



I les pomes van creixent...!

Les pomes de Poma de Girona van seguint el seu procés natural per oferir-nos els millors fruits.

Núm.

11

Editat per: Indicació Geogràfica Protegida Poma de Girona – Mas Badia – 17134 Canet de la Tallada –
Tel. 972 78 08 16 – info@pomadegirona.cat – www.pomadegirona.cat

Escullo Poma de Girona és una publicació semestral de la IGP Poma de Girona.
Disseny: La Mosca Comunicació. Maquetació i impressió: Impremta Aubert. Dipòsit legal: GI.1099-2013



Editorial

Arribats a les acaballes de la campanya comercial 2014-2015, una vegada més podem constatar la fortalesa de la nostra IGP.

En un context complicat, marcat per una sobreproducció en el continent europeu i uns estocs alts al llarg de la campanya, junt a unes exportacions impossibles a Rússia, les nostres vendes han estat satisfactòries.

No podem oblidar les dificultats amb la varietat Golden, que en els últims mesos s'han anat alleugerint. Amb la resta de varietats, la fluïdesa ha estat una constant.

Una vegada més, hem recollit els fruits d'una manera de fer molt pròpia de la IGP Poma de Girona, que ens ha donat un bon posicionament capaç de superar situacions complicades.

Aquest optimisme no ens ha de fer oblidar els reptes que tenim pendents. Òbviament, un d'ells és la substitució de la Golden per altres varietats, fenomen que està començant i que cal accelerar.

A nivell de comunicació, entre d'altres coses, destaquem que a la propera edició de Fruit Attraction, tindrem una important i renovada presència de les nostres empreses, com a conseqüència de la voluntat de ser un referent en el mercat interior i guanyar volums a la resta del món.

Venanci Grau
President IGP Poma de Girona



Perfils

Nom: Maria Carbó Grassot

Funció dins Poma de Girona: Tècnic de Costa Brava Fructicultors SL

Formació: Enginyer Tècnic Agrícola, especialitat en Explotacions Agropecuàries.

Després d'un parell de temporades a dues ADV de fruita i d'un pas a la Comunitat de Regants de la Presa de Colomers, vaig començar a Costa Brava l'any 1995 després d'ésser-hi dos períodes com a tècnic de suport a l'estiu.

Al departament tècnic de Costa Brava les tasques tècniques són compartides amb Cèsar Saiz. Intentem donar assessorament en totes les tasques de la producció fructícola, des de la plantació fins a la collita i posterior conservació, incloent, en els darrers anys, tots els temes administratius i de relació amb l'Administració.

El seguiment el fem amb visites periòdiques a les finques i intentem donar respostes a tota mena de problemàtica que ens anem trobant. Els darrers anys estem aplicant mètodes alternatius a la lluita química com confusió sexual i captura massiva i treballem amb la col·laboració de Mas Badia en l'aplicació de noves tècniques productives.

Des de 2003 estem treballant sota certificacions internacionals de bones pràctiques agrícoles a fi de produir una poma amb les millors garanties i la màxima qualitat.



La Poma de Girona al dia

Visita a Xile de Girona Fruits

Del 31 de gener al 9 de febrer, Girona Fruits va organitzar un viatge tècnic a Xile per visitar diverses plantacions i centrals fructícoles del país. El viatge va ser organitzat pel cap del Servei Tècnic i hi van assistir la majoria de socis.

Es van visitar plantacions i centrals fructícoles, des de Santiago de Xile en direcció sud fins a l'altura de Temuco.

Va ser una experiència molt enriquidora, on es va poder constatar que és un altre tipus de fructicultura diferent de la de Girona: sòls molt més fèrtils, bona climatologia per al color, absència de pedregades...

Per la vessant comercial, es va fer palès que tenen els mateixos problemes que a Europa, ja que competeixen directament amb nosaltres en alguns casos però amb l'avantatge d'un gran mercat més proper: l'asiàtic.



Fruit Logística 2015

Fruit Logística és la fira més important del sector de les fruites i hortalisses, on Poma de Girona hi va tenir representació de tots els seus associats: Girona Fruits, Costa Brava Fructicultors i Fructícola Empordà. Va tenir lloc a Berlín del 4 al 6 de febrer. La fira es va consolidar amb l'assistència de prop de 65.000 visitants professionals procedents de més de 135 països.



Costa Brava Fructicultors: nova maquinària de confecció

L'empresa Costa Brava Fructicultors ha previst una nova inversió d'aproximadament 500.000 € per l'adquisició d'una nova màquina monocalibre de confecció de pomes, en la que s'instal·larà una enceradora d'alcohol d'última generació. La previsió és que per a la campanya vinent estigui en funcionament, possibilitant així poder accedir a nous mercats d'exportació.



Ampliació de cambres frigorífiques a Fructícola Empordà

Fructícola Empordà ha iniciat les obres d'una nau de 4.000 m², on s'hi ubicaran 24 cambres frigorífiques d'atmosfera dinàmica, amb una capacitat de 7.500 tones de pomes. Tot el sistema de dinàmica anirà automatitzat per un nou sistema de control de la respiració dels fruits (ACR). Està previst que la totalitat de la instal·lació estigui en funcionament el dia 1 d'agost d'enguany.



La IGP Poma de Girona, premiada al congrés SmartFruit 2015

Els dies 11 i 12 de març va tenir lloc a Lleida el 2n Congrés Internacional de Sanitat Vegetal SmartFruit, en el qual la IGP Poma de Girona va ser premiada en la categoria de promoció i comunicació dels productes al consumidor final.



El reportatge

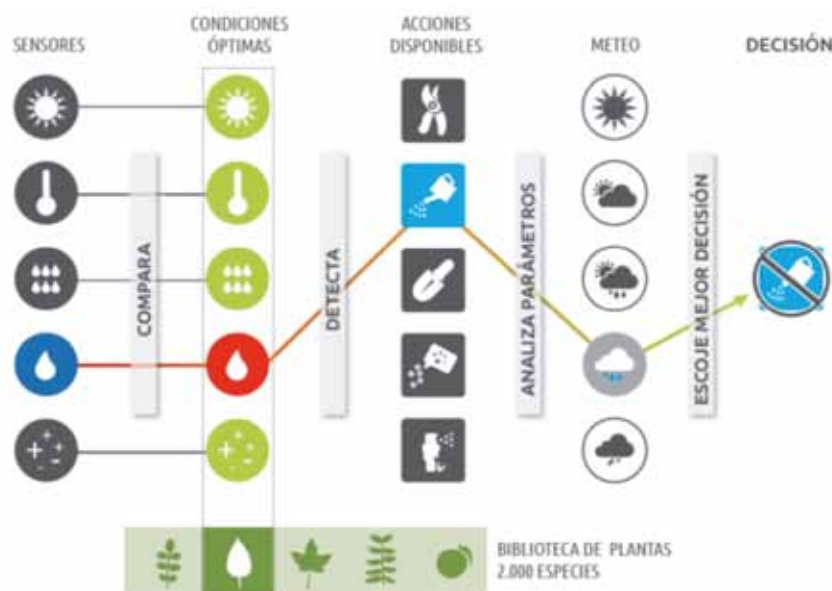
Els premis PITA (Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària), que concedeix el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM), tenen per objectiu fomentar i incentivar a l'empresa agrària, a l'agroindústria i al/la jove/a emprenedor/a perquè incorporin innovacions orientades a la millora de la competitivitat i sostenibilitat del sector.

En l'edició 2014, la **IGP Poma de Girona** va presentar-hi una candidatura amb la col·laboració de Fliwer, concretament amb el seu producte **Fliwer PRO**, i l'Estació Experimental Agrícola IRTA-Mas Badia. La innovació presentada està basada en el control integral del cultiu de la poma amb la finalitat d'estalviar aigua, fertilitzants, energia i temps, mitjançant un sistema de sensors que permeten la recopilació de dades agrometeorològiques i edàfiques per enviar-les al núvol i així fer un control remot del reg i de totes les necessitats del cultiu.

Fliwer PRO, la branca professional de Fliwer, és un sistema revolucionari pel control integral de grans extensions de cultiu: realitza la captura dels paràmetres vitals més importants per la planta de forma autònoma i, mitjançant una xarxa intel·ligent, varis nodes recullen tots els paràmetres que siguin necessaris (temperatura, humitat, nivell de llum, fertilització, etc.) per tenir un perfil complet del cultiu i saber en tot moment què hi està passant.

Posteriorment, les dades s'envien al núvol de Fliwer on s'interpreten i es processen perquè siguin transformades en alertes, recomanacions i accions que arribaran a l'usuari mitjançant qualsevol dispositiu connectat a Internet, accessibles des de la web **fliwerpro.com** o descarregant les aplicacions des d'Apple Store o Android Market que permeten a l'usuari consultar l'estat del cultiu des de qualsevol dispositiu mòbil.

A més, l'usuari pot introduir i crear les alertes que consideri oportunes i que siguin específiques del seu cultiu per poder preveure situacions de risc i anticipar-se així a possibles problemes; en definitiva, poder actuar de forma ràpida i mantenir el cultiu en condicions òptimes.



FliwerPro és un sistema avançat que posa la Intel·ligència Artificial i la tecnologia d'última generació al servei de l'agricultura, oferint als productors de Poma de Girona una nova eina de treball molt valuosa per a una gestió més eficient de les plantacions.

L'entrevista

En aquesta edició, l'entrevistat és Miquel Roig, director general de Fructícola Empordà S.L.



Fructícola Empordà és una de les tres empreses agrupades a la IGP Poma de Girona, situada a Sant Pere Pescador.



Quina valoració fa de la campanya actual?

Aquesta és una campanya molt difícil pel que fa als preus, sobretot en la varietat Golden, i a conseqüència bàsicament d'una competència molt agressiva de la poma italiana. D'altra banda, i influenciat per aquests preus baixos, hi ha hagut més consum.

El ventall de varietats actual és l'adequat per la demanda del mercat? En aquest sentit, des de Fructícola Empordà s'està evolucionant amb una reconversió varietal?

És evident que per servir als mercats s'ha de tenir de tot. En el cas de Fructícola Empordà, i amb la distribució de clients actual, no ens sobra res; per tant, no existeix una reconversió varietal com a tal, si bé és cert que s'està plantant més Gala i Jeromine, i això farà que el percentatge relatiu de la Golden baixi.

Quin és el procés productiu que caldria evolucionar més?

Qualsevol fase productiva que permeti estalviar costos és susceptible de ser millorada. Els principals costos són per mà d'obra, i al camp segurament hi ha força camí a fer en aquest sentit. Seria interessant d'aconseguir mecanitzar la poda, l'aclarida i, com no, la collita, encara que personalment veig complicat aquest últim punt.

Les administracions oferiran pròximament oportunitats per solucionar problemàtiques del sector. Quines actuacions creu que s'haurien d'abordar?

Seria convenient trobar solucions definitives al problema de l'escaldat en llarga conservació i a l'ennegritament intern en algunes varietats. Els nostres clients ens demanen que siguem capaços de servir tot el ventall de varietats durant el major temps possible, i això passa per tenir garanties i seguretat que el producte sortirà en perfectes condicions de les cambres frigorífiques i que tindrà una vida útil raonable.

Quin valor els hi aporta la IGP a la seva marca i a la seva poma?

Des de Poma de Girona, s'ha fet molt bona feina donant a conèixer el diferencial qualitatiu de la nostra poma i avui dia els consumidors tenen molt clar que a Girona es fan les coses ben fetes i una poma de molta qualitat.

Quina percepció tenen els consumidors i els seus clients (compradors) de les IGPs?

Els nostres clients saben que sota el distintiu de Poma de Girona hi ha uns estàndards de qualitat molt alts, tant en aspecte visual com gustatiu.

Quins reptes concrets creu que ha d'afrontar Poma de Girona en un futur immediat?

En els darrers anys, algunes empreses han començat a plantar finques en zones de certa altitud. Això comporta que aparegui un nou actor, la poma d'altura, que no sabem molt bé quina dimensió agafarà, ni com ens afectarà. Poma de Girona haurem de seguir treballant, buscant l'excel·lència i la perfecció, intentant de ser, com sempre, pioners i marcar el camí.



No et perdís...

“La Primera Poma de Girona”, de la mà de Carme Rusalleda

El proper mes d'agost celebrarem la tercera edició de la collita de la “Primera Poma de Girona” de l'any. I enguany ho farem amb una convidada de luxe: la reconeguda cuinera Carme Rusalleda. Des de Poma de Girona estem molt agraïts per la col·laboració de la Carme Rusalleda en aquest esdeveniment.



Foto de Carlos Allende

A través de la nostra web i pàgina de Facebook podreu informar-vos sobre el dia i el programa de la “Primera Poma de Girona”.

www.pomadegirona.cat

www.facebook.com/igppomadegirona

“5 al día” a les xarxes socials

Us animem a fer-vos seguidors del Facebook de l'associació “5 al día”, de la qual Poma de Girona és membre, on trobareu entrades molt interessants i originals. Entre la informació disponible hi ha receptes de deliciosos aperitius i smoothies de fruites i verdures, informació molt diversa sobre nutrició, etc.



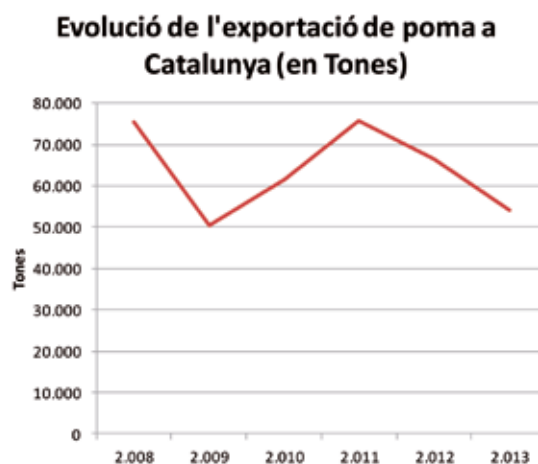
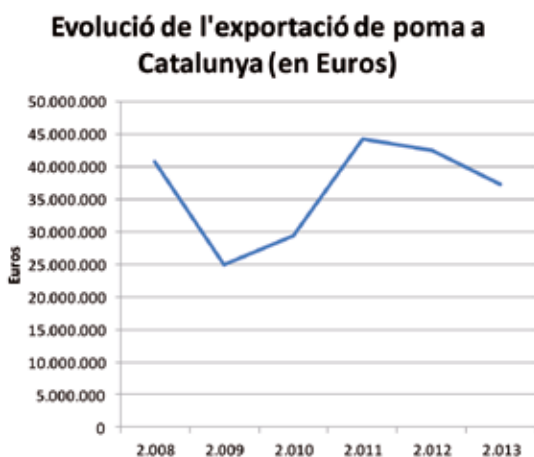
www.facebook.com/5aldiaspain

Observatori de la poma

L'exportació de fruita el 2014

El valor de l'exportació espanyola de fruites i hortalisses fresques el 2014 va baixar un 2% en relació a l'any anterior, totalitzant 10.475.000 d'euros, trencant la tendència creixent mantinguda en els darrers anys. El volum exportat manté la seva evolució positiva, augmentant un 2% i totalitzant 12 milions de tones, segons dades publicades pel Departament de Duanes i Impostos Especials del Ministeri d'Economia, i processades per Fepex.

L'exportació de fruites va registrar un descens del 2,3% en valor i de l'1,2% en volum, situant-se en 6.204.000 d'euros i 7 milions de tones.



Font de les dades i la informació: FEPEX.

La recepta del chef

MILFULLS CRUIXENT AMB CREMA DE POMA

Recepta elaborada amb Poma de Girona pel cuiner Sergio Fernández en el programa "Cocina con Sergio" de TVE.

Ingredients per la massa:

1 secret ibèric
 100 g de festucs
 1 rotlle de pasta filo
 3 pomes
 40 g de paté foie
 ½ got de xerès
 Mantega
 Pebre
 Canyella mòlta
 Sal
 Vinagre
 Menta fresca
 Tàperes
 Romaní sec



Preparació, cocció i enfornat

PAS 1. Talla la poma a daus menuts, assaona amb sal, pebre i canyella i deixar-la coure en mantega a foc mitjà. Rega amb xerès i quan estigui tendra, aixafa-la amb una forquilla.

Consell del xef: Podem trossejar la poma amb antelació deixant-la dins d'un bol amb aigua freda i una mica de sal, d'aquesta manera no s'oxidarà.

PAS 2. Separa 4 o 5 làmines de pasta fil-lo i talla-les amb ajuda d'un motlle. Col·loca els trossos de pasta fil-lo en una safata de forn, pinta'ls amb aigua, i escampa festucs mòlts per les capes que aniran a sobre del milfulls. Cou al forn durant 3 o 4 minuts, a 180°.

PAS 3. Talla el secret en tires fines, cou-les a la planxa i assaona amb sal i pebre. Elabora a la batidora una vinaigreta amb oli, vinagre, sal i pebre.

PAS 4. Munta cada milfulls intercalant la poma i el secret entre 3 capes de pasta filo. Decora el plat amb la vinaigreta.

Podeu veure el programa i l'elaboració de la recepta en el següent enllaç:

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/cocina-con-sergio/cocina-sergio-milhoja-crujiente-crema-manzana/2894421/>

A la web del programa hi podreu trobar altres receptes amb poma, us animem a provar-les també! Algunes mostres:



Pollastre amb poma i melmelada



Pollastre farcit de pomes i olives



Xai rostit amb crema de poma



La Generalitat dona suport a projectes d'innovació

La Generalitat de Catalunya, a través d'ACCIÓ, destinarà més de 103 milions d'euros provinents dels Fons Feder entre el 2015 i el 2020 per donar suport a projectes d'innovació d'empreses catalanes.

La consellera delegada d'ACCIÓ, Núria Betriu, va presentar les diferents vies d'accés a aquests ajuts: les Comunitats RIS3CAT, el programa Nuclis d'Innovació Industrial i Desenvolupament i els Cupons d'Innovació.

Des de la IGP Poma de Girona s'està treballant per participar en els projectes d'innovació d'una de les Comunitats RIS3CAT que s'han creat. Una Comunitat RIS3CAT és una agrupació voluntària d'empreses i agents del sistema de R+D+i que, mitjançant projectes de 3 anys, crearan nous productes i serveis donant resposta a les necessitats de la societat a través de la innovació, amb una orientació sectorial i tecnològica.

D'aquesta manera, s'impulsarà la creació d'ocupació d'alt nivell tècnic i científic i futures inversions tècniques i productives.

Font: www.govern.cat (a la web podreu trobar la notícia completa)



Girona lliure de foc bacterià

Gràcies als esforços dels tècnics i dels productors, Girona se'guix essent zona lliure de foc bacterià.

Aquest any s'han utilitzat simultàniament dos models diferents de predicció per tenir controlat el foc bacterià. La informació proporcionada per aquests models, junt amb les mesures preventives portades a terme a les parcel·les, han permès mantenir les plantacions de Poma de Girona lliures d'afectació per foc bacterià.

Font: Fundació Mas Badia



Afrucat constata que el 38% de les pomes que es venen a Espanya són d'importació

El passat mes de febrer, Afrucat va presentar a Lleida els resultats de l'anàlisi de la presència de poma i pera nacionals versus les d'importació a les principals cadenes espanyoles.

Referent a les pomes, les dades constaten que hi ha un 38% de les pomes que es venen a les principals cadenes d'Espanya que són d'importació.

Aquestes dades globals es poden matisar per cadenes, observant que existeixen grans diferències estratègiques entre les superfícies i fins i tot entre botigues d'una mateixa cadena en funció d'on estan ubicades.

Cal afegir també que, en el cas de les pomes, hi ha 7 supermercats que es troben al voltant del 90%, i més, de pomes de procedència espanyola en els seus lineals, 4 dels quals arriben fins al 100% de poma autòctona.

Font: Afrucat (La notícia completa a: <http://www.afrucat.com/ca/noticies>)

