MEMÒRIA

Albercoc de Porreres com a aliment tradicional.

Associació de
Varietats Locals
Mallorca

ÍNDEX

1. ACREDITACIÓ DOCUMENTAL DE L'ÚS DEL NOM DE L'ALIMENT 3
2. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES, FÍSIQUES O QUÍMIQUES DIFERENCIALS DE L'ALIMENT 6
2.1. DESCRIPCIÓ DE L'ALBERCOQUER I LES SEVES VARIETATS 6
2.2. CARACTERÍSTIQUES QUÍMIQUES DE L'ALBERCOC DE PORRERES 12
2.3. CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS DE L'ALBERCOC DE PORRERES 14
3. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS DE PRODUCCIÓ DE L'ALBERCOC DE PORRERES 15
3.1. PRESENTACIONS DEL PRODUCTE 16
4. DELIMITACIÓ JUSTIFICADA DE LA ZONA DE PRODUCCIÓ 19
5. HISTÒRIA I REPUTACIÓ DE L'ALIMENT 21
6. VINCLE DE L'ALIMENT AMB LA ZONA DE PRODUCCIÓ 26
7. IMPORTÀNCIA SOCIOECONÒMICA DE L'ALIMENT 27
8. FOTOGRAFIA DE L'ALIMENT I DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓ 29
9. BIBLIOGRAFIA 29

1. ACREDITACIÓ DOCUMENTAL DE L'ÚS DEL NOM DE L'ALIMENT

L'albercoquer s'ha cultivat a la comarca de Porreres sobretot a partir d'inicis del segle XX. Encara que es cultiva arreu de Mallorca, la zona de Porreres, per les seves condicions edafoclimàtiques i de tradició, compta amb una gran reputació. És tanta la seva importància que habitualment es parla de l'**albercoc de Porreres**, tractant les diferents varietats que s'hi cultiven, així com formats de comercialització (fresc, sec, en confitures...) però fent referència a la zona de producció esmentada.

L'albercoc és el fruit de l'arbre *Prunus armeniaca*, originalment catalogat com a *Armeniaca vulgaris*, segons recull el Diccionari Català-Valencià-Balear, d'Alcover-Moll (http://dcvb.iecat.net/). L'etimologia d'aquest nom prové de l'àrab: *al-barquq*, 'l'albercoc', compost de l'article *al* i d'un mot pres del llatí *praecŏquum*, 'fruita primerenca' i especialment 'albercoc'. Els alarbs no prengueren dit mot directament del llatí, sinó del grec *πραικόκκιον* derivat de la mateixa rel de *praecoquum* (<praecoce).

"El albaricoque de Porreres, dulce, sabroso, de pulpa firme, merece una notable distinción en el etiquetaje." (Morro, 2013, Ultima Hora)

"L'albercoc porrerenc ja s'exportava sec cap a Europa fins a la segona meitat del segle XX, però els preus baixos i diverses plagues minvaren molt la superfície sembrada. (...) Durant els mesos d'estiu una gran part de la població i dels pobles del voltant, homes, dones, nins i nines es dedicaven a recollir i a assecar aquesta fruita, tot aprofitant els recursos de la terra, per convertir l'albercoc de Porreres en un producte apreciat internacionalment." (Garau, 2018, Ara Balears).

"Enguany, la recessió de l'albercoc porrerenc se situa en un 65% respecte de l'any 1999. (...) Malgrat els evidents entrebancs de la producció albercoquera porrerenca, alguns pagesos es neguen a abandonar el conreu de l'albercoc." (Veny, 2000, Diari de Balears).

"Per una part, es potenciarà el fruit en els punts de venda directa de l'albercoc amb cartells amb el lema "Albercocs de Porreres, producte de qualitat". (...) En un futur s'intentarà originar la patent "albercoc porrerenc" mitjançant la creació de la denominació d'origen." (Sastre, 2001, Diari de Balears).

"Las abundantes lluvias caídas en este mes de mayo han provocado la pérdida de unes 20 toneladas de la producción de albaricoque primerenc de Porreres, una de las variedades más deseadas y esperades por los consumidores por ser el primero que llega al mercado." (Sastre, 2008, Ultima Hora).

"Diariamente, se recogen entre 3 y 4 toneladas sin ningún tipo de maquinaria. Así, la campaña de recogida de los albaricoques de Porreres se alargará hasta el mes de agosto." (Rubio, 2013, Ultima Hora)

Segons el diccionari Català-Valencià-Balear, d'Alcover-Moll (http://dcvb.iecat.net/) s'hi troben nombroses referències d'aquest fruit a tota Mallorca, i es pot comprovar la gran diversitat amb què es comptava: "Dins la mateixa espècie botànica dels albercocs hi ha moltes varietats de forma, grossària i color, que tenen tots aquests noms: (...) Albercoc bord capona (Campanet): és de pell blanca i de popa molt sucosa i gustosa. Albercoc bord crespí (Campanet): és de popa forteta i tarda a madurar. (...) Albercoc cigala (Manacor): és abundós i dolent, de pinyol agre;

madura molt prest. Se diu cigala perquè prové de Son Cigala. (...), Albercoc de domàs blanc (Mall.): és petit, molt sucós, de pell molt blanquinosa i poc gustós; madura pel juliol. Albercoc de domàs vermell (Mall.): és molt petit i sucós, de pell vermella i fina, i fa com fils en el capoll; no és molt bo. Albercoc de galta (Llucmajor): és gros, a una banda vermell i a l'altra blanquinós, i molt fi; madura devers el juny o juliol. (...). Albercoc de la gran casta (Manacor): és gros i bo. (...). Albercoc d'En Caparró (Campanet): és de popa forta i pell vermella. Albercoc d'En Pila (Campanet): és petitet i no gaire bo. Albercoc d'En Pua (Campanet); és petit i sempre de color verda. Albercoc d'En Violeta (Campanet): és de pell blanca i popa saborosa, molt tardà. Albercoc de pinyol agre (Llucena, Balears): és gros, de carn blanca i pinyol agrenc. Albercoc de pinyol de sucre (Vilafranca de Bonany): és petit, de pell un poc aspra, però la popa és molt saborosa; madura pel juliol. Albercoc de pinyol dolç (Calasseit, València, Balears): és gros, molt gustós, i el pinyol és mengívol. Albercoc de Sant Joan (Manacor): madura en el juny i no és gaire bo. (...). Albercoc granat (Campanet): és molt petit, però saborós. Albercoc moscatell (Mall.): és no molt gros, groguet blanquinós, molt bo. Albercoc negre (Mall.): és petit, verd fosc per fora, amb suc ben vermell; madura pel maig i no és gaire bo. (...). Albercoc rosal (Campanet): és molt gros, de carn molt fina i pell color de rosa. Albercoc sucrer (Manacor): és petitó, molt dolç. Albercoc taronjal (Mall.): és gros, vermell, molt sucós i saborós, amb el pinyol dolç; madura devers el juny. Albercoc vermei (Manacor): és mitjancer, molt pelut i dolent; només el mengen els animals."

A més de les diferents varietats que es poden trobar d'albercocs, també existeix una gran diversitat en quant al nom de l'aliment de manera oral. Així, al mateix diccionari Català-Valencià-Balear es troben les formes "abercoc, abircoc, abrecoc, abrecroc, abricoc, abricot, albaricoc, albecroc, albericoc, albricoc, ambercoc, aubericoc, aurecoc, baracoc, benacroc, bercoc, bericoc, bricoc, bricot, brioc, mercoc, obrecoc, ubercoc, abrebaracoc", a més de d'albercoc.

*"El albaricoquero (*albercoquer*) está representado aun en mayor número que el peral y es casi tan abundante como el manzano. Esta especie requiere de lugares cálidos y abundantes nutrientes, y no suele prosperar en tierras arcillosas y duras. Su cultivo se realiza a partir de rebrotes, aunque el árbol surge también espontáneamente de los huesos de los frutos caídos. En ambos casos se impone el injerto, que se practica al cabo de dos años. Tanto éste como el establecimiento de una plantación se efectúan en la misma época que en el caso del peral. Con todo, algunos campesinos desatienden el plantel inicial de rebrotes o huesos en vivero y buscan directamente el lugar definitivo. Es frecuente el injerto en ciruelos, sobre todo en los llamados* Pruneres de porc*, y parece que al efecto también dan buenos resultados los almendros. El terreno plantado con albaricoqueros es abonado con estiércol o con* formiguers*, y a veces regado, aunque esta especie puede prescindir del agua con más facilidad que, por ejemplo, el peral. Se conoce una gran variedad de albaricoqueros, siendo las más comunes las llamadas* albercocs de marge, Taronjals, de Marilleta, de Pinyol dolç *(de hueso dulce),* de Pinyol dolç de gra *y* Lluents*. Destacan por su buena calidad los de* Pinyol dolç *y los* Lluents*, siendo los más grandes los* Taronjals*. Algunos maduran ya en junio, y otros no lo hacen hasta entrado el mes de agosto y aun más tarde. Los más tempraneros, llamados* Primerencs*, son pequeños, blanquecinos y de poca calidad, de donde su bajo precio. Los buenos son vendidos a 2-3 duros (10-15 francos) el* viatge *de 2 quintales (unos 81 kgs.). Parte de la cosecha se consume como fruta fresca, y el resto se elabora como confitura, bien en seco bien en jarabe, además de destinarse a la conocida mermelada de albaricoque."* (Augsburg, 1871:245).

Referències del nom en la conservació en col·leccions *in situ*:

L'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP) manté una col·lecció viva de varietats de fruiters en col·laboració a la finca de Sa Canova, a Sa Pobla. En aquesta finca es conserven set varietats diferents d'albercoquer. De cadascuna d'aquestes varietats es pot trobar la fitxa corresponent a la pàgina web de l'IRFAP o al Catàleg de Varietats Locals de les Illes Balears (http://varietatslocalsib.com/ca/webcataleg).

Origen de la varietat: aquesta varietat es troba principalment a la zona de Porreres, i també a Felanitx i Manacor. Se'n troben tres exemplars a la col·lecció d'albercoquers de sa Canova. (Galta vermella, IRFAP)

Noms de les varietats d'albercoquer	
Bord capona	Morro de bou
Galta vermella	Moscatell
Inquer	Taronjal
Lluentó	

En la col·lecció *in situ* del Jardí Botànic de Sóller hi ha representades 7 varietats d'albercoquer de Balears. Hi ha cultivats 1 arbre per cada varietat, i aquestes són lluentó, tardà, del marge, domàs vermell, bord capona, morro de bou i inquero.

L'empresa porrerenca Agromart ha dut a terme aquest darrer any el trasplantament de diferents varietats locals i comercials d'albercoc, creant així una col·lecció *in situ* que inclou les varietats locals inquer, murtó i galta, amb una representació de 175 arbres cadascuna, entre d'altres varietats comercials o foranes.

A més, alguns particulars arreu de Mallorca compten amb petites col·leccions de varietats com són taronjal, de galta vermella, de sa confitura, bord capona, galta roja, entre d'altres.

Varietats amb Descripció Oficialment Reconeguda

L'any 2017, la Direcció d'Agricultura i Ramaderia del Govern de les Illes Balears va sol·licitar la inclusió de set varietats locals d'albercoquer dins l'*Oficina Española de Variedades Vegetales* (OEVV), organisme del *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*, amb la denominació de Descripció Oficialment Reconeguda (DOR). Aquestes set varietats aprovades són les que es troben a la col·lecció de Sa Canova, a Sa Pobla, que es manté en col·laboració amb l'IRFAP. Al febrer de 2018 aquestes descripcions varen ser reconegudes oficialment, tal com es va publicar amb la Resolució de *la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios*, de dia 7 de febrer de 2018, del *Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente*.

En el marc del Programa de Desenvolupament Rural (PDR) de la Política Agrària Comunitària (PAC) del període 2014-2020, en la línia d'ajudes de Varietats en Risc d'Erosió Genètica hi ha una llista de 87 varietats locals de cultius herbacis, fruiters i hortícoles. En el llistat de fruiters o cultius perennes s'hi troben 5 varietats d'albercoquer. Aquestes varietats reconegudes com en risc

d'erosió genètica són la bord capona, domàs blanc, inquer, moscatell i taronjal. Es pot veure la convocatòria de l'ajuda al BOIB número 023 del 15 de febrer de 2014.

2. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES, FÍSIQUES O QUÍMIQUES DIFERENCIALS DE L'ALIMENT

2.1. DESCRIPCIÓ DE L'ALBERCOQUER I LES SEVES VARIETATS

L'albercoquer és un arbre de fulla caduca de la família de les rosàcies, de nom *Prunus armeniaca* L. (= *Armeniaca vulgaris* L.) i originari de l'Àsia Central. El fruit de l'albercoquer és l'albercoc, de tipus drupa de forma globular, i que es consumeix principalment fresc, en sec o en confitures.

És un arbre que té una alçada d'entre 5 a 6 metres i fins a 8, i el port varia en funció de les varietats conrades, encara que normalment és de port obert, amb tronc robust i de fusta obscura. Les seves branques són tortuoses, llargues i irregulars. Es solen formar en vas elevat més o manco lliure i amb un marc de plantació ampli, com a mínim de 6 x 6 m.

Les fulles de l'albercoquer tenen un llarg pecíol, limbe en forma de cor i un lleuger serrat, de color vermellós quan inicien el seu desenvolupament, i verd intens quan són adultes. Les flors estan situades, majoritàriament, en ramells mixtes, amb peduncle curt, amb bràctees, pentàmeres, amb nombrosos estams, pètals de color blanc o rosaci, i hermafrodites.

Segons Llobera (2011), la gran diversitat de varietats es pot diferenciar principalment pel fruit. D'aquesta manera, la drupa està dividida amb un solc longitudinal pel mig, i existeixen des de varietats simètriques a altres totalment contràries. Presenten una coloració des de tonalitats blanquinoses a taronja intens, tant de pell com de polpa; les coloracions externes també poden ser homogènies en tot el fruit o amb taques vermelloses, sobretot a la galta exposada a la insolació. El calibre dels fruits també oscil·la des de petits a extremadament grossos; els més primerencs solen tenir una mida menor respecte als de mitjana temporada o als tardans. La forma de la drupa també varia segons la varietat de què es tracti, però aquesta sol ser obliqua-ròmbica, oval o ovada.

La polpa o mesocarpi és carnosa, de color blanc, groc o ataronjat, i compta amb un únic pinyol o endocarpi, lignificat, dur, de forma oval aplanada i amb dos solcs ben definits. La llavor és gran, amb cobertes de color marró i cotiledons blancs.

<u>Varietats d'albercoc</u>

Suau (2016) va dur a terme una recerca bibliogràfica de varietats locals de fruiters a les Illes Balears, entre les que es varen documentar 80 possibles varietats d'albercoc, juntament amb altres 8 denominacions alternatives. Aquestes varietats referenciades són: Alexandria gran, Anita, blanc rosa, Bon Jesús, bord capona, bord carreter, bord crespí, capona fecund, cigala, corbató, Damasc, Damasc fi de pinyol agre, Damasc blanc de pinyol agre, de carabassot natural catany, de carabassot natural foraster, de carabassot natural de pinyol agre, de domàs blanc, de domàs vermell, de galta, de galta de brot prim o tardà, de galta roja, de galta vermella, de galta vermella tardà, de la Beata, de la Gerònima, de la gran casta, de l'Aigo, de marilleta, de morro de bou, de Pelaió, de Perpinyà de pinyol dolç, de Perpinyà natural, de pinyol agre, de pinyol de sucre, de pinyol dolç, de pinyol dolç aplanat, de pinyol dolç de careta, de pinyol dolç de gra, de pinyol dolç de melicotó, de Sant Joan, de Sant Pere, del marge, del marge d'Inca de pinyol agre,

del marge d'Inca de pinyol dolç, d'en Binimaimut, d'en Blanc, d'en Blau, d'en Calvo, d'en Caparró, d'en Llimona, d'en Lluent, d'en Pila, d'en Pua, d'en Pudent, d'en Taronja, d'en Vermell, d'en Violeta, francès, gasparet, granat, inquer/inquero, lluent/lluentó, marroja, merris, molinet, morrut de Son Macià, moscatell, moscatell de pinyol agre, moscatell de pinyol dolç, murtó, negre, primerenc, primerenc de pinyol dolç, rosal, sucrenc, sucrenc de pinyol agre, sucrenc de pinyol dolç, taronjal, vermell.

De totes les varietats locals anteriors, a Porreres es cultiven sobretot l'albercoc de galta vermella o roja (16% del total d'albercoquers), moscatell, inquer (1,2%) , murtó (2%), taronjal, entre d'altres. A més, també es cultiven algunes varietats comercials híbrides que tenen un gran pes en la totalitat de la producció d'albercocs de Porreres, com són les varietats palabras (7%), canino (20%), rojo de carlet (8,5%), Tibor (13%), Travor (7%), Kof (7%), entre d'altres.

A continuació es descriuen, segons diferents fonts, les varietats locals d'albercocs més cultivades a Porreres. Algunes d'elles es troben caracteritzades per l'IRFAP, i es poden trobar les fitxes descriptives a la web del Catàleg de Varietats Locals de les Illes Balears (http://varietatslocalsib.com/ca/webcataleg). A més de les descripcions fetes per l'IRFAP, també s'inclouen altres referències per a les mateixes varietats i per a altres:

- **Galta vermella:** és una varietat de les més conegudes a Mallorca. L'albercoc és de mida gran, forma oval i color ataronjat clar, amb una proporció elevada de color superposat. Aquesta es troba principalment a la zona de Porreres, i també a Felanitx i Manacor. (IRFAP, 2017)

  Segons Móra (dins Sastre, 2007, Ultima Hora) els albercoquers de galta "sempre tenen dues anyades bones i una tercera fluixa en què l'arbre se regenera".

  "El pinyol dels albercocs de galta vermella és dolç i antigament es feia gelat del seu bessó. L'albercoc de galta vermella és una varietat autòctona, molt gustosa." (Mateu, 2006, Diari de Balears)

  Segons Payeras i Falconer (2019), l'anomenat albercoc de Galta Vermella té una elevada dispersió de caràcters, que obliguen a tractar-lo de manera particular. Dins els estudis varietals se n'han diferenciat més de 18 ecotips o clons, amb algunes característiques diferencials: detalls pomològics, data de maduració, comportament vegetatiu, afinitat amb el patró...
  A continuació s'exposen els tipus més estesos i diferenciats:
  - Albercoc de galta vermella de brot curt. Arbres concentrats a la zona de Porreres. Arbre de poc vigor i brancam vertical i divergent. Les fulles són de mitjanes a grosses, acabades en punta moderadament obtusa. El fruit és entre mitjà i petit, un poc mal fet, de format ovalat i molt asimètric. És de color ataronjat, amb galta i punts vermellosos més foscs. Té la pell rugosa, gruixada i amb pubescència. La polla és de color taronja molt encès, sucosa i aromàtica. El pinyol és dolç, gros i circular i està parcialment aferrat. Madura entre la darrera setmana de juny i la primera de juliol. S'utilitzava pràcticament per fer en sequer però també és bo en fresc i confitures. És una varietat poc estesa, en queden pocs arbres. (Payeras i Falconer, 2019).

- Albercoc de galta vermella de brot llarg. Arbres concentrats a la zona de Porreres. Arbre de vigor mitjà, amb un posat penjant i bastant brancat. Les fulles són de mida mitjana i de forma acorada. Acaben en angle obtús i tenen la vora serrada. El fruit és entre petit i mitjà, de forma lateral oval i de forma ventral és obliqua o ròmbica. És asimètric. La sutura està mitjanament marcada de dalt a baix. La cavitat peduncular és profunda. La superfície de la pell és rugosa. Sense pubescència. La pell és de color taronja intens, amb una galta vermellosa, que té uns puntets obscurs. I és gruixada. El color de la polpa és taronja intens. I és forta, sucosa, poc aromàtica i sense fil. El pinyol és gros desferrat, només lligat amb uns filets a la part de dalt. El pinyol és dolç. La maduració és entre la darrera setmana de juny i la primera de juliol. També és molt usat per sequer però es bo en fresc i per confitures. És una varietat poc coneguda i hi ha pocs exemplars. (Payeras i Falconer, 2019).
- Albercoc de galta vermella primerenc. Arbres concentrats a la zona de Porreres. Arbre vigorós, de brancam compost i posat semi horitzontal. Les fulles són de mida mitjana, de forma el·líptica, acorada i acabades en punta. Quasi sempre són asimètriques. La vorera és serrada i té els nervis ben marcats. El fruit és de mida mitjana a grossa, de forma oval i asimètrica. La sutura lateral ben marcada i forma un desnivell de les parts. La cavitat peduncular és rodona i profunda. La pell és rugosa, sense pubescència. De color taronja intens, amb una galta grossa vermella. La polpa és de color taronja, un poc pastosa, lleugerament aferrada al pinyol. El pinyol és rodó i dolç. Madura del 15 al 25 de juny. Es usat per sequer i per consum en fresc i confitures. És bastant comú, ja que és la varietat local més apreciada. N'hi ha plantacions comercials. (Payeras i Falconer, 2019).

  A Payeras i Falconer (2019:45), i segons el Grup d'Agricultura Ecològica (1993) l'albercoc de "galta vermella primerenc és fruit mitjà, molt dolç i de llavor dolça, es una varietat població, degut a què és estès per Mallorca. Resistent a la *Monilia*. El seu consum és en fresc, confitura, coques i per a secar. Maduració 15-25 juliol".

  I segons Alabern (1997) és una "varietat considerada autòctona de la nostra illa. Arbre de gran port, que resisteix molt bé el cultiu de secà, tal com s'ha fet tradicionalment, però que s'adapta perfectament al regadiu. Una mica lent en l'entrada en producció i amb una certa propensió a ser anyívol. Fruit de mitjà a gros, de molt bon gust. Color groc amb tendència al vermell al costat on rep el sol, d'aquí li ve el nom. És el fruit que ha donat anomenada als nostres sequers. Data aproximada de maduració 22-26/VI".
- Albercoc de galta vermella tardà. Arbre de vigor mitjà, posat del brancam penjant i ramificació discreta. Les fulles són grosses, un poc acorades, acabades en punta i la vorera és serrada. El fruit és de mitjà a gros. És ovalat i bastant asimètric. Té la sutura lateral marcada. La cavitat peduncular és fonda. La pell té una superfície un poc rugosa, sense pubescència, i és de color taronja intens. La polpa és bastant consistent, també de color taronja. El pinyol està un poc aferrat i és dolç. Madura a principis de juliol. S'ha utilitzat per a sequer però també es bo per a consum en fresc i confitures. És una varietat bastant comuna, n'hi ha alguna plantació i bastants arbres dispersos. (Payeras i Falconer, 2019).

  A Payeras i Falconer (2019:48) citen a Estelrich (1909) "*De almendra dulce. Es un arbol de gran desarrollo, tardío, pues algunes veces madura a finales de julio, y su pulpa es muy apreciada por su acidez y aroma*".

Aquesta diferència entre ecotips també és present al projecte de Llobera (2011), on s'observa una major variació en els diferents estats fenològics i paràmetres bioquímics, confirmant la diferència entre aquests ecotips. Així i tot, comenta que en quant a maduració, no s'han observat diferències entre els ecotips de Galta, classificant-se dins les varietats tardanes.

Suau (2016) també cita diferents ecotips d'aquesta varietat:

- Albercoc de galta: "És gros, a una banda vermell i a l'altra blanquinós, i molt fina; madura devers el juny o el juliol", i se situa a la zona de Llucmajor. (Alcover-Moll, 1935:428).
- Albercoc de galta de brot prim o tardà
- Albercoc de galta roja: Alcover-Moll (1935:428) no el situa a Mallorca, sinó al País Valencià. "És grosset, groc per una cara i vermell per l'altra i dolç; madura pel juny o el juliol."
- Albercoc de galta vermella
- Albercoc de galta vermella tardà

- **Inquer:** varietat de port dret a divergent i vigor mitjà. Fa el fruit de mida petita, forma oval i color ataronjat clar, amb baixa superposició de color, i la fulla llarga i ampla. (IRFAP, 2017)

  Segons Payeras i Falconer (2019), procedeix d'un exemplar que es trobava dins el corral del Servei d'Extensió Agrària d'Inca. L'arbre no és gaire vigorós. Té creixements pobres i forma irregular. Floreix dins la segona quinzena de març. Les fulles són grosses, de forma circular-acorada, asimètriques, acabades en punta i amb la voreta serrada. El fruit és de mida mitjana, amb una forma característica molt llarg, però estret, i recorda un poc la forma ovada. És bastant asimètric. El solc lateral és visible, però poc marcat. El clot del capoll és petit i poc fondo. El clot pistil·lar gairebé no és perceptible. És de color groc ataronjat general, amb petits punts vermellosos, que formen una galta més o manco extensa. El pinyol és gros, pla i totalment desferrat. La polpa és consistent, de color groc taronja, sense fil i un poc pastosa a la maduració. La pell és gruixada. La maduració varia segons els anys: comença entre el 10 i el 20 de juliol i es pot allargar fins a final de mes. Generalment s'utilitza per a consum en fresc, però també va bé per fer sequer i confitures. És escàs i se'n troben pocs exemplars.

- **Moscatell:** és descrit el 1935 com "no molt gros, groguet blanquinós, molt bo" (Alcover-Moll, 1935). És una varietat amb un fruit molt petit, de color groguenc, amb poca superposició de color i amb la polpa blanca. (IRFAP, 2017)

  Segons Payeras i Falconer (2019), és una varietat de vigor mitjà amb el posat del brancam divergent. És un poc anyívol. Hi ha anys què produeix manco i els albercocs són més grossos. S'ha de controlar la constància de la producció amb podes adequades. Lliga bé l'empelt damunt l'ametller. La fulla és grossa, té forma el·líptica i acabada en punta. Els nirvis i nectaris estan molt marcats. El capoll és llarg i la vorera és serrada. El fruit és de mida petita, esfèric. El clot del capoll és fondo. Té la pell gruixada i setinada; a vegades té taques irregulars. És de color groc, amb una galta un poc taronja amb puntets vermells quan és ben madur. La polpa és fluixa, de color blanc o groc pàl·lid. Té un gust

dolç característic de la maduració. S'aigualeix aviat quan és ben madur. El pinyol és petit i està desferrat o semi desferrat, de forma circular i amarg. Cau fàcilment en madurar. Madura entre el 25 de juny i 5 de juliol i d'un cop. Té poca conservació post-collita. En fresc és molt bo. A Porreres és la varietat que es regala als compromisos per quedar bé. No serveix per fer sequer, perquè queda com un paper de fumar. En canvi, és molt bo per fer-ne confitura. Se'n troben arbres aïllats i pocs.

Segons Llobera (2011), la varietat Moscatell destaca per tenir un perllongament llarg de la collita del fruit. El color de pell és groc, i blanc el de la polpa. La fermesa del fruit és baixa, suposant problemes a l'hora de la manipulació i el transport. A més, de les varietats estudiades, és la de menor calibre i major percentatge de pinyol. Aquesta varietat té un alt contingut en sucres i molt baixa acidesa. Finalment, entre les varietats Moscatell, Taronjal i Domàs blanc hi ha una gran afinitat, del qual es pot deduir que són varietats amb un origen comú.

Segons Suau (2016) es troben cites de diferents varietats de moscatell: albercoc moscatell, albercoc moscatell de pinyol agre i albercoc moscatell de pinyol dolç. És citat com a albercoc "mosquetel", assenyalant que és "fruiter i saborós" (Cerdà, 1910:88-89)

- **Taronjal:** és referenciat per l'arxiduc com un "dels més comuns. Destaquen per la seva qualitat. Són els més grans" (Ausburg, 1869). Apareix a Es Pagès Mallorquí (1900) com a varietat conreada a Binissalem i una de les varietats més fines i saboroses.

  Pedro Estelrich (1907:53) l'assenyala com una de les varietats més antigues, definint-lo "*de buen tamaño, color amarillo y gusto exquisito, però al estar su fruto muy maduro se vuelve bastante fibrosos, por cuya causa se debe coger apenas esté amarillo para la fabricación de pulpa, que resulta muy buenta en este caso. Madura a mediados de junio.*"

  Segons Cerdà (1910:88-89 dins Suau, 2016) és citat com una de les varietats més conegudes a Mallorca. Distingeix entre "albercoc taronjal de pinyol net" i "albercoc taronjal de pinyol brut", manifestant que ambdós són classes fines. A més, parla d' "albercoc taronjal de pasta fina" i "albercoc taronjal de pasta filosa". Del primer en diu que és la varietat més apreciada per ser destinada al comerç, juntament amb l' "albercoc de pinyol dolç", mentre que del segon diu que és refusat.

  "És gros, vermell, molt sucós i saborós, amb el pinyol dolç; madura devers el juny". (Alcover-Moll, 1935:428)

  Segons Suau (2016), assenyala que per Rosselló (1964:344) és una de les varietats més freqüents al Sud i Sud Est de Mallorca, així com la varietat millor valorada per la seva mida.

  Segons Payeras i Falconer (2019), també és anomenat "d'en Taronja". És una varietat de vigor mig, amb posat del brancam horitzontal o penjant. Les fulles són de mida grossa, en forma acorada i acabada en punta. Tenen nectaris petits i la vorera serrada. Els nirvis estan molt marcats. El fruit és de mida mitjana a petita. Té la pell llisa, sense pubescència. La sutura lateral està poc marcada; la cavitat peduncular no és gaire

profunda. Té asimetria: una galta més inflat que l'altra i més avançada. El color de la pell és taronja intens. La polpa és de color taronja be encès. És bastant consistent. El pinyol està desferrat, és agre i molt petit. La maduració és durant la segona quinzena de juny. S'utilitza sobretot per a consum en fresc, i també per fer-ne confitura. No s'empra per fer sequer. És una varietat abundant. Però, actualment s'estenen molt les varietats comercials d'origen forà, amb les quals, de vegades es confon.

- **Murtó:** També s'anomena Gori Murtó, ja que es tracta d'una obtenció d'en Gori Mora (Murtó), provinent de l'encreuament entre la varietats Canino i la Galta vermella. L'arbre és de vigor mitjà. Té el posat del brancam divergent. És de floració tardana. Les fulles són de mida mitjana, asimètriques, de forma acorada irregular. Els nirvis són visibles i fins. Els nectaris són grossos, la vorera serrada pels dos costats i està acabada en punta petita. El fruit és de bona mida, amb la superfície de la pell un poc rugosa i vellutada. El solc lateral està marcat de dalt a baix, més a la part superior. Forma dos morros asimètrics. El clot de l'ull és poc fondo. És de color groc o taronja clar, una galta agafa un poc de color amb alguns puntets vermells. La pell és fina. La pasta és un poc forta, sense fil. És sucosa i de color ataronjat. El gust és un poc àcid, molt fi. Té el pinyol desferrat, amarg, gros i circular. Comença a madurar els darrers dies de juny. És la varietat més valorada per fer sequer de qualitat, així com també és molt bo per a consum en fresc. N'hi ha adundants arbres disseminats i poques plantacions comercials. (Payeras i Falconer, 2019)

  Aquesta varietat té la polpa i la pell de color taronja clar, amb una fermesa del fruit que podria ser excessiva. A més, presenta superfície rugosa als fruits, causant una pèrdua d'atractiu per part del consumidor. (Llobera, 2011)

Barceló i Bauçà (2008) citen les següents varietats com a varietats cultivades al terme municipal de Porreres: galta vermella, palou o currot, domàs blanc, domàs vermell, taronjal, bord capona, moscatell, canino, roig de carlet, mallorquí, bulides, palabras o rojo palabras, minuqui, modesto, tadeo, castelbrite, murtó, primerenc i paviot.

Mora i Company (2008) comenten que de les varietats més aprofitades per a l'elaboració de l'albercoc sec a Porreres ha estat l'albercoc de galta vermella, ja que té una maduració més uniforme, absorbeix menys sofre però el reté millor.

"Aquesta producció està distribuïda en diverses varietats, cadascuna amb característiques de conreu i també organolèptiques diferenciades. Destaquen, entre d'altres: el roig, el primerenc, modesto, el roig de Carlet, canino, galta roja valencià, murtó i galta vermella." (Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca, 2018)

Segons Morro (2005, Diari de Balears) les Illes Balears presenten una notable riquesa varietal en poblacions d'albercoquer. "Entre les principals varietats cultivades hi ha el Galta Vermella primerenc, el Galta Vermella tardà i el Canino. Són apreciats els Pinyol Dolç, els Lluents i els Taronjals. Hi ha un conjunt de varietats primerenques que maduren a finals de maig i principis de juny, com el Currot, el Palou i el Domàs Blanc. Els fruits són més petits, són molt dolços i sucosos, i quasi no presenten acidesa. Hi ha moltes altres varietats: Bord Capona, Moscatell, Inquer, Bord Crespí, Cigala, Domàs Vermell, de la Gran Casta, d'en Caparró, d'en Pila, d'en Pua, d'en Violeta, de Pinyol Agre, de Pinyol de Sucre, de Sant Joan, Granat, Negre, Rosal, Sucrer, Vermell, etc. Part d'aquestes varietats són molt difícils de trobar i altres ja han desaparegut."

"Els porrerencs han anat adaptant els seus arbres a les necessitats del mercat. Algunes varietats autòctones d'albercoc, com ara el de la gran casta o el rosal, s'han perdut. Però d'altres han sobreviscut i estan molt ben valorades pel mercat. L'anomenada "de galta vermella" és una varietat molt bona, i a més el bessó del seu pinyol és dolç. Antigament, d'aquest pinyol se'n feia gelat. A més, aquesta casta d'albercoc és la que més resisteix l'atac de banya-riquer, un escarabat que ataca les soques dels arbres per posar els ous dins l'escorça, fins a provocar-los la mort. "Cada arbre va bé a un lloc determinat. Per exemple, les varietats murcianes o de València, a Mallorca no aferren i no arriben a fer mai bon fruit", comenta Esperança, de la cooperativa. Els arbres de varietats introduïdes solen viure gairebé deu anys, però cada temporada donen grans collites. En canvi, els de galta vermella viuen molt més, però tenen collites cícliques. Durant dos o tres anys fan molt de fruit, però llavors descansen qualque any i en fan molt poc." (Mateu, 2006, Diari de Balears)

2.2. CARACTERÍSTIQUES QUÍMIQUES DE L'ALBERCOC DE PORRERES

Referent a les propietats nutricionals, els albercocs fresc tenen un alt contingut en beta-carotè i vitamina C, són baixos en calories, rics en sucres, minerals, vitamines i fibra. A més, tenen un baix contingut en sodi i potassi. Són excel·lents per ajudar a combatre afeccions contra la pell i del sistema respiratori, i el seu alt contingut en fibra és un remei molt eficaç contra l'estrenyiment, la tensió alta, l'anèmia i la retenció de líquids.

En el cas dels albercocs secs augmenten les calories cinc vegades respecte dels frescs, però també augmenten les substàncies nutritives. D'aquesta manera, són una font rica en potassi i gran font de ferro, a més de presentar continguts elevats de carotè (provitamina A).

A continuació s'exposen una sèrie de paràmetres nutricionals a partir de l'anàlisi realitzat a tres albercocs frescs, segons Barceló i Bauçà (2008):

Paràmetres nutricionals	Per 120 g (3 albercocs)	Per 100 g
Calories	60	50
Calories procedents de la matèria greixosa	10	8,33
Greixos	1 g	0,83 g
Colesterol	0 mg	0 mg
Sodi	0 mg	0 mg
Proteïnes	0 mg	0 mg
Carbohidrats	11 g	9,16 g
Fibra	1 g	0,83 g
Sucres	11 g	9,16 g

A partir del projecte de final de carrera de Llobera (2011) i de les diferents caracteritzacions de varietats d'albercoc incloses dins del Catàleg de Varietats Locals de les Illes Balears, s'han pogut obtenir els resultats de les principals característiques químiques de l'albercoc fresc a la comarca de Porreres. Aquestes es mostren segons les varietats que s'han anat caracteritzant. Per a les varietats en què es tenien dades d'ambdues fonts, s'ha realitzat una mitjana dels dos valors obtinguts, així com per als valors dels diferents ecotips de Galta. A més, Llobera (2011) també

havia estudiat algunes varietats comercials, no únicament locals. Aquestes varietats comercials també s'han inclòs, i es troben separades de les locals en la mateixa taula.

Normalment els valors de pH inferiors a 3,30 es poden classificar com a acidesa alta, valors compresos entre 3,30 i 3,60 com a mitjana, i valors superiors a 3,60 es correspondrien a acidesa baixa. En referència a l'acidesa, segons Gurrieri et al. (2001, trobat a Llobera, 2011) els àcids presents a l'albercoc són l'àcid màlic juntament amb el cítric, expressant-se en grams d'àcid màlic per cada 100 mil·lilitres de suc. Així, valors d'acidesa molt baixa serien menors a 1,2 g/100ml; d'acidesa mitjana entre 1,2 i 2,2 g/100 ml); i molt alta amb valors superiors a 2,2 g/100 ml.

VARIETAT	RESULTAT
Contingut en sucres (°Brix)	
Varietats locals	
Domàs blanc	23,23 ± 0,63
Galta	21,48 ± 2,89
Galta vermella	17,73 ± 0,25
Inquer	14,93 ± 0,25
Moscatell	22,02 ± 2,33
Murtó	15,03 ± 0,21
Primerenc	15,2 ± 0,10
Taronjal	17,38 ± 2,71
Varietats comercials	
Palabras blanc	12,73 ± 1,41
Palabras vermell	14,47 ± 1,27
Rojo de Carlet	15,17 ± 0,14
Canino	15,2 ± 0,42
Tadeo	13,6 ± 0,07
pH	
Varietats locals	
Domàs blanc	4,18 ± 0,35
Galta	3,41 ± 0,40
Galta vermella	3,36 ± 0,02
Inquer	3,58 ± 0,02
Moscatell	3,72 ± 0,67
Murtó	3,56 ± 0,14
Primerenc	3,84 ± 0,14
Taronjal	3,57 ± 0,32
Varietats comercials	
Palabras blanc	3,44 ± 0,07
Palabras vermell	3,51 ± 0,14
Rojo de Carlet	3,7 ± 0,07
Canino	3,29 ± 0,07
Tadeo	3,77 ± 0,28
Acidesa (g d'àcid màlic/100 ml)	
Varietats locals	
Domàs blanc	1,00 ± 0,35
Galta	2,87 ± 0,30
Galta vermella	-
Inquer	2,11 ± 0,33

Moscatell	0,86 ± 0,49
Murtó	1,46 ± 0,14
Primerenc	1,33 ± 0,14
Taronjal	2,05 ± 0,77
Varietats comercials	
Palabras blanc	1,75 ± 0,07
Palabras vermell	2,33 ± 0,14
Rojo de Carlet	1,2 ± 0,07
Canino	2,33 ± 0,07
Tadeo	1,2 ± 0,28

En referència a l'albercoc sec, segons el treball de fi de grau de Llull (*Estudio de las características diferenciales de los albaricoques secos de Porreres*, 2019) es varen comparar dues varietats d'albercoc sec de Porreres (una comercial (Canino) i una altra local (Galta vermella)) amb diferents albercocs secs comercials. D'aquesta manera es va veure com existeix una clara diferenciació de les mostres d'albercoc sec, depenent de la zona de cultiu de Porreres respecte de les comercials. Així, els porrerencs contenen una acidesa, contingut en carotens, fibra alimentària i activitat de l'aigua superior als albercocs secs comercials. També són més lluminosos i amb un color més saturat i intens ataronjat que els comercials. A més, els albercocs secs de Porreres presentaven un contingut en sulfits menor que les mostres comercials.

Paràmetres	Albercocs secs de Porreres	Albercocs secs comercials
Acidesa (g àc.cítric/100 g bs)	8 ± 1	2,4 ± 0,6
Carotens (mg β-carotens/100 g bs)	16 ± 2	5 ± 1
Activitat de l'aigua	0,71 ± 0,06	0,62 ± 0,02
Lluminositat	43 ± 4	35 ± 3
Saturació del color	39 ± 6	22 ± 2
Intensitat del to ataronjat	39 ± 6	22 ± 2
Sulfits (mg SO_2/kg bh)	784 ± 360	2003 ± 418

2.3. CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS DE L'ALBERCOC DE PORRERES

Al projecte de Llobera (2011) "Caracterització fenològica i pomològica de varietats d'albercoquer a la comarca de Porreres" també es va dur a terme una avaluació dels caràcters relatius al consumidor, principalment sensorials. A partir d'un grup d'experts es varen recollir dades referents al gust, textura i aroma. Així, es varen poder obtenir resultats de les varietats locals primerenc, murtó, moscatell, taronjal i galta, resumides a continuació:

- Textura: les varietats primerenc i galta tenen textura sucosa, mentre que murtó, moscatell i taronjal són fibrosos.
- Gust: taronjal i galta són àcids, mentre que moscatell i primerenc són dolços. La varietat murtó compta amb un terme intermedi entre acidesa i dolçor.
- Aroma: la intensitat de l'aroma en els fruits de murtó i taronjal és al voltant del 50%, mentre que primerenc, moscatell i galta tenen una major intensitat d'aroma, superior al 70% i fins al 95% en el cas de moscatell.

3. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS DE PRODUCCIÓ DE L'ALBERCOC DE PORRERES

L'hàbitat natural de l'albercoquer és molt extens, tot i que les seves zones d'adaptació són bastants restringides. Així, la sensibilitat de les gemmes, flors i fruits a les baixes temperatures, limita la seva extensió a zones amb temperatures negatives, ja que és un arbre molt sensible a les gelades durant el període de floració i fructificació. Però tot i que sigui poc exigent en fred, els hiverns massa temperats produeixen un intens corriment de flors o caiguda de botons florals.

A Balears hi sol haver mancança d'hores de fred per la sortida del repòs hivernal en la majoria de varietats d'albercoquer. Així mateix, molts de cultivars locals solen presentar deficiències en l'acumulació d'hores-fred. (Llobera, 2011).

L'albercoquer prefereix terrenys profunds, fàcilment laborables, i francs. Els que són massa pesats i humits no són recomanables pel seu cultiu, però tampoc els solts i secs. Així mateix, és sensible al *cansament del sòl*, fent que algunes replantacions siguin dificultoses. És poc exigent en aigua, podent-se cultivar perfectament en secà. D'aquesta manera, a la zona de Porreres predomina des de sempre el cultiu en secà. (Agustí, 2010 i Llobera, 2011)

L'època d'iniciació floral de l'albercoquer es duu a terme des de principis d'agost a mitjans de setembre. Com és freqüent en la majoria de les espècies fruitals, es sol realitzar una aclarida de fruits. En l'albercoquer a Porreres aquesta aclarida consisteix en l'eliminació manual de fruits o flors sobrants, amb la mà o els dits, i sent més efectives si es fan prest, especialment en varietats primerenques. Les aclarides també es poden fer mecànicament per colpeig, amb pals de fusta o canyes.

Segons observacions a camp dutes a terme en les caracteritzacions de les varietats registrades així com en altres estudis, la floració de les varietats d'albercoc mallorquí es solen recollir entre finals de febrer i finals de març (IRFAP; Llobera, 2011). Així mateix, la maduració del fruit pot ser des de molt primerenca, a finals de maig, a tardana dins el juliol, segons la varietat.

La maduració del fruit està molt influenciada per les condicions climàtiques i edàfiques de cada finca o zona, i per tant es tracta de dades orientatives. Segons l'experimentació duta a terme per Llobera (2011) en varietats d'albercoquer a Porreres, les varietats més primerenques (inici de collita a finals de maig i fins la primera quinzena de juny) són les comercials palabras i rojo de carlet, mentre que la majoria de varietats estudiades tenen una època de maduració intermèdia (en la segona quinzena de juny), com les comercials canino i tadeo, i les locals taronjal, domàs blanc i moscatell. Així mateix, les varietats murtó i tots els ecotips de la varietat de galta vermella són les més tardanes (inici de collita a finals de juny fins a inicis de juliol).

La majoria de les varietats són auto compatibles, és a dir, no necessiten pol·linització creuada amb altres varietats. Així i tot, una part significativa de les varietats que s'estan utilitzant en el procés de renovació varietal són auto incompatibles. (Agustí, 2010 i Egea i Ruiz, 2014)

En referència a la poda, l'albercoquer és molt sensible als talls i, per aquest motiu, és imprescindible fer-n'hi com més pocs millor, evitant especialment els grossos. No convé podar cada any, però s'han de realitzar aclarides per assegurar una bona il·luminació a l'interior de la capçada. A més, s'aconsella conservar les branques curtes per evitar els efectes del vent. Cal renovar les branques de fructificació només cada tres o quatre anys, ja que la fusta de dos o tres anys continua fructificant. Amb aquesta renovació es manté el ramatge curt i es potencia l'aparició de ramells de maig en la proximitat de l'estructura de formació. (Rallo, 2007)

Les plantacions d'albercoquer s'empelten en funció del sòl, el vigor que es pretengui obtenir, la resistència a unes determinades condicions o a certes plagues i/o malalties i a la compatibilitat amb la varietat. Segurament és el fruiter amb més dificultats d'afinitat o incompatibilitat amb altres arbres; aquests problemes es poden manifestar fins als 12 anys de vida de l'empelt. L'empelt amb l'ametller (*Prunus dulcis*), tot i que ofereix una major resistència a *Capnodis tenebrionis*, és resistent a sequera i calcària, té problemes d'afinitat; se sol empeltar amb un empelt pont o doble empelt amb prunera (*Prunus domestica*). El peu franc és el més adaptat als nostres sòls, a la calcària, i el que presenta més afinitat; així i tot, té un desenvolupament lent i es veu molt afectat per *Capnodis*. (Llobera, 2011 i Rallo, 2009)

Cultiu a la seca

Gràcies a la textura argilosa del terreny i a la capacitat de retenció d'aigua, aquesta pràctica s'estengué majoritàriament al municipi de Porreres. El marc de plantació en aquest cas ha de ser elevat, d'uns 6 x 6 m com a mínim, per tal d'evitar una major competència hídrica. Es sol mantenir el terreny lliure de vegetació espontània a partir de labors superficials. D'aquesta manera es fan de dues a tres passades amb cultivadors per tal de rompre la crosta superficial i així evitar la pèrdua hídrica per capil·laritat. Aquestes labors superficials es realitzen a mitjans de febrer, dins l'abril i després de la collita. La fertilització segueix un equilibri entorn el 1:0,5:1,5 (NPK), orientatiu en funció de les condicions edàfiques del sòl. (Llobera, 2011)

Segons Agustí (2010), l'albercoquer és exigent en potassi (K) i particularment en nitrogen (N). Una deficiència d'aquest darrer mineral redueix el desenvolupament vegetatiu i dels fruits, que a més, veuen dificultat el seu quallat i cauen. En el cultiu a la seca, les dosis d'abonat de restitució de N recomanades oscil·len entre 80 i 90 UF/ha, que s'han de repartir la meitat en hivern, la quarta part durant la floració (en forma nítrica) i la quarta part restant després de la recol·lecció. No convé retardar la segona aportació pel risc de clivellat del fruit. En el cas de cultiu en reguiu, Badenes et al. (1997, dins Agustí, 2010) proposen dosis més elevades.

El *Capnodis tenebrionis* és un coleòpter que té una major incidència en els arbres conrats en secà. Les larves d'aquesta plaga són les que produeixen els danys més greus, atacant el sistema radicular de l'arbre i ocasionant la mort dels albercoquers. Les plantacions abandonades són un focus permanent de reproducció de la plaga, que inunda les zones limítrofes. (Egea i Ruiz, 2014)

3.1. PRESENTACIONS DEL PRODUCTE

L'albercoc de Porreres es sol comercialitzar sobretot en fresc, tot i que antigament predominava la comercialització en sec. A més, per aprofitar la producció també s'han realitzat elaborats diferents de l'albercoc sec, com pot ser en confitures, xarops, entre d'altres.

A continuació es descriuen les diferents presentacions de l'albercoc de Porreres, així com el seu procés de transformació (en el cas dels elaborats) i comercialització.

Consum en fresc

La comercialització en fresc és, actualment, la modalitat amb major importància a Mallorca. Aquest fet ha suposat el canvi d'orientació a l'hora de realitzar noves plantacions, reemplaçant varietats que estaven més orientades a la producció d'albercocs secs, com el Galta vermella. D'aquesta manera, varietats comercials foranes com Palabras, Canino o Rojo de Carlet, més adaptades a aquest tipus de comercialització, han anat substituint les varietats locals antigues.

Per la venda en fresc els albercocs se seleccionen amb un estat de maduració no excessiu, ja que ha de ser sotmès al procés de comercialització i transport. (Llobera, 2011)

Segons Llobera (2011) els pagesos porrerencs recullen els albercocs i els comercialitzen directament als mercats locals i a la Cooperativa de Porreres. Posteriorment, la Cooperativa les ven a altres intermediaris i en fa venda directa al seu local. El Reglament CE 851/2000 del 27 d'abril del 2000 estableix la normativa de comercialització de l'albercoc. Les característiques mínimes que ha de complir el fruit són: lliure de podridures o alteracions, nets i sense humitat exterior anormal. Els albercocs es classifiquen en tres categories segons la qualitat visual i el calibre: categoria extra (qualitat superior), categoria I (bona qualitat) i categoria II (qualitat acceptable).

Elaboració del sequer

L'albercoc sec o orellanes és un dels productes elaborats de l'albercoc amb més importància, sobretot a la zona de Porreres. Segons Llobera (2011) la comercialització de l'albercoc sec s'ha anat reduint degut a l'enorme competència de països com Turquia. Actualment, a la comarca de Porreres en comercialitzen la Cooperativa i Can Parrí, una empresa familiar. La Cooperativa compra els albercocs a granel i les ven posteriorment al detall a la pròpia tenda. Can Parrí realitzen l'activitat des del cultiu i recollida dels albercocs en les seves finques fins a l'assecament d'aquests i posterior comercialització. A més de l'albercoc sec natural, aquesta empresa també produeix l'albercoc sec amb xocolata, i licor d'albercoc.

Segons Mora i Company (2008:265) "el sequer és el lloc on es realitzen totes les operacions del procés d'assecat de l'albercoc, que pot ser una casa adequada per a tal funció o senzillament l'aixecament temporal i espontani d'una enramada de branques de pi. En tot cas, la mida o forma depèn de la quantitat de verd que s'hi destina. En anys de bones campanyes, just en el terme municipal de Porreres es podien comptar prop de 80 o 90 sequers".

"El procés d'elaboració de la fruita comença per la collida de l'arbre en les millors condicions, (antigament s'aplegaven els fruits madurs caiguts a terra). Després es trasllada al sequer on es xapa amb un ganivet, tot seguit se li treu el pinyol i es col·loquen les meitats una devora l'altra, amb la part còncava per amunt, de pla, sobre el canyís fins a omplir-lo. El treball de xapar els albercocs i omplir-ne els canyissos el solien realitzar colles de dones i també, segons les ocasions, nins i nines. Per la seva banda, els homes feien la tasca més feixuga, que consistia a traginar els canyissos d'un lloc a l'altre. Aquesta feina es feina, fins fa pocs anys, amb la civera". (Mora i Company, 2008:266)

"Els canyissos elaborats durant la jornada es col·loquen apilats a l'ensofrador. Aquest pot ser una construcció de qualsevol material i mida, que pot o no tenir un finestró de ventilació, i amb un portal que s'ha de tancar hermèticament. El secret d'un bon ensofrador és que es reparteixin els fums ben uniformement per tota l'estança". (Mora i Company, 2008:266)

"En arribar el vespre, s'hi crema sofre sublimat i pur amb la finalitat d'eliminar larves i ous d'insectes, cosa que també permet la retenció d'un major percentatge d'humitat sense fer perillar la conservació. La combustió del sofre es realitza dins recipients i produeix gas anhídrid sulfurós (SO_2) que deixa moll l'albercoc. El tant per cent de SO_2 a la fruita no ha d'excedir una mesura determinada, ja que es tracta d'una substància tòxica. L'endemà, la primera feina és estendre el sequer, o sia, col·locar tots els canyissos al sol d'un en un perquè així es pugui assecar. Al cap de dos o tres dies, l'albercoc ja és sec i es retira dels canyissos i es posa en caixes per a una segona ensofrada, que dura fins al moment del transborsament. El transborsament és

que l'albercoc sec es passa de caixa en caixa per airejar-lo i així mantenir una millor conservació". (Mora i Company, 2008:266)

"Finalment, es passa al destriament, on es fa la separació de l'albercoc sec en categories. Aquesta operació és lenta perquè necessita el control de les dones que el treballen. Acabat aquest procés, es passa a l'empaquetament, en funció de la demanda existent". (Mora i Company, 2008:266)

"Els pinyols, tant si són agres com si són dolços, s'assolellen un parell de dies fins que "cantens", o sia, se sent el renou del bessó. La seva comercialització era important malgrat la baixa proporció numèrica que representava la relació de l'albercoc verd/pinyol (1000 kg d'albercoc verd donen 50 kg de pinyol). De vegades, quan al sequer hi havia un excés d'albercocs, en lloc de xapar-los, es fan *bolles*, que són albercocs petits. Trets els pinyols, es col·loquen senceres sobre els canyissos i s'ensofren d'aquesta manera. Principalment se n'aprofita el pinyol. A aquesta feina l'anomenen treure ànimes*".* (Mora i Company, 2008:266).

Els usos d'aquests albercocs secs són nombrosos. A més de menjar-se sols o combinats amb fruits secs com a postres, s'empren com a ingredients en la rebosteria tradicional, com és la preparació d'ensaïmades i de coques d'albercoc. El seu peculiar gust agredolç els fa molt adequats com a farciments o per a la preparació de salses que acompanyen les carns. (Morro, 2005, Diari de Balears).

<u>Les confitures</u>

L'arxiduc ja citava l'ús de l'albercoc per a confitures: "Es consumeixen molts albercocs com a fruitat fresca, però igualment se n'empra gran quantitat per fer confitures siguin seques o en xarop, també se'n fa de pasta d'albercoc en l'economia domèstica." (Augsburg, 1871)

La importància de la confitura d'albercoc és tal que des de l'any 2000 a Porreres se'n realitza un tast. Aquesta activitat serveix per difondre aquest producte típic i arrelat de la zona. Al primer tast realitzat l'any 2000 es varen presentar 21 receptes de confitura d'albercoc. Segons els experts tastadors, el gust i la textura de la confitura són, d'entre tots els qualificatius, els que posseeixen un major pes a l'hora d'escollir el millor producte manufacturat. (Veny, 2000, Diari de Balears).

L'associació ASANIDESO realitza confitura d'albercocs a través de la seva marca "Estel Nou" i participant amb la marca "Fet a Sóller". Part d'aquesta confitura s'envia a la Cooperativa de Porreres que la comercialitza posteriorment a la seva tenda. (Llobera, 2011).

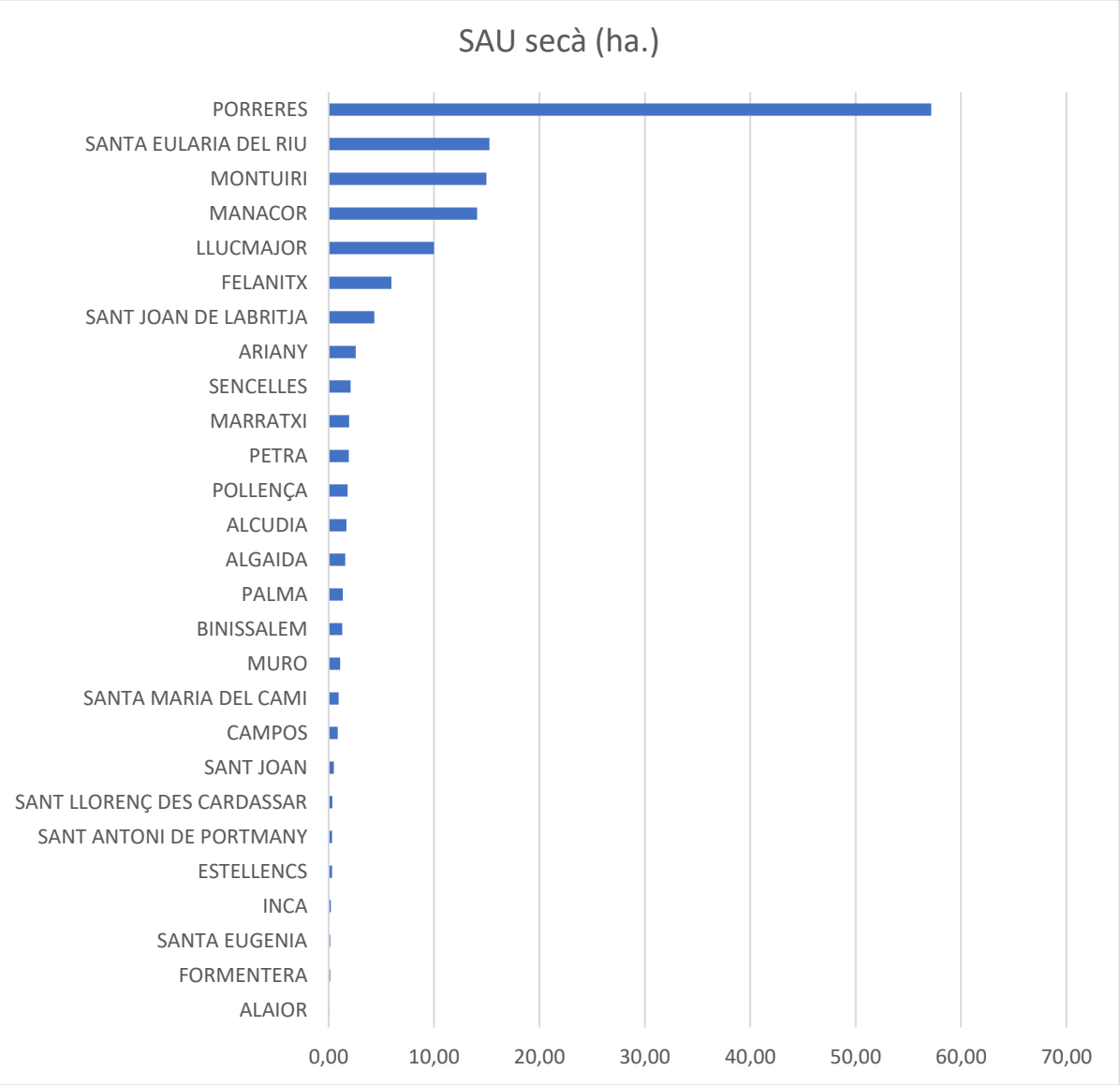
Una petita part de la producció dels socis de la Cooperativa de Porreres es dedica a l'elaboració de productes transformats, com confitures de diferents tipus i formats, elaborades específicament per a rebosteria, per a consum normal i ecològiques. (Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca, 2018)

Segons Sastre (2007, Ultima Hora), l'albercoc de galta és el més dolç i apreciat tant per consum en fresc com per fer confitures. A més, un dels avantatges de la confitura és que es poden aprofitar els albercocs que s'han vist afectats pel vent o altres condicions, i que no es poden destinar al consum en fresc. D'aquesta manera es pot aprofitar tota la producció.

"*El canino ahora està en su punto de madurez; este albaricoque de tamaño grande es indicado para las confitures y con él se preparan las ricas* orellanes *o albaricoques secos, de un alto valor alimenticio."* (Morro, 2014, Ultima Hora)

4. DELIMITACIÓ JUSTIFICADA DE LA ZONA DE PRODUCCIÓ

Tal com s'ha exposat als dos apartats anteriors, el vincle de l'aliment en la zona de producció ve justificat amb la zona de producció i història i reputació de l'aliment. La delimitació justificada de la zona de producció de l'albercoc és amb el territori on té una importància tan arrelada, com és el terme municipal de Porreres. I terrenys voltants com Montuïri, Manacor, Felanitx segons les dades del Registre d'Explotacions Agràries, on hi ha albercocs a Mallorca.

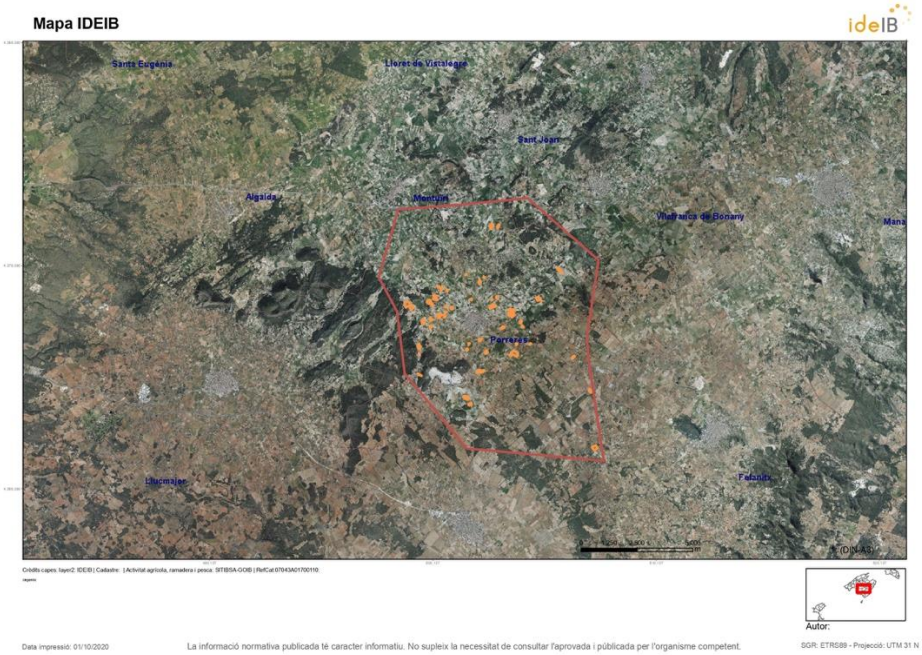


Dades cedides pel Registre d'Explotacions Agràries, del FOGAIBA.

A part de la informació aportada pel Registre d'Explotacions Agràries s'ha demanat la localització de cadascuna de les finques on a dia d'avui es produeixen i comercialitzen albercocs de Porreres. No s'ha pogut obtenir la informació de la totalitat, però si que de la majoria de les finques que aquest 2020 han produït i comercialitzat albercoc de Porreres.

Cadascuna d'aquestes finques s'han diferenciat, segons els polígons i parcel·les indicats al següent mapa. Són les parcel·les de color taronja.

La delimitació geogràfica actual, segons es pot veure al següent mapa hi ha finques al municipis de Porreres, sobretot, i algunes a Montuïri i Felanitx.



Tot i que la delimitació de les finques actuals és sobretot al municipi de Porreres, es proposa tenint en compte el seu passat històric que l'albercoc de Porreres també inclogui les finques que estan entre els municipis del costats, com són Montuïri, Sant Joan, Vilafranca, Felanitx, Campos i Llucmajor. Sobretot les finques que es troben a la vessant de Porreres entre les carreteres de Montuïri i Vilafranca; la carretera de Vilafranca i Felanitx; Felanitx – Porreres agafant la zona de Son Mesquida. Així com la de Felanitx – Campos i Campos i Porreres. Així com agafant la zona de Es Polvorí, Puig den Femella i el que és el Massís de Randa.

Tal i com s'ha comentat als dos anteriors apartats, l'albercoc històricament ha estat relacionat amb el municipi de Porreres.
Tal com citen Mora i Company, 2008: 261 "l'albercoquer, després de la vinya, almenys des del 1915 fins al 1980, i juntament amb l'ametller, ha estat un dels subsectors més importants dins l'agricultura mallorquina, mentre que la Cooperativa de Porreres, amb 50 anys de vida, ha estat un epicentre de l'activitat agrícola del poble".

Tal i com s'exposa a l'apartat història i reputació de l'aliment, queda ben palesa la importància del cultiu de l'albercoc al municipi de Porreres. Així com algunes cites que hem trobat a alguns diaris:

"Si per res té anomenada Porreres és pels seus albercocs. Durant aquesta època, a la cooperativa del poble se n'hi poden trobar de frescs". (Antoni Mateu, 2006, Diari de Balears).

"L'albercoc sec -el orejón- se convirtió en su producto más identitario, un fruto seco «que actualmente es apreciado desde la Península hasta EE UU pasando por Europa», según explica Antoni Martorell, presidente de la entidad desde hace 18 años. «De hecho hablar de albaricoques en Mallorca ha sido, y es todavía ahora, hablar de Porreres y de su cooperativa», reconoce Martorell. (Sitges i Socies, 2009, Ultima Hora).

"El municipio 'porrerenc', líder en el sector del albaricoque, abastece cerca del ochenta por ciento de toda la isla de Mallorca". (Juárez, 2010, Ultima Hora).

"La Fira de l'Albercoc consiguió poner, todavía más, en valor el albaricoque como fruto estrella de temporada y que tiene su zona más importante de producción en el municipio de Porreres". (Mas, 2013, Ultima Hora).

Una de les cites que demostren el vincle de l'aliment amb el municipi de Porreres, és que des de l'any 2013, la Cooperativa Agrícola de Porreres i l'Ajuntament organitzen la Fira de l'Albercoc durant el mes de juny coincidint amb la temporada dels albercocs. Així com l'edició d'un llibre anomenat "El sequer, una història del l'albercoc de Porreres" que es defineix com els fonaments d'una vida que val la pena conservar com a senyal d'identitat comunitària.

5. HISTÒRIA I REPUTACIÓ DE L'ALIMENT

Tal i com exposen (Mora, J. I Company, M. 2008), el cultiu de l'albercoquer és i ha estat un cultiu colonial que comença a implantar-se a finals del segle XIX, quan l'epidèmia de la fil·loxera atacà la vinya, que va ser substituïda per l'arbre. Aquest fet, fa pensar que seria al Raiguer on aparegueren els primers exemplars de albercoquer. A *l'Exposición Agrícola, Industrial y de Bellas Artes* celebrada a Palma l'any 1860, organitzada per la *Diputación Provincial de las Balears*, als estants hi havia mostres de conserves i fusta d'albercoquer de Binissalem, Pollença, Consell i Palma. També es fa referència de l'albercoc i la seva importància al Raiguer, a la publicació de El

Agricultor, 1893 "en Binisslem se procede con toda actividad a la confección de la polpa de albaricoques que se exporta en gran cantidad al extranjero. Numerosas fabricaciones agotan diariamente las existencias que todavía ofrece el mercado, y numerosas mujeres van dando forma a la ácida polpa para que sea apetitosa para los extranjeros".

Mora i Companya, 2008, comenten que l'època en què s'inicia el cultiu a les Balears és desconeguda, però determinen que en tota seguretat el cultiu va començar a prendre força al llarg del darrer terç del segle XIX. Així com la comercialització de la polpa també es desenvolupà a finals de segle, i la de l'albercoc sec a partir dels anys vint.

Estelrich, P. 1903 a Mora i Company 2008: 262 cita "el albaricoquero se cultivava escasamente en Mallorca hace 20 años. Solo se veían pies aislados de este árbol en pleno campo o el las cercanías de las cases de labor..."

Cap a mitjans segle XX, tal com citen Mora i Company, 2008 s'efectuen noves plantacions i el cultiu adquireix gran importància econòmica, de manera que arribarà a haver-hi zones dedicades al monocultiu (Porreres i Felanitx).

Segons dades recollides de 1915, les Illes Balears eren la comunitat autònoma amb major superfície dedicada a l'albercoc i amb el rendiment més alt de la producció de tot l'Estat Espanyol. Cap a l'any 1940, segons Giuliani, M. C., la superfície cultivada dedicada al cultiu de l'albercoc superava les 1800 hectàrees.

Els municipis de Mallorca on hi havia major presència del cultiu de l'albercoc eren de major a menor superfície, Porreres, Felanitx, Manacor, Santanyí i Montuïri, segons dades de 1974 i 1981, I en menor superfície els seguien els pobles de Campos, Ses Salines, Sant Joan, Vilafranca, Petra i Sant Llorenç. (Mora i Company, 2008).

Segons citen Mora i Company, 2008, a partir de dades de la Confederació Espanyola de Caixes d'Estalvi, (CECA) que indicava les següents dades de producció anual a nivell de Balears:

Anys	Producció (Tones)
1960-61	4.462
1965-66	7.235
1967-68	4.124

Tal i com s'ha comentat, les Balears als anys 1910-20 van ser la primera regió a nivell estatal en superfície cultivada d'albercoc. En aquells temps la producció a nivell estatal era aproximadament de 1075 hectàrees i Balears representava el 49,5% del total de l'Estat. (Vázquez, A. 1915). Segons Mora i Company, 2008, avui en dia la realitat és bastant diferent, ja que la superfície de l'albercoquer a Espanya és de 24.000 hectàrees, i tan sols el 6,1% dels quals són a Balears. I en relació a la producció la insular representa un 2% del total a nivell estatal.

Les varietats

Les varietats que han tingut major difusió territorial han estat, el galta vermella, el canino, el taronjal, el paviot i el galta roja. Altres varietats no tant freqüents són el gasparet, el capona, el bullida moniquil el Royal, etc. Segons Mora i Company 2008, fins als anys 90, la varietats de galta vermella ocupava el 80% de la superfície cultivada.

Va ser a finals dels anys 60 i sobretot les dècades del 70-80 que s'introduïren noves plantacions de noves varietats com l'albercoc canino i el paviot, tot i que la varietat que predominava era la galta vermella.

La indústria de l'albercoc

Segons Mestre, A. 1949, la fabricació de la polpa és anterior a la de l'albercoc sec, i fins a la primera quinzena del segle XX, té una rellevància econòmica més destacada que aquest. L'àrea productiva es trobava molt dispersa i incloïa nuclis a Binissalem, Santa Maria, Felanitx i Porreres. Aquesta dispersió es deu a que a l'àrea del Raiguer era on es concentraven els primers peus d'albercoquer, cap als anys 1860-80. La polpa s'exportava a països nòrdics i a Europa occidental, sobretot als mercats de Londres i París. Dos fets van fer que la demanda disminuís, el primer la baixada de la moneda francesa i la poca demanda de França i la segona que coincidí amb la Primera Guerra Mundial, on la demanda va ser molt inferior a la d'abans de la Guerra.

Cap als anys 50, progressivament s'implantà l'elaboració de l'albercoc sec i aquest va substituir el de la polpa que als anys 60 va desaparèixer. Algunes de les causes de la desaparició són els defectes de l'elaboració familiar, la pasteurització incompleta dels pots, la dificultat per obtenir làmines de ferro i els filaments excessius i el gust massa àcid que deixa la fabricació de la maquinària moderna. (Mora i Company, 2008).

Segons Mora i Company, 2008, la comercialització del bessó de l'albercoc va ocórrer paral·lelament a la fabricació del sec. Tot i això, segons la *Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Baleares*, el 1935 el bessó de l'albercoc s'exportava als països nòrdics.

La fabricació de l'albercoc sec al Pla i a Mallorca en general, pren força a partir dels anys 20, i sobretot després de la Primera Guerra Mundial.

La Cooperativa Agrícola de Porreres, (1957-1985)

Per explicar la trajectòria de la Cooperativa Agrícola de Porreres en relació al cultiu de l'albercoc, segons Mora i Company 2008, es diferencien dues etapes, la primera, que inclou la fundació, la consolidació i la minva de mercats exteriors, comença el 1957 i acaba l'any 1985. La segona del 1985 fins a l'actualitat.

Tal i com esmenten (Mora i Company, 2008), per a la necessitat d'ajuntar la pagesia i així resoldre els seus problemes i per a adaptar-se a nous temps, neix la creació de la cooperativa. La cooperativa es fundà el 13 de juny del 1957, amb gairebé 20 pagesos que donaren suport a la idea del cooperativisme.

Segons Mora i Company, 2008, cap al març de 1960, el president, Baltasar Nicolau, rebé la plena autonomia i poder per que fa a la comercialització del sec, sense haver de passar comptes a la junta. I al mandat de Joan Lliteres, segon president de l'entitat, que la cooperativa exportà directament l'albercoc, a països com Noruega, Regne Unit, Bèlgica, Holanda i Dinamarca.

Tal i com van poder consultar Mora i Company, 2008 als llibres d'actes de la Cooperativa del 1960, les dificultats que es van anar trobant amb l'exportació van ser dues. La primera, el fracàs en les relacions amb la Comercial Industrias Agrícolas de Mallorca, per complir en la tasca d'agent exportador i per altra banda, el contacte de Vicenç Ferrer de Sant Jordi i Truyols amb importadors d'albercoc sec de diverses circumscripcions de les cambres espanyoles amb Suècia, Noruega, Dinamarca, Finlàndia, França i Alemanya.

Segons Mora i Company, 2008: 260, "al llarg del temps, un altre dels entrebancs ha estat a la producció de l'albercoc sec, l'excés d'humitat".

A l'època de Joan Lliteres com a president de la cooperativa hi va haver un increment de la comercialització de l'albercoc i el 1974 es va poder adquirir materials pel sequer com caixes i canyissos. I per primera hi va haver oferta per vendre el bessó fora de l'Estat espanyol.

Segons actes de la cooperatva, de l'abril del 1975, l'any 1973 degut a la crisi mundial i la d'Espanya, el govern espanyol va destinar 51.252 ptes en concepte de compensació per la baixada de preus deguda a la desvalorització de la pesseta respecta el dòlar. (Mora i Company, 2008)

La cooperativa es va aventurar en la proposta de fer polpa per aprofitar l'excedent de la fruita, però la comercialització no va anar bé per mos d'una sèrie de deficiències com que els envasos presentaves deficiències i deixaven massa restes de filaments, així com una excessiva acidesa. (Mora i Company, 2008:270)

En aquest temps s'apuntaren a la Cooperativa productors d'altres pobles, com el sequer cooperatiu de Sant Joan i els sequers de Cas Concos i Felanitx. Al llarg d'aquests anys les campanyes varen ser molt bones. També es van adquirir dues càmeres frigorífiques, com també un màquina automàtica de xapar albercocs, aquesta darrera adquisició no va ser encertada, ja que no tallava bé. (Mora i Company, 2008: 270)

Sota la presidència de Jeroni Palerm, aquells anys, l'albercoc sec de Porreres era un reclam de promoció i de publicitat. El 1980-81 s'exportaren 20 tones a Múrcia, a més de vendre a països estrangers. Les anyades posteriors van ser determinants per a la consolidació de la fabricació del sec. Tot i que el 1981 i 82 les anyades no van ser bones, s'exportà i es liquidà tot el sec de l'any.

Però el 1983, va ser catastròfica, degut a la sequera i la Cooperativa sol·licità a la Cambra Agrària Local la declaració de zona catastròfica i la campanya comença massa prest i el preu va ser inferior degut a la demanda existent. (Mora i Company, 2008:271).

A partir d'aquest moment, sorgeix el debat de seleccionar determinades varietats per zona, i entre pagesos i el Servei d'Extensió Agrària (SEA) van exposar les dificultats que oferien les varietats modernes i es pronunciaren favorablement a la varietat galta vermella i volien fer-la extensiva a tota la comarca del Pla i sud-est de Mallorca. (Diario de Mallorca, 28 juny 1983 a Mora i Company, 2008:272).

La comercialització de l'albercoc es feia conjuntament socis que tenien sequer propi i el sequer de la cooperativa.

La Cooperativa del 1986 a l'actualitat

L'entrada als mercats europeus de l'albercoc sec de procedència turca i americana a un preu més barat i de gust més dolç i gairebé sense acidesa, és una causa de l'estancament del comerç de l'albercoc sec de Porreres. A partir d'aquests anys es començaren a patir les conseqüències de la competència estrangera de països com Turquia, Tuníssia, Xile o EU. (Mora i Company, 2008)

L'any 1988 la Conselleria d'Agricultura i Pesca creà la mesa sectorial de l'albercoc per estudiar els problemes que l'afecte, tant en el vessants del cultiu i de la industrialització com en el de la comercialització. (Mora i Company, 2008)

Segons Mora i Company, 2008: 273 "A l'any 1991, essent Toni Martorell president, es veneren 300 kg a Pastisseries de Mallorca i s'acordà que la societat Camp Mallorquí introdueixi el sec per a la promoció dels productes mallorquins a les grans superfícies. Així que s'intentà redistribuir el producte a petits comerços i grans superfícies".

A partir del 2002 es comença a elaborar confitura d'albercoc. El procés, que es fa a Sóller, aprofita l'albercoc no comercial que no es destina a sec.

"Des de sempre, la Cooperativa ha treballat amb les varietats galta vermella i canino, tot i que la predominança de la primera és absoluta. El sequer cooperatiu és un exemple de com i per què la Cooperativa ha posat esment en l'exportació de l'albercoc sec. No cal dir que, durant molts anys, va ser el segon més gran de Porreres i que, en temps de meses, hi treballaven més de 100 persones". (Mora i Company, 2008:274)

L'any 2000 com recullen els diaris es va realitzar el primer tast de confitura l'albercoc.

"Les més variades i suculentes receptes de melmelada d'albercoc delectaren amb la seva dolçor els paladars d'alguns experts i no tan experts que, ahir horabaixa, es concentraren a l'edifici de l'Escorxador de Porreres per tal de fer un tast de vint-i-una receptes de confitura d'aquesta fruita tan arrelada en el camp porrerenc. El primer tast de les confitures ha estat organitzat per la Cooperativa Agrícola de Porreres juntament amb l'Ajuntament de la localitat". (Veny, 2000, Diari de Balears).

I a partir de l'any 2001 la Cooperativa Agrícola de Porreres treu al mercat un nou producte, confitura elaborada amb albercocs propis.

"A la localitat de la Vall, han col·laborat amb la Cooperativa de Porreres per treure a la venda 4.500 pots de confitura d'albercoc amb el distintiu «Fet a Sóller», com una de les mesures per aconseguir la rendibilitat del fruit i disminuir-ne l'excedent que es crea cada any." (Sastre, 2001, Diari de Balears).

L'any 2005, el tast de confitura es veu ampliat a la realització d'una mostra de plats elaborats amb albercoc com es cita a premsa "5è Tast de confitura d'albercoc i la 3a Mostra de plats elaborats amb albercoc, un acte organitzat per la Cooperativa Agrícola de Porreres amb el suport de l'Ajuntament. Es presentaren a aquesta nova edició fins a 18 castes diferents de confitura d'albercoc i 12 plats diferents, entre dolços i salats, fets amb aquest fruit porrerenc". (Mas, 2005, Diari de Balears).

La Cooperativa Agrícola de Porreres i l'Ajuntament organitzen la Fira de l'Albercoc des de l'any 2013, al mes de juny coincidint amb la temporada dels albercocs. L'objectiu de la convocatòria és promocionar l'albercoc entre la població de l'illa de Mallorca. Segons Forteza, Margalida 2015:38. "A aquesta fira es poden trobar i tastar tot tipus de productes elaborats amb l'alberoc de Porreres: plats tradicionals, com la coca d'albercoc, l'albercoc amb vi, les confitures o l'ensaïmada d'albercocs i sobrassada, o també noves receptes creatives com els bombons d'albercoc i xocolata".

En alguns moments s'ha parlat de crear un distintiu de qualitat per a l'albercoc de Porreres, tal i com es cita a premsa: "Los albaricoques de la comarca de Porreres ya están en el mercado. Es una fruta que está a la espera de la Denominación de Origen por su calidad". (Morro, 2017, Ultima Hora).

<u>La plaga de l'escarabat</u>

Tal i com citen Mora i Company (2008), l'any 1968 va aparèixer la plaga de l'escarabat de cap gros (*Capnodis tenebrionis*), que produí la mortalitat del 52% de les plantacions. De fet, de les 1900 hectàrees cultivades l'any 1966, passarien a les 955 del 1973. L'escarabat de cap gros , en castellà *gusano cabezudo* és un coleòpter que cada insecte femella durant l'estiu pon els ous (uns 300) a la base de l'arbre. Aquests ous es transformen en larves, que poden arribar als 6 cm de llargària, de color blanc i cap gros. Aquestes excaven galeries sota terra i tallen els vasos per on circula la saba. D'aquesta manera, l'arbre es va assecant per sectors fins que mor. L'insecte roman en estat de larva durant dos anys i després es converteix, per metamorfosi, en un escarabat molt dur d'uns 2,5 cm de llargària, de color molt obscur, quasi negre, amb algunes notes blanques a la part superior. (Barceló i Bauçà, 2008)

Segons citen Barceló i Bauçà, (2008: 240) "És molt difícil combatre la larva de cap gros que viu dins la fusta de les arrels, sota terra. Els anys en què plou molt es limita aquesta plaga, ja que l'aigua nega i mata les larves".

Tal i com citen Barceló i Bauçà (2008), l'escarabat és molt fàcil de capturar, perquè a penes es mou. El millor és fer-ho manualment a la tardor i després esclafar-los el cap.

Segons (Forteza, 2015: 10) "Els pagesos varen reaccionar a la plaga i, després de moltes proves, varen decidir empeltar l'albercoquer en un peu d'ametller o de prunera (de la varietat Prat de Llobregat), ja que l'escarabat ataca amb més virulència el peu de l'albercoquer que el d'aquestes altres dues varietats de rosàcies".

6. VINCLE DE L'ALIMENT AMB LA ZONA DE PRODUCCIÓ

Tal com s'ha exposat als dos apartats anteriors, el vincle de l'aliment en la zona de producció ve justificat amb la zona de producció i història i reputació de l'aliment. El vincle de l'albercoc amb el territori on es desenvolupa té una importància tan arrelada, pel fet de ser un cultiu que es feia a la zona del Pla de Mallorca i sobretot al municipi de Porreres.

Les característiques climàtiques, geogràfiques i edafològiques del municipi de Porreres, han propiciat el cultiu de l'albercoc a Porreres. Segons Llobera, X., 2011; el microclima de Porreres és sec-humit, primer mesotèrmic, amb moderat excés d'humitat a l'hivern i moderada concentració de l'eficiència tèrmica durant l'estiu. El mateix Llobera, 2011 també va estudiar la manca d'acumulació d'hores fred abans de l'u de gener, fet que va donar major caiguda de botons, fet significatiu en algunes varietats com les varietats de galta. La textura argilosa i l'elevada capacitat de retenció d'aigua del terreny ha esdevingut que l'albercoc majoritàriament ha estat un cultiu en secà.

Segons Barceló, B. i Bauçà, B., 2008: 238 "s'ha dit des de sempre que l'albercoc de Porreres és el millor de Mallorca, pel seu bon gust és conegut a l'illa, a Espanya i a molts llocs del món. Darrerament ha augmentat el seu consum tant com a fruita fresca, com a albercoc elaborat - acompanyant carns, dolços, sucs, amanides, confitures, gelats, etc.,-o com a producte cosmètic. Però l'albercoc sec porrerenc avui en dia té molt poca demanda. En té molta més el de fora (turc, xilè, califórnia, ...), en primer lloc, pel seu bon preu – més baix que el nostre – i, en segon lloc, per ésser menys àcid i amb manco quantitats de sofre. "

L'ús culinari està totalment vinculat a una gran multitud de plats de la gastronomia de Mallorca i de les Illes Balears. Tal i com s'ha comentat, des de l'any 2000 es realitza un concurs de confitures que s'ha anat ampliant amb un concurs de coques i tapes elaborades amb albercoc.

Aquest concurs ha fet que s'hagi augmentat la innovació de la introducció de l'albercoc en diferents plats, tal com s'il·lustra:
"Com a plats fets amb albercoc, que de cada any són més, cal destacar una crema feta d'albercoc, un púding, llom amb crema catalana i albercocs, assortit d'albercocs secs, albercocs farcits amb confitura de formatge, albercocs farcits amb sobrassada cruixent, albercocs a la canyella i la típica coca d'albercoc". (Mas, 2005, Diari de Balears).

7. IMPORTÀNCIA SOCIOECONÒMICA DE L'ALIMENT

A escala de dades estadístiques sobre el cultiu i comercialització de l'albercoc no hi ha dades publicades per varietats i per cultiu i municipis. Però si que tenim dades de superfície i producció del cultiu de l'albercoc a Mallorca. Tot i no tenir constància del l'origen de la superfície i producció, ens han assegurat del Servei de Millora Agrària que la majoria deuen ser del municipi de Porreres.

Per fer-nos una idea, a continuació s'exposen les dades estadístiques de producció de l'albercoc durant els anys 2016, 17 i 18 del Servei de Millora Agrària, publicades els darrers anys.

Mallorca/anys	Superfície (Ha.)	Producció (Tones)
2016	96	314
2017	96	216
2018	96	324

Elaboració pròpia. Dades obtingudes a partir del Servei de Millora Agrària.

A mode d'estimació, la Cooperativa Agrícola de Porreres ens ha facilitat les dades de producció de l'albercoc que comercialitzen els darrers anys. Aquesta producció procedeix de 25 productors que comercialitzen el seu albercoc a través de la Cooperativa.
El volum de producció de la Cooperativa dels darrers anys ha anat oscil·lant i el darrer any hi va haver unes dades de producció molt baixes, d'unes 11 tones, segons ens han informat de la Cooperativa.
Segons la cooperativa, les varietats que tenen en producció són sobretot les que agrupen com a primerencs que són; palabras i rojo carlet i per altre banda també tenen produccions de les varietats de canino, murtó i galta, les dues darreres més tardanes. La mitja anual en un any bo sol ser de 20 tones de primerenc, entre 20-30 tones de canino i 20 tones de galta.

Cooperativa de Porreres/anys	Producció (Tones)
2016	45
2017	35
2018	35
2019	11

Elaboració pròpia. Dades obtingudes de la Cooperativa Agrícola de Porreres.

Segons dades de premsa, Morro, 2017, Ultima hora "*De las 45 toneladas que se recogieron el año pasado, afirma Esperança Mora, gerente de la Cooperativa, este año tan solo tienen previsto unas 35 toneladas. En la comarca hay aproximadamente unas 60 hectáreas dedicadas a la*

fruticultura, aunque los payeses que se dedican a ello lo hacen a tiempo parcial y una mayoría están jubilados".

Tal i com s'ha esmentat en anteriors apartats, la Cooperativa de Porreres, també ha augmentat la seva gamma de productes. Actualment amb l'albercoc es generen confitures que elaboren a través de la col·laboració amb el centre ocupacional Estel Nou - ASANIDESO de Sóller, així com comercialitzen l'albercoc sec elaborat pels mateixos productors de manera artesana.

Actualment, a part de la comercialització a través de la Cooperativa hi ha uns cinc productors més que fan venda directe d'albercoc fresc, d'aquests cinc productors es fa una estimació total de 5 quarterades i una producció aproximada de 12,5 tones. A més hi ha un productor ecològic d'albercoc que té unes 5 quarterades que produeixen una quantitat de 12,5 tones aproximadament. Un dels productors és productor ecològic. Entre les empreses Agromart i es Merca tenen una superfícies de 9,5 quarterades que equival a una producció anual aproximada de 90 tones anuals.

I hi ha l'empresa Can Parrí que té una superfície de 4 quarterades que produeixen unes 10 tones anuals. Produeix albercocs ecològics per fer-los secs i banyar-los en xocolata en forma de bombons i comercialitzar-los directament a través del seu restaurant-botiga.

"*Can Parrí, empresa familiar fundada en 2006 en Porreres, centra su actividad en la comercialización de albaricoques secos, producidos en fincas propias y secados con la técnica del «sequer», tradicional de la Part Forana de Mallorca. Todos los productos de Can Parrí tienen como materia prima el albaricoque seco. Actualmente, la empresa cuenta con dos productos consolidados (cajas y bolsas de albaricoques secos y cajas de bombones de albaricoque también secos). La empresa espera comercializar un tercer producto en la campaña 2008-2009: Bolsas de albaricoques secos a trozos para utilizan en ensaladas y en otros platos*". (RL, 2008, Ultima Hora).

"*La empresa Can Parrí de Porreres ha incrementado un 125% la venta de orejones durante la campaña de navidad. Se han vendido más de 6.000 unidades de producto hecho de manera artesanal*." (RPF, 2007, Ultima Hora)

Per tant l'estimació de la producció anual dels diferents pagesos que hi ha a Porreres és de 125 tones. I la Cooperativa de Porreres representa una mitja de 31,5 tones segons la producció dels 4 darrers anys. Si es sumen les mitges dels diferents pagesos de Porreres i la Cooperativa ens surt una mitja anual de 156,6 tones. La mitja dels darrers tres anys a Mallorca és de 284,6 tones. El que significa que la producció d'albercoc al municipi de Porreres representa el 55,02% en relació a la producció d'albercoc a Mallorca.

Si es calcula que hi ha una producció aproximada de 2,5 tones per quarterada, obtenim una superfície aproximada de 50 quarterades d'albercoc repartides en diferents productors i 12,6 quarterades són les que tenen els pagesos que produeixen per la Cooperativa. El total aproximat de superfície d'albercoc a Porreres és de 62,5 quarterades, segons diverses fonts.

En cultiu intensiu i en regadiu i sol haver uns 300 arbres per quarterada. D'aquest tipus de cultiu hi ha unes 9,5 quarterades que per tant representen 2850 arbres en intensiu. I en cultiu a la seca hi sol haver uns 150 arbres per quarterada. El que significa que si al terme municipal de Porreres hi ha aproximadament unes 53 quarterades a la seca hi ha uns 7950 arbres d'albercoquers a la seca.

Segons dades de la Cooperativa Agrícola de Porreres, el 2019 es van vendre 10580 kg d'albercoc fresc, 1000 kg d'albercoc fresc es van convertir en 200 kg d'albercoc sec i es van destinar 400 kg d'albercoc a fer-ne confitura.

En el cas de l'albercoc sec, actualment només són algunes famílies que encara fan el sequer, i es comercialitzen alguns productes a petita escala.

El total de producció d'albercoc en ecològic oscil·la entre les 13 i 15 hectàrees a l'illa de Mallorca. Dels quals en el municipi de Porreres n'hi ha gairebé 9,5 hectàrees. Aquest cultiu es reparteix entre 11 finques de característiques diferents. El que significa que la comercialització de l'albercoc queda repartit entre diferents pagesos. (Dades del CBPAE, 2020). Al municipi de Porreres hi ha una producció anual estimada de 22,5 tones d'albercoc ecològic.

Tal i com s'ha comentat les varietats d'albercoc de Porreres que actualment es produeixen i comercialitzen són canino, palabras, primerenc, galta i murtó. També hi ha una part d'altres varietats comercials com el modesto, mogador, mikado, florpia, tipor i mirlos. I es preveu una nova plantació que inclogui la varietat local d'inquero.

S'han sumat les vendes d'albercoc d'aquest any a Porreres i la suma total de l'albercoc fresc, sec i en confitura és de 75.143,17€. La majoria d'albercoc es ven en fresc però també hi ha una quantitat que es comercialitza en sec i en confitura. El que s'ha comercialitzat en confitura és aproximadament uns 480 quilograms d'albercoc fresc que equivalen a uns 400 pots aproximadament i el que significa uns 2.000€ i l'albercoc que s'ha comercialitzar en sec equival a uns 10.3000€. Per altre banda hi ha una empresa que elabora confitura i altres elaborats a partir de l'albercoc que té uns 6.000€ d'ingresssos d'aquests.

A partir de les dades aportades per totes les finques que produeixen i comercialitzen l'albercoc de Porreres, actualment hi ha unes 49 persones que treballen aquest aliment.

8. FOTOGRAFIA DE L'ALIMENT I DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓ

Fotos cedides per l'Ajuntament de Porreres i na Margalida Forteza.

9. BIBLIOGRAFIA

- Agustí, M. (2010). *Fruticultura* (2a ed.). Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.

- Ajuntament de Porreres. (2019). *Projecte: Col·lecció d'albercoquers de varietats locals i foranies al terme de Porreres*.

- APAEMA (Associació de Producció Agrària Ecològica de Mallorca). (2017*). Projecte: "Nous albercoquers".* Porreres.

- Augsburg, A. Ll. S. (1871). *Die Balearen Geschildert in Word und Bild*. Traducció de Sánchez-Rodrigo, C. i Sánchez-Rodrigo, B. *Las Baleares por la palaba y el grabado. Mallorca: parte general.* Palma: Caja de Baleares "Sa Nostra", 1987. Tom V, traducción del volum III, primera part de l'original. Pàgina 245. ISBN obra completa: 84-500-3570-8; ISBN volum I: X510105512.
  Consultat a biblioteca Ramon Llull (UIB) [914.675LLU], exclòs de préstec.

- Augsburg, A. Ll. S. (1890). *Die Balearen Geschildert in Word und Bild*. Traducció de Sánchez-Rodrigo, C. i Sánchez-Rodrigo, B. *La isla de Menorca en texto e imágenes: parte general.* 1a edició. Palma: Caja de Baleares "Sa Nostra", 1982. Tom I, traducció dels toms VI i VII de l'original. Pàgina 346-347.

ISBN obra completa: 84-500-3570-8; ISBN tom I: 84-500-3609-7.
Consultat a biblioteca Ramon Llull (UIB) [914.675LLU], exclòs de préstec.

- Barceló Picornell, B., i Bauçà Garau, B. (2008). L'albercoc a Porreres. Dins Institut d'Estudis Baleàrics (ed.), *Actes de les II Jornades d'Estudis Locals.* (p. 237-247). Porreres: Ajuntament de Porreres; Palma: Institut d'Estudis Baleàrics. ISBN: 9788469244326

- Borja Moll, F., Alcover, A.M. *Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals.* [En línia]. Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962. ISBN núm. 8427300255. <http://dcvb.iec.cat> [Consulta: 21/04/2020]

- Egea, J. i Ruiz, D. (2014). Albaricoquero. Dins Cajamar Caja Rural (ed.), *La fruticultura del siglo XXI en España*. (Serie agricultura 10, p. 87-106). Espanya: Cajamar Caja Rural. ISBN-13: 978-84-95531-64-3.

- Fornés, J., Ordinas, A. (2011). Els noms de les varietats locals d'alguns arbres fruiters a Mallorca. Dins UIB (Ed.), *XXIV Jornada d'Antroponímia i Toponímia: VI Seminari de Metodologia en Toponímia i Normalització Lingüística* (p. 34-49). Palma: Universitat de les Illes Balears.

- Forteza, M. (2015). *El sequer. Una història de l'albercoc de Porreres*. Telm Produccions.

- Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera. (2019). *Catàleg de varietats locals de les Illes Balears: Albercoquer bord capona.* Recuperat 16 gener 2020, des de http://varietatslocalsib.com/ca/varietat/2/bord-capona

- Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera. (2019). *Catàleg de varietats locals de les Illes Balears: Albercoquer galta vermella.* Recuperat 16 gener 2020, des de http://varietatslocalsib.com/ca/varietat/8/galta-vermella

- Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera. (2019). *Catàleg de varietats locals de les Illes Balears: Albercoquer inquer.* Recuperat 16 gener 2020, des de http://varietatslocalsib.com/ca/varietat/9/inquer

- Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera. (2019). *Catàleg de varietats locals de les Illes Balears: Albercoquer lluentó.* Recuperat 16 gener 2020, des de http://varietatslocalsib.com/ca/varietat/10/lluenta

- Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera. (2019). *Catàleg de varietats locals de les Illes Balears: Albercoquer morro de bou.* Recuperat 16 gener 2020, des de http://varietatslocalsib.com/ca/varietat/11/morro-de-bou

- Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera. (2019). *Catàleg de varietats locals de les Illes Balears: Albercoquer moscatell.* Recuperat 16 gener 2020, des de http://varietatslocalsib.com/ca/varietat/12/moscatell

- Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera. (2019). *Catàleg de varietats locals de les Illes Balears: Albercoquer taronjal.* Recuperat 16 gener 2020, des de http://varietatslocalsib.com/ca/varietat/13/taronjal

- Llobera, X. J. (2011). *Caracterització fenològica i pomològica de varietats d'albercoquer a la comarca de Porreres.* Projecte Final de Carrera, Universitat de les Illes Balears. Palma, 2011.

- Lull, L. (2019*). Estudio de las características diferenciales de los albaricoques secos de Porreres.* Projecte Fi de Grau, Universitat de les Illes Balears. Palma, 2019

- Mora Cerdà, J., i Company Florit, M. (2008). El cultiu de l'albercoquer: el cas de la Cooperativa de Porreres. Dins Institut d'Estudis Baleàrics (ed.), *Actes de les II Jornades d'Estudis Locals.* (p. 261-276). Porreres: Ajuntament de Porreres; Palma: Institut d'Estudis Baleàrics. ISBN: 9788469244326

- Payeras, Ll., Falconer, J. (2019) *Inventari de les Varietats vegetals tradicionals de les Illes Balears. Tom II. Fruiters de la Subfamília de les Prunoidees.* Mallorca: Rapitbook Editorial.

- Rallo, J. (2007). *De la poda (II).* Quaderns d'Agricultura. Conselleria d'Agricultura i Pesca, Govern de les Illes Balears.

- Rallo, J. (2009). *De l'empelt (I).* Quaderns d'Agricultura. Conselleria d'Agricultura i Pesca, Govern de les Illes Balears.

- Rallo, J. (2009). *De l'empelt (II).* Quaderns d'Agricultura. Conselleria d'Agricultura i Pesca, Govern de les Illes Balears.

- Rosselló, C. (2018). *Estudi de la influència del medi sobre les característiques diferencials dels albercocs secs de Porreres.* Palma: Universitat de les Illes Balears.

- Serveis de Millora Agrària. *Dades estadístiques.* Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca

- Suau, T. (2016). *Recerca bibliogràfica de varietats locals a les Illes Balears: albercocs, cireres, garrovers, peres, pomes i prunes.* Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca. Illes Balears.

PREMSA:

- Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca. (2018). Bona temporada de l'albercoc en qualitat i quantitat. *Govern de les Illes Balears: Sala de Premsa*. Recuperat 4 maig 2020, a http://www.caib.es/pidip2front/jsp/ca/fitxa-convocatoria/strongbona-temporada-de-lrsquoalbercoc-en-qualitat-i-quantitatstrong-nbsp

- De Franc Digital. Porreres preveu recollir unes 150 tones d'albercocs. *De Franc Digital.* Recuperat 4 maig 2020, a https://www.defrancdigital.com/arxius/17427

- Garau, B. (2018). Unes 70 tones d'albercocs per comercialitzar. *Ara Balears*. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.arabalears.cat/societat/tones-albercocs-comercialitzar_0_2042795835.html

- Juárez, D. (2010). El albaricoque de "galta roja", producto estrella del verano. U*ltima Hora Noticias: Part Forana.* Recuperat 4 maig 2020, a https://www.ultimahora.es/noticias/part-forana/2010/07/16/15346/el-albaricoque-de-galta-roja-producto-estrella-del-verano.html

- Mateu, A. (2006). La cooperativa de Porreres fa bon balanç de la collita tot i que no pot fer front a productors com Turquia. *Diari de Balears*. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.dbalears.cat/balears/2006/07/17/217180/la-cooperativa-de-porreres-fa-bon-balan-de-la-collita-tot-i-que-no-pot-fer-front-a-productors-com-turquia.html

- Morro, M. (2005). Els albercocs de Porreres. *Diari de Balears: Opinió*. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.dbalears.cat/opinio/2005/04/24/91452/els-albercocs-de-porreres.html

- Morro, M. (2013). Tierra Adentro. *Ultima Hora: Dominical*.

- Morro, M. (2014). Fruta del árbol a la mesa. *Ultima Hora: Part Forana*.

- Rubio, L. (2013). La recol·lecta del albaricoque aumenta un 60 por ciento gracias a las lluvias de mayo. *Ultima Hora: Part Forana*.

- Sastre, J.M. (2001). El poble vol recuperar la tradició de la producció d'albercoc. *Diari de Balears.* Recuperat 4 maig 2020, a https://www.dbalears.cat/balears/2001/05/29/57642/el-poble-vol-recuperar-la-tradicio-de-la-produccio-d-albercoc.html

- Sastre, J.M. (2007). La producción de albaricoque de "galta" cae un 90 por ciento este año. *Ultima Hora Noticias: Part Forana.* Recuperat 4 maig 2020, a https://www.ultimahora.es/noticias/part-forana/2007/06/01/486469/produccion-albaricoque-galta-cae-por-ciento-este-ano.html

- Sastre, J.M. (2008). Las lluvias de mayo provocant la pérdida de 20 toneladas de albaricoque "primerenc". *Ultima Hora: Contraportada*.

- Veny, C. (2000). El primer tast de confitura d'albercoc reuní suculentes i variades receptes. *Diari de Balears.* Recuperat 4 maig 2020, a https://www.dbalears.cat/balears/2000/06/26/197838/el-primer-tast-de-confitura-d-albercoc-reuni-suculentes-i-variades-receptes.html