussel a Baltimore. El 1890, a partir d'una gran societat lletera, apareix la primera productora industrial: la Horton Ice Cream and Co. i el 1923, Harry Bust inventà el gelat amb pal, el popular «polo».

Tot això és història. Ens pot aclarir, però, com la tradició productora de gelats, a Catalunya i el País Valencià, ens ve dels nostres vells contactes culturals amb la resta dels pobles de la Mediterrània, especialment amb Itàlia.

### Nutrició gelada

Molt ha plogut, o millor dit, molt ha nevat des d'aleshores. I també han canviat els gelats. Des de les quantitats produïdes fins a les qualitats aconseguïdes.

En la fabricació desapareix la neu o el gel, que es reserven al sorbet, i la llet es converteix en el principal component d'un gelat, aproximadament el 40 per cent del producte. Però, a banda de la llet, també hi trobem matèries grasses, làcties o vegetals, que li donen suavitat i cremositat; sucre, que li dona consistència i fixa els aromes; ous, que faciliten l'emulsió i eviten la cristallització... i decoracions de tot tipus, sobretot fruita confitada.

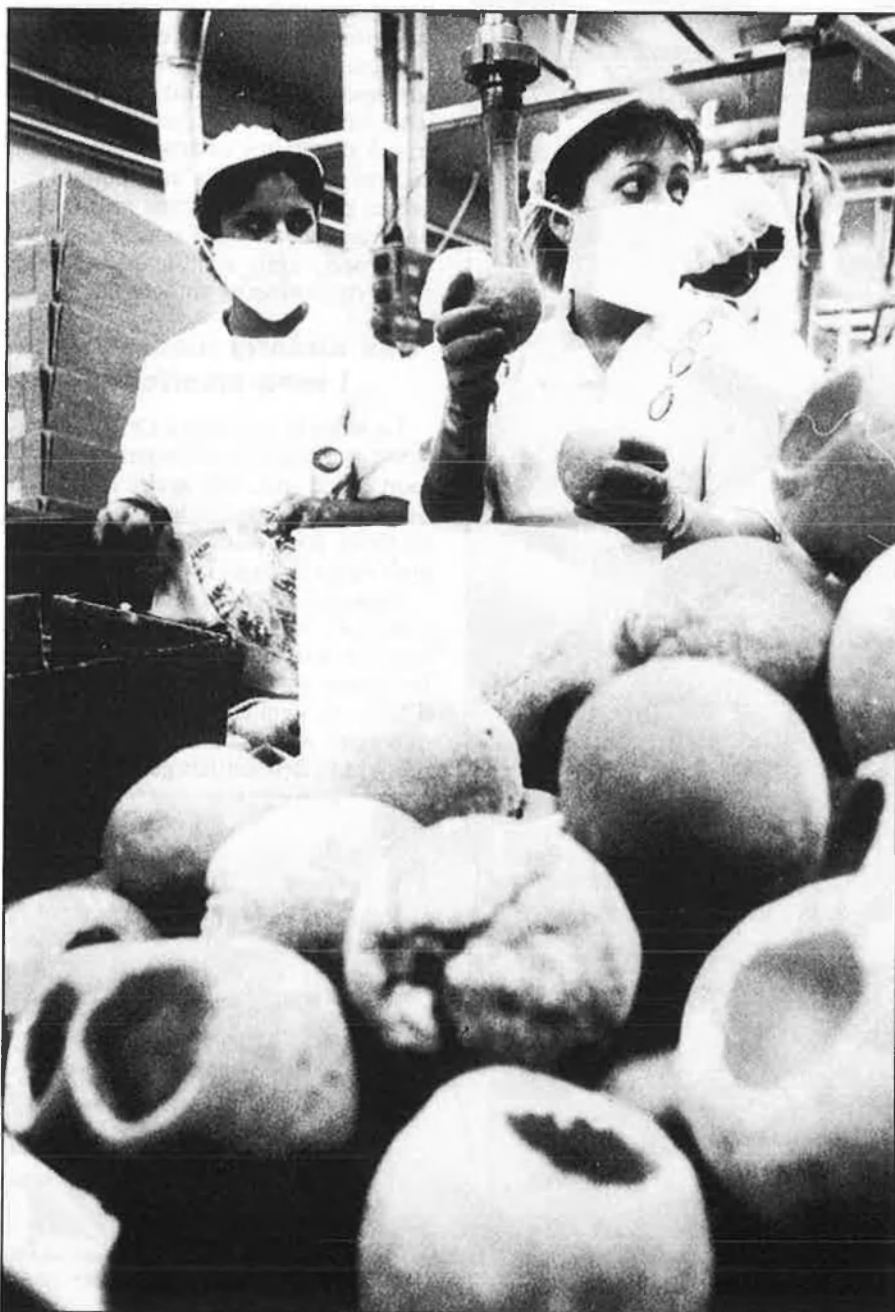
Al mateix temps, s'afegeixen els additius, naturals o artificials. Així, els estabilitzants, naturals o artificials, faciliten la mescla entre matèries que no tendeixen, a unir-se, com ara el greix i l'aigua, n'augmenten la viscositat, eviten que el producte s'enduresca excessivament, li dona textura uniforme, evita que es fongui o es formen cristalls de gel quan s'emmagatzema.

En segon lloc, per aconseguir els sabors adequats es recorre als aromes, naturals o artificials: maduixes, cireres, coco, taronja, llimó, xocolata, cafè, vainilla... I, per últim, els colorants, naturals o artificials, reforcen l'atractiu i la vistositat del producte.

Així, doncs, el valor nutritiu d'un gelat es superior al de la llet. És un aliment complet. De manera que, per exemple, 125 mil·límetres d'un gelat de crema aporten el 7,25 per cent de les necessitats diàries de calories, el 4,6 per cent de les proteïnes, el 6,3 del greix, el 5,8 dels hidrats de carboni i el 18 per cent del calci que necessitem cada dia.

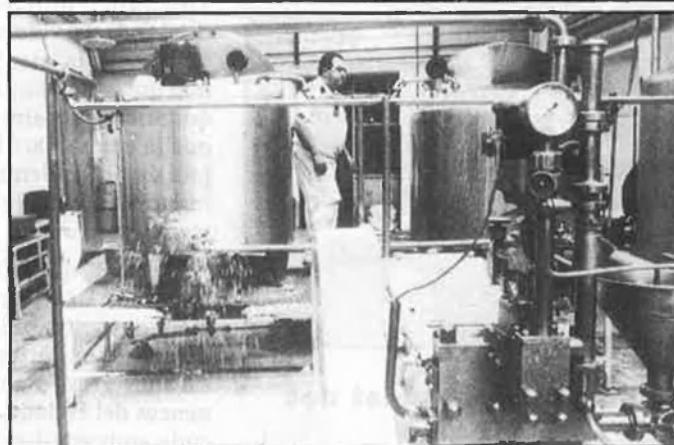
### Una tecnificació i una reglamentació complexes

El pas del temps també ha conduït



a la tecnificació dels processos productius. I la maquinària que podem trobar en una fàbrica de gelats va des dels mescladors de les primeres matèries fins als túnels de congelació, tot passant pel pasteuritzador, on es destrueixen els microorganismes; l'homogeneïtzador, on s'aconsegueix una mescla estable, viscosa, regular, uniforme; el refrigerador, que manté la mescla; els tancs de maduració, on adquireix plasticitat; el freezer, on s'hi afegeix aire per donar-li esponjositat, i el nozle, on se'ls dóna forma. Malgrat tot, ja hem dit «podem trobar» perquè encara hi

*Les associacions de productors artesans confien en la qualitat dels seus productes.*



ha productors que utilitzen processos artesanals, tot i que abasten porcions del mercat cada vegada més reduïdes.

Quan passem a la comercialització, ens trobem amb una reglamentació tècnica-sanitària severa: el reial decret 670/83, de 2 de març, publicat al *Butlletí Oficial de l'Estat* d'1 d'abril del mateix any.

En aquesta reglamentació, els gelats es defineixen com «preparacions alimentàries que han estat transformades a l'estat sòlid, semisòlid o pastós, per una congelació simultània o posterior a la mescla de les primeres matèries i que han de mantenir el grau de plasticitat i congelació suficient fins el moment de venda al consumidor».

El decret classifica els gelats en dos grans grups. En el primer, s'uneixen els gelats de crema, de llet, de llet descre-

mada i els gelats de greix no lacti. Tots han de tenir una densitat mínima de 475 grams per litre. Dins de cadascun, les denominacions també varien. Quan el gelat porte una addició mínima de 10 per cent de fruita o l'equivalent en suc natural, es denominarà gelat amb fruita, segons la que corresponga. Si no arriba al percentatge, serà gelat sabor, el que corresponga. I si té un contingut mínim del 2 per cent de rovell d'ou, es denominarà de crema.

En el segon grup hi ha els gelats d'aigua o sorbets, que, quan es presenten en estat semisòlid, es denominaran granissats, i si els aromes utilitzats no són naturals, hauran d'anar precedits de la paraula sabor.

A partir d'ací les responsabilitats són clares. La responsabilitat del producte envasat, no obert, correspon al pro-

ductor. La responsabilitat del contingut en envasos oberts correspon al tenidor del gelat. I la responsabilitat inherent a la mala conservació, obert o no, correspon igualment al tenidor.

### **Un sector amb tendència a concentrar-se**

Tota aquesta situació, de tecnificació i exigències tècnico-sanitàries, ha provocat que els milers de productors, petits i artesanals, tinguin unes possibilitats de competir molt curtes. Amb tot i això, continua sent una activitat molt atomitzada. I les dades parlen. Segons el nombre d'ocupats, el 92 per cent de les empreses en tenen menys de sis, i, en l'extrem oposat, només el 0,5 per cent ocupen més de cent persones.

Aquesta disparitat converteix la

competència en un combat desigual, una vertadera massacre. Només quatre empreses controlen aproximadament el 70 per cent del mercat estatal.

Encapçalen el sector **Camy** i **Frigo**, amb més del 20 per cent, seguides d'**Avidesa**, amb el 15 per cent, i la **Menorquina**, el 10. Marques que han substituït els petits fabricants artesans. Els que han sucumbit s'han transformat en una mà d'obra molt especialitzada, de gran utilitat per a les gran fàbriques. I aquells que han sobreviscut no troben una altra eixida que organitzar-se per centralitzar la producció.



### Un sector dominat des del nord

Com a la resta del sector alimentari, els gelats són produïts amb capital fonamentalment estranger.

Així, **Frigo** és propietat, en un 86 per cent, de la societat **Lipoma BV**, filial del grup holandès **Omtiver**, i té la seu a Barcelona. **Camy** és el producte central de l'empresa **Derivados Lácteos**, amb seu a Barcelona, que és propietat en un 99 per cent de la multinacional suïssa **Nestlé**. I la **Menorquina** és, junt amb **Marisa**, ubicada a Barcelona, i **Kalice**, propietat de la multinacional nord-americana **Beatrice Foods**, en un 60 per cent, mitjançant la seua filial **Interglas**. **Miko** és la firma líder del mercat francès, propietat d'un santanderí emigrat, ubicada al País Basc.

A l'altra banda, l'excepció que confirma la regla, **Avidesa**, única empresa de capital exclusivament autòcton.



*Els comerços menuts, socis de les associacions.*

**Luis Suner**, propietari d'**Aves** i **derivados, S.A.** (**Avidesa**), ha arribat a dir: «Ni jo, ni la meua filla, no vendrem mai una empresa amb la qual guanyem quantitats notables de diners, i això que ja ens han arribat les ofertes d'una pila de pretendents». Sembla que darrerament li han plogut encara més ofertes de matrimoni.

Després, trobem les associacions de productors artesans, de capital totalment autòcton, nascudes per fer front a les lleis sanitàries i a la competència. La més gran d'elles, **Industrias Jijonencas del Helado, SA** (**Injihesa**), nascuda amb vint-i-sis socis, ara en té més de tres-cents.

**Injihesa** controla dues fàbriques. L'una s'instal·la el 1968 al Vendrell (Baix Penedès); l'altra, el 1975, a Xixona. Els seus socis estan repartits per tota la geografia de Catalunya, el País Valencià i Andalusia, amb una peculiaritat: el 99 per cent són xixonencs emigrats. Aquesta empresa fabrica els gelats segons la fórmula artesanal. En opinió d'**Eduard Pastor**, director tècnic d'**Injihesa**, «en realitat, de competència amb les multinacionals, no n'hi ha. I la raó és que venem en distints punts. Així, mentre ells competeixen en la quantitat i els preus, nosaltres centrem la nostra competitivitat en la qualitat. De manera que, si bé ells venen molt mitjançant les neveres frigorífiques ubicades a platges, bars, restaurants..., nosaltres tenim molt localit-

zats els punts de venda en gelateries especialitzades, majoritàriament, propietat dels nostres socis, restaurants...»

En això coincideix amb un directiu de l'altra gran associació de gelaters, l'**Associació d'Artesans del Gelat**, que fabrica **Helados Alacant**. Aquesta, de menor envergadura que **Injihesa**, compta amb 178 socis. I el seu funcionament sembla més controlat. Així, fabriquen el gelat, també, amb la fórmula artesanal i el serveixen als socis. Per poder arribar a ser-ho cal ser-ne prèviament client, durant un temps determinat. I s'estudia quin tipus de gelat fabricava anteriorment com a artesà. I aleshores es tria, es seleccionen els socis.

Segons **Andrés López**, cap de vendes d'**Helados Alacant**, «els gelats de les grans multinacionals són de menor qualitat i basen la competència en els mitjans de comunicació, en la publicitat. Tot és propaganda». **Andrés López** pensa que la introducció, tan aclaparadora, de les multinacionals, entre altres causes és deguda al fet que el procés productiu permet jugar amb els ràtios qualitat/preu, tot afavorint l'obtenció de magres beneficis. Com també hi ha influït l'existència d'una mà d'obra especialitzada». «L'actual situació —continua **Andrés López**— dels gelaters és molt semblant a la dels orxaters: si no t'associes, desapareixes».

Per a **Eduard Pastor**, director tècnic d'**Injihesa**, des de la Generalitat no han prestat atenció al sector. «També, reconeix **Pastor**, això és degut al fet que nosaltres no hem alçat la veu per demanar res, i ja sabem, qui no plora no mama».

Tothom coincideix que al nostre país es concep el gelat com un refresc, en comptes de ser tractat com un complement alimentari. De manera que, mentre a la resta d'Europa comunitària el consum es situa sobre 6,5 litres per persona i any, a l'Estat espanyol només se'n consumeixen 2,6. Malgrat tot, la producció estatal de gelats s'aproximà, el 1987, als 120 milions de litres. S'ha de pensar que és un producte el consum del qual depèn molt dels nivells de renda del potencial consumidor. I així pot deduir-se que, quan el nostre nivell de renda s'aproxime a l'europeu, el consum de gelats augmentarà.

El present és, més aviat, fosc, però el baix nivell del mercat i el canvi en les tendències del consum asseguren un gran futur al negoci del gelat, dominat per multinacionals com la **Nestlé** i **Unilever**. □