

La dotació del premi
serà de 3000 euros.
Els treballs, inèdits i
escrits en català hauran
de presentar-se al setmanari
EL TEMPS abans del 30 de
setembre.

Per correu ordinari
(CD ROM o disquet):
Edicions del País Valencià
(Premi Ramon Barnils)
Carrer de Sant Ferran, 12,
46001 València.

o per correu electrònic:
premi.barnils@eltemps.net

L'obra guanyadora serà publicada
al setmanari EL TEMPS.

El premi es farà públic durant
l'acte de lliurament dels XXVII
Premis Octubre que tindrà lloc
a València en dia 25 d'octubre
de 2008.

VIII Premi de periodisme d'investigació Ramon Barnils

Per a més informació:
Octubre Centre de Cultura Contemporània
Carrer de Sant Ferran, 12,
46001 València
Tel. 96 353 61 00
premi.barnils@eltemps.net
www.eltemps.cat

ELTEMPS

El sector del gelat,
una de les principals
indústries alimentàries
emplaçades a les
comarques d'Alacant,
comença una
campanya marcada per
l'optimisme, malgrat
la crisi que sacseja el
consum i l'economia.

Els gelaters estan convençuts que la rebaixa del consum no els afectarà tant com alguns altres sectors. Així i tot, conscients de les dificultats de les famílies, han optat per gairebé congelar els preus –registraran una pujada mínima–, malgrat que els principals ingredients –llet, ous i derivats dels cereals– s'han encarit notablement. En algun cas, més d'un 10%, segons les darreres dades disponibles.

A les comarques del sud del País Valencià, especialment al nucli productor de Xixona, a la comarca de l'Alacantí, hi treballen més d'un centenar d'artesans del gelat –que donen feina a 1.200 persones–, agrupats en una entitat en la qual també figuren 2.500 gelateries, la meitat situades al País Valencià. Les previsions de l'Associació d'Artesans i Comerciants del Gelat apunten que el consum per als mesos d'estiu del 2008 arribarà a 334 milions de litres a l'estat espanyol, uns vuit gelats per persona. Un 93% dels valencians tastaren alguna varietat de gelat al llarg de l'any passat. Siga com siga, els gelaters, que començaren la campanya amb força optimisme al pont del primer de maig, mantenen una relativa incertesa sobre l'evolució de les vendes després de la pluja de les darreres setmanes. "Aquest és un sector que, malgrat els esforços per a allargar-ne el consum al llarg de l'any, depèn, bàsicament, del bon temps", apunten des de l'Associació de Gelaters.

Els productors treballaran durant la nova temporada amb una carta que

Amb bon gust



inclou més de 300 sabors, encara que a les paletes de les gelateries –que es modifiquen cada any, com a mínim, en un 10%– només podem trobar-

n'hi 45. La resta es preparen per encàrrec. Triomfen els gustos dolços clàssics, especialment, la xocolata –que aglutina el 30% de les vendes–,

Preservar la tradició

Al marge de nous sabors, una de les novetats de la temporada del gelat serà l'aliança estratègica a la qual han arribat els gelaters amb els productors de torró, una altra de les grans indústries alimentàries de les comarques d'Alacant. Fins ara, no hi havia control sobre la producció del gelat de torró. De manera que les grans marques sí que fabricaven aquest gust amb productes de qualitat elaborats a Xixona, però en segons quines gelateries els gelats de torró no havien estat elaborats amb un producte originari de Xixona. Aquesta disfunció podia afectar no sols el consum del gelat, sinó també del torró, atès que el consumidor identifica ambdues coses. A partir d'ara, a les gelateries hi haurà un indicador que garantirà, en el cas que això siga així, que el torró amb el qual es fabrica el gelat de l'establiment és de Xixona i compleix paràmetres de qualitat com ara un volum mínim de torró entre els ingredients. Es una manera de preservar la tradició de dos productes típics del sud del País Valencià.

la mantegada i el torró. Malgrat tot, la gran novetat de la temporada d'enguany serà el gelat amb gust de dònut, després d'un acord amb l'empresa Panrico. Aquest sabor va obtenir un notable èxit al curs d'experts que anualment s'organitza a Xixona. El gelat de dònut serà la novetat principal a la paleta de sabors de La Ibense –una de les principals empreses d'aquest sector alimentari a les comarques d'Alacant–, juntament amb una nova variant de xocolata negra i una mescla de mandarina amb fruites variades.

També s'hi afegiran, com a novetats, gelats amb gust d'arç canadenc –un sabor que s'elabora amb la saba d'aquest arbust–, xiclet o poma verda, per bé que aquests són creació d'una altra de les grans empreses del sector: Gelats Alacant. Aquesta firma té previst de fabricar, a la seua planta de Sant Vicent del Raspeig, un total de 45 milions de litres de gelat per a clients valencians com ara Mercadona i, sobretot, per ampliar la producció dedicada a l'exportació a països com ara Mèxic, Rússia, Grècia, Xipre i –bé que en volums inferiors– al Canadà i als Estats Units. La gran novetat del sector de l'exportació, però, és el contracte que Gelats Alacant ha signat per distribuir els seus productes als Emirats Àrabs. Per als consumidors d'aquest país es prepara una nova línia basada en les fruites i els gelats envasats en ceràmiques.

El volum de vendes dels gelats de gust dolç ha deixat en una producció residual els sabors salats, que han tingut una difusió més mediàtica que no pas real. Tot i això, els productors alacantins, que confessen que aquesta part de la feina és molt divertida, tenen a les cartes de gustos la truita, les pebreres, les lletilles, la favada o formatges de tota mena. Les grans novetats d'enguany són els gelats de vinagre per a acompanyar amanides, el de llagostí o la sopa de peix. Tot amb tot, els gelats salats no tenen eixida comercial i els productors els fabriquen en quantitats simbòliques destinades a l'alta cuina o als restaurants.

Pere R. Fernández