



Prólogo

Clara **Aguilera** García
*Consejera de Agricultura y
Pesca de la Junta de Andalucía*

Las frutas y hortalizas ocupan una posición privilegiada y constituyen uno de los pilares básicos de la llamada Dieta Mediterránea, basada en el consumo de vegetales (frutas, hortalizas, legumbres, frutos secos y cereales), aceite de oliva virgen extra, pescado y vino. Sin duda, son producciones cada vez más apreciadas y valoradas por unos consumidores preocupados por la ingesta de alimentos con propiedades nutritivas y que aportan beneficios para la salud, entre otros. En este sentido, es bueno recordar que los expertos en nutrición aconsejan tomar como mínimo cinco raciones diarias de frutas y hortalizas, un reto al alcance de todos en un país como el nuestro, donde se producen todas o casi todas las variedades posibles. Un conocimiento que podemos mejorar gracias a esta Guía única que nos permitirá acercarnos a los diferentes productos procedentes de las diversas regiones que conforman el estado español.

De la gran variedad de frutas y hortalizas española da una idea el análisis de las 40 frutas y 44 hortalizas recopiladas en esta guía y que son las que se comercializan principalmente tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Se trata de diferentes productos, pero todos ellos avalados por una calidad extra, protegidos por figuras que reconocen la calidad diferenciada y obtenidos, en su gran mayoría, por métodos productivos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. El resultado es un mapa muy completo que nos permite conocer con detalle la riqueza de cada una de las regiones productivas y la calidad de sus productos.

Unos productos, por cierto, que han ido acaparando cada vez mejores posiciones en los mercados, entre otras cosas, por las diferentes y múltiples formas de presentación que se utilizan para comercializarlos con el fin de facilitar su consumo. En este orden de cosas cabe subrayar que, en los últimos años, este sector es uno de los que más ha innovado con el fin de acercarse a los consumidores rompiendo barreras que, tradicionalmente, han frenado su consumo, como por ejemplo el hecho de tener que pelar determinadas frutas o lavar las verduras para hacer una ensalada. Hechos en ambos casos que, a simple vista, no tienen mayor importancia pero que, según se ha constatado, puede influir en su consumo. Así, en los últimos años el sector ha dado pasos importantes en materia de I+D, con productos que en algunos casos responden a la demanda específica de sectores de población en alza, como las familias cada vez más reducidas o monoparentales. Esto ha dado lugar a la aparición con éxito en los mercados de los productos de IV y V gama -verduras preparadas y cortadas listas para su consumo, entre otros-.

Esta nueva publicación es otro ejemplo más de la capacidad innovadora y del dinamismo de un sector que es consciente del importante potencial que posee y de la necesidad de promocionarlo para facilitar su salida a los mercados y, por tanto, mejorar sus ventas, claves que deben superarse cada día porque no podemos olvidar que vivimos en un mundo globalizado y altamente competitivo y exigente.



www.juntadeandalucia.es/servicios/noticias/actualidad.html

Como representante del Gobierno autónomo de una región, Andalucía, en la que priman las producciones que integran la Dieta Mediterránea, puedo asegurar que iniciativas como ésta son necesarias para seguir avanzando y siendo dinámicos, siempre con el reto de innovar y mejorar en todos los aspectos y en especial en calidad, como requieren unas producciones únicas y excepcionales como las que nos ocupan. El avance en calidad sólo se concibe desde una perspectiva integral, es decir desde la preocupación por cuestiones tan demandadas por la sociedad actual como son la sostenibilidad y el respeto medioambiental y, en esa dirección, nuestra Comunidad Autónoma, y en particular la provincia almeriense, ya ha dado pasos firmes, con la introducción en los cultivos bajo abrigo de la Lucha Biológica, práctica en plena expansión.

Con esta guía no sólo se facilitará aún más el conocimiento y difusión del sector sino que tenderemos la oportunidad, como ya he dicho antes, de comprobar la variedad de la "huerta española", única no sólo por sus producciones sino por sus condiciones climáticas y muy variadas, que van desde el clima más cálido como el de las Islas Canarias, Andalucía y todo el Arco Mediterráneo, en el que encontramos variedades de plátanos, tomates, pimientos, cítricos, melones y sandías, entre otros, hasta latitudes más altas y frías, regiones del norte español como Navarra, de donde proceden los típicos espárragos, las las patatas de Galicia, las fabes de Asturias, o las cerezas del Jerte.

Sería interminable la lista de cada uno de los productos que se cultivan en nuestro país, pero esta información ya está recopilada y ahora tenemos la oportunidad de ir conociéndola detalladamente a través de esta obra, que tendremos la ocasión de consultar cada año, y que protagonizan las frutas y hortalizas de las 17 Comunidades Autónomas españolas. Todas sin excepción -al igual que Andalucía con el presente prólogo-, tendrán la posibilidad, en sucesivas ediciones de esta interesante guía, de firmar sus respectivas presentaciones, dejando patente la especificidad de sus producciones hortofrutícolas y su contribución a la Balanza Comercial Agroalimentaria Española. Vaya por delante mi agradecimiento a todas ellas.

Como titular y máxima responsable del sector hortofrutícola andaluz quiero, antes de concluir este prólogo, dirigirme muy especialmente y agradecerles a todas las mujeres y hombres de este país su esfuerzo diario. Gracias a ellos, porque con su trabajo, en el campo preparando las tierras y recogiendo las cosechas, o como operarios de las industrias que se dedican a la preparación y envasado de los productos, o comerciantes que los colocan en los estantes para su venta, forman una cadena necesaria que nos permite que, cada día, podamos disfrutar en la mesa de unos productos de sabores exquisitos y necesarios para gozar de una buena salud.

