



Se cierra la campaña con un 10% menos en la producción

Freshuelva promocionará el contenido nutricional de los berries en Fruit Attraction 2010

El control biológico de plagas, más cerca de su implantación en Huelva

“En Cajasol podemos presumir de ponerle nombre y apellidos a cada cliente”

José Ángel Hernández,
Director territorial de Cajasol en Huelva

Desde la óptica que su puesto le confiere y con la perspectiva que le han dado los años que lleva en Cajasol, su director territorial en Huelva, José Ángel Hernández, valora la complicidad que la caja mantiene con productores y exportadores de fresa, reivindica su valor como motor de progreso y desarrollo para esta provincia y lanza un mensaje de aliento y optimismo para un sector al que califica de puntero y estratégico.

¿Qué ventajas financieras ofrece Cajasol a los productores y exportadores de fresa?

En Cajasol siempre hemos mantenido condiciones especiales para los agricultores en general, y para los sectores más estratégicos como el fresero, en particular. Podemos presumir de estar cerca del cliente, de ponerle nombre y apellidos a cada uno de ellos, de saber qué necesita y cómo ofrecerle complicidad. Muchos de los productores y exportadores de la fresa de Huelva son clientes de Cajasol desde hace años, hemos crecido con ellos y se han beneficiados de nuestras ventajas en materia de financiación de proyectos, de seguros, etc.

¿Qué papel cree que desempeña este sector en la economía provincial?

El sector de la fresa es, sin lugar a dudas, un pilar indispensable para el desarrollo de la agricultura provincial. La economía de esta provincia, su crecimiento y su desarrollo no se hubiera escrito igual sin el empuje de los empresarios del sector fresero. La fresa es un modelo ejemplar de gestión empresarial, de agrupación cooperativista, de generación de empleo y riqueza y de responsabilidad social y medioambiental. No me cabe duda del profundo valor que tiene la fresa onubense, no sólo ya desde la perspectiva económica sino como seña de identidad de una tierra con grandes bondades gastronómicas, que sabe exportar lo mejor de ella.

Cajasol mantiene estrechas líneas de colaboración con el sector, ¿mantendrá esta línea de actuación?

Sí. Hace años, concretamente 26, que venimos organizando las Jornadas Agrícolas y Comerciales, que son un foro ideal para la presentación de novedades de este y otros sectores como el de los cítricos, donde se dan cita expertos en materias del interés del sector, con un completo programa de



conferencias donde los agricultores y su formación son el principal objetivo. Además, anualmente concedemos un galardón al que en Cajasol le damos especial simbolismo. Se trata del Fresón de Oro, con el que distinguimos a personalidades que han trabajado en defensa del sector, a empresarios ejemplares o a colectivos e instituciones que han demostrado un compromiso explícito con el desarrollo de la fresa onubense.

¿En qué momento cree que se encuentra la fresa de Huelva?

Al contexto económico actual, ciertamente desfavorable, que se está extendiendo a todos los sectores hay que sumarle, en el caso de la fresa, los daños ocasionados por el fuerte temporal que ha afectado negativamente los cultivos de berries en las últimas campañas. Sin lugar a dudas, los productores y exportadores de fresa están atravesando una coyuntura especialmente angosta que confío que pronto encontrará su final. Esperemos que las campañas venideras tengan mejores resultados, que la climatología sea más favorable y que los ataques injustificados que está recibiendo el sector cesen.

Además, no me cabe duda de que el sector está haciendo grandes esfuerzos por avanzar en la I+D+i, en la investigación de técnicas más respetuosas con el medio ambiente como el control biológico de plagas, por ejemplo, y que las prácticas socialmente responsables con sus trabajadores es algo más que habitual entre estos empresarios.

Te ayudamos a prosperar en todos los campos



El **Servicio Agrícola de Cajasol** está para ayudarte. Con los pagos de la PAC, con productos financieros agrícolas, con seguros agrarios, organizando eventos y jornadas agrícolas, con inversiones y mejoras en la explotación, gestionando convenios con proveedores.

Cajasol | Servicio Agrícola

"Adios a las gafas de cerca"

Láser Intracor

0.6 Técnica novedosa 20/33
Pionera en España

0.4 Comodidad 20/50
Sin bajas
Rápido postoperatorio
Recuperación de la visión
normal en horas

0.2 Seguridad 20/100
Anestesia tópica
Sin cortes ni heridas

0.1 Eficacia 20/200
Tecnología alemana
Avalada por la UE
Más de 5.000
pacientes
satisfechos



Plz. del Titán, Local 3A
Edificio Hipercor
Tlf: 959 28 36 10
21006 Huelva

_FreshuelvaSUMARIO

Primera Plana_	Pag. 5
A Fondo_	Pag. 7
Es noticia_	Pag. 12
De cerca_	Pag. 20
Rostros_	Pag. 25
Nuestras empresas_	Pag. 26
Veteranos_	Pag. 28
Marco técnico_	Pag. 30
Tribuna_	Pag. 32

Edita:

Freshuelva

Redacción y diseño:

Gestocomunicación

Imprime:

Imprenta Gómez Alcalá

Depósito Legal:

XXXXXXXX

Departamento Comercial:

959 54 07 64





José Antonio Martín en las instalaciones de su empresa en Lepe.

“El trabajo y el sentido común son la clave del éxito empresarial”

José Antonio Martín. Miembro más joven de la Junta Directiva de Freshuelva

A sus 27 años, este joven es la prueba evidente del relevo generacional en el sector fresero. José Antonio Martín tiene claro que la fresa de Huelva tiene futuro y que por la diversificación, la unión del sector y la creación de una gran marca potente pasa la solución de la actual coyuntura a la que asiste la fresa onubense.

AgroMartín está siendo un modelo empresarial en varias facetas: como ejemplo de empresa familiar y como empresa comprometida socialmente, como demuestran los numerosos premios que tienen. ¿es parte de vuestro éxito?

Ser una empresa familiar y estar comprometidos socialmente con nuestros trabajadores evidentemente es parte del éxito, pero estos dos puntos sólo son una parte; las ganas de superarse, el trabajo y el sentido común aplicado a ese tra-

bajo son las claves para el progreso tanto en el ámbito empresarial como personal. Los premios han sido un reconocimiento a la trayectoria y al buen hacer de mi padre que lleva 30 años en el sector superándose cada día. Aunque hay muchas empresas en Huelva que también son merecedoras de estos premios.

Usted es el miembro más joven de la Junta Directiva de Freshuelva, ¿en qué plasmará su juventud?

Primero quiero dar las gracias a los asociados y miembros de

Freshuelva que han apostado por la juventud. Para mí supone una gran responsabilidad y quiero devolver con trabajo para el sector ese voto de confianza que me han dado.

Intentaré plasmar mi juventud con nuevas ideas innovadoras para el sector, con muchas ganas de trabajar e intentar combinar mis fuerzas con la sabiduría de la experiencia de los demás miembros que componen la Junta para que se hagan grandes cosas.



Desde la óptica de su juventud, ¿cómo ve el futuro del sector? ¿cuáles cree que serán los principales retos venideros del sector de la fresa de Huelva?

El sector en los últimos años está atravesando una grave crisis motivada principalmente por el aumento de costes que han sufrido las explotaciones, vendiéndose los productos al mismo precio que hace muchos años.

Pero auguro un buen futuro para el sector si somos capaces de hacer que los agricultores ganen dinero, y para esto necesitamos recortar costes de producción y conseguir vender más caro, ese para mí es el reto principal, la pregunta es ¿cómo se consigue eso?

Pues lo primero que debemos hacer es reforzar la imagen de la fresa de Huelva como marca y producto de máxima calidad para situarla en la posición hegemónica que se merece. Encontrar nuevos nichos de mercado, innovar en nuevos formatos que aporten valor añadido, ac-

tos de promoción a nivel europeo, promover el consumo de berries entre los más pequeños para garantizar el futuro del sector, obtener variedades propias que aporten más calidad y rendimiento, investigar, innovar, e invertir en nuevas tecnologías que ayuden a ser más competitivos, entre otras tantas.

También quiero reseñar que para que haya futuro en el sector debemos garantizar el relevo generacional. En la actualidad es muy difícil para un joven agricultor iniciar una explotación agrícola. Tiene que haber una mayor línea de incentivos y una menor carga burocrática en la solicitud de ayudas para este colectivo. No deben olvidar las administraciones que los jóvenes serán el futuro.

¿Qué opinión le merecen los ataques de otros países al sector fresero?

Eso es jugar sucio, cada uno debe promocionar sus productos hablando bien de ellos, y no tirando por tierra el trabajo de la competencia. Ahora

como no es ético “tirar camiones”, nos hacen la guerra de otra manera. Se han dicho muchas mentiras de nuestro sector y contra esto debemos tomar acciones legales, que pongan freno a estas acusaciones. La justicia debe dar un escarmiento a esos medios que sin informarse de nuestro sector han difamado impunemente. Es digno agradecer el gran esfuerzo que está haciendo Freshuelva, junto con Interfresa y las administraciones públicas para acabar con estos ataques.

¿Qué papel cree que desempeñará en el sector la diversificación en la producción a otros frutos como la frambuesa, mora, arándanos, grosella...?

Como dijo Julio Cesar “Divide y vencerás”. Si basamos todo el futuro del sector solamente en la fresa será más débil que si tenemos varios productos. Podemos ofertar así una gama más amplia de variedades. Estoy seguro que la diversificación hará más fuerte al sector.

Pero tenemos que hacer un esfuerzo conjunto para dar a conocer al consumidor estos productos que aún son grandes desconocidos, sobre todo para el mercado nacional. Este año en la celebración de *Fruit Attracion* en octubre se va a dedicar la feria a las berries, será una gran oportunidad para darlos a conocer.

¿Cree que la fresa se ha equipado ya a otros buques insignias gastronómicos de la provincia como el jamón o las gambas, por ejemplo? ¿O cree que queda mucho por hacer?

La fresa es una seña de identidad de Huelva y es un producto con nombre propio en Europa, pero queda muchísimo por hacer sobre todo a nivel de restauración. Cuando hagamos sentir al consumidor con una fresa de Huelva, lo mismo que siente al degustar una loncha de jamón de bellota y sienta ganas de comerse otra, estará la mitad del trabajo hecho, así que fíjese si queda trabajo por hacer.



Últimas tareas de recolección de la fresa de Huelva.

Freshuelva cierra la campaña 2009/10 con una producción de 225.800 toneladas

La asociación se marca como objetivo aumentar el consumo del resto de berries en el mercado nacional mostrando sus cualidades nutricionales y culinarias.

La Asociación de Productores y Exportadores de la Fresa de Huelva, Freshuelva, ha cerrado la campaña 2009-2010 con una producción total de fresa cultivada de 225.800 toneladas (t), lo que supone un diez por ciento menos que en la anterior temporada, y una facturación de 304,8 millones de euros, un tres por ciento menos que en la campaña anterior, a pesar de que

el precio medio de la fruta ha subido un 5,9 por ciento debido a la recuperación de los mercados y a la calidad de la fresa en los meses de abril y mayo.

Del total de fresas recolectadas, en torno al 80 por ciento (180.800 tn) se ha comercializado como producto fresco, mientras el 20 por ciento (45.000 t) se ha destinado a uso industrial. La superficie des-

tinada al cultivo de fresa en esta temporada, un total de 6.385 hectáreas, ha descendido un dos por ciento respecto a la campaña anterior. El rendimiento por hectárea ha sido de 35.365 kilos.

La campaña actual ha estado marcada por las adversas condiciones meteorológicas. Las persistentes lluvias y vientos de los meses de diciembre, enero y febrero origi-



Trabajadoras de una cooperativa, preparando el envasado.

naron una gran pérdida en la producción de frutos rojos, principalmente en las variedades tempranas. Como consecuencia de ello, ha habido poca presencia de fresa en el mercado durante los dos primeros meses del año, perdiéndose así una fase de la campaña que tradicionalmente viene marcada por los buenos precios.

Además de los daños en la fruta, los agricultores han sufrido daños materiales en invernaderos y otras infraestructuras debido a estas condiciones meteorológicas. Posteriormente, la salida de fresa a los mercados se fue normalizando y el fruto se fue recuperando, recolectán-

dose una fruta de gran calidad durante los meses de abril y mayo.

En cuanto a los mercados exteriores, cabe destacar la caída de las exportaciones a Francia en torno al 11 por ciento debido al descenso de la recolección desde el mes de enero hasta la primera quincena de marzo. Durante todo este periodo, los mercados tradicionales de la fresa son España y Francia, principalmente. Por el contrario, Alemania ha aumentado su demanda de frutos rojos en general durante el mes de mayo dado el clima benigno en Europa Central durante este mes y

Freshuelva_ 00

www.altrac.es

ALQUILER DE TRACTORES SIN CONDUCTOR

Juegue sobre seguro

45 TRACTORES A SU SERVICIO

TRACTORES desde 90 a 110 CV

10 CUBAS DE RIEGO

SERVICIO TALLER

GARANTÍA DE AVERÍAS Y MECÁNICA

REVISIÓN Y SEGUROS VIGENTES

ALQUILER DE TRACTORES Y CUBAS S.L. - PLAZA DEL PUNTO 6 - HUELVA - TLF: 625 444 139 / 666 369 895 - info@altrac.es

la calidad del producto exportado. Freshuelva asegura que, a pesar del aumento del valor medio del precio de la fresa, este incremento "no compensa totalmente el déficit de los kilos de fruta recolectados".

El precio de la frambuesa aumenta un 23 por ciento

Por otro lado, se han recolectado 8.250 t de frambuesas, de las que en torno a 50 t se han empleado para su uso industrial. La superficie de la actual campaña, 910 hectáreas, ha descendido un 11,65 por ciento respecto a la anterior. El dato positivo en este fruto rojo lo ha aportado el precio, que ha aumentado en la actual temporada un 23 por ciento.

En torno al 35 por ciento de la primera cosecha de este fruto se ha perdido debido a la persistente humedad y a la falta de luz de estos primeros meses. Los mercados, ante el descenso de las cantidades previstas al inicio de la temporada, han evolucionado positivamente en cuanto a precios, existiendo una tendencia muy regular de los mismos, ajustándose perfectamente la oferta y la demanda.

La patronal del sector de la fresa califica esta campaña como positiva para la frambuesa y se establece como reto el aumento de su consumo en el mercado nacional, por lo que se promocionarán sus cualidades nutricionales y culinarias.

Uno de los escenarios en los que esta berry, y sus beneficios para la salud y la cocina, se dará a conocer es la segunda edición de la Feria Profesional del Sector de Frutas y Hortalizas, Fruit Attraction, organizada por IFEMA y FEPEX en Madrid desde el 20 al 22 de octubre. En esta feria, Freshuelva promocionará el consumo de frambuesas, arándanos y moras y dará a conocer el conjunto de valores nutricionales beneficiosos de estas frutas, como su alto contenido en fibra, polifenoles y ácidos grasos Omega-3.



santagema[®]
CONSTRUCCIONES MECÁNICAS



Máquina de clasificación y pesaje de tarrinas en automático para arándanos y productos esféricos delicados.

- Trabaja a girete.
- Exactitud en pesadas.
- Fabricada íntegramente en acero inoxidable.



Sistema de pesaje y trazabilidad, control total de la producción y su trazabilidad desde el pesaje al etiquetado.

- Aumento de productividad y reducción en mano de obra.
- Fácil interconexión entre sí y todo se regula mediante un software.



Sistema M10-CE, máquina para el empaquetado con cubres en caja de cartón y madera.

- Realiza todas las funciones de descorrimiento, corte y penetración y clava la caja de forma automática.
- Control desde pantalla táctil.



Máquina de alimentación y encajado automático de todo tipo de cestas.

- Fácil de montar y operar.
- Es de fácil desplazamiento de las cestas al interior de la máquina y delicada, trata el producto con cuidado.

P.O. Ind. Huerta Márquez
C/ Carada de Pilar, P-4, 5 y 19
21440 Lopo, Huelva-España
Telf: 34 959 380 384
Fax: 34 959 384 656
e-mail: ingenieria@cmsantagema.es

www.cmsantagema.es



El sector onubense llevará a este encuentro la versatilidad y la utilidad de estos frutos en la gastronomía.

Freshuelva potenciará el consumo de frambuesas, arándanos y moras en la segunda edición de *Fruit Attraction*

El sector presentará en la Feria Profesional del Sector de Frutas y Hortalizas las nuevas etiquetas nutricionales elaboradas por el CT Adesva y mostrará la aplicación de estos frutos rojos en la gastronomía.

La Asociación de Productores y Exportadores de la Fresa de Huelva, Freshuelva, pretende potenciar el consumo de frambuesas, arándanos y moras en la segunda edición de la Feria Profesional del Sector de Frutas y Hortalizas, Fruit Attraction, coorganizada por IFEMA y FEPEX en Madrid desde el 20 al 22 de octubre. El sector onubense busca aumentar el protagonismo de estos frutos rojos entre los consumidores presentando en este certamen sus bondades en colaboración con el CT Adesva.

Por un lado, Freshuelva participará en el foro de innovación que desarrolla la feria, donde presentarán las nuevas etiquetas nutricionales que acompañarán a partir de la próxima campaña a estos berries.

El consumidor cada vez tiene más claros los beneficios para el organismo de estas frutas rojas, sobre todo los de la fresa. Y es que cien gramos de fresa –lo equivalente a cinco fresones medianos– contienen, entre otros aspectos, más de la mitad de la vitamina C diaria recomendada. Pero el resto de berries también posee un conjunto de valores nutricionales muy beneficiosos, como su alto contenido en fibra, polifenoles y ácidos grasos Omega-3, entre otros aspectos que estarán incluidos en estas etiquetas nutricionales.

Por otro lado, la etiqueta de la fresa, y así se explicará en la feria, incluirá en la próxima campaña la modificación que se realizó el pasado mes de noviembre

tras aprobar el Consejo de Ministros un Real Decreto por el que se cambia la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por un Real Decreto de 17 de julio de 1992.

La presencia de Freshuelva en el foro *Fruit Fusión* estará marcada por la utilidad y versatilidad de estos berries en la gastronomía, tal y como se ha expresado hace unas semanas en 'Berries Fusión, II Concurso Provincial de Recetas con Berries'.

Según los datos de los que dispone la Federación Española de Asociaciones de Productores y Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas (Fepex), en el año 2009 la exportación española de frambuesa se situó en 13.337 toneladas, la de arándano se situó en 6.096 toneladas y la de mora fue de 1.299 toneladas. La exportación de arándano se incrementó con relación a 2008 en un 100% y la de mora en un 51%, mientras que la de frambuesa registró prácticamente el mismo volumen que en 2008.

Huelva es la productora mayoritaria de estas tres frutas, generando entre el 80 y el 90 por ciento de las berries a nivel nacional, siendo la única productora de arándanos en microtúnel. En la campaña 2009/2010 se han plantado 910 hectáreas de frambuesa (un 11,65% menos que el año pasado); 60 hectáreas de mora (-17,8%); y 660 hectáreas de arándanos (+13,40%).



Dominguez Guillén, Enguita y Garrocho durante la firma del convenio.

Convenio con el Santander para facilitar el acceso a la línea de financiación ICO Directo

Las empresas agrícolas podrán acceder a una línea de ayuda para economía sostenible, la expansión exterior y préstamos de liquidez.

Freshuelva ha firmado un convenio con el Banco Santander para facilitar el acceso a sus asociados a las líneas de financiación aprobadas por la Administración, siendo este banco el vehículo para la gestión de las peticiones.

Tras la firma del acuerdo entre el director de zona de Huelva del Santander, Luis Ramón Enguita, y el presidente de Freshuelva, Alberto Garrocho, el responsable de la entidad financiera ha explicado que gestionan los fondos del Instituto de Crédito Oficial (ICO) y que las empresas agrícolas pueden acceder a una línea de ayuda de economía sostenible, otra para la expansión exterior, así como a préstamos de liquidez.

Así como las líneas ICO tienen continuidad en el tiempo, ICODirecto, activa hasta el 31 de diciembre de 2011, es una nueva ayuda de financiación dirigido a proyectos de inversión y necesidades de liquidez de las pequeñas y medianas empresas y de los autónomos. Los destinatarios deben tener más de un año de antigüedad y necesitar financiación de hasta 200.000 euros para nuevas inversiones o liquidez. Los plazos de amortización de los préstamos son de siete años con dos de carencia para los préstamos destinados a la inversión y de tres años, con uno de carencia para los de liquidez.



Adesva participa en un proyecto europeo de investigación

Aún no se han cumplido tres años desde su inauguración y ADESVA ya participa en proyectos europeos de investigación. ADESVA ha logrado financiación de 180.000 € en la línea del 7º Programa Marco, principal instrumento de financiación de proyectos de Investigación, Desarrollo Tecnológico y Demostración de la Unión Europea para el período 2007-2013. En este proyecto, aprobado en marzo, participan empresas privadas de Noruega, Dinamarca, Francia y Portugal y Centros de Investigación de reconocido prestigio como la Universidad de Lisboa y la Universidad de Aarhus en Dinamarca. El proyecto, con título *Development of customized biodegradable plastics for agricultural activities in Southwest Europe "AGROBIOFILM"*, tiene como objetivo desarrollar nuevos plásticos agrícolas de origen vegetal y generar conocimiento sobre su uso, que eviten tanto residuos al medio ambiente como sobrecostes por esta actividad. Adesva presta así servicios tecnológicos a empresas industriales del clúster europeo de la biorefinería intentado atraer estas al PCTH.

El segundo proyecto recién aprobado, *"Knowledge and Innovation TARGETed Dissemination Framework "KnowInTarget"*, pretende crear un marco de transferencia tecnológica y usar metodología novedosa para la misma. Transferir y diseminar tecnología agronómica entre las pymes europeas. El presupuesto financiado de Adesva está en torno a 170.000 € y el total del proyecto ronda los 2 MM de €.

Certificado I+D+i

El CT Adesva también ha sido pionero en la provincia en implantar la certificación de calidad UNE 166002 en la gestión de proyectos de I+D+i, en concreto con alcance sobre la realización de proyectos de I+D+i sobre la mejora de los procesos de cultivo y el aprovechamiento de los residuos generados.



Foto de familia de los organizadores, participantes y del jurado de la segunda edición de este concurso gastronómico provincial.

La receta 'Pasión' y una espuma de frambuesa, primeros premios en la segunda edición de Berries Fusión

El jurado de la segunda edición de Berries Fusión ha otorgado el primer premio del concurso en la categoría de plato a 'Pasión', de Santiago Chamorro, una receta con presa ibérica y salsa de fresas; y al alumno de la Escuela de Hostelería David González en la categoría de postre por su 'Espuma de frambuesas con gelée de fresas', dotados con 600 euros cada uno, en la final celebrada en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Islantilla. Asimismo, se han concedido dos accésits de 300 euros para las recetas 'Mar Rojo', del también alumno del centro Rafael Jesús Domínguez y para 'Strudel de arándanos', de Manuela Hernández.

El jurado, formado por la delegada provincial de Economía, Innovación y Ciencia, Manuela de Paz; el presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen 'Condado de Huelva' y 'Vinagre del Condado de Huelva', Manuel Infante; el gerente de Freshuelva, Rafael Domínguez Guillén; el crítico gastronómico Bernardo Romero; el restaurador Santiago Elías; y el experto en el sector fresero Manuel Verdier, ha destacado el alto nivel de las recetas seleccionadas para la final de la segunda edición de este concurso organizado por el CT Adesva, la



Plato ganador en la categoría de postres.

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Gestocomunicación, en colaboración con el Patronato Provincial de Turismo de Huelva y la Escuela de Hostelería de Islantilla.

En esta segunda edición del certamen, se ha registrado un total de 63 recetas en ambas categorías y, como novedad, destaca la colaboración activa de 17 restaurantes de la provincia de Huelva que ofrecerán en cartas especiales las recetas ganadoras del concurso.



Esperanza Cortés, José Luis García-Palacios, Clara Aguilera, Petronila Guerrero y Rosario Rosado.

La comisión para luchar contra los ataques analiza los resultados de la campaña

Hace justo un año, el sector fresero onubense hacía piña junto a la Diputación y a la Junta de Andalucía para defenderse de un reportaje que se difundía en la televisión francesa sobre este fruto rojo y que buscaba "su desprestigio". Ahora, meses después, el sector se plantea unirse en torno a la marca 'Fresa de Huelva' e impulsar la unión del mismo para diferenciarse en el mercado. Es una de las conclusiones que se destacan dentro del plan de acción estudiado para ponerse en marcha tras los ataques. El presidente de Interfresa, José Luis García-Palacios, ha asegurado que la fresa debe ser "un producto mejor, con un buen plan, buenos recursos".

El 'reto de la fresa', tal y como ha sido denominado este plan, comenzó analizando las amenazas que llegan desde Francia, "un país productor de fresa importante, con el que incluso se solapan producciones", según afirmó García-Palacios. Tras estos ataques se diseñaron dos fases de actuación. La primera se basa en "lanzar una imagen en Europa de calidad y demostrarlo", un proceso que, según ha explicado el presidente de Interfresa, "está a punto de finalizar". El segundo de ellos es el desarrollo de un 'plan estratégico para lograr el posicionamiento competitivo del sector (2011-2013)'.



Total Produce - Redbridge
y
la agricultura onubense
"Creciendo juntos"



TótalPróduce
SOURCING SPAIN S.A

Líderes en el sector hortofrutícola europeo.
Operamos en 19 países con instalaciones propias. Especialistas en berries para el Reino Unido, Irlanda y los países Escandinavos.

Calle Fernando El catolico 31, 21003 Huelva
Tel: +34 959 37 18 62 Fax: + 34 952 37 27 02

Total Produce Sourcing Spain S.A,
Calle Caminas 3, bajo Izq, 46530 Puçol, (Valencia) España
Tel: +34 961 95 84 17 Fax: + 34 961 95 80 40

totalproduce.com



Centro de Medicina Laboral

Pol. Ind. San Jorge, Calle B Nave 15
21810 Palos de La Frontera, Huelva
Tel. 959 350 285 / 959 350 153
Fax 959 350 153
mcciconuba@yalroo.es



El presidente de Caja Rural del Sur, José Luis García Palacios, y el presidente de Freshuelva, Alberto Garrocho, durante la firma del convenio.

Caja Rural firma un acuerdo con Freshuelva de apoyo al sector

El presidente de la Asociación Onubense de Productores y Exportadores de Fresas (Freshuelva), Alberto Garrocho Robles, y José Luis García Palacios, presidente de la Fundación Caja Rural del Sur, firmaron un protocolo de colaboración en virtud del cual la entidad apoyará a la asociación agraria en la puesta en marcha de actuaciones encaminadas a conseguir sus objetivos de representación, promoción y defensa de los intereses e imagen de sus productores y comercializadores asociados y, en general, de la fresa en Huelva y de su sector productor y comercializador.

Fruto del convenio de colaboración suscrito entre ambas entidades, de carácter indefinido, este dará cobertura a la ejecución de acciones de promoción, formación, información o investigación y, en general, a todas aquellas encaminadas a conseguir los referidos objetivos de la asociación agraria.

La Fundación Caja Rural del Sur colabora desde hace años con Freshuelva ya que, desde su raíz eminentemente agraria, entre sus principales objetivos está el impulso a sus sectores colaborando de modo muy especial con las entidades asociativas agrarias en sus actividades de servicio a sus asociados.

De acuerdo con el convenio, la Fundación Caja Rural del Sur se compromete a apoyar económicamente a Freshuelva para el desarrollo de las mencionadas actividades, colaborando además en la divulgación de las mismas a través de la revista de la asociación agraria.



La feria centra miradas nacionales e internacionales.

Unos 400 grandes compradores se darán cita en Fruit Attraction

Se trata de importadores europeos en su mayoría con posibilidades de incrementar las exportaciones españolas.

En colaboración con la Cámara de Comercio de Madrid, Fruit Attraction ha organizado un ambicioso programa de invitados internacionales, que contempla la invitación a la feria a los 400 grandes compradores de la distribución internacional; importadores principalmente europeos. También se han destinado recursos de este Programa a otros países no integrados en la Unión Europea, con grandes posibilidades de incrementar las exportaciones españolas.

“Queremos poner a disposición de los empresarios todas las herramientas posibles que les permitan multiplicar sus oportunidades comerciales y generar negocio en un marco de altísimo nivel profesional” ha señalado el director de la feria, Raúl Calleja.

A todo esto hay que sumar todos los compradores internacionales que asistirán por cuenta propia a la feria. Todo ello es fruto de un agresivo plan de promoción internacional, tanto a través de medios sectoriales, como de comunicaciones a través de las más de 30 delegaciones de Ifema por todo el mundo, que han contribuido a crear las bases de datos de todo el sector productor y de la distribución hortofrutícola.

I FRESAS



Bayer CropScience

www.bayercropscience.es

Regantes y Freshuelva presentan alegaciones al POTAUH que prepara la Junta de Andalucía

Exigen la paralización de la promulgación de esta ley al Parlamento de Andalucía y que los considere interlocutores válidos en la negociación del borrador en representación de los sectores afectados.

Freshuelva, junto a las dos principales comunidades de regantes del área metropolitana de Huelva, la de Palos de la Frontera y la del Fresno han presentado en la Junta de Andalucía ante la consejera de Obras Públicas y Vivienda de la Junta de Andalucía, Rosa Aguilar, un segundo escrito por el que insta a la administración andaluza a que paralice la promulgación de esta ley “mientras no esté consensuada y discutida con las diferentes organizaciones agrarias de la provincia de Huelva”, según se recoge en la documentación presentada.

Los remitentes afirman que “no se les dan las soluciones adecuadas a determinados problemas que el sector agrícola está sufriendo hoy día de manera fehaciente”.

En este sentido, los freseros y las comunidades de regantes contemplan una gran cantidad de temas a debatir como la catalogación de Monte Público al paraje de las Malvinas (1.800 has. de cultivos de primor) dentro del término municipal de Moguer, el Corredor litoral, las zonas de protección territorial, los Escarpes del Río Tinto, las zonas inundables, los olvidos de las existencias de polígonos industriales, el estudio de la ubicación de una mano de obra inmigrante, la alternativa a los procesos de modernización del sector agrícola (redes hidráulicas, electricidad, vías de acceso y otros), la existencia de los más de 1.000 pozos del entorno, así como un largo etcétera.



AGRACOR, S.L.

RECAMBIOS

PASEO DE LAS PALMERAS, 9
21002 HUELVA

TFNO: 959285298 FAX: 959282490

EXPOSICIÓN, RECAMBIOS Y TALLER

CTRA. AYAMONTE, KM. 87

21500 GIBRALEÓN

TFNO: 959300836 FAX: 959300847

ADMINISTRACIÓN

TFNO: 959302114

Una nueva forma de disfrutar de las fresas: lavadas, cortadas y envasadas

Se trata de un proyecto del CT Adesva en colaboración con el Intaex de Extremadura.

La fresa se acerca ahora en un nuevo formato, atractivo e innovador, que invita a consumirla. La fresa, cortada, lavada y envasada, se alía con la innovación para ampliar su mercado. El Centro Tecnológico de la Agroindustria Onubense (CT Adesva), situado en el Polígono Industrial La Gravera de Lepe y promovido por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía, ha presentado un nuevo formato para comercializar la fresa -ya lavada, cortada y envasada- lista para consumir, como resultado de un proyecto de investigación sobre el desarrollo de productos mínimamente procesados en colaboración con el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (Intaex).

El proyecto realizado por el centro responde a las nuevas tendencias de consumo que comienzan a producirse en la sociedad actual como la adquisición de



El gerente del CT Adesva y la delegada de Economía de la Junta.

frutas y hortalizas comercializadas en cuarta gama, es decir, lavadas, peladas, cortadas y envasadas, con el fin de ahorrar tiempo al consumidor. El producto tiene una vida útil de entre 10 y 12 días.

La forma más efectiva de combatir las plagas



Combatir las plagas con sus enemigos naturales es la forma más eficaz de controlarlas. Koppert es líder mundial en la protección biológica de los cultivos y la polinización natural. A través del trabajo diario y la continua investigación, hemos conseguido soluciones eficaces para la protección de muchos cultivos. Ácaros depredadores como *Phytoseiulus Persimilis* (Spidex) y *Amblyseius Californicus* (Spical) para el control de araña roja, *Amblyseius Swirskii* (Swirski-Mite) y *Orius laevigatus* (Thripor) para el control trips y *Aphidius Colemani* (Aphipar)

y *Aphydoletes Aphydimyza* (Aphidend) para el control de pulgones, son usados con éxito en los cultivos de fresa para el control de plagas. Al emplear el control biológico en la lucha contra las plagas, se limita hasta un mínimo el uso de plaguicidas, obteniendo así un máximo rendimiento de la cosecha y menos riesgos para la salud. Asegura hoy tu futuro con Koppert produciendo los cultivos limpios que demandan los mercados y protegiendo tu salud y la de los tuyos. Para más información puede visitar nuestra página Web: www.koppert.es.



El presidente de Onubafruit, Antonio Tirado, posa con el galardón concedido por la administración autonómica.

Premio de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía para Onubafruit

La consejera de Agricultura y Pesca de la Junta, Clara Aguilera, hizo entrega del galardón, en un acto al que también asistieron los anteriores consejeros del ramo, Leocadio Marín e Isaías Pérez.

18
Freshuelva_

La consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Clara Aguilera, hizo entrega del 'Premio Andalucía de Agricultura y Pesca 2009' a la empresa onubense Onubafruit. El presidente de Onubafruit, Antonio Tirado, ha recogido este premio en su modalidad de 'Diversificación Económica', por su impulso a la investigación de nuevas variedades y sistemas de cultivo de berries.

Se trata de un galardón que viene a reconocer el trabajo que día a día realiza todo el equipo que integra esta comercializadora onubense. Así, Aguilera ha destacado que "estos premios son un agradecimiento del Gobierno andaluz a la labor que realizan estas empresas privadas, siendo un espejo para el resto del tejido empresarial en términos de calidad, innovación y sostenibilidad".

Por su parte, Tirado, ha dedicado unas palabras, en nombre de todos los premiados, a los máximos representantes de esta institución, "animando a la Consejería a seguir apoyando el trabajo que realizamos para que podamos seguir siendo competitivos en los mercados".

Además, con motivo de este acto, donde igualmente fueron premiadas diversas empresas del ámbito agrícola y pesquero, se presentó un vídeo institucional, donde se realizó un breve resumen sobre la evolución que ha tenido la pesca y la agricultura en nuestra región en los últimos años. Para ello, Clara Aguilera contó con la presencia del que fuera presidente de la Junta de Andalucía, José Rodríguez de la Borbolla, así como con los anteriores consejeros de agricultura, Leocadio Marín e Isaías Pérez Saldaña.

El jurado de este certamen ha estado compuesto por representantes de la propia Consejería de Agricultura y Pesca; de las organizaciones agrarias Asaja, COAG y UPA; de la Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias; de la Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores; de la Federación Andaluza de Asociaciones Pesqueras; la Asociación de Empresarios de Acuicultura Marina de Andalucía; de la Asociación para el Desarrollo Rural de Andalucía y de la Federación de Comunidades de Regantes de Andalucía.



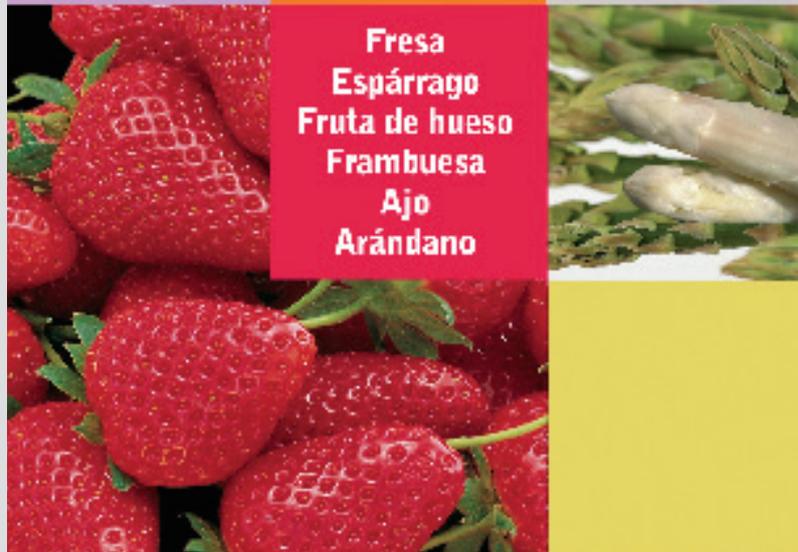
Oxcom Ingeniería instala un sistema de desinfección a base de ozono en Coop huelva

La cooperativa Coop huelva de Lucena del Puerto introdujo a finales de 2009 un sistema innovador en sus instalaciones para desinfectar sus productos. La base del mismo es el ozono, un gas cuyas propiedades para eliminar patógenos como bacterias, hongos, etc. que estropean la fruta, así como el gas etileno, están ampliamente contrastadas. De este modo, los productos perecederos prolongan su vida y conservan durante más tiempo su color y sabor.

El gerente de Coop huelva, Bartolomé Fernández, indica que ha sido todo un acierto decantarse por este sistema que ha diseñado e instalado la empresa sevillana Oxcom Ingeniería Medioambiental S.L. "Después de barajar varias posibilidades y empresas, la de Oxcom nos pareció la más interesante, por su cercanía y buen servicio y, la verdad, creo que no nos hemos equivocado. A día de hoy aún no hemos tenido ninguna incidencia" argumenta Fernández.

Esta tecnología para mantener limpio el aire de las cámaras de refrigeración consiste en instalar en el exterior de las mismas aparatos que generan ozono empleando el oxígeno como materia prima para, posteriormente, introducir por los conductos correspondiente el gas dentro de la cámara. De este modo, la fruta queda libre de elementos contaminantes, malos olores y demás agentes que pudieran ejercer un efecto negativo sobre las mismas. Asimismo, este sistema es respetuoso con el medio ambiente, reduce el uso de productos químicos en las frutas y requiere de un mínimo mantenimiento.

La empresa Oxcom Ingeniería Medioambiental diseña y comercializa instalaciones para el mantenimiento con ozono tanto de ambientes como de aguas destinadas al lavado de frutas y hortalizas, así como de carnes y pescados.



Fresa
Espárrago
Fruta de hueso
Frambuesa
Ajo
Arándano



 **PLANASA**
INNOVATION IN PLANT VARIETIES



Foto de familia de los miembros de la Fundación asentada en Cartaya.

Futeh, la cara humana de la contratación en origen

La Fundación ayuda a quienes abandonan su país para trabajar en la campaña agrícola onubense a solucionar todos los problemas que encuentran desde antes de salir de sus lugares de origen hasta que regresan a los mismos .

La Fundación para Trabajadores Extranjeros en Huelva (FUTEH) se constituyó en febrero de 2008 para garantizar la continuidad del Programa de Gestión Integral de la Inmigración Temporal entre Huelva y Marruecos, liderado por el Ayuntamiento de Cartaya y financiado por la Unión Europea a través del Programa Aeneas. FUTEH se organiza en varias comisiones en las que se abordan, con carácter consultivo, los diferentes aspectos relacionados con la migración circular y la contratación en origen.

El gerente de la Fundación, Manuel García, indica que el principal objetivo de FUTEH es “favorecer todas las actuaciones relacionadas con la contratación en origen en favor del sector agrícola onubense”. Dentro de estas actuaciones se enmarcan el desplazamiento a Marruecos para agilizar la gestión burocrática de los visados para los trabajadores y hacer un seguimiento, primero, del correspondiente proceso burocrático y luego, de los trabajadores desde que aterrizan en España hasta que llegan a la finca a la que han sido asignados.

Pero el trabajo de la Fundación no acaba aquí. Una vez en España, se le proporciona a estos extranjeros (y también a los empresarios) un número de teléfono al que pueden recurrir si tienen algún problema, tanto de tipo idiomático, como de salud, convivencia, burocrático, etc. Uno

de los más frecuentes, señala García, es el de mujeres embarazadas que dan a luz en España: “piensan que así van a conseguir los papeles, lo cual es falso y al final lo que tenemos que hacer es llevar a cabo todos los trámites necesarios para conseguir un pasaporte para el niño y que puedan cruzar la frontera de vuelta a su país”.

La intención de todo este proceso es que los extranjeros que trabajan en la campaña agrícola se sientan arropados y no se vean solos y desprotegidos ante los posibles conflictos que se les presenten. En todos estos supuestos, los empleados de la Fundación actúan de mediadores y negociadores para resolver la situación por la vía del diálogo.

Otra de las iniciativas que gestiona la Fundación es un albergue en el municipio de Cartaya, que empezó a funcionar el pasado marzo. En él habitan trabajadores en origen de las empresas Arofa y Profutex, que pagan para ello un canon diario. Durante sus primeros meses, la instalación ha dado cobijo a 367 personas procedentes de Marruecos, Rumanía, Bulgaria y Polonia, entre otros países.

Por otro lado, la Fundación también lleva a cabo programas formativos, que apoya la delegación de Empleo, basados en el castellano como elemento integrador fundamental. Pero además imparten otros cursos sobre asuntos relacionados con el trabajo en el campo como uso de fitosanitarios, de poda, abonado, manipulación de alimentos, etc.

Inventemos el futuro



RYCOAT F-100, EMULACTIV C-1

ENVASE ACTIVO

Nuevo Concepto de Envase
para el Transporte de Frutas y Hortalizas

- Alarga la vida de las frutas y verduras evitando la proliferación de agentes patógenos
- Conserva las propiedades de barrera antihumedad de los productos tradicionales de recubrimiento de papel o cartón





Plantaciones de fresas de la cooperativa villablancuera.

Arroyo Grande potencia la fresa desde Villablanca

22 *La cooperativa nació a finales de la década de los 80 con la firme intención de aglutinar a los agricultores que desde hacía algunos años vendían sus productos a establecimientos de los alrededores. Hoy en día, se ha convertido en una entidad bien asentada, con 14 socios activos y 48 hectáreas que destinan, en su mayoría, a la fresa.*

Freshuelva_

Ha cumplido 23 años y parece que fue ayer cuando un grupo de agricultores de Villablanca se puso de acuerdo para formar la Sociedad Cooperativa Andaluza Arroyo Grande. Corría el año 1987 y, tras dos años vendiendo la fruta en los almacenes de la zona, estos hombres tomaron la decisión de emprender una nueva aventura asociacionista a la que inicialmente se sumaron un total de 30 socios, algunos de los cuales ni siquiera se dedicaban al campo, pero no dudaron en poner su granito de arena para apoyar a sus vecinos. En la actualidad, 14 de esos

miembros permanecen en activo y continúan luchando por convertir a Arroyo Grande en un referente dentro del sector.

La S.C.A. ofrece a sus socios un servicio integral de insumos y asesoría laboral y genera 435 puestos de trabajo durante la campaña, 400 en el campo y los restantes en almacén.

La cooperativa dispone de un total de 48 hectáreas dedicadas exclusivamente al cultivo de la fresa y el arándano, aunque es la primera la que ocupa la mayoría de la superficie que se trabaja, concretamente 45

de esas 48 hectáreas, dejando en un plano más reducido a la segunda fruta. Estas cifras ponen de manifiesto la importancia del oro rojo para los agricultores de la zona, que dedican todos sus recursos a mejorar su calidad y aumentar la producción, como prueba la tendencia de los últimos años a incrementar el número de hectáreas de cultivo, que ha pasado de 27 a casi el doble en la actualidad.

Las instalaciones de Arroyo Grande, que inicialmente ocupaban 650 metros cuadrados de superficie y que ahora alcanza los 1.300, tam-



Las instalaciones de Arroyo Grande se extienden por algo más de 1.300 metros cuadrados y en la actualidad supera los 2 millones de kilos de producción fresera.

bién han sufrido una importante remodelación y mejora en el último lustro, así como las fincas de los socios, que han instalado un sistema de macrotúneles en el cien por cien de sus superficies, favoreciendo así el incremento de la calidad y la producción de la fruta. Además, de cara al futuro, la cooperativa tiene interés en mejorar dentro de la nave los procesos de etiquetado y frío, así como aumentar la capacidad de ésta. Proyectos que tendrán que esperar porque, como afirma el presidente de Arroyo Grande, Roque Correa, “debido a la crisis, por ahora las inversiones se han paralizado”.

Por otro lado, éste no ha sido un año especialmente bueno para Arroyo Grande –como tampoco para el resto del campo onubense– debido al fuerte temporal que asoló la provincia durante los últimos meses de 2009 y los primeros de 2010, y que provocó que la cooperativa villablanca perdiera entre enero y marzo aproximadamente un 50

por ciento de la producción de fruta prevista para la actual campaña, según indica Roque Correa.

La contrapartida a esta adversidad se localiza en los meses siguientes, ya que a partir de abril la situación mejoró y los resultados fueron similares a los obtenidos en años anteriores. Finalmente, la cooperativa ha producido en esta campaña unos 10.000 kilos de arándanos y 2.360.000 kilos de fresas, lo cual les ha reportado un volumen de ventas de alrededor de cuatro millones de euros, un beneficio menor que el alcanzado en campañas anteriores pero que, dadas las circunstancias, puede calificarse de positivo. El 95 por ciento de la producción de Arroyo Grande se destina a su venta en mercados extranjeros, sobre todo en Alemania y Austria, siendo sus productos de una calidad garantizada por el cumplimiento de los protocolos Global-gap, I.F.S., Producción Integrada y BRC.



“Antes hablábamos con los importadores desde un bar porque no teníamos teléfono”

Entrevista Roque Correa.

Presidente de la Cooperativa Arroyo Grande de Villablanca

Este agricultor de profesión y de corazón siempre ha estado al frente de la cooperativa villablanquera desde que se constituyera en 1986. Correa recuerda con cariño esos primeros momentos de nervios y dudas en los que tuvieron que salir adelante a base de ilusión y mucho trabajo.

¿Desde cuándo se dedica al mundo de la agricultura?

Profesionalmente desde el año 1986, pero desde pequeño me ha gustado mucho este sector de la economía. A los 17 años hice un curso de capataz agrícola y luego, con el boom de la fresa, alquilé unas tierras y me puse a cultivar. Era también una época de crisis económica, como la que tenemos ahora, y yo tenía por aquel entonces 25 años.

¿Cómo llegó a formar parte de la Cooperativa Arroyo Grande?

Me encontraba dentro del grupo de los socios fundadores cuando se constituyó la Cooperativa. Éramos un grupo de agricultores que nos unimos para comercializar la fruta a almacenes externos. Incluso muchos socios ni siquiera se dedicaban a esto, pero apostaron por nosotros y apoyaron la iniciativa.

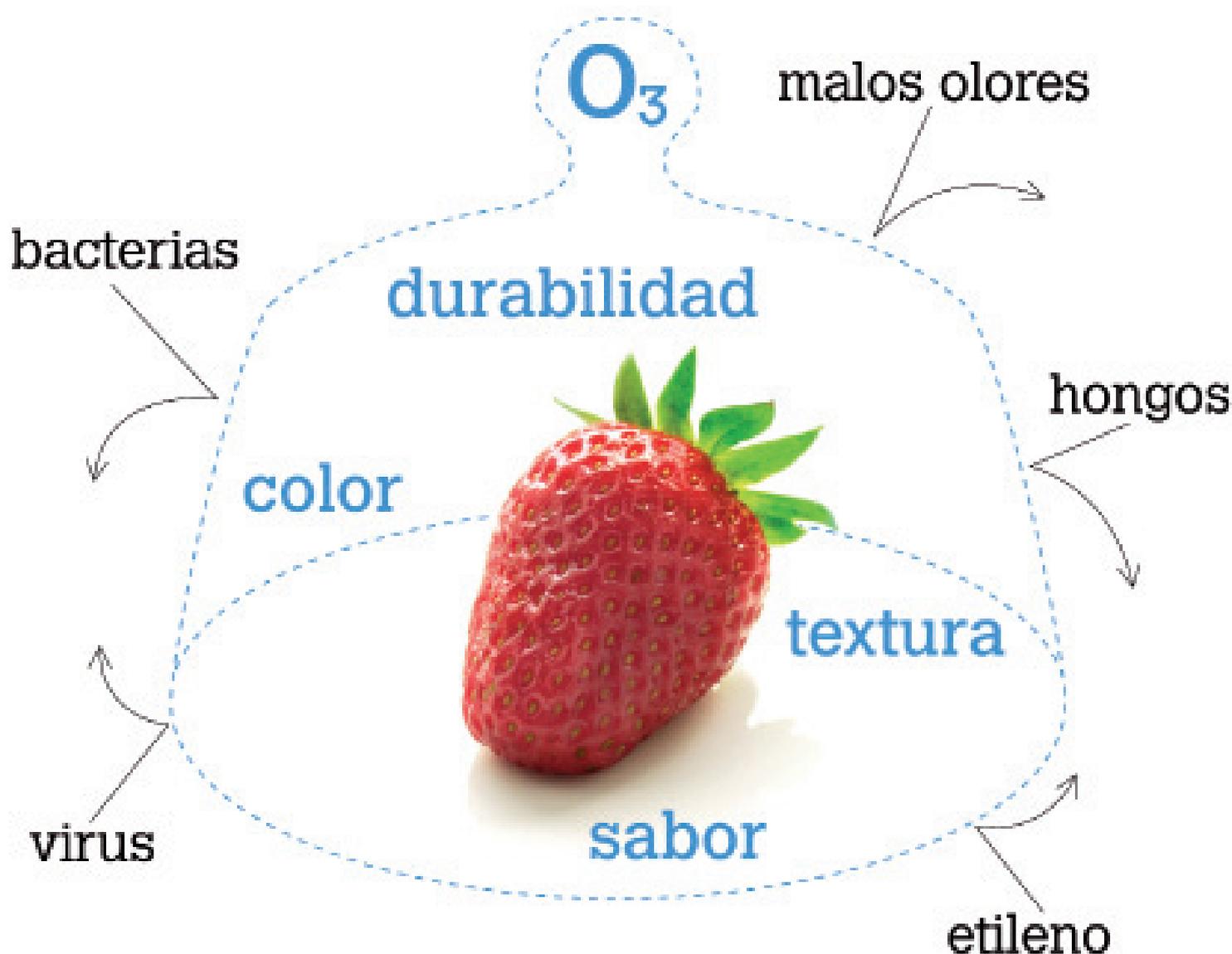
¿Cómo fueron los primeros años? De mucha incertidumbre, porque te metes en un lío del que no sabes cómo vas a salir (risas). No teníamos mucha experiencia en cooperativismo pero sabíamos cómo preparar la fruta y todo lo demás lo aprendimos dando pasitos. Recuerdo que el pri-

mer año ni siquiera teníamos teléfono y para hablar con los importadores teníamos que quedar a una hora e ir a un bar a las afueras del pueblo.

¿Qué es para usted la fresa? Llevo veintitantos años en la fresa. Su cultivo es, además del medio de vida de mi economía familiar, ya que me dedico exclusivamente a la fresa, una experiencia enriquecedora que te hace crecer tanto en lo profesional como en lo personal. En lo primero porque con los años van apareciendo nuevos sistemas y tecnologías que se aplican a la fresa y que hay que conocer, y en lo personal porque conoces gente de muy diversos países que te enseñan otras culturas.

¿Cree que el futuro de la fresa pasa por abrir nuevos mercados en el ámbito internacional?

Los mercados están todos abiertos, por eso creo que lo conveniente sería potenciar los existentes, sin olvidar el norte y este de Europa, en base a la calidad de la fruta y la buena gestión. Tenemos que unirnos, hacernos fuertes y evitar que entren nuevos competidores.



OSONO EN SUS TRATAMIENTOS POSCOSECHA

Garantice la sanidad de sus productos. ¿Quiere aumentar su rentabilidad?

Con la instalación de generadoras de ozono conseguirá que sus frutas y verduras se mantengan en perfectas condiciones de color y sabor, libres de hongos y bacterias y por más tiempo, ya que elimina el etileno evitando mermas. El ozono no genera elementos secundarios dañinos para la salud humana.

Nuestra experiencia nos acredita como líderes del sector. Estudio de presupuestos sin compromiso.



El control biológico de plagas redundará en beneficios medioambientales para los cultivos.

‘El Fresno’ defiende que hasta un 99% del agua de lluvia se puede reutilizar en los cultivos

La Comunidad de Regantes El Fresno ha puesto en marcha un sistema experimental de recogida de agua que persigue aliviar al Acuífero 27 y reducir los costes por el riego.

En una zona como Doñana, en la que el medio ambiente y los recursos naturales y la explotación de la agricultura conviven perfectamente, el uso que se hace del agua, como medio de vida para ambos hábitats, está siempre en constante debate. La sobreexplotación del Acuífero 27, del que se extraen anualmente 44 hm³ de agua, y la necesidad cada vez mayor de este elemento, han hecho que la comunidad de regantes El Fresno se ponga manos a la obra para elaborar un sistema que permita reutilizar el agua de lluvia que cae en la zona para regar los cultivos.

Los primeros resultados son alentadores. Entre el 66 y el 99% del agua de lluvia puede servir para volver a regar los campos, sin necesidad de buscar agua en otros lugares, lo que supone un beneficio para el medio ambiente y un ahorro económico para el agricultor, tanto por el precio del metro cúbico de agua como por los consumos energéticos que supone el riego por goteo empleado en la zona. Además, permitirá disminuir la extracción del Acuífero 27 en más de 26 hectómetros cúbicos anuales.

El presidente de la comunidad de regantes, Ángel Gorostidi, apunta que este estudio adquiere mayor importancia al tratarse de una zona que coincide con la

corona norte de Doñana, dentro del Parque Natural de Doñana, donde las extracciones de los pozos por parte de los sistemas productivos han provocado una “merma importante del acuífero” y se está incidiendo en “cerrar los pozos para que no se sobreexploten”. Con estos sistemas que plantea la comunidad El Fresno, “el agricultor almacenará el agua recogida y la devolverá en sucesivos riegos”.

Para ello, han implantado el sistema de almacenaje en cuatro fincas experimentales y han aprovechado la fisiología de los terrenos de la zona, poco accidentados y con una constante caída hacia la orientación sur y oeste. Según apunta el propio Gorostidi, “las fincas freseras cuentan con un desnivel del 1%” hacia estos puntos cardinales.

Aprovechando esta pendiente, el agua de lluvia circula hacia el arroyo o recipiente que el agricultor haya instalado y, posteriormente, cuando sea necesario, mediante bombas el agua se distribuye hasta los puntos más altos de la finca, desde donde se distribuye a toda la superficie plantada.

Este sistema se ha elaborado siguiendo cuatro esquemas distintos de recolección y distribución que permiten recuperar distintas cantidades de agua de lluvia. Según

explica el presidente de la comunidad de regantes, “el sistema puede ser lo más sofisticado que el agricultor desee”, así como apunta que “en el más elaborado, los costes de su implantación se recuperan en siete u ocho años”, debido al ahorro que supone, así como los costes del sistema más sencillo se cubren en un año.

Fincas experimentales. 1. Los terrenos que se han usado para implantar los estudios pluviométricos se encuentran en Moguer, Lucena del Puerto, Bonares y Almonte. En la primera de las fincas se ha instalado un canalón para recoger agua de los plásticos de los túneles que, aprovechando la pendiente del terreno, discurre por tuberías hasta la balsa de recogida, implantada en el punto más bajo de la parcela de estudio.

Este sistema se ha implantado en una superficie de cultivo de 60.740 metros cuadrados en la que, como en el resto de fincas, se cultiva bajo plástico de macrotúnel. El agua de lluvia cae sobre ellos y es conducida hacia las patas. Según explica Gorostidi, “se trata de agua limpia, que no ha tocado la tierra, ya que los plásticos están a un metro del suelo”. Los datos recogidos el pasado mes de enero de 2010 en esta finca demuestran que la media de agua de lluvia recuperada fue del 72%.

2. El segundo sistema de recogida se ha implantado en una finca de 198.295 metros cuadrados ubicada en Bonares. En ella se ha aprovechado la pendiente del terreno para hacer circular las aguas pluviales hacia unos canales plastificados que conducen las conducen hacia el punto más bajo, el lugar de bombeo. Igualmente, el agua que cae sobre los plásticos de los macrotúneles es conducida hacia estos canales plastificados.

Los datos de recogida del pasado enero muestran que este sistema permite aprovechar una media del 61% de agua de lluvia.

3. La tercera de las fincas está ubicada en Lucena del Puerto, con una superficie de 2.225,97 metros cuadrados. En ella, el sistema de recogida de aguas pluviales funciona a través de canaletas y tuberías subterráneas. El agua que cae sobre los macrotúneles de plástico es conducida hacia unas canaletas instaladas en la parte superior de las patas. Éstas están sujetas por tornillos y anillas por donde se amarran las cuerdas para mantener juntos los plásticos de los invernaderos. El agua de lluvia circula por ellos hasta llegar al punto más bajo de la finca, por donde pasa a través de una tubería, y de aquí a otra subterránea, que a su vez desemboca en la balsa de recogida.

Desde ahí se bombea hasta la balsa de regulación, situada en el punto más alto. Este sistema de recuperación permite recoger un agua limpia y sin impurezas, ya que no toca en ningún momento la tierra. Este es el sistema más efectivo y los datos del estudio pluviómetro demuestran que recupera una media del 99,5% del agua de lluvia.

4. Este estudio se ha realizado en Almonte, en un parcela de 358.234 metros cuadrados. El agua de lluvia circula por los cauces realizados en la finca para conseguir una correcta canalización y evitar posibles daños en la plantación. El agua que cae sobre los plásticos de la finca se conduce a través de estas zanjas plastificadas hasta llegar a un canal mayor, también plastificado para evitar la erosión del terreno. Este sistema permite recuperar el 72% del agua caída en la finca.

Este estudio y sus conclusiones, según explica Gorostidi, se espera que sea presentado en el próximo Consejo de Participación de Doñana y añade que, “incluso en los meses de enero y febrero, permite recoger el rocío” que se forma debido a la humedad.



Piden ayuda a la Junta para instaurar el control biológico de plagas

Freshuelva y Faeca demandan apoyo de la administración para implantar el protocolo de control biológico en el marco de la Producción Integrada, además de ayudas para financiar los costes derivados de la compra y suelta de fauna auxiliar para el control de plagas.

heconomía

Freshuelva lleva años investigando sobre el control biológico de plagas a través de la Fundación Fragaria y el CT Adesva en una clara apuesta por seguir ahondando en el carisma sostenible de los cultivos de berries en la provincia de Huelva. En este sentido, junto a Faeca han remitido una carta a la consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Clara Aguilera, en la que le solicita a la máxima responsable del ramo de la administración andaluza una reunión para definir el protocolo de control biológico e incluirlo en el reglamento de producción integrada, así como ayudas para financiar los costes derivados de la compra y suelta de fauna auxiliar en el cultivo de los berries onubenses.

En el escrito se argumenta que dichos estudios, que han estado supervisados por el Departamento de Fitopatología del laboratorio de Sanidad Vegetal de la Junta de Andalucía, son lo suficientemente válidos para convertirse en la llave que permita al sector acceder e implantar este sistema de control. Asimismo se apunta que este modelo ya está implantado exitosamente en las provincias de Granada y Almería, donde ha sido espectacular el avance del uso de insectos auxiliares para el control biológico de plagas.

En el escrito se señala que algo más del 80% del total de las 6.385 ha. existentes en la provincia de estos cultivos están dedicadas a la producción integrada. Y se resalta que para ello ha sido necesario desde el primer momento el compromiso y la implicación de todas las partes. Freshuelva y Faeca le recuerdan a la Junta que tanto técnicos como agricultores llevan trabajando muchos años en convertir el cultivo de la fresa en un ejemplo de agricultura sostenible y respetuosa con el medioambiente en toda Europa e insisten en que aún se puede conseguir más y para ello apuestan firmemente por el control de plagas mediante el manejo de fauna auxiliar, priorizándolo frente al uso de fitosanitarios.



ANDALUCÍA, SABE

Elige nuestro saber y sabor cada día.

Calidad Certificada

distingue a los alimentos

andaluces de calidad,

para que puedas elegirlos, cada día.

CALIDAD CERTIFICADA



calidadcertificada.org



El sector se opone a las nuevas tarifas de GlobalGap

Freshuelva ha manifestado su disconformidad ante el incremento de tarifas que a partir de enero de 2011 se llevara a efecto por parte de GlobalGap. Los principales cambios afectan a la tarifa de registro de los productores (costes de inscripción) y al coste de emisión del certificado. Con el régimen de tarifas propuesto, las empresas grandes serán las más afectadas por el incremento, mientras que para las empresas pequeñas y medianas la cuota varía ligeramente.

La Asociación ya ha trasladado a FEPEX su postura al respecto que coincide con el resto de asociaciones de productores de frutas y hortalizas del país, quien se las hará llegar a Globalgap dentro de las actuaciones que se van a llevar a cabo.

Últimos pasos para la convergencia del reglamento de Producción Integrada y Globalgap

Freshuelva, junto con el Colegio de Ingenieros Técnicos de Andalucía Occidental (COITAND) y el Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal de Huelva, trabaja en la redacción de un documento en el que se recogerán e identificarán los requisitos necesarios a incorporar al Reglamento Específico de Producción Integrada de Fresa, para su convergencia con la norma de calidad Globalgap.

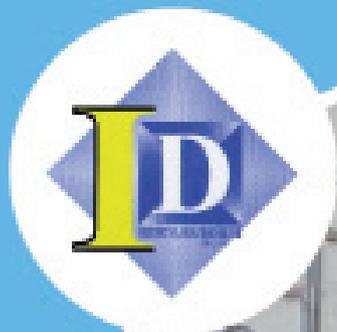
El grupo de trabajo que lleva trabajando desde finales del pasado mes de mayo espera en próximas fechas presentar el documento fruto de las diferentes reuniones a la Dirección General de la Producción Agraria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, quién ha promovido todo este trabajo.

Nuevo seguro para la fresa y la frambuesa

Estará listo a primeros de septiembre, para que los agricultores puedan asegurar sus parcelas para la próxima campaña.

En próximas fechas saldrá publicado el borrador del nuevo seguro para fresa y frambuesa en la provincia de Huelva, en el que ha estado trabajando el grupo de trabajo que en su día se constituyó y entre cuyos miembros se encuentra Freshuelva. Este comité también ha contado con la participación de Agroseguro, Enesa, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, la Delegación de Agricultura, Organizaciones profesionales, Tomadores de Seguro, etc.

La aportación de datos por parte de la Asociación principalmente, así como la de otras organizaciones y la buena disposición de las partes por elaborar un seguro que se adapte a las necesidades del sector, ha dado sus frutos en este borrador que se espera que sea definitivamente publicado a primeros del mes de septiembre, con objeto que los agricultores puedan asegurar sus parcelas para la próxima campaña con esta nueva línea de seguro.



Pol. Ind. San Jorge,
Parcelas 132, 133 y 134
21810 Palos de la Frontera
HUELVA - ESPAÑA

idhuelva@idhuelva.es

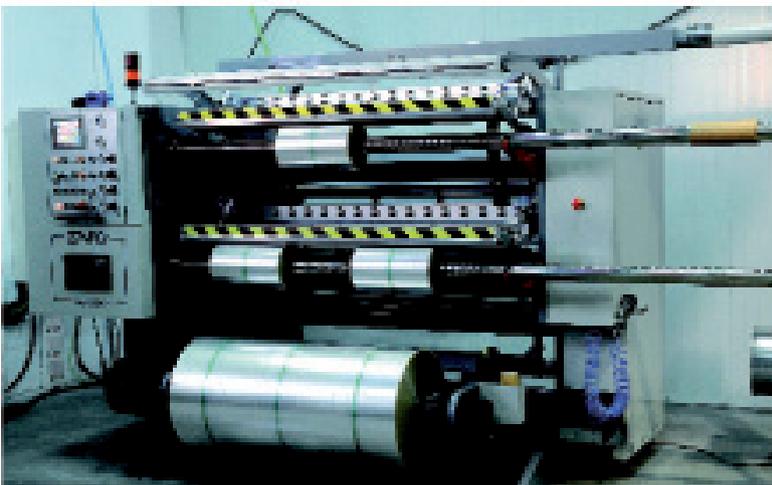
Tlf./Fax: 959 530 089
Móvil: 630 874 130

Empresa de ingeniería propia y distribución de maquinaria de envases y embalaje para el sector hortofrutícola onubense.

Disponemos de máquinas de colocación de cubres en cajas de madera, de termosellado, máquinas de colocar tapas en tarrina y máquinas desencajadoras y encajadoras de tarrinas.



Nueva Fábrica de films técnicos en Huelva para el envasado y embalado del sector hortofrutícola (Flow-pack, termosellado, cubres, etc.)



Recurso y función de las fresas en la cocina



Bernardo Romero

Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y autor de "La Cocina de Huelva" y "Huelva en su salsa. 1000 recetas de cocina". Jurado de la II edición de Berries Fusión.

En principio podría parecer que las fresas y otros frutos rojos, de los que Huelva es significativa cuando no principal productora en Europa, están destinados a rematar una buena faena culinaria. En principio, solamente.

El concurso Berries Fusión, que el próximo año en su tercera edición extenderá su convocatoria a todo el territorio nacional, está empeñado en que se conozcan y difundan las posibilidades de estos frutos en cualquier tipo de platos, así como las virtudes culinarias, las extensísimas posibilidades de arándanos, grosellas, frambuesas y por supuesto fresas, no siendo éstas últimas en todo caso, y habrá que decirlo más de una vez, el único delicioso frutillo rojo que se cultiva en las comarcas de la Campiña y el Litoral onubenses.

Este año las recetas seleccionadas han sido todo un espectacular recorrido por las últimas tendencias en gastronomía. El sabor, los aromas, las texturas... todo estudiado y explotado hasta el último detalle, tienen ahora en cocineros formados con las últimas técnicas culinarias, unos resultados además de exquisitos, emocionantes. Y de eso se trata, porque de eso trata la nueva, la novísima cocina española, de emocionar. Lejos, a años luz, queda ya la restauración como un arte al servicio de la nutrición, del hecho alimenticio. Hoy se come para disfrutar y se buscan locales que den espectáculo. La cocina como emoción. De eso se habló y de eso hubo en acertadas proporciones en esta segunda convocatoria de Berries Fusión, un acontecimiento con el que Huelva, la todavía no demasiado explotada cocina onubense, se suma a las últimas corrientes gastronómicas aportando no ya la calidad de sus productos, muchos de ellos sobradamente conocidos (desde la gloria de los ibéricos, el jamón siempre por delante, hasta la extensísima y docta enciclopedia de mariscos, pescados y moluscos, con la gamba blanca en este caso ubicada en el mascarón de proa, pero también setas, cordero, mostrenca de Doñana, vinos y vinagres del Condado...) sino también el buen hacer, el estudio y el sacrificio de excelentes profesionales que ya sean formados fuera de esta tierra, o en las escuelas e institutos donde se cursan ciclos de grado medio y superior de cocina en Huelva, están dando un afortunado y necesario giro de 180 grados a las cocinas y a las salas –justo es recordarlo y resaltarlo- de los cada vez más gozosos restaurantes de la provincia.

La segunda edición de Berries Fusión ha venido a ser, en este sentido, no ya un concurso gastronómico, sino un escaparate para el lucimiento de excelentes profesionales, y además un toque de atención para especialistas y enamorados de la cocina en general de lo que está sucediendo y lo que se avecina en Huelva.

La suave pasión de Santiago Chamorro. Un ejemplo de todo lo anterior es el ejercicio realizado por el joven Santiago Chamorro, que obtuvo el primer premio en la categoría de plato con su obra "Pasión". En el centro del plato un corte exacto de presa de paleta, o lo que antes se llamó presa del cura, de pura raza y estirpe ibérica. Una crema de pimientas excelsamente combinadas, servía de sostén al bocadito mimado sobre las brasas el tiempo justo para cerrarse por fuera y encerrar en su interior el extraordinario sabor de esta carne cuyas imperceptibles pero abundantes infiltraciones grasas portan la auténtica y deliciosa sapidez del puro ibérico criado en montanera. Sobre la carne, sirviendo de contrapunto, una espuma etérea de fresas de Huelva suaves de sabor y firmes de color, de dónde asomaban láminas de un rojo que iluminaba todo el plato. Fresas, naturalmente.

El segundo premio de Berries Fusión se quedó en casa, pues en la Escuela de Hostelería de Islantilla se celebra este evento y allí anda terminando su formación primera Rafael Jesús Domínguez, que entregó a los miembros del jurado para su degustación una receta atrevida y sorprendente, a la misma altura de la anterior al menos o directamente en la estratosfera, de ahí que quizás no pueda ser valorada hasta después, mucho después de degustada y una vez meditada y reposada. Las genialidades son así. La idea escenificada sobre el plato por Rafael Jesús Domínguez, consistía en la combinación de la ostra, en realidad una ostra portuguesa u ostión, de más poderoso sabor y por lo tanto más difícil aún de trabajar, con su perla y reposando en el fondo de un apacible mar rojo. De la realización o construcción de la perla se podría ofrecer un manual a quien tenga la suerte de probarla, nosotros aquí nos limitaremos a constatar que la explosión de sabor de la perla en la boca es una bocanada de aire marino, es beberse el mar en ínfima porción, pero todo el mar. Lo material de la perla desaparece al más mínimo contacto en la cavidad bucal, todo lo demás es sugestión o ilusión, pero permanece. Después está el bocado del propio ostión, y será por aquello de ir suavizando el paladar o por devolverlo a la realidad, el cocinero nos invita a una tapioca de grosellas, una espuma de arándanos o una final y levemente azucarada esponja de fresas. Más mar.

Un nombre para ir apuntando: David González. Estaban los primeros platos, pero como es natural en un concurso con los frutos rojos como protagonistas, también esperaban los postres. Y ahí surgió la magia de una espuma de frambuesas acompañada de un gelée de fresas que cerró los labios y ojos de los miembros del jurado. Pura delicia con una textura difícil de olvidar. Más que puntuar, el jurado se aprestaba a conocer a su realizador, esperan-

dose a todo un profesional avezado cuando una vez dictada a la prensa el acta del jurado por Manuela de Paz, la delegada de Economía, Innovación y Ciencia que ejerció la portavocía, la organización presentó al ejecutante, un chaval con la Secundaria recién terminada que según nos comentaba el director de la Escuela de Hostelería, Modesto Fernández Jurado, no hace otra cosa más que insistir en que cuando termine sus estudios allí le busquen algún otro lugar para continuar su progresión. Estudio y sacrificio en el horizonte de un adolescente ¡para qué luego digan de la juventud! De modo, que apunten este nombre porque seguro que llegará lejos, David González.

El segundo premio no pudo ser defendido por su autora, Manuela Hernández, de modo que fue el departamento de Pastelería de la propia Escuela de Hostelería la encargada de ejecutar este movimiento, lo cual está contemplado en el reglamento del concurso. Un strudel de arándanos, soberbio en sabor y de auténtica filigrana en la presentación. Este tradicional postre austriaco y alemán elaborado normalmente con manzanas (apfelstrudel) fue en esta ocasión reinventado por la restauradora Manuela Hernández, utilizando además unos estupendos arándanos de temporada, un fruto que tiene en la comarca onubense de la Campiña – Litoral el mayor centro de producción de toda Europa.

En definitiva, el concurso, la reunión gastronómica, ha sido una oportunidad de conocer el estado de la restauración en Huelva, pero también de adivinar por dónde pueden ir las próximas tendencias y, sobre todo, la mejor manera de conocer lo que pueden ser las fresas y los frutos rojos como recurso en la cocina moderna, y las nuevas funciones que pueden desarrollar. Queríamos terminar citando a las entidades organizadoras: el CT Adesva, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Huelva y Gestocomunicación, así como los colaboradores: Patronato de Turismo de Huelva y Escuela de Hostelería de Islantilla. En el jurado, del cual tuve el honor de formar parte, además de la mencionada Manuela de Paz, estuvieron el presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Condado de Huelva" y Vinagre del Condado de Huelva, Manolo Infante; el gerente de Freshuelva, Rafael Domínguez Guillén; el científico Manuel Verdier, autor de distintas publicaciones de obligada referencia sobre el cultivo del fresón; y el restaurador Santiago Elías, con una importante trayectoria profesional en San Sebastián y ahora oficiando en la capital onubense. Por último es conveniente reseñar que hasta 17 restaurantes de primer nivel de la provincia de Huelva ofrecerán en sus cartas las recetas ganadoras de esta segunda edición de Berries Fusión.



Universidad
de Huelva

Innovación

Investigación

Tecnología

Ciencia

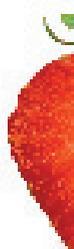
Emprendimiento

Experiencia

En
constante
crecimiento

uhues

Servicios de Freshuelva



GESTIONES EMPRESARIALES

- Declaraciones INTRASTAT
- Documentación para el registro sanitario y APPCC
- Subvenciones y escritos de descargo de denuncias
- Defensa intereses asociados
- Gestiones ante Organismos Oficiales
- Confección y seguimiento de los Programas Operativos
- Entrega y recogida de documentos en Organismos Oficiales

ASESORAMIENTO E INFORMACIÓN

- Planes Generales de Higiene
- Asesoramiento en Certificaciones y Normas de Calidad
- Asesoramiento en Organizaciones de Productores.
- Precios, tonelajes, evolución de mercados.
- Información meteorológica
- Producción integrada y sistemas de trazabilidad
- Banco de datos del BOE, BOJA y otras publicaciones oficiales
- Temas fitosanitarios y LMR
- Novedades fiscales, laborales o económicas
- Estudios sobre proyectos empresariales



ATENCIÓN LABORAL

- Contratación en origen
- Fondo solidario sepelios trabajadores extranjeros

FORMACIÓN

- Cursos de formación multidisciplinares
- Formación Higiene Alimentaria (antiguo carnet de manipulador)
- Atención personalizada

DIVULGACIÓN

- Jornadas técnicas
- Publicaciones y manuales

VENTAJAS ECONÓMICAS

- Gestión de Análisis de residuos gratuitos
- Búsqueda de ofertas y tarifas reducidas de distintos servicios

BOLSA INTERNA

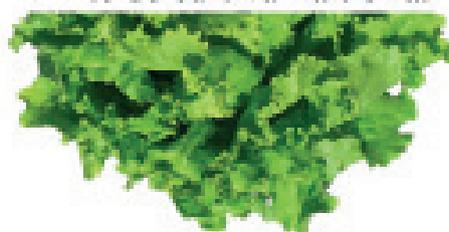
- Compras en común de input
- Mercado interno de compra/venta



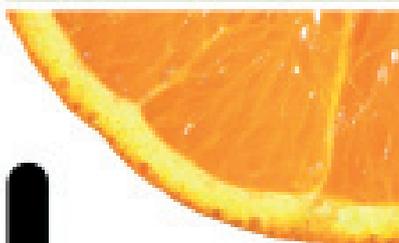
Parque Científico y Tecnológico de Huelva
Calle Industria, 59 Aljaraque (Huelva)
t. (+34) 959 52 00 74
info@pcthuelva.es www.pcthuelva.es



*Arte de cultivar la tierra.



- **Colaboramos** en el crecimiento y formación de nuestras cooperativas
- **Apostamos** por los productos de calidad y con Denominación de Origen (D.O.)
- **Lideramos** proyectos de I+D como socios desde la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA)
- **Participamos** en las iniciativas empresariales de carácter agroalimentario
- **Colaboramos** con el Foro Estatal para la Conservación y Defensa de la Delfosa
- **Potenciamos** los eventos feriales en torno a la agricultura y la ganadería



con
la
agricultura*