



Andalucía:

todo un abanico hortícola



18

www.frutas-hortalizas.com



En la Comunidad Autónoma de Andalucía se localiza buena parte de la producción de fruta y hortaliza de España, a tal punto que alguna de sus provincias hortícolas, como Almería, han pasado a ser, en la imaginación del gran público, sinónimo de horticultura española.

Con 87.268 km², Andalucía representa el 17,3 % del territorio español. La gran heterogeneidad espacial



y climática existente en el interior del territorio regional andaluz determina un panorama agrícola, y en particular hortícola, sumamente variado. Las tres áreas típicas de la hortofruticultura (cítricos, frutales no cítricos y hortalizas) están bien representados en Andalucía, distinguiéndose varias "horticulturas": la horticultura de la costa, la fresa, los cítricos, el melocotón y la nectarina, el espárrago, la flor cortada, los frutos subtropicales y la horticultura "de valle".

La Horticultura de la Costa se caracteriza por ser la región de invernaderos de la costa, que se extiende desde el término municipal de Bajo Almanzora hasta

Huelva es considerada la región fresera más importante del mundo. Es la primera exportadora y segunda productora, tras California.



Níjar y Adra. También se encuentra este tipo de explotaciones hortícolas en Granada, de Albuñol hasta Motril, y en Málaga, de Torrox hasta Rincón de la Victoria. Existen superficies menores en las costas de Cádiz y Huelva. Dentro de los cultivos bajo plástico que albergan estas regiones, los más importantes son el tomate, el pimiento, la sandía, el melón y la judía verde. En Motril hay productores que envían por todos los países europeos los tomates cherry más ricos del mundo.

La fresa se cultiva en Huelva, considerada la región fresera más importante del mundo (primera exportadora y segunda productora, tras California). Se trata de un desarrollo relativamente reciente, habiéndose iniciado el mismo, de forma experimental, hace unos cuarenta años. Actualmente, la variedad más cultivada es la Camarosa, de procedencia californiana. Existen otras como Calgiant, Chiflón y Candonga, además de Ventana y Camino Real, procedentes de la Universidad de California y comercializadas por viveros especializados como Viveros California, Planasa y Viveros Huelva, entre otros. La precocidad, calidad, sabor, costos, son los elementos decisivos en la comercialización de las fresas.

Los cítricos se desarrollan en 65.000 ha, con una producción de 1.285.000 Tm. Andalucía es la segunda Comunidad Autónoma productora de cítricos, tras Valencia. La naranja se desarrolla en Sevilla, Málaga y Huelva, mientras que el limón lo hace en la provincia de Málaga. Las fincas onubenses tienen un gran desarrollo tecnológico, sustentado en el tamaño de las mismas y en la mentalidad empresarial de sus propietarios. Variedades adecuadas y la incidencia del cultivo integrado complementan este panorama. La indicación de calidad como "Cítricos de Huelva" está en estudio por los productores.

Otro cultivo que es representativo de la región es el almendro, que ocupa 172.000 ha, siendo Almería y Granada las provincias de mayor superficie.

Otras producciones importantes de la región de Andalucía son el melocotón y la nectarina, el espárrago blanco y verde, las frutas subtropicales, el olivo, la vid y otras hortalizas que se cultivan al aire libre en los regadíos del Guadalquivir como la zanahoria, la cebolla y la patata.

Actualmente, la Junta de Andalucía reconoce los productos andaluces con calidad garantizada en producción, elaboración y respeto al medio ambiente mediante el acceso al uso de la marca "Calidad Certificada", una marca de la Consejería de Agricultura y Pesca que tiene por objeto relanzar la promoción de





los productos agroalimentarios y pesqueros andaluces con una calidad diferencial certificada a través de un ambicioso proyecto de comunicación y facilitar al consumidor su identificación. La iniciativa cuenta con 906 productos y 237 empresas adheridas, siendo el sector hortofrutícola uno de los más representados.

Bajo este sello se puede encontrar productos amparados por Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, Agricultura Ecológica, alimentos certificados como Especialidades Tradicionales Garantizadas y los de Producción Integrada, como así también productos certificados por entidades acreditativas en la norma EN-45011 en base a pliegos autorizados por la Consejería de Agricultura y Pesca. La marca "Calidad Certificada" permite al consumidor identificar aquellos productos con un nivel superior de calidad, avalado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

Dentro de las denominaciones que indican procedencia, la Comunidad Autónoma de Andalucía cuenta con la Denominación de Origen Protegida "Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga" y la Denominación de Origen Protegida "Pasas de Málaga". Además, en cuanto a cultivos hortícolas, las Denominaciones Específicas "Espárrago de Huetor-Tájar" y "Tomate La Cañada-Níjar".

Otro sello de calidad ha sido creado por un grupo de productores de Almería, ante las crecientes exigencias del consumidor. Se trata del sello "Garantee Securitam" que acompaña solo a frutas y verduras frescas procedentes de estos productores y que garantiza que las mismas han sido cultivadas y manipuladas cumpliendo normas muy exigentes en cuanto a higiene y seguridad alimentaria.

"Calidad Certificada" es una marca de la Consejería de Agricultura y Pesca que tiene por objeto relanzar la promoción de los productos agroalimentarios y pesqueros andaluces con una calidad diferencial certificada a través de un ambicioso proyecto de comunicación.



D.O.P. Chirimoya de la Costa Tropical Granada- Málaga



Las chirimoyas amparadas por la Denominación de Origen Protegida 'Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga' presentan una pulpa carnosa, cremosa y jugosa, de color blanquecina azucarada, tierna, de sabor subácido delicado y muy digestible. Una fruta especialmente aromática y dulce.

En su exterior presenta un color verde pálido antes de pasar al estado óptimo de maduración donde se produce un leve oscurecimiento de su piel y la cesión a una suave presión de los dedos, indicando el momento idóneo para su consumo. Sus escamas o hendiduras estriadas son levemente pronunciadas.

Este fruto exótico producido en la Costa Tropical de Granada y Málaga, es cultivado entre la falda de la cordillera penibética y el mar mediterráneo refugiado en un microclima que constituye la única zona del continente europeo de clima subtropical.

Los términos municipales productores de chirimoyas pertenecientes al Consejo Regulador son en Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvizar, Ítrabo, Salobreña, Otívar, Lentejil, Jete y Almuñécar; y en Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo y Vélez-Málaga.

La Chirimoya, desde un punto de vista dietético y nutricional, se puede afirmar que es una fruta excelente para consumir que gusta a todos los que la prueban.

La Chirimoya es una fruta que se digiere sin ninguna dificultad debido a las poderosas enzimas que posee.





Es deliciosa, sabrosa y carnosa, energética y nutritiva, rica en azúcares orgánicos y minerales. Rica en fibra. Calcifica los huesos y dientes y presenta efectos ansiolíticos. Es una fruta ideal para niños en crecimiento.

La chirimoya tiene la ventaja de no necesitar ningún tipo de añadido para su consumo, se come tal cual es como fruta fresca. Podemos consumirla entre comidas, en el desayuno o merienda a base de alimentos dulces o como postre.

Se pueden elaborar con ella numerosas y exquisitas recetas. Anímate a probar la "Tarta de Chirimoyas". Solo necesitas 2 chirimoyas, 2 huevos, 1 taza de nata, 1 taza de azúcar, y un bizcocho tierno. Deberás Sacar la pulpa de las chirimoyas, eliminándole las semillas. Rociar ligeramente con limón. Ligar los huevos, azúcar y la mitad de la crema. Luego se preparan

una serie de capas donde primero irán los bizcochos rociados con un poquito de almíbar con ron, la chirimoya, la crema elaborada, culminándose con azúcar. Poner a horno medio hasta que se cuaje. Y a disfrutarla!

Como dijo el escritor Marc Twain
... "deliciosa en sí misma"



www.crchirimoya.org



CHIRIMOYA

Como "La delicia misma" definió Mark Twain a los exóticos frutos que se cultivan en los valles costeros al sur de Sierra Nevada.

Su sabor es personalísimo, distinto a cualquier otra fruta, y sus exigencias climáticas subtropicales tan especiales que hacen que su cultivo esté limitado a la comarca de Motril-Almuñecar y que con solo 2.500 hectáreas de cultivo España sea la primera productora mundial de Chirimoyas.

Por otro la dificultad de su cultivo explica las grandes diferencias de calidad que se encuentran en el mercado.

El sabor dulce con toques levemente ácidos, la baja presencia de huesos, el color verde de su piel y la correcta maduración solo se consiguen con un cultivo cuidadoso, una recolección en su punto y un manejo esmerado.

Resumiendo: La Chirimoya, más que ninguna otra fruta, agradece la dedicación, el saber y la delicadeza. Nuestra chirimoyas, bajo la marca La Palma, no es otra cosa que el resultado de esas tres cosas.

El consumo de chirimoyas está recomendada especialmente para los amantes de lo dulce, lo delicado, lo sabroso, lo exótico y lo alegre. Además sientan bien.

- **Disponibilidad:** Octubre a Mayo
- **Tipo de Certificación:** ISO 9001/ BRC/EUREP GAP
- **Tipo de Envasado:** Cartón 4Kgs entre 4 y 12 piezas
- **Ubicación:** Comarca Motril/Velez Benaudalla.



TOMATE CHERRY

Las variedades actuales de tomate cherry o tomate cereza, más conocidos entre los consumidores como los tomatitos, son las herederas directas de los frutos y plantas originales de tomate encontrados por los conquistadores en América.

La provincia de Granada es la zona productora más importante a escala mundial de esta especialidad del tomate; es aquí, donde una innovación se ha convertido en una tradición en tan solo 20 años.

La Cooperativa La Palma es la pionera de este cultivo y la mayor productora mundial de esta especialidad de tomate. Su éxito se basa en la selección y desarrollo de las mejores y más sabrosas variedades por el Centro de Investigación La Palma.

En la actualidad al tomate cherry tradicional de La Palma se le unen el dulcísimo cherry pera, el aromático cherry rama, los sabrosos cherrys amarillos y el sorprendente tomate cherry fresa.

- **Disponibilidad:** Todo el año
- **Tipo de certificación:** ISO 9001/ BRC/EUREP GAP
- **Tipo de envasado:** En tarrinas de 250grs, 500grs, trimix, bolsitas snack, etc.
- **Ubicación:** Provincia de Granada,



www.lapalmacoop.com





TOMATE RAF... AHORA TAMBIÉN ECOLÓGICO

El "TOMATE RAF" es uno de los productos más antiguos y tradicionales originarios de la Vega de Almería. Actualmente es, en los campos de Nijar donde se efectúa la mayor parte de la plantación. Es un producto de gran calidad, posee un sabor delicioso y un dulzor imposible de encontrar en el resto de las variedades de tomate.

"Hortícola Pimar c.b." es una empresa ubicada en Nijar, la segunda comarca mas grande de España en el límite con el Parque Natural de Cabo de Gata-Nijar, que se especializa en la producción de Tomates Raf.

Esta es una variedad que a veces muestra un aspecto que no se corresponde con su delicioso e insuperable sabor, de tamaño pequeño, algo más grande que el denominado "en rama", con profundas estrías que terminan en el pedúnculo y de color verde intenso por la parte superior y rojo en la inferior.

El tomate es un alimento sano que aporta multitud de vitaminas y minerales, necesarios para el organismo. Algunas investigaciones muestran que los tomates Raf contienen porcentajes de Vitamina C mucho mayores que las contenidas en un zumo de naranja.

Además posee unas excepcionales propiedades antioxidantes debido a una sustancia, el licopeno, que junto con otros compuestos reduce el riesgo de contraer cáncer entre otros efectos.

Cuando se liga con algo salado, se potencia el sabor a tomate y el dulzor se hace característico, y cortado en finas laminas o trocitos se convierten en explosiones en el paladar de frescura a huerta andalusí, aunque el tomate sea de origen americano.



Por esto basta con cortar unos tomates Raf en un plato y añadirles un buen aceite de oliva de virgen extra y un poco de sal para convertirlos en exquisito placer.

Estos tomates también conocidos como de "pata negra" se plantan en septiembre, y a final de diciembre comienzan a recoger los primeros tomates de la temporada hasta finales de mayo donde se recogen los últimos. Estos últimos de la mata de la tomatera, más pequeños pero sabrosísimos, son excelentes para ensalada. Los tomates Raf se recogen verdes, ya que al cortarlos se encuentran rojos en su interior y son cuidadosamente seleccionados.

A partir de ahora también se comercializan bajo la marca "Hortícola Pimar" TOMATES RAF ECOLÓGICOS de excelente calidad, siendo una empresa pionera en la obtención de esta especialidad cada vez más valorada por los consumidores más exigentes.

Además disponen en la empresa de Aceite de Oliva Virgen. Este aceite es el único aceite vegetal que se puede consumir crudo, sin necesidad de ser refinado o rectificado, conservando íntegramente su contenido en vitaminas, ácidos grasos esenciales y otros productos naturales de gran importancia dietética...El aceite ideal para acompañar y potenciar el sabor de unos deliciosos tomates Raf...



HORTICOLA PIMAR C.B. 200



Hortalizas y ensaladas listas para servir



Producto I Gama

El modelo de cultivo que se realiza es el cultivo integrado, es decir, la producción esta basada en combinar todos los medios técnicos de tipo biológico o de control preventivo, como las resistencias genéticas, la rotación de cultivos, alternancia de variedades y cultivos hidropónicos.

Otro aspecto que nos preocupa es el aspecto medioambiental, sobre el que hemos establecido un plan desarrollo medioambiental que nos ayuda a mantener las fincas.

Me gustaría destacar en mayor profundidad, es el punto en producción en hidroponía al aire libre para lechuga, donde contamos con la mayor superficie a nivel de Europa. Primaflor esta cultivando en el sistema NGS, como otro método para poder evitar la incidencia de ciertos patógenos y poder aportar valores extras al propio producto.

- Reducir el consumo de agua
- Reducir el tiempo de cultivo
- Ambientes más limpios, y rotación de cultivos

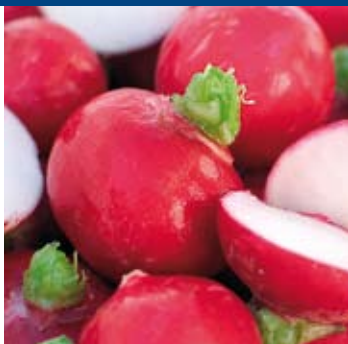
Por este sistema los productos pueden ser mandados a su destino con la raíz, manteniendo la lechuga viva hasta su consumo o hasta su procesado.

Con este tipo de cultivo, nuestro consumidor puede apreciar un producto que llamamos "Lechuga Larga Vida" con las siguientes ventajas:

- un producto más natural
- un producto más fresco en sus estanterías
- un producto más crujiente

Permitiendo que el consumidor o el procesador obtengan un producto con mayor sabor y textura que permita disfrutar todas sus ventajas como recién recolectados





Producto IV Gama

Tener la trazabilidad de todos los productos empleados en la fabricación ya que producimos casi el 100% de lo que empleamos en fábrica, tener una seguridad en cuanto al tema de agua, ya que nos hemos preocupado de abastecernos de dos cuencas diferentes, disminuyendo el riesgo por escasez y falta de lluvias, y una cercanía a la fábrica, garantizan una mayor frescura del producto final.

Hoy contamos con tres líneas de productos bien diferenciadas y que marcan, a pesar de ser muy jóvenes, un fuerte ritmo de desarrollo en el mercado.

- Línea Distribución
 - Babyfresh
 - Marca Blanca o marca de nuestros clientes.
- Línea Mercados, destinado a los mercados mayoristas.
- Línea HoReCa, especializada en las necesidades y nuevas tendencias de los restaurantes, catering y hostelería.



27

www.frutas-hortalizas.com


Grupo
Primaflor
 COSECHEROS POR EXCELENCIA

El Raf de CASI, el auténtico pata negra



El Pata Negra

A medida que los consumidores van afinando sus gustos hay productos que ganan prestigio y ocupan lugares destacados en las mesas más selectas. Esa es la evolución que ha seguido el "pata negra" de los tomates almerienses, el tomate Raf o "asurcado", que está viendo crecer sus producciones de forma constante en los últimos años.

El tomate Raf es uno de los productos más antiguos y más tradicionales de la Vega de Almería. Se caracteriza fundamentalmente por su excelente sabor y por un dulzor imposible de encontrar en el resto de variedades de tomate. Como dicen los expertos, ante un buen tomate Raf se puede reaccionar de muchas formas, pero en cualquier caso, nunca te deja indiferente.

El tomate RAF es un tomate "tradicional". No es el más redondo, ni el más grande, ni el más regular, ni el más productivo, ni el que mayor coloración presenta, ni siquiera el de mayor duración, se trata por lo gene-

ral de un producto más pequeño, con profundos surcos, irregular en sus formas y con un color verde intenso. Todo esto serían motivos suficientes para desecharlo como un producto apto para la comercialización. Sin embargo, "sus poderes" se encuentran en el interior, ya que el RAF es un tomate con un sabor y un "dulzor" que son prácticamente imposibles de encontrar en el resto de las variedades de tomate.

Pese a lo que se pudiera pensar, el RAF no es un tomate de nueva generación, sino que representa al más tradicional de los tomates de la provincia, el que se ha cultivado desde siempre en el levante almeriense.

Son muy pocos los agricultores que lo cultivan y la mayoría se concentran en el levante almeriense (La Cañada-Níjar), donde tradicionalmente ha existido un agua con un alto nivel de sal.

La Cooperativa CASI tiene sus plantaciones en las zonas de "La Cañada, el Alquíán y Campos de Níjar".

El Raf de CASI On-Line

CASI comercializa la venta de su famoso tomate a través de su web y del dominio creado para ello, **www.rafdecasi.com**, página que dará toda la información acerca del producto y por supuesto donde se podrán realizar compras directamente del campo y en apenas 48 horas después de su recolección, sin intermediarios. El Raf de CASI on Line sólo estará disponible durante sus fechas de producción que van desde finales de Noviembre hasta mediados de Mayo.



Tomates de Sabor, Elegancia y Diferenciación



SUNSTREAM

- n Tomate presentado tanto en ramo como suelto
- n Calibre 40-45 grs
- n Forma diferente
- n Delicioso sabor



ARANCA

- n El Cocktail por excelencia
- n Sabor y presentación en ramos de 7-8 tomates.
- n Calibre 30-35 grs.



SANTASIÁN

- n Tomate mini-pera
- n Calibre 15-20 grs.
- n Excelente sabor.



CAMPARI

- n El tomate que distingue y diferencia, tanto por tamaño como por sabor.
- n Calibre 45-50 grs.



www.enzazaden.es

ENZA ZADEN ESPAÑA
informacion@enzazaden.es

ENZA ZADEN 199





TOMATE KUMATO®

El tomate Kumato® es la nueva marca de tomate de la casa de semillas Syngenta Seeds, que se caracteriza por una apariencia única y un exquisito sabor. Es un producto totalmente natural, sorprendentemente jugoso.

Habrás descubierto algo especial cuando lleves a tu boca este inolvidable fruto. Un tomate único, innovador, de atractiva apariencia, que trae imaginación y creatividad a tu mesa. Es un fruto de intenso sabor, muy jugoso y dulce, que se caracteriza por su atractivo color especial que le permite ser fácilmente reconocido en el mercado!

El tomate Kumato® es ideal para los Gourmets y es muy apreciado por los niños por su intenso sabor en divertidas ensaladas. Está disponible en tiendas especializadas y en los principales supermercados españoles y europeos.

El tomate es una de las hortalizas más utilizadas en todo el mundo, base de preparaciones de la gran cocina, sano delicioso y refrescante, de gran versatilidad y facilidad para combinarse bien con una amplia gama de alimentos.



Tomate Kumato® sabor y color únicos
www.kumato.eu



LECHUGAS MULTI- LEAF

Todas las variedades de lechugas desarrolladas en este sentido se caracterizan por poseer un mayor número de hojas y de menor tamaño que las lechugas convencionales y son de sencilla preparación. Esto nos da un plato apetitoso y muy fresco. Solo basta con añadirles un poco de aliño para obtener una atractiva exquisitez lista para servir.

Estas variedades ofrecen una serie de ventajas para las familias, las empresas de catering, restauración, industrias de la alimentación, y restaurantes debido al ahorro de tiempo y a que se mejora la presentación y vida útil del producto.

Dichas variedades se desarrollan en Rijk Zwaan con una frescura y sabor





garantizadas bajo la marca "Salanova®". Salanova® está siendo muy bien recibida en toda Europa y ya atesora premios como el "Innovation award 06" de la feria berlinesa Fruit Logistica.

Actualmente existen disponibles lechugas Multi-Leaf del tipo Hoja de Roble roja y verde, Multi-Leaf Trocadero Roja y Verde y Multi-Leaf Batavia Verde.



PIMIENTO ITALIANO ROJO:

El tradicional pimiento italiano para verde ha evolucionado y ya podemos ver variedades que son aptas para su recolección en rojo con la debida consistencia. Destacan por su excelente sabor y dulzor incluso por encima de los 8°Brix. Gracias a su sabor este tipo de pimientos no solo es apto para freír o asar sino también para consumir crudos en ensalada. Se han hecho muy populares en países como Gran Bretaña o Alemania donde no se conocían.

Destaca la variedad PalermoRZ de la casa de semillas Rijk Zwaan por su gran adaptación a los cultivos mediterráneos.



BERENJENA LISTADA

La berenjena listada es un producto típico del Levante español. Se caracteriza por tener mucha mejor apariencia y ser más atractiva que la negra.

Disimula mucho mejor cualquier mancha o golpe que la negra. La conservación es muy superior a la de la negra en firmeza y brillo. Es un producto de pulpa blanca (menos contenido de clorofila en la pulpa) con menor oxidación y sabor menos amargo.

Hasta hace un año era un producto que solo estaba disponible los meses de primavera-verano ya que las variedades disponibles solo se adaptaban esta ciclo. Desde Rijk Zwaan se ha venido trabajando para ofrecer variedades que también se puedan cultivar en otoño-invierno. Este es el caso de la variedad Angela RZ



RIJK ZWAAN IBÉRICA, SA. 201





PIMIENTO ITALIANO 'CASTIL'

Castell de Ferro es una población situada en la costa granadina que se caracteriza por su bondad climática y que permite, junto a la aplicación de tecnologías avanzadas, obtener de su tierra todo tipo de frutas y hortalizas de calidad durante todo el año.

La selección y servicio que ofrece la cooperativa granadina El Grupo S.C.A. les posiciona como líderes en el mercado, aportando la máxima calidad en todos sus productos y al mejor precio.

El pimiento italiano es uno de sus productos más destacados, produciéndose en la zona de Castell de Ferro desde enero a julio.

Estos pimientos se caracterizan por su forma exterior alargada terminada en punta y el color verde de su piel. Su carne es dulce, ideal para freír, aunque también se consume crudo, cocido o asado y es muy apreciado como guarnición para una gran variedad de platos.

El pimiento contiene abundante fibra. Además posee una excelente concentración de vitamina C. Cien gramos pueden aportar aproximadamente un 100% de la ingesta diaria recomendada de 60 mg/día. La vitamina C tiene una considerable capacidad antioxidante, y es por ello que brinda un efecto protector elevado contra el cáncer en general y los virus.

■ **Disponibilidad:**

Enero a Julio

■ **Tipo de certificación:**

UNE-EN ISO 2000, BRC



TOMATE CHERRY 'CASTIL'

La recolección, envasado y comercialización de los tomates cherry, se realizan en la cooperativa El Grupo, S.C.A. con el máximo cuidado e higiene para que lleguen con todas sus propiedades a nuestras mesas.

El tomate cherry constituye una variedad selecta de pequeños frutos que desempeña un papel fundamental en la dieta diaria y se encuentra disponible durante todo el año. Los cherry representan un producto versátil para una gran variedad de propuestas culinarias.

Estos pequeños frutos de color rojo ofrecen un sabor dulce, suave, muy agradable. En su interior se alojan pequeñas semillas comestibles y su pulpa es muy jugosa.

El excelente perfil nutricional del tomate se basa en una combinación equilibrada de antioxidantes (vitamina C, carotenoides y flavonoides), minerales, fibra, un alto contenido de ácido fólico y un bajo nivel de grasas. En particular, los tomates son la fuente de licopeno más importante en la dieta, ejerciendo una importante actividad como antioxidante.

Un producto sano, natural, con todas sus cualidades, capaz de satisfacer las necesidades y gustos de todos los consumidores.



■ **Disponibilidad:**

Todo el año

■ **Tipo de certificación:**

UNE-EN ISO 2000, BRC,

UNE 155.000





PEPINO HOLANÉS 'CASTIL'

El pepino procede probablemente de la India y el norte de África aunque actualmente se cultiva en toda la cuenca mediterránea, las Islas Canarias y Holanda.

Los pepinos comercializados por El Grupo S.C.A bajo la marca "Castil", son los pepinos "tipo holandés" también conocidos como "tipo almería", unos de los más exquisitos del mercado. Su forma es alargada, recta y de piel verde lisa y presenta una carne firme de extraordinario sabor.

Los pepinos no contienen grasa y son bajos en calorías y colesterol. Entre las sustancias inhibidoras del cáncer que se encuentran en los pepinos están fitoquímicos como los fitosteroles y terpenos.

El pepino tiene una concentración modesta de vitamina C. Cien gramos de pepino aportan aproximadamente un 10% de la ingesta diaria recomendada de 60 mg/día. La vitamina C puede dar protección contra varios tipos de cáncer e intensifica las funciones inmunológicas.

Se consume crudo en ensaladas o bocadillos y está disponible durante todo el año.

■ **Disponibilidad:**

Octubre a Junio

■ **Tipo de certificación:**

UNE-EN ISO 2000, BRC,

UNE 155.000

■



JUDÍA VERDE 'XAENA'

La judía verde es una leguminosa procedente de América Central y Sudamérica y fue traída a Europa alrededor del siglo XVI.

Este cultivo puede comercializarse actualmente durante todo el año. Generalmente, las judías verdes se venden frescas y se usan en una gran variedad de propuestas culinarias.

La judía verde no contiene grasa, colesterol ni sodio, y además es baja en calorías. Son una importante fuente de carotenoides, provitamina A, vitamina C, fibra, potasio, folato y ciertos fitoquímicos.

Presentan una importante acción digestiva, diurética y depurativa sobre nuestro organismo.

Las condiciones climáticas que se dan en la zona de Castell de Ferro hacen que las judías de dicha región reúnan todas las propiedades necesarias para ser un producto de primera calidad.

Reconócelas por su marca "Xaena", garantía de calidad.

■ **Disponibilidad:**

Octubre a Junio

■ **Tipo de certificación:**

UNE-EN ISO 2000, BRC

■





SANDÍA 'CASTIL'

Los productos hortofrutícolas de la cooperativa El Grupo S.C.A. nacen en Granada, con un clima subtropical único en Europa.

Todas las frutas y verduras comercializadas desde la cooperativa se encuentran libres de residuos y se someten a rigurosos controles de calidad que garantizan frescura y un exquisito sabor.

A través de la marca "Castil" y "Xaena", ambas reconocidas nacional e internacionalmente por su calidad y prestigio, el Grupo S.C.A. comercializa pepino holandés, tomate cherry, pimiento italiano, judía verde y sandía.

El sabor, el color y la polinización natural son el rasgo distintivo de las sandías "Castil".

La sandía es una fruta altamente diurética y refrescante debido a que el 92% de la fruta es agua, y es aconsejable para personas que siguen una dieta de adelgazamiento.

Contiene vitaminas A, C, B1 y B2, y sales minerales de potasio, sodio, magnesio, hierro, fósforo, azufre y cloro. Sus pepitas, bien masticadas, tienen propiedades antiprostáticas por su riqueza en zinc.

Su piel es lisa, muy gruesa y dura, de color verde. La pulpa es roja y tiene una textura porosa y muy jugosa, de sabor extremadamente dulce.

Disponibilidad:

Mayo a Julio

Tipo de certificación:

UNE-EN ISO 2000, BRC,
UNE 155.000



AGUACATE

"Trops", líder en producción y comercialización de aguacates y otros tipos de frutas tropicales, hace llegar a tu frutería las variedades más sabrosas con una calidad garantizada durante todo el año.

Este exótico fruto carnoso, originario de regiones de centroamérica como México y Guatemala, posee un sabor suave, aportando importantes beneficios a nuestra salud por su riqueza en grasas monoinsaturadas, minerales (como potasio, hierro y fósforo) y antioxidantes.

Muchas son sus aplicaciones gastronómicas, combinando adecuadamente con numerosos platos. Con él se elaboran guacamole, salsas, baticate, tacos y originales ensaladas. Solo es también un exquisito manjar, simplemente untado como mantequilla y alineada con aceite y limón.

Es de fácil consumo, solo basta con cortarlo longitudinalmente hasta el hueso, haciendo girar el fruto cortándolo en toda su superficie hasta que se desprenda una de las mitades junto con el hueso.

Su aporte de ácido oleico ejerce efectos beneficiosos sobre la salud disminuyendo los niveles de colesterol plasmático. Es un alimento muy completo y de fácil digestión, recomendado en el crecimiento, convalecencias o dolencias gástricas.

Disponibilidad:

Todo el año



MANGO

Sabroso, carnoso y refrescante....Este fruto de origen asiático, es extremadamente dulce y aromático y muy fácil de consumir.

Su consumo puede reducir el riesgo de contraer enfermedades en general por intensificación de las funciones inmunológicas.

Es muy rico en hidratos de carbono, minerales como magnesio y vitaminas A y E. El hecho de poseer gran cantidad de sustancias antioxidantes, hace adecuado su consumo para todas las edades. Las vitaminas A y C contribuyen a reducir enfermedades cardiovasculares e incluso el cáncer. Su contenido en fibra además le confiere propiedades laxantes.

Puedes disfrutar de esta fruta exótica sola al natural o puedes darle a tus platos un toque sabroso y colorido con esta fruta ya que combina muy bien con pescado, jamón, carnes, etc. También se emplea en ensaladas, macedonias y otros postres.

Al comprarlos, elige aquellos frutos que desprendan buen aroma. "Trops" trabaja intensamente para hacer llegar a tu mesa los mangos más exquisitos y aromáticos del mercado.

■ **Disponibilidad:**
Septiembre a Noviembre

■



LITCHI

Este pequeño y curioso fruto de origen asiático, presenta una pulpa blanca, muy dulce y jugosa, de sorprendente textura.

Es un alimento que aporta numerosas vitaminas (principalmente vitamina C) y minerales a nuestro cuerpo, favoreciendo a los procesos metabólicos. La mayoría de las veces se consume crudo, como fruta fresca, aunque también suele emplearse en la cocina formando parte de deliciosos platos combinándolo con carnes o pescados.

Para adquirirlo fresco en las tiendas, la mejor época es entre septiembre y octubre, aunque también podemos encontrarlo desecado y enlatado en almíbar durante todo el año. "Trops" es el mayor productor y comercializador de esta fruta tanto en sistema convencional como ecológico. Su estrategia de calidad de servicio se basa en el valor añadido al cliente y al productor.

Para consumir este exótico fruto solo basta con partirlo a la mitad quitándole el hueso central. Es muy fácil de pelar y su consumo está recomendado para todas las edades.

■ **Disponibilidad:**
Septiembre- Octubre

■



■ Trops, líder en producción y comercialización de fruta subtropical de alta calidad
www.trops.es

■ **TROPS..... 201**





Tomates de la Cañada-Níjar: sabor mediterráneo

El Tomate La Cañada Níjar tiene un sabor que los tomates provenientes de otras regiones no pueden igualar. Esto es gracias al origen, La Cañada Níjar, en el Sureste de la península ibérica y dentro de la provincia de Almería, que rodeada por un entorno único: el parque Natural Marítimo Terrestre de Cabo de Gata Níjar al Este, el Parque Nacional de Sierra Nevada al oeste, el Desierto de Tabernas al norte y el Mar Mediterráneo al sur; posee unas condiciones climáticas, de suelos y aguas que hacen que el tomate alcance unas concentraciones de azúcares y ácidos orgánicos superiores a los cultivados en otras zonas.

Durante su maduración natural en la planta, va adquiriendo este sabor característico que, unido a un aroma, coloración, aspecto externo, firmeza y un alto contenido en potasio, fósforo, calcio, vitamina C y ácido fólico lo diferencian de tomates cultivados en otros lugares. Además su alto contenido en licopeno le confieren a estos deliciosos frutos propiedades muy beneficiosas para nues-



tra salud dado el marcado carácter antioxidante de este caratenoide, que va a contribuir a una reducción en el riesgo de sufrir cáncer e infartos.

La zona de producción amparada por la Denominación Específica Tomate La Cañada Níjar está constituida por terrenos de los términos municipales de Almería, Huerca de Almería, Níjar, Pechina y Viator. Con respecto a las técnicas de cultivo y producción empleadas, éstas "persiguen" el cuidado del entorno, máximo ahorro de agua mediante la técnica del riego por goteo y almacenamiento de agua de lluvia, sistemas naturales de producción (polinización con abejorros, control biológico de plagas, etc), utilización de la energía proveniente del sol, implantación de sistemas de trazabilidad, seguridad alimentaria (implantación de sistemas APPCC) y rigurosos controles de calidad a lo largo de todo el proceso, que son atributos que hablan por sí solos de la meticulosidad con la que se trabaja en esta tierra para obtener la máxima calidad. Gracias a todo ello, se ha conseguido la certificación de la producción conforme a la UNE 155.102, que garantiza que los procesos de producción siguen estrictos protocolos y controles, siendo además necesario tener la producción acogida a la Denominación Específica certificada según esta norma y seguir los requisitos exigidos en la misma para la obtención del producto. Todas estas bondades y credenciales del Tomate La





Cañada Níjar han quedado demostradas con los resultados y conclusiones que se desprenden del estudio "influencia del suelo y de las aguas de riego en las características organolépticas del Tomate La Cañada Níjar". Esto es debido fundamentalmente a las características físico-químicas del suelo, agua de riego empleada, las temperaturas, a ser la zona de Europa que más horas de sol recibe al año y a las manos expertas de los agricultores de la zona que llevan años cultivando de forma artesanal este producto.

Debido a todo lo expuesto anteriormente y para proteger y diferenciar el Tomate La Cañada Níjar de otros tomates existentes en el mercado se ha obtenido la Denominación Específica Tomate La Cañada Níjar, que ofrecerá una serie de garantías al consumidor al estar controlado y certificado el producto por el Consejo Regulador de la Denominación Específica Tomate La Cañada Níjar: Seguridad Alimentaria, utilizando la trazabilidad como herramienta fundamental, así como el sistema APPCC, Certificación del producto (UNE 155:102), Producción y comercialización realizada dentro del ámbito geográfico, categorías extra y primera, calendario fijado de producción, Empresas con sistema de gestión de la calidad implantado y certificado conforme a la UNE EN ISO 9001:2000, cultivo de variedades específicas, caracterización organoléptica, características físico-químicas ligadas al medio geográfico: clima, agua y suelos salobres, Altos contenidos en sales minerales: potasio, fósforo, calcio, Técnicas culturales de producción y manipulación de la zona.

Los cuatro tipos comerciales de tomate incluidos dentro de la Denominación Específica Tomate La Cañada Níjar (asurcado, redondo liso, cereza y oblongo) alcanzan mayores concentraciones de los compuestos relacionados con el sabor, tanto dulce como ácido y de ahí que tengan unas características organolépticas específicas y diferentes a los tomates de otras regiones.

Resumiendo, podemos decir que existen muchas sanas razones para comer tomate La Cañada Níjar: Se cultiva de la forma más natural y con todas las garantías, tiene gran cantidad de azúcares y ácidos orgánicos, aporta gran cantidad de vitaminas y minerales, es anticancerígeno y disminuye el colesterol, es rico en vitamina A (fundamental para la piel y la vista), más del 90% es agua por lo que es bajo en grasas, es diurético (recomendado para dietas), es un fruto antioxidante y tiene efectos beneficiosos sobre el sistema inmunológico y el crecimiento. Por lo tanto todos estos aspectos de reconocida importancia en cuanto a su relación con la producción de frutos de tomate de calidad, tienen en la zona de la Cañada Níjar unas características que hacen que estos frutos desarrollen unos altos estándares de calidad en cuanto al sabor y seguridad alimentaria que cada día el cliente y consumidor final demanda con mayor interés.



Un tomate con muchas ventajas

CASUR S.C.A.
S.A.T. COSTA DE NÍJAR
VEGACañADA S.A.
AGROPONIENTE NATURAL PRODUCE, S.A.
AGRUPALMERÍA S.A.



Calidad y seguridad en **El Ejido**

El Campo ejidense se localiza al sur de la provincia de Almería (España), en la llanura existente entre la vertiente sur de la Sierra de Gádor y el mar Mediterráneo. Tiene un clima estable y una atmósfera despejada y limpia por los suaves vientos frecuentes. En El Ejido, más del 50% de la población activa se dedica, de una forma directa, a la agricultura (50,5%) que ocupa más de 14.000 Ha en cultivos de máxima calidad de hortalizas y frutas en invernaderos, en los que usualmente el clima se maneja de forma natural, sin calefacción o sólo con calefacción antihelada. Cada año el agricultor de El Ejido produce más de 1.200.000 Tm. de hortalizas y frutos de calidad, generando en los invernaderos casi 21.000 empleos directos entre mano de obra de carácter sólo familiar (44% de las fincas), sólo contratada (15%) y en parte familiar y en parte contratada en el 44% de las fincas.

Durante esta campaña, desde la Concejalía de Agricultura y Medio Ambiente ejidense se ha hecho especial hincapié en la promoción de las buenas prácticas agrícolas. Los 7.900 agricultores del municipio cuentan con el "Decálogo de buenas prácticas agrícolas", para concienciar a los agricultores sobre la necesidad de implementar las buenas prácticas como modelo en la gestión de cultivo de las hortalizas de El Ejido. La preocupación constante por consolidar la actividad agraria de El Ejido llevó al gobierno local a plasmar y defender la calidad de sus producciones como estrategia para defender sus hortalizas, frente a la competencia que supone la comercialización de productos de países emergentes con tratados preferenciales ante la Unión Europea. Exponente de esta preocupación es la creación, en colaboración con la Universidad de Almería, del Centro Universitario Analítico Municipal (CUAM) en 1993, que asesora a los agri-



cultores en los aspectos relativos al cultivo y gestión de la finca. El Ayuntamiento de El Ejido está muy volcado por el fomento del control biológico de plagas y por ello investiga con la universidad de Almería sobre plantas refugio de los enemigos naturales de las plagas. El consistorio promueve la sustitución de los pesticidas por insectos y ácaros beneficiosos, lo que contribuye a afianzar la confianza de los consumidores por nuestras hortalizas de excelente calidad. Actualmente, el consistorio está implementando la lucha biológica, ya que para esta campaña se prevé que existan cerca de 7.000 las hectáreas dedicadas a este método de cultivo. Esta cifra es casi la mitad de las 14.100 hectáreas de invernaderos con las que cuenta el municipio ejidense. Otro aspecto más que demuestra la sensibilidad del consistorio con el tema de la "seguridad alimentaria", con la que se identifican las hortalizas de la localidad. Además, en la anterior campaña se han creado una plataforma común de los productores del municipio con el nombre de Hortalizas de El Ejido, S.A., que comercializa, de momento en Rusia las hortalizas de esta localidad.

Por todo ello, en El Ejido decimos que "Cultivamos la Calidad con Seguridad".



el Ejido.



Aubergine rolls
Rollitos de Berenjenas

ALMERÍA



*We Cultivate
Quality Safely*

Horticulture in El Ejido meet the needs
and demands of the European consumers.
Nowadays, the quality of and the care
for the fruits is priority for our growers.

*Cultivamos la Calidad
con Seguridad.*

La agricultura en El Ejido ha sabido
adaptarse a las necesidades y exigencias
de los consumidores europeos.
Hoy, la calidad y el cuidado de los frutos
es una prioridad para nuestros agricultores.



Ayuntamiento de

el Ejido.

Area de Agricultura y Medio Ambiente

www.elejido.es

Roquetas de Mar

Un gustazo de municipio

El placer de visitar Roquetas de Mar no se queda sólo en sus playas, en su agricultura, en la práctica de deportes o en lo maravilloso de su gente.

Aquí el placer es total, y cuando nos sentamos a degustar el arte de la cocina del Sur de España, encontramos en Roquetas a uno de sus máximos exponentes.

Los chef disponen de la frescura y la calidad de los ingredientes que desde hace años han hecho famosa a esta generosa tierra, y al sumarle su infinita imaginación dan como resultado auténticas obras maestras que llenan de alegría hasta a los más exigentes paladares.

¡Que aproveche!





www.aytoroquetas.org





¿QUÉ ES UN PLUOT? PARECE UNA CIRUELA PERO...

Esta fruta que aparentemente se confunde con una ciruela, es mucho más que eso.

El "Pluot" es una mezcla entre una ciruela y un albaricoque y por lo tanto presenta características de ambas. Se obtiene por cruzamientos naturales y no se encuentra modificada genéticamente.

Es fácil reconocerla por su etiqueta "ROYAL pluot", garantía de calidad, siendo ésta una de las pocas empresas productoras de estos frutos en Europa.

El exterior del pluot es muy similar al de una ciruela, de forma redondeada y con una piel tersa y brillante. Pero su sabor dulce, su pulpa jugosa y crujiente, su fina piel y la mezcla de colores que presenta, hacen que sea un fruto exclusivo y diferente al resto.

Además tiene unos valores nutritivos muy notables ya que es muy rico en vitamina A, C, potasio y fibra.

La variedad brontosaurus egg® es un Pluot que presenta una piel de color morado amarillento y motas de color verde que hacen recordar a un huevo de animal prehistórico. Por esa razón es un fruto que ROYAL ha orientado más a los niños. Podemos encontrar esta fruta disponible en el mercado desde finales de julio hasta el mes de septiembre.

Siempre que veas el nombre "Pluot" en alguna etiqueta o caja de fruta sabrás que no son simples ciruelas, sino mucho más que eso!



DELICIOSOS MELOCOTONES AMARILLOS

El melocotón amarillo, también llamado pavia es uno de los melocotones más consumidos en el mercado español, siendo el primero en entrar en producción, del 15 al 20 de mayo, único disponible en el mercado en esa fecha. Royal ha desarrollado una nueva variedad orientada a este mercado, la cual empezó a comercializarse en el 2005 con un volumen de 200 toneladas demostrando ser una variedad de gran éxito y con proyectos de aumentar la producción en los próximos años.

Esta ya famosa variedad, que aparentemente simula a un melocotón amarillo corriente, es exclusiva no sólo por su llamativo color amarillo intenso, la consistencia de su piel y su gran sabor, sino por ser una de la más tempranas en aparecer en el mercado.

No te los pierdas, siempre que veas un melocotón amarillo con la etiqueta de Royal, sabrás que no te equivocarás en tu compra.

Carne amarilla: sello dorado



Carne blanca: sello plateado





DELICIOSAS NECTARINAS

Royal te ofrece también la más amplia variedad de nectarinas de carne blanca y amarilla, con sabores extra dulces. Royal cada año lanza al mercado nuevas variedades gracias a sus programas de investigación y desarrollo. Esta continúa innovación te ofrece nuevos y mejores sabores y calidades.

Esta fruta completamente lisa tiene la piel color rojizo y la carne muy dulce y blanda. Tienen prácticamente las mismas propiedades alimentarias que los melocotones, aunque son más ricos en vitamina A. Además es una de las frutas carnosas que mayor contenido de vitamina B3 posee. Esta vitamina participa en el metabolismo de los nutrientes, potenciando la degradación del colesterol, y por tanto, ayuda a reducir su nivel en la sangre.

Las variedades de carne blanca, que están cada vez más reconocidas en el mercado español, son jugosas, muy azucaradas y aromáticas, siendo un producto ideal para los meses primavera y verano.

Una manera fácil para diferenciar las nectarinas de carne blanca de las de carne amarilla son los sellos de calidad.



ROYAL, SAT..... 201





Vícar, invernaderos y comercio



La agricultura intensiva bajo plástico constituye la mayor fuente de riqueza de Vícar y se erige como principal pilar de su economía.

Aproximadamente son 1.878 las hectáreas invernadas en el municipio, produciéndose una diversa gama de productos, destacando el tomate, pimiento, pepino, calabacín, berenjena, judía verde, sandía y melón.

Son numerosas las empresas auxiliares relacionadas con el sector agrario implantadas en el municipio.





En V́icar, se encuentran presentes los distintos modelos de comercializaci3n de los productos hortofrutícolas, de un lado las alh3ndigas, y de otro Sociedades Agrarias de Transformaci3n, Cooperativas, Sociedades An3nimas y otras Sociedades juŕdicas, lo que ha hecho posible la presencia de sus productos tanto en mercados nacionales como internacionales.

Es patente y cont́nua la mejora y modernizaci3n de sus campos, siendo creciente las inversiones en sus explotaciones, aś como el esfuerzo de sus empresas comercializadoras en lograr una 3ptima calidad de sus productos y adaptaci3n a los gustos del consumidor.

El municipio de V́icar se extiende desde la parte m3s alta de la regi3n del Poniente de Almeŕa hasta la costa. Las hortalizas cultivadas en sus invernaderos disfrutan de climas muy suaves.

