



**10/08/2022**

## **Torroella de Montgrí participa en l'arrencada simbòlica de la collita de Poma de Girona**

Serà la tercera producció més alta de l'última dècada, en un any on han augmentat la superfície de pomeres i on continuen adaptant-se i fent front al canvi climàtic



Els productors de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Poma de Girona van donar ahir el tret de sortida a la collita d'aquesta temporada, amb un acte simbòlic a l'IRTA-Mas Badia, a Canet de la Tallada, que va comptar amb el periodista i escriptor Rafel Nadal com a convidat d'honor. A l'acte també hi va assistir l'alcalde de Torroella de Montgrí, Jordi Colomé, i el president del Consell Comarcal, Joan Loureiro.

Els productors preveuen aquest any una collita de 88.500 tones. La xifra és un 13% inferior a la de 2021, any en què es va registrar una producció total de 101.750 tones de poma, la xifra rècord des de la seva creació. La producció d'aquest 2022 però, seria una de les tres més altes que han aconseguit en l'última dècada. La climatologia calorosa d'aquest any la farà "més dolça" però a algunes varietats els "costarà tenir un to més vermellós".

De les quatre varietats que es cultiven, la Golden encapçalarà, novament, la producció (28.310 tones), seguida de la Gala (20.940 tones), la Granny Smith (13.430 tones) i les varietats vermelles (7.670 tones). Altres varietats, com la Fuji (8.530) i la Cripps Pink (7.450 tones), també es cultiven a Girona.

### **Adaptació al canvi climàtic**

La temporada 2022 s'ha caracteritzat per temperatures molt altes durant molt de temps, des del maig, i aquest fet incidirà en tenir "una poma més dolça" però, per contra, "les varietats bicolors tindran dificultats per desenvolupar el color", com la Gala o Red Delicious. El clima càlid i sec també ha facilitat el control de les malalties d'origen fúngic.

Poma de Girona fa anys que s'està adaptant al canvi climàtic i a mitigar-ne els efectes. Per exemple, el 60% de la superfície de la varietat Gala ja és d'una classe amb més expressió de color (agafa més color que altres soques de Gala) i participa en programes d'obtenció de nous tipus de pomes adaptades a temperatures estivals altes.

A més, ha instal·lat xarxes que eviten l'efecte de les temperatures màximes, i ha reduït el consum d'aigua i de la petjada hídrica mitjançant el programa Giroreg, reconegut recentment en els Premis Catalunya Impacta. Es tracta d'una eina que fa una recomanació de reg, permet reduir fins un 30% el consum d'aigua i d'energia dels motors de reg i proporciona pomes de més qualitat.

També ha substituït el fertilitzant mineral per la fertilització d'origen orgànic per reduir la petjada de carboni i ja fa anys que ha implantat les cobertes vegetals entre les fileres de pomeres i ha incorporat restes de poda per afavorir el segrest de carboni en el sòl (el carboni queda atrapat en el sòl i, per tant, no contribueix als gasos d'efecte hivernacle).

Jaume Armengol, president de l'entitat, anima "a comprar el producte de proximitat i apostar per la sostenibilitat. El que posem al plat pot tenir un impacte molt gran en el canvi climàtic. Menjar Poma de Girona també és lluitar contra l'escalfament global, reduir la petjada de carboni dels aliments que consumim".

### **Rafel Nadal cull simbòlicament la primera poma**

El periodista i escriptor Rafel Nadal va recordar que "el meu primer sou, com molta gent de la meua generació, va ser collint pomes per aquesta zona; Albons, Belcaire, Aiguaviva.... I després vaig recórrer els camps de pomeres amb una empresa que buscava aigua". Nadal, que té un hort amb pomeres, va afirmar que és "fan de la varietat Golden, de la més tardana, ja que és més tova" i ha defensat el consum dels productes de proximitat: "Quan menges producte natural, com són les pomes de Girona, et dona un plaer enorme sabent el procés i els anys d'història que hi ha al darrere".

### **Sobre la IGP Poma de Girona**

Poma de Girona està formada per 78 famílies productores de les empreses Girona Fruits, de Bordils (Gironès); Giropoma Costa Brava, d'Ullà (Baix Empordà); i Fructícola Empordà, de Sant Pere Pescador (Alt Empordà). La producció de Poma de Girona és molt rellevant en l'àmbit català i estatal. Obté el 39% de la producció de Catalunya i gairebé el 20% de l'Estat espanyol (1 de cada 5 pomes produïdes a Espanya són de Girona).

La proximitat del mar i als Pirineus fa que les plantacions gaudeixin d'un clima privilegiat. A més, la Poma de Girona està internacionalment reconeguda com un producte de qualitat, segur, de confiança i sostenible. Els productors són fructicultors molt qualificats que usen tècniques de producció integrada respectuoses amb el medi ambient, responsables i sostenibles. Alhora fan controls de qualitat estrictes i implanten sistemes de traçabilitat.