



GELAT 89 LLANÇA LA MARCA CONJUNTA HELADERO DE JIJONA

## Xixona, el sabor del gelat

Després de deu anys de GELAT, la importància d'aquesta fira dins del sector queda reflectida en la gran demanda d'expositors que enguany s'han concentrat a Xixona. La recerca d'una nova ubicació, la desestacionalització del consum i la creació d'una escola professional són els reptes per adaptar el gelat als temps actuals.

Tona Català

**T**ot el món sap que Xixona, una localitat de 8.000 habitants, és l'encarregada d'endolcir-nos la vida la major part de l'any. La tradició ve de lluny i té l'origen en l'antic comerç de la neu que es popularitzà a partir del segle XVI per la comarca de l'Alacantí.

El consum de neu que caracteritzà de sempre els països mediterranis i que es concretava en el costum de beure gelat, refredar i mantenir els aliments, sense oblidar les múltiples aplicacions terapèutiques, com rebaixar febres i inflamacions o tallar hemorràgies, va desenvolupar una complexa xarxa de comercialització que anava des de la recollida de la neu de les muntanyes i el posterior emmagatzemament en els famosos pous de neu, passant pel transport i la posterior distribució.

A tot el País Valencià queden encara més de 260 pous de neu que són testimoni d'aquest antic comerç, però la gran concentració d'aquestes construccions a la zona de Xixona demostra la importància en l'economia local d'aquesta activitat econòmica. De fet, els gelaters de Xixona no es van acontentar de proveir de neu sols el seu poble sinó que l'exportaven a altres comarques del País Valencià i fins i tot Múrcia.

Avui el comerç continua ja no amb la neu sinó amb el gelat. Els gelaters de Xixona són coneguts arreu de l'estat per aquesta activitat econòmica. Fa deu anys, i amb la intenció de donar a conèixer a la resta de l'estat la seua activitat, es van proposar realitzar una fira de gelat artesà a la seua localitat, Xixona.

Gelat 89, després de deu anys, ha rebut per part de la Secretaria d'Estat de

Comerç, el reconeixement del seu caràcter internacional i ha vist incrementada la seua superfície d'exposició en un 55% respecte a l'any anterior.

Aquest any a Gelat 89 han exposat els seus productes de forma directa un total de 82 empreses de tot l'estat i 3 d'estrangeres. Això significa que l'oferta del certamen s'ha ampliat en un 21% respecte a 1988. Segons dades facilitades per la Fira Internacional de València, a través d'aquestes empreses han estat també representades a la fira al voltant de 200 firmes procedents d'Alemanya Federal, Àustria, Bèlgica, Dinamarca, Equador, França, Regne Unit, Holanda, Honk-Kong, Itàlia, Portugal, Suïssa Portugal i els Estats Units.

En Gelat 89 aquest any s'han celebrat una sèrie d'activitats paral·leles com el Concurs d'Innovació Tecnolò-



gica en tres grans àrees, com són la maquinària, productes semielaborats, i accessoris. També s'ha realitzat un concurs sobre el gelat amb sabor de taronja i s'ha presentat l'anagrama d'Heladero de Jijona. Aquesta marca conjunta, que agrupa actualment un centenar dels 450 elaboradors artesans de gelat que existeixen a Xixona, naix amb l'objectiu de promoure i salvaguardar la imatge d'aquest col·lectiu de professionals que es dediquen a Xixona a la producció artesanal del gelat.

Segons el president de l'Associació de Gelaters de Xixona, Josep Sirvent Miquel, «nosaltres no podem tenir la denominació d'origen de gelat de Xixona perquè, encara que el gelat l'elaborem xixonencs, no el fem ací a Xixona i després el distribuïm, sinó que el fem cadascú en el lloc de la Península on tenim el negoci. Així, amb la marca Heladero de Jijona, que cadascú de nosaltres ficarem al nostre establiment, tots els clients sabran que el gelat és de Xixona i ens estalviarem les imitacions que a la llarga perjudiquen la nostra imatge».

La Fira Internacional del Gelat Artesà es troba amb el fet que la gran demanda d'expositors ha desbordat la capacitat d'exposició de la fira. La demanda de participació és cada any més gran si tenim en compte que aquest, és l'únic certamen d'aquestes característiques que es realitza a tot l'estat espanyol. Per això la solució per a Gelat 90 passa per construir un pavelló firal que reunisca totes les condicions i comoditats per als expositors de Xixona i així poder realitzar-la al mateix lloc on va nàixer, o desplaçar la seua ubicació a les instal·lacions de la Fira Mostrari Internacional de València.

Els gelaters xixonencs s'oposen a aquesta última solució, ja que pensen



Enrique Llopis, director de Gelat.

que la Fira ha de continuar a Xixona perquè aquesta és l'única ciutat del gelat. Per la seua banda, Enrique Llopis, que és el director de la Fira del Gelat assenjala els inconvenients que es troben a l'hora de realitzar la fira: «Gelat, durant set anys, es va celebrar a través de l'Associació d'Elaboradors Artesans i Comerciants de Gelats i Orxates. Lògicament, aquesta ha anat evolucionant i s'ha professionalitzat i van necessitar que algú els organitzara la fira d'una manera molt més seriosa i tècnica. Aleshores van recórrer al Patronat de la Fira Internacional de València, que tot seguit va acceptar la tutoria d'organitzar Gelat. El principal problema que ens vam trobar va ser d'infraestructura, Gelat se celebra en una fàbrica de torró que s'habilita per

a la fira. Aproximadament el 40% del pressupost se'n va en l'habilitació d'aquesta nau i en la construcció d'altres.»

D'altra banda, la xarxa de comunicacions és bastant dolenta i els mitjans d'informació queden una mica lluny. A tot això hem d'afegir que l'any que ve Gelat ja no es podrà celebrar en la fàbrica de torró per problemes amb el propietari. «Traslladar-la a València, —ens comenta Enrique Llopis—, ens permetria millorar-la, ampliar-la i tot l'esforç econòmic que ara es canalitza a condicionar la infraestructura podria utilitzar-se en la seua promoció. Si això no se soluciona, Gelat haurà tocat sostre i és difícil que es puga mantenir, i qualsevol altra ciutat agafarà la fira.»

L'Associació d'Elaboradors Artesans i Comerciants de Gelats i Orxates es troben amb més problemes que el de la futura ubicació de Gelat. De fet, el gelat continua sent un producte de temporada relacionat amb els mesos de més calor. El consum, per tant, no supera a l'estat espanyol la mitjana de quatre litres per habitant i any. Als Estats Units el gelat està considerat com un aliment més i no com un refresc. Així, la mitjana nacional de consum és de 24 litres per habitant i any. El mateix ocorre amb els nostres veïns europeus, sobretot els nòrdics, amb un consum de 9 litres de gelat per habitant i any.

El repte del 92, amb l'entrada massiva de gelats italians, que són els principals competidors, l'adaptació a la normativa comunitària i la professionalització de tots els artesans gelaters demana de l'administració una sèrie de mesures urgents, entre les quals la més imperiosa és la de crear escoles de professionals, que ensenyen a elaborar gelats i adequen la reglamentació i el registre sanitari als temps actuals. □