



# Cataluña:

## fruta dulce fresca

La producción hortícola en Cataluña se aproxima a los dos millones de toneladas de frutas y hortalizas en una superficie de más de 300.000 ha.

Cataluña es un país pequeño de 32.000 km<sup>2</sup> con casi 8 millones de habitantes, más de mil años de historia y con una cultura e idioma lengua propias.

Cada año, millones de turistas se concentran en el litoral catalán, sin darse cuenta que tierra adentro, y bien cerca de este mar Mediterráneo, tan luminoso, hay una horticultura e industria agroalimentaria potente y arraigada en el territorio.

En todos estos paisajes las hayas, las encinas, los robles y los pinos conviven con la variedad de cultivos en las zonas que el hombre ha explotado sin romper el equilibrio entre la riqueza natural y la riqueza agrícola. El paisaje humanizado es una de las características de Cataluña.

Recurriendo el territorio desde poniente aparecen las comarcas leridanas situadas en el centro de una de las zonas más productivas de Europa. La ciudad de Lleida, situada a la orilla del río Segre, está al pié de las colinas de la Seo Vella y de Gardeny, rodeada de huerta, y a medio camino entre el mar y la montaña.

Gerona, está en la vertiente norte del país y disfruta de unas condiciones edafoclimáticas excepcionales que hacen de su manzana un producto de máxima calidad.

Las tierras de Tarragona, más en el sur del país obtienen la fruta de hueso más temprana con una piel roja y suave que tiene una gran aceptación en los principales mercados europeos.

Barcelona y su área metropolitana todavía conserva vestigios de zona productora de frutas y verduras pero que ha visto sus huertos fuertemente reemplazados por el crecimiento urbano

Perfectamente comunicada, Cataluña, es el paso obligado entre las vías que conectan el Estado español con el resto de Europa y Mediterráneo.





La gran variedad de climas que definen la tierra catalana tienen como denominador las bajas temperaturas del invierno que hacen que los árboles dispongan de suficientes horas frío para que tengan un reposo invernal óptimo y arranquen en primavera con fructificaciones de mucha calidad. Las elevadas temperaturas, la alta insolación del verano dan como resultado las frutas más dulces de toda Europa, con una media de hasta 4ºBrix sobre el resto. Los suelos son tierras con contenidos medios en materia orgánica, son sueltos y bien drenados que favorecen el equilibrio vegetativo.

La distribución de agua a través de los canales cambió buena parte la fisonomía del campo catalán que, cruzado por más de 14 ríos, ramblas costeras, y aguas subterráneas y litorales, cuenta con una superficie hídrica que se extiende por todo el territorio. La correcta gestión de esta agua de gran calidad -utilizada en un 70% con finalidades

Cataluña produce más del 50% de la manzana y pera del estado español y más del 30% del melocotón y nectarina. Con respecto a Europa, es la segunda zona productora de pera con un 13% del total y un 9% del melocotón europeo.

agrícolas- permite convertir al fruticultor en un elemento clave en la conservación del medio.

Tradicionalmente Cataluña ha sido líder en fruticultura y actualmente la fruta fresca representa el 6% de la superficie agrícola con 43.000 hectáreas y una producción que sobrepasa el millón de toneladas. La fruticultura en cifras alcanza las 400.000 toneladas de manzana, 300.000 toneladas de pera, 8.000 toneladas de cereza, 7.000 toneladas de ciruela y 2.500 toneladas de albaricoque y, destacan las 370.000 toneladas de melocotones y nectarinas que año tras año continúan ampliando el porcentaje de representatividad y que, incorporan de forma significativa nuevas variedades de melocotón "chatos", los llamados paraguayos.

Cataluña produce más del 50% de la manzana y pera del estado español y más del 30% del melocotón y nectarina. Con respecto a Europa, es la segunda zona productora de pera con un 13% del total y un 9% del melocotón europeo.

La práctica totalidad de estas producciones están certificadas con etiquetas de calidad y se cultivan con técnicas de Producción Integrada que garantiza una gestión sostenible y razonada de las explotaciones respetando el entorno y las personas. La tendencia es aplicar los protocolos más estrictos de calidad. La fruta catalana tiene certificaciones como las de Global Gap, IFS, BRC o Nature Choice.

La producción frutal catalana se ha desarrollado en armonía con el territorio respetando y gestionando el entorno natural de las plantaciones y velando por la salud de los productores. Ya hace años que se cultiva con técnicas de lucha biológica y control integrado de plagas. Una extensa red de técnicos agrónomos y de Agrupaciones de Defensa Vegetal (ADV) trabaja conjuntamente con los productores y con el Servicio de Sanidad Vegetal del DAR para ofrecer una producción de fruta sana y de calidad.

Todo este desarrollo técnico también está vinculado al IRTA, Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias que centra su actividad en la investigación científica y la transferencia tecnológica en el



70





ámbito de la agricultura, acuicultura y la industria agroalimentaria. El IRTA pues, es una pieza clave en la investigación y el desarrollo tecnológico dentro del ámbito agroalimentario.

Las Escuelas Técnicas y Superiores de Ingeniería Agrónoma de Lérida, Barcelona y Girona han ido formando a lo largo de los años los profesionales técnicos que acompañan a los productores en esta industria hortícola.

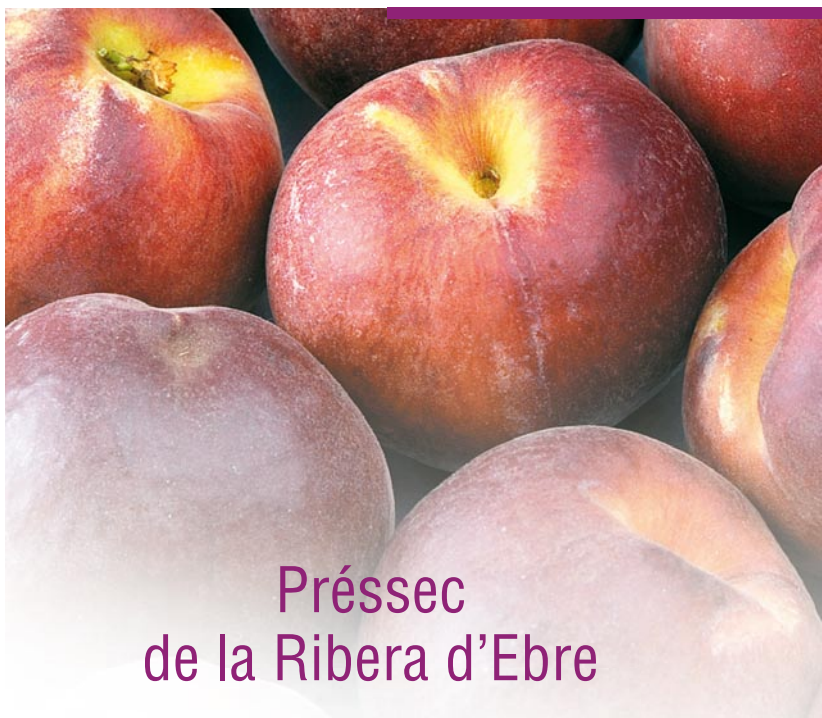
Con más de 2.500.000 m<sup>3</sup> de capacidad frigorífica a lo largo de todo el territorio catalán e incorporando técnicas de Low Oxygen (ULO), el calendario de comercialización de nuestra fruta abarca la totalidad del año, con épocas especialmente ricas, como es el periodo de mayo a octubre, donde hay una oferta de todas las especies y variedades que se cultivan en la región.

Las últimas reconversiones varietales y las políticas agrícolas de asesoramiento agrario auspiciadas desde el Departamento de Agricultura de la Generalitat de Catalunya aceleran las innovaciones. La horticultura es un sector de agricultura familiar que se convierte en empresa agroalimentaria, competitiva y eficiente, con un claro enfoque hacia el mercado, adaptando así las principales variedades en el paladar y exigencias del consumidor y duplicando en poco más de 5 años la producción de fruta de hueso, una de las más reconocidas en todas partes, con una oferta de 388.000 toneladas de melocotón, nectarina, cereza, ciruela y albaricoque.

Actualmente la fruticultura catalana está formada por empresas estables y competitivas con estrategias que minimizan los riesgos climatológicos, seguros, redes antipiedra y con asociaciones y políticas que mejoran constantemente la formación y el asesoramiento de los responsables de las explotaciones.

En los últimos años, Cataluña también ha entrado de pleno en el proceso de mundialización de la economía con un fuerte impulso de internacionalización y de apertura a los nuevos mercados. Globalmente, Cataluña exportó 420.000 toneladas de fruta fresca, el 38% de su producción.

El principal mercado de destino son los países de la vieja Europa, Francia, Alemania, Italia, Portugal y Grecia, aunque destacan crecimientos hacia los países del Este de Europa (Polonia, Rusia ...) y Norte de África (Argelia y Marruecos) donde poco a poco el consumidor descubre el placer de degustar fruta dulce en su punto óptimo de maduración. Rica en biodiversidad territorial y suavizada por el sol y el clima mediterráneo, Cataluña tiene una amplia oferta frutícola: desde las sabrosas peras, hasta las deleitosas manzanas, pasando por la dulzura mediterránea y perfume de las cerezas, ciruelas, albaricoques, melocotones y nectarinas.



## Préssec de la Ribera d'Ebre

La Ribera d'Ebre es una comarca tarraconense situada en la parte suroccidental de Cataluña, dentro del ámbito territorial denominado Terres de l'Ebre. Como dice el propio nombre de la comarca el río Ebro es el eje vertebrador de esta ya que la cruza de norte a sur y cerca de él se sitúa la mayoría de la población y las principales actividades económicas de la comarca.

Desde un punto de vista geográfico, es un territorio donde dominan grandes llanuras interiores de origen aluvial que a su vez se encuentran rodeadas por cordilleras que las protegen. Este hecho, junto con la proximidad al Mediterráneo configura un clima de veranos calurosos y secos, invierno moderado y con nieblas persistentes. Un clima privilegiado para el cultivo del melocotón y para la calidad del mismo.

Desde siempre este territorio junto al Ebro con abundante agua, buena tierra y aún mejor clima ha visto florecer a su alrededor una agricultura tradicional basada en el regadío, los huertos mediterráneos que en esta re-

gión los llaman "Sènies" -casas de campo con terreno de cultivo- y los tradicionales y típicos pozos de "Sinia". Esta agricultura tradicional también se manifiesta en la fruticultura local. En el caso del melocotón se conocen diferentes localismos para llamar a este fruto como por ejemplo las palabras "Auberge" o "Alberge" claramente diferentes de la palabra "melocotón" que es comúnmente utilizada para llamar a esta fruta.

Alrededor de los años 60 fue cuando el sector se empezó a organizar ya que se inició la mecanización del cultivo y se incrementó la demanda de esta fruta por parte de los mercados, sobre todo la demanda desde Barcelona. Se hicieron plantaciones regulares con nuevas variedades. Recientemente se han incorporado al cultivo las variedades de melocotón de piel lisa, los que conocemos como nectarinas.

El cultivo del melocotón está muy arraigado en el territorio. Según el Registro de plantaciones de fruta dulce y cítricos de Cataluña (DAR) un 64% de la superficie de la comarca dedicada al cultivo de frutales corresponde a melocotón y nectarina. Destacan en superficie productiva las loca-



lidades como Mora d'Ebre, Mora la Nova, Miravet o Benissanet. Esta última localidad desde el año 2006 organiza la popular "Muestra de l'Auberge".

Las variedades de melocotón cultivadas se caracterizan por ser de carne blanca. Las variedades más tempranas tienen una piel que se desprende con mucha facilidad. En el caso de las nectarinas el color de la carne es amarillo. Tanto los melocotones como las nectarinas presentan coloración roja entre el 70-100% de su superficie, en función de variedad. Desde un punto de vista organoléptico los frutos de la Ribera de l'Ebre destacan por su color, la dulzura y firmeza.

La gran diversidad varietal y el clima de la zona permite un calendario de reco-

lección escalonado que va desde finales de mayo hasta finales de agosto, aproximadamente.

La Ribera de l'Ebre es una región de maduración temprana de sus melocotones y los mercados como Alemania, Inglaterra, Francia, Holanda, Bélgica, Polonia o Rusia se interesan por esta oferta para proveerse de los primeros melocotones de calidad de la temporada.

Actualmente el melocotón y la nectarina de la Ribera d'Ebre ha iniciado el proceso de solicitud para el reconocimiento como distintivo de origen comunitario IGP.



**PRÈSSEC DE LA RIBERA D'EBRE**





## IGP - Préssec del Ribagorçana



El territorio histórico de origen donde se producen los melocotones del Ribagorçana está formado por una zona, homogénea y continua, de seis municipios pertenecientes a las Comunidades Autónomas de Cataluña y Aragón. Estos son Alfarràs y Almenar en la comarca del Segrià, Lleida; Algerrí e Ivars de Noguera de la comarca de la Noguera, Lleida y los municipios de Castillonroy y Albelda de la comarca de La Litera, Huesca.

Se trata de una pequeña zona productora de melocotones un tanto particular ya que a pesar de disfrutar de las bonanzas climáticas de la depresión del Ebro y del llano de Lleida al mismo tiempo tiene el cobijo que proporcionan los primeros ramales de la cordillera del Montsec. Este hecho facilita la producción de un melocotón de mucha calidad. En invierno las típicas nieblas son menos persistentes, en otoño y en primavera las montañas contienen los fríos "glaçadors" protegiendo las tempranas flores del melocotonero y los frutos tardíos. En verano la proximidad

de estas montañas también proporciona un gradiente térmico entre el día y la noche que afecta muy favorablemente a las cualidades organolépticas y comerciales de la fruta.

El nombre de Ribagorçana proviene del antiguo Condado de la Ribagorza, que formaba parte de un territorio ya existente durante la primera mitad del siglo IX, que algunos cronistas de la corte carolingia denominaron Marca Hispánica. Este histórico condado da nombre al río Noguera Ribagorçana y al mismo tiempo este río, de aguas cristalinas, da nombre a nuestro melocotón. Sin embargo nuestro melocotón también se conoce con el sobrenombre de melocotón de Alfarràs o de Pinyana. Este último es un canal que riega las huertas históricas con agua procedente del río Noguera Ribagorçana.

Los melocotones del Ribagorçana son de variedades tardías autóctonas que toman en buena parte de ellas el nombre de su descubridor, Manolito, Pollero, Roig del Rito, Amarillo de la Escuela, .... Se caracterizan por su piel totalmente amarilla o amarilla con un poco de chapa rojo y tienen la carne dura y amarilla y con el hueso adherido a la carne. Como se ha apuntado antes, estas variedades son de recolección tardía. Un periodo que se extiende desde el mes de agosto, Amarillo de la Escuela, hasta finales de octubre.

Debido al amplio abanico de variedades, y por tanto de nombres, tradicionalmente se han agrupado los nombres de las variedades de melocotones en "amarillos y rojos de septiembre" y "amarillos y rojos de octubre". Donde el adjetivo rojo o amarillo indica la coloración que presenta el melocotón alrededor del hueso.

Desde un punto de vista productivo, las explotaciones frutícolas son pequeñas y familiares, y los productores siguen prácticas respetuosas con el medio am-



biente. El melocotón del Ribagorçana es de muy buena calidad tanto para consumo en fresco como por su buena aptitud para hacer conservas (almíbar). Es un producto muy apreciado en los mercados de Barcelona, Madrid y Valencia.

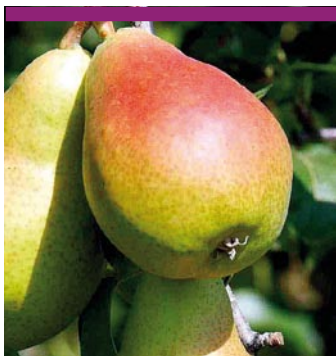
Desde 1980, en octubre, se celebra la Feria del Melocotón de Ribagorçana, antes Feria del Melocotón de Pinyana. Uno de los objetivos de esta feria es potenciar este tipo de fruta, mediante una muestra donde los agricultores y los melocotones son los protagonistas y donde el acto central es la exposición y concurso de melocotones.

También cabe destacar que esta zona de producción cuenta con la colaboración de la Escuela de Capacitación Agraria de Alfarràs, especializada en fruticultura. Se da la circunstancia de que en este centro es donde se seleccionó la variedad de melocotón "Amarillo de la Escuela", de acreditada calidad gustativa.

Actualmente los productores de melocotón del Ribagorçana están impulsando la inscripción en el Registro comunitario de DOP e IGP.







## D.O. - Pera de Lleida

Una de cada dos peras de las que se producen en España proceden de Lérida, por lo que, hablar de Lérida es hablar de una de las regiones productoras más importantes de Europa.

Y es que Lérida es una tierra que vive ligada a la pera. No sabemos con exactitud si la pera es originaria de Asia o de Europa, pero sabemos que esta fruta dulce se conoce desde hace unos 4.000 años y que los romanos la utilizaban en su gastronomía, identificando ya unas cuantas variedades.

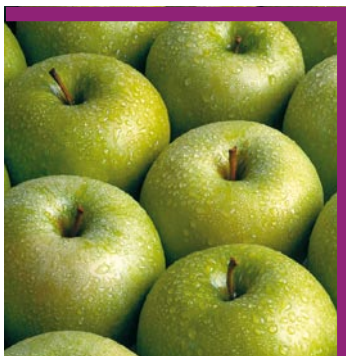
Entre sus variedades encontramos la Pera Limonera, con un toque de limón. Fruto grande de piel lisa, fina y de un color verde tirando a amarillo al madurar. Su carne es de color marfil, de sabor dulce y granulosa al paladar.

La Pera Blanquilla es la más jugosa. Fruto de calibre pequeño o mediano de piel verde que al madurar se convierte en verde-grisáceo. Su pulpa

es blanca y carnosa, muy dulce, granulosa en el centro, muy jugosa y refrescante. Para comer fresca y para cocinar.

La Pera Conference es la más crujiente. Fruto grande de piel gruesa, de color verde o verde-amarillento con zonas rugosas de color marrón oscuro. Su carne es de color blanca-amarillenta, muy fina, jugosa y dulce, con un toque ácido. Muy valorada en pastelería.





## IGP - Poma de Girona

Indicación Geográfica Protegida Poma de Girona es una marca desuuelta en el marco de la Unión Europea.

La IGP es símbolo del vínculo de nuestras manzanas con las comarcas gerundenses. En Poma de Girona, este vínculo está presente en todas las etapas, beneficiándose así de la región geográfica y de las condiciones edafoclimáticas específicas que confieren a estas manzanas sus características diferenciales. Las plantaciones donde se conrea Poma de Girona gozan de un clima privilegiado influenciado por la proximidad del mar Mediterráneo y los Pirineos. El resultado: manzanas de color perfecto y con un alto contenido de azúcar.

La Poma de Girona es un producto fresco conreado en equilibrio con la naturaleza, siguiendo los métodos de Producción Integrada, un método de producción de alimentos de calidad utilizando métodos respetuosos con el medio ambiente y la salud de las personas, y que son garantía de una fruta sana y sostenible.

Las cuatro variedades con el distintivo IGP Poma de Girona son: Golden, Red Delicious, Royal Gala y Granny Smith.

Son manzanas de piel luciente y colores vivos y perfectos, de calibre

grande con formas redondeadas o alargadas, según las variedades, y simétricas con la pulpa blanquecina. Su sabor es, desde el primer mordisco, dulce, jugoso, refrescante y lleno de aromas intensos. Es el resultado de cogerla del árbol en el momento preciso de maduración.

Además, bajo el emblema de IGP Poma de Girona sólo se pueden comercializar manzanas de categorías extra y primera.





### CEBACAT

Al pie de los pirineos, las comarcas leridanas ofrecen unas condiciones inmejorables de suelo, clima y agua de riego que han provocado que se concentre en ellas el 95% de la producción de cebolla de Cataluña.

Este producto ofrece la mayor calidad, con el objeto de satisfacer las más estrictas exigencias de nuestro competitivo sector. Se trata del resultado de una amplia experiencia, unida a la profesionalidad e innovación tecnológica, introducida en el ámbito de trabajo. Todos esos factores aportan al cliente una cebolla sin fertilizantes residuales, gracias a las buenas prácticas agrarias desarrolladas en su manipulación y producción.

Conocida como la reina de la cocina, la cebolla es uno de los productos que no pueden faltar en la dieta mediterránea, una cocina experta pero innovadora y que emplea distintas variedades para el uso más apropiado.

De entre sus variedades, podemos destacar dos, la Figueres, de color y carne rosada e ideal para ensaladas y consumo en crudo, destaca por su sabor dulce y su textura y la Doux de color amarillo pálido y carne blanca, calibres



medianos y grandes, crujiente, no pica. Más dulce que la Figueres, da muy buenos resultados para su consumo en ensaladas y en crudo

Cebacat, la asociación catalana de productores - comercializadores de cebolla, se crea en el año 2000 gracias a la ambiciosa iniciativa de un grupo de profesionales que quieren unir esfuerzos para buscar una mejora cualitativa de todos los niveles en este sector agrícola.



78





## TOMACÓ

El tomate que Semillas Fitó ofrece a través de la línea El Huerto de Claudio.

Tomacó es un fruto que se caracteriza por su excelente sabor, como el de antes.

Es el mejor tomate para untar pan, sabroso y jugoso, el jugo está impregnado en su pulpa, la piel se separa fácilmente.

Está recomendado por los mejores cocineros para preparar sopa de tomate, mousse, salsa, gazpacho, etc. Su textura le hace ideal en los platos cocinados por su facilidad de cocción y mezcla homogénea sin necesidad de batidora eléctrica.

Se encuentra fresco todo el año, en los supermercados y tiendas de frutas y verduras.

El Huerto de Claudio ofrece una gama de productos, tomates, melones, calabacines, etc, que se caracteriza por su garantía de sabor. Cubre las necesidades de los consumidores que buscan reencontrarse con los sabores de antes.



## CARTAGO

Melón piel de sapo, de tamaño compacto y de forma ligeramente redondeada.

Cartago es un melón con un elevado nivel de azúcar, superior a 12° Brix, su fruto es redondo, de aspecto exterior verdoso, escriturado, con un peso entre 1,3 y 1,7 Kg.

Su carne es muy jugosa y crujiente, de color blanco-verdoso pálido. Buena capacidad de conservación tanto interior como exteriormente.

Cartago mantiene las cualidades de calidad de carne de melón español pero con un aspecto más redondeado y pequeño.

Disponibilidad: Transplante durante el mes de marzo. Cosecha desde mediados de junio hasta septiembre (En Murcia)



[www.elhuertodeclaudio.com](http://www.elhuertodeclaudio.com)



Desde 1880, mejorando contigo

[www.semillasfito.com](http://www.semillasfito.com)

SEMILLAS FITÓ, S.A. .... 231



## PRODUCTOS DIFERENTES PARA UNA COCINA IMAGINATIVA

Las frutas y hortalizas que encontramos fácilmente en el comercio difícilmente sobrepasan las 40. Pero el hombre ha utilizado tradicionalmente más de 7.000. Pàmies Hortícoles es una empresa que se ha especializado en una parte de estas últimas... y su catálogo es un puro disfrute de variedad y propuestas nuevas. Varios cocineros de la moderna gastronomía española se nutren en él y también le aportan sugerencias. Así es que... las que se muestran aquí son solo "la punta del iceberg".

Pàmies Hortícoles está en Balaguer, municipio que es capital de la comarca de La Noguera y segundo en la provincia después del de la capital, Lérida, de la que dista 25 km. Es un importante centro hortícola (e industrial) y Balaguer es una ciudad con río, el Segre, que tiene unas hermosas barrancas que protegen cultivos de frutas y hortalizas.



### ESTEVIA LA PLANTA DE LOS DIABÉTICOS

La estevia es un arbusto originario de Paraguay, 30 veces más dulce que el azúcar, pero con cero calorías. Josep Pàmies ha comprobado en sí mismo que una infusión de 4 hojas tomada de mañana y de noche mantiene en los límites de la normalidad su presión arterial; la bebida también regula los niveles de glucosa y de insulina en la sangre. Se consume cocinada o cruda.



### MESCLUM MULTISABOR

Mesclum es, como su nombre induce a pensar, una mezcla de hojas, para consumir como ensalada. En ella intervienen más de 20 especies, cada una aportando su peculiar aspecto, color, sabor, aroma y textura. El conjunto es más que interesante en aspecto y gusto y se usa tanto solo, tal como viene en el envase, como para agregar a ensaladas de lechugas, endivias, etc., para hacer más interesante el conjunto. Una delicia y un toque de calidad. Nutritivo y sano.



### MIXTO LOLLO - ROBLE

De lechugas Lollo y hoja de roble las hay en color "blanco" (verde) y rojo. La mezcla es ideal para hacer ensaladas coloridas y ariadas. El mixto Lollo-Roble ya trae en el mismo envase una mezcla de estas lechugas para, en un mismo envase, tener toda la variedad.





## CALÇOT DE VALLS

Son brotes de cebolla blanca. Se plantan cebollas blancas y los brotes que van saliendo de la tierra se “calzan” “calçant”, en catalán “para blanquear la base, la parte que se come.

Es una como si fuera una cebolla cilíndrica, tierna, blanca y dulce que se consume de enero a marzo asado al fuego y se degusta con una salsa llamada “romesco”. Es un alimento considerado diurético y que ayuda a descongestionar los resfriados. Tiene Potasio, Hierro, Fósforo y ácido fólico.

El calçot es un alimento tradicional de la ciudad Valls en Cataluña y su degustación da motivo a encuentros en restaurantes o masías para celebrar “calçotades”. La salsa romesco tiene como ingredientes principales los pimientos secos (ñoras), tomates maduros, aceite de oliva virgen y frutos secos, principalmente la avellana.



Los calçots originales de Valls están atados por un hilo azul con la etiqueta numerada del productor y se venden en manojos de 25 y de 50 unidades. El ámbito de la producción de los “calçots” está en las comarcas del Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonés y el Baix Penedés.

Las plantas se sitúan en el terreno a finales de agosto y la temporada de los “calçotades” comienza a mediados de noviembre y durará hasta finales de abril. La hostelería del conjunto de las comarcas productoras ofrece durante estos meses degustaciones de esta verdura que se denominan “calçotades”.



**CALÇOT DE VALLS, I.G.P. .... 230**

