

Entrevista a Jaume Uñó, fundador de l'empresa de fruita seca Can Galderic

“Els productes els hem de poder fer aquí i bé”

**Jaume Uñó i Grau (Santa Eulàlia de Ronçana, 1975) és el creador de l'empresa familiar Can Galderic de fruita seca. Controla tota la cadena de producció, vetlla pel producte ecològic i de proximitat, i s'ha obert mercat a l'estranger tant o més que aquí. Autodidacta nat, va estudiar delinea-
ció però s'ha dedicat sempre a la fruita seca. Primer fent-se càrrec de la botiga de Casa Gispert a Barcelona i, des del 2010, amb marca pròpia. Casat i pare de tres fills, tots nois.**

Què són els fruits secs?

Una cosa que hem tingut tota la vida a casa. Ho hem viscut molt. Recordo anar a collir avellanes amb els avis, les tardes de setembre, tornant de l'escola. Les collíem a mà i amb coixí.

Sembla estampa d'una altra època!

Amb l'avi, que també es deia Jaume Uñó i era molt canaller, fèiem moltes feines del camp junts. És ell que em va inculcar el treballar.

Segur que més coses.

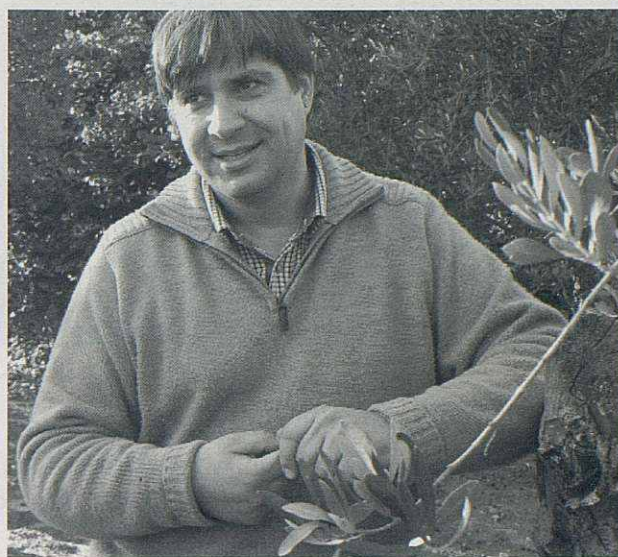
La primera bici que vaig tenir me la va comprar del que havíem collit un any. Un altre record que tinc d'ell és collint olives. Anàvem al molí de can Saperas de Bigues i ens esperàvem tota la tarda fins que estaven les nostres. Allà feien un foc, i amb el primer oli que queia hi sucàvem una torrada!

Ets la primera generació que viu dels fruits secs.

Sí, per nosaltres eren un a més a més, un roc a la faixa. L'avi sempre em deia que no m'hi dediqués.

Per què?

Perquè és un món molt especulatiu. El pagès cull, però l'avellana i l'ametlla, amb closca, es conserven fins a 4 anys, i segons si hi ha més producte o menys durant aquest temps els preus també pugen o baixen.



Jaume Uñó a casa seva, can Galderic, a Santa Eulàlia, on viu i té l'obrador.

Seria el cas d'aquest any?

Sí, no hi ha ametlla i els preus estan disparats! Hi ha hagut un 70% menys de producció. L'arbre ha fet poques ametlles però molt grosses.

Pel temps?

Sí. Cada cop les estacions van més tard. Gela quan els ametllers van per florir. Per això es busquen varietats més tardanes.

Parlem de varietats d'ametlles.

N'hi ha moltíssimes, només a Catalunya una setantena! Les que se separen són la marcona, la llargueta, la guara i les ferranyes (de Lleida) i la ramillete. La resta es destina al comú.

De fruita seca també n'hi ha molta.

Sí, tota la que de manera natural es deshidrata i té menys del 50% d'aigua: les avellanes, les nous, els pinyols... i les ametlles!, amb la paradoxa que també hi ha els ametllons tendres, de marcona, molt demanats per fer ajoblanco. I després hi ha la fruita dessecada.

La fruita fresca que es fa deshidratar?

Exacte. Arriben a perdre un 80% del pes. Hi ha les panses, les orellanes d'albercoc, les figues, les prunes...