

Unes festes abocades al consumisme

Fer l'agost pel Nadal

Quan arriba Nadal, hi ha una sèrie de productes de consum obligat. El grau de concentració de la venda d'aquests productes en un període de temps relativament curt no impedeix que alguns dels nostres pobles en visquin quasi en exclusiva de la producció i la venda.

Pel dinar de Nadal, a més de la sopa de galets i la carn d'olla, hi ha el plat del pollastre, el capó o el gall d'indi amb el seu farciment. Al Prat de Llobregat (65.000 habitants) es cria des de fa molts anys el pollastre de pota blava (de fet des de final del segle passat es va potenciar la tècnica de la raça i va arribar a l'edat d'or el 1920). L'any 1987, el departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya creava la denominació genèrica de qualitat del pollastre i capó de la raça Prat, el qual es caracteritza per la seva pota blava, a més d'altres característiques físiques definides. Un gall jove pesa al voltant de 2'5 quilos i un de gran arriba fins als 2'8 quilos, criats en un 70% a base de cereals. Al Prat de Llobregat aquest any arribaran a la dissetena edició de la Fira Avícola de la Raça Prat

ECONOMIA DE LA SOBRETAULA

Quan és l'hora de les postres del gran dinar, tot i l'afartament, apareixen damunt de la taula els torrons i el cava. Parlar de torrons és parlar de Xixona, no tant de la marca com del poble. Aquesta és una població de 7.500 habitants aproximadament, dels quals, més del 50% es dediquen a la producció de torrons. Tot i així, Xixona fa l'agost durant tot l'any, que tan sols s'elaboren torrons durant quatre o cinc mesos, els altres cinc mesos es dediquen a l'elaboració de gelats i, durant tot l'any, es dediquen a la venda de tots dos productes.

Dels prop de 14 milions de quilos de pasta de torró que es produeixen a Xixona (al preu aproximat de 1.000 pessetes el quilo), el 10% es destinen a l'exportació i la resta al consum interior. Tot i així, aquest any es comença a notar la tendència a la baixa de les vendes de

torrons, però aquest fet queda compensat per l'alt preu d'altres productes com el massapà o l'ametlla (entre 900 i 1.000 pessetes el quilo).

De la producció global de pasta de torró, entre un 21 i un 22% és de la varietat pròpiament dita de Xixona, és a dir, del d'ametlles i tou. Un altre 20 o 21% és de la varietat de torró dur, el d'Alacant, que en diuen. Entre un 22 i un 23% és del tipus de torró de xocolata, amb fruites i licors i el 20% restant són torrons de neu (de coco blanc), de fruita, de rovell, d'anous...

Pel que fa al brindis escumós, la comarca del Penedès és la que s'endú el premi, i més concretament la població de Sant Sadurní d'Anoia, on es produeix prop del 75% de tot el cava que s'elabora arreu de l'estat. És en aquesta població del Penedès on hi ha les dues caves catalanes més grans, les de Codorniu i Freixenet, però n'hi ha moltes altres de més petites i familiars. La regió del cava la formen 161 municipis de Catalunya, la Rioja, Saragossa, Alaba i Navarra, però el 99% de la producció total de cava s'elabora a Catalunya i, més concretament, el 95% a la comarca del Penedès.

Tot i que, per primera vegada en 20 anys, les vendes de cava han disminuït més d'un 10% a l'interior de l'estat, les previsions dels principals productors indiquen que les exportacions de cava cap a la CE augmentaran fins a representar un 40% de les exportacions globals, les quals tan sols han crescut un 3'3% en els sis primers mesos de 1990 (l'any passat, dels 142 milions d'ampolles de cava, un 33'8% es va destinar a l'exportació a 90 països d'arreu del món). Tot i així, cal esperar que per aquestes dades augmenti el volum de vendes ja que és als mesos de desembre i gener quan més cava es consumeix, el 38% del total de l'any.

La comarca alacantina del Vinalopó ha aconseguit el reconeixement de la Con-

selleria d'Agricultura del País Valencià la denominació d'origen del raïm de tau-la embotellat, i també la creació del Consell Regulador d'aquesta denominació. La zona de producció comprèn les localitats de Novelda, Agost, Asp, Montfort del Cid, Fondó de les Neus, Fondó dels Frares i la Romana. La producció d'aquest any ha arribat als 150 milions de quilos, els quals hauran donat uns guanys de 10.000 milions de pessetes. Els productes d'aquesta comarca s'exporten a França, Alemanya, Suècia, Suïssa, Dinamarca i Gran Bretanya.

LES JOGUINES: TOT UN NEGOCI

A la població de Castalla hi ha un polígon on fabriquen joguines durant tot l'any, encara que pels volts de Nadal incrementen una mica més la producció. Entre el 65 i el 70% de la població es dediquen al sector. Un fenomen important en aquest món és el canvi que en els últims anys s'ha produït en el comerç de la juguina: els nens ja no viuen només de camions i nines. Ara productes com la roba, la música, discos, compactos... o la informàtica d'evasió han començat a introduir-se, d'una manera impactant, en l'univers dels infants.

A pesar d'aquest fenomen incipient, un bon grapat de poblacions valencianes continuen fonamentant la seua economia en la indústria de la juguina. A Onil hi ha la fàbrica de joguines Famosa, amb una plantilla fixa de 600 treballadors però que en època de Nadal s'incrementa fins a 1.100. Famosa genera uns beneficis de vendes de prop de 14.000 milions de pessetes a l'any provinents dels més de 20 milions de joguines que fabriquen. Les exportacions de Famosa representen anualment uns 3.000 milions de pessetes.

Segons xifres facilitades per l'Associació Espanyola de Fabricants de Joguines



(AEFJ), l'any passat el 45'2% de la producció total de joguines provenia d'Alacant, el 33'6% de Catalunya, el 10'3% de València i el 10'9% restant d'altres poblacions de l'estat. Als Països Catalans hi ha un total de 270 empreses dedicades a aquest sector de les quals 223 es troben al País Valencià. Els principals destinataris de les exportacions de joguines (que l'any passat van significar 21.491 milions de pessetes, és a dir, un 3'54% més respecte a l'any anterior) són França (36'76%), el Regne Unit (11'71%) i Portugal (8'31%). Tot i així, tal i com assenyala l'AEFJ, en els sis primers mesos d'aquest any les exportacions han augmentat un 20'64%. Cal destacar, però, el cada vegada major increment de les importacions (que l'any passat van ser de 14.239 milions de pessetes, és a dir, un 44'20% més respecte a l'any anterior), sobretot dels països de l'Extrem Orient. Així, de la Xina s'importa al voltant del 18'9% del total, el 13'6% de Taiwan i el 9'5% de Hong-Kong i Corea del Sud.

TRADICIÓ NÒRDICA

Finalment, Espinelves, un poble de 240 habitants de la comarca d'Osona, viu gairebé exclusivament dels vivers d'avets. De fet, al poble hi ha tres grans vivers, explotacions forestals on, a més del castanyer i l'alzina, es crien avets de nadal i per a fusta. Aquests tres grans vivers tenen una extensió aproximada de 20 hectàrees, però a més d'aquests, hi ha sis propietaris de vivers més que es dediquen exclusivament als avets de nadal. Fins i tot, aquella gent del poble que tenia uns quants camps o l'hortet, actualment es dediquen al cultiu de l'avet, per raó del clima i els tipus de camps de la zona. A més, alguns habitants d'Espinelves, juntament amb els de Sant Hilari Sacalm, Arbúcies i Viladrau, han muntat la cooperativa Productors d'Arbres de Nadal, PAN.

Durant la Fira de l'Avet d'Espinelves, que aquest any s'ha celebrat del 6 al 16 d'aquest mes, s'han venut uns 10.000 avets, segons ha manifestat Angel Tortadé, encarregat d'organització de la Fira. Els preus dels avets varien segons sigui la varietat d'avet Epicea, el qual creix ràpidament i, per tant, és més econòmic, unes 1.000 pessetes; o de la varietat d'avet pròpiament dita, el qual té un creixement més lent i és més car, unes 1.500 pessetes l'avet.

Lourdes Toledo i Sílvia Monfort