



Más sostenibles

Arranca la recogida de la fresa

El sector volverá a estar presente en Fruit Logística Berlín

Entrevista al consejero de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía



Más de 550 personas asisten a las XXVII Jornadas Agrícolas y Comerciales de Cajasol en Islantilla

Más de 550 personas asistieron a las XXVII Jornadas Agrícolas y Comerciales que organiza anualmente Cajasol dirigidas a los profesionales de los sectores de la fresa y los cítricos en la provincia de Huelva y que se ha celebrado en Islantilla (Huelva). Este foro, una cita consolidada en el calendario de eventos agrícolas en Huelva y que denota el compromiso de Cajasol con estos sectores, ha servido para que los agricultores y profesionales de estos pilares económicos de la provincia conozcan los últimos avances en cada uno de los ámbitos.

Organizadas por Cajasol con la colaboración de Freshuelva, la Asociación de Citricultores de la provincia de Huelva y un Comité Asesor compuesto por personalidades representativas de los sectores cítrico y fresero, estas jornadas han servido para analizar la situación de los sectores, conocer las últimas novedades y fomentar las relaciones comerciales entre ellos. En el caso del sector de los frutos rojos, los asistentes han podido conocer en profundidad, de la mano del investigador del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa), dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Juan Jesús Medina, las debilidades y fortalezas de dos nuevas variedades de fresas, Primoris y Antilla, autóctonas de Huelva, que comenzarán a producirse por primera vez durante esta campaña de frutos rojos, en el caso de la primera, y estará presente de forma experimental, en el caso de la segun-

da. Asimismo, han centrado su atención en el manejo integrado de plagas en el cultivo de fresas mediante el control biológico y en las propiedades nutricionales de los berries que se producen en la provincia, las moras, frambuesas y arándanos, bayas que colocan a Huelva como líder en el sector.

Por otro lado, en el salón dedicado a los cítricos, se han desglosado los detalles de los contratos de la industria a los agricultores, a cargo de Eusebio León, de Cítricos del Andévalo. Como en el caso de las fresas, estas jornadas han servido para presentar a los agricultores las nuevas variedades de cítricos en el mercado.

El ingeniero agrónomo y director del Centro Ifapa Churriana-Málaga, José Manuel López Aranda, y el empresario cítrico Henri Jean Petolat han recibido durante el desarrollo de las jornadas los premios Fresón y Naranja de Oro 2010.

XXVII Jornadas Agrícolas y Comerciales

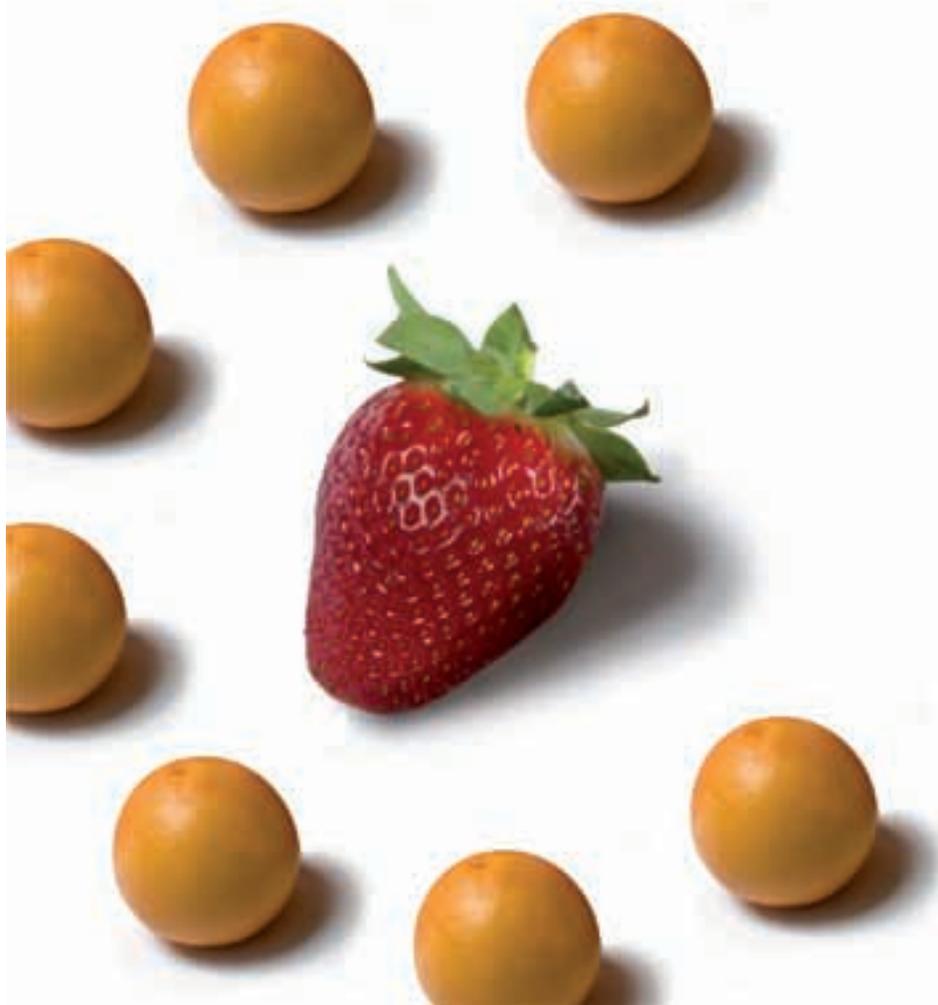
Y entrega de los Premios Fresón y Naranja de Oro 2010

2 de Diciembre en Islantilla (Huelva)

Grand Hotel Puerto Antilla

GRACIAS

por contribuir con tu asistencia
al éxito de este evento



Cajasol
estamos aquí



Universidad de Huelva

Investigación

Innovación

Tecnología

Ciencia

Emprendimiento

Experiencia

En constante crecimiento

uhues

_Freshuelva **SUMARIO**

Primera Plana_	Pag. 5
A Fondo_	Pag. 7
Es noticia_	Pag. 10
Protagonistas	Pag. 18
Fruit Attraction	Pag. 21
De Cerca_	Pag. 29
Rostros_	Pag. 32
Nuestras empresas_	Pag. 34
Veteranos_	Pag. 35
Marco técnico_	Pag. 36
Tribuna_	Pag. 37

Edita:

Freshuelva

Redacción y diseño:

Gestocomunicación

Imprime:

Imprenta Gómez Alcalá

Depósito Legal:

XXXXXXXX

Departamento Comercial:

959 54 07 64





Bartolomé Fernández en las instalaciones de Costa de Huelva.

“Uno de los temas pendientes es la concentración de nuestra oferta”

Bartolomé Fernández. Miembro de la Junta Directiva de Freshuelva

Bartolomé Fernández asistió por primera vez a una Junta Directiva de Freshuelva el 24 de mayo de 1995 acompañando al entonces presidente de Costa de Huelva, Cesáreo Piozas. Está vinculado a esta cooperativa desde hace casi 30 años, entidad a la que ha dedicado su vida profesional.

Desde su llegada a Freshuelva hace más de 15 años, ¿ha cambiado mucho la asociación?

Desde mi punto de vista, sí que se han ido produciendo cambios importantes en la asociación. Está claro que el objetivo de Freshuelva ha sido, es y deberá ser, la defensa del sector, así como ofrecer al mismo soluciones para las demandas planteadas. Eso es lo que ha hecho por ejemplo que haya aumentado la plantilla de trabajadores de la misma ya que ha habido que aco-

meter nuevas labores, como la gestión de personal para la plantación y recolección, temas de calidad y temas técnicos.

¿Cómo valora el trabajo que se realiza desde el seno de esta asociación en pro del sector?

Lo valoro, por supuesto, de forma positiva. Es un trabajo que se realiza con las mejores intenciones en pro de la defensa del sector, pero que a veces, por la lejanía con la que se ve la asociación, no se valora en su justa medida.

¿Cuál es, a su juicio, la característica más destacable del sector de la fresa y los frutos rojos?

Creo que su característica es ser un sector muy dinámico, con una gran capacidad de cambio y adaptación a las nuevas exigencias que se van planteando, así como una gran importancia social debido a la gran cantidad de mano de obra que demanda.

¿Considera que existe unidad?

No la suficiente. Creo que el sentimiento de unidad sólo surge y se



demanda en los momentos en que nos aparecen ciertas dificultades, pero ese sentimiento se disipa en cuanto esas dificultades mejoran mínimamente.

En estos años como miembro de la junta habrá visto planes cumplidos y metas alcanzadas, ¿cuál es su objetivo más inmediato? ¿existen en este sector asuntos pendientes y/o por hacer?

Por supuesto que en estos años he visto como en la asociación se han cumplido planes y se han alcanzado metas, y destacaría algunas como el haber logrado una mayor representatividad del sector en la asociación con la incorporación de algunas empresas importantes que estaban fuera de ella, el haber sido el generador de proyectos de concentración de la oferta, como han sido los casos de Hudisa y Onubafruit, y de obtención de nuevas variedades, como ha sido el caso de Fresas Nuevos Materiales.

También quedan temas pendientes y entre ellos destacaría el de conseguir una mayor concentración de nuestra oferta para poder luchar en unas mejores condiciones frente

a la evidente concentración de la demanda.

¿Se valora a las berries cómo merecen o aún siguen siendo las hermanas pequeñas de la fresa?

Hasta hace no muchos años decir berry en Huelva era decir fresa, pero en estos momentos, aunque las superficies de frambuesas, arándanos y moras con respecto a las fresas son bastante inferiores, no dejan de tener una gran importancia porque con ellas se inició un proceso de diversificación que rompió el monocultivo de la fresa y, con ello, el no estar sujeto a los resultados que pudiera dar un solo cultivo.

Aunque aún es pronto para lanzar conjeturas, ¿cómo cree que se dará la campaña actual? ¿cuáles son las previsiones iniciales?

La campaña actual se ha iniciado con unas buenas perspectivas ya que si al hecho de que las plantaciones se han llevado a cabo sin tener que reseñar ninguna incidencia negativa, añadimos que los mercados mayoritarios de nuestros productos son los países europeos, donde la crisis económica no

es tan virulenta como en España, y que las superficies en producción van a estar dentro de una lógica, pues nos encontramos con, a priori, un escenario optimista. Pero podemos decir que, a pesar de ello, las condiciones climatológicas que tengamos a lo largo de la campaña serán el juez de todo esto.

El sector está apostando fuerte por la investigación, por los nuevos materiales, la cuarta y quinta gama, entre otros, ¿piensa que este es el camino a seguir? ¿les queda trabajo por hacer en este sentido?

Creo que este es el camino que debemos tomar si queremos que el sector tenga futuro, ya que la competencia que vamos a tener con las producciones de otros países mediterráneos va a ser cada vez más importante ya que estos países desde la comunidad europea recibirán cada vez más ayudas y serán mucho más competitivos que nosotros en el tema salarial.

Nuestro futuro debe pasar por buscar una diferenciación de nuestro producto, tanto en su forma de presentación como en sus características medioambientales y sanitarias.



Las tareas de recogidas son inminentes.

La campaña tendrá una superficie similar y una producción esperable de 245.000 toneladas

Freshuelva tratará de potenciar el consumo de berries en el mercado nacional. La Comisión de Flujos Migratorios estableció que la provincia de Huelva precisaría unos 80.000 jornaleros para desarrollar todas las tareas agrícolas, tanto para cítricos como frutos rojos.

La Asociación de Productores y Exportadores de la Fresa de Huelva, Freshuelva, ha estimado que la campaña 2010/2011 contará con un total de 8.169 hectáreas plantadas repartidas por toda la provincia, correspondientes a fresas, frambuesas, moras y arándanos.

Aunque el total de la plantación de fresa es similar a la de la campaña pasada, con 6.400 hectáreas, la superficie destinada al cultivo de frambuesa ha aumentado un 5 por ciento en la campaña actual, llegando a las 955 hectáreas.

En el caso del resto de berries que se cultivan en la provincia de

Huelva, la plantación de mora ha bajado un 15 por ciento, lo que confirma el descenso de este cultivo en la provincia, tendiendo hacia otros frutos rojos. Por otro lado, el arándano ha experimentado un alza del 15,6 por ciento, contando con 763 hectáreas, según los datos facilitados por las diferentes empresas del



La fresa de Huelva copa los mercados nacionales e internacionales

sector a Freshuelva. Este aumento de hectáreas en el cultivo del arándano no es directamente proporcional al alza de producción, ya que se trata de un arbusto que comienza a dar frutos a partir de los tres años.

Teniendo en cuenta esta estimación de superficie plantada en la campaña actual, la producción esperable del cultivo de fresas es de 245.000 toneladas, cifra similar a la de anteriores campañas. Sobre la plantación, la asociación ha apuntado que no se han registrado incidencias significativas durante el periodo en el que se han desarrollado estas labores, culminando con total normalidad.

Protagonismo de los berries. De cara a la actual campaña, Freshuelva seguirá potenciando el consumo de berries en el mercado nacional, como ya hizo mediante su presencia el pasado mes de octubre en la segunda edición de la Feria Profesional del Sector de Frutas y Hortalizas, Fruit Attraction. Para ello, la asociación ha editado un recetario cuyo elemento principal son los berries de la provincia y en el que se incluye el resultado de una serie de estudios desarrollados por el Centro Tecnológico Adesva de los que se desprende que las múltiples propiedades nutritivas de estas frutas rojas no se pierden tras ser cocinadas.

ALTRAC
ALQUILER DE TRACTORES SIN CONDUCTOR
Juegue sobre seguro

- 64 TRACTORES A SU SERVICIO
- TRACTORES desde 60 a 160 CV
- GARANTÍA de averías y mecánica
- Servicio TALLER
- 10 CUBAS de RIEGO
- REVISIÓN y SEGUROS vigentes

ALQUILER DE TRACTORES Y CUBAS S.L. - PARQUE HUELVA EMPRESARIAL
PARCELA 12 -6. HUELVA - TLF. 625 444 139 / 666 369 895 - info@altrac.es

www.altrac.es

Además, Freshuelva ha dado a conocer las nuevas etiquetas nutricionales que a partir de esta campaña podrán portar los envases de frutos rojos que se producen en la provincia y que durante la temporada pasada ya usó la fresa.

Mano de obra. Por otro lado, la Comisión de Flujos Migratorios, reunida en la Subdelegación del Gobierno, anunció que la campaña agrícola onubense, que aglutina a fresa y otros sectores como el cítrico, contará con una media de 80.000 jornaleros y donde tendrá prioridad la mano de obra local, pero se establecerá un cupo de reserva de unas 5.000 personas, en su mayoría mujeres procedentes de Marruecos y fidelizadas ya a la campaña.

Así lo explicó el subdelegado, Manuel Bago, quien apuntó que la misión de la citada comisión es "velar por el equilibrio en el mercado de trabajo". En este sentido, Bago ha indicado que uno de los objetivos es "garantizar mano de obra suficiente para que los empresarios agrícolas puedan hacer frente a todas sus labores". Asimismo, ha remarcado que, tal y como ya se hizo el pasado año, se dé prioridad a "los trabajadores nacionales e inmigrantes regularizados", los cuales "van a tener preferencia absoluta en su contratación", a la par que ha dejado claro que también es "aconsejable" que las personas que quieran trabajar en la campaña "muestren su plena disponibilidad a trabajar toda la temporada", ya que los empresarios "tienen que organizar la campaña".

Del mismo modo, Bago ha resaltado que el cupo máximo de los trabajadores contratados en origen será de unas 5.000 personas, sobre todo mujeres marroquíes, ya fidelizadas con la campaña porque han trabajado en Huelva en temporadas anteriores y tienen un compromiso de retorno. Sobre este cupo, el representante del Gobierno central en Huelva apuntó que se trata de un grupo de personas complementario a la mano de obra, por lo que "no es un cupo obligatorio de contratación", ha matizado.

En este sentido, ha indicado que, como ocurrió en campañas pasadas, "los trabajadores nacionales, locales, van a tener preferencia absoluta en su contratación" y ha subrayado "la actitud proactiva" de los empresarios agrícolas a este respecto. No obstante, ha aclarado que "de forma puntual" y cuando sea necesario, "se hará uso del cupo de reserva de la contratación en origen", establecido por esta Comisión de Flujos Migratorios, que se reúne también al inicio de cada campaña agrícola.



Adesva fomenta la transferencia de tecnología a las pymes de la UE

El Centro Tecnológico Adesva, dependiente de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía, está inmerso en un proyecto europeo que persigue detectar las necesidades de las empresas, sus inquietudes técnicas y transferir a estas pymes tecnología agronómica.

Esta iniciativa, denominada 'Knowledge and Innovation targeted and dissemination framework', cuenta con un presupuesto de dos millones de euros, un periodo de ejecución de 36 meses y en ella colabora la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía (IDEA). Las empresas que se verán beneficiadas por el proyecto para mejorar su modernización y procesos de I+D+i están instaladas en Francia, Italia, Eslovenia y Grecia.

Por otro lado, el centro tecnológico ha presentado recientemente los resultados del análisis de la campaña hortofrutícola en Huelva en 2009-2010. En este informe, que surge con la colaboración de la Fundación Cajamar, Adesva aporta las principales características de la campaña agrícola de fresas y cítricos, advirtiendo del aumento sostenido de la competencia de otros productos destinados a Europa, por tratarse de un mercado de alto poder adquisitivo y de un elevado nivel de consumo de este tipo de productos comercializados en fresco.

Además, entre sus conclusiones se explica que existe una nueva línea de consumo a nivel europeo por parte de un consumidor con menos tiempo para realizar la compra y elaborar los alimentos y que busca facilidad y comodidad en este aspecto.

La climatología aparece como factor determinante de ambas campañas, tanto la de cítricos como la de frutos rojos. Este informe centrado en el sector cítrico y fresero se actualiza y presenta sus resultados más destacados cada temporada.



Representantes de las administraciones y los sectores fresero y citrícola junto a los reconocidos con el Fresón y Naranja de Oro 2010.

El investigador José Manuel López Aranda recibe el Fresón de Oro 2010

El reconocimiento fue entregado en el marco de las XXVII Jornadas Agrícolas y Comerciales de Cajasol, que tuvieron lugar en Islantilla. Fue galardonado además Enri Jean Petolat con la Naranja de Oro.

El sector fresero se dio cita a comienzos del mes de diciembre en las XXVII Jornadas Agrícolas y Comerciales de Cajasol, en cuya organización colabora la Asociación Onubense de Productores y Exportadores, Freshuelva, y donde se pudieron conocer los últimos avances en investigación del sector, así como se entregaron los premios Fresón y Naranja de Oro 2010 que en esta ocasión han sido para José Manuel López Aranda y Enri Jean Petolat.

El ingeniero agrónomo y director del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa) Churriana-Málaga, José Manuel López Aranda, y el empresario citrícola Henri Jean Petolat han recibido durante el desarrollo de las jornadas estos premios como muestra de reconocimiento a estos sectores.

El nuevo premiado con el Fresón de Oro, José Manuel López Aranda (1948), ha dedicado su vida profesional a la investigación en el ámbito fresero, siendo internacionalmente reconocidos sus estudios sobre biosolarización y las alternativas a los agroquímicos en el cultivo de la fresa.

Desde 1975 López de Aranda viene desempeñando conferencias y encuentros sobre diversos aspectos del cultivo de la fresa de Huelva en países del continente americano como Estados Unidos, Canadá, México y Uruguay, entre otros, y en la Unión Europea, habiendo participado en seminarios en lugares como Francia, Italia o Bélgica.

Su actividad científica y divulgativa ha hecho que la fresa onubense sea conocida fuera de nuestras fronteras.

El propio López Aranda agradeció el reconocimiento que recibe, tras 38 años de trabajo e interés "al sector al que he tratado de servir y a sus agricultores".

Por su parte, la Naranja de Oro ha sido entregada al ingeniero agrónomo francés Henri Jean Petolat (1930), consejero delegado de la sociedad Hicasa. Petolat, quien ha recordado que lleva 30 años trabajando en la provincia de Huelva, ha mostrado su agradecimiento por el premio y ha apuntado que "sin investigación pública estos sectores no serían gran cosa".

Además de poder conocer, de la mano del investigador del Ifapa, Juan Jesús Medina, las debilidades y fortalezas de dos nuevas variedades de fresas, Primoris y Antilla, autóctonas de Huelva, los asistentes prestaron especial atención al manejo integrado de plagas en el cultivo de fresas mediante el control biológico y las propiedades nutricionales de los berries que se producen en la provincia.

En este seminario participó el presidente de Freshuelva, Alberto Garrocho, y a través del mismo animó a los agricultores a apostar por la lucha biológica. Del mismo modo, se trasladó a la administración la necesidad de colaborar conjuntamente para aumentar la concienciación del sector agrario en este tema.



El delegado del Gobierno andaluz en Huelva, la consejera de Agricultura y Pesca, el presidente de Freshuelva y la delegada provincial de Agricultura.

El control biológico de plagas dará más valor añadido y mejor imagen a la fresa

La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y Freshuelva firman un convenio de colaboración dirigido a ensayar sueltas selectivas de insectos adaptadas a la zona

La consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, ha firmado un convenio con Freshuelva para promover el control biológico de plagas que afectan a los cultivos mediante el uso de insectos beneficiosos. La generalización de nuevos métodos de control es reto de gran importancia al aportar un valor añadido a las producciones andaluzas de cara a los consumidores, que valoran cada día más el uso de sistemas sostenibles que respeten el medio ambiente.

Con este objetivo, Agricultura creará un grupo de expertos que trabajará en este sentido y ofrecerá al sector el personal para realizar el seguimiento de las fincas experimentales y el estudio de la efectividad, rentabilidad y posibilidades de aplicación de las diferentes técnicas de control biológico aplicables a este cultivo. Por su lado, Freshuelva aportará las fincas para la experimentación. Además, también transferirá los conocimientos adquiridos entre los agricultores y trabajadores del sector.

La reciente reducción a 23 materias activas autorizadas contra las plagas de los cultivos de fresa, algunas de ellas con uso reducido por el plazo de seguridad de las mismas, y las exigencias de calidad ha desencadenado una mayor preocupación por parte de los agricultores en cuan-

to al uso racional de los productos fitosanitarios y la correcta aplicación de programas de alternancia.

Por este motivo, los estudios que se llevarán a cabo en el marco de este convenio servirán de gran ayuda al sector onubense para mejorar la competitividad de su producción fresera ofreciendo a los consumidores un alimento de gran calidad y cultivado bajo métodos menos agresivos para el medio ambiente.

Con esta iniciativa suscrita por la Consejería de Agricultura y Pesca, el Gobierno andaluz continúa con su respaldo a los agricultores preocupados por la sostenibilidad del campo andaluz que se unen a la Producción Integrada reduciendo así el uso de los productos químicos como herramienta para acabar con las plagas.

Control biológico en Huelva. Desde el inicio del Proyecto Operativo de Producción Integrada en Fresa en 1993, las hectáreas de cultivo que apuestan por estas técnicas en Huelva han ido aumentando hasta las más de 4.400 existentes en la actualidad, de las cuales alrededor de 200 emplean el control biológico como uno de los métodos de lucha integrada contra las plagas.



Último encuentro del comité organizador de Expocitfresa.

Expocitfresa apostará por relanzar el transporte naval de los frutales

Las jornadas técnicas tendrán lugar los días 23, 24 y 25 de febrero de 2011 y se centrarán en el impulso del desarrollo de la industria agroalimentaria de la provincia de Huelva.

El comité organizador de la Feria de la Fresa y los Cítricos onubense, Expocitfresa, ha acordado dedicar las jornadas técnicas de la próxima edición del certamen, que tendrá lugar los días 23, 24 y 25 de febrero de 2011, a impulsar un mayor desarrollo de la industria agroalimentaria en la provincia y a crear las condiciones favorables para facilitar la exportación de los cítricos y otras frutas a través del Puerto de Huelva.

Para ello se realizará una gran mesa redonda con la participación de las principales empresas productoras y transformadoras de la provincia de Huelva y de la Autoridad Portuaria, con el doble objetivo, por una parte, de relanzar el sector agroindustrial promovien-

do nuevas instalaciones para el envasado de cítricos en fresco y su transformación industrial en zumos naturales, y/o ampliando las ya existentes.

Por otro, se pretende aprovechar la presencia de técnicos, expertos y propietarios de empresas productoras, de transformación, envasado, distribución y comercialización de frutas y zumos, para crear las condiciones favorables de cara a impulsar el transporte marítimo de cítricos y otras variedades de frutas a través del puerto de Huelva. Se pretende de esta forma que Expocitfresa se convierta en el marco de debate y análisis del futuro más inmediato del sector hortofrutícola.



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



daplast

Cajas para viveros



modelo **N-D**

Dimensiones:
49,50 x 37 x 20,50 cm
Peso:
1,15 kg



Cítricos y frutas en general



modelo **L-3**

Dimensiones: 40 x 30 x 20,50 cm
Capacidad: 10 kg
Peso: 0,450 kg



Recogida y comercialización



modelo **L-1**

Dimensiones: 60 x 40 x 10 cm
Capacidad: 5 kg
Peso: 0,475 kg



Cámaras frigoríficas, cítricos, ajos



modelo **Europa**

Dimensiones:
Exterior: 500 x 400 x 268
Interior: 472 x 372 x 250
Peso:
2,300 kg



Cajas para la industria



modelo **197**

Dimensiones:
40 x 30 x 15 cm
Peso:
0,50 kg



cítricos y cámaras frigoríficas



Cajón **Naranjero**

Dimensiones:
Exterior: 500 x 355 x 325
Interior: 480 x 335 x 305
Peso:
2,500 kg



Consultar Ofertas: Antonio del Pino - 618 324 414



El día dedicado a la provincia de Huelva en Fruitlogística 2010 reunió a representantes de diversos sectores y administraciones.

El sector estará en Fruit Logística y se estrena en Medfel

La feria alemana, referente internacional, se celebrará durante los días 9 al 11 de febrero. Por otro lado, Freshuelva acudirá por primera vez a Medfel, que tendrá lugar en Francia en el mes de mayo.

Freshuelva_14

El sector fresero onubense volverá a estar presente en la nueva edición de Fruit Logística Berlín, la feria hortofrutícola más importante a nivel mundial y que se celebrará durante los días 9 al 11 de febrero de 2011. Un total de nueve stands ocuparán una superficie cercana a los 200 metros cuadrados. Además, como novedad, irán ubicados en paralelo y en una misma calle, lo que unificará la oferta onubense y reforzará la presencia conjunta del sector en este importante evento.

Freshuelva, renueva así su compromiso con la promoción internacional de los berries y con la búsqueda y consolidación de grandes líneas de comercialización en uno de los eventos más sólidos y prestigiosos.

Fruitlogística contará con más de 2.300 empresas en los más 90.000 metros cuadrados de recinto y estarán representados más de 70 países.

Por otro lado, de cara a reforzar la presencia de los frutos rojos de

Huelva en el exterior, Freshuelva acudirá por primera vez a la tercera edición de Medfel, la Feria Internacional de Negocios del sector de las Frutas y Verduras del Euro Mediterráneo, que se celebrará en Perpignan (Francia) los días 4, 5 y 6 de mayo. Se trata de una época fuerte para la fresa de Huelva, que ya estará en el mercado, por lo que se potenciará su exportación y presencia en el extranjero, donde ya se vende más del 80 por ciento del producto.



AGRO-NEW



Bayer CropScience

Distribuidor



**En fitosanitarios
tenemos la palabra**





FLINT



Nueva solución
para el control
del oídio en fresa

- Elevada eficacia
- Corto plazo de seguridad: 1 día
- Respeta polinizadores y otros insectos auxiliares



Bayer CropScience
www.bayercropscience.es

Agrocosta se centra en las jornadas técnicas

Lepe ha vuelto a acoger la XXIII edición de la Feria Comercial Agrícola, Agrocosta, que se ha centrado en ofrecer jornadas técnicas informativas a los asistentes. Un total de 41 empresas y 11 de grupos de investigación procedentes de toda Andalucía se dieron en las instalaciones del Centro Tecnológico de la Agroindustria Onubense (CT Adesva) para asistir a esta feria. Según informó la delegación de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía en Huelva, esta jornada consiste en el desarrollo de encuentros bilaterales programados entre empresas, grupos y centros de investigación, que tienen como finalidad explorar las oportunidades de colaboración, para buscar de manera eficiente acuerdos estratégicos como licencias, transferencia de know-how o proyectos de I+D. El sector fresero también ha estado presente en esta feria. El gerente de Freshuelva, Rafael Domínguez Guillén, moderó un debate sobre tendencias en comercialización alimentaria y ofreció información sobre nuevos formatos, canales, establecimientos al público, entre otros.

Freshuelva muestra su rechazo a la ratificación del acuerdo de asociación UE-Marruecos

Freshuelva ha mostrado su rechazo "absoluto" a la ratificación por parte del Consejo de Ministros de la UE del acuerdo de asociación entre la Unión Europea (UE) y Marruecos que favorece la liberalización comercial.

Supone "un ataque desmesurado" al sector agrario onubense "y a la economía de la provincia" ya que coloca en "desventaja al productor onubense frente a Marruecos, que asume menores costes sociales y de producción". Así, ha recordado que esta ratificación no supone el visto bueno definitivo al acuerdo, aún está pendiente la confirmación del mismo por parte del Parlamento Europeo (PE), a quien le ha pedido "que lo rechace por ser perjudicial para el sector".

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 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 tripsy *Aphidius Colemani* (Aphipar)

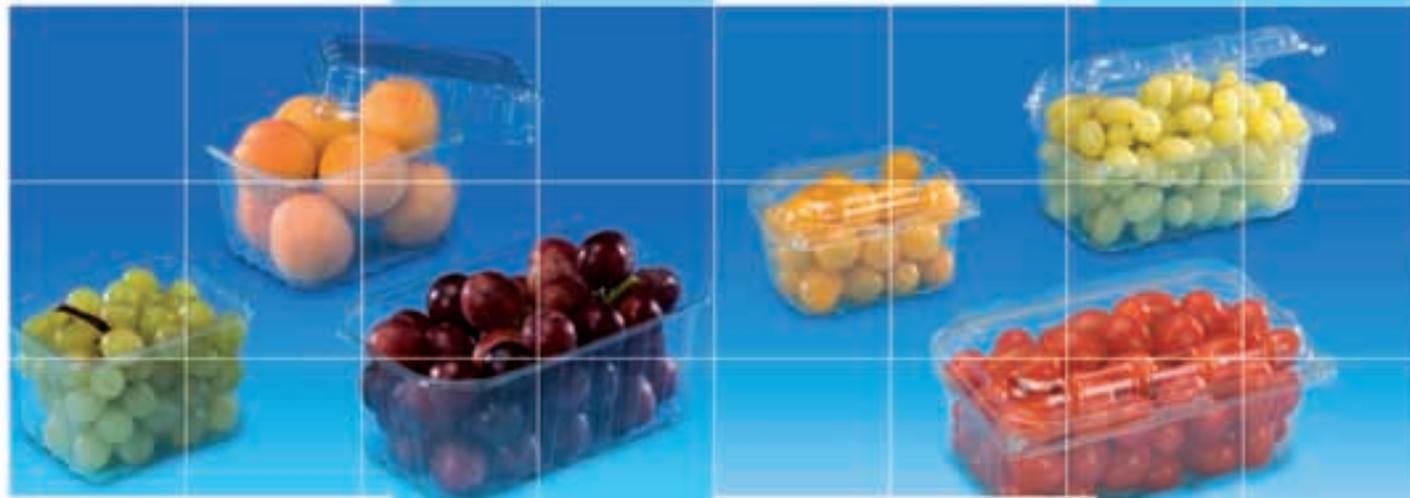
y *Aphidoletes Aphidimyza* (Aphidend) para el control de pulgones, son usados con éxito en los cultivos de fresa para el control de plagas. Al emplear el control biológico en la lucha contra las plagas, se limita hasta un mínimo el uso de plaguicidas, obteniendo así un máximo rendimiento de la cosecha 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 especialista en embalajes



RAVIPACK®

BERRIPACK®



MAXIPACK RPET®

CLAMIPACK®



GRAPIPACK®

RAVIPACK® - CRUDIPACK®

Mogoda 26-64 - Pol. Ind Can Salvatella · 08210 BARBERA DEL VALLES (Barcelona) · Tel. 93 729 20 10 - Fax 93 729 35 29
www.groupeguillin.com



FRUIT LOGISTICA
 stand
4.2 C07



El consejero de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, José Juan Díaz Trillo.

18
Freshuelva_

“El trabajo de los agricultores se ha distinguido siempre por el respeto al medio ambiente”

El consejero de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, José Juan Díaz Trillo, valora el trabajo del sector agrícola en busca de la sostenibilidad y la unión entre las producciones y el respeto al medio ambiente. Considera la reordenación de los regadíos de Doñana esencial para racionalizar el uso del agua y la conectividad de la fauna de la zona.

¿Cuáles son las principales características del Plan de Ordenación de Regadíos de la Corona Norte de Doñana?

Se trata de un documento de ordenación, como su propio nombre indica, que trata de compaginar la protección medioambiental con una im-

portante actividad agrícola como la que se realiza en la zona. Todos los municipios que integran el Espacio Natural de Doñana tienen una destacada y muy desarrollada tradición en cultivos.

El objetivo es racionalizar el uso del agua y preservar la permeabili-

dad y conectividad de la fauna por toda la comarca.

¿En qué modificará o mejorará el entorno afectado por el mismo?

Un instrumento de planificación conlleva una ordenación de los usos sobre el territorio. La propuesta es la de especificar qué zona será agrícola

la, qué área será forestal y qué espacio debe ser reservado para el acceso de fauna. También queda determinada la ordenación del paso de personas.

Lógicamente, bajo los criterios anteriormente expuestos, algunos territorios cambiarán de uso, otros no. En cualquier caso, la regulación beneficiará a todos desde distintos puntos de vista.

Este texto introducirá modificaciones en el entorno de Doñana, como por ejemplo en las hectáreas de cultivo, ¿puede avanzarnos el número de hectáreas que se quedarían fuera de ordenación?

Sería aventurado teniendo en cuenta que hay un periodo de alegaciones al tratarse de un documento público y un asunto de mucha importancia sobre el que pretendemos el máximo grado de consenso dentro de la filosofía de este Plan de Ordenación. Se puede dar el caso de que se replanteen algunos puntos que conlleven modificaciones en cuanto a hectáreas y territorios. Es evidente que sobre la ordenación antes del Plan habrá modificaciones, con una redistribución de hectáreas que dará estabilidad de una vez por todas a zonas de cultivos vitales para el desarrollo económico de la comarca de Doñana.

Por otra parte, se preservarán corredores verdes, dominios hidráulicos o zonas de especial protección, que supondrá, en algunos casos, el traslado de explotaciones para un uso racional y homogéneo de la masa forestal.

¿Queda algo por hacer en este Plan? ¿Cuál es la fecha prevista para su publicación?

Hablamos de un documento sobre el que han trabajado, de forma coordinada, las Consejerías de Obras Públicas y Vivienda, de Agricultura y Pesca y de Medio Ambiente en estrecha colaboración con los agentes sociales y económicos de la comarca para alcanzar el máximo grado de consenso en torno a los usos del territorio.

El plan ya ha sido remitido al Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) para su publicación. De este modo, será sometido a un período de información pública para que pueda ser consultado y para que los colectivos y ciudadanos interesados efectúen alegaciones al mismo.

Desde el sector fresero onubense se está haciendo un trabajo importante para conseguir frutas con residuo cero, eliminar los agroquímicos, respetar al medio en el que se producen, control biológico de plagas, entre otros, ¿Cuál es la posición del Gobierno andaluz en este ámbito?

De respeto y de apoyo. Como no puede ser de otra forma, desde la Consejería de Medio Ambiente aplaudimos este tipo de iniciativas con mucha fuerza. Y no sólo por ra-

“Hay un periodo de alegaciones al Plan de Ordenación al tratarse de un documento público y un asunto de mucha importancia sobre el que pretendemos el máximo grado de consenso dentro de la filosofía de este plan”

zones de protección, también porque la producción ecológica da prestigio al producto, que es lo que necesita Doñana.

El trabajo de los agricultores en la comarca se ha distinguido siempre por el respeto al medio ambiente, a lo que se añade el desarrollo de la tecnología y la exigencia de los consumidores de productos naturales y respetuosos con el medio.

Estos distintivos en un entorno natural único permiten una catalogación que tiene y tendrá muy buena acogida en un mercado emergente, el que proporciona un beneficio ambiental añadido.

Ya se ha anunciado que habrá una reducción en el precio del agua para los agricultores del 40%, ¿a partir de cuándo se hará efectiva?

El pasado 30 de diciembre se publicaron los nuevos cánones y desde

el 1 de enero de 2011 ya son aplicables, por lo que los agricultores ya disfrutaban de esta reducción.

La mejora de infraestructuras como la presa del Andévalo o la puesta en marcha de la presa de Alcolea marcan el desarrollo y avance del sector, ¿están contempladas otras mejoras en infraestructuras hidráulicas?

La presa del Andévalo va a representar para la provincia de Huelva, por su climatología y por la apuesta del Gobierno andaluz, una modernización en la implantación de regadíos. La mejora en infraestructuras es patente, no sólo por la presa del Andévalo, también por la presa de Alcolea y el canal de Trigueros. Seguirán marcando un avance progresivo en el que la luz y el suelo de la provincia dan estabilidad a la producción de frutos de primor.

Los agricultores de Huelva ya han demostrado que pueden poner en las mejores condiciones del mercado europeo sus productos. Con estas infraestructuras, y las que se consideren complementarias en el futuro, se seguirán mejorando, ampliando y modernizando los regadíos.

Hoy por hoy, Huelva es una referencia en Andalucía en uso y consumo de agua en la agricultura.

En el caso de la presa de Alcolea, ¿Cuándo comienzan las obras y cuál es su plazo de ejecución?

Las obras ya están licitadas y comenzarán lo antes posible si no hay inconvenientes. No soy partidario de dar fechas exactas en este caso. Prefiero destacar que el compromiso está cumplido a la espera de los últimos trámites.

¿Cuándo cree que será efectiva la transferencia de los 4,9 hectómetros cúbicos al Condado de Huelva?

La obra está encargada a Egmasa y estamos en los trámites administrativos propios de una obra de estas características. El inicio de la ejecución se producirá en unos meses.



Bayer Cropscience presenta Oberon, un nuevo acaricida para la fresa

El responsable de los cultivos hortícolas a nivel nacional de Bayer CropScience, José Luis Robles, ha presentado en la provincia de Huelva un nuevo insecticida-acaricida para el cultivo de la fresa: Oberon. A esta presentación asistieron más de 70 técnicos y productores relacionados con este cultivo. Los asistentes valoraron el lanzamiento de este nuevo producto ya que "llega en un momento en el que el control de araña en fresa (*Tetranychus urticae*) está resultando complicado".

Oberon tiene un "nuevo y único modo de acción, debido a su materia activa Spiromesifen, diferente a los acaricidas actualmente presentes en el mercado, lo que unido a su buen control de araña roja lo convierten

en una herramienta clave en una estrategia de eficacia y lucha anti-resistencias". Robles destacó también que "aunque su efecto de choque es moderado tiene una elevada persistencia. Como aspecto muy positivo se valoró su corto plazo de espera, tres días, y su compatibilidad con insectos auxiliares y polinizadores".

Se trata de aspectos que le hacen ser una herramienta "clave" en el nuevo proyecto que en los últimos años lleva a cabo Bayer CropScience con más de 50 productores / exportadores de frutas y hortalizas en toda España.

Este proyecto, denominado Food Chain Partnership y que ya cuenta con la colaboración de varios productores en nuestra provincia, se pre-

sentó por primera vez en público en Huelva en esta jornada.

Es una iniciativa original que Bayer CropScience está implementado en todo el mundo y pretende buscar un compromiso de colaboración-cooperación con el productor para conseguir y consolidar una dinámica de producción "que cumpla con la demanda de una alimentación segura por parte de los consumidores y los principios de una agricultura sostenible".

Las principales ventajas de este proyecto son el "incremento de la calidad de la producción, mayor control de las exportaciones, frutos más seguros y mejores argumentos comerciales con apertura a nuevos mercados".

G.ALCALA



Freshuelva contó con stand propio en Fruit Attraction.

El escaparate perfecto

Los berries de Huelva han vuelto a mostrarse en la feria profesional del sector de frutas y hortalizas 'Fruit Attraction', que organiza FEPEX junto a IFEMA. Los buenos resultados de la primera edición han vuelto a repetirse en esta segunda cita internacional, en la que han aumentado los contactos con los productores. Junto a la Asociación de Productores y Exportadores de Fresa, Freshuelva, han estado presentes seis de sus asociados: Fresón de Palos, Grufesa, Cuna de Platero, Agrícola El Bosque, Royal y Hortifrut.

La segunda edición de la feria sectorial de frutas y hortalizas de España, Fruit Attraction, ha vuelto a ser el escenario desde donde los productores de berries de la provincia de Huelva se han lanzado al mercado nacional e internacional.

La Asociación de Productores y Exportadores de la Fresa de Huelva, Freshuelva, ha apuntado que esta segunda edición de Fruit Attraction, coorganizada por Ifema y Fepex en Madrid, ha servido para acercar los berries onubenses a zonas como Oriente Medio y Sudamérica, que se han interesado por las fresas, framboesas, moras y arándanos de la provincia de Huelva. Por otro lado, el sector ha fomentado el consumo de berries en el mercado nacional.

Según ha explicado el gerente de Freshuelva, Rafael Domínguez, en la feria se han mantenido contactos con importadores y representantes de grandes cadenas de supermercados de países como Egipto y Emiratos Árabes y en la zona sur del continente americano.

En este sentido, Domínguez ha asegurado que las relaciones comerciales han aumentado en esta segunda edi-

ción de la feria, que "se consolida como el magnífico escaparate para el sector".

Sobre el destino de los berries onubenses, el gerente ha apuntado que la feria ha permitido al futuro cliente "acudir a ver nuestros productos, de los que hemos contado con muestras en Fruit Attraction y por los que ha mostrado una especial atención".

La exportación de los frutos rojos de Huelva ya es representativo, por lo que las relaciones con nuevas zonas afianza a las berries de la provincia en el extranjero. De hecho, el 85 por ciento de la fresa se vende fuera, en mercados como Alemania, así como el porcentaje del resto de berries es mayor, superando el 90 por ciento. Ante estos datos, Freshuelva busca potenciar el consumo de berries en el mercado nacional. Más de 450 expositores internacionales se dieron cita en la feria nacional de estas características, que se desarrolló en 11.000 metros cuadrados, un 50 por ciento más que el año pasado. Junto a Freshuelva, algunos asociados como Fresón de Palos, Grufesa, Cuna de Platero, Agrícola El Bosque, Royal y Hortifrut contarán con espacio propio.



Ana Arias y Tomeu Oliver participaron en la exhibición que tuvo lugar en la feria.

Exhibición de recetas con berries en 'Fruit Fusión'

La Asociación de Productores y Exportadores de la Fresa de Huelva, Freshuelva, de la mano del Centro Tecnológico Adesva, impulsado por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía, y la Escuela de Hostelería de Islantilla, dependiente de la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía, realizó, en el marco de Fruit Attraction, una exhibición de recetas cuyos elementos principales son los berries. En concreto, ha elaborado los platos 'solomillo de cerdo ibérico con salsa de berries' y 'tataki de atún rojo con vinagreta de frutos rojos'.

El jefe de cocina de la Escuela de Hostelería, Tomeu Oliver, ha sido el encargado de elaborar estos platos. Según ha explicado, "se trata de uno frío y otro caliente, intentando romper el tópico de que los frutos rojos están relacionados con los postres o la decoración de otros platos". Asimismo, ha añadido que con recetas como éstas "se puede demostrar la polivalencia que tienen las moras, frambuesas, arándanos y fresas en la gastronomía".

El restaurador ha asegurado que "combinan con gran armonía con sopas frías, ensaladas, entrantes fríos y calientes, pescados y carnes", y ha destacado sus características gustativas, que conjugan sabores dulces, ácidos y amargos, "lo que es de gran valor" en la cocina. En el caso del solomillo, Tomeu Oliver ha empleado para su elaboración fresas, frambuesas, moras, grosellas y arándanos que están semi cocinados. Por otro lado, el tataki

de atún combina los sabores del aceite de oliva con los berries aromatizados con hierbas frescas y vinagre.

La doctora en Química y miembro del departamento de I+D+i del CT Adesva, Ana Arias, ha informado a los presentes de que los estudios elaborados en el citado centro sobre las propiedades nutricionales de los frutos rojos han demostrado que estos berries no pierden sus propiedades siendo cocinados, lo que supone un beneficio importante para el organismo y la salud. Arias ha apuntado que estas frutas contienen, entre otros elementos, un alto contenido en fibra, polifenoles e incluso omega-3. Las fresas también son ricas en vitamina C, que protege contra diversos tipos de cáncer y funciona como antioxidante frente al colesterol, y contiene ácido elálgico, un anticancerígeno.

Según ha explicado la doctora en Química, Adesva ha desarrollado exhaustivos estudios nutricionales de estos frutos, analizando tanto fruta fresca como mínimamente procesada, imitando procesos cotidianos para la preparación de postres y otras recetas. En todos ellos se ha podido confirmar que muchos de sus aportes antioxidantes siguen perseverando y que, concretamente, el valor nutricional del ácido elálgico se mantiene, entre otros muchos nutrientes. Los platos elaborados forman parte del recetario editado por Freshuelva, gracias a la colaboración de la Diputación Provincial de Huelva, en el que se incluyen recetas seleccionadas de las dos ediciones del concurso provincial Berries Fusión, organizado y diseñado por Adesva.



Cuna de Platero muestra sus excelencias en Fruit Attraction

La cooperativa moguerense recibió más de 150 visitas de posibles clientes interesados en sus productos. Este referente en el sector fresero considera positiva la presencia en ferias sectoriales, un escaparate magnífico para mostrarse al resto de países de la Unión Europea.



La fuente de chocolate para bañar las fresas se ha convertido en uno de las paradas obligadas en la feria.

La cooperativa fresera, con sede en Moguer, Cuna de Platero, ha vuelto a repetir su experiencia en Fruit Attraction con un stand propio donde poder mostrar sus productos. Esta entidad, conformada por 80 socios y una plantilla media de 320 trabajadores -pudiendo llegar en plena campaña a las 2.500 personas-, considera la feria sectorial más importante a nivel nacional como el lugar idóneo para mostrarse a posibles compradores del resto de países de la Unión Europea.

En torno a 150 personas visitaron el stand de Cuna de Platero, que volvió a ser uno de los atractivos de la feria

gracias a su fuente de chocolate para bañar los frutos rojos que nacen en Moguer. Para la cooperativa, "la organización de la feria y sus magníficas instalaciones" son dos de los puntos fuertes de Fruit Attraction.

Para los representantes de esta cooperativa, la feria es el lugar perfecto de contacto y confían en que muchos de éstos desemboquen en importantes acuerdos comerciales y en nuevas líneas de trabajo que sigan dinamizando esta entidad, que se estrenó en la edición anterior de Fruit Attraction como expositor en una feria, una experiencia que consideran muy positiva para el sector.

23
Freshuelva_



Cuando la calidad sabe a fruta.

Más de 20 años de pasión por la fruta.

Toda una vida mimando la fresa y la frambuesa, investigando e innovando para ofrecerte las mejores moras, melocotones y arándanos.

Por eso, hoy somos el líder europeo en exportación de formato "flow-pack". El sabor, el color, la textura y la calidad tienen nombre propio: Cuna de Platero.

Camino de Montemayor, s/n. 21800 Moguer (Huelva) SPAIN
Teléfono +34 959 372 125 (8 líneas) • Fax +34 959 373 670
mail comercial@cunadeplatero.com

www.cunadeplatero.com





Vista de las instalaciones de la cooperativa Fresón de Palos.

Grufesa potencia sus contactos profesionales en la feria

Casi medio centenar de profesionales del sector visitaron el espacio de la cooperativa para interesarse por sus productos

La segunda edición de Fruit Attraction ha tenido para la cooperativa moguerense Grufesa unos resultados muy positivos, según apunta su gerente, Carlos Cumbreiras, quien ha destacado las "nuevas posibilidades de negocio".

Aunque acudieron sin una muestra de sus excelentes productos, dada la fecha en la que se celebró el evento –en el mes de noviembre aún no hay fresas para consumo– ello, lejos de ser un problema, resultó todo un punto positivo, ya que el personal pudo "centrarse en la feria, porque al no haber producción no estás tan acuciado por el día a día", comenta Cumbreiras. El gerente de Grufesa asegura que "Fruit Attraction es un lugar donde hay que estar, un lugar de encuentro para el sector, y la sola presencia

puede provocar nuevos contactos, sino en ese momento, en otro posterior". En este sentido, la cooperativa alcanzó casi el medio centenar de visitas durante estos días, aunque lo importante para Cumbreiras no es la cantidad, sino la calidad de las mismas. En general, la cooperativa está muy contenta con la organización y asegura que "estaba haciendo falta en España una feria como ésta".

Alemania es uno de los países a los que Grufesa exporta principalmente sus productos, además de a Francia y otras zonas de la UE. La cooperativa posee 450 hectáreas de fresa y frambuesa, y unas instalaciones de más de 17.000 metros cuadrados de superficie cubierta donde se conserva y manipula la fruta.

24
Freshuelva_



Grufesa

SOCIEDAD ASHARIA DE TRANSFORMACIÓN LÍQUIDA

Una fresa sobresaliente





Representantes del sector fresero onubense junto a la presidenta de Diputación, Petronila Guerrero.

Diputación muestra su apoyo

La presidenta de la Diputación de Huelva, Petronila Guerrero, estuvo presente en el acto de inauguración de la II edición de Fruit Attraction, donde ha recordado la importancia de la producción agrícola onubense, con sectores como el de la fresa, que genera un 35% de las fresas que se producen en la Unión Europea.

Petronila Guerrero ha destacado que Huelva es líder mundial en la producción de fresas y que, por tanto, este producto "pasea el nombre de la provincia por todo el mundo". También ha resaltado el enorme valor de la producción cítrica de la provincia, que es otro de los pilares de la agricultura onubense y un referente del sector tanto en España como en otros países. Por este motivo, según ha explicado, la Diputación onubense ha acompañado un año más a cientos de agricultores y productores de la provincia y colabora con las acciones de promoción. En este sentido, la presidenta de la Diputación ha insistido en que el sector hortofrutícola es de vital impor-

tancia para la provincia, tanto por su facturación anual como por el importante volumen de empleos que genera. Guerrero ha señalado además que Fruit Attraction es un "gran escaparate" y un lugar de "oportunidades" para las empresas hortofrutícolas de Huelva, ya que "es una de las ferias de frutas y verduras más importantes del mundo".

La Diputación onubense ha firmado un acuerdo con Freshuelva por el que colabora en las actividades de promoción preparadas con motivo de la presencia del sector en Fruit Attraction. La institución provincial también ha colaborado con la elaboración de un recetario que recoge las recetas ganadoras de las dos ediciones del Concurso Provincial de Recetas 'Berries Fusión', que se ha editado en varios idiomas y que contiene también información nutricional sobre estos productos. Además, el sector onubense ha preparado un documental institucional en el que se recrea la realidad de la fresa.



La modernización es un reto constante y Huelva tiene que seguir trabajando para que la agroindustria onubense continúe siendo ejemplo en todo el mundo.





Miembros del Consejo Rector y distintas autoridades de la provincia de Huelva posaron con el nuevo catálogo de Fresón de Palos

Fresón de Palos presenta su nuevo catálogo en la feria

El líder mundial en producción de fresas estuvo presente en una de las ferias más importantes del sector hortofrutícola

26
Freshuelva_

Un año más, Fresón de Palos ha estado presente en la Feria Internacional de las Frutas Hortalizas, Fruit Attraction. La cooperativa palerma ha presentado en la feria su nuevo catálogo, convirtiéndose en uno de los atractivos de la feria.

Como no podía ser de otra manera, el líder mundial en la producción de fresas fue uno de los principales centros de atención en Ifema, sede habitual del evento; con un espectacular, a la vez que acogedor stand, de 36 metros cuadrados., en el que los visitantes, además de ser atendidos por los profesionales de la compañía, disfrutaron de un servicio de catering y regalos promocionales de la marca.

Con motivo de la inauguración de dicho stand, así como de la presentación del nuevo y esperado catálogo corporativo; el presidente Manuel Jesús Oliva, acompañado por consejeros y socios, fue recibiendo a las diferentes personalidades que iban haciendo acto de presencia. Entre ellas se encontró la presidenta de Diputación de Huelva, Petronila Guerrero; el alcalde de Palos, Carmelo Romero; o la delegada provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Esperanza Cortés.



El departamento comercial de Fresón de palos, con José González a la cabeza, fue el encargado de reforzar el contacto con clientes así como crear nuevas relaciones comerciales.

Además, otros objetivos como observar nuevas tendencias del mercado y, en definitiva, reforzar la marca; quedaron sobradamente cumplidos al término de esta importante feria celebrada en Madrid.



Daniel y Javier Velo, directivos de esta empresa, en su stand de Fruit Attraction.

El Bosque, finalista de los Premios Alas

El Jurado Provincial de los Premios Alas en Huelva designó a la empresa Agrícola El Bosque, en la categoría 'Empresa Exportadora', como la representante onubense para la final regional de los Premios Alas concedidos por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, y organizados por Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior.

Esta nominación reconoce la sólida trayectoria en las ventas internacionales y la consolidación de su posicionamiento internacional de esta empresa líder en técnicas de cultivo innovadoras que le permite producir zarzamora durante todo el año y que mantiene relaciones comerciales con Oriente Medio (Kuwait, Bahrein, Qatar y Egipto). La otra empresa nominada como finalista de la provincia de Huelva a los X Premios Alas ha sido Antonio España e Hijos S.L. en la categoría de 'Iniciación a la Exportación'.

Será el Príncipe de Asturias, don Felipe de Borbón, el encargado de entregar los premios el 25 de enero en Punta Umbría. Al cierre de esta revista se desconocía aún quiénes han sido los galardonados, que se anunciarán durante el acto de entrega de los premios que otorga la Consejería de Economía Innovación y Ciencia, a través de Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior, para premiar el esfuerzo de internacionalización de las empresas andaluzas.



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

- Trabaja a granel.
- 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 producción y reducción en mano de obra.
- Permite interconexión entre sí, todo se registra mediante un software.



Pitufanna M10-CP; máquina para el empaquetado con cubres en caja de cartón y madera.

- Realiza todas las funciones de desbobinado, corte, preparación y cierre de la caja de forma automática.
- Control desde pantalla táctil.



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

- Reduce mano de obra.
- Sistema de desplazamiento de las cestas al interior de forma regular y delicada, tratando el producto con cuidado.

Huella de carbono, a debate

IX Feria de la Fresa y los Cítricos



El ya de por sí amplio abanico de limitaciones multidisciplinares a la comercialización de las berries en Europa se amplía con una nueva incorporación: la huella del carbono, expresada ésta como el sumatorio de la cantidad de anhídrido carbónico empleado en la obtención del producto, incluidos además de su proceso productivo, el transporte y comercialización y eliminación de residuos.

Se trata, pues, de concienciar al consumidor para que elija entre varios productos agroalimentarios –no solamente berries, por supuesto– aquel que contamine menos, concepto ciertamente incuestionable habida cuenta del grado de deterioro medioambiental que nuestro planeta está experimentando. Para ello, cada producto deberá constar, en el caso de implantación generalizada de esta iniciativa, de la correspondiente etiqueta personalizada que exprese el grado de contaminación que genera desde esta óptica.

Lo expuesto es altamente complejo, tanto en su propia definición, de la que hay diversas versiones, cómo de su protocolización técnica y aplicación, sin olvidar que, hoy por hoy, el consumidor medio se mueve más por la rela-

ción calidad-precio del producto que por sus implicaciones medioambientales o sociales. En cualquier caso, los principios ecológicos esgrimidos no admiten discusión y su más que probable asunción final por la gran distribución, casuística de la que nuestros agricultores tienen una amplia experiencia, e incluso por las Administraciones europeas hacen más que recomendable que el sector agroalimentario onubense tenga el suficiente conocimiento de esta problemática que le permita adoptar rápida y eficazmente las medidas adecuadas si se ve inmerso en la misma, como ya ocurrió en ocasiones precedentes con el Punto Verde o los diversos protocolos de certificación de la calidad, p.e. Otra cosa será, y ese es un tema eternamente recurrente, qué ocurrirá con la exigencia de esta nueva imposición a nuestros países competidores de allende las fronteras europeas.

Permanentemente atenta a prestar todo su apoyo al sector agroalimentario de su ámbito de actuación en la superación de sus dificultades y teniendo en cuenta la proximidad de la celebración de Expocifresa 2011, la Fundación Caja Rural del Sur, coorganizadora de las Jornadas Técnicas de este evento, de tan significativa proyección sobre la agricultura onubense, ha impulsado la presentación de una ponencia sobre la situación actual de la referida problemática de la huella del carbono, tanto en el capítulo de su exigencia, como en el soporte normativo que pueda existir al respecto. Para la exposición del aspecto normativo se cuenta inicialmente con el departamento competente de la Junta de Andalucía, y para dar noticias de primera mano sobre la realidad del grado de imposición de esta normativa, se ha estimado que nadie mejor que Freshuelva, en cuyo sentido la Fundación ya ha cursado a la Gerencia de la Asociación la correspondiente invitación, configurándose así un esperanzador escenario de un completo tratamiento de esta novedosa cuestión que tan importante repercusión puede tener sobre la hortofruticultura onubense.

28

Freshuelva_

Candongga® tu fresa más sana

- más seguridad alimentaria
- menos tratamientos
- más antioxidantes*



Visítanos en Fruit Logística
Hall 10, A-05
Booth 9 - 11 febrero

*Estudio realizado por el Instituto de Investigación en Tecnologías Alimentarias (IRTA)

Socios de Cobella reciben subvenciones por implementar mejoras medioambientales

La Cooperativa Nuestra Señora de la Bella, Cobella, ubicada en Lepe, ha repartido a 19 de sus socios un total de 150.000 euros procedentes del Programa Operativo del ejercicio 2009. Estas subvenciones, que se entregaron en un acto en la cooperativa el pasado 11 de noviembre, han servido para fomentar entre los miembros de la cooperativa la realización de inversiones dirigidas a planificar la producción, a realizar mejoras que aumenten la calidad de los productos y conseguir mejoras medioambientales.

Asimismo, y aprovechando dicho acto, se hizo entrega a todos los socios del descuento por consumo de productos en el almacén de insumos de la cooperativa.

Fresón de Palos obtiene la Etiqueta Doñana 21

Renueva así la doble certificación que supone este distintivo de la Fundación Doñana 21 para impulsar el compromiso sostenible de los empresarios de la zona con la Gestión de Calidad y respeto Ambiental

Fresón de Palos ha renovado su compromiso de Calidad y sostenibilidad a través de la Etiqueta Doñana 21, distintivo impulsado por la Fundación Doñana 21, que ya obtuvo en 2006. Así, la empresa ha superado una vez más las auditorías realizadas por Aenor conforme a normativa internacional ISO 9001 (Gestión de la Calidad), y ISO 14001 (Respeto Ambiental), además de cumplir con la normativa social vigente, tal y como rezan los requisitos del marchamo.

Por este motivo, la dirección de la Fundación Doñana 21, así como la responsable del Centro de Apoyo a la Calidad que asesora a las empresas adheridas, han visitado las instalaciones en Palos de la Frontera de Santa María de la Rábida, para conocer de primera mano la aplicación de las directrices de la Etiqueta en esta empresa.

RELDAN

FRUPICA

ORTIVA

TOPAS

DELFIN

MIMIC

SIGNUM

FLINT

KARATE KING

CADDY

KLARTAN

ALIETTE

STEWARD

STROBY

TELDOR

SPINTOR

SWITCH

ATEMI


CARMONA Y SABIDO, S.L.

INSECTICIDAS, ASESORÍA TÉCNICA, TRATAMIENTOS

Ctra. Madrid-Lisboa, 24 06009 Badajoz Tlf: 924 236 111

macarmona@carmonaysabido.com ccarmona@carmonaysabido.com

COMERCIALIZAMOS FITOSANITARIOS DE TODAS LAS MARCAS



Antonio Ramos y Manuel Limón acaban de ser nombrado presidentes de Cuna de Platero y Bonafru, respectivamente.

Cuna de Platero y Bonafru eligen nuevos presidentes

Las cooperativas de Cuna de Platero y Bonafru han acogido elecciones al Consejo Rector. Como resultado de éstas, la Cooperativa Hortofrutícola de Bonares, Bonafru, tiene nuevo presidente y Manuel Limón sustituye a José María Carrasco tras las elecciones que tuvieron lugar el pasado 25 de noviembre.

En estos comicios resultó elegido además Francisco Jiménez como vicepresidente; Cristóbal Rodríguez como secretario; y otros seis vocales. Tras estas elecciones, el nuevo presidente pasa a ser además el representante de Bonafru en la Junta Directiva de Freshuelva, ostentando el cargo de tesorero.

Por otro lado, Antonio Ramos ha sido reelegido presidente por mayoría en las elecciones celebradas el

pasado 21 de diciembre en Cuna de Platero. Junto a él repiten en el cargo el vicepresidente, Emilio Juan González Domínguez; y el secretario, Manuel Mora Domínguez.

Con una participación del 90 por ciento, fueron 14 los candidatos voluntarios presentados. De ellos, fueron 11 los elegidos por mayoría, de manera que se mantienen siete cargos y se renuevan otros cuatro. Entre éstos últimos se encuentra el de tesorero, ostentado por Rafael Bogado Mora. Completan el Consejo Eduardo Martínez Cumbreñas, José Ramos Raposo, Narciso Rodríguez Mora, José David Márquez Molin, Sergio Márquez Batista, José Francisco Hinestrosa Rojas y José Antonio Hernández Quintero.

30
Freshuelva_

An advertisement for BioPlanet biological control. It features a strawberry plant on the left with two ripe strawberries and a white flower. To the right, two insects are shown: a brown beetle labeled 'orius laevigatus' and a red mite labeled 'phytoseiulus persimilis'. The text 'depredadores sin residuos' is at the top right. At the bottom, the BioPlanet logo is on the left, and the text 'ESTRATEGIAS DE CONTROL BIOLÓGICO' is in the center. Below that, the contact information 'e-mail: berica@bioplanet.eu • www.bioplanet.eu' is provided.



Sealed Air

CRYOVAC[®]

Food Packaging Systems

Envases APET

de alta calidad
para el mercado de berries.



Para información y muestras,
por favor, contactar con:
Cristina Rodríguez Acedo

Tel: 0044 1202781230

Sealed Air Limited.
Fleets Lane, Poole, Dorset , BH15 3BT, United Kingdom



Encuentro formativo mantenido entre asociados a Freshuelva y representantes de Cepaim en las instalaciones de Coophuelva.

Freshuelva y Cepaim persiguen la integración de los inmigrantes

Los productores de berries asociados a Freshuelva están recibiendo formación a través de Cepaim sobre la gestión de la diversidad cultural en el ámbito empresarial mediante charlas dirigidas a encargados y directivos de estas entidades.

32

Freshuelva_

Estas jornadas formativas son fruto del convenio existente entre Freshuelva y la Fundación Cepaim-Acción Integral con Migrantes para mejorar la acción social y laboral de los inmigrantes que trabajan en la campaña de fresa y frutos rojos de la provincia de Huelva.

El presidente de Freshuelva, Alberto Garrocho, ha asegurado que este tipo de iniciativas "son necesarias en un sector en el que es importante fomentar la integración, la igualdad, la formación. Porque para los empresarios de la fresa el activo más importante es su mano de obra, son sus trabajadores, a los que cuidan al máximo".

Garrocho ha recordado que esta iniciativa, que se repetirá próximamente en la cooperativa Cuna de Platero, en Moguer, es sólo una más de las que se realizan en la provincia, donde las empresas ya han puesto en marcha otras actividades de convivencia centradas, sobre todo, en el cuidado de la mujer inmigrante.

Por su parte, el responsable en Andalucía de la Fundación Cepaim, Javier Pérez, ha argumentado que es

necesario que se consiga "una mejor convivencia entre los barrios, los vecinos, los trabajadores, los municipios y las personas que vienen a Huelva a trabajar". Por ello, ha explicado que esta charla persigue "aportar a los empresarios y encargados de estos trabajadores las líneas estratégicas para que esta convivencia vaya a más".

Además, el responsable de Cepaim en Andalucía ha recordado que ya se hacen actividades importantes con estos trabajadores en determinadas empresas de Huelva y "hay que lograr que aumenten, que se exporten estos ejemplos a otras". Este convenio entre Freshuelva y Cepaim persigue la realización común de actividades que tengan como objetivo la plena integración de las personas trabajadoras en el entorno agrícola y los municipios que les acogen. Entre ellos se encuentran la puesta en marcha de acciones de sensibilización y formación en interculturalidad y gestión de la diversidad y el asesoramiento y la integración de estrategias de gestión de esta mezcla de culturas como modelo de mejora del clima laboral.



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

idhuelva@idhuelva.es

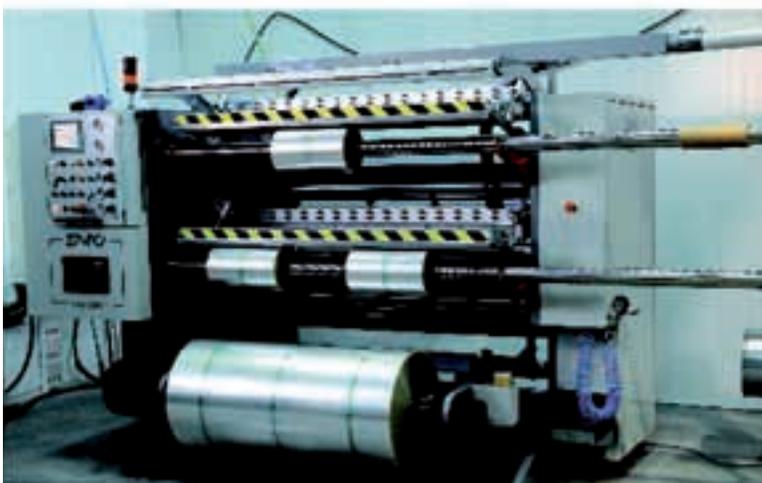
tif./Fax: 959 530 089
Móvil: 630 974 130

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 desenchajadoras y encajadoras de tarrinas.



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





Alfonseca se aproxima a los 30 años de historia fresera junto al mar

Apenas dos hectáreas de cultivo fueron suficientes para sembrar la semilla de la empresa actual. Ahora, esta empresa, con sede en La Redondela, apuesta por la diversificación y la calidad de sus productos.

Alfonseca se incorpora al sector fresero hace 28 años en La Redondela. A pesar de que esta localidad ha desarrollado su economía vinculada al mar y al comercio marítimo desde el siglo XV, la agricultura ha continuado manteniendo su importancia en la economía del municipio, en la que Alfonseca ha contribuido durante las últimas décadas para aumentar su desarrollo y calidad.

Las buenas ideas comienzan a veces con proyectos arriesgados a la vez que ilusionantes. La semilla de esta gran empresa la sembraron Francisco Martín Alfonseca y Manuela Máximo Santos. Con apenas dos hectáreas de cultivo se intuían ya los cimientos de una gran empresa.

Inicialmente, sus tierras acogieron el fresón y, para ampliar su actividad más allá de la campaña fresera, decidieron aumentar la producción con melones, sandías, tomates, habas, entre otros.

Durante todo este tiempo, la creciente evolución del sector agrícola de la provincia de Huelva ha llevado a esta empresa a expandirse, pasando de las dos hectáreas iniciales a un total de 120. Además, ante la diversificación en otros productos, actualmente tiene en producción 150 hectáreas de melocotón y nectarina extra precoz, cuya producción comienza entre finales de marzo y abril. Esta política de diversificación de sus productos ha llevado a realizar una importante inversión en plantación de caqui.



La entidad, que viene apostando por sistemas de calidad que aumentan la confianza del consumidor, como BRC en los almacenes y en la renovación de enero de 2011 la obtención del nivel A*, Globalgap en campo y producción integrada en fincas. Paralelamente, ha desarrollado diferentes proyectos de investigación con compañías como Bayer, como el Food Chain, y otros en la búsqueda de la excelencia en materia de salud alimentaria.

Con una media de 200 trabajadores al año y 800 en punta, los productos de Alfonseca están presentes en todo el mercado nacional y europeo.



“La transformación y evolución de este sector tan dinámico han sido constantes”

Entrevista Salvador Gómez.
Director del departamento comercial de Alfonseca

Tiene claro que podía haberse dedicado a cualquier otra cosa pero reconoce que el haber nacido y haberse criado en La Redondela, una zona donde la agricultura tiene bastante importancia, le llevó a vincularse hace más de 20 años a este sector, al que se siente muy unido.

¿Desde cuándo trabaja en Alfonseca? Estoy vinculado a esta empresa desde 1990 y, actualmente, soy el director del departamento comercial. Conozco al grupo del que formo parte minuciosamente, en todas sus fases. Desde que comencé mi relación profesional con esta empresa he formado equipo, junto al empresario mano a mano, en la dirección, y he participado en todas las áreas de gestión de la empresa. Hoy, sin haber abandonado esta tarea, ocupo el cien por cien del tiempo en la dirección del departamento comercial.

¿Siempre se ha dedicado a la agricultura? Sí, siempre he estado vinculado a ella. Pero considero este sector tan amplio que siempre han existido horizontes, diferentes facetas del mismo, en los que he podido participar para contribuir a su desarrollo.

Del mismo modo, esa mirada siempre al frente me ha hecho tener claro el estar preparado para cualquier reto que afrontar.

¿Cómo fueron sus primeros años en la empresa? Los afronté con mucha ilusión y dedicación, siempre con muchas ganas para poder desarrollarme lo máximo posible en este sector en el que comenzaba a crecer.

¿Ha cambiado mucho la forma de trabajar? Naturalmente. La transformación y la evolución de un sector tan dinámico como el agrícola han sido constantes desde que formo parte del mismo, tanto en las tareas de gestión como en los medios disponibles y los hábitos de consumo de las frutas que producimos. También ha sido muy notoria la aportación de las nuevas tecnologías.

¿Piensa que puede seguir aumentando la importancia de la fresa y otros berries en la provincia? Sabiendo que aventurarse a hablar del futuro puedo equivocarme, mi visión personal es que, desde hace unos años, el sector es maduro. Esa madurez, ligada a su gran dinamismo, están haciendo que las diferentes variedades que se trabajen en Huelva encuentren sus nichos de mercado y, aunque es difícil, aún se puede ir creciendo algo. Referente a otras berries, aunque no tengo tanta experiencia como en el fresa, parece lógico pensar que se pueda ir creciendo.

¿En qué cree que contribuye Alfonseca en el mapa fresero de la provincia? Su contribución, como la del resto de empresas, es en pro de la seriedad, de la mejora constante y, junto al resto del sector, dando una imagen de la provincia de admiración en muchos sentidos, siempre basados en la seriedad y el trabajo constante.



Esperanza Cortés, Francisco Javier de las Nieves y Juan Báñez.

El Ifapa plantea la biosolarización como alternativa a los agroquímicos

La cooperativa Moguer Cuna de Platero acoge unas jornadas sobre desinfección de suelo en cultivos hortícolas protegidos.

La cooperativa Moguer Cuna de Platero ha acogido la inauguración de unas jornadas técnicas sobre la desinfección de suelo en cultivos hortícolas protegidos. En estas

jornadas, el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, ha planteado la biosolarización como alternativa no química a la utilización de productos agroquímicos en la fresa.

El coordinador del proyecto y director del Centro Ifapa Churriana-Málaga, José Manuel López, ha apuntado los resultados obtenidos durante la campaña pasada en el proyecto de investigación 'Optimización y nuevos desarrollos sostenibles en las alternativas al bromuro de metilo en el cultivo de la fresa en Huelva', entre los que cabe destacar la utilización de la biosolarización que, según ha explicado, "podría ser un futuro si la Unión Europea (UE) sigue eliminando plaguicidas y moléculas fungicidas de los desinfectantes de suelo. De las soluciones no químicas, la mezcla entre estiércol y solarización es la más rentable".

La biosolarización consiste en aplicar durante mediados del mes de julio grandes cantidades de materia orgánica, estiércol de gallina, en el suelo y en colocar encima de ella un plástico transparente que cubra el mismo. Esta técnica permite que se pasteurice el suelo a través de los rayos del sol que penetran y la acción de los gases. Por otro lado, esta biosolarización se plantea como técnica para combatir una serie de enfermedades emergentes que están apareciendo en diferentes zonas freseras y que afectan a las plantas. Este es el caso de los hongos *Macrophomina phaseolina* y *Fusarium oxysporum*, que se detectaron la campaña pasada y que surgieron debido a las excepcionales condiciones meteorológicas.

La superficie asegurada aumenta hasta el 20% con 1.200 hectáreas

Freshuelva ha desarrollado una ronda de reuniones para concienciar e informar a los agricultores, que ha dado como fruto un significativo incremento en el número de pólizas suscritas.

La superficie asegurada de fresas y frutos rojos ha aumentado hasta el 20 por ciento del total de las hectáreas, un total de 1.200,88 en la campaña 2010/11. Así, ha pasado de representar el cinco por ciento en la campaña pasada al 20 por ciento actual.

Pertenecen a 154 empresas agrícolas de toda la provincia con una producción cercana a las 52.000 toneladas. Además, el 75 por ciento de las parcelas se encuentra en Moguer, Lucena del Puerto y Palos, que también concentran el 75 por ciento de la producción. La zona de Almonte y Rociana concentra el 17 por ciento de la superficie asegurada. Teniendo en cuenta esos datos, más del 80 por ciento de las pólizas a nivel nacional han sido suscritas gracias al acuerdo entre la entidad Segurfres, empresa que ofrece asesoramiento en la tramitación de seguros agrarios, y Freshuelva.

La campaña actual contará con dos nuevas variedades de fresas: Antilla y Primoris

La campaña actual de frutos rojos contará con dos nuevas variedades de fresas autóctonas de Huelva. Se trata de Primoris, de la que habrá unos 27 millones de plantas y se comercializará por primera vez, y Antilla, que es aún experimental y de la que habrá unas 600.000 plantas esta temporada.

Según ha explicado el director técnico de Fresas Nuevos Materiales, Antonio Refoyo, la variedad Primoris presenta "una calidad organoléptica estu-penda para ser una variedad precoz, que empieza a producir pronto, unos ocho o diez días antes que la mayoría de las fresas de ciclo medio". Además, se trata de una fresa que es "muy fácil de cosechar porque su pedúnculo es muy grande. Es muy armoniosa, cónica, sin lóvulos en punta".



Tomeu Oliver
Jefe de Cocina. Escuela de Hostelería de Islantilla

Los berries y los frutos rojos en la cocina

La utilización de los berries y los frutos rojos en la cocina siempre ha estado relacionada con los postres o la repostería pero, indudablemente, hoy hay que ampliar las fronteras de su uso, que llega a la otra gran parte de la cocina: entrantes como ensaladas, gazpachos, escabeches, vinagretas o sopas; platos de pescados; o a guarniciones y salsas para carnes, dándoles un toque de calidad y resaltando sus cualidades.

Como ejemplo de esto está la demostración que preparamos en el congreso Fruit Fusión, que se celebró en Madrid en octubre de 2010 y que despertó el interés del público asistente. En nuestra exhibición utilizamos los frutos rojos en una receta de Tataki de atún con una vinagreta de berries, una apuesta armónica perfecta elaborada con productos tan nuestros como el atún, las fresas, los arándanos, las moras o la frambuesa. También elaboramos un plato de Solomillo de Cerdo Ibérico con una salsa de fresas, arándanos, moras y frambuesas, con un resultado igualmente impresionante. Pero la utilización de los frutos rojos en la cocina salada tiene su por qué. Y no es más que aprovechar al máximo el uso de los sentidos y de las cualidades organolépticas de los alimentos. En los frutos rojos como en las hortalizas encontramos los cuatro sabores: el dulce, el amargo, el salado y el ácido. Sólo nos queda mezclarlos adecuadamente con otros ingredientes, por ejemplo si en un gazpacho utilizamos el tomate como ingrediente principal, y ahora empleamos la misma

cantidad de fresas, tendremos un plato mucho más elegante, sabroso y aromático, y, si queremos darle un toque más fino y delicado, bastará con añadir una cantidad de frambuesas, lo hará muy distinto al tradicional. En una vinagreta, por ejemplo, los berries casan muy bien con el aceite de oliva, el vinagre del Condado, el cilantro y el tomate, y todo esto es ideal para acompañar un pescado de nuestra costa. Otra sugerencia es mezclar los berries con otro producto estrella de la cocina onubense como son los Ibéricos, que forman una combinación exquisita ideal para los paladares más exigentes y sibaritas.

Los frutos rojos también juegan un papel importante en la elaboración de entremeses, por ejemplo, en canapés, acompañando a quesos cremosos para untar, en especial la frambuesa. Las fresas casan muy bien con el queso fresco tipo Burgos, con los patés de caza podemos jugar con los sabores delicados de las moras, frambuesas y arándanos. A menudo podemos encontrar en los mercados y tiendas de alimentación especializadas, vinagres elaborados y perfumados con frutos rojos, como el vinagre de frambuesas, de moras y arándanos o de grosellas, que los convierte en aliños delicados para ensaladas que lleven frutas o verduras de sabor suave.

Estos frutos son muy adecuados para acompañar como guarnición a los platos de aves y caza, ya que las frutas hacen buena liga con estos tipos de carnes en distintas elaboraciones culinarias, principalmente en salsas, o simplemente a modo de decoración de las mismas. Con esto no pretendemos olvidar su papel estrella en la repostería ya que los frutos rojos son protagonistas en la elaboración de tartas, cremas, muses, helados, pastelería fina y en bombonería. De hecho, se han llegado a utilizar ocasionalmente en la elaboración de licores delicados. En definitiva, podemos afirmar que los berries son un producto muy versátil y útil en la gastronomía general y, en este sentido, cada vez son más los profesionales de la gastronomía que los incorporan en sus recetas de cocina de autor. La producción onubense de estos frutos cada vez más va escalando puestos en los mercados más importantes, ya que se están convirtiendo en un producto al alcance de muchos profesionales y aficionados a la gastronomía moderna, ofreciendo mucho juego en la imaginación de los cocineros a la hora de crear platos nuevos o ofreciéndoles posibilidades para darle un toque exótico y sorprendente a sus elaboraciones magistrales. Con la versatilidad de los berries y los frutos rojos, habría que preguntarse si estamos en el nacimiento de una nueva forma de cocinar o de una nueva cocina onubense que podamos exportar fuera de nuestras fronteras ¿podría ser un reto?



Impresión a todo color

Formas personalizables

Amplia gama de formatos

100 % resistentes a la humedad

Con opción de tapa plástica

NEW



NUEVO



EJIDO CARTÓN

www.ejidocarton.com

Envases para packaging ecológico.

Ecological packaging.

Pol. Ind. La Redonda, 95 - 04710 Sta M^a del Aguila
El Ejido (Almería) SPAIN

T: +34 950 580 712 F: +34 950 580 669

M: comercial@ejidocarton.com



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

“Adios a las gafas”

Corrección visual laser

Comodidad • Seguridad • Eficacia

Miopía
Astigmatismo
Hipermetropía
Vista cansada

Desde 600 €*

*Financiación a tu medida



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

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

*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 Encinal para la Conservación y Defensa de la Dehesa
- **Potenciamos** los eventos feriales en torno a la agricultura y la ganadería



con
la
agricultura*