

*Frutas y hortalizas envasadas***La historia de una foto**

Comprar frutas y hortalizas en envases originales no es tan fácil, sobre todo para aquellas personas que no tienen facilidades para acercarse a los grandes núcleos urbanos

Hace aproximadamente un año salía a la venta la 1ª edición de la Guía de OPFH, Las Frutas-Hortalizas de España. En esta Guía se publicó por primera vez una gran imagen del tamaño de dos páginas bajo el título de «Esto es la leche!» aparecían fotografiados gran cantidad de yoghures con frutas o sabor a frutas. A esta fotografía también se acompañaba un texto de justificación de aquella imagen en el cual destacaba que los fabricantes de aquellos productos vendían leche a pesar de que utilizasen el mensaje de las frutas

y hortalizas para animar al mercado comprador.

Este pareció que era un buen mensaje a transmitir tal cual a los productores, operadores, gerentes de cooperativas,... que directa o indirectamente aparecían en aquella edición de la Guía de las OPFH -Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas-.

Aquel anuncio ha creado cierto ambiente de enfrentamiento. Ahora se ha realizado otra foto con la misma intención, es la foto de los yoghures y

que le añade leche o la receta que de-see con yoghurt.

Lácteos contra las frutas

A lo largo de los dos último meses ya hemos informado ampliamente de lo sucedido con una marca de lácteos que pretendía cerrar las fruterías de España. Pero el día que decidimos hacer la compra de todo lo necesario para la foto de esta campaña, aparecía en la prensa la noticia de que el Comité Económico de la Fruta Dulce de Cataluña denunciaba oficialmente al fabricante de esta marca de yoghures por el perjuicio que podía causar al colectivo de aquellas personas que venden frutas y hortalizas. A la iniciativa de este comité actualmente ya se le han sumado un gran número de asociaciones y departamentos públicos y privados de las más altas instancias gubernamentales (<http://www.siaf.net/frame6.html> y <http://www.siaf.net/frame1.html>)



Pere Papaseit y Anna Vilarnau, de Ediciones de Horticultura, en una frutería del mercado de «L'illa» de Barcelona adquiriendo algunas «unidades de venta» de frutas y hortalizas para realizar una foto de estudio para publicar en la 2ª edición de la «Guía de las Frutas y Hortalizas de España».

de las frutas que salen en la 2ª edición de la Guía que acaba de publicar esta editorial y que se reproduce también en las páginas de esta revista.

Ahora se propone fruta fresca envasada, seleccionada y limpia. Si el consumidor lo desea, a la fruta fresca

Dónde están los envasados

Para hacer la foto de esta historia, se decidió viajar a Barcelona para comprar todos los ingredientes. Se decidió así porque en Reus (Tarragona) no encontrábamos las frutas y hortalizas que necesitábamos para la fotografía debi-



damente envasadas según nuestro criterio para la imagen fotográfica que pretendíamos componer.

Pero ¿qué es lo que buscábamos? Sencillamente frutas y hortalizas envasadas, limpias, procesadas o semiprocesadas, lavadas, peladas, cortadas,... listas para ser consumidas, en dos palabras: «Unidades de Venta» o porciones de frutas y hortalizas con identidad propia, con su variedad, marca y origen. La verdad es que lo que pudimos comprar en los mejores establecimientos de Barcelona capital seguramente lo habríamos encontrado en los supermercados o en los hipermercados ubicados en Reus.

Encontramos y pudimos comprar muy fácilmente productos frescos envasados sin procesar, de marcas blancas, etiquetados deficientemente en relación a lo que nosotros deseábamos (eso sí, con el peso, precio el kg, precio/paquete, código de barras, fechas de envasado y límite de consumo). El origen y la variedad en la mayoría de los casos brillaba por su ausencia. Tam-



En algunas fruterías ya se puede comprar «Unidades de Venta» para un menú, ensaladas acompañadas por las salsas más adecuadas incluso con tenedor; productos IV Gama de lo más diverso, a, en fin....

Arriba, imagen que acompañaba el eslogan «Esto es la leche!» publicada en la 1ª edición de la «Guía de las Frutas y Hortalizas de España». A la izquierda, el yoghurt objeto de escándalo por la pretensión de sus fabricantes de dañar la imagen de los frutereros españoles

poco hay en los envases otras informaciones que podrían ser atractivas para un cliente que desee estar bien informado por su proveedor de alimentos sanos.

Escasamente, pero en un establecimiento de origen extranjero con sección de alimentos perecederos -todos envasados y conservados en frío- sin una sección concreta de frutería, encontramos lo que buscábamos: alguna macedonia de fruta fresca lista para consumir; uvas de contraestación limpias y envasadas, correctamente etiquetadas con la marca, variedad y origen; poca cosa más en frutas y hortalizas procesadas.

Lo que sí se podía comprar en todas las fruterías de los supermercados, con surtidos más o menos abundantes, eran las bolsas de productos IV Gama, sobre todo ingredientes solos y mezclados para ensaladas frescas, y con la excepción mencionada en el párrafo anterior nada de fruta IV Gama o procesada para su inmediato consumo.

En las paradas de los mercados locales también se encuentran productos cortados por los propios frutereros en las horas de poca concurrencia de público. Éstos aunque son productos atractivos y con un alto valor añadido que puntual-

Se propone consumir yoghurt y otros derivados lácteos al natural, pero si el consumidor quiere fruta que compre fruta fresca. Siempre será mejor adquirirla envasada, seleccionada, y quizás incluso limpia, pelada y troceada. En nuestro anuncio se dice que si el consumidor lo desea, la fruta fresca también la puede aliñar o acompañar con yoghurt, nata, etc.

mente paga una clientela fiel, están lejos del procesado a gran escala del que ya disfrutaban nuestros vecinos europeos.

Procesados a gran escala y alto valor añadido

Buscar las «Unidades de Venta» de frutas y hortalizas listas para el consumo no nos parecía nada extraño en una capital como Barcelona.

Si alguien pasea por las fruterías de las unidades alimentarias de las tres grandes superficies que se encuentran en el boulevard Hussman en pleno corazón de París, se puede encontrar con una grata sorpresa: frutas y hortalizas limpias, peladas y cortadas, envasadas y etiquetadas, con marcas, variedades empleadas, contenidos nutricionales, etc. en unidades para consumo individual o colectivo, sólo con un producto, dos o mezclas de distintas variedades,



¿Cómo se hizo la foto de esta historia?

Después de comprar todo lo necesario para la fotografía del anuncio de fruta fresca se trasladó toda la mercancía al estudio de Fotografía Mateu en Riudoms, Tarragona. Allí, en un plató de 70 metros cuadrados, se preparó todo el montaje necesario.

En la iluminación se utilizó un equipo generador Elinchrom de 2.500 W con dos antorchas de 2.000 W cada una; tres monoflashes Elinchrom de 250 W y un monoflash Elinchrom de 500 W; con pantallas de luz Elinchrom, suavizantes y nidos de abeja.

Una nota curiosa es que durante la realización de nuestra foto explotó una bombilla del flash que a pesar del estrepitoso ruido no provocó ningún accidente gracias al nido de abeja.

Se utilizó una cámara Sinaar F2-10x12, con objetivos de 210-300 y 75 mm.

Otra cámara Hasselblad con sonnar de 150 mm y una cámara Nikon de 24/120.

Los films utilizados fueron placas de diapositiva Fujichrome y film negativo Kodak.

con todas las variantes posibles. Podemos comprar «Unidades de Venta» para un menú, ensaladas acompañadas por las salsas más adecuadas para aliñar, e incluso con tenedor; productos IV Gama de lo más diverso, también listo para el consumo, zanahorias peladas, enteras o cortadas; dos o tres hortalizas listas para consumir en solo pack, en fin... el esplendor de la abundancia para un entusiasta de una dieta rica en frutas y hortalizas frescas.

Conociendo el caso concreto de estas tres grandes unidades de venta en una misma avenida de la capital francesa, uno puede pensar que en ciudades como Barcelona o Madrid la importancia del poder del fresco es exactamente igual que en la capital francesa. Pero no es así y en parte se puede

llegar a comprender cuando uno le pregunta a la cajera de Marks & Spencer de Barcelona ¿porqué hay tan poca fruta envasada en las neveras de la unidad de perecederos? respondiendo que «el camión de Inglaterra todavía no ha llegado a Barcelona». ¿Que la fruta viene de Inglaterra?...

Con esta respuesta se entiende mejor el porvenir y el algo decepcionados que quedamos tras la compra de lo necesario para la foto de la página siguiente.

Anna Vilarnau

annav@ediho.es