



COMERÇ ALIMENTACIÓ

Lleida exporta aliments de luxe

Formatge, iogurt, oli, mel, vi o torró són alguns dels productes lleidatans que han trobat un espai al mercat internacional gourmet || El centre comercial Harrods de Londres i el restaurant Sant Pau de Tòquio, per exemple, adquireixen aliments elaborats a Ponent

ALBA BARÓ

Centres comercials de luxe com el Harrods de Londres o restaurants internacionals de màxima qualitat inclosos a la guia *Michelin* com el Sant Pau de Tòquio són alguns dels establiments que compren aliments i begudes elaborats per firmes de Ponent. Les empreses de Lleida han exportat el primer semestre de l'any productes per valor de 942 milions d'euros, 577 dels quals provenien de la indústria agroalimentària, una dada que demostra la potència del sector.

Un exemple és la cooperativa de Cadí, que l'any passat va registrar el 22% de les vendes a l'estranger i algunes operacions es van tancar a països tan llunyans com Austràlia, on arriben els formatges de l'Alt Urgell després d'un viatge de ni més ni menys que cinc setmanes. Els seus productes lactis requereixen un transport refrigerat entre 4 i 6 graus. A una temperatura similar transporta els iogurts l'empresa de la Segarra Pastoret, concretament, de 2 a 6 graus.

XIFRA

El sector de l'alimentació i begudes ha exportat en sis mesos productes per valor de 577 milions

L'estacionalitat no afecta la venda d'alguns productes a l'estranger, encara que el propietari de Torrons i Mel Alemany, Ferran Alemany, assegura que la mel es consumeix especialment durant els mesos més freds de l'any. En aquesta mateixa línia, el president de la Denominació d'Origen les Garrigues, Enric Dalmau, explica que les exportacions es concentren a l'hivern. Les fires són una via per donar a conèixer les empreses a nivell internacional, i per a **Castell del Remei** és una de les seues prioritats. Aquesta empresa vinícola assegura que la varietat del raïm més demandat depèn de cada país. El Regne Unit, per exemple, destaca per apostar per varietats autòctones. El mercat exterior de la cooperativa Sant Isidre de les Borges és, de moment, l'europeu a diferència de Torrons Vicens, que internacionalitza la seua marca i exporta de forma regular a Mèxic, els Estats Units, el Japó o Austràlia i disposa de dos botigues oficials als Emirats Àrabs. Segons avança el seu propietari, Àngel Velasco, obriren botigues a Corea del Sud, el Líban i els Estats Units.

EMPRESSES LLEIDATANES



CADÍ

Població: la Seu d'Urgell

Fundada el: 1915

Venda a l'estranger: 22%

■ Els formatges del Cadí es troben en establiments de diferents països, com restaurants, supermercats, botigues especialitzades i de tipus gourmet com Zabar's i Fairway, les dos ubicades a la ciutat de Nova York.



CASTELL DEL REMEI

Població: Penelles

Fundada el: 1780

Venda a l'estranger: 50%

■ L'exportació va destinada exclusivament al món de la restauració. Un exemple és el celler del restaurant Sant Pau de Tòquio, de la cuinera catalana Carme Ruscalleda amb dos estrelles Michelin.



PASTORET

Població: St. Guim de Freixenet

Fundada el: 1992

Venda a l'estranger: 15%

■ Els seus iogurts són presents a més de 15 països, amb especial focus al sud d'Europa. A Hong Kong, se serveixen de postres en un restaurant reconegut amb una estrella Michelin, al qual arriben després d'un trajecte de 72 hores.



SANT ISIDRE DE LES BORGES

Població: les Borges Blanques

Fundada el: 1912

Venda a l'estranger: 10%

■ L'arbequina és la varietat d'oli que distribueix aquesta cooperativa a Bèlgica, Alemanya, Polònia i Itàlia. Els seus principals clients estrangers són particulars i botigues d'oli ubicats a la Unió Europea.



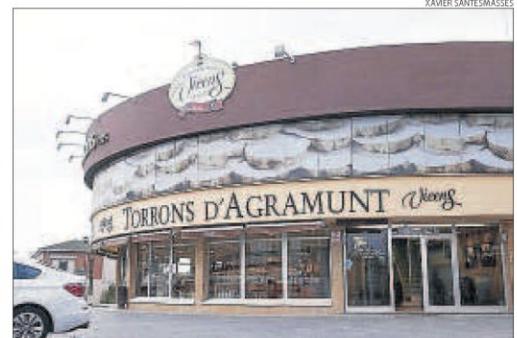
TORRONS I MEL ALEMANY

Població: Os de Balaguer

Fundada el: 1879

Venda a l'estranger: 15%

■ El centre comercial de luxe de Londres Harrods ofereix mel de muntanya i de varietat gourmet d'aquesta empresa familiar de la Noguera. Honey World, una botiga de mels del món al Canadà, també ofereix aquests productes.



TORRONS VICENS

Població: Agramunt

Fundada el: 1775

Venda a l'estranger: 12%

■ El torró és considerat un producte de luxe als països àrabs i segons el propietari de Torrons Vicens, Àngel Velasco, l'adquireixen per regalar. Als Estats Units, per la seua part, es valora perquè és "tradicional i artesà".