

La tribuna

La Fira de Sant Ermengol

Proposaria una nova jornada dedicada a la comercialització majorista dels formatges artesans



AMADEU

Gallart

Is dies 18 i 19 d'octubre torna la Fira de Sant Ermengol. És una excel·lent oportunitat per a la promoció econòmica de la Seu i comarca. L'aprofitem bé? És una bona pregunta. Ara fa uns 40 anys -privilegis de l'edat- escrivia al programa de la Fira: «...Entre les iniciatives de promoció hem de destacar la Fira de Sant Ermengol, clarament a la recerca d'una personalitat pròpia i que confia en assolir un lloc de rellevància en les nostres defallides accions col·lectives. La tasca reservada als organitzadors és molt complicada: defugir triomfalismes i efectuar un treball útil per a la Seu i a la seva economia...». Quanta aigua no han portat el Segre i la Valira des de llavors... També la Fira ha anat adquirint una personalitat definida i ben diferent: s'ha anat perdent el protagonisme ramader, s'ha millorat l'esquema de parades i expositors i sobretot s'ha trobat un mo-

tiu director, el món del formatge artesanal del Pirineu.

Quin dubte hi ha que els serveis del departament de promoció econòmica de l'Ajuntament de La Seu sota la direcció de la regidoria corresponent han treballat molt correctament perquè la Fira mantingui un bon to de festa comercial, de tast de formatges i altres productes del país, de retrobament als nostres carrers de gent de La Seu, de la comarca, d'Andorra, de La Cerdanya. Realment tenim una ciutat que sembla feta per aquestes coses, carrers, espais per a passejar, llocs urbans que semblen dissenyats per fer d'aparadors comercials amb uns veïns força resignats als sorolls finals. També cal reconèixer una bona qualitat en les degustacions i haver anat aconseguint la col·laboració dels restaurants locals. El present el passem amb un notable però i el futur?

EL TEMA axial de la Fira es basa en el formatge i el seu món artesanal tal i com al seu dia va aportar el llavors regidor, avui formatger artesanal d'Adrell, **Salvador Maura**. Els anys han anat passant però, i avui són molts els llocs on la degustació de formatges artesa-

ALEX LARA



nals alegren les fires o els mercats especialitzats i aquí podem anar caient, si no hi hem caigut ja una mica, en els perills de la rutina i en el perill, com indicava en el meu text d'aquells anys setanta, de la necessitat de la recerca d'una nova personalitat pròpia. Sóc dels que penso, en contra de les noves normatives municipals que pretenen imposar-nos des d'un ranci centralisme, que els ajuntaments han de ser els principals impulsors de l'economia en

El present el passem amb un notable però i el futur? Podem caure en els perills de la rutina

territoris com el nostre. Com ja he manifestat en anteriors ocasions proposaria d'introduir una nova jornada dedicada a la comercialització majorista dels formatges artesans. Si, ja sabem que força artesans formatgers tenen poca producció, que altres ja tenen fixada la seva distribu-

ció comercial... Malgrat això continuo pensant que hi ha un espai molt interessant del comerç majorista del formatge artesà que podria ser cobert en la nostra Fira de Sant Ermengol. Fins i tot la nostra gran institució formatgera, la Cooperativa del Cadí, impulsa noves vies d'atenció a la comercialització de productes de qualitat artesana. Crec que l'actual regidor de l'àrea econòmica, **Jordi Pallarès**, podria comptar amb l'assessorament d'un bon nombre de distribuïdors locals d'alimentació o d'experts en la distribució comercial en general. I potser també d'Andorra.

PROPOSARIA, doncs, una nova jornada oberta als artesans formatgers interessats a reunir-se amb distribuïdors d'alimentació especialitzats de Catalunya, Andorra... i també d'Espanya i França. Una Alimentària en petit i molt concentrada en el tema que ens ocupa. Em sembla que la Fira, Sant Ermengol i la promoció econòmica d'aquesta part del món pirinenc mereixen que ho intentem. Per la meua part no crec que d'aquí quaranta anys pugui tornar a citar aquest article. ■

Economista