



Andalucía: huerta de calidad

Andalucía es la comunidad autónoma más poblada de España y la segunda más extensa. Su clima, así como su gran riqueza paisajística, histórica y patrimonial, da lugar a diversas actividades económicas que su población lleva adelante con éxito.

Andalucía posee una enorme y variada producción de frutas y hortalizas. El sector hortofrutícola, es el más importante dentro del área agroalimentaria andaluza y uno de los principales pilares de su desarrollo. Con una producción anual de 7,5 millones de toneladas de hortalizas y 2 millones de toneladas de frutas, este sector contribuye con el





49% de lo producido por la rama agraria de Andalucía, y la convierte en el principal exportador nacional, especialmente de tomates, pimientos, fresas y pepinos.

El conocimiento actual acerca de la importancia de las frutas y hortalizas en nuestra alimentación, aporta un fuerte argumento para el gran esfuerzo inversor realizado dentro del sector, constituyéndose estas producciones en fuente de riqueza para muchas zonas rurales de Andalucía. Los niveles de rentabilidad alcanzados, estimularon la radicación de población en el territorio e incrementaron los activos del sector agrario.

La versatilidad de los vegetales admite preparaciones variadas aptas para diferentes





La 'Chirimoya de la Costa Tropical' es cultivada en la zona de la costa oeste de Granada y la costa este de Málaga, y desde 2002 está reconocida su DOP. Con sabor dulce y característico aroma, favorece la digestión por su alto contenido en fibras y rica en vitaminas C, B y minerales como el calcio, hierro y fósforo.

momentos, multiplicando así las posibilidades de su consumo, sobre el que se recomiendan 5 raciones diarias. Se pueden saborear tanto en ensaladas aderezadas con aceite de oliva virgen extra y vinagre andaluces, como en el típico gazpacho o salmorejo o en los tradicionales pucheros. Integran además la llamada 'dieta mediterránea'.

Las distintas provincias de Andalucía nos ofrecen sus productos característicos:

Almería es tierra de hortalizas. Allí crecen los mejores tomates, pimientos, pepinos, judías verdes, calabacines, berenjenas, melones y sandías. En las comarcas de interior se destaca el cultivo del almendro, que abarca un área de más de 180.000 ha.

En las vegas de Granada se cultivan hortalizas como el espárrago triguero, la alcachofa, la cebolla, la lechuga y el tomate 'cherry'. En cambio, las regiones de la costa granadina y malagueña son famosas por los cultivos subtropicales de chirimoya y aguacate. En Málaga sobresalen también, el limón y la uva pasa.

Huelva nos ofrece mandarinas, castañas y su magnífica fresa. Esta provincia es el segundo productor mundial de fresas después de California. Sevilla es la principal productora andaluza de cítricos, melocotones y tomates para industria.

El éxito del sector hortofrutícola en Andalucía radica en la extraordinaria calidad de sus productos, garantizada en los últimos años a través de diversos sistemas de certificación, fundamentados en tecnologías como la producción controlada, la agricultura ecológica o la producción integrada.





Dentro de esta amplia oferta los principales exponentes de la producción hortofrutícola andaluza, son aquellos que por su vinculación al origen y/o por su singularidad, están comprendidos entre los Alimentos de Calidad Diferenciada según la normativa de la Unión Europea. En esta categoría encontramos: la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) 'Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga', la Denominación de Origen Protegida 'Pasas de Málaga', la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) 'Espárrago de Huétortájar' en Granada y la reciente Indicación Geográfica Protegida 'Tomate de La Cañada-Níjar', en Almería.

La 'Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga' se cultiva en la costa oeste de Granada y en la costa este de Málaga. Esta zona es, gracias a su clima y a las variedades locales utilizadas, la única región de toda Europa en la que se puede producir chirimoya de calidad.

Los cultivares utilizados proceden de tipos autóctonos. El principal, Fino de Jete, es una selección clonal local, de plantas crecidas espontáneamente a partir de semillas en la zona del Jete. Ocupa el 95% de las 3.000 ha cultivadas y fue elegido por los agricultores por su sabor dulce y piel lisa. Campas, le sigue en importancia, y es también resultado de una selección local.

La D.O.P. 'Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga' fue reconocida en 2002 por la Consejería de Agricultura y Pesca. El Consejo Regulador, (C.R.D.O), con sede en Almuñecar, vigila el cumplimiento de las exigencias de calidad y controla de forma rigurosa el origen del producto a través de un sistema de trazabilidad. El 30% de la producción total está amparado por esta D.O.P.

En el año 1996 se aprueba la D.O.P. 'Pasas de Málaga', que ampara a aquellas pasas obtenidas mediante el secado al sol de frutos maduros de *Vitis vinifera* L., variedad Moscatel de Alejandría, cosechada y secada en la comarca de la Axarquía o en la subzona de Manilva.

Allí, la tradición artesanal en el cultivo de la vid y la elaboración de las pasas, se combinan con un

Los tomates 'La Cañada-Níjar' son los primeros en conseguir el distintivo IGP en España desde enero de 2008, sinónimo de garantía de origen y de máxima calidad y certifica que los procesos de producción siguen estrictos protocolos de control y se presentan con un sabor y calidad únicos.



En el año 1996 se aprueba la D.O.P. 'Pasas de Málaga', en las cuales persiste el sabor de la variedad moscatel con un equilibrado balance entre la acidez natural de la uva, y los azúcares concentrados de forma natural en el proceso de 'pasificación'

clima y una orografía privilegiados, para dar un producto típico que habla de la región y sus gentes.

En las Pasas de Málaga persiste el sabor a la variedad moscatel con un equilibrado balance entre la acidez natural de la uva, y los azúcares concentrados en forma natural en el proceso de 'pasificación'.

El 'Espárrago de Huétor-Tájar' crece en la Vega de Granada, y es considerado un ecotipo semisalvaje seleccionado tradicionalmente a partir de especies autóctonas. Se distingue del espárrago blanco por su exquisito sabor amargo, un aroma intenso, tonalidades del verde al morado y el ápice en punta de lanza.

La Denominación Específica, (D.E.) 'Espárrago de Huétor-Tájar' fue reconocida en 1996 por Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, y está inscrita en el Registro Comunitario como I.G.P. desde el año 2000. El Consejo Regulador de la D.E., identifica al producto con una contraetiqueta que garantiza su origen y calidad.

En tanto, la zona geográfica de producción de los tomates amparados por la Denominación Específica 'IGP' 'Tomate La Cañada-Níjar', está situada en la provincia de Almería. Se caracteriza por un clima mediterráneo subtropical, que combinado con sus suelos





salinos y un agua de riego con alta concentración de iones, confiere a este tomate características particulares, como gran consistencia, un excelente sabor relacionado con su elevada concentración de azúcares y ácidos orgánicos, y un alto contenido en licopeno (sustancia antioxidante).

Los tomates protegidos por la D.E. "Tomate La Cañada - Níjar" procederán exclusivamente de los tipos comerciales: Redondo Liso, Asurcado, Oblongo o alargado y Tomate cereza.

La solicitud de Registro de la Indicación Geográfica Protegida "Tomate La Cañada-Níjar, fue aceptada por la Consejería de Agricultura y Pesca en octubre de 2007. Mediante nueva Orden del 30 de enero de 2008, la Consejería aprueba el Reglamento de la I.G.P. 'Tomate La Cañada-Níjar' y de su Consejo Regulador, permitiendo el uso de la certificación y la comercialización de los productos certificados.

Por otra parte, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, otorga la marca 'Calidad Certificada' a aquellos productos que habiendo sido obtenidos de acuerdo a las máximas exigencias de calidad en relación a los procesos productivos y al respeto por el ambiente, presentan cualidades diferenciales destacables. Este distintivo además de promover la calidad, ofrece al consumidor la garantía del aval de la Junta de Andalucía, y a las empresas, una oportunidad única de promoción.

El 'Espárrago de Huétor-Tájar' crece en la Vega de Granada, y es considerado un ecotipo semisalvaje seleccionado tradicionalmente a partir de especies autóctonas.



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 Alquían 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.





ESTE TOMATE
ES ESTUPENDO



PERO ÉSTE
ESTÁ DE LUJO



LA CALIDAD ANDALUZA
ESTÁ DE LUJO

Elige CALIDAD CERTIFICADA,
el sello que distingue nuestros
alimentos de mayor calidad.



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA



fashion[®]
sandía
sabor sin pepitas

Sandía “Sin Pepitas” marca FASHION, una fruta inigualable de A.G.F.

La sandía fashion es una planta fuerte y sana con una elevada capacidad productiva, de frutos redondos, muy atractivos visualmente y cuyo peso oscila entre los 5 y los 7 kg. Sandía marca fashion se caracteriza por su gran sabor, por no tener semillas y por mantener el aspecto tradicional de la sandía “de toda la vida”. Posee una excelente calidad, con una carne de color rojo intenso, cru-

jiente y un alto contenido en azúcar, uniforme desde la corteza hasta el centro y que es el principal responsable de su sabor final (mínimo 10º brix en protocolo de calidad). Un producto fresco, sabroso y saludable, ideal para el consumo de toda la familia y claramente diferenciado en calidad del resto de sandías del mercado. Además, Sandía marca fashion es la primera sandía negra sin pepitas producida y comercializada para el mercado nacional.

A.G.F. (Asociación Grupo Fashion) es la propietaria de la marca Sandía fashion y está formada, en estos momentos, por empresas de Almería, Granada, Murcia, Alicante, Valencia, Ciudad Real, Palma de Mallorca, Tarragona y Huesca. Su principal labor se centra en la estandarización de criterios para garantizar a todos sus clientes y a todos los consumidores, sea cual sea el canal de distribución, un producto uniforme en calidad e



identificación, lo que constituye un caso único en España. A.G.F. promociona y apoya la Sandía marca fashion a partir de una marca común y única, una perfecta coordinación de la producción y la oferta comercial, así como unas normas de obligado cumplimiento, avaladas económicamente por todas las empresas pertenecientes a la Asociación.

Sandía marca Fashion es la respuesta de A.G.F. en calidad y confianza y es la única que ofrece trazabilidad del producto en todas sus fases a través de programa informático, certificación propia de la marca a través del cumplimiento del reglamento de calidad de producción de A.G.F. mucho más exigente que el CE 1093/07; y certificación y coordinación de la producción auditadas por una empresa independiente a la Asociación.

Durante 2008 se produjeron y comercializaron a través de la marca Fashion más de 40.000 toneladas de Sandía negra sin pepitas, lo que la ha con-



vertido en la marca de mayor notoriedad tanto en el mercado local como europeo en el tipo "sin semillas" y a A.G.F. en el consorcio de mayor envergadura en el sector primario, con un modelo de gestión y coordinación totalmente innovador. En 2009 se espera aumentar hasta 50.000 toneladas el volumen de producción, gracias a la incorporación a la Asociación de nuevas empresas y al aumento de superficie cultivada para este producto, tanto en invernadero como en aire libre.

Sandía marca Fashion ha conseguido una fórmula de éxito gracias a un



adecuado y coordinado suministro a toda la cadena comercial, así como a un cuidado y destacado tratamiento de la imagen de marca, que diferencia a la Sandía marca Fashion en el punto de venta por calidad, presencia y personalidad, además de contar con el apoyo de una campaña de marketing y publicidad sin precedentes en el sector, enfocada principalmente a conseguir el conocimiento de la marca y el producto por parte del profesional y de los consumidores.

A.G.F. seguirá apostando en el futuro por una inversión continuada y estable en marketing y publicidad, enfocando sus esfuerzos en conseguir que tanto profesionales como consumidores en España y en Europa, reconozcan a Sandía marca Fashion como un producto hortofrutícola de altísima calidad y de máxima confianza.

A.G.F.
ASOCIACIÓN GRUPO FASHION





FENWAY, SABOR TRADICIONAL

Fenway es una variedad de sandía sin semillas (triploide) de carne roja.

Su planta es de vigor alto, aportando una buena cobertura de fruto, evitando los daños producidos por la incidencia del sol (asolanado o planchado de frutos).

Frutos de forma redondeada, corteza rayada de color verde oscuro. Carne de color rojo intenso, marcando un fuerte contraste entre el color externo y el color de carne y destacando su sabor tradicional. El peso medio de fruto oscila entre los 5 y 6 kg por pieza.

■ **Recomendaciones:**

Variedad adaptada tanto a las condiciones de aire libre como a las de invernadero. Recomendada para trasplantes medios-tardíos.

■



28



Seminis

www.seminis.es

■ SEMINIS 231



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, IFS, ISO 9001,
EUREPGAP

■ EL GRUPO, S.C.A. 229



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/GLOBAL 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 fresca.

■ **Disponibilidad:**

■ Todo el año

■ **Tipo de certificación:** ISO 9001/ BRC/GLOBAL GAP

■ **Tipo de envasado:** En tarrinas de 250grs, 500grs, trimix, bolsitas snack, etc.

■ **Ubicación:** Provincia de Granada,



www.lapalmacoop.com

■ GRANADA LA PALMA, S.C.A..... 230



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.





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
IFS, ISO 9001



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, IFS, ISO 9001,
EUREPGAP





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, IFS, ISO 9001,
EUREPGAP

■



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
IFS, ISO 9001

■



■ **EL GRUPO, S.C.A. 229**



Roquetas de Mar

Un gustazo de municipio

En Andalucía en la costa de Almería, rodeado de un entorno natural privilegiado se encuentra el municipio de Roquetas de Mar. Situado a los pies de la Sierra de Gador sobre extensas salinas y dunas de arena, este lugar se ha convertido en el destino turístico más importante de la provincia de Almería..

Si bien el turismo es actualmente la principal fuente de ingresos, no ha sido siempre así. Las primeras actividades de sus habitantes fueron la pesca y la extracción de sal, de salinas como la de San Rafael formadas a causa de la fuerte evaporación producida por las altas temperaturas y la escasez de precipitaciones.

En nuestros días, una extensa área de invernaderos indica también un notable desarrollo de la actividad hortícola. Esta coexiste respetuosamente con un espléndido paisaje natural y nace allá por el siglo XVIII cuando habitantes de pueblos cercanos, pescadores en su mayoría, se asientan en su dominio roturando luego estas tierras salinas. Hacia 1950 pequeñas comunidades de viviendas fueron habitadas por agricultores llegados desde los empobrecidos pueblos alpujarreños.

El crecimiento de la población acentuada por el correr del tiempo, amplió la urbanización hasta la periferia del municipio. Actualmente este se compone de seis núcleos poblacionales a saber: Aguadulce, Campillo del Moro, El Parador de las Hortichuelas, Cortijos de Marín, Las Marinas y El Solanillo.

A la luz del auge turístico de las costas de Málaga y Alicante, los pobladores de



Roquetas de Mar dotada de un excelente clima, supieron explotar sus costas visualizando el camino hacia un futuro próspero que la realidad actual confirma. Estas magníficas y variadas playas de aguas limpias, transparentes y con una temperatura que prolonga la temporada, ofrecen diversas alternativas de ocio que satisfacen distintas preferencias.

Entre los espacios naturales de Roquetas de Mar se destaca el Paraje natural de Punta Entinas - Sabinar que incluye la Reserva natural del mismo nombre y se localiza entre El Ejido y Roquetas de Mar. Es un conjunto de dunas y charcas cercanas al litoral mediterráneo que proporciona un hábitat apropiado para numerosos biotipos vegetales y animales.

Dentro de los vegetales predominantes se encuentra la sabina suave, *Juniperus phoenicea*, de la cual deriva el apelativo del lugar: Sabinar. En el fondo marino descubrimos plantas como la *Posidonia* oceánica, que forma verdaderas praderas en las profundidades del Mediterráneo constituyendo un factor de desarrollo y sostenibilidad de su biodiversidad. A este paraje pertenece la Playa de Cerrillos y en ella el buceo a través de sus *Posidonias* tiene un encanto especial. Posee también una importante riqueza ornitológica pudiendo realizarse avistamientos de aves, flamencos entre otros.

El Ayuntamiento de Roquetas de Mar lleva adelante un Sistema de gestión del uso público en playas, brindando buenos servicios y garantizando a través de la protección

de la diversidad biológica y del cuidado de la calidad del agua de mar, la conservación de este espacio.

Roquetas de Mar es un lugar pintoresco, que conserva el encanto de su pasado de pueblo de pescadores y su tradicional subasta de pescado, con calles y casas donde el período musulmán dejó su huella y ofrece al visitante una gran variedad de actividades tanto en el terreno del ocio como en el de la cultura.

Su gastronomía también con influencia árabe, cuenta con la ventaja de un abastecimiento local en hortalizas, frutas y productos del mar, que asegura la frescura y calidad de sus platos. La cocina de Roquetas de Mar satisface los más exigentes paladares.

Entre los atractivos históricos encontramos el Castillo de Santa Ana reconstruido en el año 2001, antes conocido como el Castillo de Las Roquetas, edificado en la época nazarí durante la fortificación del lugar junto con la Torre de Espartos y la Torre vigía de Cerrillos.

Para completar su atractivo, existe una programación continua de eventos, exposiciones y conciertos en distintos escenarios como el Palacio de Exposiciones y Congresos, el Auditorio de Roquetas de Mar y también el Castillo de Santa Ana.

En Roqueta de Mar el invierno pasa de largo. Sus puertas están abiertas para visitarlo o quedarse. El Mediterráneo y el sol hacen lo demás.



www.aytoroquetas.org



Trops, la confianza del cliente



En la costa granadina y malagueña, un lugar privilegiado por la naturaleza con un clima de excepción, inicia su actividad en 1979 la organización de productores Trops, productora y exportadora de fruta subtropical. Allí, más de 700 agricultores coordinados por un equipo de expertos dedican sus esfuerzos a la producción de frutas subtropicales de alta calidad gestionadas con eficacia hasta el consumidor con una trazabilidad de 100% que garantiza la máxima seguridad alimentaria.

La zona es la única de la península donde es posible la producción de estos frutos, gracias a su clima subtropical húmedo con inviernos suaves, moderadas temperaturas veraniegas, una humedad ambiental adecuada y su luz.

En Vélez-Málaga, municipio de la provincia de Málaga, Andalucía, funcionan las instalaciones de Trops.

Anualmente se producen y comercializan bajo su coordinación, un total de 16.000 t de frutos subtropicales siendo las especies cultivadas: aguacate, mango, litchi, chirimoya, kumquat y carambola.

Inmediatamente después de ser recogidos, los frutos llegan a las instalaciones donde son seleccionados con rigor profesional, clasificando variedades y calibres de acuerdo a las exigencias que impone trazabilidad del producto. La distribución se realiza en un tiempo mínimo y en óptimas condiciones de transporte.

El aguacate es la especialidad de Trops. Es un fruto carnoso originario de Centroamérica que puede utilizarse indistintamente como fruta o como hortaliza. Permite una perfecta combinación con los otros alimentos incorporado tanto en la entrada, como postre o en el plato principal.

El guacamole es una salsa elaborada con aguacate. Además de acompañar tacos, tostadas y burritos, el guacamole es ideal para utilizar como "dip", en aperitivos y como ensalada para acompañar carnes y aves a la parrilla y pescados fritos. Frumaco elabora una receta mediterránea que incorpora ajo, aceite de oliva y hierbas, otra ligeramente picante y por último una receta ecológica de guacamole.

También resulta exquisito untado como mantequilla aderezado con aceite y limón. El aguacate contiene hasta 30% de grasas en su mayoría insaturadas, por lo que su consumo beneficia la salud equilibrando el nivel de colesterol sanguíneo. Es un alimento muy completo y de fácil digestión.





Existe un gran número de variedades entre las cuales Trops ha elegido producir principalmente: Fuerte, Bacon, Hass, Reed y Pinkerton. Bacon es la más temprana y madura en octubre, Hass es la más tardía y produce hasta julio.

Otro de los frutos de la costa subtropical de Málaga es el mango. De origen asiático, es la fruta tropical por excelencia. Posee un delicioso sabor exótico. Su carne es jugosa, amarilla y bastante pegada al hueso. La forma es irregular y su color oscila desde el verde hasta el rojo, prefiriéndose el rojo de las distintas variedades. La piel no es comestible. Su consumo estimula el funcionamiento del sistema inmunológico y su contenido en fibra le confiere propiedades laxantes. Trops produce mango desde agosto hasta diciembre.

El litchi es un pequeño y peculiar fruto subtropical, oriundo del sur de China, tam-

bién producido en la costa de Málaga. Crece en racimos grandes de piel roja y blanda que al secarse se vuelve escamosa y dura. La pulpa de color claro, dulce y jugosa, es muy aromática. Se puede consumir fresco cortado a la mitad, sin el hueso y pelado, o formando parte de deliciosos platos combinado con carnes y pescados. La mejor época para adquirirlo fresco es en septiembre y octubre. El resto del año se lo encuentra desecado y en almíbar. Desde 1996 Trops realiza cultivo biológico de litchi en Málaga.

La producción de chirimoya, carambola o fruto estrella y kumquat, mantiene la calidad y la transparencia que caracteriza a la organización.

Trops, ofrece un servicio de excelencia a sus clientes a través de su gestión de calidad, asegurando de ese modo la viabilidad de las explotaciones.

La confianza del cliente es entonces la tranquilidad del agricultor....



Trops..... 231





¿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 las 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 continua 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. 231



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 agricultores 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 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.



www.elejido.es



Cuna de Platero



En 1988 nace en Moguer, Huelva, Cuna de Platero. Gracias a la experiencia de sus socios fundadores, que llevaban ya una década de dedicación a la fruta, se formaba una cooperativa en la que sus agricultores estaban movidos por una meta común: llevar la calidad de la fruta de Moguer al mayor número de hogares.

Desde entonces han cambiado muchas cosas. Han crecido nuestras instalaciones y nuestro personal, hemos mejorado nuestros métodos de control, producimos un volumen de fruta mucho mayor... pero nuestra ilusión original sigue totalmente presente y nos empuja a intentar superarnos día a día.

Cuna de platero se ubica en un entorno único: El Parque nacional de Doñana. De sus condiciones climáticas privilegiadas y su riqueza medioambiental sólo se podía esperar lo mejor.

Con la fresa como estrella indiscutible, Cuna de Platero oferta una interesante y rica gama de frutas. De color rojo intenso, la fresa de Cuna de Platero posee una calidad indiscutible en todas sus variedades, ya que se cuida hasta el detalle todo el proceso al que se somete la fresa para que se pueda disfrutar de tan natural manjar. De entre su gama de frutas podemos encontrar la mora, de suave y oscura acidez, la frambuesa, de intenso sabor, el arándano, caracterizado por su suavidad y dulzura y el melocotón, que mezcla su particular textura con un interior jugoso.



CUNA DE PLATERO, SCA 229

