

MEMÒRIA

Programa de suport a projectes de promoció agroalimentària Girona Excel·lent col·lectius 2017



Amb el suport de:



INDEX

Què és la IGP Poma de Girona	pàg. 3
Els membres de la IGP Poma de Girona	pàg. 5
Projecte de promoció	pàg. 7

Què és la IGP Poma de Girona

Les pomes, juntament amb altres fruites i hortalisses, van ser cultius tradicionals a les comarques de Girona des de temps immemorials, si bé en els seus inicis estaven destinades a l'autoconsum. No hi havia camp o prat sense pomeres. La diversitat d'espècies de poma (àcides, dolces, primerenques, tardanes) juntament amb les variades tècniques de conservació (confitures, compotes, escampades a terra, assecades al forn ...) permetia una oferta sostinguda i variada. Tal era la importància de les pomes en la vida comuna dels habitants de les comarques de Girona que ens han deixat tradicions i anècdotes que han arribat fins als nostres dies.

Poma de Girona és una IGP amb seu a la Tallada d'Empordà, a la comarca del Baix Empordà. Les plantacions es distribueixen per les comarques de l'Alt i Baix Empordà, la Selva, el Pla de l'Estany i el Gironès, les quals gaudeixen d'un clima privilegiat, influït per la proximitat del Mediterrani i els Pirineus, fet que proporciona unes pomes de color perfecte i amb un alt contingut en sucre. Des de fa anys s'està treballant per donar a conèixer aquestes qualitats de la poma de Girona i posicionar-la com una poma de qualitat dins del mercat espanyol, així com també en el mercat internacional.

Poma de Girona és una IGP, símbol que demostra la qualitat del producte, ja que requereix el compliment rigorós d'unes normes de producció i certificació, i la vinculació del producte amb el territori. Aquest últim factor és molt valorat per a nosaltres perquè en el cas de la poma de Girona, el vincle amb el territori és total: des de la plantació fins a la poma a punt per menjar, tot el procés es realitza en la mateixa zona de producció.



Sota el segell de la IGP Poma de Girona (atorgat per la UE el 2003) produïm les quatre varietats característiques del territori que ens envolta:

Golden - La Golden es caracteritza pel seu color groc verdós, amb una pell fina i llisa, i una polpa blanquinosa, consistent, sucosa, cruixent i aromàtica, que ens complau amb la seva dolçor. El seu arbre és de port semierecte i de ràpida entrada en producció. A més, fa una flor de color blanc, rosat, gran i molt resistent a les gelades. Es cull a principi de setembre i és indicada per a consumir en fresc, per a fer sucs, amanides i pastissos, o per a cuinar-la al forn.

Red Delicious – També atreu el color vermell de la pell de la Red Delicious, amb una polpa blanquinosa, consistent i sucosa que es manté sempre dolça. Arbre de port feble i de ràpida entrada en producció, amb una flor de color blanc rosat, productiva i lleugerament sensible a les gelades. Es cull a principi de setembre i és indicada per a consumir en fresc i per cuinar: al forn, en compota, fregides o rostides, per a acompanyar carns o peixos.

Gala - Amb la Gala trobem una fruita bicolor, amb estries marcades i una polpa sucosa, fina i molt cruixent de gust dolç. Creixen en arbres de port alçat, vigorós i també de ràpida entrada en producció, amb una flor de color blanc rosat, gran i resistent a les gelades. Es cull durant el mes d'agost i és ideal per a consum en fresc i amanides.

Granny Smith - La Granny Smith és d'un color verd intens i té unes característiques lenticel·les blanques. Té també una polpa característica, molt blanquinosa i compacta, però al mateix temps sucosa, i de sabor acidulat. El seu arbre és de port vigorós, amb un aspecte desmaiàtic característic, i de ràpida entrada en producció. Flor de color blanc rosat, resistent a les gelades i molt productiva. Es cull durant el mes d'octubre i és indicada per a consumir en fresc, al forn i per preparar pastissos.



La poma de Girona es produeix en un exclusiu nombre de finques que compleixen la norma de Producció Integrada des de 1996, sistema de producció d'aliments de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb el medi ambient i la salut dels agricultors i consumidors. La Producció Integrada minimitza l'ús de productes agroquímics i aplica processos que afavoreixen la diversitat de l'ecosistema agrícola en preservar la flora i la fauna autòctones i potenciar l'activitat conservadora del medi rural i del paisatge. Però l'objectiu de Poma de Girona és anar més enllà d'aquest protocol de producció i per això des de la Fundació Mas Badia es treballa per estudiar i desenvolupar nous mètodes de protecció per als fruiters.

I és que els membres de la IGP Poma de Girona donen molta importància al fet d'aconseguir una producció de màxima qualitat i el més respectuosa possible quant a salut i medi ambient.

Les hores de treball invertides en tots aquests processos es veuen reconegudes amb les certificacions de qualitat emeses per empreses professionals del sector.

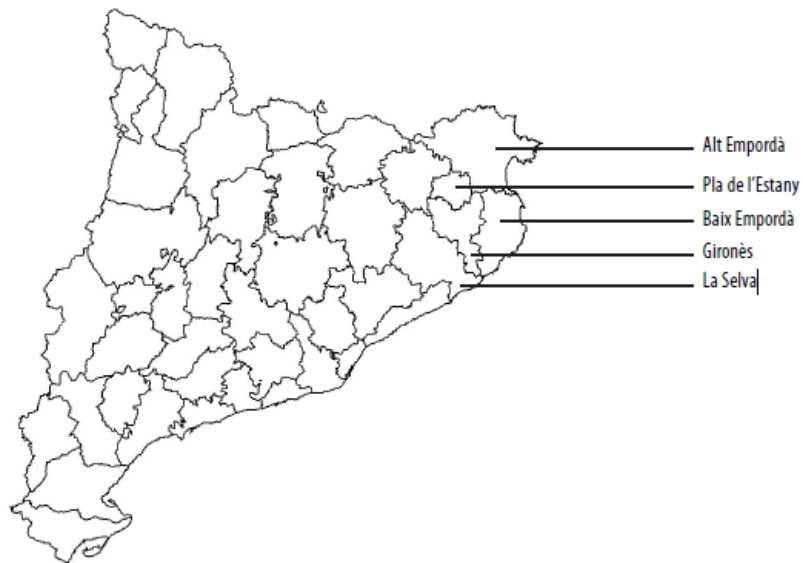
Tots els recursos invertits en aquests processos són necessaris per tenir un producte de gran qualitat, però per donar a conèixer aquest factor diferencial en els últims anys hem tingut molta cura, i ho seguim fent, a explicar i comunicar què és la Poma de Girona, qui som i què fem per obtenir un producte de qualitat amb unes característiques diferencials que li atorguen un valor afegit únic, i tot gràcies a l'esplèndid territori on es troben les plantacions i al capital humà qualificat que posa tots els seus esforços a obtenir la millor poma. Per tot això, la poma, de Girona.

Els membres de la IGP Poma de Girona

Formen part de la IGP Poma de Girona tres empreses comercialitzadores que :



- Agrupen un total de 79 productors
- Més de 1.700Ha a 5 comarques



- Amb una producció global de 80.000 Tn/any



Totes elles són empreses que han apostat des de sempre per a l'obtenció d'un producte diferenciat i de qualitat.

La primera unió dels esforços invertits en aquest producte diferenciat va ser la fundació de l'agrupació Poma de Girona el 1987, llavors com Associació de Denominació de Qualitat Poma de Girona, que agrupava les quatre empreses més importants en producció de fruita de la província de Girona, encara que amb el temps van quedar només les tres esmentades: Costa Brava Fructicultors SL, Girona Fruits SCCL i Fructícola Empordà SL.

Treballant intensament per aconseguir el nostre objectiu arribem al 2003, quan va sorgir l'oportunitat de demanar el segell d'Indicació Geogràfica Protegida, atorgat per la Unió Europea. Davant tants esforços posats en un projecte comú, els socis de Poma de Girona van creure convenient apostar pel segell de IGP, símbol que demostra la qualitat del producte, ja que requereix el compliment rigorós d'unes normes de producció i certificació, i la vinculació del producte amb el territori.



Aquesta va ser època de canvis també per als socis de la IGP, ja que el 2003 la Cooperativa Costa Brava es va reconvertir en Costa Brava Fructicultors SL per afrontar els nous reptes amb una millor capacitat de gestió. El mateix procediment va ser seguit per la Cooperativa Fructícola Empordà el 2004, actualment Fructícola Empordà SL.

Aquesta evolució en la formació Poma de Girona mostra com tot i els canvis del mercat, de les preferències dels consumidors i de moltes altres variables, hi ha un factor clau que impulsava l'activitat de Poma de Girona el 1987 i que el segueix fent en l'actualitat: la diferenciació de producte, i en el nostre cas, en qualitat. És per això que cal seguir treballant en aquest objectiu i en la comunicació de tota la feina que s'està fent per seguir millorant la Poma de Girona.

Projecte de promoció

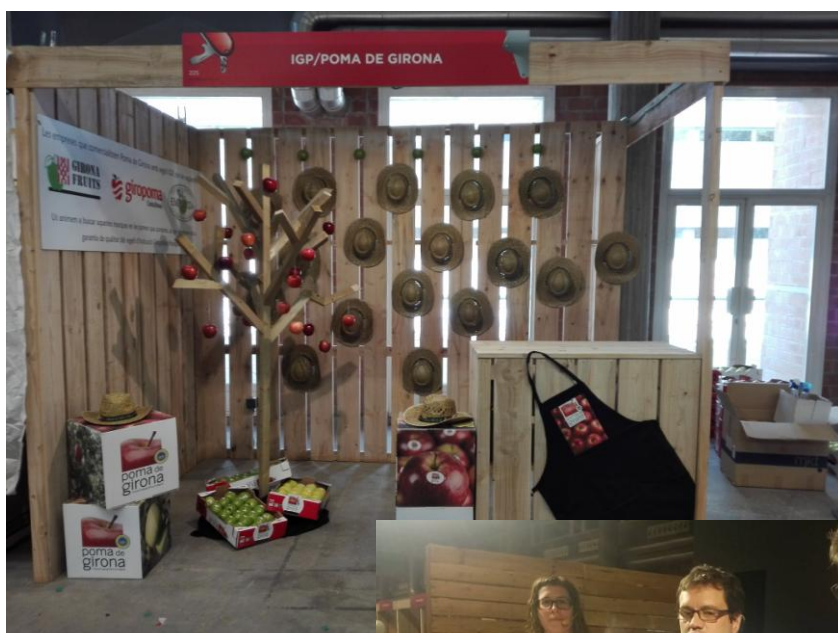
ASSISTÈNCIA A FIRES DE PROXIMITAT I ACTIVITATS LÚDIQUES I EDUCATIVES

Poma de Girona, aquest 2017, ha apostat per potenciar l'activitat a les fires més locals i de proximitat. Dins el marc de l'ajut a col·lectius Girona Excel·lent s'han executat les següents:

Fira Mostres de Girona - 28 octubre a 1 novembre 2017

En el marc de Fira Mostres de Girona, IGP Poma de Girona hi va ser present amb un estand institucional on es va fer promoció de Poma de Girona i es va atendre els visitants i les seves consultes.

Per altra banda, es va participar també a l'espai de tast organitzat per la Diputació, on es va fer un show-cooking de la IGP Poma de Girona com a producte amb segell Girona Excel·lent, conjuntament amb Es Portal Hotel Gastronòmic i la presentació de Pep Nogué.



Fira de Sant Andreu de Torroella de Montgrí – 25 i 26 novembre 2017

Es va participar a la fira de Sant Andreu de Torroella de Montgrí, important zona productora de Poma de Girona, amb diverses actuacions.

Per una banda, es va elaborar un estand informatiu de Poma de Girona, enfocat amb l'objectiu de comunicar d'una manera clara, senzilla i amena els aspectes diferencials de les pomes amb segell IGP Poma de Girona. Es va realitzar conjuntament amb Fundació Mas Badia, el centre experimental on Poma de Girona té delegada tota la recerca. Es van desenvolupar també tallers per a mainada en l'àmbit de l'educació de l'alimentació saludable i del coneixement del producte del territori. Van tenir una gran participació per part dels visitants i es van valorar molt positivament.



Per altra banda, en el marc de la fira es celebra també el Pomatec, un congrés tècnico-econòmic sobre poma, on es tracten temes diversos com tendències, noves tecnologies, etc. IGP Poma de Girona hi va ser present com a col·laborador amb producte, i en finalitzar el congrés es va fer una xerrada oberta al públic per la promoció de l'alimentació saludable i de

consum de fruita i verdura, i centrant-se principalment en la poma. Aquesta conferència va anar a càrrec del reconegut dietista i nutricionista Julio Basulto.

