



Región de Murcia:

la "Huerta de Europa"





La Región de Murcia es un paraíso para la producción de frutas y hortalizas, donde se cultivan en un clima mediterráneo semiárido y en el que el agua, muy escasa, es la gran riqueza y se aprovecha con la máxima eficacia.

En Murcia llevan a cabo una política agrícola basada en la promoción de la calidad de productos, mediante su certificación, garantizando al consumidor su origen, seguridad y elaboración respetuosa con el medioambiente. Entre las frutas más destacadas en la Comunidad de Murcia están los cítricos: limones y pomelos; de hueso: melocotones, nectarinas, albaricokes y ciruelas; uvas de mesa, sandías y la DOP Pera de Jumilla. Además, IGP Melón de Torre Pacheco y DOP Uvas de Espuña, que se están tramitando en estos momentos.

Por la calidad de las hortalizas que se producen en la Comunidad de Murcia se la conoce en los ambientes agrícolas como la "Huerta de Europa": lechugas, pimientos, brócoli, alcachofas, coles, tomates, calabacines, apio... son algunos de los productos exportados desde hace décadas, para llenar de significado saludable la dieta mediterránea, popular por su riqueza en vitaminas, fibra, antioxidantes y baja en grasas.

Degustar frutas y hortalizas de Murcia y sus recetas tradicionales no es sólo un placer gastronómico, sino unos excelentes ingredientes alimentarios para mantener y cuidar la salud.

Nuestra región exporta el 70% de las hortalizas y el 34% de las frutas que producimos, lo que supone entre el 25 y el 12% respectivamente del conjunto del país.

La calidad, precocidad y variedad de las frutas de la Región de Murcia es reconocida en todos los mercados. Los consumidores son cada vez más exigentes y demandan las atractivas frutas cultivadas en esta tierra, productos naturales que llegan a los mercados recién recolectados, conservando así todas sus garantías de calidad, seguridad alimentaria y frescura.

Los sistemas de cultivo utilizados en la Región aseguran la calidad y seguridad alimentarias, contribuyen a la conservación del medioambiente evitando la desertización y procuran el mantenimiento del medio natural. En este sentido, las técnicas de Agricultura Ecológica, Producción Integrada y similares, pueden considerarse como un sistema de calidad garantizada ante la creciente preocupación de los consumidores por alimentos sanos.



Murcia... un paraíso para la producción de frutas y hortalizas, donde se cultivan en un clima mediterráneo semiárido y en el que el agua, muy escasa, es la gran riqueza y se aprovecha con la máxima eficacia.



Por la calidad
de las hortalizas
que se producen
en la Comunidad
de Murcia
se la conoce
en los ambientes
agrícolas como
la "Huerta de
Europa"

La Región de Murcia tiene una gran tradición en el cultivo ecológico, biológico u orgánico, siendo pionera en España con la producción de frutas, hortalizas y arroz. Su producción no ha dejado de crecer y hoy en día esta Comunidad Autónoma se encuentra entre las que más han apostado por una agricultura respetuosa con el medioambiente. Los cultivos hortícolas bajo producción ecológica se desarrollan principalmente en las comarcas de la Vega del Segura, Campo de Cartagena y Valle de Guadalentín. Asimismo, la producción de frutales y cítricos ecológicos también tiene mucha importancia en comarcas como la del Río Mula, el Altiplano, el Noroeste y la mencionada Vega del Segura.

Bajo Producción Integrada, donde métodos biológicos, químicos y otras técnicas son cuidadosamente seleccionadas, se producen numerosas hortalizas y frutas, destacando por superficie cultivada la lechuga y los cítricos.

Las empresas productoras ubicadas en la Región de Murcia se distinguen por un alto grado de especialización en el cultivo, la manipulación y comercialización de sus productos. Esto les obliga a adquirir y aplicar niveles tecnológicos muy avanzados que les permiten posicionarse por encima de otras regiones en lo que respecta a investigación, experimentación y tecnología.





Esta Comunidad Autónoma es la cuarta productora de almendra de España y numerosas empresas ofrecen la más amplia gama de productos derivados de ella. Las variedades más significativas que se cultivan en esta región son la "Marcona", que se suele consumir repelada y frita, y la "Largueta" con piel y tostada, además de crudas y en repostería.

Numerosas frutas de la tierra murciana son transformadas y utilizadas en la industria conservera como los melocotones y peras en almíbar, las conservas de alcachofas, las mermeladas y zumos de frutas, salsas de tomate y una extensa gama de variedades de encurtidos, destacándose el pepinillo y las alcachofas.

La cuarta gama se ha convertido en uno de los principales objetivos que se ha marcado el sector hortofrutícola murciano. Esta Región es pionera en este capítulo por disponer de diversas empresas que actualmente están produciendo y comercializando productos hortofrutícolas mediante este sistema. Las expectativas para las empresas murcianas que trabajan en este sector son muy prometedoras, por el posicionamiento comercial que tienen en los mercados internacionales.

La huerta murciana es la responsable de una cocina excepcional, plena de matices, equilibrada, sana y nutritiva. Es responsabilidad de todos preservar este tesoro tan preciado.

La huerta murciana es la responsable de una cocina excepcional, plena de matices, equilibrada, sana y nutritiva.



La Pera de Jumilla se caracteriza por una pulpa blanca y jugosa, de sabor muy dulce y azucarado, ligeramente perfumadas y con un excelente sabor.

Pera de Jumilla

La Denominación de Origen Protegida "Pera de Jumilla" ha otorgado a este fruto un marchamo de calidad y de valor añadido a la hora de competir en el mercado con otros productos de características similares. En tan sólo un año, ha conseguido duplicar tanto los productores como las hectáreas inscritas. Actualmente, el número de productores inscritos en la Denominación de Origen es de 80 agricultores con una superficie de cultivo de 420 hectáreas, aunque son más de 800 hectáreas las susceptibles de ser amparadas.

Las peras amparadas por la Denominación tienen una pulpa blanca y jugosa, de sabor muy dulce y azucarado, ligeramente perfumadas y con un excelente sabor. Son de color amarillo sobre fondo verde, con chapa rojiza en la cara soleada, presentando características diferenciales con respecto a otras regiones. Esto es debido a la gran insolación que recibe.

Además posee un grado de azúcar superior así como mayor dureza y calibre y su recolección es precoz, existiendo parajes donde este proceso se inicia el 24 de junio, consiguiendo por lo tanto, los mejores precios de mercado.



Indicación Geográfica Protegida "Melón de Torre Pacheco"

Está en trámite y se trata de un producto de gran importancia social y económica para los municipios y pedanías que integran el ámbito geográfico que responde a esta Indicación, extendiéndose la zona de producción que se pretende proteger por toda la Comarca del Campo de Cartagena.

Los tipos acogidos por este proyecto de Indicación Geográfica Protegida son los melones Piel de Sapo, Amarillo, Galia y Cantaloup cultivados en una superficie de 2.131 hectáreas, que representan el 34% de la superficie de melón producida en la Región de Murcia y un 64% de la superficie cultivada en la zona que se proyecta amparar. Porcentaje que se corresponden con unos efectivos de 75.000 toneladas. De los tipos de melones que se protegerán con la IGP, se destinan unos porcentajes estimados de un 31% al mercado nacional, un 66% a la UE, y un 3% a terceros países.

La gran reputación que tienen estos cuatro tipos de melones en la zona a proteger se debe a la influencia del medio geográfico que les confiere cualidades organolépticas de mayor dulzor, jugosidad y sabor, con mayor peso y calibre; características debidas, fundamentalmente, sobre la necesidad de emplear en esta zona, aguas subterráneas con altos contenidos salinos en combinación con las aguas procedentes del trasvase Tajo-Segura y también, a las prácticas de cultivo que tradicionalmente han realizado los agricultores, que les permiten obtener un producto de alta calidad y conservación.

Este proyecto de IGP está avalado por 99 productores y 12 empresas comercializadoras, seis de ellas de carácter asociativo, que cuentan con una capacidad de manipulación estimada superior a 123.000 t/año.





Denominación de Origen Protegida "Uvas de España"

Se está tramitando el expediente de reconocimiento de Denominación de Origen Protegida "Uvas de España" para la variedad Dominga, también conocida como Gloria, Murciana Blanca y Uva Verde de Alhama, que se caracteriza por ser una uva blanca, con semilla y de estación tardía.

El proyecto está avalado por 278 agricultores productores en una superficie de 453 has, de las que obtienen una producción media estimada de 15.860 toneladas, y cinco empresas comercializadoras con una capacidad de manipulación de 7.400 toneladas.

El racimo de la uva Dominga suele nacer en las tres primeras yemas. Es de tamaño grande a muy grande (de 0,5 a 3 kg, aproximadamente, llegando en muchos casos a 5 kg), semiesparcidos o compactos, cilíndricos-cónicos, asimétricos y en muchas ocasiones alargados.

Las bayas son muy gruesas (de 6 a 8 gr), iguales, ovoides o elipsoidales, y con dos tonos de color (amarillo verdoso y amarillo-rojizo).

La pulpa, es de consistencia media, crujiente, de sabor fresco y medianamente azucarado. En su madurez los grados Brix oscilan entre los 13 y 17 acidez total (gr/l en tartárico) 5,47. Contiene de 2 a 3 semillas, y en algunos casos 4 siendo éstas muy duras.

La uva conserva sus cualidades tanto físicas como organolépticas hasta finales de diciembre colgadas en la parra, tiene una muy buena resistencia a la manipulación, al transporte y a la conservación frigorífica.



Región de Murcia

*Alimenta
tus Sentidos*

Frutas y Hortalizas



Región de Murcia
Consejería de Agricultura y Agua



INSTITUCIÓN COLABORADORA



CAJA NATURE: FRUTA Y VERDURA ECOLÓGICA

Cajanature.com es un proyecto de colaboración de diferentes productores, ofrecemos fruta y verdura ecológica con envío a domicilio. Nuestro objetivo es acercar el producto ecológico a todos los consumidores e informarles sobre el mundo de la alimentación y agricultura ecológica.

En nuestro portal, cajanature.com, puede elegir entre diferentes cajas ecológicas, verduras y hortalizas, fruta y mixta, todas con un contenido dinámico para que podáis disfrutar en vuestra casa de verduras y frutas de cada temporada. Para los que prefieren una caja con un contenido más estandarizado ofrecemos una caja básica con una rotación semestral.

Para los que deseéis recibir una caja de un solo producto ecológico también es posible. Tenemos también a la venta monoproductos en las que podréis elegir entre una amplia gama de verduras, hortalizas y frutas.

Todos los productores asociados están certificados por la Comisión Europea de Agricultura Ecológica y por los Consejos de Agricultura Ecológica de sus respectivas comunidades.

MONOPRODUCTOS

Tiene la posibilidad de recibir una caja ecológica de un solo producto, todas las frutas y verduras que encuentra en nuestras cajas están disponibles como monoproducto, cada uno con su propio formato. Disponibles únicamente durante su temporada.



VERDURAS Y HORTALIZAS ECOLÓGICAS

Nuestras cajas ecológicas de verduras y hortalizas contienen una gran variación, con un cambio rotativo según su temporada de todas estas riquísimas verduras y hortalizas: Ajo, Alcachofa, Berenjena, Boniato, Brócoli, Calabacín, Calabaza, Cebolla, Coliflor, Col, Espárrago, Haba, todo tipos de lechugas; Iceberg, Hoja Roble, Lollo Rosso y más, Patata, Pepino, Tomate y Zanahoria.



FRUTAS ECOLÓGICAS

Nuestras cajas ecológicas de frutas contienen una gran variación, con un cambio rotativo según su temporada de todas estas riquísimas frutas: Aguacate, Albaricoque, Ciruela, Fresa, Kiwi, Limón, Mandarina, Mango, Manzana, Melocotón, Melón, Naranja, Nectarina, Pera, Plátano, Pomelo, Sandía y Uva.

NOTA: Las fotografías de las cajas son orientativas. Los productos pueden variar según la temporada.



MIXTA; VERDURAS, HORTALIZAS & FRUTAS ECOLÓGICAS

Nuestras cajas ecológicas mixtas son la combinación perfecta de dos mundos, la de las verduras y la de las frutas, la rotación de esta caja ecológica es según la temporada, pero su variación es más amplia, con las mejores frutas y verduras ecológicas de cada temporada.



BÁSICA

Nuestras cajas ecológicas Básicas contienen verduras y hortalizas esenciales de consumo a diario. Tiene una rotación semestral, cambiando de contenido en verano y en invierno.



CAJA NATURE 198



GRUPO HORTIBERIA

El Grupo Hortiberia (Cartagena, Murcia), con una superficie superior a 8.900 ha de frutas y hortalizas, y con un volumen global de comercialización superior a las 400.000 toneladas, se ha convertido en un referente internacional debido a la calidad y seguridad alimentaria que caracterizan a los productos que comercializa este consorcio.

Frutas, Hortalizas y cítricos son los principales productos que comercializa este Grupo, formado por nueve socios, y que hoy exporta a más de 35 países un centenar de productos hortofrutícolas. "Nuestros productos tienen presencia en todos los países de la UE, así como en Asia y EE.UU., donde valoran la calidad de nuestros productos", explica su Director Gerente, Fermín Sánchez Navarro.

Los productos estandarizados de Hortiberia son el pimiento, brócoli, tomate, uva de mesa, lechuga, alcachofa, melón y sandía. No obstante, este Grupo también comercializa otras frutas como el kaki o frutas exóticas, que son comercializadas a través de grandes cadenas internacionales de distribución. Hortiberia ha realizado una apuesta por la calidad que se refleja en la incorporación de diversos protocolos de calidad como Global Gap, IFS, QS y Nature's Choice. Además, esta entidad está inmersa en Producción Integrada, Agricultura Ecológica, Normas APPCC, ISO 9001, etc.



www.hortiberia.es

GRUPO HORTIBERIA 200





MELOCOTONES Y NECTARINAS

Poblado de tomillos, esparto y otras plantas de las serranías de Cieza, el Picarcho es la montaña de la que cuenta una leyenda que estando el caballero Bernardo del Carpio en sus inmediaciones junto a su ejército, "ante el sucesivo éxito de sus campañas militares sin conocer la derrota, cegado por su envanecimiento, tuvo la osadía de retar a Dios y fue por ello condenado a pasar la eternidad, junto con su hueste, en esta gruta, de la cual, únicamente se les permite salir una vez al año, al punto de la medianoche, al comienzo del día de San Juan, debiendo regresar al amanecer".

El Picarcho da nombre a la cooperativa situada en la carretera que discurre entre Jumilla y Calasparra, muy cerca del cruce del Venta del Olivo. Su especialidad son melocotones, nectarinas, albaricoques y ciruelas que viajan a las mesas de los hogares entre mayo y agosto. Se las reconoce por las marcas "Silver of Rome" y "Adriana".

Melocotones de piel amarilla

El dulzor de los melocotones de piel amarilla se acompaña por una dureza de la pulpa que casi cruje. Una serie de





variedades llevan al paladar durante los meses de verano los aromas de los montes ciezanos.

Melocotones al inicio de la estación

Los melocotones primerizos son de piel roja y un sabor agridulce que hace las delicias del paladar al inicio de la estación.

Nectarinas siempre exquisitas

Las gama de variedades de nectarinas, todas con un una carne de intenso color amarillo, rojo intenso por fuera, aromáticas y sabrosas son un zumo de sol de esta región murciana.

Lo que cultivan los agricultores de la Cooperativa El Picarcho no acaba aquí; los melocotones paraguayos, con su forma característica achatada y color verde, y los albaricoques Bulida llevan a la mesa del consumidor los aromas de los montes que les vieron crecer.

■ **Disponibilidad:**

Mayo-Agosto

Tipo de certificación:

EUREP GAP/BRC

Tipo de envasado:

Cartón (4 a 5 kgs) y cestas (1 kg)

Ubicación:

Calasparra (MURCIA)



■ **EL PICARCHO,
SDAD. COOP. AGRÍCOLA 199**



MINI MELÓN "SUGAR BABY MELON"

Procomel S.L. ha inventado un melón mini más manejable y práctico para el consumo individual. "Sugar Baby Melon" es el resultado de cuatro años de desarrollo, tras los cuales se ha obtenido una fruta "enana" pero con el sabor y la textura de sus hermanos de mayor tamaño. Bautizado como "Sugar Baby Melon" ha nacido sin manipulación genética, con lo que el consumidor podrá disfrutarla sin preocupaciones de ningún tipo.

El melón mini se cultiva en el Campo de Cartagena, en más de 300 hectáreas, con el objetivo de que esta nueva variedad se implante en todos los mercados. Hoy se destina principalmente al mercado nacional y también al austriaco, alemán e inglés. "Sugar Baby Melon" garantiza una graduación de azúcares muy alta y una gran consistencia. Su "clic" al comerlo y su fino paladar lo convierten en único. El nuevo mini melón ha ocupado un lugar protagonista en las Fiestas del Melón de Torre Pachecho, obteniendo el "Melón de Oro", un premio que reconoce la labor de implantación que ha llevado esta empresa con la revolucionaria variedad "Sugar Baby Melon".



■ **PROCOMEL, SL..... 201**

