

Cooperativa Agrícola de la Pobla de MassalUCA

Miguel Àngel Roch

1. Antecedents i motivacions

La Cooperativa Agrícola i secció de Crèdit Terra Alta, S.C.C.L., de la Pobla de MassalUCA, neix de la necessitat i amb la il·lusió d'un centenar de socis, que l'any 1963, anhelaven poder transformar i comercialitzar per si mateixos els seus fruits.

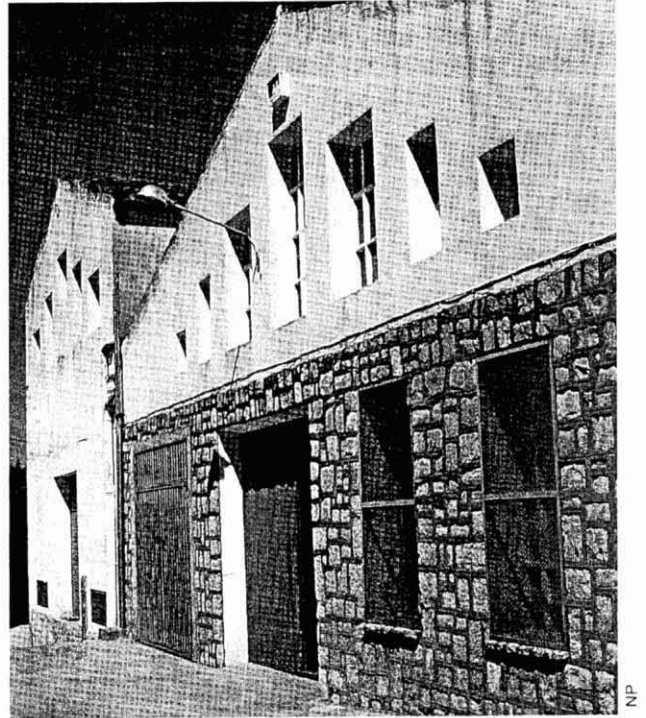
La Cooperativa va constituir la seva seu social al carrer Glorieta, sense número, on es propietària del solar on s'ubiquen les seves instal·lacions i es desenvolupen les seves activitats: Elaboració i comercialització de vi, recepció, neteja, elaboració i comercialització d'oli, elaboració i comercialització d'olives de taula, sistema integrat de neteja, assecat, emmagatzemat i comercialització de l'ametlla, venda de subministres agrícoles (adobs i fitosanitaris) i el subministrament, per mitjà de dos sortidors, de gas-oil agrícola i automoció.

Així mateix l'entitat és propietària d'una casa a la plaça Major, número 2, on està ubicada la secció de Crèdit, que dóna tot tipus de servei financer als socis.

2. Produccions

El vi, produït per la Cooperativa es VQPRD (Vi de qualitat procedent de regions determinades). La zona geogràfica, les varietats cultivades, els mètodes de cultiu i elaboració acrediten que el vi produït sigui emparat sota la D.O. Terra Alta. Les varietats predominants són el raïm blanc, macabeu i garnatxa blanca amb una producció mitjana dels darrers 5 anys de 8000 hl, i en raïm negre, garnatxa, Carinyena i amb menys quantitat ull de llebre, syrah i cabernet, amb una mitjana de producció de 2700 hl.

L'oliva produïda també es troba a l'empara de la D.O. Oli de la Terra Alta, en les varietats empeltre (Baix Aragó) i arbequina. Dóna una excel·lent qualitat, per tant, té la qualificació d'oli verge extra. La producció mitjana dels 5 darrers anys ha estat de 100.000 kg. d'oli. D'altra banda l'oliva varietat empeltre és especial per oliva de taula negra, el que fa que una part de la produc-



La façana

ció, uns 25.000 kg. d'olives, es destinen a aquesta finalitat.

L'ametlla és un fruit que va entrar amb força al nostre municipi els anys 80, tal és el cas, que s'hi posaren unes 800 ha. de cultiu, amb les varietats comuna, llargueta i marcona, en una proporció del 40-30-30% respectivament. La producció mitjana dels darrers 5 anys ha estat de 450.000 kg.

La Cooperativa de la Pobla es troba amb la peculiaritat que té ben distribuïdes les produccions de raïm, oliva i ametlla, en uns percentatges a l'hora de la comercialització que és de 40-30-30% respectivament els tres fruits.

Això fa que la mitjana de facturació d'un any a l'altre no tingui fortes variacions.

3. Instal·lacions i elaboració

Raïm

L'any 2004 és probablement, després de l'any de constitució de la Cooperativa, el que s'ha fet un esforç de millora més gran en el

celler. La renovació quasi total del procés d'elaboració començant per l'entrada de raïm, premsat, fermentació controlada i emmagatzematge i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, ha estat una adaptació a les noves tècniques per tenir una qualitat millor en els vins, que el mercat demana en l'actualitat.

Oliva

El procés de millora en la qualitat de l'oli ha estat sempre una constant en la mentalitat de la gestió de la Cooperativa. Tal ha estat, que l'any 1963 ja es va apostar per l'extracció de l'oli en fred en un sistema anomenat "sinolea". Passat els anys les noves tecnologies aconsellaren un canvi en el procés de fabricació i l'any 1990 s'instal·laren el sistema continu d'extracció per centrifugació a tres fases (aigua, sansa, oli), que d'immediat es va demostrar que era una revolució dins de la qualitat dels olis de la zona, aconseguint olis de 0,1 i 0,2 graus d'acidesa.

Ametlles

L'evolució del conreu de l'ametlla dels anys 80 fins l'actualitat ha sigut constant, lo qual va fer plantejar a les juntes rectores de la Cooperativa la necessitat de millorar el procés d'elaboració que fins ara era totalment manual, a un procés industrial, que assumeix l'ametlla al moment en que el pagès l'ha recollit de l'arbre.

Així l'any 1997 es proposa un sistema d'elaboració integrada, que avarca el pelat de l'ametlla, assecat i finalment l'emmagatzematge en sitges, a punt de ser portades a les trencadores. Aquest procés innovador quasi va ser pioner en el tractament de l'ametlla.

4. Comerç

Vi

L'evolució dels mercats ha portat que de pocs anys fins avui una petita part del vi es comercialitzi envasat en 5 litres i botelles de 0,75 litres, tenint en propietat les marques Font Calenta i L'Esperit del Cerç. Una part molt important és la venda al detall per l'agrobotiga i la part

més important és a dojo o cisternes arreu del país entre comerciants i exportadors.

Oli

L'excel·lent qualitat de l'oli ha portat un canvi també molt remarcable a l'hora de la comercialització, aconseguint que la part sobrant de l'oli que no es comercialitza a l'agrobotiga vagi per mitjà d'exportadors a l'estranger.

Ametlla

La Cooperativa està integrada a la Cooperativa de segon grau F.A.R.E. a Vinebre, on s'hi aporta l'ametlla i es comercialitza al sistema de resultes.

5. Servei als socis

La Cooperativa disposa de les següents seccions que tenen com a objectiu el facilitar i servir al soci productes que li són necessaris:

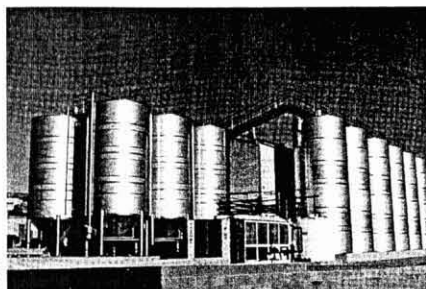
La secció de mercaderies proveeix d'adobs, productes fitosanitaris, olis de motor i alguns estris propis de les tasques del camp.

La secció de gas-oil subministra als socis gas-oil agrícola i d'automoció necessaris per a la seva activitat.

La secció de crèdit ha estat un motor important en l'evolució de la Cooperativa a l'hora de finançar totes les seves inversions. Així mateix de fer totes les tasques, per lo qual va ser creada, d'entitat financera i de crèdit per al servei del soci.

6. Objectius i futur

Agrícola i Secció de Crèdit "Terra Alta", S.C.C.L., denominació nova que s'ha adoptat en els nous estatuts aprovats, ha estat i és el motor industrial agrícola del poble. No obstant els seus socis són el 95% de les famílies de la Poble de MassalUCA. Tota la lluita feta aquests darrers 42 anys ha estat gràcies a l'empenta i la il·lusió dels socis que han cregut en el projecte de la seva Cooperativa, i en deixar una creença als seus continuadors prou bona per continuar la tasca que un dia varen començar amb tots els dubtes i pors al cos i que avui són realitat.



Dipòsits de vi



Dipòsits per a les ametlles



Procés d'escloscar l'ametlla