Un país dolç

Una història de la fruita a Catalunya

Pròleg de Francesc Canosa Farran

Fotografies aèries de Carles Rabadà

FONOLL

1a edició: novembre de 2022

© del text: Quelcom Globlal SL
© de les característiques d'aquesta edició: Editorial Fonoll
© de les fotografies aèries: Carles Rabadà

Idea i desenvolupament: Quelcom Global SL
Disseny de la coberta: Arnau Torrente Capdevila
Disseny gràfic i maquetació: Núria Mirada (La Mirada Gràfica)
Assessorament lingüístic: GroWords Serveis Lingüístics
Impressió: Impremta Barnola

Editat per:
Editorial Fonoll, SL
C. Prat de la Riba, 128 · 25430 Juneda
www.editorialfonoll.cat

Dipòsit legal: L 61-2022
ISBN: 978-84-125024-3-5

Advertiment legal:
Està rigorosament prohibida, sense l'autorització del *copyright*, sota les sancions establertes per la llei, la reproducció total o parcial d'aquesta obra per qualsevol procediment, inclosos la reprografia i el tractament informàtic, i la distribució d'exemplars mitjançant lloguer o préstec públics.

Amb la col·laboració de:

Diputació de Lleida
La força dels municipis

Amb l'impuls i el suport de:

afrucat
Associació Empresarial de Fruita de Catalunya

La història que fa obrir la boca

Tot ve de lluny. Dels inicis. «Déu digué: "Us dono totes les herbes que fan llavor per tota la terra, i tots els arbres fruiters i els que fan llavors: que us serveixin d'aliment".» Gènesi 1:29. El començament. Independentment, indiferentment de les creences de cadascú, la fruita és una de les històries més nuclears, genètiques, essencials, necessàries de la creació, del món, de la vida. No només perquè és una història existencial: sense menjar ens morim. No. No només perquè la fruita és història econòmica, social, cultural de les civilitzacions, dels països, de les societats. No. La fruita és una gran història. Una immensa narració, una infinita explicació del que som. Del que veiem i del que no veiem: d'allò que en diem realitat i també somnis. De tot allò que estem fets: ahir, avui i demà. Lligant, ordenant, saltant, rebotant l'espai i el temps des de tots els espais i temps. Saltimbanqui, malabarista, equilibrista. La fruita és una història que, com poques, sempre fa obrir la boca.

La boca, els ulls, les orelles. Quan el 2009 remenant arxius vaig trobar aquesta història, vaig obrir-ho tot. Mireu... El 1920 envien un jove català al futur. Ramon Sala Roqueta és un enginyer agrònom format a l'Escola Superior d'Agricultura. La Mancomunitat de Catalunya prepara el país «per al demà». Somien i fan: escoles, carreteres, hospitals, biblioteques, telèfons, ferrocarrils... Més d'un segle després tot continua dempeus. Aquell primer govern català és la primera pedra de l'estat, i estat del benestar, des de 1714, i com ells diuen literalment creen «estructures d'estat», per això, a banda de fer Catalunya endins, també miren Catalunya enfora. Sala és un d'aquests paracaigudistes llençats per la Mancomunitat per tot el planeta per albirar, ensumar, tastar «el demà». I el futur és... a Califòrnia.

Aquí tot brilla. Clar, és l'estat daurat. La febre d'or. La Conquesta de l'Oest. La Conquesta del somni americà. El futur, el demà, les oportunitats, l'ascensor social, el coet de progrés sideral... Aquí, a més, el 1920, hi ha una

nova (re)conquesta: en aquesta terra es produeix un terç dels aliments dels Estats Units. La Vall Central de Califòrnia. La Central Natural de l'Agricultura. De nord a sud. Sis-cents quilòmetres amb el somriure de la vida: l'aigua. El delta del riu Sacramento-San Joaquín: els llavis. Al nord, la vall de Sacramento. Al sud, la vall de San Joaquín. Un esclat de 360 graus: 108.779 quilòmetres quadrats. Nerviosos. Un embrancat de rius, una extensa ramificació de canals. L'arbre de la vida és daurat. Aquí hi ha or. L'or dolç: fruita.

Això és el que veu Ramon Sala Roqueta el 1920: la fruita és el futur. Tothom menja fruita. En diuen 8, 8 i 8: 8 hores de treballar, 8 hores d'oci i 8 hores de dormir i entremig la fruita són les postres que lliguen el dia, la vida: dinars, berenars i sopars. Aquesta és la nova Conquesta de l'Oest. I aquesta, també, pot ser la Conquesta de l'Oest de Catalunya. Escriu al seu dietari Sala amb els ulls i la boca obertes: «Catalunya està ben plaçada... a Europa, cap té el cel com nosaltres, essent, per tant, l'únic país capaç de produir en quantitat per abastir les ganes de fruita dels 400 milions d'europeus.» I així comença tot. La gènesi. La nostra gènesi.

Bé, ja havia començat abans. Ja hi havia una altra gènesi. D'acord. Aquí teníem la fruita com a autoconsum. Fruit d'una societat autosuficient. Hi havia fruiters, com hi havia corral, com hi havia hort a les cases. Perquè el més important era menjar. D'acord que aquesta fruita, ja quilòmetre zero, alguns la venien a mercats o botigues. Com es venien gallines o fesols. Clar, també comerç, com amb tot. Certament: el menjar, a casa nostra, ha estat teca i diner genèticament. De llavors, ja en teníem, però el clic de Sala Roqueta-Mancomunitat de Catalunya és un altre. Repetim el que diu: «... abastir les ganes de fruita de 400 milions d'europeus». Estem parlant de masses. De superproduccions. De donar-ho tot. D'indústria. D'un país fruita. D'un país dolç. D'un país d'or dolç. D'una rampa de llançament al demà per aterrar a les boques de tot el planeta.

La finca Clos Blau de Sala Roqueta a Balaguer és des de 1928 la base, el model, la pista d'enlairament de la industrialització de la fruita catalana. Catalunya és una Califòrnia. O Califòrnia és una Catalunya. El 1928 per totes les taques catalanes de fertilitats verdes i marrons ja tenim dempeus: avellaners, ametllers, albercoquers, cirerers, codonyers, figueres, magraners, palo santos, nogueres, oliveres, pereres, llimoneres, presseguers, pomeres, pruneres, nesprers, lledoners, moreres... El futur es va edificant com gratacels horitzontals, naturals, mengívols. Mireu.

El 1928, només de Lleida surten uns 500 vagons de fruita cap a l'estranger, que valdrien aproximadament uns 2.500.000 de pessetes. «Són una petitesa enfront de lo que podrien exportar», ja que «el consum de fruita creix d'una manera pasmosa i incessant», perquè «el conreu de fruiters avui per avui és el conreu més ric que hi ha», escriu al seu dietari Sala. Això és el futur: exportar, exportar. Alimentar, alimentar... Al llarg dels anys trenta Catalunya pot exportar en els mesos de campanya, entre 50 i 100.000 quilos de fruita per mes. El Baix Llobregat i la gran plana de Ponent són els grans aeroports de fruita del país. Pistes fetes per l'aigua.

El 1936 Catalunya ja té 210.000 hectàrees de regadiu. Sense aigua res. Sense aigua no hi pot haver arbres fruiters. Sense ferrocarril que la transporti... Tot això és la Conquesta de l'Oest catalana. Per això en vint anys el conreu de fruiter puja un 20%. I la demanda de fruita augmenta un 84%. I el preu del préssec s'enlaira un 65%; el de les peres, un 85%; el de les pomes, un 75%... Però quan aquest *país dolç* s'eleva, quan tot es multiplica, quan tot brilla com l'or, quan les boques s'obren com mai... Tot cau a terra de patac. La fruita, la indústria plantada, és també una víctima de la Guerra de 1936-1939. Però com diu l'ADN pagès: la pitjor collita és no sembrar.

La postguerra de no poder obrir la boca. De moribundes cartilles de racionament. D'autarquia econòmica: res vingut de fora, ni res enviat a fora. Dins de la dictadura política, econòmica, social de l'autoinsuficiència hi ha la resposta existencial dels pagesos de la cultura de l'autosuficiència que comencen a plantar el demà. Broten i rebroten on abans havien nascut fruits. Apareixen camps plantats, fruiters, tractors, cooperatives... El 1953 es produeixen uns quinze milions de quilos de fruita a Catalunya. Es comencen a exportar prunes a Bèlgica. Després més fruita viatja cap a Finlàndia, Suècia. El 1957 la pera llimonera entra pel Berlín Checkpoint Charlie de Guerra Freda que desfà l'or català. Després s'inicien aterratges a França, Itàlia... El 1964 s'exporten més de vuit milions de quilos de pera llimonera. El 1965, 16.600 tones de fruita volen per Europa. L'estiu de 1968 s'envien seixanta vagons diaris (deu tones a cada vagó) de fruita per exportar. El 1969 Catalunya produeix el 90% de la fruita no àcida de l'estat. Als setanta l'or català surt disparat cap al Brasil, Veneçuela, Colòmbia, el Canadà i experimenta amb nous mercats com els països del golf Pèrsic... Als anys vuitanta aquest *país dolç* representa més del 38% de poma; el 45% de pera i un 18% de préssec del total espanyol. I així fins al segle XXI.

El 2005 Catalunya ja supera l'exportació de Grècia i França de fruita de pinyol. I el 2013 passa a Itàlia. El 2019 l'estat espanyol aconsegueix el seu rècord històric de volum exportador en préssecs i nectarines: 950 milions de quilos. Es converteix en el primer exportador mundial d'aquesta espècie. Catalunya lidera amb un 50% del total exportat. Segons les dades d'Afrucat, avui, el sector de la fruita dolça a Catalunya representa el 45% de la producció espanyola de pera, el 52% de poma i el 32% de fruita de pinyol. Poma: 236.600 tones. Albercoc: 5.800 tones. Pera: 173.000 tones. Nectarina: 144.000 tones. Préssec: 178.000 tones. Cirera: 8.400 tones. Pruna: 3.900 tones. Cítrics: 168.100 tones. Mil milions de quilos de fruita. 100 empreses catalanes. 45.000 hectàrees plantades. I 10.000 treballadors. Això: les persones. Són les persones les que fan les xifres, les tones, la fruita, la realitat, el somni. Perquè darrere de fer obrir la boca al món hi ha les persones.

Per això aquest llibre és sobre la història de com uns pocs sempre han donat menjar a molts. Aquesta és la història del que oblidem: que tot, tot sempre és fet per les persones. En el nostre país massa sovint oblidem les persones. Però hi són. Malgrat que no es vegin, malgrat que, a vegades, no es vulguin veure. Hi són. Perquè aquest miracle d'aquest *país dolç*, de l'or dolç, de la fruita, és essencialment fill de la suor. De l'esllomada. I aquí

aixeca i abaixa el cap permanentment, constantment, el pacte de continuïtat més llarg i profitós de la història d'aquest país: la pagesocràcia. El pacte home i natura. L'acord d'eternitat a la terra. I aquí les persones sempre hi són.

Les persones com arbres fruiters sempre plantats. Dempeus a la terra immensa, infinita, oscil·lant, misteriosa, plena de set, plena de llavors, plena d'esperança. Sense defallir com parallamps humans a la intempèrie. Persones entre el cel i la terra. Entre els capricis, atzars o condemnes de dalt i de baix. Combatent la natura, aliant-se amb la natura. Guanyant i perdent. També empatant. Fent-li cas o fent-la enfadar. Les persones com superherois. Lluitant davant de tot perquè neixi, creixi, es reprodueixi, brilli, voli i es mengi l'or dolç. Les persones, administradores de l'energia de la terra. Aquestes persones: pagesos, petits, mitjans, grans. Productors, empresaris. Podadors, enginyers, tècnics. Treballadors al camp, a les oficines... Tantes persones que també s'han anat multiplicant i multiplicant.

Les persones sempre hi són. Des dels Sala Roqueta de fa un segle i els que abans ja sabien, intuïen que la fruita a l'abast de la mà de casa seria a l'abast de la casa de tots. Als de la resurrecció de l'or dolç dels anys quaranta i l'explosió de colors dels anys seixanta i em venen al cap alguns noms: els Piqué, Capdevila, Colomer, Clapés, Selves, Jover, Escolà, Escuer, Llobera... I tants més! Tants i tants més! Per això aquest és un llibre sobre el fruit més saborós, gustós, desitjat: les persones. Per això aquí, com fruita collida, tenim l'arbre de la narració, de l'explicació, de la gran història, persones constructores d'aquest *país dolç*: els Torres, Cabré, Todó, Costal, Yepes, Escarp, Cedó, Manero, Llorens, Paüls, Frigola, Argilés, Baró... Elles són, en aquest llibre, representants de totes aquestes persones que la majoria de la gent no veu, però que gràcies a elles obren cada dia la boca. Elles són només unes postres de totes les persones que creen, que fan realitat i somni aquest or, aquest *país dolç*. Hem de començar a veure, i voler veure, les persones.

Aquestes persones d'aquest llibre es veuen ara explicant històries d'una gran història, històries que s'embranquen, es ramifiquen, es fructifiquen i es cullen a tot el país i a tot el món, malgrat que siguin diferents són iguals, són de la mateixa terra, del mateix arbre. Aquestes persones d'aquest *país dolç* també es veuen amb les fotografies que se'ls han fet. Fotografies en primera persona. De pla proper. Les podeu veure. Perquè aquestes persones que ara veieu no es veuen en les fotografies aèries, de pla general, d'aquest llibre de camps de fruiters oscil·lants, canviants, camaleònics que van ballant les estacions de l'any. Però hi són. Perquè aquestes persones de primer pla terrenal són petites des del pla celestial, zenital. Aquestes persones són petites com una peça de fruita però es fan grans perquè són les creadores d'aquesta història immensa, gegant, colossal, infinita, inabastable. Suors, patiments, calamitats, adversitats, dolors, confiances, il·lusions, esperances, hectàrees, tones d'una gran història. Elles són les que fa un segle eren el futur, «el demà». I elles avui són les que hauran de llegar el futur, «el demà», a unes altres, perquè el menjar continuï, perquè aquesta gran història continuï. El futur.

El futur continuarà sent alimentar el país, alimentar el món. Catalunya com a històric graner, rebost, botiga, tàper, nevera del planeta. El futur és un present continu. Però cada cop té i tindrà més valor allò que hem oblidat: la terra. I la terra no menteix mai. Les coses que trobem naturals, usuals, diàries estan mutant per no ser tan naturals, usuals, diàries. Estan canviant la pell com la serp que fuig afuada, espaordida, acollonida per la tempesta. Tot cada cop deixa un zig-zag de rastre extraordinari, finit: l'aigua, el menjar. El que abans semblava que no costava gens cada cop costarà més. Hem oblidat que tot costa. I tot ens costarà una barbaritat perquè d'on no n'hi ha no en pot rajar. I a l'aixeta el rajolí segur pot acabar sent un comptagotes intermitent.

A Catalunya sabem fer aigua i menjar. Per això a Catalunya sabem fer fruita. Teníem, tenim i podem tindre el que cada cop es necessitarà més. Sí, aquest és el futur. Ho sabem però ho haurem de saber més i de saber fer més i millor. Però encara hi ha un altre futur com hi havia un futur, un «demà», fa més d'un segle. Mirin i vegin el darrer capítol d'aquest llibre. No hi ha un pagès: hi ha un cuiner. Joel Castanyé, el xef i propietari del lluminós (amb estrella Michelin) restaurant La Boscana, a Bellvís. També fa obrir boques de tot el món. Però encara més i més poden obrir la boca.

Fa un segle la gran revolució, la gran il·luminació, el gran desvetllament va ser veure que la fruita podia ser l'aliment rei de les postres planetàries de tots els àpats i de totes les hores. Ara, al segle XXI, la gran revolució, la gran il·luminació serà dur la fruita al plat. Sí, al plat: als primers, als segons. A les carns, als peixos, a la pasta, als llegums... A tot arreu. No una fruita decorativa, anecdòtica, ridícula, diminuta. Cuinar-ho tot amb fruita. O millor dit: cuinar fruita amb tot. El subjecte. Una fruita reina. Ser la primera quan abans amb les postres era la darrera. Una fruita afamada, amb gana de tot i per a tot. Una nova gènesi. Un nou inici.

Aquesta és la història del futur, d'«el demà». Si la gastronomia és el paisatge dut a la cassola, aquí falta la fruita. Per això, cada cop més hauran de treballar conjuntament pagesos i cuiners. Els professionals i els sectors. I el que faci falta. Cada cop més la fruita s'ha de ramificar professionalment. S'ha d'empeltar de professionals i professions que, aparentment, són allunyades, aïllades. O no empeltem varietats fruiteres? Doncs també hem d'empeltar professions, objectius, mercats, públics, somnis, realitats. I sobretot el més important, el més genètic, nuclear, essencial i existencial. Sisplau, expliquem aquesta història, expliquem aquestes històries, perquè les persones mengem fruita, però també mengem històries com les d'aquest llibre. Els dos són aliments necessaris per a la vida. Els dos són fruits dolços que sempre s'han de plantar, collir i menjar a l'arbre de tots els futurs.

Francesc Canosa Farran
Periodista i escriptor

Treball, tenacitat i sostenibilitat

Si mirem un mapa dels conreus a Catalunya podem veure tres grans taques on es concentren els cultius de la fruita fresca: una de més gran a la plana de Lleida i dues de més petites, una a Girona i una altra a les Terres de l'Ebre on es concentra la major part de la producció de cítrics al nostre país.

La fruita constitueix una de les principals produccions agràries de Catalunya pel seu pes econòmic, per la superfície de conreu, per la seva importància relativa en la producció tant d'Europa com de l'Estat espanyol i per la seva orientació exportadora.

Però això no sempre ha estat així. Va ser l'expansió de regadius i canals de reg, a mitjans del segle xx, la que va transformar una agricultura bàsicament de secà en camps de fruiters. Aquesta revolució no es pot explicar sense el treball i la tenacitat dels pagesos i pageses, individualment o agrupats en cooperatives. Alguns dels seus testimonis, recollits en aquest llibre, en donen fe. Molts no en són conscients, però fent viure el territori, de retruc, estan fent viure el país.

Assegurar l'alimentació d'una població humana creixent, amb criteris de sostenibilitat i davant l'amenaça del canvi climàtic, és el repte principal de l'agricultura del segle XXI i, per tant, també interpel·la els nostres pagesos i empresaris de la fruita.

El primer dels reptes consisteix a garantir la seguretat alimentària al món quan s'espera que la població humana arribi als 9.000 milions d'aquí a trenta anys. Plantejar mesures per a la millora de l'eficiència és, doncs, una obligació.

El segon repte és que la producció agrària s'ha de fer amb criteris de sostenibilitat. Aquí hem de parlar de la qualitat de l'aigua i el sòl i el manteniment de la biodiversitat. Sí, el disseny de mètodes de conreu més productius depèn també de la diversitat de la flora i la fauna del sòl.

El tercer repte crucial és la lluita contra el canvi climàtic. Tot i que l'agricultura i la ramaderia no són els principals contribuents a l'increment de gasos d'efecte hivernacle, han de participar, en el seu àmbit, en l'esforç col·lectiu de lluita contra l'escalfament.

I per assolir aquestes fites és imprescindible la modernització del regadiu que, sent una necessitat, és, alhora, una oportunitat. És una necessitat perquè és imprescindible fer un ús de l'aigua amb criteris de sostenibilitat i és una oportunitat perquè en permet una millor gestió per obtenir millors produccions. Modernitzar significa millorar les condicions de la gestió, racionalitzar l'ús de l'aigua, i ajustar el consum a les necessitats. Aquesta modernització ha d'anar lligada a la utilització d'energies renovables, per estalvi de costos i per contribuir a la transició energètica i a la sostenibilitat.

Haurem d'avançar també en accions que corregeixin el desequilibri estructural entre oferta i demanda, fomentant la cultura de col·laboració en la cadena de valor.

Espero que aquestes pàgines ajudin a fer visible la bona feina que fan totes les persones que participen en la cadena per fer arribar la fruita als consumidors i consumidores i, així, millorar la connexió d'aquests amb un sector agrícola imprescindible pels seus productes de qualitat i per la seva contribució a la cohesió territorial del nostre país.

Teresa Jordà i Roura
Consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

El motor de la nostra identitat

Intentaré defugir el tòpic que la fruita és la base de l'economia de les Terres de Ponent, una asseveració fonamentada en la realitat però que es queda curta respecte a la veritable influència del sector agrari sobre la conformació mateixa de la identitat ponentina. Som gent de la terra, la que conreem amb talent, la que protegim perquè ens va la vida amb ella, la terra sobre la qual estem innovant i transformant un sistema productiu que dia a dia serà més sostenible, altament digitalitzat i origen d'una economia circular que ens ha de garantir el futur de les properes generacions excel·lint encara més en la qualitat dels nostres productes.

I és que, malgrat els tòpics, la fruita lleidatana ara com ara ja és un producte altament sofisticat, que requereix coneixements tecnificats dels seus productors i en la qual s'inverteix molta investigació. Fer un aliment de l'altíssima qualitat com la que presentem al món és fruit d'anys d'adaptació i millora sense perdre l'essència.

Això ho sabem a Lleida, i especialment als entorns rurals, però ens calen accions com aquesta publicació per anar una mica més enllà, per aportar més coneixement de la realitat agrària a la societat en general, que els espais urbans massa vegades obliden tot el que deuen als seus orígens, al treball de conrear el camp, que ha evolucionat, i s'ha revolucionat, molt més enllà d'aquella imatge bucòlica que ens remet a temps remots.

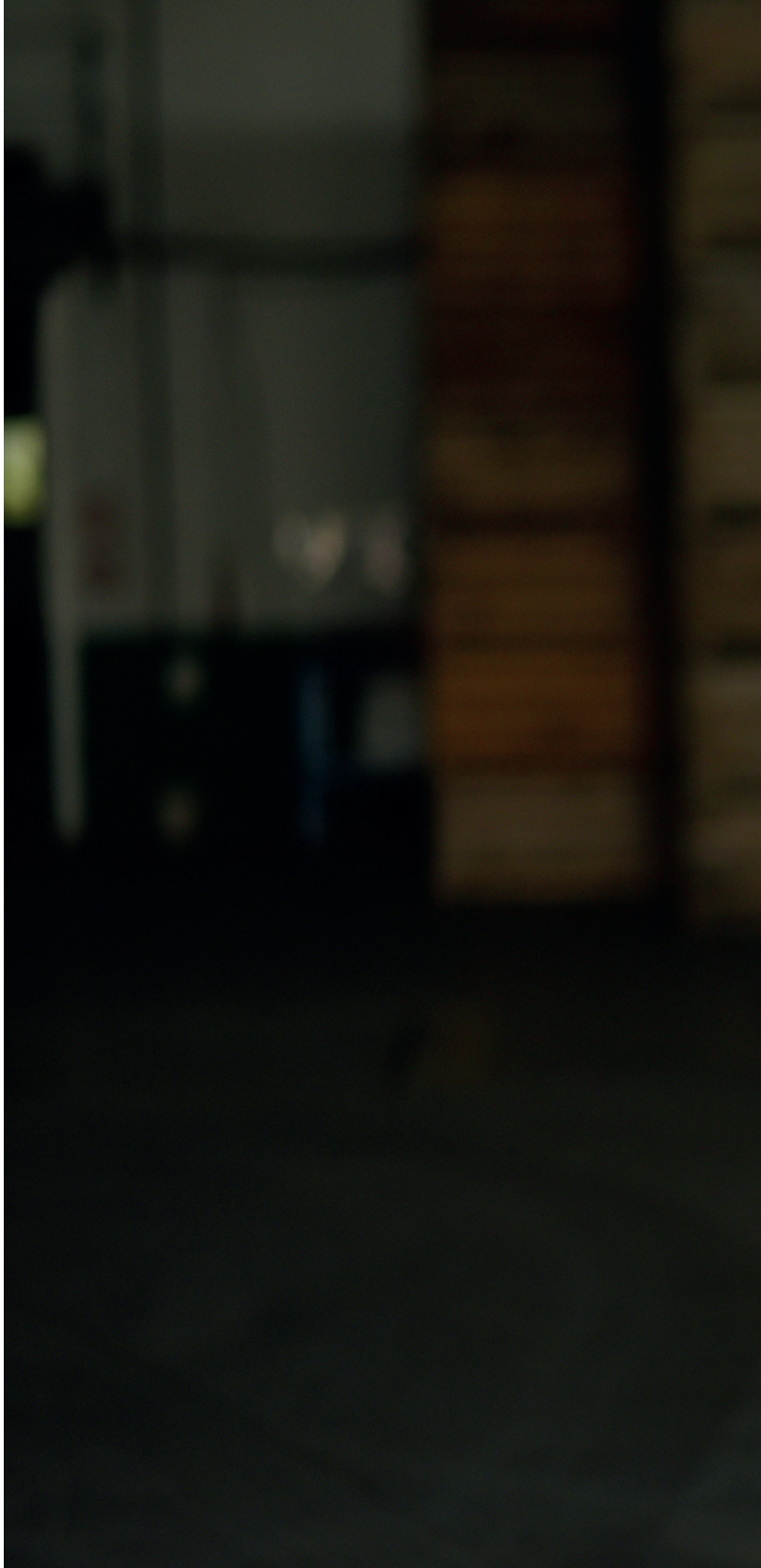
La fruita lleidatana, avui dia, és a més la base d'una proposta gastronòmica singular i apreciada arreu per la seva qualitat. La fruita lleidatana, avui en dia, és també el pol sobre el qual pivoten empreses creatives que innoven en packaging, disseny gràfic i comunicació audiovisual. La fruita lleidatana, avui dia, és sobretot punta de llança d'una forma esforçada de viure la vida respectant el cicle del temps, que va de la plantació a l'exportació, passant per molts estadis que requereixen la seva dedicació específica.

Estar amatent a aquests factors és el que ens ajuda a dignificar davant els ulls desconeixedors aquesta identitat rural que des de la Diputació de Lleida posem en valor de manera permanent. I per això no puc obviar el ressò de la pel·lícula *Alcarràs*, potser un altre tòpic que també forma part de les apostes d'aquest ens que presideixo: una creació de ficció basada en un entorn identificable s'ha convertit en un dels millors mecanismes comunicatius per tal de sensibilitzar la ciutadania de la realitat que es viu als camps de la plana de Lleida, que compta amb un teixit social viu, que vol, desitja i necessita un futur arrelat a la nostra terra.

Joan Talarn i Gilabert
President de la Diputació de Lleida i alcalde de Bellvís

Francesc Torres Rosell

49 anys
Torrelameu, la Noguera



«Quan feia cap a casa a la nit, que potser eren les onze, les dotze o quarts d'una, pensava que no la hi trobaria, que hauria marxat. Feia quatre dies que érem casats i estava ben acollonit.» En arribar del tros o la cooperativa, que ja no s'hi veia, tancava el tractor i pujava les escales amb la convicció que obriria la porta i ella no hi seria, que se n'hauria tornat a Barcelona. Estaven en plena campanya, ell s'alçava al matí que la dona encara dormia, pels volts de les sis, i després parava una estona curta al migdia per dinar i sant tornem-hi i així cada dia, un dia rere l'altre. «En pic comences a collir és una roda que no pot parar i has d'estar-hi a sobre a totes hores, i fa vint anys encara era més exagerat que no pas ara.»

Francesc Torres parla del primer estiu del mil·lenni, quan després de casar-se amb la Sandra es van instal·lar a la casa nova que s'havien fet a la vora de la dels seus pares. Van celebrar les noces al maig i en tornar de la lluna de mel la feina li sortia per les orelles. Primer el préssec de finals de maig, després la nectarina i de cara a l'agost, la pera i la poma. De totes les varietats que tenia plantades aleshores no se'n recorda, qui podria fer-ho quan n'ha vist passar tantes? Fa trenta anys que fa de pagès –el pare ja ho era, i el pare del pare també– i és gairebé impossible saber quants tipus diferents de préssec i nectarina han arribat a plantar i arrencar des que van començar aquesta aventura de la fruita a finals dels anys seixanta. Ell encara no havia nascut i el seu pare, Pere Torres, era un marrec.

«Amb la Sandra ens havíem conegut tres anys abans en un sopar a Lleida. De seguida vam connectar, teníem amics comuns i des d'aleshores ens vam anar veient quan podíem, bàsicament els caps de setmana.» Segur que no era fàcil, a mitjans dels anys noranta ningú no tenia internet ni mòbil i per parlar es feia sevir el telèfon fix de casa els pares. Era això o una cabina telefònica. «Jo era pagès, soc de Torrelameu, a la Noguera, entre el riu Segre i la Noguera Ribagorçana, prop de l'aiguabarreig. Ella vivia a Barcelona i treballava a la carnisseria que els seus pares tenien al mercat de Felip II, a tocar de la Meridiana. La seua família era de Castelldans, a les Garrigues que fan frontera amb el Segrià per la banda de Puigverd i Artesa, i baixaven sovint perquè hi tenien parents i hi tenien casa.»

Al novembre, que ja comença a picar una mica la fresca de matinada, pràcticament ja s'ha collit tot. Només queden als camps els arbres on hi ha plantada la poma tardana. El Francesc com a pagès s'expandeix cap a cultius que per a ell són nous com el de l'ametlla, de la qual n'ha comprat trenta hectàrees a la zona d'Alfés, regades amb l'aigua del canal Segarra-Garrigues, «i de cara a l'any vinent potser posem una hectàrea i mitja de figues».

També és un mes tranquil a la cooperativa del poble: toca fer recompte de palots i palets, netejar les instal·lacions, fer inventari de les moltes petites coses que s'han espatllat durant aquests mesos frenètics i que podien esperar que passés la temporada per posar-les a punt. El xicot que hi treballa, acostumat a fer jornades infernals els mesos que els pagesos entren fruita a totes hores cavalcant sobre un toro mecànic descarregant, amuntegant, movent, entrant, traient i carregant palots plens fins dalt de

fruita acabada de collir, ara pot fer un horari que en una votació a mà alçada una majoria qualificada acceptaria de normal. Fins i tot, si escau, pot fer-la petar una estona a mig matí amb qualsevol dels socis que s'acosten per les instal·lacions amb una excusa qualsevol a la butxaca. A casa mirant la televisió no s'hi saben estar, els pagesos, sempre tenen una bona raó, una raó qualsevol, per sortir de casa i feinejar. A les cambres de fred encara hi tenen milers –a partir d'ara tot això de la fruita anirà per milers i milions– de quilos de peres, sobretot conference, que encara s'han de vendre. Ja en parlarem més endavant, dels tempos comercials, perquè cada fruita té la seua idiosincràsia.

La fruita, com tants altres sectors, s'ha burocratitzat fins a nivells asfixiants. Aquesta frase la signarien gairebé tots els pagesos i empresaris del sector a ulls clucs: «Per a qualsevol tonteria necessites documents, sigui un permís, un justificant, un albarà, un comprovant o una factura. Abans mon pare apuntava les hores en un paper a mà i pagava a la gent i ja està. Ara no, ara tot són papers i papers i papers per a tot». No són pocs els pagesos que, campanya rere campanya, han vist com les exigències administratives els allunyaven cada vegada més d'allò que més els agrada, del que realment els motiva per seguir endavant: embrutar-se les mans al tros. Els que encara treballen vinculats a una cooperativa sort en tenen d'aquesta per no morir sota una muntanya de patracols oficials. Hi guarden la fruita i en molts casos també els fan de gestoria. Molts altres, sobretot els grans, també recorren al servei de les Empreses de Treball Temporal per al contracte dels temporers.

«La campanya realment no es tanca fins que no ho has pogut entrar tot, en aquest sentit la pera i la poma allarguen fins a principis de tardor; però la feina més dura acaba quan hem descarregat tota la fruita i també has plegat la de terra. Aleshores ja és responsabilitat dels comercials, en aquest cas els d'Actel, de la qual forma part la nostra cooperativa, de vendre-la al mercat.» La de Torrelameu és una cooperativa petita, del mig centenar de socis que havia arribat a tenir ara només en queden vuit famílies actives que la facin funcionar.

«Jo mai no he estat en cap sindicat, però la cooperativa sempre ha estat la meva referència. L'he viscuda de petit. En vaig assumir la presidència fa dotze anys amb la reflexió que si defensava el interessos de la comunitat, els de tots, també defensava els meus.»

El Francesc és un home que desprèn energia: alt, d'espatlles amples i mans grosses, galtes rosades i somriure franc. Gasta pera completa de bigoti i mentó, de pèl curt i color clar. Vesteix camisa de quadres sota una armilla blava. De treballador, de les que són sofertes i tenen butxaques per guardar-hi coses com bolígrafs, telèfons, brides, claus de casa i claus de clavar i claus angleses, papers, factures i tiquets i tabac. Ell ja no fuma, però si ho fes hi duria el paquet i l'encenedor.

«Durant més de 5 anys he compaginat la feina de pagès amb la presidència d'Afrucat. El pare, mon germà i la dona van ser claus per poder arribar a tot arreu. Van ser uns anys difícils per al sector i per a mi amb molta dedicació i molta pressió. Recordo que l'any 2017 vam anar a Brusel·les perquè la fruita es quedava al tros i a les cambres i vam aconseguir més quota

de retirada. El que sí que tinc clar és que si no hi arribem a anar la gent hauria patit encara més.»

Té molts fronts oberts i sempre hi ha alguna trucada que cal agafar, ni que sigui per dir que ara no puc parlar i ja et trucaré més tard. Un pagès que té la intenció de sobreviure a la propera campanya, de créixer per compensar els marges cada vegada més escassos, de no deixar-se intimidar per la globalització i que malda per

poder deixar unes terres productives i amb perspectives al seu fill que no para mai quiet. No té, ni vol, mai temps per jeure. No s'ho pot permetre, és llei de vida, una vida que tant li ha vingut donada com l'ha triada. Enguany es planteja millorar les instal·lacions de reg i, si es posen d'acord amb alguns veïns per compartir les despeses –llogar maquinària, pagar operaris, comprar material– doncs tot això que es podrà estalviar. També es planteja plantar. Cada any cal avaluar la viabilitat de les finques velles i de tant en tant cal fer un cop de cap. Planificar, decidir, invertir. Arrencar i plantar.

Arrencar i plantar camps sencers d'arbres fruiters es podria considerar un esport sectorial. L'afició a descobrir i apostar per varietats noves, sempre amb la il·lusió inconfessable d'encertar aquella que els faci d'or com a mínim una temporada, no és una pràctica gens estranya entre els qui es dediquen a la fruita dolça. Hi ha el mite, basat en fets reals, dels qui es van fer la casa, es van comprar un tractor nou o un apartament a la platja, amb els guanys d'una sola campanya. Hi ha la llegenda, basada en fets reals, dels pioners que van plantar préssecs en el moment just, dels que no van desconfiar de la nectarina quan ningú no la coneixia, dels que anys més tard van creure en el paraguaià i van triomfar. Al món de la fruita hi ha històries de tots els gèneres narratius, per això no hi falten les d'aquells pagesos que mai ningú no sabrà quants calés van arribar a fer en una, dues o tres bones campanyes. Uns pocs es van fer rics, una altra cosa és si van saber rendibilitzar la fortuna. Molts van viure en primera persona una experiència que ha quedat en la memòria col·lectiva com una possibilitat que a cada temporada queda més enterrada en

el sospir d'un temps que segurament ja no tornarà. Com en gairebé tot, el cop d'efecte de cada novetat va durar el temps que van trigar tants d'altres a copiar-la. Arrencar els seus préssecs vells i seguir *l'estela* dels qui nedaven en l'abundància efímera d'una campanya exitosa. Apostar, i si no surt bé la jugada, fer una pòlissa i tornar a començar.

Segons els economistes Ernest Lluch i Ramon Seró, en un exhaustiu estudi encarregat per Banca Catalana i publicat el 1970 titulat *La regió fruitera de Lleida*, a les comarques de Lleida el 1945 es van produir uns 3 milions de quilos de fruita entre pomes, peres i préssecs. En cinc anys es va doblar fins a superar els 6 milions, i en deu anys es tornava a multiplicar per dos per arribar als 12 o 13 milions. Per a qualsevol persona poc o gens familiaritzada amb el sector, acostumada a comprar la fruita a peces, més pendent del preu que surt al tiquet de la bàscula del súper on hi ha col·locat les quatre pomes que vol comprar, imaginar tretze, quinze, o vint milions de quilos és un exercici que la supera. Posats en un plató de televisió, davant dels focus, les càmeres, un públic engrescat i un presentador amb vestit elegant que remena targetes i reparteix joc entre els concursants amb un punt d'ironia i suspens, la majoria de nosaltres seríem incapaços d'encertar quanta fruita es produeix a Lleida setanta anys més tard de l'estadística apuntada per Lluch i Seró.

En el llibre, que en la primera frase de la introducció apunta que «el creixement de la producció fruitera en una ampla zona centrada sobre la ciutat de Lleida ha estat el principal fenomen de l'agricultura catalana de postguerra», s'hi apunta una breu retrospectiva històrica. Allà diu que als anys vint del segle passat, ara fa cent anys, ja es van començar a plantar algunes finques que esdevindrien mítiques. Gent com l'enginyer agrònom Ramon Sala i Roqueta, que implementaria els coneixements adquirits a Califòrnia en uns terrenys de la família Girona a Balaguer; o el corredor de finques Ignasi Sirés a Lleida, són pioners de referència. No són exactament els únics que aleshores començaven a veure la viabilitat d'un cultiu destinat a la gent de ciutat i a l'estranger, però són noms que no poden faltar en una breu referència als orígens d'aquesta aventura col·lectiva que ha transformat el paisatge lleidatà. Aquests serien el pioners de l'*or dolç*, en paraules del periodista Francesc Canosa al llibre subtitulat *El somni real de la Califòrnia catalana.*

La Primera Guerra Mundial havia donat un impuls important a l'economia del Principat, que malgrat la sotragada que va suposar l'armistici del 1918, havia deixat una incipient demanda de productes frescos per part de la burgesia, sobretot la barcelonina. La poma era alguna cosa més que el fruit prohibit, entre moltes altres virtuts també podia representar un cert estatus social. Als anys vint no tothom es podia permetre menjar fruita fresca i aquesta, és clar, es feia pagar. A Europa, on la majoria de països en general sempre han demostrat ser més eficaços a l'hora de recuperar-se dels traumes bèl·lics que no pas nosaltres, també semblava que creixia l'interès per la fruita entre les classes cosmopolites més benestants. Segons Lluch i Seró, en aquells temps el polític de la Lliga Regionalista Francesc Cambó va donar una conferència al Casino Mercantil de Lleida en la qual va destacar «el paper que les terres lleidatanes

podien tenir en el conreu d'arbres fruiters, i de quina manera, aquesta producció, convenientment exportada a França i a Anglaterra, podia ser origen de divises».

El potencial fructícola de les comarques de Ponent també l'apunta l'influent geògraf Pau Vila Dinarès en els petits opuscles de la *Col·lecció Popular Barcino* publicats a Barcelona el 1931. Si bé en aquells temps esmenta les –aleshores– conegudes i apreciades peres de la Cerdanya i pomes d'hivern d'Olot o Arbúcies, aquestes darreres amb prou infraestructura per superar el mercat local i desenvolupar una certa capacitat per comercialitzar-les, a través de magatzemistes, a Barcelona o Manresa. Avui en dia cap de les comarques que cita –la Garrotxa, la Selva i la Cerdanya– formen part del mapa fruiter català. Altra feina tenen. Vila i Dinarès, al número 69 de l'esmentada col·lecció, intitulat *Aspecte humà de la depressió central*, al capítol dedicat als fruiters, diu que «les hortes riberenques, especialment les de Lleida i Balaguer, són grans productores de fruita de tota mena. Malgrat la producció i la qualitat fins fa uns anys, la fruita de les hortes segrianenques no anava més enllà dels mercats comarcals veïns. Avui, però, l'exportació es troba ben encarrilada. Lleida, que en fou la iniciadora, l'any 1928 trametia a l'estranger 500 vagons de fruita, avaluats en 2.500.000 pessetes. Les cireres garrafals lleidatanes i les prunes segrianenques, com les pomes de Santa Magdalena i les peres bergamotes, són fruites selectíssimes, que amb el bé de Déu d'altres variants, d'albercocs, préssecs i figues, són en camí de convertir-se en una de les produccions més importants d'aquestes hortes». D'aquestes varietats, que encerta a consirar selectíssimes, és molt probable que ja no en quedi cap enlloc.

La Segona República havia permès a la Generalitat recuperar i fer-se seus l'organigrama i la política agrícola endegats, segons conta Canosa, quinze anys abans per Pi i Sunyer durant la Mancomunitat. L'enginyer Sala i Roqueta mai no havia deixat de ser el seu home de confiança, el mateix que no havia deixat mai de creure en la idea de convertir Catalunya –i sobretot les comarques del pla de Lleida– en el rebost fruiter d'Europa. Canosa explica aquest episodi al seu llibre *L'Or dolç a la pell de brau*, reeditat per Pagès el 2020. En ell recorda el viatge de Sala i Roqueta a la costa oest nord-americana per aprendre a treballar la fruita, rememora el seu entusiasme encomanadís i descriu el seu treball incansable per difondre, promocionar i consolidar aquest cultiu entre la pagesia catalana dels anys trenta. Treball inútil, esforços en va. La Guerra Civil ho va triturar tot i després s'imposà el silenci dens de la derrota. El que portaven per bandera els vencedors, feixistes cofois de festejar amb la mort o de ser-ne còmplices, protegits, parents o amics. Comença l'autarquia de la pau eterna.

El pare del Francesc es diu Pere i oficialment està jubilat. És d'aquells homes que fan la impressió de trobar solucions en lloc de buscar problemes, dels que no saben estar-se badocs mirant com els altres juguen a la botifarra al bar del poble. Un d'aquells padrins que si mai es queden al llit per fer-hi mandres ja pots trucar al metge de capçalera. El Pere Torres no és dels que tenen un os a l'esquena, vaja. A mig estiu vesteix cos de camisa i sandàlies de pell. Té la pell *curtida*, les mans grosses i el palís dels dits clivellats i aspres. Encara avui és l'encarregat de regar els bancals de l'horta vella a tocar del riu. El Francesc és

conscient que el dia que el seu pare ja no pugui baixar per obrir les palanques que deixen córrer l'aigua necessitarà dos treballadors per fer aquesta feina. N'has de saber molt per regar tres trossos alhora sense malgastar aigua, ofegar els arbres ni quedar curt. Són molts anys d'experiència, de conèixer la terra i saber si està més o menys assedegada. Si és massa eixuta, si ha fet tanta calor que no hi queda ni un pam de saó, si fa massa dies que els arbres no beuen i tu no veus que les arrels estan seques com un branquilló de tardor. Si no ho saps pot ser que deixis entrar l'aigua i en lloc de refrescar els arbres els acabis de cremar.

El Pere baixa cada dia però en la feina no s'hi fica. Oficialment està jubilat. Ara les terres les gestiona el fill amb l'ajuda del net, que porta el tractor i aprèn l'ofici. Per manar s'ha de saber treballar, si vols que la feina surti tu n'has de saber més que ningú. Quan el Pere tenia dotze anys l'únic negre que hi havia a Torrelameu era el rei Baltasar. Un passavolant que amb prou feines es deixava veure una tarda freda i boirosa de gener amb els seus socis Melcior i Gaspar amb l'excusa de repartir quatre regals la nit de Reis. I a sobre no era ni negre, que era un home del poble pintat amb betum. Ara ningú no colliria res si no fos per ells: els joves africans que avancen silents vora els arbres agafant les pomes. Una, dues i tres. Les deixen a la cinta de la màquina, procuren no molestar-se els uns als altres i van fent. Una feina mecànica en la qual també s'ha d'estar atent. El Francesc no para quiet, controla els palots, repassa que tots cullin bé, s'assegura que no falti res. No es pot parar, aquí s'ha vingut a collir.

Ara és així i quan Pere Torres era petit era així. «Als dotze anys ja vaig plegar d'estudi i vinga, sol amb les bèsties a llaurar. No era prou alt ni per posar el jou al cap de les someres, no hi arribava. Llavors tenien poqueta terra, una mica aquí a l'horta i una mica més al secà, i el meu pare anava bastant al jornal. Hi havia molta gent. No és com ara que tot és a base de tractor. Amb dotze anys au, agafa les someres i cap al tros. Després vam comprar una mula i en acabat vaig comprar dos matxos. Estic parlant de finals dels cinquanta, de màquines no n'hi havia ni una. *Lo* primer tractor el vaig comprar al vindre de la mili. Era un d'aquells petits de vint-i-cinc cavalls i vaig trigar cinc anys a pagar-lo. Llavors vam plantar pomeres i préssecs. Més que res teníem préssecs.»

Les primeres varietats que van plantar els Torres a mitjans dels anys seixanta van ser la Sant Llorenç i la groc de gust, que aleshores s'estilaven bastant per a la conserva. Això era cosa dels murcians, aleshores molt més avançats que no pas els pagesos de Lleida pel que fa a la fruita. Ells no només feia temps que s'hi dedicaven, sinó que també havien desenvolupat tota la indústria i el comerç necessaris per donar-hi sortida. Si assecar era la manera de conservar i comercialitzar les figues i les prunes, adés populars i apreciades a les terres lleidatanes i ara descartades, l'almívar era la fórmula escollida als anys cinquanta per donar sortida comercial al préssec i la pera. Què van plantar? El que tenia sortida comercial, el que es podia vendre, el que es pagava millor.

Pere Torres recorda que «llavors es pagaven a tres pessetes i si feies vint mil quilos de préssecs doncs mira, tot això que tenies. Els collíem els de casa: la

meua mare, jo i el papa. Anàvem a collir préssecs al matí i potser en fèiem tres canastres. Després van vindre les caixes i potser en fèiem deu caixes. Al començament encara teníem dos someres i anàvem amb carro de rodes de ferro. Ho empallàvem tot, ficàvem brossa a terra perquè els sotracs i els cops no fessin malbé la fruita. A vendre al començament hi anàvem a Lleida amb camió. Hi havia un camió aquí al poble i el dissabte que hi havia mercat a Lleida, doncs si hi havia feina per a dos viatges en feia dos i si n'hi havia per a tres, doncs en feia tres. Marxàvem divendres al vespre, carregàvem les canastres amb la fruita i asseguts al terra de la caixa del camió baixàvem a Lleida. Llavors la carretera de Corbins eren tot arbres. Arbres vells, no arbres d'ara sinó arbres vells, uns llimoners que potser tenien trenta anys o vint-i-cinc. I blanquilles igual. Que la blanquilla potser la van portar de Saragossa i llavors se'n va plantar molta.»

«El mercat es feia allà on ara hi ha l'Auditori, la plaça i el pàrquing, al final del carrer Magdalena. A la cantonada on ara hi ha un bar amb terrassa –el cinema Funàtic–, doncs allí hi havia un plataner que potser tenia dos-cents anys. Arribàvem al vespre i després de sopar fèiem tertúlia fins que ens agafava la son. Tenia quinze o setze anys i quan ja en teníem prou de xerrar ens ajèiem allà a la vora les canastres i a passar la nit. Mos emportàvem un jersei per la fresca i *punto*. Una canastra potser eren trenta o trenta-cinc quilos i amb els del poble ens ajudàvem a carregar-les i a baixar-les del camió. La gent de l'horta de Lleida era més de plantar peres, nosaltres portàvem préssecs i els compradors venien a punta de sol a comprar. A Lleida ja hi havia dos o tres magatzemistes i un o altre feia cap. A *lo* millor passaven i deien: aquest préssec és petit, en lloc de tres pessetes potser en pagaré dos amb cinquanta. Tu deies que en volies més i llavors passava l'altre i a *lo* millor t'ho pagava a tres. S'havia de regatejar perquè no podies tornar a casa amb la fruita una altra vegada. Si feia falta a última hora ho deixaves més barat i ho venies a dos pessetes i potser hi perdies una mica, però t'ho havies de treure tot de sobre.»

En essència avui passa el mateix que aleshores. La fruita no es pot congelar, cada any el comptador es posa a zero i torna a començar. S'ha d'estar molt segur del que fas, la fruita perd una mica –de pes, de color, de sabor– a cada dia que passa i un hivern passa volant. Amb la fruita de pinyol el marge de temps encara és més estret, i un mes de juliol de l'any 1962 aquí ningú no sabia què era una cambra frigorífica i segurament encara no s'havien inventat els camions refrigerats. En aquella època, ni els més visionaris no es plantejaven vendre préssecs a l'Europa de l'Est. Ni els tecnòcrates que van planificar l'obertura comercial de l'Espanya franquista no devien imaginar que un dia passaria, que els préssecs de Torrelameu arribarien als lineals de Leningrad.

Amb les Olimpíades de Barcelona semblava que el país es projectaria al món seguint l'*estela* d'una capital que havia decidit posar-se guapa. Aquest va ser un dels grans eslògans de la llarga i exitosa alcaldia de Pasqual Maragall. Francesc Torres acabava de fer la mili a Lleida i ho tenia clar, la terra desperta uns instints difícils de descriure en aquella gent que ha nascut en una casa de pagesos. Si n'heretes la passió tot gira al seu voltant i balla al ritme de la fruita, una ràdio que tant et punxa rumbes com marxes fúnebres.

La tardor de 1992 va ser terrible. Barcelona havia superat amb nota els Jocs Olímpics i d'aleshores ençà cada any se superaria un nou rècord de visitants. S'havia d'amortitzar la inversió i el turisme era el futur. Mentre la ciutat comtal dormia la mona d'uns Jocs que la majoria es va posar d'acord a qualificar d'èxit total, en moltes cases del pla de Lleida hi regnava un silenci sepulcral. El de la por, el de la resignació, el del cansament, el de la incertesa, el de la desesperació. Eren molts silencis mesclats i tèrbols que de tant en tant algú s'atrevia a trencar amb un renec. L'any anterior les gelades ho havien matat tot, una ruïna total. «El meu pare no havia assegurat la fruita perquè sortia molt car i tampoc no veníem d'uns anys massa bons. Jo recordo que feia la mili a Lleida, la idea era quedar-me a casa i per això havia estudiat a l'Escola Agrària de Balaguer. Aquell any va ser espectacular, vam tenir una supercollita. N'hi havia tanta i era tan bona que no va valer ni un duro. Sobretot teníem pera i poma i va ser una ruïna total. Aleshores la pregunta era obligada: què foto jo aquí? Em vaig treure el carnet de camió i em vaig plantejar abandonar i fer-me transportista.»

«D'un any per l'altre és impossible fer previsions de com anirà una campanya. Els pagesos depenem del temps i els capricis de la natura, de com ens vagi a nosaltres i de les inclemències o bondats que pateixi la competència. Aquesta incertesa és la que mirem de minimitzar amb les moltes tecnologies que ens ofereix la ciència i a què ens obliga la legislació: des dels tractaments per controlar les plagues fins als sistemes de reg a gota passant per les malles de protecció per a la pedra. Totes les inversions i millores que anem aplicant són per ser més eficients i minimitzar riscos, i tot i això mai no saps com anirà. L'únic que pots fer és treballar i treballar i esperar que tot vagi bé i que no passi res més. I després hi ha el mercat, que és tan real com intangible, tan abstracte com aclaparadorament condicionant. El mercat mana, diuen, sense que mai acabis de saber del tot qui és, què és, on és i com és aquest mercat. Això sí,

si de sobte pots servir aquella varietat que el famós mercat frisa per comprar, et pots plantejar la possibilitat de potser, si tot va bé, dormir tranquil unes poques temporades. Les primeres no, que has de plantar i procurar que l'arbre agafi forma i comenci a donar fruits. Després, si el mercat no ha canviat de parer, ja pots començar a treure rendiment de la inversió. Rendiments dels arbres plantats, de l'aigua gastada, dels fitosanitaris i el gasoil, les hores de feina i la paciència. Si vols feina, aquí sempre en tens.»

Índex

7
Una història que fa obrir boca
Francesc Canosa Farran

13
Treball, tenacitat i sostenibilitat
Teresa Jordà i Roura

15
El motor de la nostra identitat
Joan Talarn i Gilabert

18
Francesc Torres Rosell

30
Josep Cabré Clariana

42
Francesc Todó Lleixà

52
Eva Costal Garcia

62
Vicente Yepes Vargas

72
Antonio Escarp Tomàs

84
Roderic Cedó Perpinyà i David Manero Jornet

96
Casimir Llorens Llorens

106
Anna Paüls Solans

118
Llorenç Frigola Vidal

128
Francisco Argilés Felip

138
Montse Baró Vilà

148
Joel Castañé Daniel