

L'EXCEL·LÈNCIA D'AQUESTES CLEMENTINES HA FET QUE SOBRESORTISSIN D'ENTRE ELS CÍTRICS CONREATS A LES COMARQUES DEL DELTA I QUE OCUPESSIN UN ESPAI CADA COP MÉS GRAN DE SUPERFÍCIE CONREADA. LA SEVA TAN ALTA QUALITAT HA FET QUE ASSOLEIXIN EL RECONeixEMENT COM A INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (IGP).

Localització: Baix Ebre i Montsià



HISTÒRIA

La clementina és un arbre híbrid entre la mandarina comuna i la taronja amarga, que va introduir-se a les Terres de l'Ebre a través de les petites explotacions de cítrics desenvolupades després de la construcció dels canals de reg, a la segona meitat del segle XIX i començament del XX. No va ser, però, fins a la dècada dels 1960, a causa de l'expansió del regadiu i la conversió dels camps als conreus llenyosos, que el conreu de cítrics va experimentar un creixement notable. Els primers espais de concentració important de cítrics van donar-se a la zona d'Alcanar, però més endavant, a partir dels anys 1970, es va estendre al Montsià i el Baix Ebre, en un procés expansiu que avui dia encara es manté. És també en aquesta època que els productors de cítrics es van integrar en societats o cooperatives locals, en un moment en què no hi havia a les comarques de l'Ebre xarxes de distribució pròpies del seus productes, i eren els agents procedents de València els qui compraven i comercialitzaven les collites. Avui dia, el sud de les comarques de Tarragona concentra gairebé el 99 % dels cítrics produïts a Catalunya i supera àmpliament les 10 000 ha conreades.

DESCRIPCIÓ I PRODUCCIÓ

Les clementines de la IGP Clementines de les Terres de l'Ebre pertanyen a l'espècie *Citrus reticulata*, que actualment abasta més del 60 % de la producció de cítrics de les Terres de l'Ebre, obtinguts de tres de les varietats conreades: *Clementina fina*, *Clemenules* i *Hernandina*. Totes tres comparteixen algunes característiques: un període de maduració llarg dels fruits a l'arbre, el que els atorga un alt índex de maduresa; una gran qualitat gustativa; un percentatge de suc superior; i una coloració taronja intensa a la polpa i la pell. També les condicions edafoclimàtiques d'aquesta zona confereixen a les clementines un sabor i una aroma característics. Els hiverns més rigorosos que els d'altres zones productores, una més gran oscil·lació tèrmica entre el dia i la nit i l'aposta per varietats poc primerenques propicien un fruit més saborós, un més alt punt d'acidesa i una més gran consistència de la pell.

La producció de clementines de qualitat demana un acurat tractament



dels arbres i és per això que s'empren sistemes integrats. Les principals tasques de conreu són la poda i la collita. La poda té lloc en els arbres adults després de la collita i consisteix a aclarir parcialment les branques. Pel que fa a la collita, s'efectua normalment en dues passades, de forma manual, en el moment en què els fruits presenten un índex de maduresa i un contingut de suc adequats. Comença amb la *Clemenules*, a meitat d'octubre; continua amb la *Clementina fina*, cap a la meitat o final de novembre; i es completa a final de gener amb l'*Hernandina*. Cal fer-la en absència de rosada o boira i amb alicates, evitant l'estirada, per prevenir el despreniment de la pell del fruit. Després de la collita, les clementines seleccionades són sotmeses a un procés de rentat, encerat, calibrat i envasat.

COMERCIALIZACIÓ I CONSUM

Les clementines integrades en la IGP corresponen a les categories comercials Extra i Primera, i són envasades en caixes o safates amb una etiqueta adherida on hi figurarà, a més del nom comercial i els esments que exigeix la legislació vigent, el nom i el logotip de la IGP, així com el símbol comunitari. Els mercats de comercialització varien segons les entitats, però la major part s'adreça al mercat estranger i només una part reduïda es destina als mercats catalans. Amb tot, les clementines de les Terres de l'Ebre poden trobar-se en tota mena d'establiments i botigues de dins i fora de les comarques productores. Les clementines són una fruita que es menja durant la tardor i l'hivern, però la presència és creixent a l'estiu i la primavera a causa dels esforços de desestacionalització fets a través del treball amb diferents varietats. Es consumeixen fonamentalment fresques en les formes tradicionals: soles, en macedònies amb altres fruites o en suc. Un part de la producció es destina a la transformació. És precisament aquest consum en fresc el que assegura una creixent valoració de la fruita de qualitat, encara que de vegades es tradueix en una baixa presència en algunes zones catalanes, excepte en botigues especialitzades en fruites de qualitat.