

Pere Papasseit

ppt@ediho.es



## ■ Se busca un término, Una lechuga limpia, ¿es lo mismo que una lechuga sucia?

En marzo de 1990, en el número 59 de la revista, *Horticultura* utilizó por primera vez el término "IV gama", para un artículo escrito por Javier Carbonell, donde contaba lo que se estaba haciendo en Francia en este tema. Fue el primer artículo al respecto y a partir de él esta expresión "arraigó" en España. Con el tiempo surgieron opiniones en el sentido que hay expresiones más adecuadas, como "mínimamente procesado" u otras.

Estamos ahora en un momento del mercado en que, de nuevo, hace falta acuñar términos para definir tipos de presentaciones para los clientes en frutas y hortalizas. En las tiendas hay tipos de productos a los que aún no está claro cómo llamarlos.

Están más o menos claros lo que son "IV gama", "mínimamente procesados", "listos para usar"; el que más y el que menos imagina una bolsa o un bol conteniendo ya sea hojas troceadas u hojas enteras pequeñas, "baby leaf". Es decir, especies de hoja a las que en su conjunto se llaman también "ensaladas", tomando prestado el tipo de uso del francés, y que, solas o en mezcla con otros productos (tomate cherry, queso o jamón troceado, etc.), se consumen crudas.

También, en la cabeza de alguien, al pensar en "IV gama", puede representársele una bolsa de hojas de espinaca. Se pueden consumir crudas -son muy buenas y es un uso cada vez más habitual-, pero seguramente para muchos aún la espinaca se cocina. ¿Cómo llamar a un "listo para usar" que aún ha de cocinarse?



Una vez leía que los esquimales tienen unos 250 términos para nombrar a la nieve. Lo que significa que cuando se conoce mucho un tema..., un solo término no basta. Con la aparición de nuevas formas de presentación, es lo que está ocurriendo en el mercado de los productos en fresco, comestibles o no.

¿Cómo llamar a las lechugas limpias que se envían a Inglaterra, para que ahí se las trocee, mezcle... y pasen a ser una ensalada lista para consumir?

Con el interés en una alimentación más racional, el papel de las proteínas (carnes de orígenes diversos -vacuna, peces, mariscos, etc.- huevos), reducen su importancia. ¿Cómo llamaríamos a una preparación -de las que seguramente aparecerán más y más- que, con base en productos vegetales, tengan también algo de

proteína; más que lo que pueden ser los trocitos de jamón, queso o los huevos de las ensaladas, pero menos que lo que utiliza la industria conservera actual?

Por cierto, aunque al margen del tema principal de estas líneas, ésta es una gran pregunta: ¿quién capitalizará el mercado de los productos listos para consumir más elaborados? ¿Lo seguirá haciendo la industria conservera clásica... o aprenderán los manipuladores de frutas y hortalizas a sofisticar sus preparaciones, hasta hacer verdaderos platos principales y no complementos como puede considerarse una ensalada en la actualidad?

Y, si nos vamos al sector ornamental, ¿ha de llamarse igual una "planta en maceta" en que la maceta está sucia de tierra, tal como estaba en el vivero, que una planta en maceta que se presenta limpia, atractiva, con un código de barra y lista para poner en el interior de la vivienda?

Se invita a una reflexión sobre qué términos deberían ser los más apropiados para definir estos nuevos productos..., a la vez que a crear más de estos productos, que son los que busca el mercado. En inglés se usa un término que ya está sonando casi normal, como son "productos de conveniencia". Indudablemente, con la precisión propia de ese idioma, resulta un paraguas inmenso para todos los productos que tienen como común denominador el buscar lo más conveniente para el consumidor, en términos de minimizar el esfuerzo en su preparación y utilización. En lo que se está ahora es en el desarrollo de variaciones y especificidades dentro de ellos.