

De la sala de sport, in solarul cu capsuni



Descriere imagine:

Gavril Pup din Hida, judetul Salaj

Gavril Pup din Hida, judetul Salaj este de meserie profesor de educatie fizica. A mostenit de la parinti dragostea pentru agricultura, fiind originar dintr-o zona legumicola din Bihor. În 1980 s-a stabilit la Hida, unde a fost repartizat ca profesor la scoala din localitate.

Din dorinta de a suplimenta veniturile familiei, în 1992 a înfiintat o societate care avea ca obiect de activitate producerea de prajituri de casa si turta dulce, pe care le vindea în magazine din Bihor si Salaj. Când acestea nu au mai avut cautare, a renuntat si s-a apucat de zootehnie, mai ales ca fiul sau este absolvent de medicina veterinara.

De la turta dulce, la vaci cu lapte

Domnul Gavril a închiriat o hala a fostului CAP din zona si, cu un împrumut de la banca, a cumparat 15 jucini gestante din rasa Holstein Friza. Aproximativ patru ani ferma de vaci a mers bine. Când laptele nu a mai avut pret, s-a gândit din nou sa schimbe macazul. De data aceasta, s-a orientat spre horticultura, mai precis spre cultivarea capsunilor.

A cumparat un motocultor, furtune pentru irigare prin picurare, motopompa, folie, si fier pentru solarii. Om cumpatat însa, nu a vândut vacile pâna nu s-a asigurat ca noua afacere va functiona.

De la vaci, la capsuni

A înfiintat prima cultura de capsuni, pe o suprafata de cinci ari în gradina. Asta se întâmpla toamna. Prim

avara a vândut vacile și a investit în continuare în producerea capsunilor. Pentru început a cultivat capsunile în câmp. A cumparat și un solar, de ocazie, pe care l-a folosit timp de doi ani. De pe cinci ari și din trei solarii a produs peste 900 de kilograme de capsuni. Pretul de vânzare a fost încurajator și cererea pe piața suficient de mare (a vândut inclusiv pe piața în Cluj-Napoca) ca să-l determine să meargă mai departe.

În prezent, Gavril Pup cultiva capsuni în trei solarii cu o suprafață totală de 15 ari și pe 20 ari neacoperite, dar urmează să se extindă. Cultivarea capsunilor a devenit activitate de bază a familiei Pup și, în același timp, principala sursă de venit.

"Consider că am făcut o alegere bună când am decis să cultiv capsuni, mai ales dacă pe viitor ne vom ocupa mai mult de posibilitățile de desfacere. Interesul nostru, a producătorilor este să obținem un pret bun și să excludem intervenția intermediarilor. Cea mai mare dorință a mea este să ne constituim, cultivatorii din zonă, într-un grup de producători, pentru că împreună să ne facem propriul depozit frigorific pentru fructe. Altfel, nu vom avea viitor. Trebuie să fim partași la propria dezvoltare", spune Gavril Pup.

De 1 Mai el iese deja cu capsunile pe piața, când nu prea este concurența la fructe și are producție până la sfârșitul lunii iunie. De aceea merge pe stoloni timpurii și folosește în cultură foia neagră, care asigură o bună precocitate.

L-am întrebat dacă, din punctul său de vedere, producătorii autohtoni de capsuni sunt pregătiți pentru cultura bio? Da, mi-a răspuns, dacă am avea și "preturi bio". În caz contrar, efortul și costul pe produs nu este susținut financiar. Oricum, domnul Gavril produce capsuni "aproape bio", adică netratate.

Capsuna perfectă...

În viziunea lui Gavril Pup, capsuna perfectă este cea ușor de obținut, care nu conține toxine și care atrage clienți. Nu contează mărimea și nici culoarea fructului, dar să aibă gust și aromă. Oricum, diferența pe piața o face calitatea.

Bucuria lui cea mai mare este că anul trecut a reușit să mențină prețul capsunilor pe piața cu 2 lei mai ridicat față de cele din import. Și asta pentru că cine a gustat o dată din capsunile de la Hida, vine și a doua oară.

Articol publicat în revista Ferma nr. 1(45)/2007

Nicoleta Dragomir