



## **Poma de Girona, en plena campanya!**

El passat mes d'agost es va iniciar una nova campanya amb la collita de les primeres pomes Gala

Núm.

**10**

Editat per: Indicació Geogràfica Protegida Poma de Girona – Mas Badia – 17134 Canet de la Tallada –  
Tel. 972 78 08 16 – [info@pomadegirona.cat](mailto:info@pomadegirona.cat) – [www.pomadegirona.cat](http://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

Entrats en la nova campanya de la poma, podríem pensar que venim d'una situació immediata millor que la present. Certament, a la passada campanya vam gaudir d'un inici còmode per la suposada manca de poma als mercats europeus, fet que no es va confirmar al llarg dels mesos, principalment en la varietat Golden. Addicionalment, la producció de Poma de Girona era baixa pels efectes d'una malaurada pedregada.

D'aquests fets hauríem de treure'n varies conclusions. En primer lloc, s'ha demostrat que la distribució varietal dels productors és fonamental per assolir uns bons resultats. També ha quedat clar que l'estratègia de les empreses de la IGP no ha estat aprofitar les circumstàncies per marginar al màxim, sinó per col·laborar amb els distribuïdors de cares a mantenir una rendibilitat bona per a tothom al llarg del temps. Aquesta manera de treballar és el que dóna més seguretat futura, tant als productors de Poma de Girona, com als distribuïdors-col·laboradors, com també als consumidors finals.

En un context com l'actual, de forta pressió productiva a tot Europa, fins i tot a l'Hemisferi Sud, les expectatives no eren bones. A més a més, el bloqueig rus als productes de la UE ens fa pensar en una campanya difícil des del punt de vista comercial.

Aquestes circumstàncies, per suposat poc positives, no ens han de fer perdre la visió del nostre posicionament, avalat per uns distribuïdors amb qui sempre s'hi ha col·laborat, una distribució varietal cada vegada més adaptada als gustos dels consumidors i un reconeixement per part dels consumidors cap a la Poma de Girona.

Venanci Grau  
President IGP Poma de Girona



## Perfils

**Nom:** Francesc Raset Busquets

**Funció dins Poma de Girona:** Responsable del Servei Tècnic de Girona Fruits SCCL

**Formació:** Vaig començar a Girona Fruits SCCL la campanya del 1998, després d'un breu pas pel sector comercial de fitosanitaris i de treballar durant varies temporades com a suport tècnic (becari) dels investigadors de la Fundació Mas Badia.

Actualment al Servei Tècnic de Girona Fruits SCCL som dos Enginyers Tècnics Agrícoles i un Enginyer Agrònom. L'assessorament a la cooperativa està concebut de manera integral, donant solucions a tots els temes i aspectes derivats de l'activitat agrícola dels associats a la cooperativa. Així doncs, actuo com a responsable de tot el departament tècnic però m'ocupo específicament de l'assessorament agronòmic referent a la producció fructícola. En Roger Riu, que és un altre membre del servei, s'ocupa de la frigoconservació de la fruita i en Martí Espigulé és responsable de tota la part administrativa de les explotacions assessorades dels nostres associats i de les seves relacions amb l'administració.

L'objectiu del servei Tècnic de Girona Fruits SCCL és produir un producte, la poma, d'alta qualitat i que els productors que la produeixen rebin en tot moment l'assessorament i suport tècnic per tal que l'activitat de la seva explotació sigui més eficient i fàcil.



## La Poma de Girona al dia

### 14ª EDICIÓ DEL POMATEC

El passat 29 de novembre va tenir lloc la 14ª edició del Pomatec, la jornada tècnico-econòmica que es celebra anualment a Torroella de Montgrí. D'aquesta edició destaquem l'anàlisi del mercat de la poma, així com també el balanç predictiu de la propera campanya que va fer el Sr. Helwig Schwartau, i la conferència de cloenda "Liderant en temps de canvis" de la mà del Sr. Carlos Andreu, consultor en formació i desenvolupament i autor del best seller "Del Ataúd a la Cometa".



### Costa Brava Fructicultors celebra el 50è aniversari

El passat mes de juliol, Costa Brava Fructicultors va celebrar el 50è aniversari amb un acte presidit pel molt honorable Conseller d'Agricultura, Sr. Josep Maria Pelegrí. Al llarg d'aquests 50 anys, Costa Brava Fructicultors ha anat ampliant i modernitzant les seves instal·lacions per tal de poder oferir sempre una fruita de màxima qualitat.



### Noves inversions a Fructícola Empordà

Durant el transcurs de la darrera campanya, Fructícola Empordà S.L. ha dut a terme importants inversions destinades a l'ampliació i millora de les instal·lacions existents, així com a l'adquisició de nova maquinària. Conseqüentment, l'empresa ha aconseguit optimitzar els processos productius i millorar la seguretat del producte. El passat mes de Juliol es va obtenir la certificació basada en la Norma Mundial de Seguretat Alimentària BRC.



### FRUIT LOGISTICA 2014

Fruit Logistica és la fira més important del sector de les fruites i hortalisses a la que assisteix Poma de Girona. Va tenir lloc a Berlín, els passats dies 5, 6 i 7 de febrer, i els representants de les diferents empreses que comercialitzen Poma de Girona amb segell IGP van poder establir nous contactes amb clients potencials, així com també trobar-se amb clients actuals i poder comentar com es desenvolupa la campanya de comercialització.



### Girona Fruits participa en la promoció de la Producció Integrada a El Corte Inglés

Durant els mesos de febrer i març, l'empresa Girona Fruits va participar en la campanya de promoció de la fruita produïda amb criteris de Producció Integrada, que es va portar a terme en supermercats de El Corte Inglés. La Producció Integrada és un sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient. La qualitat i la seguretat dels productes es garanteix mitjançant una certificació oficial.



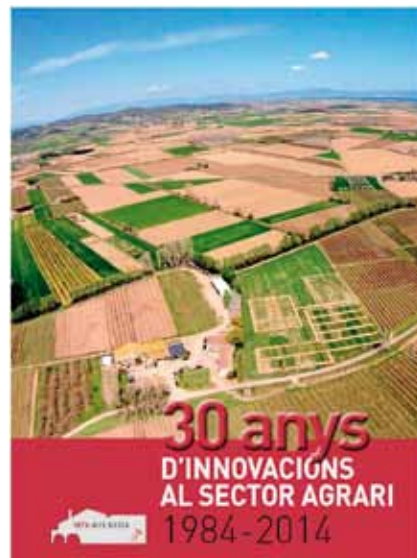


## El reportatge

### Mas Badia celebra 30 anys

En l'imparable creixement que la Poma de Girona ha experimentat en els últims anys, tant en quantitat com en qualitat, ha jugat sens dubte un paper importantíssim la Fundació Mas Badia. Poma de Girona col·labora amb la Fundació Mas Badia, centre adherit a l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries), en el qual hi ha un equip de tècnics especialistes en fructicultura dedicats a investigar sobre adaptació de noves varietats en fruiters o noves tècniques de producció i protecció, entre moltes altres activitats. Gràcies a tot aquest desenvolupament en R+D+i, els tècnics de les nostres empreses poden assessorar rigorosament a cada un dels productors de Poma de Girona. L'objectiu d'aquest assessorament és el d'obtenir un producte de màxima qualitat i una producció homogènia. Amb el sistema d'assessorament tots els fructicultors utilitzen els mateixos mètodes de producció, amb els diferents processos realitzats en el moment òptim, obtenint així uns fruits d'igual característiques i qualitat en totes les plantacions.

Els inicis de Mas Badia, s'emmarquen en uns anys en què tot era possible i faltava molt per construir. La necessitat del sector fructícola gironí, que va iniciar les seves activitats a la dècada dels seixanta, de disposar de respostes tècniques als reptes que tenia plantejats per consolidar-se, va ser l'esperó que va provocar que un seguit de persones pioneres, amb diferents orígens i inquietuds, s'apleguessin per crear a la finca Mas Badia un centre d'experimentació. Es volia doncs dotar al sector de la innovació adequada per superar els reptes tècnics que la producció de fruita dolça tenia plantejada aleshores. Darrere el sector fructícola, els productors de conreus herbacis i de plantacions fustaneres es varen incorporar al projecte per abastar als principals sectors de la producció vegetal de les comarques gironines.



Al cap d'alguns anys, el mateix govern de la Generalitat va estructurar, amb la creació de l'IRTA, la recerca i innovació agroalimentàries de forma que també respongués a les necessitats i dinamisme del sector agroalimentari català. L'any 1987, Mas Badia va esdevenir un centre concertat de l'IRTA i el seu director general va assumir la presidència del patronat de Mas Badia, el seu òrgan de govern.

En aquests trenta anys, Mas Badia ha acompanyat a tota una generació completa d'agricultors en la seva feina, tant en els anys bons com en els anys de pedregades, a les verdes i a les madures,... Moltes vegades suggerint la incorporació d'innovacions per ajudar a fer més competitives les seves explotacions. Innovacions que consisteixen en la implementació o millora de productes i processos que generen una major productivitat i competitivitat de les explotacions agrícoles.

El passat 5 de setembre, es va celebrar l'acte de commemoració d'aquests 30 anys a Mas Badia, que va aplegar productors, tècnics, i tot un seguit de persones vinculades a Mas Badia ara i al llarg de la seva història, així com també es va comptar amb la presència de l'Hble. Conseller d'Agricultura, Sr. Josep M<sup>a</sup> Pelegrí. En aquesta celebració es va poder visitar una exposició de pòsters on s'explicaven les innovacions més importants d'aquests 30 anys, posteriorment els convidats vam poder veure el reportatge sobre Mas Badia, titulat *Un compromís amb el sector productor*, i tot seguit es van entregar uns detalls de reconeixement.



## L'entrevista

**En aquesta nova edició, entrevistem a Alex Creixell, gerent de Costa Brava Fructicultors i de Giropoma.**

### **Com es va desenvolupar l'última campanya comercial de poma?**

La campanya passada es va caracteritzar per un major volum de fruita de calibre petit i mitjà, que feia difícil la seva venda al marcat espanyol, i per altra banda els preus d'aquests calibres al mercat d'exportació no van ser massa atractius degut a la forta competència de producte Europeu, que es trobava en la mateixa situació de calibres petits que nosaltres. En general podem dir que va ser un any en què els mercats estaven força apàtics, en què el consum va baixar en general, i hi havia una certa dificultat per desestocar determinats calibres.

### **Quin valor aporta el segell de IGP al producte?**

El segell de IGP ens dona un valor de reconeixement, de zona de producció i d'un producte d'unes característiques diferencials determinades de qualitat, així com també representa unes característiques de producció de forma respectuosa amb el medi.

### **Com veu el futur del sector?**

En general crec que el sector a Girona ha fet, i està fent, els deures. Va començar el procés de renovació varietal ja fa un temps i va enfocar la seva producció cap al mercat, amb un producte de qualitat i amb valor afegit, el que fa que puguem ser competitius a nivell global.

### **Quines varietats o tipus de varietat creu que seran tendència en un futur?**

Es difícil saber per on anirà el futur, avui les coses canvien molt ràpid, però en general crec que a la nostra zona hi ha unes varietats que es comporten molt bé, podem produir una fruita de gran qualitat i que es pot vendre a tot el món.

### **Com creu que han d'evolucionar les empreses de la IGP per adaptar-se a la situació econòmica i de mercat actuals?**

Crec que les empreses han entès que avui dia si no tens qualitat, ho tens difícil per accedir als mercats, entenent per qualitat tots els aspectes de producció, des de el respecte per el medi, fins a las característiques organolèptiques i de presentació del producte.

### **L'empresa a la que representa té experiència en treballar en un club tant important com és Pink Lady. Quina visió té sobre aquest model de treball?**

El club Pink Lady per nosaltres ha estat, i és actualment, un projecte molt atractiu perquè ens ha donat la possibilitat d'entrar en una organització molt professional, amb una visió molt global dels mercats mundials de poma, amb una metodologia de treball totalment professionalitzada tant a nivell de producte com de tot el marketing que l'envolta. En general creiem que el model de club és interessant sempre que el producte que ofereixi es pugui diferenciar de la resta amb atributs tant de gust com de presentació, ja que d'alguna manera ha de satisfer totalment les expectatives que es crea al comprador.



***“Podem produir una fruita de gran qualitat i que es pot vendre a tot el món.”***



## No et perdís...

### Nova web de Poma de Girona

Des de fa algunes setmanes ja disposem d'un nou disseny web!

Allà hi podreu trobar informació sobre la Poma de Girona, les últimes notícies, l'enllaç per visitar el nostre Facebook i també us podreu descarregar o mirar on-line les revistes de Poma de Girona.



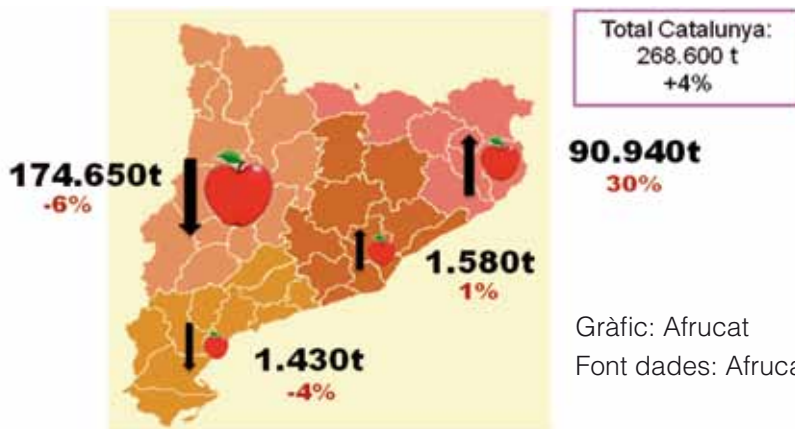
### Segueix-nos al Facebook !

No et perdís les notícies, fotos, novetats, activitats, etc. de Poma de Girona. Al nostre Facebook podràs trobar tot tipus de continguts relacionats amb el món de la poma i estar al dia de totes les activitats que fem.

Segueix-nos a: [www.facebook.com/igppomadegirona](http://www.facebook.com/igppomadegirona)



## Observatori de la poma



Gràfic: Afrucat  
Font dades: Afrucat i DAAM

La previsió de collita de poma a Girona a 17 de juliol de 2014 era de 91.000 t, un 30% superior a la del 2013 i un 4% major a la del 2012. Degut a les pedregades de l'estiu, aquestes dades seran una mica inferiors, però en cap cas tindrà una afectació en la producció com la pedregada del juliol 2013. Per altra banda, s'esperen bons calibres en la collita 2014.

La data de collita s'estima que sigui entre 7 i 10 dies abans que al 2013 i en una data estàndard.

A Girona la floració va ser normal-abundant i el quallat normal-abundant excepte en Fuji que, en algun cas, la floració va ser més justa. Es van donar unes condicions climàtiques correctes a la floració i postfloració.

La superfície productiva es manté però hi ha variacions segons el grup, així baixa lleugerament en Golden i puja en altres com Gala, Fuji, Cripps Pink i altres varietats noves.

## La recepta del chef

### Pastís de poma amb les quatre varietats de la IGP Poma de Girona i dues textures

#### Ingredients per la massa:

1 tassa de farina  
 2 c/p\* de sucre  
 1/4 c/c\* de sal  
 85 gr. de mantega molt freda tallada  
 en trossets d' 1 cm  
 3 c/s\* d'aigua molt freda

#### Ingredients per farcir el pastís:

2 pomes Golden  
 2 pomes Red Delicious  
 2 pomes Royal Gala  
 2 pomes Granny Smith  
 una nou de mantega  
 una mica d'aigua  
 100 gr. de sucre  
 el suc de mitja llimona

\*

c/c = cullera de cafè  
 c/p = cullera de postres  
 c/s = cullera de sopa

#### Preparació, cocció i enfornat

Primer de tot fem la massa:

1. En el recipient del robot d'amassar posem tot junt: la farina, el sucre, la sal i la mantega, fins que quedin els ingredients una mica barrejats.
2. Afegim l'aigua freda; barregem. Si la massa sembla una mica seca, afegim una mica més d'aigua.
3. Traiem la massa del recipient i ara amb les mans sobre la taula de treball pastem durant un segons, just per ajuntar, i li donem una forma plana de la base del motllo.
4. Emboliquem amb film i deixem a la nevera mínim 30 minuts.



Farciment:

Mentre es va refredant la massa, rentem les pomes (en reservem dues), les pelem, els hi traiem el cor, les tallem en daus i les posem a coure en un cassó amb una mica d'aigua, la nou de mantega i 100 gr. de sucre.

Ha de quedar com un puré.

Les dues pomes restants, les tallem en rodones, i hi afegim una mica de llimona perquè no s'oxidi. Reservem.

Una vegada ha passat el temps de repòs de la massa, la estenem amb un corró, ha de quedar fineta (les vores poden quedar irregulars, no passa res, quedarà més rústic) i cobrim un motlle untat amb mantega que tingui uns 4 o 5 centímetres d'alçada. Punxem una mica, amb la punta del ganivet, la massa del fons.

Escalfem el forn a 190° C i la posem al forn uns 10 minuts, aproximadament, ho traiem i posem la compota freda que hem preparat i al damunt les pomes tallades en rodones sobre la compota fins que quedi ben coberta.

Ensucrem i tornem al forn i la hi deixem mitja hora.

Cal controlar-la, cada forn és diferent!



Podeu llegir l'entrada completa del blog a la següent adreça:

<http://cuinacinc.blogspot.com.es/2014/03/la-poma-pastis-de-poma-amb-les-quatre.html>

Al blog "Cuina Cinc" hi podreu trobar altres receptes amb poma, us animem a provar-les també! Algunes mostres:



Crema freda d'api-rave i poma àcida



Els ceps en amanida de poma i castanyes



All i oli de codony i poma



Pomes farcides de crema catalana



## Rússia prohibeix les importacions de totes les fruites i hortalisses fresques Comunitàries

El Govern de la Federació Russa va publicar fa algunes setmanes la llista de productes dels quals queda prohibida la importació i que inclou totes les fruites i hortalisses fresques de tots els Estats membres de la Unió Europea.

Espanya serà un dels Estats membres que més pateixi l'impacte econòmic de les mesures russes, ja que les fruites i hortalisses representen un percentatge majoritari de la seva producció agrícola i de la seva exportació, i el seu caràcter perible les fa especialment vulnerables a les sancions. L'exportació espanyola directa de fruites i hortalisses espanyoles a Rússia va ser de 230.729 tones el 2013, però el volum real és molt superior donat el fort pes de reexportacions des d'altres Estats membres, com França, Països Baixos i Polònia, constituint així el primer mercat d'exportació fora de la Unió Europea per als productors espanyols i comunitaris.



L'exportació del conjunt de la UE de fruites i hortalisses fresques a Rússia el 2013 va ser de 2.396.000 tones, amb un valor de 1.912 milions d'euros.

Les principals fruites són pomes amb 789.720 tones i peres amb 200.976 tones.

Font: FEPEX (notícia publicada el 8 d'agost de 2014)



## Aposta dels productors de Poma de Girona per posar xarxes antipedregada

Els productors de la IGP Poma de Girona van augmentant, any rere any, el nombre d'hectàrees de pomes protegides amb xarxa antipedregada.

L'objectiu principal és evitar el dany a la fruita en cas de pedregada, però les xarxes compleixen un altre objectiu: ajudar a la qualitat de determinades varietats de poma.



Centrant-nos a la zona del Baix Ter, del total de plantacions de pomeres, hi ha un 48% d'hectàrees cobertes amb xarxa antipedregada, i gairebé totes les noves plantacions es fan ja implantant aquest sistema de protecció.



## Una paret de pomes

A la jornada tècnica d'estiu que es va celebrar aquest mes d'agost a Mas Badia es va mostrar una nova manera de cultivar la poma: fent una paret de pomes.

La paret de pomes és una nova forma de tenir els arbres en una amplada de 40 a 80 cm i en un carrer de 3 metres, més estret que els que s'utilitzen en l'actualitat. Aconseguint doncs una facilitat important de realitzar tots els processos de producció, sobretot el de collir. Això representa una millor qualitat i una millor homogeneïtat del producte final, al ser treballat d'una manera més cuidadosa, fàcil i còmode pel fet de tenir les pomes a l'abast dels collidors.



Altres avantatges que dona la paret de pomes és que permet la mecanització de processos com l'aclarida de fruits i la poda, que es poden realitzar sense la utilització de productes fitosanitaris.