

DIAGNOSI DE LA FRUITA SECA DEL PRIORAT



PECT
PRIORAT

PRIORAT - MONTSANT - SIURANA
Paisatge agrícola de la muntanya mediterrània
2016 - 2020



Consell Comarcal del
Priorat



Diputació Tarragona



Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament Regional



Generalitat de Catalunya
Departament
de la Presidència

Diagnosi de la Fruita Seca del Priorat

Document executiu

Ens promotor

Consell Comarcal del Priorat

Elaboració

Jaume Bages (www.estrategic.cat)

Altres:

Dades: Consell Comarcal del Priorat

Imatge: Maria Delirios

Agraïments:

Generals a totes les persones informants i a la gent que ha participat en la recerca de dades.

Maig de 2021

Document realitzat en el marc del PECT "Priorat-Montsant-Siurana", projecte de recerca i innovació que vol potenciar un model de desenvolupament a la comarca del Priorat que integra en un mateix eix el desenvolupament econòmic i la gestió sostenible del paisatge i dels recursos agrícoles i culturals de la comarca.



PECT
PRIORAT

PRIORAT - MONTSANT - SIURANA
Paisatge agrícola de la muntanya mediterrània
2016 - 2020



Diputació Tarragona



Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament Regional



**Consell Comarcal del
Priorat**



Generalitat de Catalunya
Departament
de la Presidència



PRESENTACIÓ





PRESENTACIÓ

El Priorat és una comarca internacionalment coneguda per l'excel·lència dels seus vins i olis.

El seu paisatge, feréstec i humanitzat alhora, agrari i genuïnament mediterrani, és el seu gran valor. Un paisatge, en bona part, fet per les persones, per la pagesia. Un paisatge en què durant segles la fruita seca ha tingut un paper destacat.

Aquesta fruita seca, ametllers i avellaners, que després de sostenir la comarca durant el segle XX, actualment corre un risc seriós de desaparició o, si més no, de passar a ser anecdòtica, destinada a l'autosuficiència.

Aquest fet seria una pèrdua irreparable per al paisatge del Priorat, ja que es perdria la verdor dels costers d'avellaners i l'exuberància de la florida de l'ametller, però alhora seria una pèrdua econòmica que en aquests moments sembla que no es copsi.

El futur de comarques com el Priorat es basa en potenciar els valors propis i en tenir una economia diversificada. I encara que no és un fet prou reconegut, tal com fa només trenta anys succeïa amb el vi del Priorat, la fruita seca de la nostra comarca té un valor gastronòmic i per a la salut excepcionals, que no s'estan sabent aprofitar.

I per això aquest treball, amb finançament del PECT Banc de Terres, des de la constatació que moltes terres que s'abandonen al Priorat són plantades amb fruita seca i que cal generar valor afegit a aquest producte per garantir-ne la viabilitat. També des del convenciment que hi ha possibilitats per a la fruita seca del Priorat, complicades, sí, però possibles, també.

En definitiva, és un treball que pretén ser una anella d'una cadena que porti el sector de la fruita seca del Priorat cap a un bon futur, seguint la tasca conjunta duta a terme en el Fòrum Agrari del Priorat, i que s'hauria d'ampliar amb nous esforços col·lectius de cara a iniciatives de transformació i comercialització de la fruita seca.

Tal com un dia no tan llunyà es va fer en el món del vi i de l'oli.

Ferran Mestres Vizcaino

Conseller de medi ambient i Cap de l'àrea del paisatge del Consell Comarcal del Priorat.

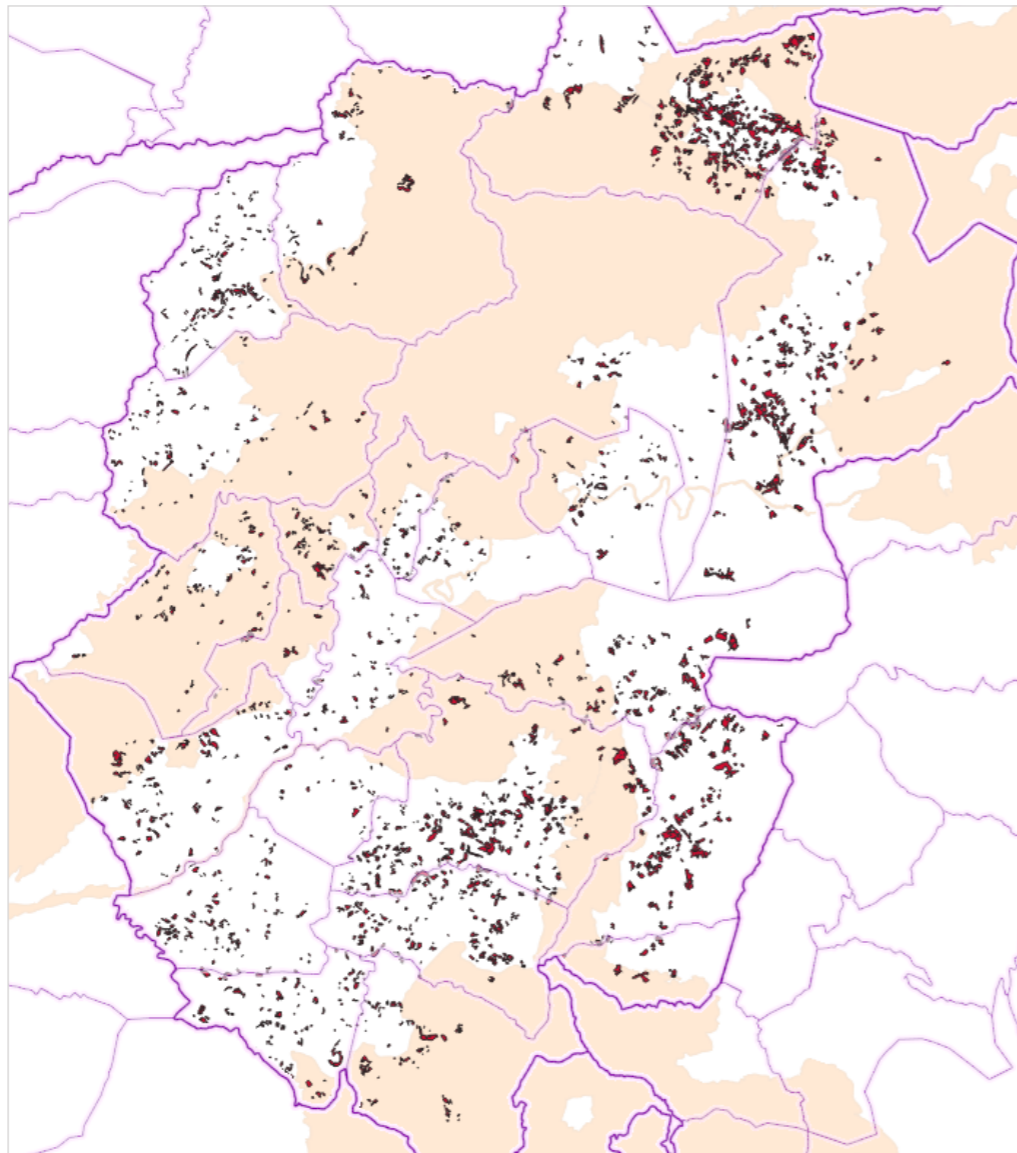


SUPERFÍCIE I PRODUCCIÓ

De fruita seca al Priorat (avellaner i ametller)



Superfície de conreu de fruita seca a la comarca del Priorat (Font: DUN 2019)



Comarca amb **gran diversitat de formes de conreu de la fruita seca**: des de plantacions en regadiu i planes, passant per conreus en planes o semiplanes de secà, fins a conreus en costers, de treball artesanal i molt baixa producció.

SUPERFÍCIE FRUITA SECA

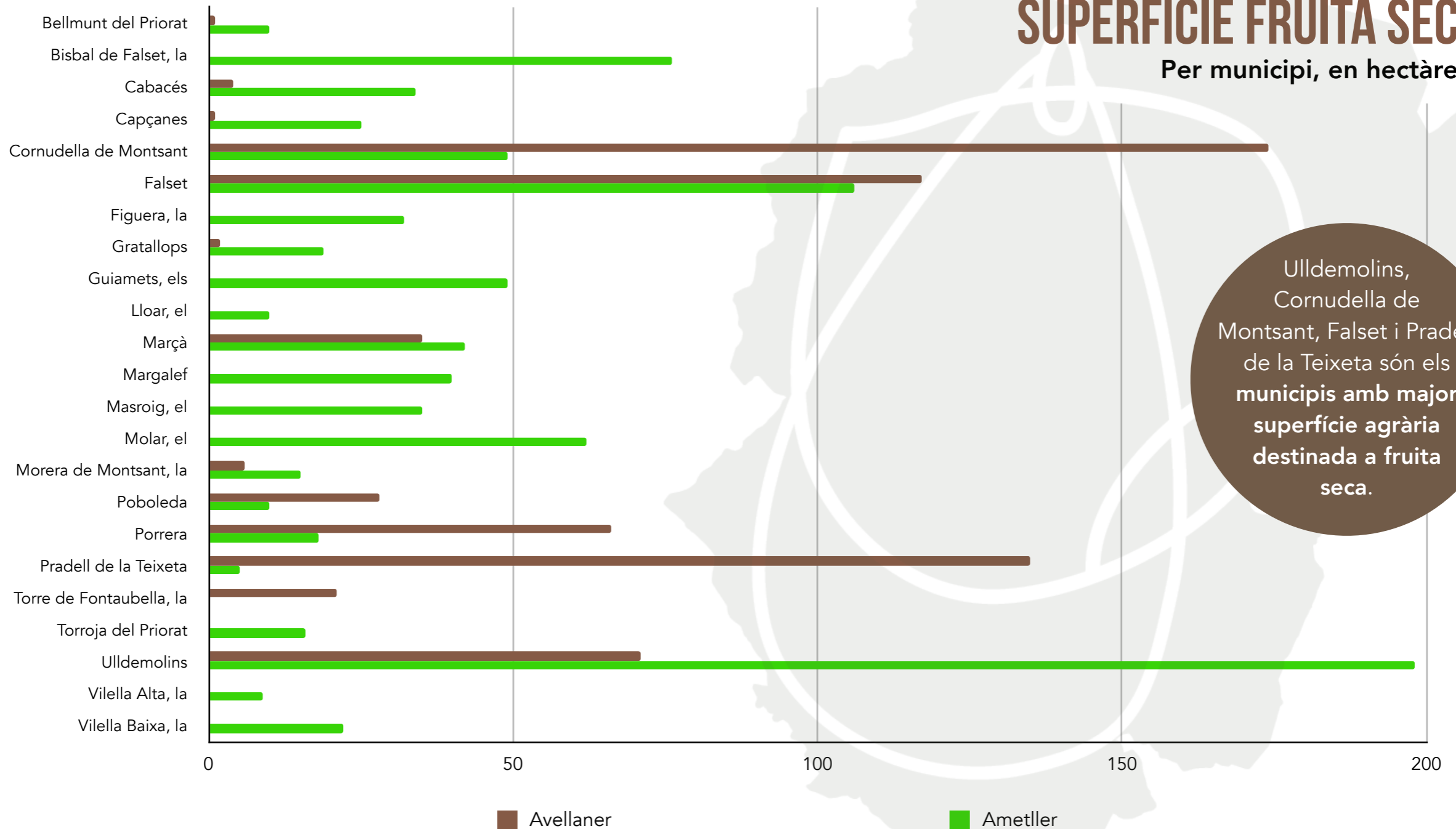
Per municipi, en hectàrees

Municipis	Avellaner (Ha)	Ametller (Ha)	TOTAL
Bellmunt del Priorat	1	10	11
Bisbal de Falset, la	0	76	76
Cabacés	4	34	38
Capçanes	1	25	26
Cornudella de Montsant	174	49	223
Falset	117	106	223
Figuera, la	0	32	32
Gratallops	2	19	21
Guiamets, els	0	49	49
Lloar, el	0	10	10
Marçà	35	42	77
Margalef	0	40	40
Masroig, el	0	35	35
Molar, el	0	62	62
Morera de Montsant, la	6	15	21
Poboleda	28	10	38
Porrera	66	18	84
Pradell de la Teixeta	135	5	140
Torre de Fontaubella, la	21	0	21
Torroja del Priorat	0	16	16
Ulldemolins	71	198	269
Vilella Alta, la	0	9	9
Vilella Baixa, la	0	22	22
	661	882	1543



SUPERFÍCIE FRUITA SECA

Per municipi, en hectàrees



Ulldemolins, Cornudella de Montsant, Falsset i Pradell de la Teixeta són els municipis amb major superfície agrària destinada a fruita seca.

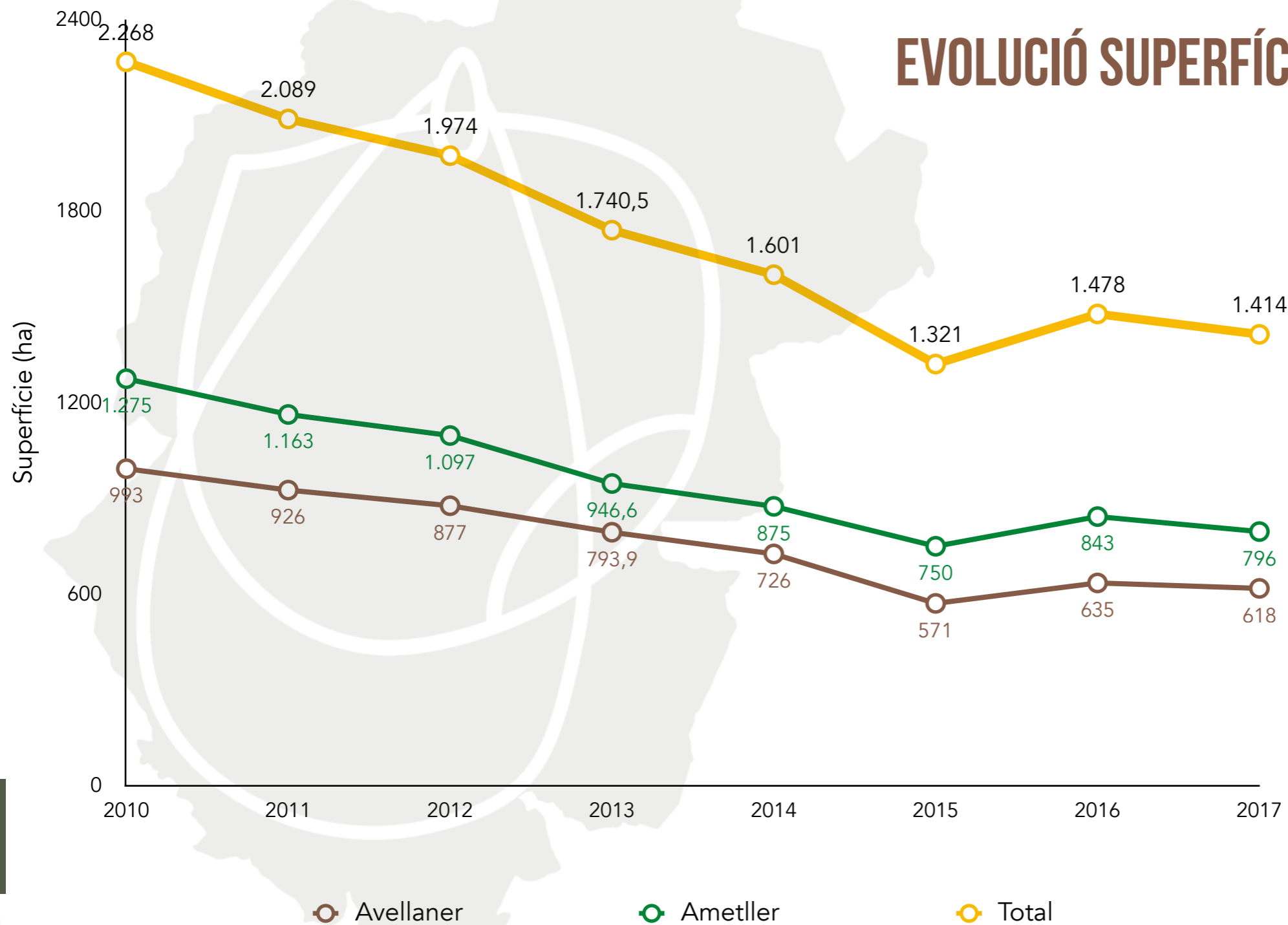


SUPERFÍCIE FRUITA SECA

Per municipi, en % en relació al total de superfície agrària

Municipis	Avellaner (%)	Ametller (%)	TOTAL
Bellmunt del Priorat	0,25%	2,53%	2,78%
Bisbal de Falset, la	0%	12,54%	12,54%
Cabacés	0,63%	5,37%	6,00%
Capçanes	0,31%	7,67%	7,98%
Cornudella de Montsant	17,31%	4,88%	22,19%
Falset	16,09%	14,58%	30,67%
Figuera, la	0%	17,68%	17,68%
Gratallops	0,45%	4,24%	4,69%
Guiamets, els	0%	10,38%	10,38%
Lloar, el	0%	9,26%	9,26%
Marçà	5,60%	6,72%	12,32%
Marçalef	0%	18,35%	18,35%
Masroig, el	0%	6,92%	6,92%
Molar, el	0%	11,83%	11,83%
Morera de Montsant, la	2,61%	6,52%	9,13%
Poboleda	13,40%	4,78%	18,18%
Porrera	9,31%	2,54%	11,85%
Pradell de la Teixeta	50,19%	1,86%	52,05%
Torre de Fontaubella, la	29,71%	0%	29,71%
Torroia del Priorat	0%	7,69%	7,69%
Ulldemolins	10,13%	28,25%	38,38%
Vilella Alta, la	0%	5,56%	5,56%
Vilella Baixa, la	0%	16,79%	16,79%

Els municipis on la fruita seca té una **presència especialment rellevant en relació al total de superfície agrària** són Pradell de la Teixeta (52,05%, sobretot d'avellaner), Ulldemolins (38,38%), Falset (30,67%) i la Torre de Fontaubella (29,71%, exclusivament d'avellaner).



Continuat descens de superfície dedicada a la fruita seca, especialment entre els anys 2010 i 2015. En el total del període, el retrocés ha estat del **-37,65%**



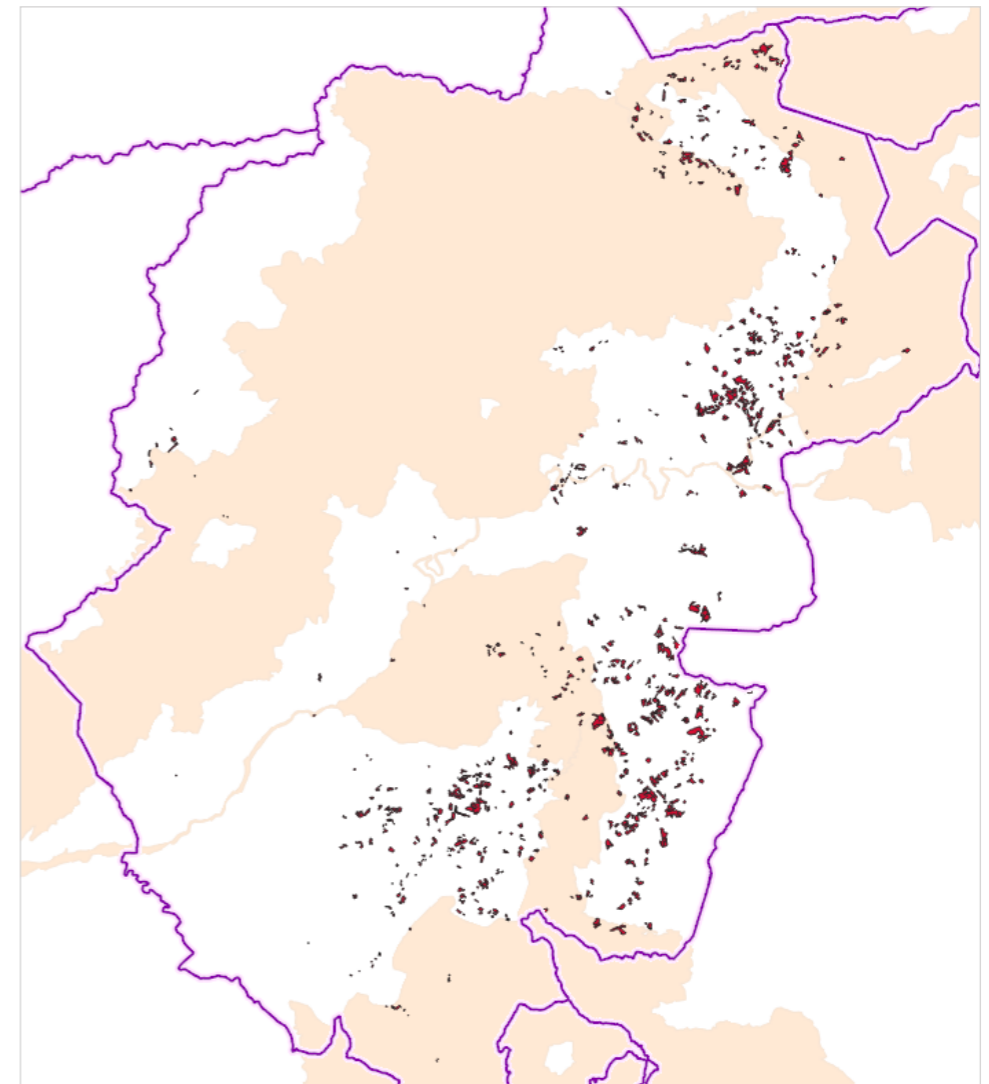
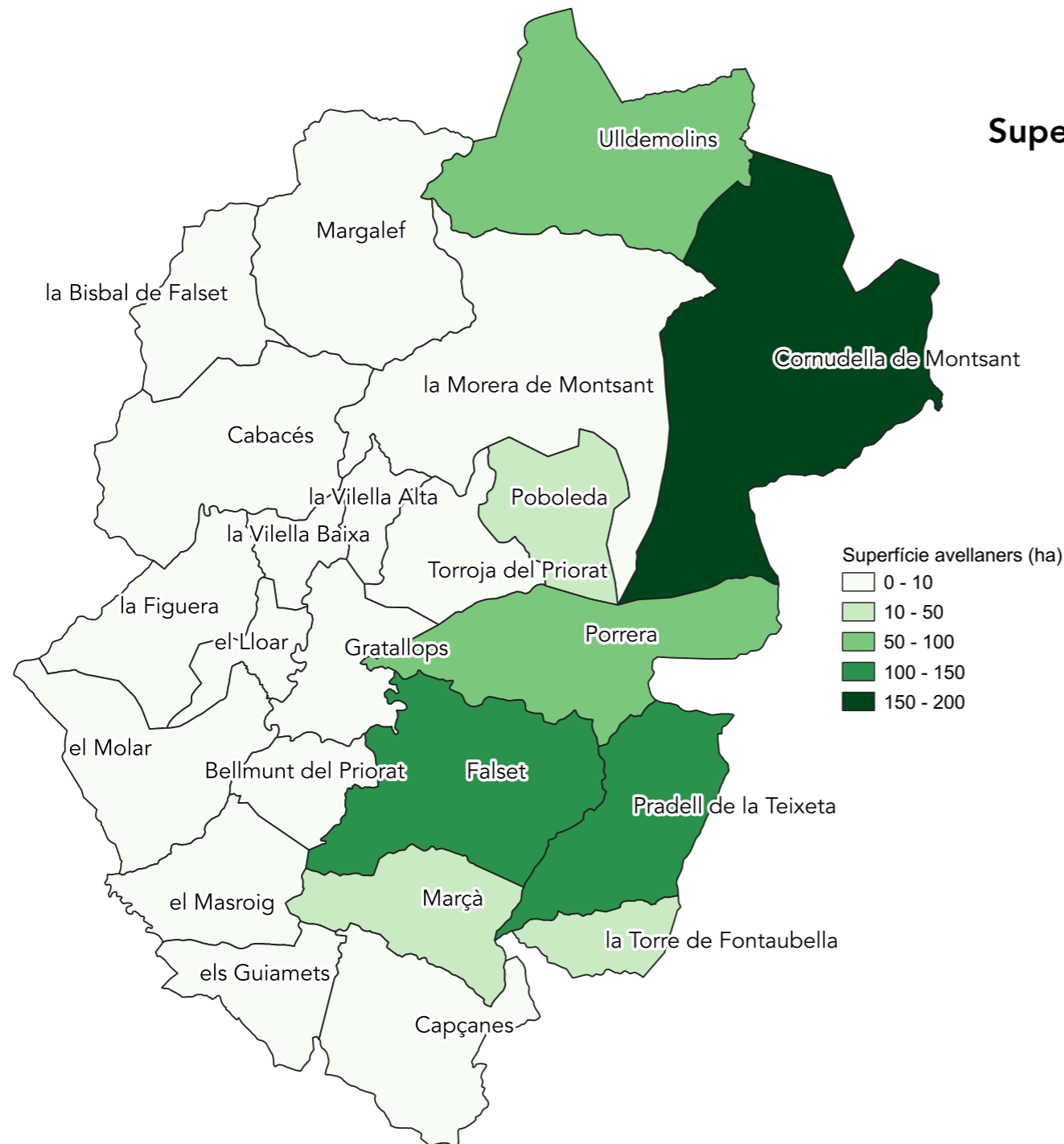
AVELLANER

**Evolució de la superfície i la producció
(2010-2017)**



AVELLANER

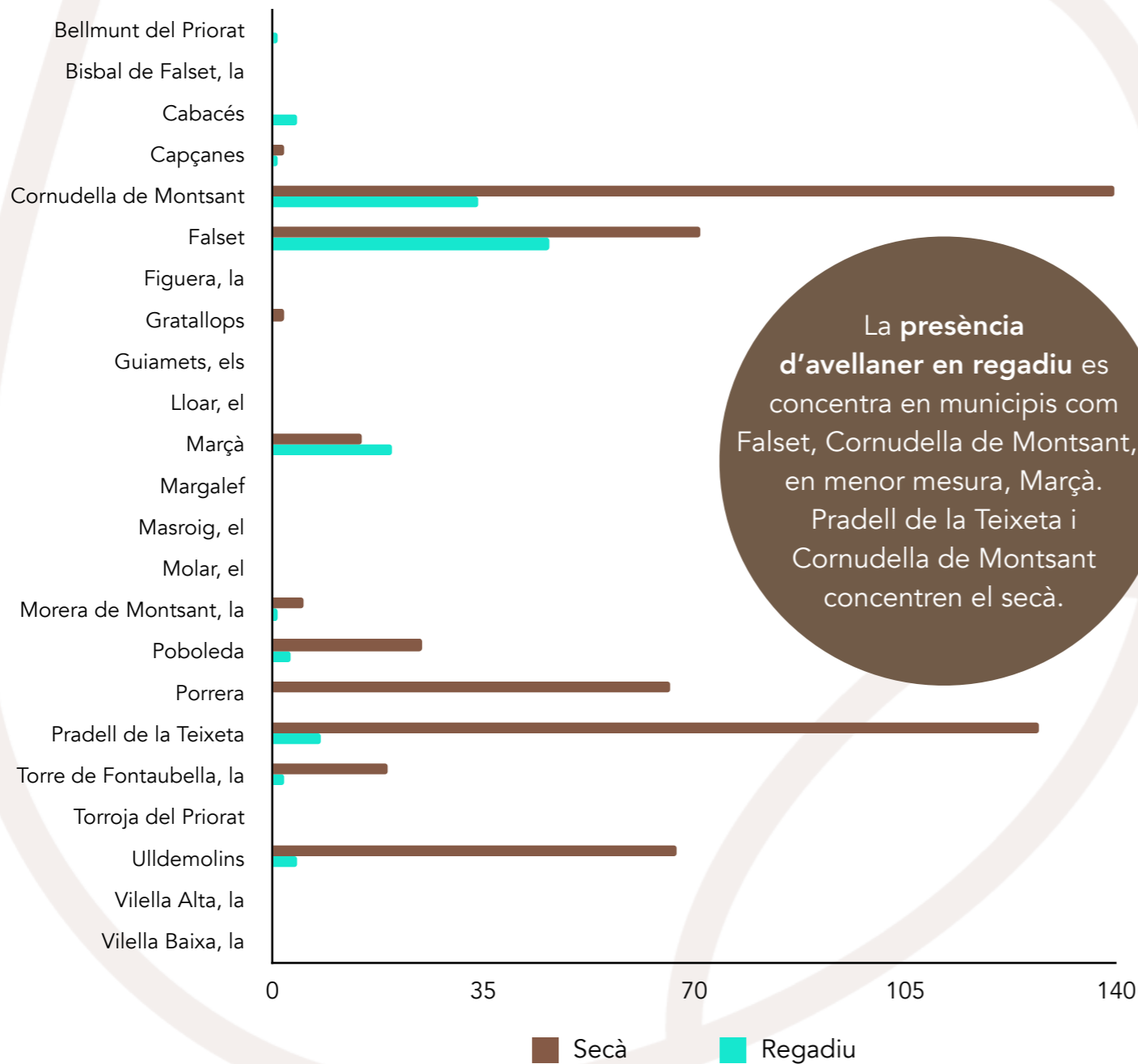
Superfície (hectàrees per municipi) i localització del conreu



Localització cultiu d'avellaners. Comarca del Priorat (Font: DUN 2019)



Superfície d'avellaner (secà i regadiu) per municipi

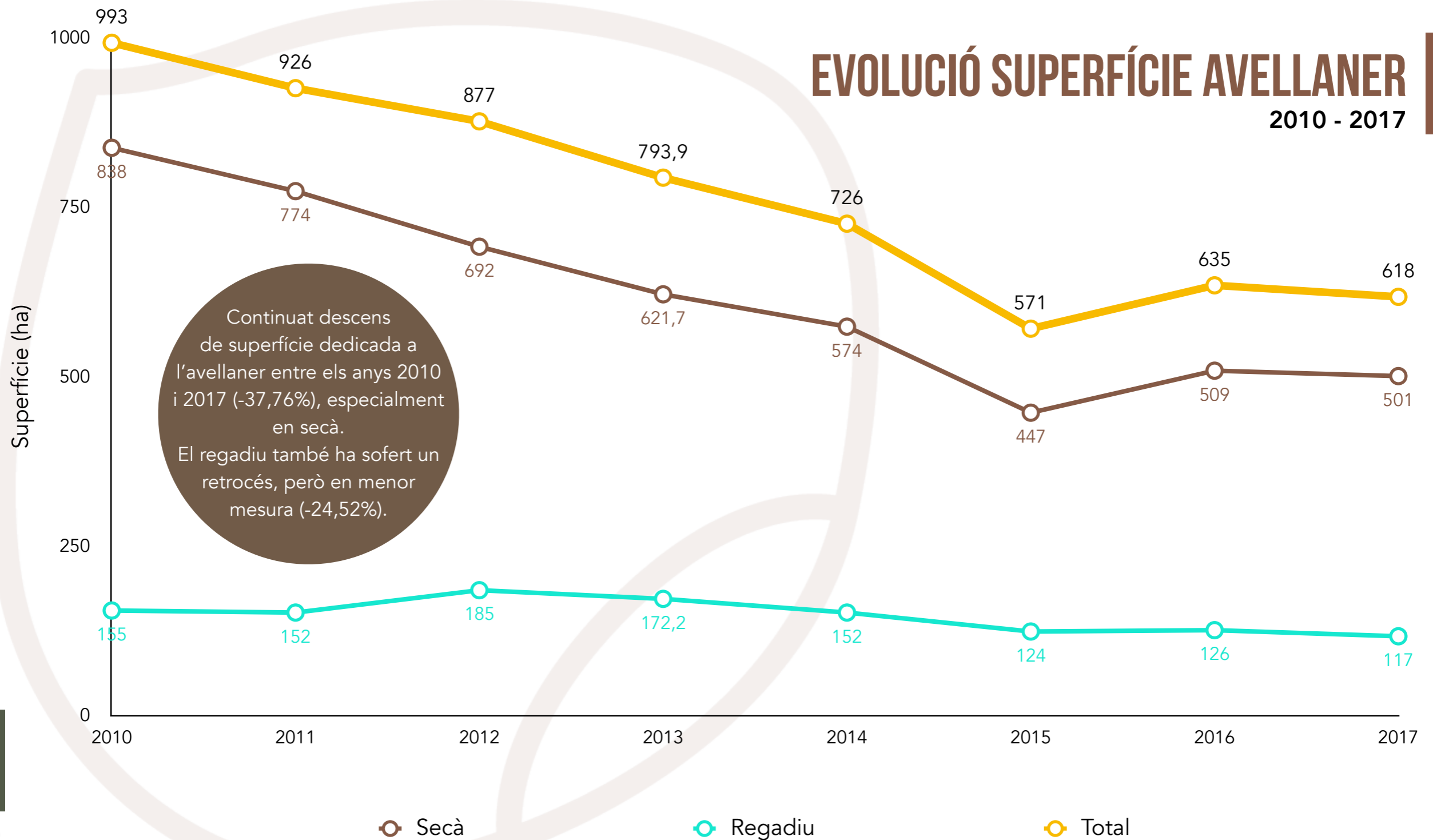


La presència d'avellaner en regadiu es concentra en municipis com Falset, Cornudella de Montsant, i en menor mesura, Marçà. Pradell de la Teixeta i Cornudella de Montsant concentren el secà.

AVELLANER

Superfície per municipi, en hectàrees

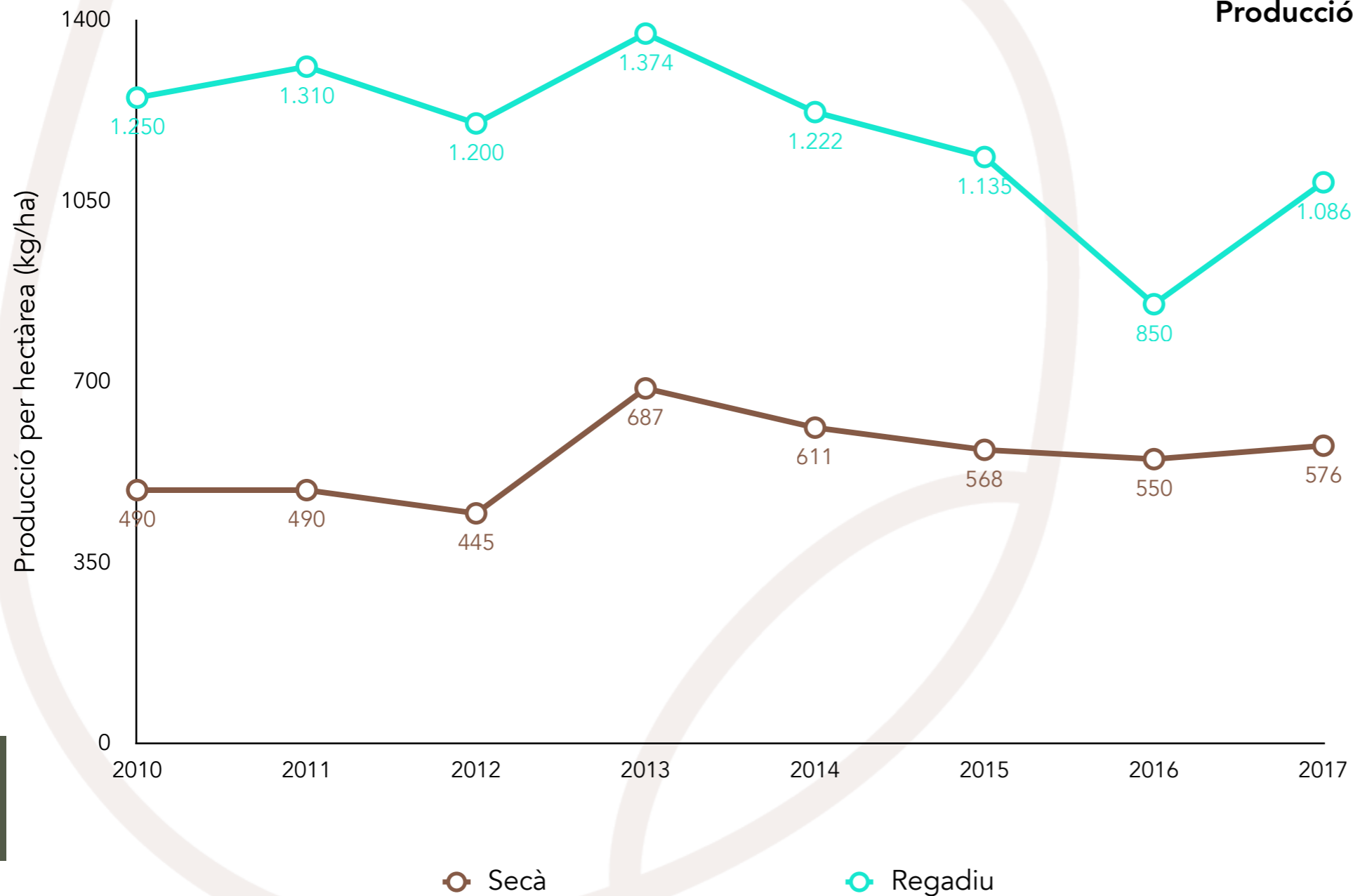
Municipis	Avellaner (Ha)	% superfície respecte el total superfície agrària
Bellmunt del Priorat	1	0,25%
Bisbal de Falset, la	0	0%
Cabacés	4	0,63%
Capçanes	1	0,31%
Cornudella de Montsant	174	17,31%
Falset	117	16,09%
Figuera, la	0	0%
Gratallops	2	0,45%
Guiamets, els	0	0%
Lloar, el	0	0%
Marçà	35	5,60%
Margalef	0	0%
Masroig, el	0	0%
Molar, el	0	0%
Morera de Montsant, la	6	2,61%
Poboleda	28	13,40%
Porrera	66	9,31%
Pradell de la Teixeta	135	50,19%
Torre de Fontaubella, la	21	29,71%
Torroja del Priorat	0	0%
Ulldemolins	71	10,13%
Vilella Alta, la	0	0%
Vilella Baixa, la	0	0%
Total	661	6,99%





EVOLUCIÓ PRODUCCIÓ AVELLANER

Producció per hectàrea. 2010 - 2017



La productivitat de les finques en secà ha augmentat durant el període 2010-2017, mentre que en regadiu, molt més productives, aquesta ha sofert més oscil·lacions.



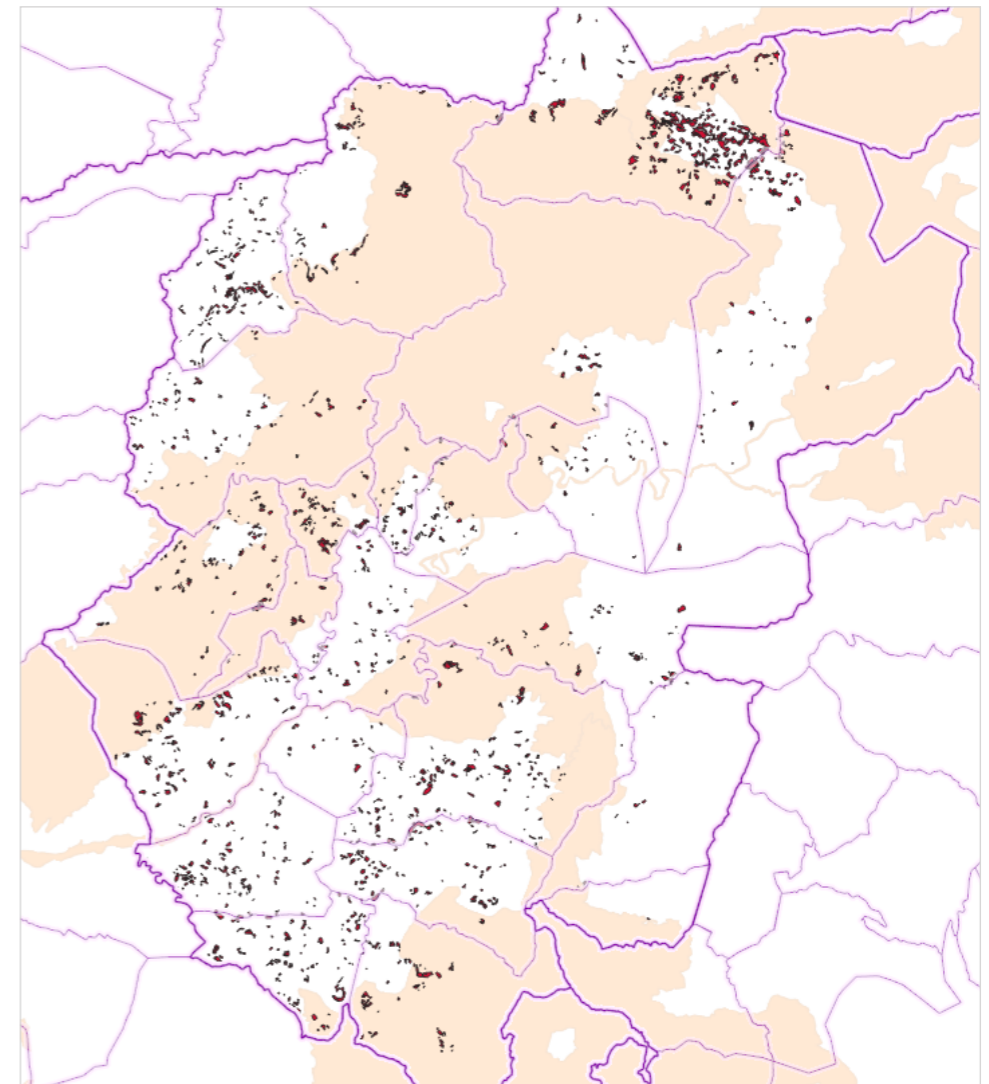
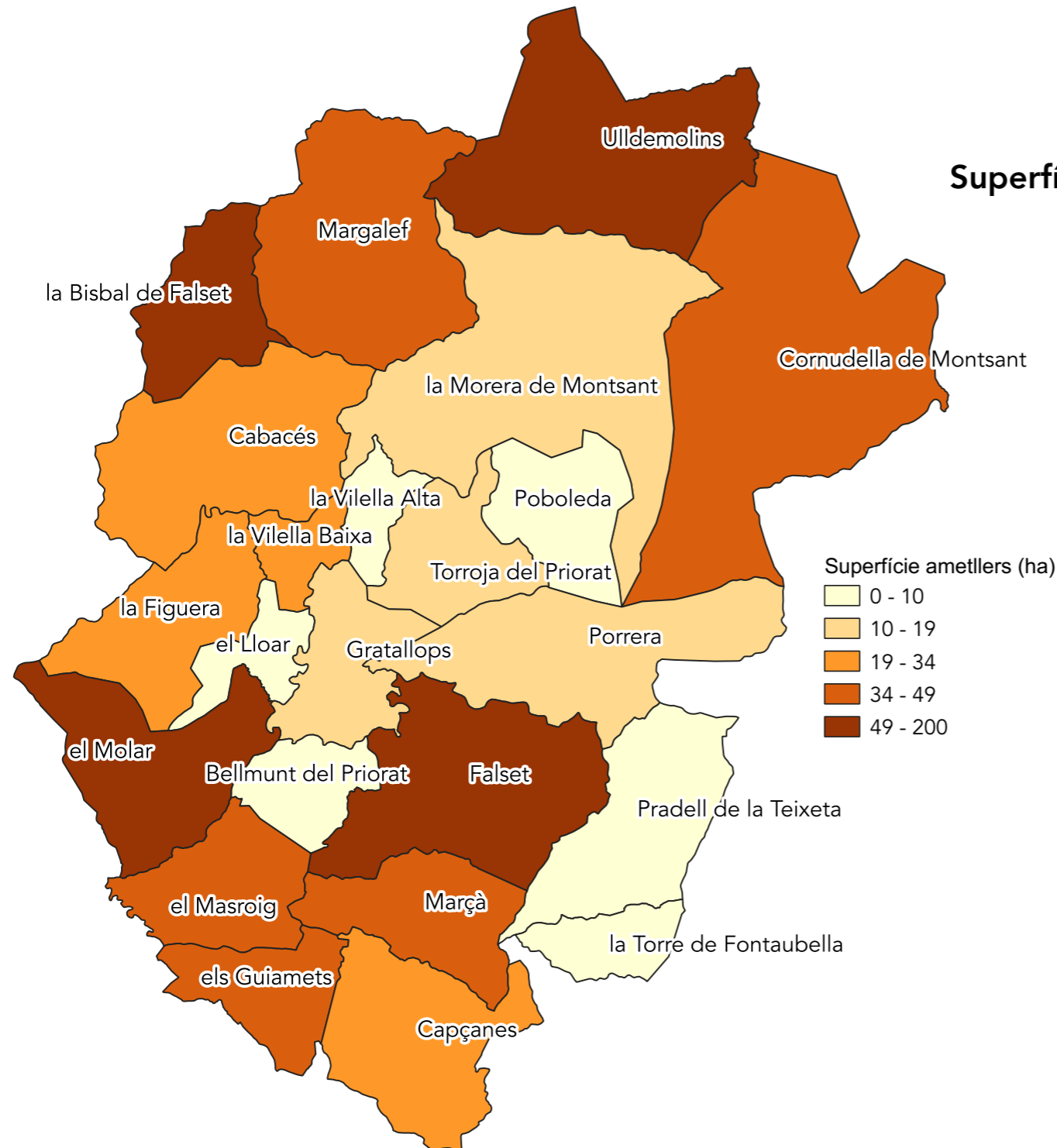
AMETLLER

**Evolució de la superfície i la producció
(2010-2017)**



AMETLLER

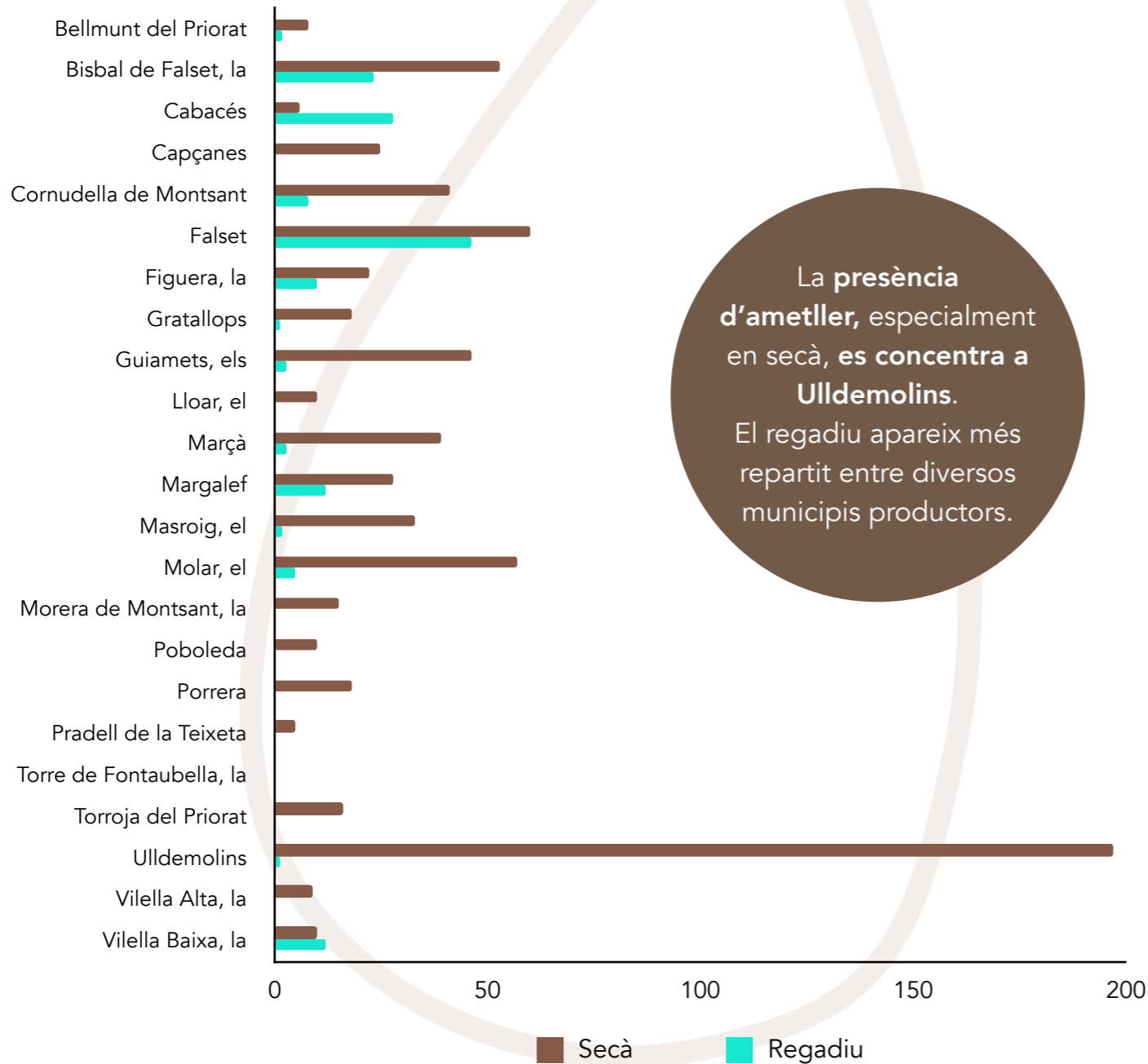
Superfície (hectàrees per municipi) i localització del conreu



Localització cultiu d'ametller. Comarca del Priorat (Font: DUN 2019)



Superfície d'ametller (secà i regadiu) per municipi



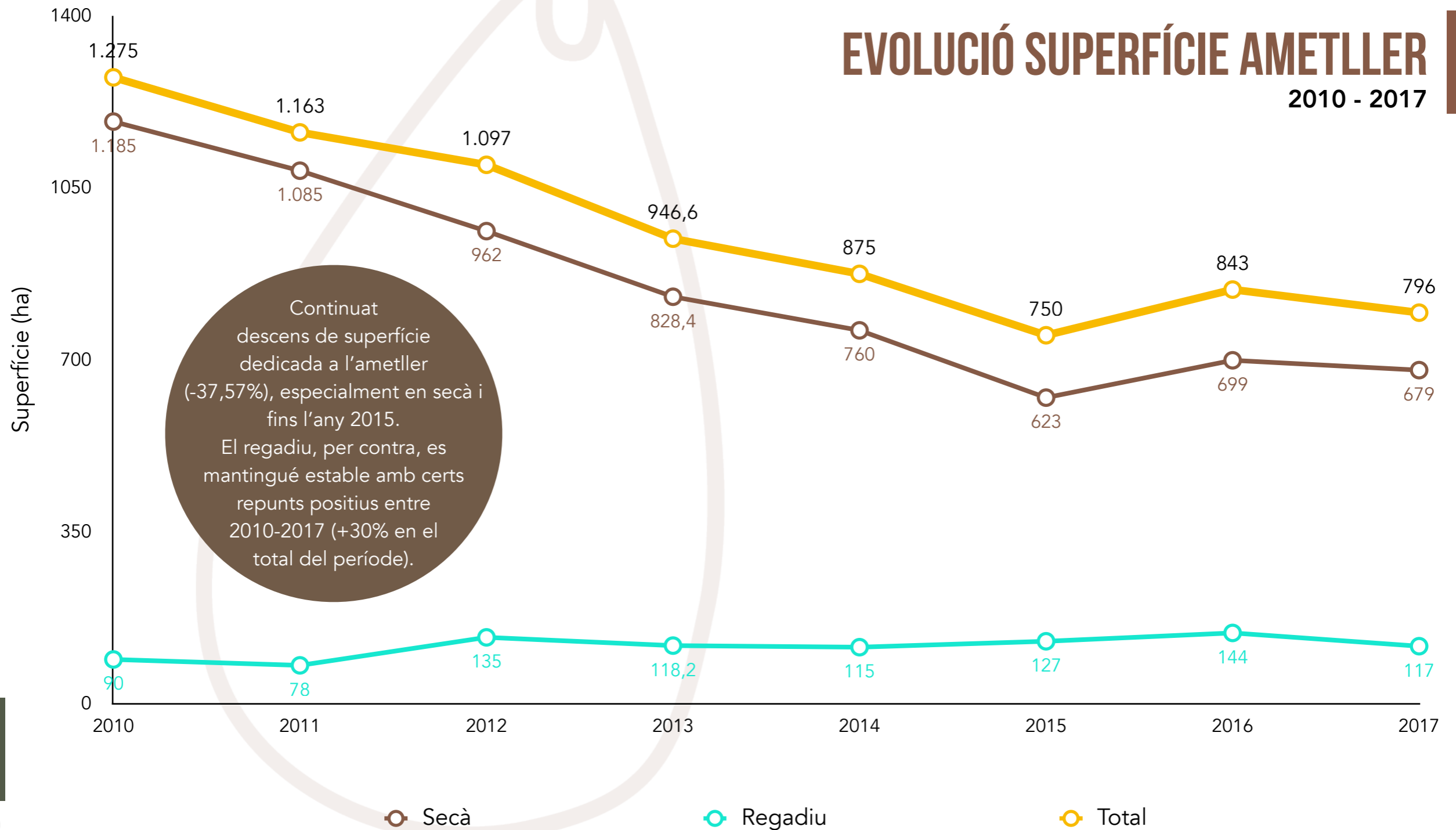
AMETLLER

Superfície per municipi, en hectàrees

Municipis	Ametller (Ha)	% superfície respecte el total superfície agrària
Bellmunt del Priorat	10	2,53%
Bisbal de Falset, la	76	12,54%
Cabacés	34	5,37%
Capçanes	25	7,67%
Cornudella de Montsant	49	4,88%
Falset	106	14,58%
Figuera, la	32	17,68%
Gratallops	19	4,24%
Guiamets, els	49	10,38%
Lloar, el	10	9,26%
Marçà	42	6,72%
Margalef	40	18,35%
Masroig, el	35	6,92%
Molar, el	62	11,83%
Morera de Montsant, la	15	6,52%
Poboleda	10	4,78%
Porrera	18	2,54%
Pradell de la Teixeta	5	1,86%
Torre de Fontaubella, la	0	0%
Torroja del Priorat	16	7,69%
Ulldemolins	198	28,25%
Vilella Alta, la	9	5,56%
Vilella Baixa, la	22	16,79%
Total	882	9,32%



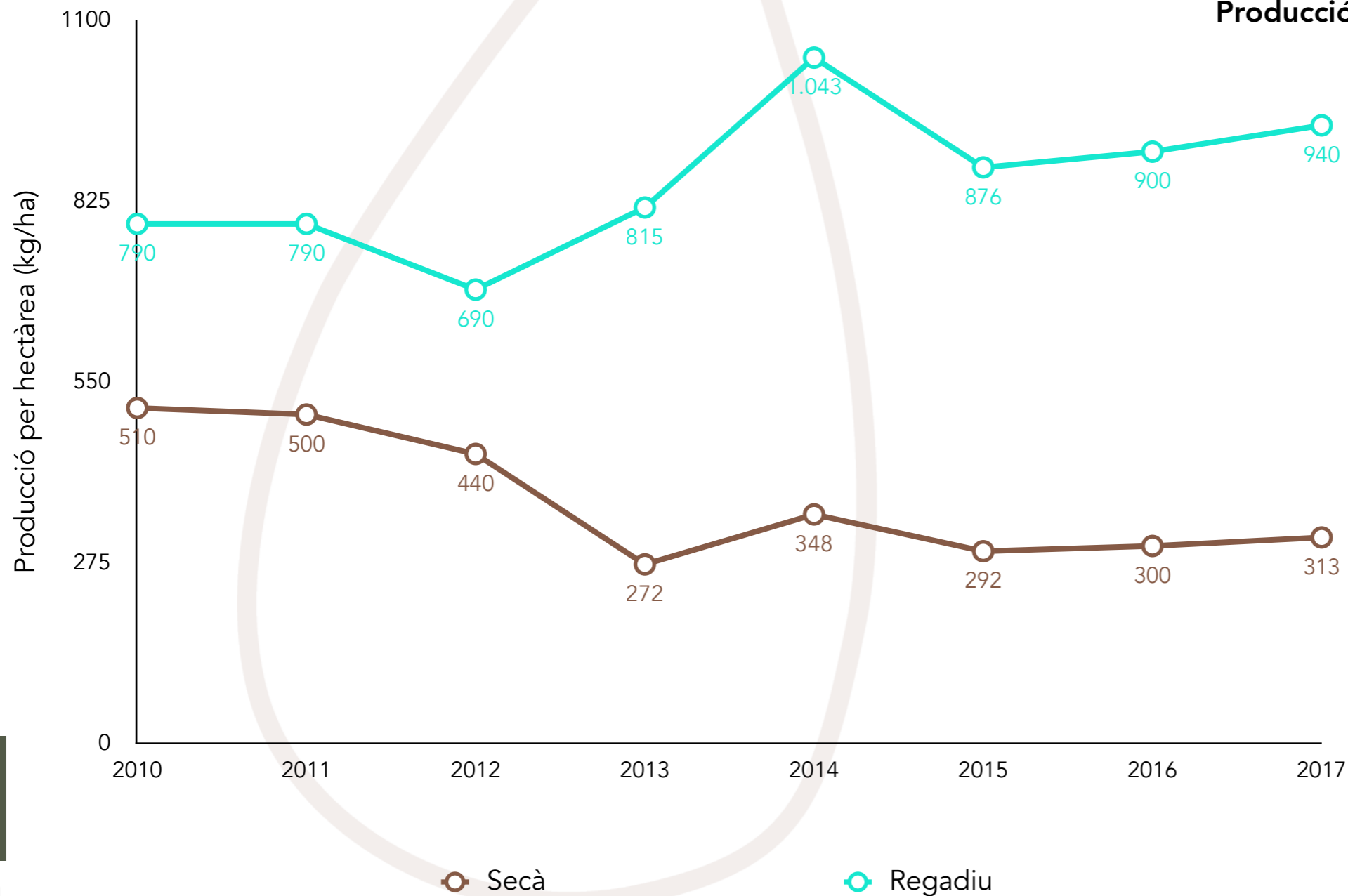
EVOLUCIÓ SUPERFÍCIE AMETLLER 2010 - 2017





EVOLUCIÓ PRODUCCIÓ AMETLLER

Producció per hectàrea. 2010 - 2017



La productivitat de les finques en regadiu, en general, ha augmentat durant el període 2010-2017, tret de certs repunts a la baixa. En secà, en canvi, la productivitat ha baixat sensiblement.



POBLE A POBLE

La realitat dels municipis i cooperatives productores

NOTA: Les dades de superfície que consten a les fitxes dels municipis són de l'any 2017



La realitat de cada municipi **CABACÉS**



La fruita seca és un conreu pràcticament residual entre les persones sòcies de l'Agrícola i Secció de Crèdit de Cabacés.

Avellana:

Actualment d'avellana se n'entren uns 1.500 kg/any (DUN 4ha).

Varietats:

100% Negreta

Ametlla:

Les hectàrees en producció són difícils de calcular ja que molt ametllers estan enmig d'olivers o a les vores dels marges.

L'ametlla, a part de ser ja molt residual, té el problema que molts anys les mata el fred.

La producció anual pot variar dels 20.000 kg amb closca a menys de 1.000 kg amb closca (2018).

Varietats:

Llarguet – 20%, Marcó – 33%, Comú – 33%, Ferragnes – 10%, Moll-rofes – 4%

Comercialització:

L'Agrícola i Secció de Crèdit de Cabacés no ven producte propi. Es ven producte torrat i envasat d'Unió (100 kg d'avellana i uns 60 kg d'ametlla a l'any).



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 4 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 0,63 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 34 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 5,37 %



La realitat de cada municipi

CORNUDELLA DE MONTSANT



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 174 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 17,31 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 49 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 4,28 %

Avellana

Producció: De 35.000 a 60.000 kg.

Varietats:

Negret: 90%

Comú: 7%

Italià: 3%

Ametlla

Producció: De 0 a 20.000 kg.

Varietats (producció en anys productius):

Marcona: 10.000 kg

Mollar: 7.000 kg

Comú: 3.000 kg

Princesa (testimonial)

Ferragnes

Comercialització - Venda directa

A l'agrobotiga del Celler Cooperatiu venen bossetes de reixa d'un kg producte amb closca i cru, que preparen ells mateixos.

També comercialitzen avellanes d'Infrusec (la Selva del Camp) i Negreta (Josep Sacaries Ferré de Riudoms). També havien venut les eco cruces d'Ecomontsant d'Ulldemolins.

La realitat de cada municipi

FALSET - MARÇÀ



La realitat de cada municipi

LA FIGUERA



	Falset	Marçà
 SUPERFÍCIE D'AVELLANER:	117 Ha	35 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA:	16,09 %	5,60 %
 SUPERFÍCIE D'AMETLLER:	106 Ha	42 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA:	14,58 %	6,72 %

 SUPERFÍCIE D'AVELLANER:	0 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA:	0 %
 SUPERFÍCIE D'AMETLLER:	32 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA:	17,68 %

Cooperativa de la Figuera

Els socis de la cooperativa porten l'ametlla a olis Muntané de la Torre de l'Espanyol, que forma part de l'OPA Crisol.



La realitat de cada municipi
GRATALLOPS, EL LLOAR, LA VILELLA ALTA I LA VILELLA BAIXA (VINÍCOLA DEL PRIORAT)



GRATALLOPS



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 2 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 0,45 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 19 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 4,24 %



LA VILELLA ALTA



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 0 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 0 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 9 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 5,56 %



EL LLOAR



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 0 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 0 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 10 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 9,26 %



LA VILELLA BAIXA



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 0 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 0 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 22 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 16,79 %

Vinícola del Priorat

Ametlla

Uns 15 socis porten ametlla a la Vínicola.
La pròpia Vínicola conrea 12 ha d'ametller, gairebé totes en secà.

Principals varietats

Llargueta, Marcona, Rofes, Molles, Comuna i Ferragnes.
Les de més volum són la Llargueta, la Comuna i la Ferragnes.

Producció

Entre 5.000 kg a 16.000 kg (amb closca) depenent de l'any (les collites són molt variables: sequera i gelades).
La mitjana dels últims 5 anys és d'11.000 kg/any.

Comercialització

Venen tota la producció a Unió. Estan inscrits a la seva OPA.
Les ametlles es transporten a la cooperativa de Cabacés.
Van provar de vendre ametlles molles a les botigues pròpies, en malles de ½ kg.
Es van vendre uns 40 kg/any.
La mala conservació de l'ametlla molla era un problema.



La realitat de cada municipi

MARGALEF



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 0 Ha

% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 0 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 40 Ha

% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 18,35 %

Proliferació de noves plantacions amb reg de suport, en substitució del presseguer.
Producte venut principalment a Sendrós, de la Granadella.

La realitat de cada municipi

LA MORERA DE MONTSANT



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 6 Ha

% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 2,61 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 15 Ha

% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 6,52 %

Comercialització
800 kg d'avellana venuts a Arboreto



La realitat de cada municipi

EL MASROIG



Dades referents a Celler Masroig i Agrobotiga de la Serra d'Almos

Ametlla

Ametlla Comú: 31.000 kg
Ametlla Llargueta: 11.000 kg
Ametlla Marcona: 4.500 kg
Ametlla Ferragnes: 4.500 kg
Ametlla Viro: 2.500 kg
Ametlla Molla: 900 kg
Cascall: 1.600 kg

Total ametlles: 56.600 kg

Avellana

Uns 4.800 kg

Nota: S'indiquen mitjanes aproximades de producció dels darrers anys.



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 0 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 0 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 35 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 6,92 %



La realitat de cada municipi

EL MOLAR



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 0 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 0 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 62 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 11,83 %

Cada pagès ven l'ametlla individualment.
La cooperativa no comercialitza fruita seca, ven bossetes de la Selva del Camp.

La realitat de cada municipi

POBOLEDA



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 28 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 13,40 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 10 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 4,78 %

Poca gent explota avellaners, i l'ametlla es cull bàsicament pel consum familiar.

La poca avellana torrada que es ven a la botiga del Pla de l'Església és d'una marca del Camp.



La realitat de cada municipi

PORRERA



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 66 Ha

% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 9,31 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 18 Ha

% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 2,54 %

A la Cooperativa encara recullen les avellanes dels socis, que es porten al Just Trilles de Pradell de la Teixeta. Val a dir que la majoria de persones productores d'ametlles i avellanes de fora de la Cooperativa, també les porten a Pradell de la Teixeta.

Als anys 70 i 80 del S.XX, la producció de fruita seca era l'ingrés majoritari de les economies agràries del poble, però ara té un paper residual.

Avellana

Negreta (la més apreciada)

Morell

Cul pla

Grifoll

Entre d'altres (en reduïdes proporcions)

Ametlla (varietats)

Marcó, Llarguet (que es consideren les convencionals des de fa 100 anys)

Varietats recents de florida tardana (testimonials)

Les històriques: de la Llei, Mollar, de la Caixa, del Xipreret...



La realitat de cada municipi

PRADELL DE LA TEIXETA



Es tracta del municipi de la comarca en el que el cultiu d'avellaner té més presència en relació al total de superfície agrària (50,19% del total).

Per tant segurament és un dels municipis on la situació del sector és més complexa ja que, si la fruita seca no es sosté, implicarà o una reconversió important del sector agrari o l'abandonament de moltes de les actuals terres de conreu.

A nivell de comercialització, destacar la presència de Josep M^a Just Trilles, adscrit a CRISOLAR.



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 135 Ha

% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 50,19 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 5 Ha

% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 1,86 %

La realitat de cada municipi
ULLDEMOLINS



SUPERFÍCIE D'AVELLANER: 71 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 10,13 %



SUPERFÍCIE D'AMETLLER: 198 Ha
% SUPERFÍCIE AGRÀRIA: 28,5 %

Dades de l'Agrícola Sant Jaume

Ametlla de secà: 159,92 ha
Ametlla regadiu: 11,84 ha
Avellana secà: 48,20 ha
Avellana regadiu: 5,07 ha
Socis de l'ametlla: 36
Socis de l'avellana: 21

Es mostren les dades de producció de fruita seca dels socis de la cooperativa de les campanyes 2014-15 i 2015-2016, ja que es troben en els extrems de la irregularitat en la producció, sobretot pel que fa a l'afectació per gelades (durant el període 2014 a 2018).

Producte	2014-15	2015-16
Llargueta	29.818	5.978
Llargueta conversió/eco	605	152
Comú	102.081	73.575
Comú conversió/eco	5.698	6155
Marcó	3.660	883
Ferragnes	4.664	6.037
Cascall	114	27
Avellana negreta	6.938	4.480
Avellana rendiment	20.678	8.313

Els rendiment es mouen entre 25/30% l'ametlla i 45/50% l'avellana.
El producte ecològic no ha crescut pràcticament en la sèrie, situant-se en el 4%.

EcoMontsant

Projecte familiar ecològic. Producció:
Ametlla comuna, Llargueta i Marcona 400kg de gra
Avellana Negreta 700 kg de gra



BALANÇ DE SITUACIÓ

Segons les conclusions del Grup de Treball de la Fruita Seca del Priorat



DEBILITATS I AMENACES

Conclusions reunions Grup Fruita Seca del Priorat

- Entre 2010 i 2017 la superfície de fruita seca a la comarca s'ha reduït un 37,65%.
- Irregularitat de les collites, sobretot en ametller i en varietats tradicionals de floració primerenca (p.e. Llangueta i Marcona).
- Baix rendiment mitjà de les explotacions. Elevada presència d'arbres vells ubicats entre d'altres conreus i en marges (conreu secundari).
- Poc producte ecològic. La producció ecològica, tot i la seva rendibilitat més alta, no creix.
- Pràcticament nul·la estratègia de comercialització fora de les OPAS.
- Els intents de venda directa, normalment amb poca o nul·la transformació, no han reeixit i han tingut un abast molt limitat en volum, possiblement per manca d'estratègia en la valorització i la comercialització.
- Impossibilitat d'incidir en els mecanismes de fixació dels preus. Amb el preu actual i la comercialització a l'engròs no és possible sostenir les explotacions, sobretot considerant que la fruita seca s'ha plantat sovint en llocs no sempre favorables per a obtenir grans produccions (principalment l'ametller).
- La indústria és la gran demandant de fruita seca, però a preus de compra no assumibles pel Priorat. La gran indústria agroalimentària treballa bàsicament amb grans volums i només un tipus de conreu altament mecanitzat resultaria adequat per treballar amb aquestes empreses (a nivell de viabilitat / rendibilitat).
- Presència de varietats modernes de floració tardana (amb menor qualitat del fruit), degut als ajuts que es van donar fa anys, que cercaven la regularitat de la producció.
- La fauna salvatge causa pèrdues importants, sobretot a l'avellana de terra.



FORTALESES I OPORTUNITATS

Conclusions reunions Grup Fruita Seca del Priorat

- Elevada presència de varietats tradicionals en secà, d'alt valor i potencial gastronòmic.
- Generar valor a partir d'una forta i adequada estratègia de comunicació del caràcter i propietats de l'avellana de coster i de muntanya, basada en el tast.
- Existència d'experiències d'èxit en comercialització i transformació en comarques properes.
- Un mínim increment del preu que percep el pagès ja faria viable les explotacions (especialment com a complement a conreus principals com l'olivera o la vinya).
- Bona acollida actual dels productes ecològics i la facilitat d'implementació en fruita seca (sobretot ametller).
- Baix cost de producció en relació a altres conreus com la vinya o els fruiters.
- La fruita seca pot ser un bon complement per a pagesos basats en la vinya o l'olivera.
- Compatibilitat de conreus. Per exemple, de l'avellaner amb la tòfona, de gran valor afegit.
- Opció d'implicar la xarxa comercial i turística de la comarca en la venda i/o utilització del producte local.
- Existència de línies d'ajut del DARP per la comercialització per agrupacions de pagesos o unions de cooperatives.
- En regadiu, la producció augmenta significativament any a any, sense minva de qualitat organolèptica (humitats en fruit de màxim el 6% - en ametlla).
- Existència d'iniciatives públiques de suport al sector de la fruita seca, p.e. PECT/Banc de Terres.
- Inici de la nova operació del Consell Comarcal del Priorat, de revalorització dels productes propis, del PECT "Pobles vius i actius", coordinat per la Diputació de Tarragona.



PROPOSTES I OPCIONS DE FUTUR

Segons les conclusions del Grup de Treball de la Fruita Seca del Priorat



GENERAL

- Incidir en canviar la percepció social que es té de la fruita seca, i considerar-la un producte d'alt valor gastronòmic i per la salut.
- Apostar per la vinculació amb l'origen i intensificar la presència del producte en l'oferta i cultura gastronòmica de la comarca, nodrint-se de la notorietat i empenta comercial del sector del vi i de l'oli.
- Generar sinergies dins i fora de la comarca, tot posant l'èmfasi en aprofitar el mestratge i saber fer del sector i en teixir complicitats i aliances de cara a la cooperació.

PRODUCCIÓ

- Conversió gradual cap a l'agricultura ecològica (preus de venda superiors). Tot i amb això, cal valoritzar producte més enllà del label "ecològic", que cada cop serà menys diferenciador.
- Aprofundir en el caràcter propi (gustativament parlant) de la fruita seca conreada en alçada i de les varietats tradicionals (p.e Llargueta, Marcona i d'altres varietats tradicionals de Montsant).
- Sobretot en zones d'orografia limitant i procediment artesanal, necessitat d'apostar per una estratègia de generació de valor afegit (p.e. semblant a la que es fa i es va fer amb la vinya i el vi) i millora de la comercialització.
- Cal treballar per seguir apostant per la qualitat. Cal primar el bon gust del fruit, per sobre d'altres consideracions més aviat estètiques, com ara la mida/calibre del fruit (que no necessàriament són el primer interès del consumidor).
- El Festuc és un conreu que cal considerar per diversificar.



TRANSFORMACIÓ

- El futur del sector pot passar per un treball col·lectiu (agrupacions de pagesos, cooperatives...).
- La transformació hauria de ser artesana, en consonància amb el conreu existent, poc mecanitzable.
- Cal engegar un procés de detecció de necessitats d'infraestructures de transformació / obradors.
- Es considera poc factible, almenys en l'actualitat, considerar la inversió d'una trencadora a nivell comarcal o crear un obrador públic comunitari.
- Es proposa apostar per l'aprofitament i optimització d'obradors de fruita seca existents i/o la creació de petits obradors comunitaris de mínima inversió.
- Tot i amb això, convé tenir en compte la gran dispersió / distàncies en temps entre productors, fet que pot dificultar compartir recursos, per exemple els vinculats al transport de la fruita seca als centres de transformació.
- Alhora, hi ha l'opció d'aprofitar instal·lacions ja en funcionament en comarques veïnes (p.e. Garrigues i Baix Camp) que poden adaptar-se als volums i necessitats de producció del Priorat.
- A part del producte gra (cru o torrat), és important incentivar el desenvolupament d'altres productes per cobrir necessitats de forns, pastisseries, restauració.
- Destacar el gran valor afegit que s'obté de l'oli d'ametlles.



COMERCIALITZACIÓ

- Tot i les dificultats, hi ha el convenciment que el conreu de la fruita seca és viable si s'augmenta el valor del producte i la venda directa o de proximitat.
- La venda directa apareix com una bon sistema per augmentar preus finals, reduint el nombre d'intermediaris de la cadena.
- La idea de crear una marca o segell propi i compartir la xarxa comercial es considera una bona opció.
- La valorització s'ha de fer en base al lligam amb el territori (finques de procedència), el paisatge i les persones que el treballen (pagesos/es), i la salut individual i col·lectiva.
- Cal posar en valor també la singularitat de les varietats i aprofitar l'exclusivitat vinculada a una petita producció.
- Convé tenir en compte que el producte ecològic ajuda a justificar el fet de pagar un preu més elevat pel producte.
- És important enfortir la relació amb la xarxa comercial de la comarca.
- Cal aprofitar la força del sector vinícola per a la promoció del producte.



ANNEX:

VARIETATS TRADICIONALS DE FRUITA
SECA A LA SERRA DE MONTSANT



LLISTA DE VARIETATS TRADICIONALS

De fruita seca trobades a l'entorn del Parc Natural de Montsant i població on s'han localitzat

AMETLLERS

- Ametller Trudes , a la Bisbal de Falset
- Ametller de l'aleta, a la Bisbal de Falset
- Ametller de pèl, a la Bisbal de Falset
- Ametller blanquet, varis
- Ametller llarguet, varis
- Ametller rofes, varis
- Ametller marcó, varis
- Ametller planet, varis
- Ametller mollar redó, varis
- Ametller de la princesa, a La Morera de Montsant
- Ametller esperençó, varis

AVELLANERS

- Avellaner morell, a La Morera de Montsant
- Avellaner culplà a La Morera de Montsant
- Avellaner negret a La Morera de Montsant

NOGUERS

Noguera mollar o del país a la Vilella Baixa i a La Morera de Montsant

Si voleu ampliar informació, consulteu l'estudi:

http://parcsnaturals.gencat.cat/web/.content/Xarxa-de-parcs/serra-montsant/coneix-nostra-feina/centre_de_documentacio/biblioteca_digital/millora_rural/fruiter-Montsant/MESTRES_fruiterMonsant.pdf

estratègic

Jaume Bages

www.estrategic.cat