

Girona Fruits, set-centes hectàrees que produeixen més de vint-i-cinc mil tones de pomes cada any

De les aproximadament noranta mil tones de poma que es cullen cada any de mitjana amb la Denominació d'Origen Poma de Girona, un terç són gestionades per la cooperativa Girona Fruits, situada a Bordils. Catalunya, la resta de la península Ibèrica, Portugal, els Emirats Àrabs, el Regne Unit i Amèrica del Sud són els principals llocs on Girona Fruits exporta pomes, provinents, sobretot, d'explotacions fruïteres del Baix Empordà.

Text i fotos > **PURI ABARCA**, periodista

Entre vint-i-cinc mil i trenta mil tones de pomes passen cada any per les instal·lacions de Girona Fruits, d'on surten preparades per a la venda després d'haver superat un llarg procés de ren-

tatge, triatge i control de qualitat. En formen part, com a socis propietaris, una vintena de productors, la majoria del Baix Empordà, tot i que també n'hi ha alguns de l'Alt Empordà, la Selva i el Gironès. En total, hi ha unes set-centes

hectàrees de producció de pomes, moltes situades o properes a espais naturals protegits, com ara el massís de les Gavarres o el Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter. La cooperativa, creada el 1966 (quatre anys més



>> Camp de pomeres de la varietat fuji a la plana del Baix Ter.



>> Rentada i triatge de pomes a les instal·lacions de Girona Fruits.

tard que la Cooperativa Fructícola Costa Brava), dedica una petita part de la seva activitat a la producció de peres. De la producció anual, el 95 % és poma, de varietats com ara golden, vermella, gala, fuji o granny, i el 5 % és pera, sobretot conferència i comice.

En un solar de seixanta mil metres quadrats, vint-i-un mil dels quals dedicats a les diferents instal·lacions de tractament i emmagatzematge, la cooperativa té capacitat per mantenir en fred uns vint-i-tres milions de quilos de fruita, el 80 % en atmosfera controlada de tipus ULO (control de CO₂) i la resta, en la convencional, amb control de temperatura i d'humitat. Mitjançant un programa informàtic, es controla el funcionament de les cambres de manera ininterrompuda i les màquines calibradores electròniques són capaces de classificar les peces segons el diàmetre, el pes i el color, i tenen una capacitat total de feina de vint tones per hora. La cooperativa disposa d'un

laboratori propi, de manera que els controls de qualitat i grau de maduresa són molt exhaustius.

Producció integrada

Girona Fruits, amb una plantilla d'un centenar de persones, és pionera a l'Estat espanyol en l'aplicació de tècniques de producció integrada, és a dir, que produeix una fruita conreada seguint un procés que redueix al mínim l'ús d'elements externs, especialment pesticides i adobs químics. En la campanya de l'any 2000, el 90 % de la collita es va generar segons les normes de producció integrada i, en la del 2001-2002, en va ser el 100 %.

Els controls per part de la cooperativa, doncs, comencen durant el procés de creixement a l'arbre, amb la verificació de les propietats de la fruita i la identificació de l'estat de maduresa. Quan la fruita entra a la cooperativa, se'n fa una primera inspecció visual, per detectar-hi qualsevol element intrusiu. Des-

prés, la fruita passa un primer control de classificació per mida i qualitat. Un primer bany d'aigua clorada l'allibera de possibles impureses (més endavant, passa per altres punts de rentada). Un cervell informàtic fa vint fotografies de cada poma, determina si tenen defectes i les pesa. Basant-se en aquests paràmetres, estableix la categoria de la peça de fruita. En total, hi ha vint-i-quatre canals separats de categories de poma. Un cop catalogades, les pomes són identificades amb dades com ara el productor i el tipus. Es paga al productor en funció de si les fruites són de primera, segona o tercera qualitat.

Durant tot el procés, els treballadors que operen a cada secció hi intervenen, fins que s'arriba a la d'envasament, una feina que es fa totalment a mà.

La facturació dels productors de Girona Fruits durant l'exercici 2023-2024 va ser de vint-i-cinc milions d'euros. Últimament, la cooperativa pateix, com altres activitats agrícoles, els problemes de la sequera i de l'augment de costos de producció, però, tot i així, segons explica Roger Riu, director comercial de Girona Fruits, el sector, que al llarg de les últimes dècades ha incorporat de manera progressiva noves tecnologies i avenços destinats a obtenir cada vegada més fruita d'alta qua-

Girona Fruits és pionera a l'Estat espanyol en l'aplicació de tècniques de producció integrada, que redueixen al mínim l'ús de pesticides i adobs químics

litat, resisteix els embats i mostra una capacitat de resiliència considerable.

Unes varietats sucoses

Girona Fruits actualment treballa amb quatre tipus principals de poma. La coneguda golden, de color groc verdós i molt aromàtica, que té una lluisor característica i un aspecte molt atractiu. La seva carn és cruixent i té un gust dolç i poc àcid. És ideal per fer suc de fruita i per cuinar, i se'n pot trobar tot l'any. La varietat vermella té la pell molt lluent i la polpa dolça, lleugerament cruixent i aromàtica, i se'n pot trobar entre els mesos d'agost i juny. La fuji, poc vistosa però amb un gust intens i dolç, és cruixent i sucosa. Se'n pot trobar entre els mesos d'octubre i maig. I per acabar, la royal gala, que és una poma vermella sobre fons groc, de textura consistent i gens farinosa. Té una polpa fina i cruixent, i un gust lleugerament àcid. Es consumeix a l'agost i al setembre.

Controls de qualitat

La producció natural de les pomes en tot el procés és un dels propòsits clars de Girona Fruits com a pas per oferir un producte que es consideri saludable per al consum humà, de manera que la línia de recerca i desenvolupament està permanentment activa. El programa PFRB de la cooperativa, basat en la seguretat del producte i el sistema productiu, la qualitat de la fruita i la preservació del medi, va ser aprovat el gener del 2001 pel Centre de Desenvolupament Tecnològic Industrial (CDTI). La cooperativa compleix diversos sistemes de certificació de qualitat, com ara GlobalGap o Tesco Nurture pel que fa a la producció, o BRC, IFS i ISO9002 pel que fa a l'emmagatzematge, l'elaboració i la distribució. De fet, haver assolit el Manual de Bones Pràctiques Agrícoles establert per la normativa GlobalGap ha fet que la cooperativa augmenti fins a un 10 % les exportacions a països del nord d'Europa, i les innovacions i els controls introduïts en tot el procés li han obert les portes de grans cadenes de supermercats.

La cronologia

Girona Fruits es va constituir com a cooperativa, doncs, el 1966, amb un centre de conservació i envasament de fruita, a Bordils. El 1973, s'hi van

instal·lar quatre cambres d'atmosfera controlada per a mil dues-centes tones de fruita. Dos anys després, la cooperativa va comprar *paloks*, unes caixes de grans dimensions, per fer un pas més en el procés de mecanització i tecnificació del centre. El mateix any, la cooperativa va ser qualificada pel Ministeri d'Agricultura com a Agrupació de Productors Agraris, APA.

El 1984 es va construir la tercera nau, que ja permetia conservar dues mil tones més de fruita, i el 1990 es va comprar la primera màquina electrònica de classificar poma. Després d'un incendi l'any 1993, en què es van cremar quatre cambres frigorífiques, la cooperativa en va comprar una altra per a poma. Més endavant, se'n va adquirir una per a pera. El 2002 se'n va construir la quarta, que va donar una capacitat de conservació total de deu mil tones de fruita.

El 2005, l'adquisició d'una precali-bradora de sis línies va permetre clas-

sificar unes divuit tones de fruita per hora. Entre el 2004 i el 2008, es van comprar més cambres de conservació, fins que en van arribar a tenir tretze (un total d'onze mil metres quadrats).

La poma en la història

Hi ha constància del consum de poma de molts segles ençà, probablement des del paleolític, i es calcula que els primers exemplars silvestres consumits provenien de boscos de l'Àsia central i l'est d'Europa. Un cop descobertes, es van començar a cultivar en diferents punts, com ara Mesopotàmia, l'antiga Grècia i l'Imperi romà. La pomera va ser, probablement, el primer arbre fruiter que van conrear els humans.

A l'antiga Grècia es preparava un beuratge suposadament medicinal elaborat amb poma, anomenat *sikera* (*sicera*, en llatí), que més tard va esdevenir *sizra* i que significa 'beguda embriagadora', per la qual cosa es dedueix que seria l'antecessora de la sidra. El suc de



>> Envasament de pomes manual a la cooperativa de Bordils.

poma també va ser un dels primers que es va destil·lar per crear licors.

Hi ha documentació arxivística en què es demostra que les pomeres són un dels cultius tradicionals de les comarques gironines des de fa segles. Un document de l'any 1300 mostra un escut de la família Massaneda, llinatge situat a la comarca de la Selva, amb una pomera enmig. Les pomes tenien una gran importància en l'economia dels masos, i en la dieta dels humans i els animals.

Històricament, la poma ha estat una fruita essencial en cerimònies i festivitats, i ha originat fins i tot tradicions com ara la que, uns segles enrere, hi havia en algunes poblacions gironines, segons la qual es deia que si la nit de Sant Joan els joves es menjaven una poma de cada arbre que trobaven, els portaria salut i benaurança assegurada durant tota la vida, atès que aquesta fruita es considerava sagrada (el primer aliment d'Adam i Eva). A la Cerdanya, antigament, es penjaven pomes a les portes per atraure les bruixes i fer-les desaparèixer. Si queia una poma d'una porta, es deia que havia mort una bruixa. La fruita caiguda, és clar, s'havia de cremar.

Des del punt de vista de la mitologia, les pomes eren, antigament, un símbol de poder, salut i coneixement en cultures com ara la grega, en què s'associaven amb la deessa de l'amor, Afrodita, o en els pobles nòrdics, on representaven la immortalitat dels déus.

Innovació i resistència

Els productors no es conformen a conrear les varietats de pomes històriques, sinó que treballen per crear-ne de noves que siguin més atractives i saboroses, resistents a les malalties i, sobretot, més adaptables al canvi climàtic, una tendència que ja molts científics consideren irreversible. En aquest sentit, la conservació de les varietats de pomes tradicionals i autòctones preocupa molts productors d'arreu del món. Les innovacions científiques i tecnològiques poden aportar solucions, tant per a la preservació de la poma autòctona com per a la creació de varietats noves més resistents als embats meteorològics. Tot plegat, sense afectar la qualitat del producte, molt valorat en els mercats centrals d'arreu, però també minimitzant l'afectació al medi.



>> Cambra frigorífica d'emmagatzematge de fruita a Girona Fruits.