

# Pomes a Catalunya

written by Joan Olivé i Mallafrè | 2 de novembre de 2021

Fa uns dies, va aparèixer la denúncia feta per un tuitaire, en la qual es queixava per haver trobat unes pomes de varietat Fuji, originàries de Nova Zelanda, en algunes botigues d'un supermercat de Catalunya.

Això va passar el mes d'octubre, aproximadament tres mesos després de les collites dels nostres camps a les terres lleidatanes i també, en menor quantitat, a l'Empordà. El fet que hagin estat distribuïdes per una empresa que té la seu central propera als grans centres productors de fruita, a Catalunya, resulta si més no curiós.

Repassem: La poma és un producte que es conserva molt bé refrigerada i, de fet, a Catalunya hi ha grans instal·lacions d'emmagatzematge a temperatura controlada, que permeten disposar de zones d'exportació de subministraments regulars i constants fins a esgotar totes les existències, evidentment, abans que les noves collites de cada estiu arribin al mercat.

Catalunya no farà gaire més de 400 quilòmetres, de punta a punta. Ja és trist per als nostres pagesos que per exemple se'n vengui molta de la varietat Marlene, del Sud Tirol, a 1.000 quilòmetres de casa nostra. Ara resulta que una de cada tres pomes prové de fora, de França i sobretot d'Itàlia.

Si el tuit és cert, és un despropòsit vendre a les botigues a Catalunya, el mes d'octubre, una poma que prové de Nova Zelanda que ha viatjat al llarg de 12.000 quilòmetres en vaixell, o cosa que és el mateix, durant uns 30 dies de navegació, passant pel canal de Suez, en el transcurs del qual s'han estat emetent gasos contaminants, a causa del combustible fòssil emprat.

A més a més i paradoxalment, la poma és un producte del qual Catalunya n'és un gran productor i exportador, i cal tenir en

compte que aquesta poma forana va ser collida el mes de desembre que, per ells, seria equiparable a casa nostra amb la temporada d'estiu. Així doncs, només podem qualificar aquesta situació de despropòsit total.

Per què passa, això? Passa per què el sistema mercantil-capitalista se'n beneficia. Diferències de preu que el "sistema" equilibra, obtenint-ne un benefici econòmic i únicament monetari.

Tenim un sistema de transport extremadament eficient –volem dir barat– en l'aspecte únicament pesseter. Malauradament, en el cas d'aquestes pomes dels Antípodes no s'han tingut en compte els costos ambientals, en forma de gasos contaminants, que a sobre sembla que l'empresa podria carregar en posar-les a la venda.

Els acords de comerç a escala mundial que, especialment els darrers anys, han reduït –per no dir eliminat– les traves duaneres de pràcticament tots els productes, a pràcticament tots els països del món, obren una altra reflexió: el fet que es cultivin pomes, en diferent mesura, pràcticament a tot Europa i generalment de bona qualitat a la vegada que, per raons polítiques, les exportacions catalanes al mercat rus actualment són restringides.

Entre les fites a marcar-nos hi ha les que exposem a continuació, per tal de recuperar una consciència alimentària catalana:

- Prendre, o més aviat reprendre la consciència de quins productes són catalans que, tres generacions enrere, tots els catalans la teníem.
- Reaprendre en quines temporades de cada any podem consumir cada producte.
- Pensar, abans de decidir si portarem un producte o un altre a la nostra taula, quants quilòmetres haurà fet, quina motxilla de gasos contaminants porta a sobre, cada

producte juntament amb quina càrrega contaminant hi ha inherent, en forma d'embolcalls, per cada producte que consumim.

- Consciència que a casa nostra –i si colleu una mica, no gaire més enllà de 500 km lluny– hi tenim de tot, en gran abundància, amb uns preus molt bons i de les millors qualitats del món.
- Consciència per tenir al nostre supermercat per exemple, un assortit de vins 100% català.
- Consciència que totes les pomes, siguin de casa nostra.
- Consciència perquè no consumim per exemple taronges i mandarines portades a preus rebentats, de Sud-àfrica.
- Consciència per tenir un molt bon assortit de formatges artesans.
- Consciència perquè els nostres socis i sòcies, regularment, incansablement, afavoreixin uns pagesos que treballen a les nostres comarques i encara més: Especialment a les comarques més desfavorides de Catalunya, com ho són les de l'Ebre.

Tenim una bona notícia. Cada vegada més es promouen supermercats cooperatius i de proximitat, com el nou supermercat Cooperatiu Food Coop Bcn, que aixecarà la persiana el gener del 2022. Tenim uns 250 metres quadrats d'espai, al passatge Aragó, núm. 9. Quan escrivim aquestes línies som pocs més –de moment– 350 socis cooperatius, en el projecte: esperem ser-ne com a mínim 500 el dia d'inici d'activitats. Com totes les cooperatives, neix des de baix cap a dalt, i prenem el model del famós [Park Slope Food Coop](#) i del qual us proposem veureu l'extens [reportatge](#). Estem parlant d'un model cooperatiu que es va desenvolupar en un llunyà any 1973, evidentment amb les connotacions tan diferents que el concepte “alimentació” té en una ciutat força deshumanitzada com Nova York.

Tornem a les nostres pomes? No és casualitat que acabem de qualificar Nova York com “deshumanitzada”. Des d'un punt de

vista alimentari i sanitari, en l'àmbit públic, aquesta societat, per a nosaltres que venim de milers i milers d'anys de cultura mediterrània, ens sembla una total distopia.

Potser hem trobat la clau de volta per evitar que nosaltres, que venim de la cultura romana, no esdevinguem en un parell de generacions uns analfabets alimentaris. Al capdavant, i en resum, els catalans hauríem d'evitar que cap operador alimentari/logístic ens colli productes agrícoles portats de l'altra banda del món, quan en tenim de cultivats a casa, pels nostres pagesos, de millor qualitat i a millor preu.