

CARMÉ PUERTOLAS

Sant Miquel i Eurofruit 93

Lleida: fruita de Primera Divisió

La ciutat de Lleida acollirà, entre els dies 24 i 29, de setembre la fira de Sant Miquel i Eurofruit 93, dos certàmens que representen en conjunt una de les manifestacions agrícoles i ramaderes més importants d'Europa.

ECONOMIA

Arròs amb co-nill: l'arròs, covat, i l'hormona, escasseta. Bacallà lleugerament arrebossat. Bo. I de postres? Pastís de poma. Immenjable. La fruita, deshidratada. La crema, pures farinetes. La pasta... Per mil pessetes seria agosarat de demanar gaire dignitat culinària en un restaurant on es peix una ramada de funcionaris mal alimentats –que avui dia vol dir de bon veure–. La cosa no seria greu si la sobretaula no hagués passat a una trentena escassa de metres de la Rambla de Ferran, de Lleida. Que Sant Miquel no els ho perdoni mai, això de la poma. Un cop baix. D'hoteleria dura. El nom d'aquest bar-restaurant –de fredor contemporània– del Far West català, El Silencio.

Curiosament, per Sant Miquel, tot el moviment que genera la Fira, “qui més



La Fira de Sant Miquel és ja una cita irrenunciable per a l'agricultura europea.

CARMÉ PUERTOLAS

Seminari CEPFAR i un amfitrió europeu anomenat Unió de Pagesos

La Unió de Pagesos de Catalunya (UP), que l'any 1994 farà vint anys, ja ha arribat, segons Salvador Puig, delegat d'EURUP, SL (empresa de gestió i serveis de la UP), "a la majoria d'edat". Aquest sindicat entén que la seva força i el seu paper, a banda de la representació i la defensa de la pagesia, consisteix a "donar respostes concretes a problemes concrets de pagesos concrets".

Amb aquesta finalitat, la UP, mitjançant la COAG espanyola (Coordinadora d'Organitzacions d'Agricultors i Ramaders), aprofita enguany el marc de la Fira de Sant Miquel per convocar-hi, paral·lelament, un dels seminaris anuals que endega el CEPFAR (Centre Europeu per la Promoció i la Formació en el Medi Agrícola i Rural). Aquest Centre, amb seu a Brussel·les, té per objectiu principal la informació i la formació europees del medi agrícola i rural de la Comunitat. Per tant, les activitats que duu a terme són: visites d'informació sobre la CE, viatges d'estudi, publicacions, estudis, etc.; però l'aspecte més essencial de la seva actuació és d'organitzar seminaris i col·loquis europeus.

El sindicat amfitrió és el COAG espanyol –al qual està integrat el sindicat Unió de Pagesos, que és qui ha posat,

així mateix, el tema del seminari–: "Els serveis als agricultors". El seminari es desenvoluparà els dies 26, 27 i 28 de setembre, a l'hotel Comtes d'Urgell de Lleida, i hi participaran una vuitantena de representants d'organitzacions professionals agrícoles de tots els països de la CEE.

"La finalitat concreta d'aquest seminari –afirma Puig– és l'intercanvi d'experiències, perquè en cada un dels dotze estats membres el paper de les organitzacions agràries i cooperatives en la prestació de serveis al pagès varia. Hi ha llocs, per exemple, on l'administració pública va més enllà i porta a terme accions de gestió amb organitzacions del sector".

La UP és pionera a l'estat espanyol en el servei de gestió agrària –igual que la Unió de Llaureadors del País Valencià ho és en el servei d'assegurances agràries–. La història organitzativa europea és molt més llarga que la nostra: "L'eficàcia i la professionalitat franceses i la participació dels pagesos italians": aquest és l'ideal de Puig, el qual assegura, tanmateix: "No copiem pas de ningú, sinó que, a partir d'un seguit d'elements, n'inventem un de nou, en funció del nostre fet diferencial".

J. M.

beneficia indirectament –com reconeix Ramon Solsona, gerent de la Federació d'Hoteleria– és el nostre sector i el sector de la restauració". El dinar ha estat, ben segur, un accident en terra de sàvia gastronomia.

Una setmana abans del 39è Sant Miquel i d'Eurofruit 93, els dos certàmens que configuren la Fira, Lleida té tot l'aspecte d'una capital en eferlescència. Al paisatge urbà, li creixen plomes d'edificis en construcció. Moltes. I les obres d'arranjament del llit del Segre són més dignes dels romans que no pas d'unes institucions en plena foscor del 93. Aquí el dinamisme s'encomana fins i tot a les mulates que creuen la Rambla. Que van per feina.

La pagesia pateix. Ho diuen els diaris i algun documental. I és cert. Fa massa temps que pateixen. Quan no és la superproducció que surt de l'infern, és una pedregada que cau directament del cel. Amb el clima, no hi manera d'entendre's-hi. No s'hi juga. Però els pagesos estan per la collita i la setmana que ve s'atansaran a la "seva" Fira, una de les manifestacions firenques agrícoles i ramaderes més importants de la península. I ni que sigui d'una manera lúdica, aniran per feina, de bracet de la dona i sense adonar-se de com s'emmusteix l'herba dels Camps Elisis que l'alcalde Fuster va voler fer a imatge i semblança dels Champs



Durant cinc dies, a la Fira de Sant Miquel es tancaran milers de tractes al voltant de la fruita.

CARME PUERTOLAS

Elysées parisencs. Home, si ell mateix va regalar els terrenys!

La fira, certament entusiasma. Als qui la munten, perquè la volen fer reeixir. I als qui la visiten, perquè s'hi encenen debats amb espurnes de saliva. L'entrada en vigor del Mercat Comú, els problemes de finançament... els ha castigats més que a ningú, però lluny d'esporguir-se, ells, tothom, gestors, tècnics i pagesos, romanen a l'aguait d'Europa. I

Eurofruit 93 i la Mostra Fructícola de Lleida

El certamen Eurofruit, que enguany arribarà a la setena edició, comptarà amb un sector expositiu basat en diversos elements: fruita fresca i hortalisses, promoció comercial, fred industrial, transport frigorífic, indústria de transformació, classificació i embalatge: envasos, etiquetatge, i viverisme.

aquest cas des de la perspectiva de la promoció del consum de fruita i de la familiarització amb les diverses varietats.

Així, la mostra inclourà una gran varietat d'espècies fruïteres: poma, pera, préssec, nectarina, "pavies" i "naixis", entre altres. Les 150 varietats de fruita dolça exposades aniran acompanyades d'un targetó identificatiu, amb el nom de la varietat, procedència i època de collita. A l'estand, a més, hi haurà un tècnic que atindrà les consultes que hom li plantegi.

Enguany els experts i organitzadors, presentaran entre 80 i 90 varietats diferents de poma; de préssec, n'hi haurà entre 30 i 40; i 20 de pera.

A les comarques de Ponent, treballen actualment amb més de 300 varietats de fruita dolça en camps d'experimentació implantats en diverses zones. En aquesta tasca d'investigació, hi cooperen tècnics i investigadors de diverses institucions, com ara el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, l'Agrupació de Cooperatives de les Terres de Lleida, Asfruit i alguns altres.

Moltes de les varietats que hom presentarà a la mostra provenen d'aquests camps experimentals, des d'on treballen per millorar la qualitat del producte i per aconseguir un resultat final que es pugui adaptar a les condicions físiques i climàtiques de les diverses àrees de la Terra Ferma.

L'objectiu d'aquestes investigacions és d'arribar a destriar aquelles varietats de fruita que puguin anar millor per al pagès, tant pel tractament de l'arbre com per la producció i la collita del producte.

Els organitzadors han explicat que aquesta diversificació que el visitant veurà a la mostra li resultarà força sorprenent, pel fet que hi trobarà una gamma de fruites que es fan al llarg d'un període molt extens, que va del maig fins ben entrat el novembre. Això permet que el consumidor disposi d'un producte completament fresc durant tots aquests mesos.

Mentre duri la mostra, els productes exhibits seran guardats en cambres frigorífiques, i cada dia hi haurà una exposició.

El pressupost de la mostra ha estat establert en 1,5 milions de pessetes, pagades per la Fira i pel Consell Comarcal del Segrià.

J. M.



L'exhibició de productes és, per ella mateixa, motiu sobrat per a justificar una visita.

CARME PUERTOLAS

Europa també ve a ells cada setembre, disfressada de seminari, jornada tècnica, àrees de divulgació, innovacions tecnològiques...

Enguany Sant Miquel i Eurofruit 93 presenten una superfície d'exposició de 44.000 metres quadrats, repartits en dos pavellons coberts i dos de semicoberts. I hom preveu un índex d'assistència de 111.000 visitants. La majoria dels quals viuen amb la il·lusió de la reconversió del sector fruïter grapada entre cella i cella. Una reconversió que és requisit imprescindible per al salvament de milers de famílies que viuen de la fruita dolça.

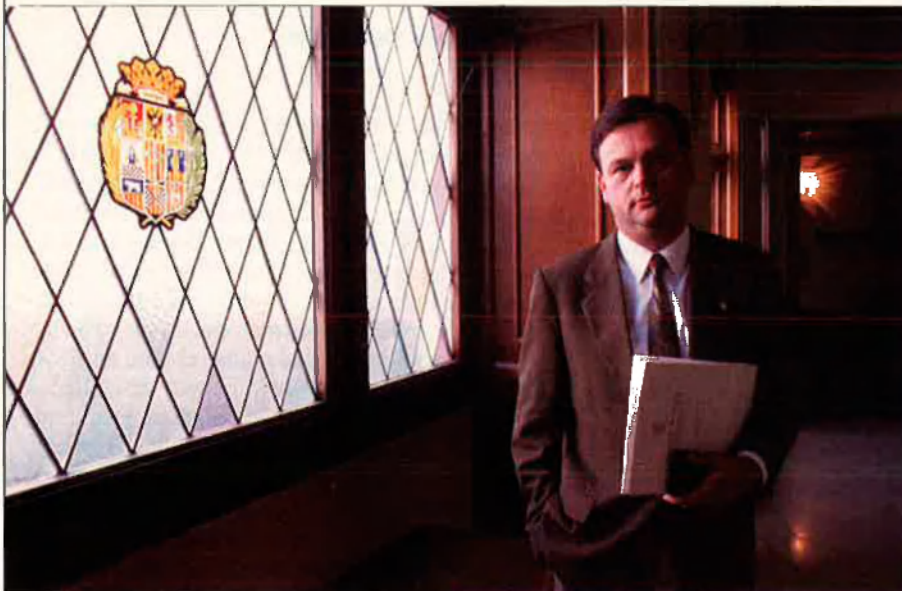
INTERROGANTS

La Fira de Sant Miquel és, sobretot, punt d'encontre d'una economia que lluita per sobreviure i modernitzar-se. És potser per això que tothom n'espera més. Després de trenta-nou anys d'existència, aquesta fira no para de tenir reptes nous.

Però la gran novetat del sector dedicat a la fruita serà, tal vegada, la Mostra Fructícola de Lleida, que se situarà al Pavelló Nou del firal. Els objectius d'aquesta "exposició" són de fer conèixer —amb l'aportació física del producte— les varietats de fruita actualment cultivades a les comarques occidentals, d'aplegar esforços dins el sector fruïter per tal d'orientar operadors i pagesos sobre les varietats més viables i de promoure la fruita de Lleida en general.

En aquest sentit, la mostra oferirà una tipologia de varietats, establerta amb criteris tècnics, i d'acord amb una classificació basada en la rendibilitat productiva i comercial. La iniciativa també aspira, en darrer terme, a mantenir Lleida com una zona de referència obligada dins el sector fruïter.

La Mostra Fructícola de Lleida va adreçada als professionals del sector, que podran sol·licitar assessorament tècnic sobre el ram. També s'adreça al públic en general (els consumidors), però en



Josep Pont, alcalde de Bellpuig, aposta per l'especialització.

CARME PUERTOLAS

La seva especialització, la conveniència de les dates o no, la vigència de mantenir l'apartat de venda de maquinària o no, són temes que estan en l'aire. Són interrogants que demostren la vigència d'un certamen que durant una setmana fa de catalitzador del sector hortifrutícola del país i del sindicalisme agrari.

De tots aquests reptes, potser el que genera més polèmica és el de saber si cal que la fira s'especialitzi cada vegada més en el sector de la fruita d'una manera selectiva i, així, poder ser més competitiva en el futur i convertir Lleida en una cita obligada per a Europa.

Però l'envergadura d'aquesta transformació fa que hi hagi criteris clarament oposats, perquè en el fons representaria un canvi d'objectius del certamen. Si aquesta especialització és portés a terme, la Fira de Sant Miquel deixaria de ser una fira de serveis, en què es barreja des del valor compra-venda a la divulgació de les noves tecnologies.

Respecte a aquest punt, l'alcalde de Bellpuig i diputat a la Diputació de Lleida, Josep Pons, opta clarament per la renovació de la Fira en la línia de l'especialització: "Es potencien grans institucions, s'hi aporten diners, però el concepte de compra-venda s'ha estancat. S'han de veure resultats, i s'han d'aplicar nous models que ja duen a terme a l'estranger. Als Estats Units d'Amèrica funcionen molt bé les fires fixes -que duren tot l'any- especialitzades. I l'especialització és una cosa tan senzilla com posar en contacte el comprador i el venedor. Es fuig cada cop més de la fira exposició, de la imatge o marca de la ciutat". El di-

Batut d'avellana de Reus

Liquats Vegetals, SA és una empresa de Viladrau (Girona) que es dedica a elaborar batuts amb lliquats de soja, productes que presentarà en el marc de la Fira de Sant Miquel. De tota la gamma, reconeguda pel Consell Regulador de l'Agricultura Ecològica, el batut més recent és el d'avellana. Es tracta d'una novetat important, perquè no hi ha en el mercat cap producte de característiques similars.

El valor nutritiu de la soja és similar al de la llet de vaca, i és cosa admesa científicament que la pot substituir en totes les etapes de la vida d'una persona. A sobre, presenta els avantatges següents: no conté lactosa -producte que causa indigestibilitat i altres alteracions gastrointestinals a moltes persones-, no conté colesterol i posseeix, alhora, una elevada quantitat d'àcids grassos poliinsaturats que en faciliten l'eliminació. Si hi afegim l'avellana de Reus -la qualitat de la qual es troba protegida de la competència exterior des del març del 1991, quan la Generalitat de Catalunya va aprovar el reglament de la Denominació d'Origen-, el resultat és un producte d'un valor proteic molt alt. Estudis mèdics recents han determinat que la inclusió de petites quantitats d'avellana en l'alimentació diària redueix l'índex de colesterol en la sang.

Aquesta beguda, que serà batejada comercialment amb el nom d'Alitey i servida en un envàs individual de 200 ml -càrrega energètica de 206 Kcal-, té quatre germans més que seran les estrelles de l'Aula de Divulgació, dissabte, dia 25 de setembre, al Palau de Vidre de la Fira de Lleida.

J. M.

rector general de la Fira de Lleida, Xavier Ticó, coincideix en alguns aspectes amb la proposta de l'alcalde de Bellpuig, (vegeu l'entrevista, pàgina 73), però pensa que en aquest moment l'oferta de Lleida és massa limitada per a poder afrontar aquest canvi.

Enmig d'aquest debat, la reina de les preocupacions sempre és la immediata de vendre. La imatge de camions de fruita que haurien de convertir-se en diners i que acaben transformant-se en no res és més que un malson. Trobar nous clients, nous consumidors és l'objectiu. Per sort, i també per persistència, aviat seran una realitat els bancs de dades amb les ofertes del mercat que establiran noves fórmules de contacte. L'actitud del venedor que espera assegut que arribi el comprador ha caducat. Lleida buscarà nous mercats, com ara Barcelona o Perpinyà. Els pagesos de la Terra Ferma ja no es poden permetre el luxe de veure com la seva superproducció es podreix essent així que els francesos s'apoderen de Mercabarna amb tot un rosari d'ofertes i s'emporten el mercat més proper a la butxaca.

SERBIS I ÀRABS

I és en aquesta direcció que la Fira de Lleida s'encarrega també de potenciar els intercanvis d'experiències interiors amb visites estrangeres. Quant a expositors, a l'hora de tancar aquesta edició, la Cambra de Comerç de Lleida, que és l'organisme que s'encarrega d'aquest apartat internacional de Sant Miquel i Eurofruit, ja tenia confirmada l'assistència de la Camera de Commercio I.A.A. de Ferrara (Itàlia) i l'Associação Comercial e Industrial de Lamego (Portugal). Quant a visitants, hi ha una quarantena de tècnics de Belgrad especialistes en el sector agrícola. Joan Penedès, un jove tècnic en comerç exterior de la Cambra de Comerç de Lleida, és qui prepara aquestes assistències: "Estan dos dies de visita a la fira i, a més, els portem a visitar empreses punteres del sector hortifrutícola, viviers, etc."

Joan Penedès ha visitat fa pocs mesos els Emirats Àrabs. Els contactes fets directament amb una empresa privada, els qualifica de "molt interessants, perquè hi ha moltes possibilitats per al sector de la fruita." I esperen, entre altres possibles visites, a títol individual, l'assistència d'un grup d'importadors italians, que acudeixen a la fira amb la clara finalitat de contactar amb un venedor.

Els Fruits de la Bona Terra

L'Esforç de les Bones Persones

L'Empemta per un Bon Futur

EI Reconeixement per una Bona Feina

39'SANT MIQUEL

EUROFRUIT'93

Unes Bones Eines

Una Bona Fira

Empreses Valencianes Participants

HIFEDA, S L Envasos de fusta (caixes)
Ctra. Carlet-València, 123
46240 Carlet

SORMA IBÉRICA, S A Maquinària d'envasat de fruita
Pol. Industrial S. PL. 2, parcel·la 5
46530 Puçol

NETPAK, S A Alvéols en polipropilè, poliestilè i PET
Pol. Industrial S. PL. 2, parcel·la 3
46530 Puçol

CONTEPLASTIC, S A Envasos de plàstic (caixes)
Ap. 148
46980 Paterna

ENVASES RUBIO, S L Green Box
Camí del Socarrat, s/n
46290 Alcàsser



De 10.00 a 20 hs.

Publicitat patrocinada per la **Conselleria d'Agricultura i Pesca.**

Fira de Lleida 
Centre d'iniciatives

Camps Elisis. Ap. de Correus 106. Tel. (973) 20 20 00 – 20 14 15 Fax. (973) 20 21 12 – 25080 LLEIDA



La *golden* és, sens dubte, la reina de les pomes. CARMÉ PUERTOLAS

Un equip de tècnics txecs s'han interessat també per participar en la fira d'enguany, però el tècnic de la Cambra de Comerç no hi confia gaire, perquè són grans productors de cítrics i hortalisses i tenen un bon mercat més a prop de casa, Alemanya i algun altre país de l'Est d'Europa.

L'ECU FA LA FORÇA

Però no n'hi ha prou, de mirar cap enfora, també s'ha de trobar la manera d'arribar al comprador amb la màxima força. La superproducció de fruita dolça de l'any passat, que va significar, segons Josep Maria Basora, delegat de la Segarra i responsable de relacions institucionals de la Comissió Permanent de la Unió de Pagesos, "un trinxament dels preus que va fer impossible la col·locació dels nostres productes en el mercat, va acabar propiciant una unificació comercial per tal de poder arribar a alguns circuits comercials que, d'altra manera, no estarien a l'abast". Val a dir, la mala sort va afavorir un procés imprescindible per avançar. Ajudar diverses cooperatives volia dir tenir més força a l'hora de vendre.

Es així que va néixer l'ECU (Equip Comercial Únic), integrat per 31 de les 44 cooperatives que ara configuren el sector. ECU funciona com un sol venedor, amb un volum de venda de 150 a 160 milions de quilos. Es pot dir que l'actuació d'aquest Equip es troba encara en període de prova, però les perspectives són bones i, si aconseguix de situar entre un

La reina 'golden' i la mascota 'llimonera'

Si haguessin d'escollir dues reines, una entre les varietats de pomes i una altra entre les varietats de pera, els de les comarques de la Terra Ferma, rai, ho tenen molt clar; tenint en compte, això sí, dos factors, com indica Felip Domènech, delegat del Segrià de la Unió de Pagesos, "el nivell de producció i l'acceptació del mercat".

I les reines absolutes, seguides de prop per algunes varietats més jovenetes, són la poma *golden*, en totes les varietats: *golden delicious*, *early golden*, *golden suprema* i *ozar gold*; i la pera *llimonera* i la *blanquilla*. Quant a producció, un 60% de la poma de Ponent és *golden* i el 40% correspon a la resta de varietats totes juntes. La

pera *llimonera*, malgrat la seva importància, cada vegada va més avall, encara que tingui pujades i baixades, segons l'exportació. De la producció de pera, entre un 40% i un 50% és *blanquilla*. La *golden* i la *blanquilla* "són, segons Domènech, exquisides i amb un avantatge comú: produeixen molt, i molt ràpidament —al tercer any ja fruiten—, i són poc propenses a la "besseria" (un any fruiten i un any no)". La *golden*, tot i que no és exactament per a l'exportació, l'envien, verda, a Anglaterra i a Portugal.

La *llimonera* ha assolit una gran acceptació pel seu caràcter refrescant i pel seu preu econòmic, mentre la *blanquilla* és molt ben acollida pel gust, dolç i suau, la textura i la pela llisa. A més, la seva bona conservació en cambra frigorífica en garanteix la presència al mercat tot l'any.

No oblidem que la pera *llimonera* ha servit d'inspiració al dibuixant Oscar Nebra a l'hora de crear la mascota de la UE Lleida, en el seu ascens a Primera Divisió, i que sortirà en les transmissions de TV3: en Pere Llimonera, cosí germà d'en Jordi Culé.

I per celebracions, tenim la Festa de la Poma, que se celebra la primera quinzena d'octubre a Barbens (l'Urgell).

30% i un 40% de la fruita de Lleida al mercat, ja serà un èxit. El balanç d'aquesta curta gestió —ni que encara sigui massa d'hora per a fer-lo—, serà també un dels debats incandescents de la Fira d'enguany.

FIRA SENSE FESTA

Aquest batibull d'iniciatives, tradicionalment anava acompanyat d'una festa. Enguany una part important dels participants habituals de la Fira es quedaran sense festa, perquè l'Ajuntament ha suspès la festa-concert. La crisi s'ha emportat la festa. Els 27 milions de pressupost són excessius. Solució: abolició de la festa. Josep Pons confessa que és aquest el tema que més greu li sap, "perquè han deixat sense res un seguit de



La pera *llimonera*, tot un símbol de les terres de ponent. CARMÉ PUERTOLAS

col·lectius que hi participaven".

Amb Fira, però sense festa, el dimecres, dia 29, Sant Miquel, l'acte de clausura posarà fi a sis dies de fira agrària, fira nacional de maquinària agrícola, pagesos, ramaders, fructicultors, expovenda de boví, pinsos, laboratoris, noves alternatives, agricultura ecològica, agroturisme, tractors, adobs, fertilitzants, productes fitosanitaris, ramaderia, regatges, hortalisses, fruita fresca, viverisme, fred industrial, classificació, etiquetatge, embalatge, transport frigorífic, serveis, indústria de transformació...

Tot plegat, intercanviable per fruita dolça... o Terra Ferma... o ara Lleida.

J. M.

Joan Marí