



Proexport cierra una campaña “estable” y piensa en un futuro cargado de I+D

La Asamblea General de Proexport puso énfasis en los nuevos retos a los que la asociación debe enfrentarse, tales como la PAC, la gestión del agua, el control horario o la competencia de Europa y África



Imagen de autoridades durante la celebración de la Asamblea General de Proexport el pasado 14 de junio. IFHMURCIA

POR VALOR DE 1,6 M

4 | La Región de Murcia convoca ayudas para la modernización de regadíos

ENTREVISTA

6 | PEPE RODRÍGUEZ (Chef)



“Me gustan mucho el caldero y la ensalada murciana”

16 DATOS DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA

La lechuga supera las 200.000 toneladas exportadas en el primer trimestre de 2019

Entre enero y marzo, las ventas al exterior de este producto han supuesto 203,38 millones de euros

28 BALANCE DEL PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO

Escarola, espinacas y acelgas continúan incrementando sus ventas al exterior hasta marzo

Reino Unido es el principal país comprador de espinaca y apio producidos en Murcia

En 2019

23 | El apio aumenta en 5.980 hectáreas con respecto al año anterior

15 Cultivo de hoja y brassicas



Opinión



Conexión total empresa, investigación y desarrollo en Murcia

En la última asamblea de Proexport, celebrada en Murcia, he podido comprobar que la conexión entre las empresas exportadoras de frutas y hortalizas con la investigación para conseguir un mejor y más rápido desarrollo es total. Alejandro Pérez Pastor, catedrático de Producción Vegetal y vicerrector de Innovación y Empresa de la Universidad Politécnica de Cartagena contó a los asistentes el trabajo que están llevando a cabo estas entidades para afrontar el futuro como mandan los mercados internacionales de los productos del campo murciano. Todo ello bajo la atenta mirada del satisfecho presidente de la asociación, Juan Marín Bravo, quien agradeció la intervención de Pérez Pastor y el contenido de su animada conferencia.

Murcia se enfrenta a un futuro prometedor gracias a que la investigación y la innovación van de la mano para afrontar retos imposibles hace unos años. Cuando hablamos de objetivos, casi siempre nos viene a la mente el notable y muy comentado problema de la falta de agua. No obstante, lo es, pero no hay que olvidar que los mercados han planteado líneas muy difíciles de superar en seguridad alimen-

JOSÉ ANTONIO GUTIÉRREZ
PERIODISTA



taria y en esa puja permanente por el producto natural.

Los empresarios murcianos están viendo en la innovación una salida válida para ganar posiciones en los mercados internacionales. La in-

vestigación, tanto pública como privada, está poniendo en manos de empresarios de calidad contrastada, unas herramientas muy importantes para que el sector agrario de la región murciana camine hacia posiciones destacadas en los mercados comandados dirigidos y dominados por la gran distribución.

Como dice Marín Bravo, "hay muchas cosas que no salen en la prensa" y razón no le falta. Hay muchas iniciativas muy valiosas para hacer de la huerta murciana un ejemplo de sostenibilidad, rentabilidad y calidad productiva gracias al esfuerzo de grandes firmas multinacionales y empresarios locales. El panorama agrario ha

cambiado mucho gracias a la exportación a toda Europa de productos agrarios murcianos, pero tras escuchar al catedrático Alejandro Pérez, no me cabe duda de que hay un largo camino por andar, muchas ganas de innovar, un sinfín de cosas por hacer y grandes posibilidades de aprovechar oportunidades que seguro se van a presentar si se mantiene este dinamismo largamente descrito en la última asamblea de Proexport.

Murcia solucionará su problema de agua tarde o temprano, pero para entonces se habrán puesto en marcha muchos proyectos que van a potenciar la calidad de la producción de esta tierra.

Por su parte, el presidente en funciones de la Comunidad de Murcia, Fernando López Miras, ofreció su apoyo a los empresarios reunidos en esta asamblea para que los retos que están ya planteados de cara al futuro se puedan acometer con la ayuda de la administración, en la medida de lo posible.

La agricultura de Murcia marcha, los empresarios murcianos tienen muy claro por dónde va el futuro de los cultivos en esta región.

¡Felicidades por la asamblea a los organizadores!

01 Actualidad

Proexport cierra una campaña “estable” y quiere potenciar sus empresas con I+D

La Asamblea General de Proexport, celebrada el 14 de junio, puso énfasis en los nuevos retos a los que la asociación debe enfrentarse tales como la PAC, la gestión del agua, el control horario, la competencia de Europa y África o el Brexit

□ Almudena Fernández

La Asociación de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas de la Región de Murcia (Proexport) celebró el pasado 14 de junio su Asamblea General Ordinaria en la que, entre otros muchos asuntos, se aprovechó para realizar un balance de la campaña 2018/19, que finalizará en pocas semanas.

De esta forma, los asociados a Proexport consideraron que la campaña ha arrojado resultados “bastantes estables” aunque, evidentemente, con puntualizaciones en función de unos productos u otros. De esta forma, el brócoli y la coliflor, junto al apio y la rúcula, han tenido mayor estabilidad que en temporadas anteriores. En la misma línea se ha movido la campaña de alcachofa que ha registrado una producción más reducida que en el ejercicio 2017/18, pero con muy buena calidad.

En cambio, la lechuga iceberg y el tomate, pese a que no han registrado grandes diferencias de producción con respecto a años anteriores, han visto cómo su rentabilidad se ha visto afectada bien por un exceso de oferta local o por la entrada de competencia de Holanda en el final de campaña en la Región, como ha ocurrido en tomate.

Por lo que se refiere al pimiento, la temporada aún en marcha ha permitido buenos precios al no solaparse con la campaña almeriense como ha ocurrido en ejercicios anteriores.

‘Mirando al futuro’

En el marco de la celebración de su Asamblea General, Proexport llevó a cabo un foro bajo el lema ‘Mirando al futuro’, que fue abierto por el vicerrector de Innovación y Empresa de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT), Alejandro Pérez Pastor. En su discurso, alabó el trabajo de la asociación por implicar a las empresas hortofrutícolas en proyec-



Foto de autoridades durante la celebración de la Asamblea General de Proexport el pasado 14 de junio. IFHMURCIA

Proexport aprueba la creación de una ‘Sectorial de Pimiento’

El pimiento de la Región de Murcia goza de buena salud. La demanda en los lineales de este hortícola, en líneas generales, va en aumento y eso ha determinado que los productores de esta zona del sudeste español se animen cada vez más a su cultivo.

La importancia que el pimiento está adquiriendo en las exportaciones murcianas ha llevado a la Asamblea de Proexport a aprobar la creación de una Sectorial de Pimiento en su seno.

De esta forma, este cultivo, cuya campaña aún continúa en tierras murcianas, ha contado este 2019 con una producción sin competencia de la provincia de Almería en su inicio, lo que ha favorecido la rentabilidad de estos cultivos.

Respecto a cómo marchan las cotizaciones de este producto, las primeras semanas de la campaña en la Región de Murcia han sido buenas y, hasta el mes de mayo, ya se habían comercializado los mismos kilos que el año anterior pero, sin embargo, a precios medios más altos lo cual ha supuesto mayor rentabilidad a los productores murcianos.



Durante el año 2018 se exportaron 80.527 toneladas de pimiento de Murcia, que supusieron 100,7 millones de euros. A nivel nacional, el pimiento murciano representa el 10,8% de las exportaciones españolas. Por lo que se refiere a mercados, Alemania, Francia e Italia son los consumidores finales más habituales del pimiento de la Región. La producción anual de pimiento en Murcia se sitúa alrededor de las 176.000 toneladas.

tos de innovación. Pérez Pastor puso algunos ejemplos de iniciativas innovadoras desarrolladas en Murcia como drones que aportan datos sobre el cultivo, investigación para recuperar las semillas tradicionales del melón piel de sapo o propuestas para reducir el consumo hídrico.

Por su parte, el presidente de Proexport, Juan Marín Bravo, también puso el énfasis en el déficit de agua como uno de los principales retos, a los que sumó otros como el Brexit, la nueva PAC, los precios agrícolas, el cambio climático, las exigencias de la distribución, la reducción de plásticos, el control horario o la competencia europea y africana, entre otros aspectos. Marín Bravo destacó también que Proexport es una “organización diversa” y abierta a “empresas que miran al futuro sin miedo y con afán de mejorar, de cooperar y de contribuir a dignificar el sector”.

El acto, que contó también con un show-cooking a cargo del cocinero Pablo González-Conejero, fue clausurado por el presidente en funciones de la Región de Murcia, Fernando López Miras, quien reconoció el ejemplo de la organización por unir al sector de Murcia, Alicante y Almería. “Sois un ejemplo de aunar voluntades por un objetivo común”, elogió.

La Asociación de Productores-Exportadores de Frutas y Hortalizas de la Región de Murcia aglutina a 57 grupos de empresas y cooperativas líderes en la exportación de frutas y hortalizas. Los asociados de Proexport comercializan más de un millón de toneladas cada año, exportan a 62 países y dan empleo directo a más de 28.000 trabajadores. Además, Proexport ha recibido premios nacionales por su trabajo en la promoción de la alimentación saludable entre escolares y a la responsabilidad social corporativa en el sector agrario, así como dos premios regionales al desarrollo sostenible.

Actualidad

PETICIÓN AL MINISTERIO

Región y organizaciones agrarias exigen la modificación del sistema de seguros

□ Elena Sánchez

El Gobierno de la Región de Murcia ha mantenido una reunión con las organizaciones agrarias ASAJA, COAG, UPA y FECOAM con el objetivo de activar los mecanismos necesarios y exigir al Ministerio de Agricultura que modifique el sistema de seguros agrarios a los agricultores y ganaderos. De hecho, entre los escritos que ha dirigido la Consejería de Agricultura murciana se encuentra el último donde se muestra el malestar por las propuestas de Agroseguro de ajustes generalizados en las líneas y en el que se pide la corrección del sistema, arbitrado por el Ministerio de Agricultura a través de Enesa.

El consejero de Agricultura de Murcia en funciones, Miguel Ángel del Amor, expuso la debilidad de las modificaciones planteadas a las condiciones de cobertura en cítricos, que generan un agravio comparativo entre los citricultores de la Región de Murcia y la Comunidad Valenciana con la duplicación al alza de las tarifas en las primas por cobertura de seguros en el ámbito de la Comunidad.

Por su parte, en lo que respecta a la fruta de hueso, la



Consejería ha desarrollado un sistema de zonificación, basado en cinco áreas, para el ajuste de tarifas de helada en las zonas de riesgo para las diferentes especies, variedades y fechas de recolección establecidas, así como que el asegurado pueda conocer antes de la contratación los rendimientos zonales impuestos evitando, así, la corrección posterior en su caso.

Por otro lado, el consejero en funciones también ha estado presente en la VI Mesa del Vino de la Región de Murcia que reunió a bodegueros y viticultores. Así, entre los te-

mas más tratados se valoraron los resultados de la campaña anterior, también se habló sobre la organización del futuro Congreso de la Monastrell, así como de la promoción de los vinos de la Región en los distintos mercados.

En 2018 se cultivaron en la Región murciana 22.664 hectáreas de uva de vinificación que dieron una producción total de 74.789 toneladas, un 21 por ciento más que en 2017. El total de vino producido por las bodegas murcianas fue de 884.384 hectolitros en 2018, un 24 por ciento más que en el año anterior.



Momento de la clausura de la Asamblea de PROEXPORT.

POR VALOR DE 1,6 MILLONES

La Comunidad convoca ayudas para la modernización de regadíos

□ fhmurcia

El sector agrícola de la Región de Murcia se va a poder beneficiar de las ayudas que ha publicado el Boletín Oficial de la Región de Murcia (BORM) por valor de 1,6 millones de euros, según ha afirmado el propio presidente en funciones, Fernando López. Dichas ayudas están destinadas a que las comunidades de regantes puedan acometer la mejora y modernización de sus infraestructuras de riego. En este sentido, desde el Gobierno murciano han

dado a conocer que las ayudas se pueden solicitar durante los dos próximos meses, siendo la cantidad máxima por solicitud de 400.000 euros, sin que pueda superar el 40 por ciento del coste de la inversión.

Y es que, la importancia que tiene el agua para este sector es muy alta y entre los retos que existen por parte de la Consejería está el hecho de priorizar la defensa del trasvase Tajo-Segura “para garantizar el agua que es de justicia y que necesitan nuestros productores”, como ha asegurado Fernando López.

LOS RESULTADOS OBTENIDOS TENDRÁN CARÁCTER PÚBLICO

El CDA imparte doce ensayos en variedades de agricultura ecológica y en abono ambiental

□ Elena Sánchez

El Centro de Demostración Agraria (CDA) de San Javier imparte una docena de ensayos de distintas variedades de pimiento en diferentes métodos de cultivo, de desinfección de suelo, de tolerancia a plagas y enfermedades en cultivo ecológico, así como ferti-

lización integral y dosificación de abonado ambiental con CO2.

Según ha dado a conocer la Consejería de Agricultura, los resultados obtenidos en las actuaciones realizadas tendrán carácter público y serán entregados a la propia Consejería para su publicación y divulgación. Según ha explicado el consejero en funciones, Miguel Ángel del Amor, “para la

selección de los ensayos a realizar se crea en los centros una comisión paritaria compuesta por dos miembros de la Consejería y dos más de los gestores adjudicatarios de los CDA que evaluarán, conjuntamente, los proyectos a desarrollar”.

La Región de Murcia cuenta con un total de doce centros de demostración agraria.



Actualidad

19 empresas de la Región de Murcia participan en la feria ecológica Organic Food Iberia

□ fhmurcia

La primera feria profesional internacional del sector ecológico, Organic Food Iberia, tuvo lugar los días 6 y 7 de junio en Ifema Madrid. En el evento estuvo presente la Región de Murcia con un total de 19 empresas que contaron con stand respaldado por INTERECO, asociación sin ánimo de lucro que agrupa a las autoridades públicas de control de agricultura ecológica. También asistió el consejero de Agricultura Ecológica de la Región.

Debido al gran crecimiento que está experimentando el sector de la agricultura ecológica, gracias al compromiso de cuidar la salud medioambiental tanto de productores como de consumidores, en los últimos años se ha po-

dido apreciar un despunte de prácticas agrícolas más limpias, libres de químicos de síntesis, que favorecen a todos y son cada vez más demandados por el consumidor.

Muestra de este gran crecimiento es el nacimiento de la feria Organic Food Iberia, una plataforma comercial profesional diseñada para lograr el crecimiento de los negocios a nivel internacional. Las 19 empresas de la Región de Murcia que participaron en la feria fueron Kernel Export empresa productora de hortalizas; Jesús Cano NCR compañía familiar dedicada a la fabricación de pimentón; Multigestión en Agroservicios experta en variedades de patata ecológica; Universal Iberland que se ha especializado en la importación y exportación de zumos, pulpas, jugos concentrados y troceados, de frutas y hortalizas;



Frutas García Vargas, dirigida a la producción de excelentes frutas; los limones, naranjas y pomelos de El Limonar de Santomera; Luis Cremades Belmonte e hijos productor de almendras y comerciali-

zación de variedades; Abellán Biofoods con su amplia gama de mermeladas de azúcar, sirope de agave, gazpachos, encurtidos y dulces; Lobrot Soc. Cooperativa también con frutas y verduras frescas, una amplia gama de mermeladas y purés de las mejores verduras ecológicas; Miguel Martínez Pozo, Nueca productores de excelentes nueces y almendras en Caravaca de la Cruz; los aceites, mermeladas y gazpachos de Villaolivo; la Cooperativa del Vino de Yecla La Purísima; Hispa Group Spain distribuidores de frutas y verduras orgánicas; Suce-

sores de Muñoz Pujante fabricantes de pimentón ecológico y comercializadores de especias y condimentos ecológicos; Campo-seven productores y comercializadores de fruta y verdura ecológicas; Distribuciones Ecológicas Ecosana compañía distribuidora de conservas vegetales, mermeladas y zumos; López Matencio con sus especias y hierbas aromáticas; Zukán que presenta edulcorantes a medida sólidos, líquidos, y mezclas; y la gran variedad de productos de Coato, desde almendras, aceites y otros productos elaborados.



La aplicación precosecha de agua ozonizada puede mejorar la calidad y el estado sanitario de los cultivos hortícolas

□ fhmurcia

El equipo de Sostenibilidad y Calidad Hortofrutícola del IMIDA investiga sobre el uso de agua ozonizada y de su combinación con diferentes bioestimulantes, con el objetivo de mejorar la producción, calidad y seguridad, bajo condiciones medioambientales adversas, de dos de los cultivos con mayor importancia para la Región, pimiento y brócoli.

Recientemente, el uso de agua ozonizada en agricultura ha despertado gran interés por sus posibles aplicaciones precosecha

como desinfectantes y descontaminantes. Sin embargo, aunque la aplicación de ozono puede ser una herramienta alternativa o complementaria a otras prácticas agrícolas, la información de modo de aplicación precosecha más adecuado y de su efecto sobre la producción y calidad de los cultivos es aún muy limitada.

Dicha investigación se lleva a cabo dentro del proyecto FEDER 1420-22 titulado "Mejora del rendimiento, calidad y seguridad de productos hortícolas mediante estrategias respetuosas con el medioambiente" que se desarrollará durante tres años (2019-21).

El Evento del Año
Melon Watermelon Week
del 1 al 5 de Julio
MURCIA

Circa Nacional 301, KM 432a Miranda, Cartagena, Murcia

Con la participación de **Pepe Rodríguez**
Actividades especiales los días 2 y 3 de Julio
¡No te lo pierdas!

idea exchange Spain 2019

Seminis grow forward

BAYER

10.15 Apertura Oficial
-VK Kishore. EMEA Breeding Lead en Bayer Crop Science

10.30 Charla: "Melón y Sandía. Tendencias de consumo"
-Encarna Aguayo. Dra. Encarna Aguayo. Catedrática de Universidad. Unidad de Calidad Alimentaria y Salud. Instituto de Biotecnología Vegetal. Universidad Politécnica de Cartagena

11.00 Mesa redonda. Tendencias del retail y la comercialización
-Henrick Kaalhaug. General Manager en Total Produce Spain
-Javier Valero. Commercial Manager en Total Produce Spain
-Germano Fabiani. F&V department responsable en Coop. Italy
-Rosje Baker. Technical Development Lead en The Fresh Produce Centre
-Lisa Soares. Technical Manager en Morrisons

10.30 El Melón y la Sandía en Europa. Situación de mercado
-François Ravetti. Cucurbits Regional Product Manager at Bayer Crop Science
-Abelardo Hernández (Spain). Asesor Técnico Agrario en Proexport
-Christophe Garcin (France). Quality and Production Manager en Force Sud
-Rachid Jdahim (Morocco). Vegetables Marketing Manager en Agrícola Materials Company (AGRIMATCO, S.A.)
-Vanes Montanari (Italy). Market Development Representative at Bayer Crop Science

11.30. Charla: "Análisis cualitativos en Postcosecha. Catas y Neuro-Marketing"
-Kees Van Lenning. Analytics Applications Lead en Bayer Crop Science

12.00 Catas Sensoriales
Además durante los dos días tendremos visitas guiadas para ver las variedades en campo.

MARTES 2 DE JULIO **MIÉRCOLES 3 DE JULIO**

Actualidad

Pepe Rodríguez

• Chef

“ Me gustan mucho el caldero y la ensalada murciana ”

□ Rafael Villegas

El popular cocinero Pepe Rodríguez va a participar activamente, el 2 de julio, en la 'Melon Week' de Seminis. El también juez de MasterChef demostrará que, además de consumidos solos o con jamón, existen muchas posibilidades en la cocina con esta fruta. Aprovechando la cercanía de su visita, FHMURCIA ha hablado con él para interesarse, entre otras cuestiones, por su percepción de los productos hortícolas murcianos y almerienses.

Pregunta.- Almería y Murcia pueden presumir de ser la huerta de Europa. ¿Qué importancia tiene la utilización de vegetales de primera calidad a la hora de elaborar cualquier plato?

Respuesta.- Como cualquier producto, los vegetales son parte fundamental de una cocina. Igual que necesitamos una buena carne, un buen pichón, un buen pescado, pues necesitamos un buen tomate, un buen pimiento, un buen melón, una buena sandía es fundamental para triunfar en cocina.

P.- ¿Qué espacio tienen las hortalizas, cultivos de hoja y brassicas en su Restaurante El Bohío?

R.- Les doy un trato no preferencial, pero sí un trato importante. Me gusta que en mi cocina haya los máximos vegetales posibles, porque es una cocina muy de carne, muy de guiso y muy de profundidad. A veces hago el esfuerzo de tener siempre un poco más de hortalizas, hojas o cualquier otro cultivo para darle un poco de colorido a mi cocina, que no suele tener mucho.

P.- Hace unos meses se desplazó con todo el equipo y concursantes de MasterChef a Almería, ciudad que ostenta este año 2019 la Capitalidad Gastronómica española. ¿Cómo calificaría la cocina y los productos almerienses?

R.- Me parece una cocina rica, una cocina que está muy bien hecha, hay cocineros muy importantes, tienen mucha huerta y tienen mucho mar, que es muy importante. Hay una mezcla de todo este tipo de productos que lo hace muy singular. Me gusta, claro que sí.

P.- La Región de Murcia también se caracteriza por una rica gastronomía y productos de calidad, no solo procedentes del campo, ¿hay algún plato que le guste especialmente?

R.- De Murcia me gusta mucho la ensalada murciana, que es una cosa muy sencilla pero muy rica y muy elemental. Con un buen tomate y una aceituna negra, una cebolleta, con un buen aceite de oliva virgen extra se aliña una ensalada maravillosa. Y encima haces un arroz único que se llama caldero que me parece maravilloso.

P.- Almería y Murcia están subiendo el nivel gastronómico en restaurantes de la mano de grandes cocineros, ¿a cuáles destacaría de ambas regiones?

R.- Hay un montón de cocineros y, a veces, no solamente tienen que destacar los que tengan estrellas Michelin. Hay gente que hace cocina popular que me interesa mucho, que trata los pescados maravillosamente bien, que te hacen arroces como el caldero que digo, que hacen unas ensaladas muy ricas, que tienen productos de la huerta y los tratan muy bien. Es verdad que a veces suenan más las ciudades cuantos más restaurantes con estrella Michelin tengan. Pero sí hay una cocina media bien hecha, esa me interesa, y estas dos regiones la tienen.

P.- El consumo de frutas y hortalizas, enmarcado dentro de una dieta variada y equilibrada, es fundamental. ¿Qué importancia tienen programas como MasterChef para concienciar a la ciudadanía de la necesidad de consumirlas?

R.- Es verdad que la televisión nos bombardea todo el rato para que consumamos este tipo de productos porque es básico en la dieta mediterránea y en nuestra dieta: legumbres, frutas, hortalizas. Y MasterChef hace lo posible por que sepamos todo lo que ocurre en la dieta mediterránea, con lo cual, si el programa se ve, al final es un reflejo, la sociedad quiere imitarlo y eso siempre será bueno.

P.- Respecto a los medios de comunicación, ¿cómo pueden ayudar a acabar con falsos mitos sobre la alimentación?

R.- Necesitamos quizás programas que tomen en serio y se conciencien de lo importante que es la gastronomía, porque a veces nos bombardean con dietas falsas o con "he oído a un amigo que ha ido a un sitio a hacer una dieta". Necesitamos más profesionales que sepan sobre esto, más doctores, más gente involucrada, más endocrinos, más nutricionistas que saliesen en televisión explicándonos cómo deberíamos alimentarnos. Parece mentira que algo tan básico lo dejemos ahí como último eslabón de la cadena.

P.- La Dieta Mediterránea es, sin duda, una de las más completas del mundo, ¿cree que se está perdiendo con las nuevas generaciones?

R.- Es posible que sí. Yo por lo menos noto un cambio en la sociedad. No se come como hace 50 años, pero tampoco se vive como hace 50 años. Esa manera de vivir, todos en ciudades, hace que se despueblen los pueblos y se pierden esas personas que hacían esa cocina tradicional, la cocina de la subsistencia. Mi padre tenía patatas o tenía un huerto y con eso se hacía la comida, o mataba un conejo y con eso hacía el arroz esto se va perdiendo. Y casi todos nos alimentamos de la misma manera, esto perjudica un poco la dieta y perdemos muchos valores que tiene la dieta mediterránea. Algo tendremos que hacer para volver o para no perder en exceso esta manera de comer, que también iba asociada a una manera de vivir.

P.- Vas a estar con los compañeros de Seminis el próximo 2 de julio durante su "Melon Week", ¿qué vas a hacer?

R.- Todos los años preparan unas jornadas para dar a conocer sus variedades pero me comentaron que este año querían ofrecer algo más a los asistentes. Que tuvieran no solo el punto de vista técnico sino una visión más amplia, más próxima al consumidor final, que muestre las posibilidades de un producto tan "tradicional". Tenemos la impresión que el melón solo se puede comer de postre, sin preparación o como mucho con jamón. Así que lo que haré será preparar alguna elaboración que, respetando la buena materia prima que son sus melones, ofrezcan una nueva manera de comer melón.

P.- ¿Qué destacarías de sus variedades?

R.- Lo primero, la gran gama de melones que tienen. No solo encontramos las tipologías más conocidas en España como puede ser el melón piel de sapo o el amarillo, sino que ofrecen productos de todas las tipologías: Charentais, Galias, Cantaloupes. En cuanto a variedades, me ha llamado mucho la atención sus nuevos melones Piel de Sapo: Roncero y Portús tienen el sabor tradicional del Piel de Sapo de toda la vida y el mini [SVMP3228] me ha sorprendido también ya que es realmente un melón Piel de Sapo en miniatura. Con la misma textura y sabor que un grande pero en un formato pequeño. Y por último destacaría alguna de sus especialidades, como el Orange Candy. Me ha sorprendido ver una carne naranja tan intensa y dulce en un melón amarillo.



Actualidad

Sistema de gestión agrícola MINERVA: producción y costes



Los bajos costes laborales de países del norte de África producen ciertos desequilibrios rompiendo cualquier tipo de competencia entre los productores de las provincias de Murcia y Almería como consecuencia del salario que percibe un jornalero, muy inferior al percibido en España.

La competitividad de la agricultura de estas provincias de la franja mediterránea está afianzada gracias a las condiciones climáticas existentes, además de esto, por el incesante trabajo de los productores en la renovación de sus explotaciones por incrementar su productividad y mejorar la calidad de sus frutos. Para lograr una agricultura eficaz se entiende que solo será realizable siempre que los costos disminuyan o que las producciones esperadas se vean incrementadas. Independientemente de las herramientas utilizadas en ambos casos, se hace indispensable la tecnificación de las explotaciones para poder alcanzar una agricultura eficiente y de calidad.

Pelemix no se limita al hecho de producir sustratos especiales de calidad y con las características necesarias para el cultivo hidropó-



nico; Pelemix da un paso hacia delante y en su apuesta por una agricultura eficiente, incorpora una herramienta tecnológica de sistemas de gestión de explotaciones basada en el control de mano de obra. Es un sistema inteligente que ayuda a reducir los costes laborales y a mejorar tanto la calidad del trabajo como de la producción.

El uso de esta aplicación permite a los agricultores conocer el volumen cosechado y estadísticas sobre la calidad de los cultivos, basándose en el muestreo para el control de calidad.

Este sistema mide la producción de los trabajadores durante la cosecha, así como otras actividades de la explotación, mediante una simple aplicación que recopila datos en tiempo real a partir de los propios trabajadores.

MINERVA puede reducir significativamente los costes laborales de los agricultores, que representan entre el 30% y el 40% de sus gastos totales y, por lo tanto, mejorar la rentabilidad de sus invernaderos.

Ser eficiente es la capacidad de lograr el efecto que se espera en el menor tiempo posible.



Pelemix

Soluciones en sistemas hidropónicos



P.I. Las Salinas, Avda. Austria parcela 2-14 – Apdo. de correos 115, 30840
Alhama de Murcia, Murcia • Tel: +0034 968 63 60 96 • Fax: +0034 968 63 61 21
Email: informacion@pelemix.com • www.pelemixspain.com

Actualidad

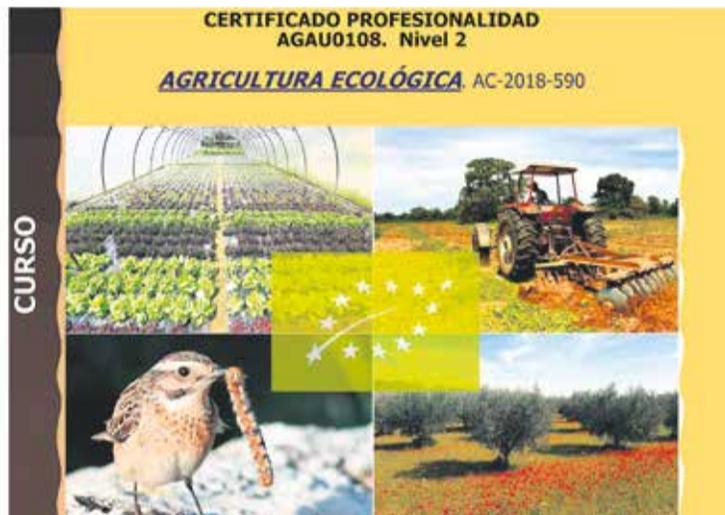
El CIFEA de Lorca acogerá un curso sobre agricultura ecológica a partir de octubre

□ Elena Sánchez

El Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia (CAERM) ha dado a conocer que el próximo mes de octubre dará comienzo un curso sobre agricultura ecológica en el CIFEA de Lorca. El objetivo de dicha actividad formativa es capacitar al alumno para realizar operaciones de manejo, producción y recolección de cultivos en una explotación agrícola ecológica, aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y rentabilidad, cumpliendo con la legislación de agricultura ecológica, control de calidad y prevención de riesgos laborales.

Este curso dará comienzo el 1 de octubre y finalizará el 30 de enero de 2020, por lo que constará de 450 horas más 40 horas de prácticas profesionales no laborales.

Los destinatarios de este curso son los trabajadores, preferentemente desempleados, que cumplan los siguientes requisitos:



Parte del cartel del curso. /FHMURCIA

título de graduado en Educación Secundaria Obligatoria, certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 si es de la misma familia y área profesional, cumplir con los requisitos académicos de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las pruebas de acceso, o tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 y/o 45 años.

Entre los contenidos que se van a tratar a lo largo del curso destacan: instalaciones agrarias, su acondicionamiento, limpieza y desinfección, técnicas y métodos ecológicos de equilibrio entre parásitos, patógenos y cultivos, prevención del estado sanitario de cultivos ecológicos y aplicaciones de productos o aprovechamiento de recursos y manejo del suelo ecológico, entre otros.

Estrenan una planta para concentrar salmuera con ayuda de una caldera de biomasa

□ E. S. G.

Un grupo de investigadores de la Universidad Politécnica de Cartagena, que está desarrollando sistemas de tratamiento de salmueras, han dado a conocer sus nuevos ensayos con aguas con el doble de concentración de nitratos y salinidad, y la planta de evaporación con la que van a generar un subproducto concentrado utilizando el aporte calorífico de una caldera de biomasa. Según explica Francisco Vera, coordinador del Máster de Energías Renovables, “liberamos agua limpia, en forma de vapor, y concentramos



Muestra de la nueva planta y los nuevos ensayos. /FHMURCIA

salmuera mediante una caldera de biomasa con sistema de evaporación por torre de refrigeración”.

La caldera se alimenta de cáscara de almendra para calentar la salmuera y, en los próximos

meses, los investigadores comenzarán a ensayar sistemas de evaporación flash para cristalizar la salmuera y, así, obtener un residuo sólido de sal cristalizada y cero efluentes.



Sesenta investigadores dieron a conocer los temas de sus proyectos.

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA

Un grupo de doctorandos muestran sus avances en investigación agroalimentaria

□ E. S. G.

Un grupo de investigadores del Programa de Doctorado en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario de la Universidad Politécnica de Cartagena ha participado en el octavo Workshop de Investigación Agroalimentaria para dar a conocer sus avances en I+D. Entre los temas que trataron destacan proyectos sobre soluciones desinfectantes y antiparapadeantes para semillas de haba, una caja de cartón antimicrobiana para to-

mates frescos, inhibidores de nitrificación en cultivo de lechuga, bioestimulantes para agricultura intensiva, un sistema inteligente de riego que predice las necesidades hídricas mediante tratamiento de imágenes o caracterización de aceitunas mal posicionadas en máquinas de procesado, entre otros.

Las investigaciones que se exponen tratan tanto la tecnología e ingeniería de alimentos como la biotecnología agroalimentaria, la tecnología e ingeniería de la producción vegetal y la ingeniería agroforestal.



La Región produce tres de cada diez toneladas de verdura congelada en España.

En concreto, Murcia es la segunda provincia, solamente por detrás de Navarra, con mayor volumen de producción de verduras congeladas. Según ha afirmado el consejero de Agricultura en funciones, Miguel Ángel del Amor, “la exportación de hortalizas congeladas permite poner a disposición del consumidor productos de nuestra tierra en otros países, extendiendo la marca Murcia”. Asimismo, “el Gobierno regional sigue apostando por la innovación tecnológica dentro de este sector con el objetivo de conseguir una diferenciación en el mercado a través del desarrollo de nuevos productos”.

Actualidad

Nace ADEA, la Alianza para la Defensa de la Agricultura Europea

□ Jessica Valverde

Fruit Vegetables Europe (EUCOFEL) ha celebrado un encuentro en Bruselas entre las asociaciones europeas y nacionales del sector agrícola. Estas comparten en el ámbito comunitario la misma problemática y han mostrado su preocupación por el rumbo que lleva la política comercial europea. Por ello, han decidido crear la Alianza para la Defensa de la Agricultura Europea (ADEA).

Esta entidad pro-europea solicita el apoyo de los nuevos miembros del Parlamento Europeo para defender y promover a los agricultores y productores europeos, así como garantizar una igualdad de condiciones en los acuerdos comerciales con terceros países.

«La Alianza quiere una mayor determinación de las instituciones de la UE para insistir en que todas las importaciones de productos agroalimentarios cumplan exactamente las mismas normas impuestas a los productores europeos», indica el presidente de FruitVegetablesEUROPE y de Proexport, Juan Marín.

“Ante el incumplimiento reiterado del control a las importaciones de productos de terceros países, como prueban las entradas desde Sudáfrica, Marruecos, China o Centroamérica, entre otros, los productores europeos de cítricos, ajo, alcachofa, tomate, plátano y otras frutas y hortalizas demandamos una defensa de la producción europea, que ponga en valor a los productores europeos que generamos empleo, garantizamos una alimentación sana y de la máxima calidad a los consumidores europeos y fijamos población en nuestros territorios”, señala Marín.

Además de estos requisitos de seguridad alimentaria, es necesario prestar más atención a los criterios de sostenibilidad ambiental y social al negociar acuerdos comerciales con terceros países. “Los tratados con terceros países como Marruecos, Turquía, Egipto o, el que se pueda generar tras el Brexit, con Reino Unido pueden provocar la entrada incontrolada de productos hortofrutícolas, saltándose los criterios que rigen la producción europea”, advierte el presidente de Proexport.

La Alianza está abierta a todos los sectores dispuestos a defender la agricultura de la UE y está com-

puesta por las siguientes organizaciones: FruitVegetablesEUROPE (EUCOFEL), FEPEX (Federación Española de Asociaciones de Productores-Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas), CGC (Comité de Gestión de Cítricos-España), APROA (Asociación de Organizaciones de Productores

de Frutas y Hortalizas de Andalucía-España), UGPBAN (Asociación del sector de la Banana de Francia), ASPROCAN (Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias-España), GESBA (Sector Banana de Portugal), APEB (Asociación Europea de la Banana), ANPCA (A Asocia-



ción Nacional de Productores y Comercializadores de Ajo), KZG-POiW (Federación Nacional de Asociaciones de Productores de Productores de Frutas y Hortalizas de Polonia), AOPn (Asociación de

Tomate y Pepino de Francia), INCOFRUIT Hellas (Grecia), The Irish Cattle and Sheep Association (Irlanda), The European Sugar Manufacturer's Association (EU), The European Beet Growers (EU).



fruit attraction

FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

22-24
OCT.
2019

MADRID - ESPAÑA



WHERE FRESH PRODUCE & INNOVATION MEET

The right time · The right place

1,800 exhibitors · 90,000 trade participants · 130 countries

fruitattraction.com



IFEMA, Feria de Madrid
902 22 15 15
fruitattraction@ifema.es
#FruitAttraction19



Adquiere tu pase de
acceso a Fruit Attraction
(20€)

EXPERIENCE THE SHOW!

ORGANIZA



Idai Nature cumple 10 años de éxitos gracias a la innovación

El 4 de julio, bajo el eslogan 'Seguimos siendo diferentes', la empresa celebrará un gran evento con conciertos de Los Secretos y Siniestro Total

□ fhmurcia

Lo que empezó siendo un sueño de una fábrica de fertilizantes naturales en la Poble de Vallbona es ahora una empresa internacional que exporta a 35 países, cuenta con una filial en México y otra en Estados Unidos, una franquicia en Ghana y otra en Suiza, además de formar parte de un importante grupo internacional del sector agroquímico.

En los últimos 10 años, los productos de Idai Nature han cambiado la vida de miles de agricultores que se han convertido en los prescriptores más importantes de la marca.

“

“Nos tuvimos que ganar la confianza de los agricultores a base de resultados con nuestros productos naturales”

“Nacimos en plena crisis, sin ayudas, sin presupuesto para comerciales o publicidad. Nos tuvimos que ganar la confianza de los agricultores a base de resultados con nuestros productos naturales”. De esta manera explica Carlos Ledó, fundador y CEO de Idai Nature, los inicios de una compañía, que desde el principio tuvo claro que la innovación y el cuidado del medio ambiente iban a ser sus dos pilares fundamentales. “Cuando un producto natural funciona la primera vez los agricultores piensan que es casualidad, suerte. Nosotros tuvimos que demostrarlo todo dos o tres veces y así es como conseguimos hacernos fuertes y ganarnos la confianza de nuestros clientes. Se convirtieron en nuestros mejores comerciales y así es como comenzamos a crecer”, subrayó Ledó.

No en vano, la clave del éxito de Idai Nature durante esta década de andadura ha sido no dejar nun-



■ Oficinas de Idai Nature en la Poble de Vallbona (Valencia).

■ Campo de ensayos 'Naturalia' de Idai Nature.

ca de innovar. “Todos los beneficios de los primeros años los dedicábamos a seguir investigando para desarrollar nuevos productos. Para continuar creciendo teníamos que ofrecer a los agricultores soluciones naturales y eficaces que les permitieran ser más rentables y acceder a más mercados”, insistió el CEO de esta empresa.

“

“Idai Nature se ha convertido en el referente internacional en biocontrol”

Fiesta de aniversario

En un sector tan tradicional como el agrícola, que lo diferente tenga éxito es, en muchas ocasiones, prácticamente imposible, pero esta empresa valenciana lo ha conseguido y, por ello, van a celebrarlo con una gran fiesta de aniversario bajo el eslogan 'Seguimos siendo diferentes'.

El próximo 4 de julio, en las nuevas instalaciones de la empresa en la Poble de Vallbona, todos los que han contribuido a lo largo de estos 10 años a que Idai Nature se haya convertido en el referente internacional en biocontrol están invitados a una gran fiesta de aniversario y de inauguración en la que ya están confirmados grupos como Los Secretos o Siniestro Total.

“Queremos que todos aquellos que de una manera u otra han contribuido a que Idai Nature sea lo que es en la actualidad celebren con nosotros un momento tan especial y se sientan parte de este sueño cumplido”, ha concluido Carlos Ledó.

DIEZ AÑOS CONTIGO

V A L E N C I A - E S P A Ñ A



idainature
ANIVERSARIO

Para los que estáis. Para los que estuvisteis. Para los que estaréis.
Para los agricultores. Para los distribuidores. Para los proveedores.
Para las cadenas de distribución alimentaria. Para el consumidor final.
Para los responsables. Para los comprometidos. Para los de allí. Para los de aquí.
Para los fuertes. Para los que se superan. Para los que participan.
Para los que viven. Para los que suman. Para nosotros. Para todos.

**Idai Nature celebra su 10º Aniversario
el 4 de julio y cuenta contigo**

PROGRAMA

- 19:00 h** Charla motivacional **David Meca**: "Nadando hacia la orilla del éxito"
- 20:10 h** Paella gigante y catering
- 21:00 h** Concierto privado "**Los Secretos**"
- 23:00 h** Concierto privado "**Siniestro Total**"

2009 - 2019

SEGUIMOS SIENDO DIFERENTES

Solicita tu invitación en aniversario@idainature.com. Confirmaciones hasta completar aforo.
Lugar: C/ Moscú, 10 - Pol. Ind. Mas de Tous. 46185 Pobla de Vallbona (Valencia) SPAIN. #idainature10

Actualidad

AYUDAS DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA

Más de 500.000 euros para formación en los sectores agrario, alimentario y forestal



Miguel Ángel del Amor con alumnos del curso, el alcalde, José Francisco García y miembros de la corporación.

□ **Elena Sánchez**

Las organizaciones agrarias y las federaciones de cooperativas agrarias han recibido un total de 533.844 euros de parte de la Consejería de Agricultura de Murcia para actuaciones de formación y adquisición de conocimientos en el sector agrario, alimentario y forestal. Estas entidades tendrán la oportunidad de desarrollar cinco programas de formación que agrupan, según la Consejería, 262 acciones gratuitas, que suman 5.043 horas de formación,

con 4.939 plazas ofertadas en diferentes municipios de la Región.

La primera clase formativa fue acerca del 'Manipulador de frutas y hortalizas', impartida en Caravaca de la Cruz, y con la que se pudo mejorar los hábitos de los manipuladores en la aplicación de las prácticas correctas de higiene.

Cursos necesarios

Estos cursos son necesarios para que los trabajadores se mantengan actualizados. Para ello, se impartirán 31 tipos de acciones formativas diferentes

entre las que destacan, por ser más demandadas, las de usuario profesional de productos fitosanitarios, manejo seguro de carretillas elevadoras y del tractor, primeros auxilios, planes de emergencia y evacuación, manipulador de alimentos, inseminación artificial y bienestar animal en porcino, gestión técnico empresarial, poda e injerto del almendro y frutales, manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado, manipulador de biocidas en instalaciones ganaderas y agricultura ecológica, entre otros.



Cultivo de granado. /FHMURCIA

COMPORTAMIENTO DE SIETE VARIEDADES

Estudian el granado como alternativa a otros cultivos en la huerta

□ **E. S. G.**

La Oficina Comarcal Agraria 'Huerta de Murcia' está llevando a cabo un ensayo con siete variedades de granado sobre una parcela de 0,12 hectáreas en Cabezo de Torres, con el objetivo de estudiar y divulgar el comportamiento de granado orientadas al consumo en fresco y que pueden ser una alternativa a otros cultivos tradicionales de esta comarca.

Los primeros resultados de producción, precocidad y características de los frutos son provisionales y se deben ir analizando a lo largo de las próximas campañas hasta obtener datos concluyentes, según ha dado a conocer la Consejería de Agricultura murciana.

Asimismo, el propio consejero en funciones, Miguel Ángel

del Amor, ha destacado que "el granado es un cultivo capaz de dar buenos rendimientos en regiones áridas y semiáridas y en condiciones de suelo y aguas salinas. Requiere, por lo tanto, menos costes que otros cultivos de la comarca, lo cual potencia la iniciativa de la agricultura murciana como sumidero de CO₂, que mitiga los efectos del cambio climático".

Sin duda, los potenciales beneficiarios de este proyecto son los agricultores de la zona, técnicos del sector y estudiantes de agronomía.

Esta iniciativa se enmarca en el Programa de Desarrollo Rural de la Región de Murcia 2014-2020, financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y la Comunidad Autónoma.

¿QUIERES PROMOCIONAR TU NEGOCIO EN ESTE ESPACIO?

Contáctanos.
fhmurcia

Tel: 679 464 490 - E-mail: publi@fhalmeria.com

Actualidad



Rafael Salinas

“Nuestro propósito es seguir generando un flujo constante de innovación”



Alfonso Sánchez

“Pyreno es un tomate pensado principalmente para exportación”



Sergio Medina

“Cobalto es una de las grandes novedades de Zeraim”



Alejandro Pascual

“Arrecife es una variedad de tomate rama muy productiva”



Juan Cruz García

“Cobalto es un tomate de calidad que llega hasta los meses de verano”

Zeraim presenta Pyreno, Arrecife y Cobalto como novedades para su catálogo de tomate

La casa de semillas pone en el mercado nuevas propuestas para recolección en suelto, en ramo y un nuevo tomate pera que copia las cualidades del exitoso Caniles

Almudena Fernández

Fruto del trabajo realizado por los departamentos de Mejora, Desarrollo y Ventas de Zeraim, la próxima campaña agrícola, la casa de semillas propondrá distintas variedades en el cultivo de tomate con los que, según ha explicado Rafael Salinas, Product Development Specialist para Syngenta y Zeraim, se cumplen las metas marcadas a corto y medio plazo poniendo en el mercado variedades con más resistencias pero también con más sabor.

“Con los nuevos lanzamientos estamos cumpliendo los objetivos que hemos ido persiguiendo durante los últimos años: obtener variedades que den respuesta a las necesidades de nuestros productores, por su nivel de resistencias, pero también por su calidad, en cuanto a aspecto, sabor y su producción comercial”, insistió Rafael Salinas. En cualquier caso, en Zeraim son conscientes de que las exigencias de los productores no son homogéneas y, desde la innovación que les caracteriza, también pretenden dar respuesta a esta diversidad. “Estamos desarrollando productos que se adapten a las diferentes zonas de cultivo, tanto por los distintos segmentos que se cultivan como por los variados ciclos de producción y las diferencias climatológicas entre ellas”, apostilló el especialista de Zeraim y Syngenta.

Pyreno

En este sentido, y durante una visita a campo de la que participó FHMURCIA, Alfonso Sánchez,



Parte del equipo de Zeraim de cultivo de tomate. ILENA SÁNCHEZ

delegado técnico de Zeraim para la zona de Murcia, se detuvo a hablar de Pyreno, un tomate de calibre medio con buena aceptación en el mercado nacional pero pensado principalmente para exportación, por su buena firmeza y conservación.

“El productor de Pyreno va a encontrar una variedad con un calibre M+ muy homogéneo, ideal para lo que busca su mercado así como una buena producción comercial”, comentó Alfonso Sánchez. Todas estas cualidades se unen al gran nivel de resistencias de Pyreno, entre las que destacan la resistencia intermedia al virus de la cuchara (TYLCV), el virus del bronceado (TSVW) o la comúnmente llamada ceniza u oído (Lt).

Arrecife

Por otro lado, Alejandro Pascual, delegado técnico comercial en Almería, presentó la variedad 117113 (Arrecife), para trasplan-

tes a partir del 20 de agosto. “Es un tomate rama muy productivo, con una planta fuerte y abierta, ideal para cruzar el invierno”, señaló.

En este sentido, Alejandro Pascual indicó que “el calibre del 117113 es M, con un rojo intenso y brillante, con buena firmeza y conservación”. Esta variedad ofrece también la posibilidad de recolección en suelto o en ramo. Alejandro Pascual subrayó que Arrecife presenta un raquis oscuro con un fruto “que destaca por su rojo llamativo y muy brillante. Ese plus de color, que mejora otras variedades comerciales, se asocia generalmente a un fruto blando pero, por el contrario, en el caso del 117113 ese rojo va ligado a un fruto de muy buena conservación”.

En definitiva, esta nueva variedad de Zeraim viene a aumentar la gama de tomates rama de la casa de semillas en las que ya son referencias Guanche y Ganges.

Caniles y Cobalto

En cuanto a tomate pera, Caniles es la actual referencia en este segmento, por su calidad reconocida en los principales mercados de destino, y también por su producción y facilidad de manejo. Aun así, en este segmento, Zeraim pondrá sobre la mesa muchas novedades durante los próximos años. La primera que lanza, esta misma campaña, es Cobalto (SD15036), una variedad recomendada tanto para Almería como para Granada. Se trata de una variedad con la forma de Caniles, es decir, en el reconocible formato de pera acorazonada.

Sergio Medina, delegado técnico comercial para Granada y Almería, explicó que Cobalto es una variedad ideal para plantaciones tempranas, durante el mes de agosto, y para plantaciones de primavera y verano, desde febrero hasta mayo. Medina añadió que Cobalto es una variedad que hace “buena coloración con temperaturas altas”.

Juan Cruz García, delegado técnico comercial en Almería apostilló que, con Cobalto, Zeraim ofrece tomate de calidad hasta final de ciclo, siguiendo la senda de calidad que marca el consolidado Caniles. “De esta forma, se convierte en una variedad excelente para el mercado de exportación, también en los meses de verano”, insistió Juan Cruz García. No en vano, igual que Caniles, Cobalto se caracteriza por su buen sabor, excelente color, consistencia y alta producción.

Finalmente, Rafael Salinas subrayó que, con estas nuevas propuestas para el pujante cultivo de tomate en el sudeste español, tiene como propósito seguir generando un flujo constante de innovación. “Seguimos trabajando en el incremento del nivel de resistencias en el segmento de tomate pera y seguiremos enfocados en el sabor, en segmentos como el cherry”, señaló el Product Development Specialist para Zeraim y Syngenta.



Cobalto (SD15036). ILENA SÁNCHEZ

MycoApply® DR: micorrizas para elevar las raíces a la máxima potencia

□ fhmurcia

En un sector competitivo y con un mercado cada vez más exigente, la eficiencia en proporcionar mayores ingresos por hectárea a los agricultores es determinante. Cultivos más sanos y procesos enfocados a mejorar las funciones fisiológicas de la planta son posibles con productos como MycoApply® DR.

MycoApply® DR es un inductor de crecimiento, fruto de la investigación de Mycorrhizal Applications, que contiene una combinación única de 4 especies vivas de hongos micorrícicos, seleccionados científicamente por sus características y juntos colonizan las raíces de la planta para crear una red simbiótica entre el micelio y la raíz en el suelo circundante.

Las cuatro especies de hongos micorrícicos del género *Glomus* (*G. mosseae*, *G. aggregatum*, *G. intraradices* y *G. etunicatum*) se complementan entre sí. Esta diversidad de especies permite una adaptación a diferentes ambientes y a los cambios estacionales de la flora microbiana de la rizosfera, así como a la especificidad de la planta huésped.

El uso temprano de MycoApply® DR permite la expansión de masa radicular, incrementa la eficiencia nutricional y aumenta la captación de agua.

Los beneficios de MycoApply®



les jóvenes en transplante como frutales, viña, cítricos y olivo y para árboles en producción la dosis es de 3-4 gr/planta. En árboles adultos se recomienda aplicar cuando las plantas comienzan la actividad tras la parada vegetativa.

La formulación MycoApply® DR queda en suspensión en el agua de riego (no solubilizada), por lo que se aconseja mantener la agitación en tanque durante la aplicación. El producto debe ser aplicado con suficiente agua para que llegue adecuadamente a la zona de la raíz.

Compatibilidad

MycoApply® DR se puede mezclar con fertilizantes sin exceder la dosis de 100 ppm de fertilizantes basados en fósforo, si esta cantidad es superada se aconseja separar la aplicación de micorrizas 15 días.

Los hongos micorrícicos son compatibles con gran número de fungicidas aunque no se aconseja mezclar en el tanque para una aplicación. Tampoco deben aplicarse fungicidas sistémicos en un periodo de tres semanas tras la aplicación de MycoApply® DR.

Las prestaciones de MycoApply® DR han sido ampliamente constatadas en gran diversidad de cultivos (hortícolas, frutales, cítricos, olivar, viña) mejorando la calidad del fruto y el rendimiento como muestran amplios y numerosos ensayos realizados por Kenogard.

DR son especialmente apreciables bajo situaciones de estrés de los cultivos reduciendo el shock post-transplante, estrés por sequía, la pérdida de absorción de nutrientes en el suelo a la vez que aumenta la producción, la supervivencia, fructificación y floración. También estimula el enraizamiento mejorando el proceso de captación de nutrientes y proporciona mayor tolerancia a temperaturas extremas y salinidad.

Posicionamiento y dosis

La formulación de MycoApply® DR ha sido diseñada para facilitar y optimizar su aplicación a través de fertirrigación.

El momento recomendado para la aplicación es al inicio de cultivo, en la siembra o transplante, a una dosis de 2 kg/ha para cultivos hortícolas, a 1-2 gr/planta para árbo-



Ensayos de eficacia de MycoApply® DR en la provincia de Murcia

Ensayos en Lechuga

El ensayo de MycoApply® DR en cultivo de lechuga iceberg se realizó en una finca comercial de Alhama de Murcia de 2has de superficie dividida en dos sectores de 1 ha, (1ha de testigo y 1 ha MycoApply® DR) a una dosis de 2kg/ha.

Se evaluaron parámetros como porcentaje de micorrización de las raíces y rendimiento del cultivo así como el peso de las cabezas de lechuga que determinan la calidad de la cosecha.



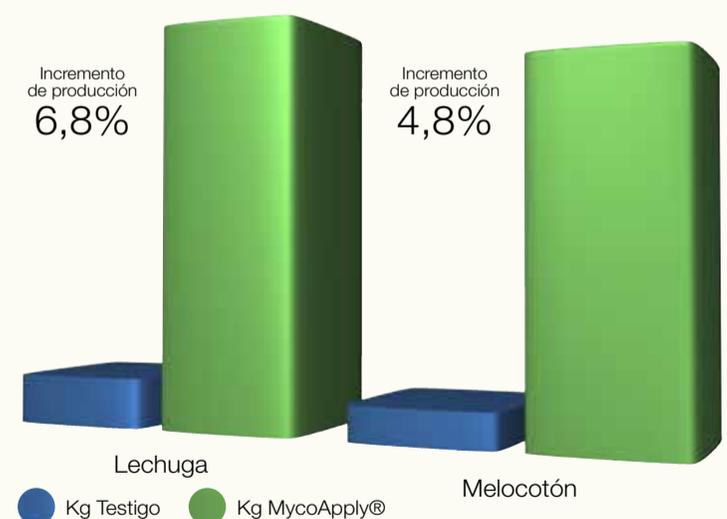
Los resultados obtenidos fueron un 31% más de micorrización de las raíces de las lechugas tratadas con MycoApply® DR, y un aumento del rendimiento del cultivo (aumento del tamaño de la cabeza de las lechugas) en un 6,8% versus el testigo.



Ensayos en Melocotón

El ensayo de MycoApply® DR en cultivo de melocotón se realizó en una finca comercial de Murcia de 1,4 has de superficie con árboles de 10 años. Se dividió en dos parcelas de 6.000 y 8.000 m², una donde se realizó una aplicación de MycoApply® DR a 3 kg/ha en el mes de marzo cuando los árboles comienzan la actividad tras la parada vegetativa y otra dejada como testigo.

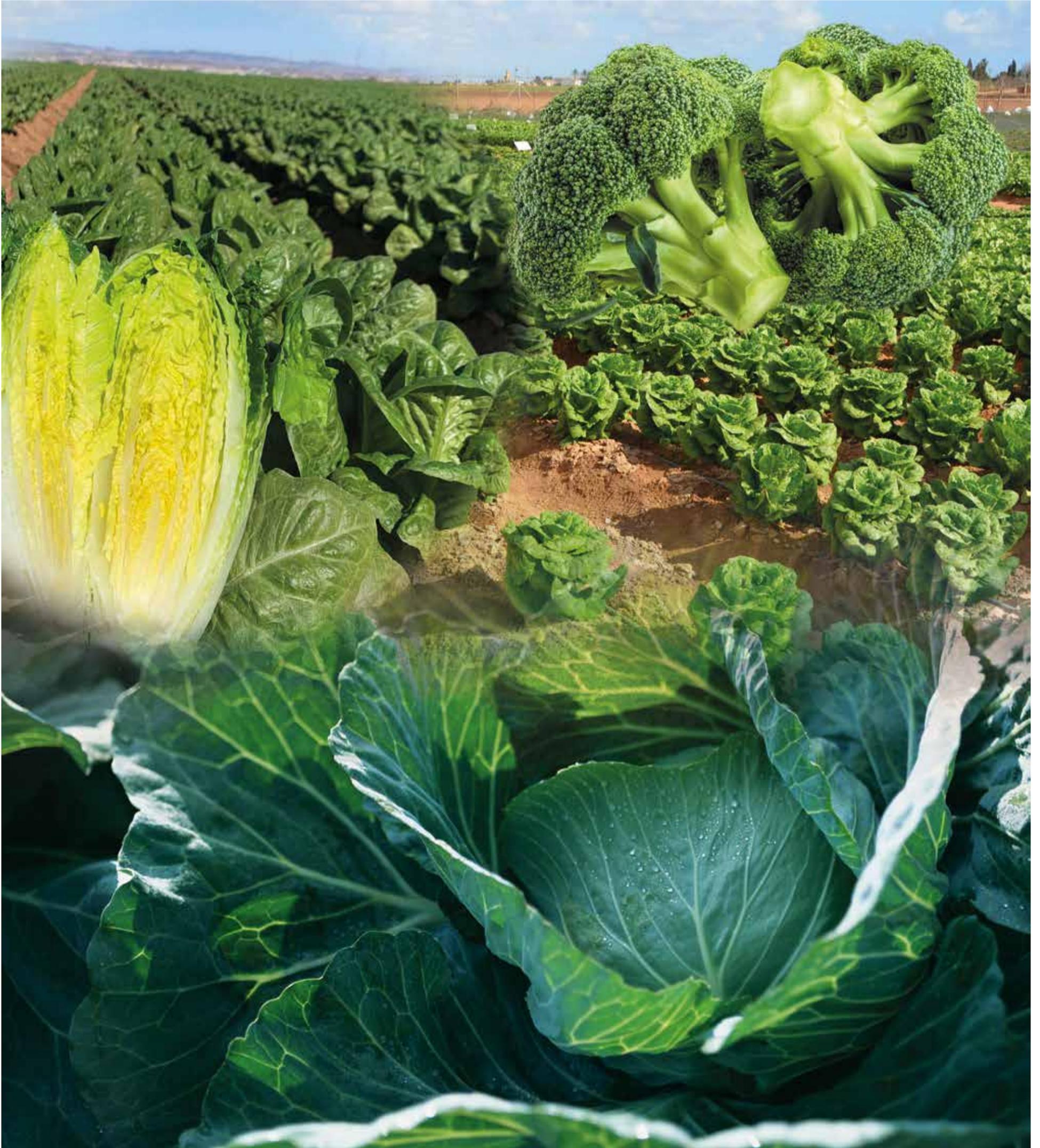
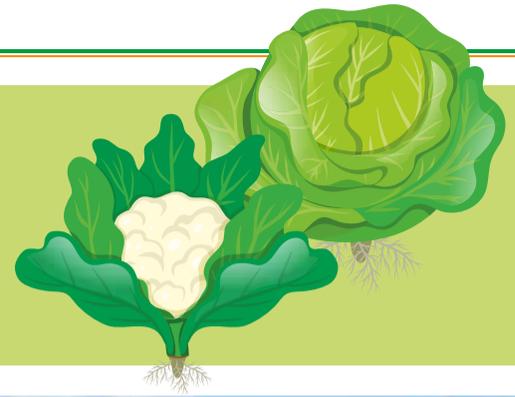
MycoApply® DR aumentó el rendimiento en un 4,8% en relación con el rendimiento de la parcela testigo. Durante la cosecha el agricultor observó mayor uniformidad en el tamaño del fruto en la parcela tratada.

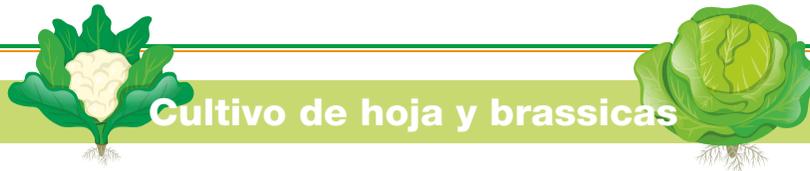


Como conclusión los ensayos demuestran un aumento significativa en la producción tras la aplicación vía riego de MycoApply® DR, optimiza el rendimiento de los cultivos fortaleciendo el interior. MycoApply® DR tiene una formulación en polvo mojable (WP) que puede ser aplicado a gran variedad de cultivos, es respetuoso con el medio ambiente y está autorizado en agricultura ecológica.

02

Cultivo de hoja y brassicas





La lechuga supera las 200.000 toneladas exportadas en el primer trimestre de 2019

En los meses comprendidos entre enero y marzo del presente año ha alcanzado la cifra de 203,38 millones de euros en exportaciones

□ Jessica Valverde

Uno de los principales cultivos producidos en Murcia es la lechuga, alcanzando las 422.517 toneladas en producción el pasado año 2018 y con previsiones de alcanzar las 433.803 toneladas en el presente año.

Según datos de la Consejería de Agua Agricultura y Pesca de Murcia, este cultivo también destaca en el terreno de las exportaciones, donde la ha alcanzado en el primer trimestre del año, de enero a marzo, las 217.002,58 toneladas exportadas, entre lechuga repollada y no repollada, siendo las exportaciones de lechuga repollada superiores, con 150.590,14 toneladas y sumando las repolladas 66.412,10 toneladas.

Respecto al primer trimestre del pasado año, las cifras de exportaciones de lechuga han descendido en la comunidad murciana en 14.850,94 toneladas. En el caso de la lechuga repollada alcanzó las 160.645,26 toneladas exportadas en el primer trimestre de 2018, frente a las 150.590,14 obtenidas en el mismo periodo de 2019. Las toneladas de lechuga no repollada también han disminuido, con una cifra de 71.268,26 toneladas en el periodo analizado del pasado año y un total de 66.412,44 en el mismo trimestre de 2019, lo que supone un 6,26% y un 6,81% menos, respectivamente.

En los últimos 5 años, el total de toneladas de lechugas no repolladas exportadas ha aumentado en un 6,40% frente al 2,34% que han aumentado las toneladas exportadas de 2014 a 2018.

En total, en el periodo de tiempo analizado del presente año la lechuga repollada ha alcanzado la cifra de 127,76 millones de euros, mientras que la no repollada asciende a 75,62 millones de euros, sumando un total de 203,38 millones de euros. Esta cuantía ha supuesto un aumento del 18,96% y del 7,36%, respectivamente.

Haciendo balance del periodo que comprende los años de 2014 a 2018, el valor alcanzado en las



■ Toneladas exportadas de lechuga no repollada de Murcia a otros países. /CONSEJERÍA DE AGUA AGRICULTURA Y PESCA DE MURCIA

exportaciones de lechuga repollada ha aumentado en un 6,60% y las no repolladas un 11,30%.

Ranking por provincias

En el año 2018, España exportó un total de 504.249,12 toneladas de lechuga repollada, aumentando la cifra en un 2,26% respecto al ejercicio anterior, en el que la cifra ascendió a 493.102,27 toneladas. La Comunidad Autónoma que más lechuga repollada exportó fue la Región de Murcia, con

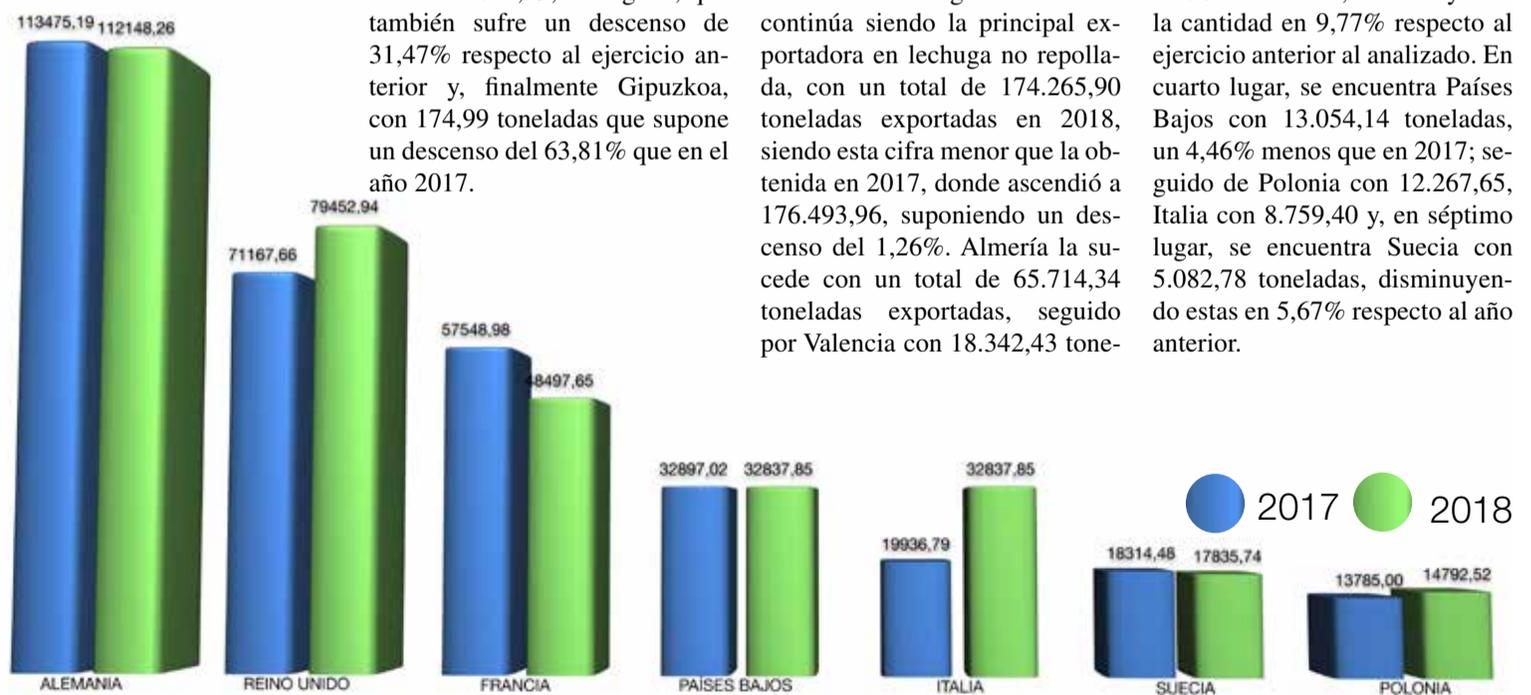
un total de 380.705,12 toneladas, aumentando en un 1,05% respecto al año anterior, en el que dicha cifra fue 376.734,41 toneladas. A esta le sigue Almería, con una exportación de 85.424,20 toneladas en el pasado año 2018, sucedida por Alicante, con 13.376,93 toneladas; Valencia, con 9.041,39; Albacete con 5.378,87; Barcelona con 4.703,91; Navarra que experimentó un descenso del 64,1% con 2.015,66 toneladas; seguida de Castellón con 1.799,25; Granada con 672,19, Tarragona, que también sufre un descenso de 31,47% respecto al ejercicio anterior y, finalmente Gipuzkoa, con 174,99 toneladas que supone un descenso del 63,81% que en el año 2017.

Los siete países que más lechuga repollada crecieron de Murcia en 2018 fueron, en primer lugar, Alemania, con 112.148,26 toneladas, seguida de Reino Unido, con 79.452,94; Francia, con un total de 48.497,65; Países Bajos con 32.837,85; Italia con 21.911,99 y, finalmente, Suecia con 17.835,74, y Polonia con 14.792,52 toneladas exportadas.

Los datos en cuanto a lechuga no repollada difieren en algunos aspectos con lo analizado anteriormente. La Región de Murcia continúa siendo la principal exportadora en lechuga no repollada, con un total de 174.265,90 toneladas exportadas en 2018, siendo esta cifra menor que la obtenida en 2017, donde ascendió a 176.493,96, suponiendo un descenso del 1,26%. Almería la sucede con un total de 65.714,34 toneladas exportadas, seguido por Valencia con 18.342,43 tone-

ladas; Navarra con 8.717,33; Barcelona con 6.035,56; Castellón con 5.525,09; Girona con 5.014,62; Alicante con 3.230,01, Madrid con 2.684,91 y, finalmente, Tarragona con 342,85 y Toledo con 279,86 toneladas.

Francia es el país al que más lechugas no repolladas exportó desde Murcia en 2018, con un total de 53.366,15 toneladas, seguido de Alemania con 34.782,10, un 15,26% menos que en el año 2017, lo sucede Reino Unido con 21.504 toneladas, disminuyendo la cantidad en 9,77% respecto al ejercicio anterior al analizado. En cuarto lugar, se encuentra Países Bajos con 13.054,14 toneladas, un 4,46% menos que en 2017; seguido de Polonia con 12.267,65, Italia con 8.759,40 y, en séptimo lugar, se encuentra Suecia con 5.082,78 toneladas, disminuyendo estas en 5,67% respecto al año anterior.



■ Toneladas exportadas de lechuga repollada a otros países desde Murcia. /CONSEJERÍA DE AGUA AGRICULTURA Y PESCA DE MURCIA



Seminis se diferencia en brócoli con sus variedades Titanium y Shard

La casa de semillas trabaja también con especialidades como Bellaverde o Skytree que ofrecen interesantes novedades

□ Rafa Villegas

El catálogo de brócoli de Seminis es un valor seguro para todos los eslabones de la cadena agroalimentaria, desde el productor al consumidor final. Con variedades estrella como Titanium y Shard -SVBL224 cuando era precomercial-, la casa de semillas ofrece la máxima producción y uniformidad.

Shard y Titanium

Tras su primer año como variedad comercial, Shard ha confirmado su buen comportamiento tanto en las zonas más altas como en la costa. Luis García Bonillo, técnico de desarrollo de brásicas y cebolla para Seminis, explicó a FHMURCIA que se trata de una gran solución en brócoli para trasplantes de finales de julio y principios de agosto en las zonas altas, así como de mitad de agosto a todo el mes de septiembre y octubre en las zonas del Valle del Guadalentín y Campo de Cartagena. En cuanto al calendario de recolección de Shard, los primeros brócolis se recolectan en la segunda quincena de noviembre y de ahí hasta todo el mes de enero.

Al igual que Titanium, Shard se caracteriza, además de por su elevada productividad, por su tallo limpio, cabeza elevada y fácil manejo y sanidad. A ello se suma que ambas variedades concentran



■ Luis García Bonillo sostiene muestras de Bellaverde.

mucho las producciones, por lo que, como explicó García Bonillo, “se puede cortar el cien por cien en dos cortes”.

Shard y Titanium también comparten otras características, como es que se trata de variedades pesadas, firmes y muy homogéneas de corte. Al tener una cabeza más elevada y compacta que los brócolis tradicionales, ambas variedades presentan una gran ventaja, como es que, a igualdad de diámetro con la competencia, la cabeza de Shard y Titanium pesa, como mínimo, un 10-15 por ciento más.

En el caso concreto de Titanium, referencia que lleva tres años comercial en el mercado, se trata de la variedad que enlaza, por fechas, con Shard. En concreto, desde Seminis recomiendan su trasplante de finales de octubre

al mes de enero, con recolección desde la última semana de enero hasta finales de abril, dependiendo de la zona.

Ventajas del tallo alto y cabeza compacta

Son múltiples las ventajas de Shard y Titanium por contar con un tallo más elevado y limpio de lo habitual y una cabeza más compacta. La principal es que se adelanta al futuro y permite la recolección mecánica del cultivo, algo que ya se está llevando a cabo en Estados Unidos y que va a ser fundamental para una zona como la Región de Murcia en la que cada vez resulta más complicado encontrar mano de obra. A ello se suma una mayor eficacia de los tratamientos fitosanitarios y una mejor circulación del aire, lo que tendría como resultado



■ Shard.



■ Skytree.

menos enfermedades provocadas por la aparición de hongos, como la alternaria y el mildiu.

Especialidades

Entre las especialidades de brócoli de Seminis cabe destacar Bellaverde y Skytree. La primera de ellas se diferencia por no aprovecharse de ella la cabeza principal, como suele ser habitual, sino los brotes axilares. Es un brócoli de tallo largo con sabor dulce, totalmente comestible, incluido el tallo. A ello se suma que es más dulce que el brócoli normal; un panel de estudio efectuado a con-

sumidores muestra que se prefiere Bellaverde a cualquier otro tipo de brócoli con tallo debido a su atractivo aspecto y sabor.

De Skytree cabe destacar que se trata de un brócoli que presenta un tallo principal más elevado, que sobresale de la planta. Su principal diferencia con respecto a los brócolis tradicionales es que sus floretes no forman la pella existente en las variedades de siempre, sino que crece formando lo que se asemeja a las ramas de un árbol. Se trata de una exclusividad de Seminis que llama mucho la atención visualmente.



■ Cultivo de Titanium.

Estabilidad de ciclo, Calidad, Producción y Homogeneidad

TITANIUM

SHARD

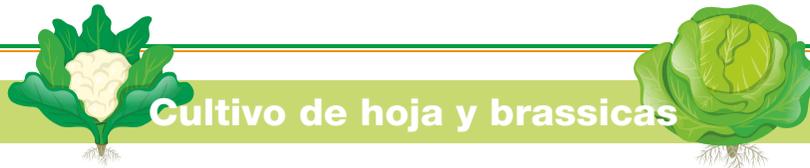
Controla tus programas en el campo

ahora durante todo el ciclo

↑

grow forward

↑



Ramiro Arnedo ofrece su amplio catálogo de lechugas romana, Little gem e iceberg

La casa de semillas presenta un extenso portfolio de variedades de lechuga romana y Little gem para todas las estaciones del año

fhmurcia

La casa de semillas española continúa actualmente con las últimas recolecciones de Formigal. Se trata de una variedad para cultivo de primavera que presenta una planta con roseta compacta, cogollo recto y buen cierre, así como un color verde claro con hojas ligeramente abullonadas. Una de las características principales de esta variedad es el buen comportamiento frente a Tip Burn.

Otras de las variedades ya consolidadas para ciclo de final de primavera y pleno verano es Astún, una romana de porte medio, con una roseta compacta, cogollo recto y color verde claro. Presenta nervio lleno, con un buen sabor y textura. A ello se suma su buen comportamiento frente a la subida a flor, Tip Burn y alta resistencia a Nr0.

“

“Otra de las variedades ya consolidadas para ciclo de final de primavera y pleno verano es Astún, una romana de porte medio, con una roseta compacta, cogollo recto y color verde claro”

Para concluir con las romanas de verano y comienzo de otoño cabe destacar Baqueira, variedad con una roseta compacta de color verde claro, cogollo estilizado y largo, hojas con un abullonado medio y buen comportamiento frente a la subida a flor y al acostillado.

Little gem

Ramiro Arnedo, al igual que con las lechugas romanas, presenta también variedades de Little gem para todos los ciclos.

Dentro de esta tipología cabe destacar Cerler, variedad muy versátil, enfocada para ciclos de otoño, invierno y primavera, que destaca por su compacidad, tamaño, precocidad y aguante en campo.



Cultivo de Little gem Cerler de Ramiro Arnedo.



Cultivo de Little gem Garbo. IRAFA VILLEGAS

Ramiro Arnedo también ofrece su Little gem Garbo, variedad para cultivos de primavera-verano y otoño temprano, que presenta una planta vigorosa con cogollo alto, estilizado y con buen sabor, hojas de color verde medio crujientes y abullonadas. A ello se suma su buen comportamiento frente a Tip Burn y subida a flor.

Iceberg

En lechugas tipo Iceberg, Ramiro Arnedo presenta tres variedades para verano, AR29376, AR29377 y AR29378, todas ellas con planta vigorosa con buena cobertura de hojas, de color verde medio, un cogollo redondeado y aplanado en la base y con buen comportamiento frente a Tip Burn y buena resistencia a espigado.



Diversas variedades de lechuga romana. I.E. S. G.



Diversas propuestas de lechuga romana de hoja crujiente. I.E. S. G.



Brócoli, lechuga, col, coliflor o escarola: un amplio abanico saludable de texturas, sabores y colores

La gran variedad de cultivos de hoja y brassicas que existe a día de hoy en el mercado permite tanto a agricultores como a consumidores experimentar con nuevos formatos y gozar de productos saludables

□ Elena Sánchez

El consumo de cultivos de hoja y brassicas como pueden ser brócoli, lechuga, col, coliflor, escarola o apio, entre otros, está aumentando considerablemente en los últimos años gracias no solamente a la diversidad de tipologías que existen actualmente, sino también a sus aspectos saludables y a su amplio abanico de alternativas para cocinarlos. Las casas de semillas están logrando, gracias a su alta inversión en investigación, obtener nuevas variedades con más sabor, textura crujiente, de diferentes colores y que se pueden consumir, cada vez más, en fresco. Esto permite al agricultor ofrecer una amplia gama de productos con el fin de que el consumidor final adquiera la que más se adapte a sus gustos y necesidades para cada ocasión.

La col común pertenece a la familia de las crucíferas. Se trata de un vegetal verde, fresco y de estación que es rico en vitaminas y minerales. Los consumidores la pueden identificar fácilmente por sus hojas verdes, lisas y firmes, además de porque se trata de un producto fibroso, duro y con un suave sabor.

En el caso de la coliflor, este producto está evolucionando en el mundo de la cocina de manera exponencial. Y es que, hay variedades de color blanco, amarillo, rojo e, incluso, morado. Gracias a



su alto contenido en agua y a su escaso contenido energético, la coliflor es una verdura idónea en dietas de control de peso. Además, es rica en vitamina C y su contenido en fibra contribuye a reducir las tasas de colesterol en sangre.

Sin duda, la lechuga es uno de los productos más conocidos y con los que más están innovando las casas de semillas gracias a su versatilidad. Y es que, este pro-

ducto, tan sabroso, se agrupa en dos tipos principales: uno de hoja suelta y otro formando cogollos. De hecho, para el consumidor, probablemente, la lechuga iceberg es la más conocida. Su forma es redonda y sus hojas grandes, prietas y crujientes, verdes por fuera y más blancas conforme se acercan al tronco. La lechuga es beneficiosa para el sistema nervioso y digestivo y es uno de los alimentos más ricos en

agua. Entre sus vitaminas destacan el ácido fólico, la vitamina C y la provitamina A.

Otros productos destacados y que están ocupando un gran papel dentro de la alimentación saludable son la escarola (lisa y rizada), que contiene una gran proporción de agua y al consumirse generalmente cruda se evitan las pérdidas de nutrientes durante el cocinado; el apio, producto que contiene flavonoi-

des, compuestos con actividad antioxidante y funciones biológicas diversas, aportando un fantástico toque crujiente y sabroso en las ensaladas estivales; y, finalmente, el brócoli, que como el resto de crucíferas, tiene una gran importancia desde el punto de vista nutricional, ya que contiene una elevada cantidad de vitaminas. El brócoli es una buena fuente de ácido fólico, vitamina C, minerales y fibra.

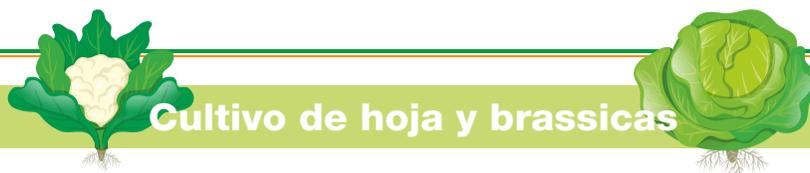
BAQUEIRA

Resistencias, sabor y calidad en una



Ramiro  Arnedo
semillas





Vilmorin presenta su amplio catálogo de lechuga para el campo del sureste español

fhmurcia

Vilmorin es una marca de Vilmorin-Mikado, División Comercial del grupo Limagrain, que concentra el trabajo de Vilmorin (empresa de semillas francesa) y el de Mikado Kyowa Seeds (empresa de semillas japonesa).

Como empresa internacional obtentora de variedades vegetales hortícolas, Vilmorin-Mikado tiene una base sólida presente en los cinco continentes y ofrece una amplia gama de la más alta calidad a todos los profesionales del sector hortícola. Vilmorin ibérica, con una trayectoria de más de 50 años en el mercado español, se dedica a la investigación, desarrollo y comercialización de diversas especies hortícolas en España y Portugal.

En referencia a la lechuga, fruto de una investigación 'in situ' en la zona productora, la empresa ofrece una amplia oferta de variedades, principalmente en mini romana e iceberg, consiguiendo con algunas variedades ser un referente del segmento. Capoeira y Balboa son buenos ejemplos de tipología mini romana. En cuanto al tipo iceberg, Yucaipa, Hurakan y Zasmira son tres variedades clave de la empresa.

El trabajo, esfuerzo y dedicación que los equipos de investigación, desarrollo y comercial han ido desempeñando durante todos estos años mano a mano con productores y técnicos ha llevado a Vilmorin a ser un referente como compañía obtentora de variedades de lechuga.

Actualmente, Vilmorin Ibérica tiene una presencia reconocida con sus variedades en las tipologías de mini romana e iceberg aportando una amplia gama adaptada a cada segmento. Así, proporciona al productor la posibili-



Yambu.



Balboa.



Rom 21887.



Rom 21412.

dad de realizar un programa completo a partir de nuestras variedades para otoño, invierno, primavera y verano. El alto nivel de resistencias de nuestras variedades tanto en Bremia como al pulgón Nasonovia raza 0, garantizan un alto rendimiento y competitividad.

En referencia a la tipología mini romana, destacar la nueva variedad comercial Yambú, para trasplantes de otoño temprano y primavera con altas resistencias a Bremia 16-36 y pulgón Nr(0) la cual aporta alta precocidad y tolerancia a tipburn, complementando a la ya célebre Capoeira, referente del segmento para otoño.

Para ciclo de invierno, la empresa presenta uno de sus buques insignia: Balboa, ya implantada en el mercado varios años como variedad emblemática en todas las empresas productoras del sector.

Balboa es una variedad indicada para trasplantes de otoño tardío invierno, con alta uniformidad, muy estable, altamente productiva y con resistencias completas a Bremia 16-36 y pulgón Nr(0).

Esta próxima campaña Vilmorin refuerza el segmento de invierno con el lanzamiento de dos nuevas variedades: Rom 21887 y Rom 21412 ambas con resistencias completas a Bremia BI:16-36 y pulgón Nr(0). Destacan por su alta tolerancia a tip burn y excelente uniformidad. Estas variedades vienen a reforzar el ya amplio y consolidado catálogo de las mini romanas de Vilmorin.

Otras de las tipologías de lechuga por las que Vilmorin apuesta es la iceberg, teniendo actualmente un catálogo extenso para todo el año y con garantías de éxito. Destaca la variedad Zasmira para invierno; variedad ya conso-

lidada en el mercado que destaca principalmente por su flexibilidad, calidad y resistencias completas a Bremia 16-36 y pulgón Nr(0).

Esta campaña se reforzará el catálogo con futuras variedades comerciales: Ice 20586 e Ice 20766 para otoño, Ice 21378 para centro de invierno e Ice 20692 para salida de invierno cubriendo cualquier necesidad comercial, ofreciendo altas resistencias y los mejores comportamientos en las diferentes zonas de producción.

No hay que olvidar el mercado de la romana, siendo Conan la primera introducción en esta tipología. Conan es una variedad con doble aptitud pudiéndose comercializar tanto en el mercado de exportación como en el nacional. Cuenta con resistencias a Bremia 16-33, LMV(1), Fol(1) y pulgón Nr(0). La empresa sigue centrada

en esta tipología desarrollando nuevas variedades como Rom 20276 para otoño y primavera, Rom 20794 para otoño e invierno y Rom 21215 para transición de invierno-primavera, todas ellas con alta calidad y resistentes a pulgón Nr(0).

Vilmorin Ibérica cuenta también con una amplia gama en leafy e intensifica su catálogo con nuevas incorporaciones dentro de las babyleaf. En este mercado la empresa propone para esta campaña las variedades de rúcula WRX8 y batavia BBL10693.

WRX8 es una rúcula de hoja estrecha y dentada, de color verde oscuro, con alto rendimiento, buena tolerancia al espigado y con un uniforme rebrote lo que le confiere unas características idóneas para esta tipología.

BBL10693 es una batavia de color verde medio de crecimiento rápido, de alto rendimiento y con peciolo largo, que proporciona facilidad en la recolección y alta calidad en la presentación final.

Vilmorin Ibérica cuenta con unas instalaciones en la zona de La Palma donde cada campaña realiza una plataforma representativa de las novedades y la gama comercial enfocada a los profesionales del sector. Allí pueden conocer nuestras variedades de primera mano e intercambiar información junto al equipo de Vilmorin.



ROMANA

Conan.



WRX8.



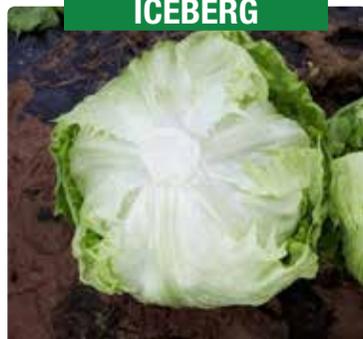
BBL10693.



Zasmira.



Ice 20586.



Ice 20766.



Ice 21378.



Ice 20692.



Las exportaciones de coles y brócoli se incrementan un 10,32% en valor en el primer trimestre de 2019

Reino Unido es el país al que más se exportan coles y brócoli desde Murcia con una cifra de 106.646,28 toneladas en 2018

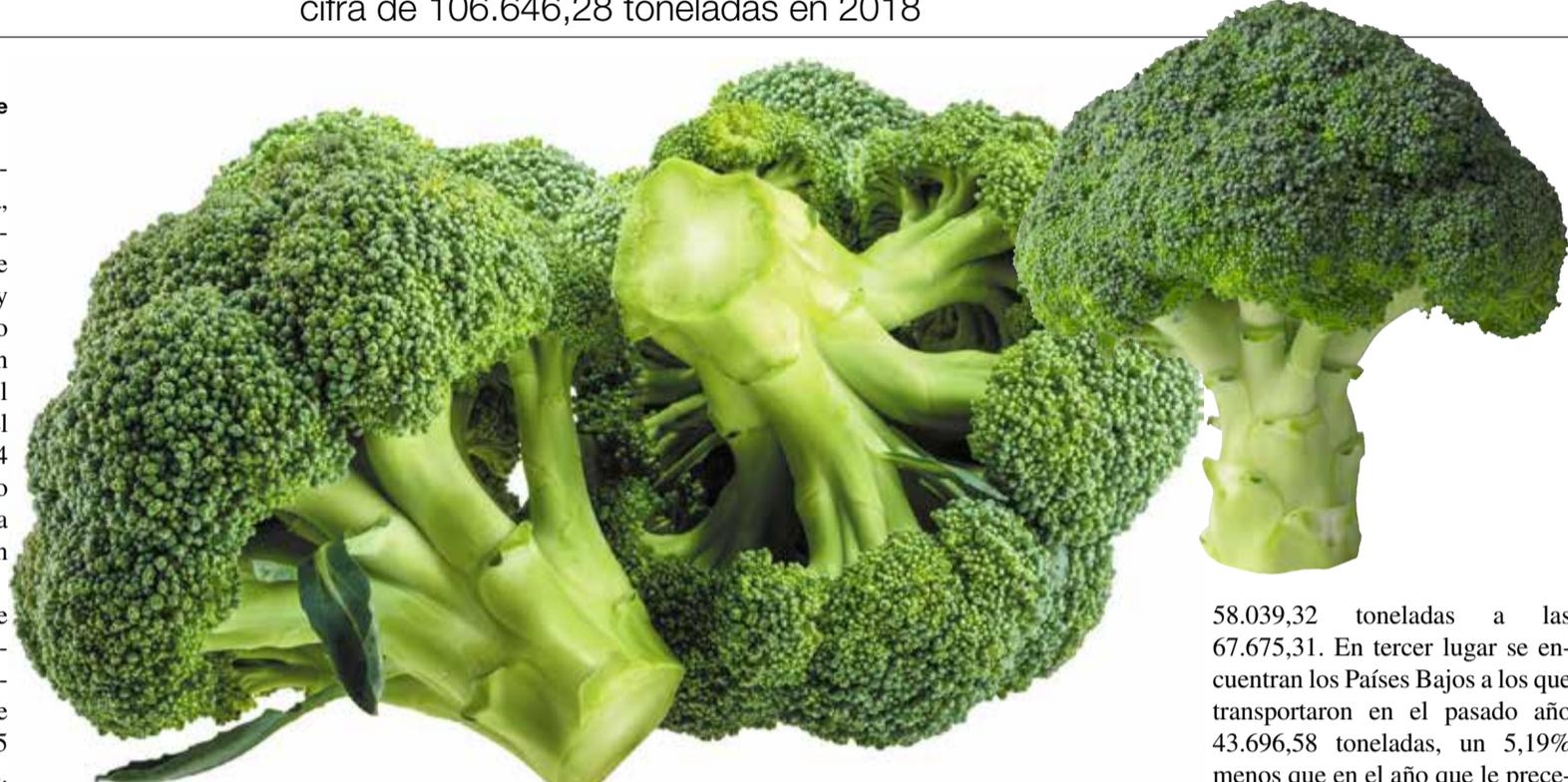
□ Jessica Valverde

Según datos de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca, se exportaron un total de 148.301,41 toneladas de coles y brócoli en el periodo comprendido entre enero y marzo de 2019, un 1,38% más que lo exportado en el mismo periodo del año anterior. El brócoli alcanzó la cifra de 156,94 millones de euros en el periodo mencionado, superando la cifra alcanzada en el año anterior en un 10,32%.

En los últimos cinco años, de 2014 a 2018, las toneladas exportadas de ambos productos han aumentado un 8,46%, pasando de 302.191,53 en 2014 a 339.285,75 toneladas en el ejercicio de 2018. En el pasado año, el brócoli y las coles alcanzaron los 336,32 millones de euros, suponiendo un 7,12% de crecimiento desde el año 2014.

Ranking por provincias

En total se exportaron desde toda España 485.730,86 toneladas de brócoli y coles. La Región de Murcia es la Comunidad Autónoma



de España desde donde más toneladas se exportaron con un total de 339.285,75, aumentando en un 7,06% respecto a la cifra alcanzada en el periodo anterior, donde esta fue de 316.916,73 toneladas. Le sigue Alicante con 31.408,75 toneladas, Valencia con 26.240,20, Almería con 22.625,26 toneladas, en quinto lugar, se encuentra Na-

varra con 15.451,21, seguida de Sevilla con 11.592,60, Badajoz con 7.862,98, Castellón con 4.917,21, Granada con 4.422,55, les sigue Barcelona con 3.772,55, Madrid con 3.655,30 toneladas, Cádiz con 3.330,54, Girona con 2.862, Huelva con 2.623,70, Tarragona con 2.20,64, Albacete con 1.735,80, Rioja con 452,35 y Llei-

da con 309,06 toneladas. El país al que más se exportan coles y brócoli desde Murcia es Reino Unido, al que el pasado año se llevaron 106.646,28 toneladas, un 5,25% menos que en 2017, siendo las toneladas exportadas 112.557,44. Le sigue Alemania, que experimentó un crecimiento del 16,60% de 2017 a 2018, pasando de las

58.039,32 toneladas a las 67.675,31. En tercer lugar se encuentran los Países Bajos a los que transportaron en el pasado año 43.696,58 toneladas, un 5,19% menos que en el año que le precede, donde la cifra ascendió a 46.090,34. Le sigue Francia con 25.129,18 toneladas, lo que supuso un aumento del 13,19% respecto a 2017. El quinto país en el ranking es Polonia, con 16.180,35, seguido de Bélgica con 10.759,10 y Suecia, que completa el ranking de los 7 países a los que más se exportan brócoli y coles desde Murcia con 9.637,40 toneladas.

VILMORIN, REFERENTE EN
MINI ROMANA



- ▶ YAMBU
- ▶ CAPOEIRA
- ▶ CAPONATA
- ▶ ALTANERA
- ▶ BALBOA

Vilmorin IBERICA, S.A.
C/. Joaquín Orozco, 17 bajo
03006 ALICANTE - ESPAÑA



Vilmorin es una marca de la División Comercial Vilmorin-Mikado





Cultivo de hoja y brassica

Lechuga ISI Sementi, calidad para todo el año

La casa semillas ya ha dado a conocer las nuevas propuestas varietales del programa de breeding dedicado al mercado español

□ fhmurcia

La casa de semillas italiana Isi Sementi ha incorporado al mercado de las hojas, nuevas lechugas romanas tipo Valladolid, que están adaptadas al nuevo mercado nacional y que se caracterizan, principalmente, por corazones compactos de entre 500-600 gramos, con sabor y textura como las Romanas tradicionales de toda la vida, pero adaptadas al Campo de Cartagena. Asimismo, debido al clima cada día más duro de esta zona de España, donde escasea el agua y las temperaturas son cada vez menos estables, estas nuevas lechugas de ISI Sementi presentan gran rusticidad frente a tipburn y dry tip, además de que también destaca por su color verde oscuro. Entre las variedades que cabe nombrar se encuentra la ISI 44623, indicada para recolección de otoño, y Aledo, que está recomendada para recolecciones de primavera.

Por otro lado, desde ISI Sementi no quieren olvidar el mercado de la little gem, por ello, ha incorporado a Sally, la nueva little

gem de invierno (Bl:16:35 y Nr:0). Asimismo, como ISI-Iceberg para una primavera sin tipburn y con una formación ideal, destacan, principalmente, Magic e ISI 48756 (Bl:16-35;Nr:0).

En el mundo de la Baby leaf, trabajando cada vez más con las necesidades del mercado, la casa de semillas italiana incorpora Falstaff, una batavia verde adaptada a épocas de altas temperaturas, así como Copacabana, como batavia roja, y Symphony, el lollo rosso de ISI Sementi. Todas estas novedades cuentan con la tecnología ISIJet, para una mejora en la germinación y uniformidad en siembras de altas temperaturas.

ISI Sementi, empresa de semillas especializada en la creación, producción y comercialización de semillas profesionales para la horticultura, está presente en más de 80 países y está comprometida con el desarrollo de la producción sostenible y la mejora de la calidad de los cultivos mediante la investigación y el uso de tecnologías innovadoras.

Más información:
www.isisementi.com



Falstaff.



Symphony.



Copacabana.



Magic.



Sally.



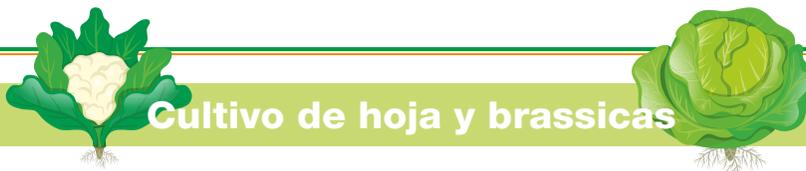
ISI 44623.



Aledo.



ISI 48756.



El apio aumenta en 5.980 hectáreas en 2019 respecto al año anterior

□ Jessica Valverde

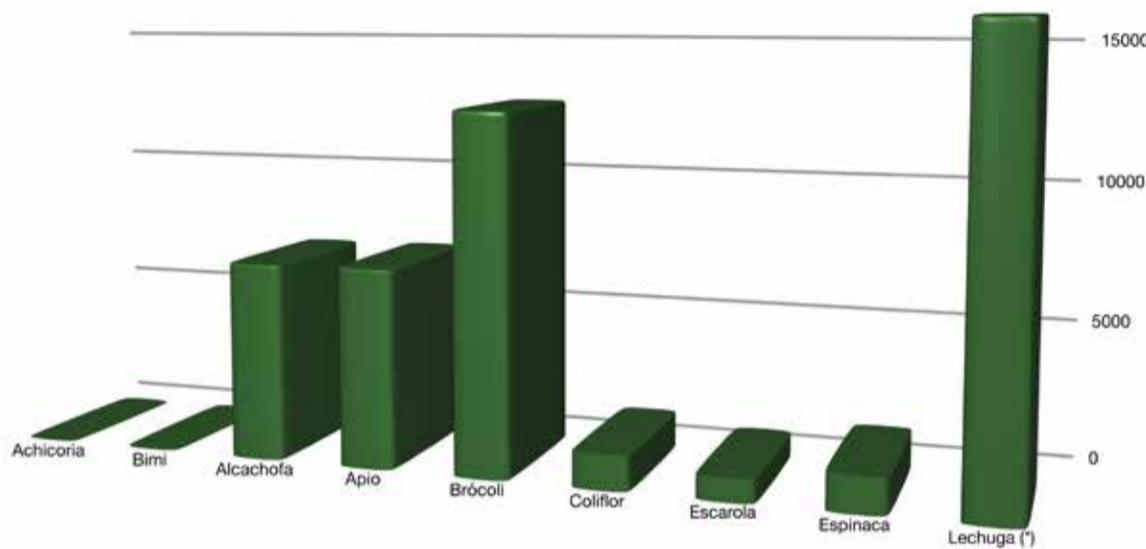
Según los datos provisionales del año 2019 aporta la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca, uno de los cultivos que más va a aumentar su número de hectáreas, respecto al año anterior, será el apio, que pasará de las 1.118 alcanzadas en 2018 a las 7.098 previstas en 2019. Para este año se contempla una media de 14.421 kilos/hectárea, y un total de 101.617 toneladas, superando en 35.044 las toneladas producidas en el año 2018.



Cultivo de apio. IFHMURCIA

El brócoli será el segundo cultivo que más crezca según los datos provisionales, alcanzando las 12.700 hectáreas, suponiendo esto 612 más que en el año 2018. La media prevista de kilos por hectárea asciende a 15.924, además de un total de 202.233 toneladas, siendo esta cantidad inferior a la obtenida en el año 2018, donde alcanzó las 209.122.

DATOS 2019 (Provisionales)	S (ha)	Rto (K/ha)	P (t)
Achicoria	12		
Bimi	39		
Alcachofa	7.047	14.421	101.617
Apio	7.098	14.317	101.617
Brócoli	12.700	15.924	202.233
Coliflor	1.251	26.439	33.075
Escarola	818	30.300	24.785
Espinaca	1.279	22.000	28.138
Lechuga (*)	15.953	27.193	433.803



“El brócoli será el segundo cultivo que más crezca según los datos provisionales, alcanzando las 12.700 hectáreas, suponiendo esto 612 más que en el año 2018”

El número de hectáreas de escarola también aumenta, alcanzando en 2019 una cifra de 818 hectáreas, según las previsiones, frente a las 384 del pasado año, traduciéndose esto en un aumento de 434 hectáreas. Se prevén 30.300 kilos/hectárea, llegando a una producción de 33.075 toneladas, superando en 21.747 las obtenidas en 2018, que ascendieron a 11.328.

La alcachofa aumenta sus hectáreas en 347 respecto al año anterior según los datos provisionales, llegando en 2019 a las 7.047 frente a las 6.700 de 2018. Son 14.421 los kilos/hectárea que reflejan los datos provisionales ofrecidos por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca. Las toneladas totales previstas ascienden a 101.617, 11.167 más que en el año anterior, en el que la cifra fue 90.450.

A esta le sigue la espinaca, con un aumento de 343 hectáreas respecto a 2018, alcanzando en 2019 las 1.279, frente a las 936 del pasado año. La media que arrojan los datos provisionales de kilos por hectárea asciende a 22.000, y un total de 28.138 toneladas, frente a las 20.498 del pasado año, traduciéndose esto en un aumento de 7.640 toneladas.

Las hectáreas de coliflor han experimentado un aumento de 156 hectáreas en 2019, según los datos provisionales, ascendiendo a un total de 1.251 hectáreas. Dichos datos arrojan la cifra de 26.439 kilo/hectárea, así como un total de 33.075 toneladas frente a las 25.535 alcanzadas el pasado año, lo que supone un aumento de 7.540 toneladas.

Por último, la lechuga ha alcanzado las 15.953 hectáreas, superando en 58 al total de la pasada campaña. Este sigue siendo la producción principal y, para este año 2019, los datos provisionales muestran una cifra de 27.193 kilos/hectárea y un total de 433.803 toneladas, suponiendo esto un aumento de 11.286 toneladas respecto al año 2018, donde la cifra ascendió a 422.517 toneladas.

CALIDAD Y SABOR TODO EL AÑO

MAGIC
Iceberg de primavera, buena formación y seguridad contra el tip-burn

ALEDO
La romana que ofrece seguridad contra el tip-burn

SALLY
Little gem de invierno con peso y calibre

Research & Italian Passion

Ponemos la pasión y el gusto mediterráneo en todo lo que hacemos, porque creemos en los valores de la Tradición, e innovamos de manera sostenible, para ofrecer al mercado productos únicos.



www.isisementi.com



Renovation Fuerza Máxima: la alternativa tecnológica, eficiente y sostenible al superfosfato de cal y al 'triple 15'

□ fhmurcia

Fertinagro Biotech, empresa biotecnológica que centra una de sus principales líneas de investigación en la agricultura regenerativa y en la fertilización eficiente y sostenible, ha desarrollado una nueva familia de fertilizantes tecnológicos para aplicación en fondo: Renovation Fuerza Máxima.

Se trata de una gama de fertilizantes complejos, completos y tecnológicos, especialmente concebida para su utilización como abonado de fondo en cultivos Cash-Crops y caracterizada por el aporte en cada grano, de la máxima tecnología posible para conseguir la estimulación de los cultivos a la par que su adecuada nutrición, maximizando de este modo el potencial productivo de los cultivos de mayor valor; a la vez que presentan una granulometría homogénea y de precisión que permite una óptima disposición de los gránulos en la superficie a fertilizar, maximizando la concentración de tecnología y nutrientes en la solución del suelo, optimizando así las dosis a aplicar y aprovechando la fertilidad potencial del suelo.

“

“Se trata de una gama de fertilizantes complejos, completos y tecnológicos, especialmente concebida para su utilización como abonado de fondo en cultivos Cash-Crops”

Desarrollado como fertilizante NIR (Nutrición Integral de la Rizosfera), Renovation Fuerza Máxima está diseñado para aportar un triple efecto: fisiológico (estimulando el desarrollo del sistema radicular y reduciendo el estrés al que se pueda ver sometido el cultivo), nutricional (aportando NPK, Ca, Mg, S y microelementos) y edáfico (a nivel físico, químico



Finca demostrativa: cultivo de acelga.

y biológico activando la flora microbiana).

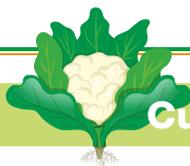
En las principales zonas de cultivo intensivo en Almería, los abonados de fondo convencionales poco eficientes en forma de superfosfato de cal y 'triple quince' se aproximan a los 500 kg/ha/año para cada uno de ellos. Para el caso del fósforo en el abonado de cobertera se aporta también entre 3-5 litros de ácido fosfórico del 75 % por ha y riego, equivalente a 1.0-1.5 me/L. En estos casos los valores que se suelen obtener por el método Olsen oscilan entre 50-

150 mg/kg de suelo, valores más que suficientes e incluso excesivos en la mayoría de los casos para cualquier cultivo hortícola. Por otro lado, la mayoría de las áreas de invernadero de Almería, que están catalogadas como zonas vulnerables a contaminación por nitratos, el exceso de fertilización nitrogenada no eficiente, contribuye a aumentar la carga contaminante al suelo y al agua, al mismo tiempo que incrementan la salinidad y la destrucción de la vida microbiana. El problema deriva de una visión demasiado simplista de

la nutrición vegetal basada en exceso de fertilizantes no eficientes y en el descuido de la fertilidad biológica de los suelos, el principal activo del agricultor; siendo la problemática principal de la contaminación producida por los fosfatos lixiviados, al igual que ocurre con los nitratos, la eutrofización de las aguas.

Así, Renovation Fuerza Máxima (5-5-15) se postula como una nueva familia de fertilizantes eficientes, eficaces y rentables gracias al paquete tecnológico que incorporan: protección del nitró-

geno, protección del fósforo, complejo activador de la flora microbiana, así como otras tecnologías que permiten que el cultivo pueda superar cualquier situación de estrés que le pueda afectar a lo largo de todo su ciclo, maximizando el desarrollo de su sistema radicular y permitiendo una mayor translocación de nutrientes y crecimiento de la planta, a la vez que mejorará los niveles de potasio en el complejo de cambio en suelos como, por ejemplo, los de Adra y los del Campo de Níjar, bajos en reservas de este nutriente.



Un nuevo método de envasado multiplica por tres la vida útil de la alcachofa

□ fhmurcia

Científicos del grupo Post-Recolección de Frutas y Hortalizas de la Universidad Miguel Hernández de Elche ha desarrollado un nuevo método de envasado de la alcachofa, que logra multiplicar por tres la vida útil de este producto. Según explica el profesor de la UMH, Pedro Zapata, en declaraciones para la Asociación Alcachofa de España, este método consiste en envasar las alcachofas de forma individual, en grupo o, incluso, llevándolo en palets completos, con un plástico macroperforado, es decir, que tiene unos orificios que se pueden ver a simple vista. Así, al envasar con ese plástico se genera una atmósfera interna en la que existe una mayor humedad relativa y, por tanto, la pérdida de peso



disminuye considerablemente. Sin embargo, como todo proyecto, este no iba a ser menos

y, evidentemente, conlleva algunos riesgos. Como explica Zapata, en la pequeña atmósfe-

ra que se crea dentro hay algún aspecto negativo, como el hecho de que se genere cierta po-

dreumbre por el elevado nivel de humedad relativa.

Para combatirla, el grupo de investigación ha combinado el efecto de este plástico macroperforado con la acción de los aceites esenciales, que son volátiles a temperatura ambiente e, incluso, también a temperaturas de refrigeración. Así, con estos aceites se consigue que la alcachofa se ennegrezca menos.

En el trabajo de investigación han participado siete profesores de la Universidad Miguel Hernández de Elche, así como también han intervenido dos investigadoras posdoctorales y una investigadora predoctoral. Todos ellos han trabajado durante tres meses hasta, finalmente, presentar los resultados en el X Simposio Internacional de la Alcachofa, que se celebró en marzo en Orihue-



FERTINAGRO
Renovation
FUERZA
MAXIMA

**COMPLEJO NUTRICIONAL
TECNOLÓGICO GRANULADO
DE PRECISIÓN**

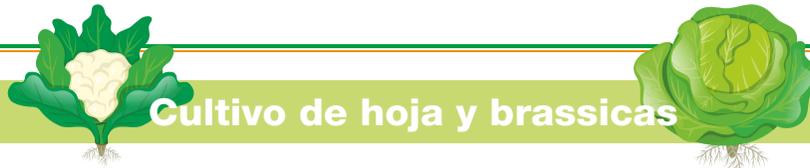
Especialmente concebido para abonado de fondo, cubriendo las necesidades del cultivo, y asegurándose de que reciba todos los elementos esenciales y aprovechables.

NUESTRO ÉXITO está en tus resultados
Más de 2.000 testimonios nos avalan

Fertinagro Biotech, S.L. | Polígono Industrial La Paz, Parcela 185 - 44195 Teruel | Tel.: (+34) 978 618 070 - Fax: (+34) 978 617 285 | info@fertinagro.es | **TÉRVALIS**

www.fertinagro.es

FERTINAGRO
BIOTECH



Navares, Pirelie y Casual, lechugas de Syngenta que cumplen con el productor murciano y el consumidor global

La innovación de la casa de semillas también ha permitido poner en el mercado novedades como la espinaca El Lucio o avanzar en propuestas de lechuga iceberg y baby leaf

□ Almudena Fernández

S yngenta ha presentado este año distintas innovaciones en cultivo de hoja y brassicas con variedades mejoradas que no solo responden a las demandas del consumidor y cadena, si no que contribuyen a aspectos clave para la sostenibilidad de las principales áreas de producción como es el caso de Murcia. En escarola, Navares (ES16266) y Pirelie son las principales novedades, que se une a otra nueva apuesta: la romana de exportación Casual (LS17833).

“*Pirelie destaca por su color verde brillante, muy buena sanidad y buen comportamiento frente a Tip burn*”

En concreto, Navares (ES 16266) es una escarola lisa para el ciclo de otoño con muy buena sanidad. Es una variedad para el ciclo Terres, con buen llenado y calidad basal. Además, Navares (ES16266) posee muy buen peso y volumen, además de excelente sanidad externa.

Por el otro lado, Pirelie es una variedad de Syngenta dentro del segmento de escarola rizada, para el ciclo de otoño. Desde la casa de semillas insisten en que destaca por su color verde brillante, muy buena sanidad y buen comportamiento frente a Tip burn, sin olvidar su buena producción y calidad.



■ Casual.

■ Navares es una escarola lisa para ciclo de otoño.

Por lo que se refiere a lechuga romana, fruto de arduo trabajo de desarrollo e investigación, Syngenta ha presentado la lechuga romana para exportación Casual (LS17833). Esta variedad de invierno destaca por su uniformidad y calidad de corazones y su buen comportamiento en altas densidades. Por sus características, es un producto que se adapta muy bien a 'twin pack' y destaca igualmente por su "excelente paquete de resistencias", lo que convierte a Casual a en "la más resistente en invierno", tal y como mantienen desde Syngenta.

En el segmento de lechuga iceberg, y ante las dificultades que atraviesan estas lechugas en los últimos años hasta situarse como un producto 'commodity', Syngenta no ha desistido en su labor investigadora para desarrollar nuevas variedades, mejoras adaptadas a las condiciones de cultivos locales con todo el paquete de resistencias y con la calidad y producción que hasta ahora han caracterizado a sus lechugas. De esta forma, Ice Lindo e Ice Ágata (LS15537) son dos nuevas introducciones de Syngenta que pueden ayudar a los clientes a diversificar sus programas, en invierno y otoño respectivamente, manteniendo la calidad y rendimiento en campo.

Finalmente, el segmento Baby leaf sigue siendo clave en los programas de mejora de Syngenta.



■ Pirelie destaca por su buen comportamiento frente a Tip Burn.

Fruto de ello es la amplia gama de colores, formas, tamaños e innovaciones desarrolladas en los últimos años, que les han proporcionado una posición privilegiada en el mercado de Baby leaf. Red Crispita es la última gran apuesta desarrollada por los equipos de Syngenta y está teniendo una gran aceptación en el mercado, por su color y su forma 3D, además de por su seguridad en campo. Desde Syngenta confían que LS17053 (Icevita), la primera baby iceberg que pretenden llevar al mercado, "sea una nueva oferta disponible en los supermercados en el corto plazo, debido a las cualidades organolépticas de este tipo de productos sin olvidar la seguridad y rendimiento en campo".

Espinaca

Por otro lado, El Lucio es una variedad de espinaca que está dando muy buenos resultados tanto en fresco, como para el mercado de industria. Esta espinaca complementa a El Prado y El Caballo, para siembras de primavera y de otoño. El Lucio es una variedad de hoja gruesa, lisa y redondeada, además de un color verde oscuro y brillante.

No en vano, Syngenta sigue trabajando intensamente en la búsqueda de variedades con el paquete de resistencias enteras frente a Mildiu (*Peronospora farinosa*), además de las diferentes enfermedades de hoja que deprecian la calidad de las espinacas.

EasyBroq

Por lo que se refiere al brócoli, Syngenta sigue desarrollando su proyecto EasyBroq y, durante la campaña pasada, ya hizo varias catas y estudios con consumidores en distintos supermercados, obteniendo resultados muy positivos. EasyBroq sorprendió por su "excelente sabor, extraordinaria dulzura y suavidad a la hora de comerlo, pudiéndose comer tanto tallo como floretes sin ningún problema".

Toñi Piernas, primera mujer en presidir la asociación +Brócoli

□ fhmurcia

T oñi Piernas es, desde hace un mes, la nueva presidenta de +Brócoli, la asociación española que promueve el consumo de esta hortaliza. Toñi Piernas llegó a la dirección de la asociación para sustituir a Luis Jiménez y convertirse así en la primera mujer que se pone al frente de la entidad, desde que fuese creada en 2010.

Toñi Piernas es directora de Marketing de Campo de Lorca. Es

socia de Proexport, además de +Brócoli, donde participó en la gran campaña promovida para incrementar su consumo, hablando de sus propiedades y beneficios. Bajo el hashtag #meunoalverde, el plan de promoción alcanzó a casi tres millones de personas.

Durante estos años, hasta cinco dirigentes distintos se han ido sucediendo en el cargo de presidencia. Ahora, con Toñi Piernas al frente, comienza una nueva etapa donde el grupo buscará incrementar la internacionalización del

producto tras adquirir protagonismo en España. Los componentes que completan el órgano directivo de +Brócoli hasta 2022 serán Juan Salvador Peregrín (Peregrín), Javier Bernabéu (Sakata), Jorge Reig (Agromediterránea), Luis Jiménez (Luis Jiménez), Carmen Cabra (Fruit Today) y Nuria García (Proexport).

Este cambio que llega ahora supone el inicio de otro reto después de conseguir que esta hortaliza se haya convertido en un producto significativo en la Región



de Murcia. Además, durante este último año, gracias a otras acciones de comunicación llevadas a

cabo por +Brócoli, más de 27 millones de usuarios conocieron las ventajas de comer esta hortaliza.



Murcia cerró el año 2018 con 15.895 hectáreas de lechuga y 12.088 de brócoli

□ Jessica Valverde

Según la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca la Región de Murcia cerró el pasado año 2018 con un total de 13.825 hectáreas de Brassicas frescas y 252.961 toneladas. Entre los cultivos analizados destaca el brócoli, con un total de 12.088 hectáreas, suponiendo casi el total del conjunto. Con unos valores muy por debajo de este sigue la coliflor, que alcanzó 1.095 hectáreas, 'otras coles no especificadas' con 311, el repollo con 254 hectáreas, colirrábano con 65 y la berza con 12 hectáreas.

El brócoli despunta en toneladas, sumando un total de 209.122 en el pasado año 2018. A esta le siguen las toneladas de coliflor, 25.535, 'otras coles no especificadas' con 8.055 toneladas, a continuación, el repollo con 7.323 y fi-

nalmente el calirrábano con 2.632 y la berza con 294 toneladas.

Hoja o tallo

Dentro de las hojas y tallos, excluyendo las coles, destaca la lechuga con un total de 15.895 hectáreas en el pasado año 2018. A esta le siguen las alcachofas, con 6.700 hectáreas, el apio con 1.118 y las espinacas con 936. Con unas cifras menos elevadas, se encuentra el cultivo de escarola con 384 hectáreas, el perejil con 259, 'otras hortalizas de tallo y hoja no especificado' con 162, las acelgas con 135, con un menor número de hectáreas los espárragos, con 20, el canónigo con 15 y, finalmente, se encuentran rúcula y cardo con 6 hectáreas y endivias con 4.

Las toneladas de lechuga en el año 2018 ascendieron a 422.517, siendo estas las más elevadas tanto en hoja y tallo como en brassicas. En la línea de hoja o tallo le



■ Campo de lechuga. /ALMUDENA FERNÁNDEZ.

sigue las alcachofas con 90.450 toneladas, el apio con 66.543, las espinacas con 20.498, la escarola con 11.328 y, con una cantidad muy inferior a estas, se encuentra el perejil con 4.895 toneladas, 'otras hortalizas de hoja y tallo no especificadas' con 4.070, la acelga con 3.659 y finalmente se encuen-

tra el puerro con 837 toneladas, el cardo con 213, los espárragos con 132, canónigos con 113, endivias con 92 y rúcula con 85 toneladas.

Cultivos como las coles de Bruselas, lechuga en invernadero, archicola verde, grelo o borraja han sido inexistentes en el pasado año 2018.

DATOS 2018		S (ha)	P (t)
Total Brassicas frescas		13.825	252.961
Coliflor		1.095	25.535
Broccoli		12.088	209.122
Brassicas	Coles de Bruselas	0	0
	Repollo	254	7.323
	Colirrabano (Kohlrabi)	65	2.632
	Berza	12	294
	Otra coles no especificadas	311	8.055
	Apio	1.118	66.543
	Puerros	31	837
Lechuga (Total)		15.895	422.517
Lechuga en campo		15.895	422.517
Lechuga en invernadero		0	0
Endivias		4	92
Espinacas		936	20.498
Espárragos		20	132
Achicoria verde		0	0
Alcachofas		6.700	90.450
Hoja o tallo (excluye coles)	Otras hortalizas de hoja y tallo no especificadas	162	4.070
	Escarola	384	11.328
	Acelga	135	3.659
	Cardo	6	213
	Grelo	0	0
	Canónigo	15	113
	Rúcula	6	85
	Borraja	0	0
	Perejil	259	4.895
	Otras hortalizas de hoja y tallo (no especificadas en B19:B37)	0	0



ESCAROLA LISA

NAVARES (ES16266)

Sanidad y rendimiento en otoño.



LECHUGA ROMANA

LS17833 (Casual)

Formación, tamaño y seguridad en invierno.



www.syngenta.es



Escarola, espinacas y acelgas aumentan el número de toneladas exportadas en el primer trimestre de 2019

□ Jessica Valverde

Las exportaciones de acelgas y cardo en el primer trimestre de 2019 ascendieron a 1.056,10 toneladas, suponiendo un incremento del 52,65% respecto al mismo periodo del año anterior, en el que la cifra fue de 691,84 toneladas, según la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca. Los millones de euros ascendieron a 1,40, suponiendo un descenso del 5,35% respecto al mismo periodo de año anterior, donde la cifra fue de 1,48 millones de euros.

El balance de los últimos cinco años, de 2014 a 2018, muestra un aumento de las toneladas del 117,37%, pasando de 1.299,44 en 2014 a 1.783,99 toneladas en 2018. Los millones de euros han experimentado un aumento del



Campo de Murcia. /RAFA VILLEGAS

“El balance de los últimos cinco años, de 2014 a 2018, muestra un aumento de las toneladas del 117,37%, pasando de 1.299,44 en 2014 a 1.783,99 toneladas en 2018”

108,85% en este periodo, pasando de los 1,20 millones de euros en 2014 a los 3,72 en 2018.

Murcia es la provincia que más acelgas y cardo exportó en 2018, alcanzando las 1.783,99 toneladas, seguida de Valencia con 1.719,67 y en tercer lugar Alicante con 980,58 toneladas.

Reino Unido es el país al que más acelgas y cardo recibió de Murcia en 2018, con una cifra de 863,66 toneladas, seguido de Países Bajos con 188,26 y en tercer lugar Alemania con 175,24 toneladas.

En el primer trimestre de 2019 las toneladas exportadas de escarola y achicoria han aumentado un 15,36% respecto al mismo periodo del año anterior, alcanzando en el presente año la cifra de 16.612,97 frente a las 14.400,98 toneladas de 2018. El crecimiento en cuanto a millones de euros ha sido mayor con un 29,17% más, con una cifra de 13,31 millones de euros en el trimestre analizado frente a los 10,30 millones de eu-

ros en el mismo trimestre del año anterior.

El balance de los último cinco años, de 2014 a 2018, muestra un descenso del 9,22%, pasando de 28.763,32 toneladas exportadas en 2014 a 27.747,52 en 2018. Se da la misma situación respecto a los millones de euros, con un descenso del 7,16%, pasando de los 18,93 millones de euros en 2014, a los 23 millones de euros en 2015, 24,29 en 2016, 26,45 en 2017 y descendiendo la cifra hasta 21,51 en 2018.

Murcia es la provincia que más escarolas y achicorias exportó en 2018, alcanzo la cifra de 27.747,52, seguida de Almería, que exportó 17.275,40 toneladas y en tercer lugar Alicante, con un total de 3.981,40 toneladas exportadas.

El país que más escarolas y achicorias recibió desde Murcia en 2018 es Países Bajos, que recibió 7.526,27 toneladas, seguido de Alemania con 6.534,94 y en tercer lugar Francia, a la que el

pasado año se transportaron 5.636,29 toneladas.

La exportación de espinacas de enero a marzo de 2019 ha aumentado un 14,85% respecto al mismo periodo del año anterior, alcanzando las 14.561,08 toneladas en el primer trimestre de 2019 frente a la 12.678,01 del mismo periodo de 2017. El crecimiento de los millones de euros obtenidos en el trimestre es similar al de toneladas, con un crecimiento del 14,09%, sumando un total de 23,29 millones de euros en el trimestre de 2019 frente a los 20,41 obtenidos en el mismo periodo del año anterior.

Al realizar balance de los últimos cinco años, las toneladas exportadas aumentan en un 34,85%, pasando de 18.648,69 toneladas en 2014 a 26.349,55 en 2018. Los millones de euros obtenidos han aumentado un 31,68%, incrementándose de 26,94 millones de euros en 2014 a 42,25 millones de euros en 2018. Murcia continúa siendo la provincia que más espi-

nacas exportó en 2018, alcanzando la cifra de 26.349,55 toneladas, seguida de Almería con 2.143,10 y en tercer lugar Granada con 1.820,32 toneladas.

Reino Unido es el país al que más espinacas se exportaron desde Murcia en 2018, con la cifra de 16.022,70 toneladas. Le sigue Países Bajos, con 3.770,09 toneladas y en tercer lugar Francia, con 1.357,42 toneladas.

A diferencia de las variedades anteriores, el apio disminuyó el número de toneladas exportadas en el primer trimestre de 2019 en un 15,29%, pasando de 28.169,58 toneladas en el periodo comprendido entre enero y marzo de 2018 a 23.861,29 en el mismo periodo de este año. Además, pasó de facturar 23,67 millones de euros en el primer trimestre de 2018 a 19,71 en el mismo periodo de 2019, suponiendo esto un descenso del 16,74%.

Desde el año de 2014 las toneladas de apio han tenido notables variaciones hasta el pasado

año 2018, yendo desde las 76.254,88 toneladas, pasando por las 68.360,11 de 2015, 38.669,91 de 2016, 65.377,16 de 2017 y llegando a las 69.302,55 en 2018, traduciéndose esto en un incremento del 11,48%.

La facturación ha aumentado durante los últimos cinco años con un solo descenso en 2016, con un total de 49,07 millones de euros en 2014 y llegando a los 58,93 millones de euros en 2018, suponiendo esto un incremento del 32,05% en el balance de estos años.

Murcia es la provincia que más apio exportó en 2018, llegando a las 69.302,55 toneladas, seguida de Alicante con 11.090,41 y en tercer lugar por Almería con 9.274,06 toneladas.

Reino Unido es el país al que más apio exportó Murcia en 2018, con 29.513,70 toneladas, seguido de Alemania con 11.048,16 toneladas y en tercer lugar se sitúa Países Bajos con 8.152,42 toneladas.



RIJK ZWAAN

Sharing a healthy future



Salanova Teen Leaf Concept: una mezcla atractiva de hojas crujientes, de tamaño baby, frescas y de colores brillantes

Al mismo tiempo, esta nueva propuesta de Rijk Zwaan permite aumentar la eficiencia, reduciendo mano de obra y desperdicio

□ Elena Sánchez

La multinacional de semillas Rijk Zwaan continúa adaptándose a las demandas del sector y en esta ocasión ha dado a conocer Salanova Teen Leaf Concept, una oportunidad para ofrecer a los consumidores una mezcla atractiva de hojas crujientes, de tamaño baby, comestibles de un bocado, frescas y de colores brillantes. Al mismo tiempo es una gran oportunidad para aumentar la eficiencia, reduciendo mano de obra y desperdicio. Y es que, la firma holandesa está haciendo especial hincapié en el trasplante de lechuga Salanova® en alta densidad para recolección mecánica, un concepto que permite ahorrar y tener menos personal en campo, a la vez de que el producto que llega solo tiene que ser llevado y embolsado en fábrica.



Las variedades Salanova® son excelentes para el procesamiento de industria, ya que se separan en innumerables hojas pequeñas con un solo corte. Con Salanova Teen Leaf Concept, Rijk Zwaan viene a cubrir las necesidades y facilidades de

toda la cadena, ya que ofrece un innovador portfolio de nuevas variedades que vienen a ayudar tanto a los productores como a las compañías de procesado y a sus clientes para optimizar la rentabilidad. Según explica José Luis Saiz, crop specialist lettuce EMEA de Rijk Zwaan, con este nuevo concepto “estamos creando ensaladas más coloridas, con hojas más crujientes y combinadas con un excelente sabor, además, de que también logramos reducir la pérdida de producto, facilitar la recolección a través del sistema mecanizado, ampliar la vida útil de la lechuga y lograr

una imagen de la misma mucho más atractiva”.

Salanova Teen Leaf Concept cuenta con variedades plantadas a densidades entre 30 y 50 plantas por metro cuadrado, siendo materiales más erectos con el fin de que se puedan recolectar de manera más fácil. Además, este producto está orientado a la IV Gama para productos de venta en supermercados, así como para el canal Horeca.

Otras ventajas que tiene dicho concepto de Rijk Zwaan es que mejora la calidad del trabajo al no desperdiciar nada. El producto llega a fábrica, donde se lava y se envasa directamente.



Salanova®



All about
the leaves





Cabissi, el nuevo concepto de col para las ensaladas modernas

Este proyecto está creado para promover el consumo de col en fresco y ponerlo de moda, entre otras cosas, por sus propiedades saludables, textura, colorido y dulzor

□ Elena Sánchez

Cabissi es el nuevo concepto creado por la multinacional de semillas Rijk Zwaan para integrar, dentro de las ensaladas modernas, un producto tan saludable como es la col, que “hasta ahora ha caído en desuso y con este concepto queremos ponerlo de moda otra vez, sobre todo, por sus multitudes propiedades saludables, por su textura crujiente, por su variado colorido o sabor extradulce”, explica José Hernández, especialista de cultivo de brassicas de Rijk Zwaan. Otro de los objetivos por los que se ha puesto en marcha Cabissi es para poder potenciar, en la zona centro-norte de Europa, el consumo de la col en fresco, ya que, a día de hoy, en estos países, este producto suele ser cocinado.



José Hernández,
especialista de cultivo de
brassicas de Rijk Zwaan.



José Luis Samper

• Productor y comercializador de cultivos de hoja y brassicas

“**Cabissi tiene un futuro exquisitamente prometedor**”



Cabissi se caracteriza, además de por su sabor extradulce, por su alto contenido en fibra, calcio o vitamina C, que junto a su adaptabilidad como base para preparados de tapas o burritos ha permitido que el consumo de la col esté volviendo a ser importante.

Desde el punto de vista del productor, Cabissi es “muy necesario por la rotación de los suelos. Cabe destacar que las brassicas son los productos de moda para mejorar suelos, ya que la lechuga necesita rotación y con productos como la

col es muy conveniente”, asegura Hernández. Asimismo, otro de los aspectos destacados agrónomicamente es que el agricultor va a trabajar, todo el año, con una misma variedad, teniendo en cuenta que los ciclos van desde 45 días, en verano, hasta los 100 días en invierno, pero siempre con la misma variedad, lo que facilita mucho el trabajo no solo a productores, sino también a las empresas comercializadoras”. Cabissi es todo ventajas, ya que, también, es fácil de manejar y fácil de cultivar.

Por otro lado, haciendo referencia a los supermercados, las ventajas que ofrece Cabissi son numerosas gracias a sus novedosas propuestas y a las nuevas ideas que aporta a la categoría de ensaladas saludables. Además, cuenta con una larga vida comercial, está disponible en atractivos packs que llamarán, seguro, la atención del consumidor, quien se va a encontrar con un producto lleno de nutrientes, de textura crujiente, y extremadamente versátil a la hora de cocinarlo.

José Luis Samper es productor y comercializador de cultivos de hoja y brassicas y es responsable de la empresa Explotaciones Agrícolas Samper S.L. Desde hace unos meses está trabajando con Cabissi, el nuevo concepto de col saludable de Rijk Zwaan, y su balance, hasta ahora, “es muy bueno, ya que su comportamiento y resultados están siendo excelentes durante todo el año”. En el caso de Samper, el cultivo de Cabissi se está realizando “tanto en la zona de Albacete como en la de Murcia y con la misma variedad, no hemos tenido que cambiar nada y la respuesta de esta col es muy buena. No tiene problemas de enfermedades,

como pueden ser la alternaria o el mildiu, ante las que tiene un mejor comportamiento”. En cuanto al producto, José Luis Samper asegura que se trata de una col “muy buena de comer, de sabor dulce y tiene la ventaja de que se deshoja como una lechuga, por lo que, entre otros aspectos, puede servir de cuchara para preparados gourmet”. Se trata de un “un concepto totalmente diferente para consumo en fresco, que goza de excelentes propiedades y que está permitiendo que se introduzca de manera exitosa en diferentes mercados de España, así como de Europa. Sin duda, Cabissi tiene un futuro exquisitamente prometedor”.

Noticias

“Es fundamental hacer un buen uso de los productos fitosanitarios para evitar la aparición de resistencias”

FMC Agricultural Solutions propone alternar el uso de materias activas para evitar resistencias a plagas como la Tuta absoluta, evitar la aplicación de fitosanitarios a través del riego, respetar las dosis y los plazos entre aplicaciones, además de recurrir a la producción integrada

□ **Almudena Fernández**

David de Scals, responsable del portfoli-
o insecticidas de FMC Agricultural
Solutions, responde en esta entrevista
a la motivación de la empresa por in-
formar a los agricultores sobre el correcto uso
de materias activas para evitar resistencias a
plagas crecientes como la Tuta absoluta.

Pregunta- Hace unas semanas llevaron a
cabo jornadas de formación con productores
y técnicos de Murcia y Almería. ¿Qué
abordaron en estos encuentros?

Respuesta- Detectamos que se estaban produ-
ciendo malas prácticas en el control de Tuta
absoluta. Se habían dejado de hacer técnicas
culturales como el entresacado de hojas o reti-
rar el material vegetal dañado de las fincas
agrícolas. Además, era necesario poner de ma-
nifiesto la necesidad de llevar adelante control
biológico porque los insectos auxiliares son
una buena herramienta para el control de Tuta
absoluta.

P- ¿Cómo ha influido esa mala praxis en la
aparición de resistencias a la Tuta absolu-
ta?

R- Hace unos años detectamos los primeros
insectos resistentes en la zona de Cádiz, donde
la aplicación de productos como Altacor®
35WG no se hacía de forma correcta. Enton-
ces ya promovimos la alternancia con otros
productos a base de Indoxacarb, gracias a lo
cual fuimos capaces de solventar esos proble-
mas. Recientemente, en las zonas de Almería
y Murcia, hemos detectado los primeros casos
de sensibilidad y, en algunas fincas, hemos
comprobado que los insectos que se controla-
ban de manera normal hace unos años ahora
cuesta mucho más.

P- En las jornadas de formación de FMC
también se abordó cómo los supermercados
llegan a presionar en el tema de materias
activas por encima incluso de la propia nor-
mativa.

R- De forma unilateral y sin base científica los
supermercados abogan por el mínimo uso de
materias activas, pero el ciclo del tomate dura



David de Scals, responsable del portfoli-
o insecticidas de FMC. /FHMURCIA

entre seis y nueve meses, por lo que conside-
ramos que se está exigiendo a los productores
demasiado y ven reducidas drásticamente sus
alternativas de tratamientos.

P- ¿Qué propone FMC ante esta situación?

R- Trabajamos para promover la rotación de
modos de acción para controlar esos insectos
resistentes y volver a recuperar la sensibilidad
de las poblaciones. Los agricultores deben ha-
cer uso de todas las herramientas a su alcance.
FMC propone Altacor®35WG, un insecticida
a base de Rynaxypyr, que hace que los insectos
se paralicen muscularmente a las pocas
horas de la exposición. Además, contamos
con Steward®30WG, insecticida a base de In-
doxcarb, que actúa tanto por ingestión como
por contacto y con acción ovicida, ovolarvici-
da y larvívica, siendo respetuoso con la fauna
auxiliar. Creemos que es fundamental hacer
un buen uso de los productos fitosanitarios,
respetando la etiqueta y no aplicándolos por
goteo. También debe respetarse el plazo de 60
días entre una aplicación y otra.

Más información en: www.fmcagro.es

CRECIENDO CONTIGO



FMC

An Agricultural
Sciences Company

Visite nuestro canal
YouTube



Pº de la Castellana, 257 - 5º
28046 MADRID
91 553 01 04
www.fmcagro.es

Noticias



De izquierda a derecha, Pedro Orcajada, Alejandro Orcajada, María Carmen Vicente y Pedro Orcajada JR. /RAFA VILLEGAS



Los puestos importantes de la empresa están en manos en la mayoría de los casos de los jóvenes. /R. V. A.

Adhesivos Orcajada celebra su 25 aniversario profundizando en el relevo generacional y la profesionalización

fhmurcia

Adhesivos Orcajada celebra su 25 aniversario inmerso en una profunda reestructuración, basada en la profesionalización de los diferentes departamentos en conjunto con el relevo generacional.

La directora comercial y fundadora María Carmen Vicente destaca: “Hemos cambiado la tendencia, ahora son las nuevas generaciones, con una mayor cualificación, los que asumen la actividad diaria de la empresa, los accionistas ahora supervisamos e intervenimos solo cuando es necesario, ayudando siempre desde nuestra experiencia”.

Profesionalización, relevo generacional... pero manteniendo filosofía de empresa familiar

“Ahora somos una gran empresa por nuestro volumen de facturación y el número de personas que interviene en nuestro proceso, pero queremos seguir manteniendo la filosofía de empresa familiar, esa cercanía con el cliente que nos ha llevado a donde estamos hoy, es lo que pretendemos transmitir a las generaciones venideras”, concluye María Carmen Vicente.

Adhesivos Orcajada está viviendo una etapa dorada con la apuesta de sus fundadores, entre los que se encuentran María Carmen Vicente y Pedro Orcajada, por la profesionalización de cada departamento y la formación y especialización de todos sus mandos intermedios y altos.



Primeras instalaciones de Adhesivos Orcajada.



Fábrica actual de Adhesivos Orcajada

Esta empresa familiar que se ha convertido, por méritos propios, en una gran empresa ha buscado siempre el equilibrio entre el crecimiento corporativo y la cercanía y flexibilidad tanto con sus clientes como con sus empleados.

Parte de este proceso de profesionalización se encuentra en la promoción interna, formación y especialización de sus empleados, los cuales ahora son líderes de departamentos de gran importancia dentro del conjunto de la empresa. Así como con incorporaciones de personas cualificadas y con experiencia en sus respectivos campos en otras empresas. Todo esto genera sinergias de crecimiento que permite situarse a la vanguardia del sector.

Laura Rodríguez, parte de la empresa hace ocho años y responsable de calidad hace cuatro, se encarga de atender las reclamaciones de los clientes y analizarlas, tanto a nivel cliente como a nivel interno para aportar soluciones inmediatas. “Pretendemos buscar mejoras estructurales a partir de los errores o reclamaciones coyunturales”, dijo.

Su responsable de compras Pedro Orcajada JR afirma que

“optimizamos las compras para ser aún más competitivos, en este sector el 70 por ciento de la facturación viene de la compra de materia prima: tinta y, sobre todo, papel”.

Certificación BRC Packaging

La empresa, especializada en etiquetas autoadhesivas para diferentes sectores, como el vinícola, el hortofrutícola o el alimentario, ha conseguido hitos tan importantes como la obtención del certificado BRC de alimentación, siendo una de las pocas y de las primeras empresas de su sector en obtenerla en España. A ello se suma la certificación de calidad que le ha otorgado Kodak, partner oficial de Adhesivos Orcajada en la fabricación de clichés garantizando la calidad de imagen en la impresión.

Los altos estándares requeridos por estos certificados de calidad han permitido trabajar con clientes de altísima exigencia. Laura Rodríguez, afirma: “Antes no trabajábamos apenas con grandes superficies, ahora estamos trabajando diariamente con marcas como Mercadona, Lidl, Aldi, Tesco, Asda, Sainsbury’s... entre otras”

Apuesta por la sostenibilidad

Otro aspecto a destacar de esta gran empresa es su firme apuesta por la sostenibilidad medioambiental. Adhesivos Orcajada se sitúa a la vanguardia en investigación y desarrollo de nuevos productos a través de la colaboración con proveedores de categoría internacional, centros de investigación, así como en su laboratorio propio. El foco de atención de este año se centra en las etiquetas autoadhesivas totalmente compostables.

Además, como adelantó Laura Rodríguez, “antes de finales de año tendremos ya la certificación FSC, que garantiza la adquisición de materia prima de bosques sostenibles”.

Nuevos retos

Con una media de 170 trabajadores a su cargo, Adhesivos Orcajada se consolida en el mercado murciano, pero además de su trabajo en esta zona, cuenta con una amplia red comercial fuera de la Comunidad Autónoma: en Almería, con Global Pack; así como en Huelva, Sevilla o Barcelona, entre otras.

Uno de los retos más importantes de Adhesivos Orcajada es su apuesta por la apertura hacia el mercado exterior.

Alejandro Orcajada, responsable comercial de la empresa, destacó: “Hemos trabajado ya con países como Francia, Portugal, Italia y Cuba... pero nuestro objetivo es consolidar una cuota de mercado fuera de España, en mercados más rentables y de mayor valor añadido”.

Pedro Orcajada JR también marca como uno de sus retos prioritarios la mejora continua como camino trazado para concluir el salto cualitativo de empresa familiar a empresa profesional “Estamos optimizando los recursos y siendo más competitivos. Hemos mejorado notablemente los plazos de entrega, algo muy importante en este sector. Estamos mucho mejor organizados y eso se nota en nuestra eficiencia”, dijo.

La empresa creó hace más de cuatro años un departamento de mejora continua. José Ramón Martínez, líder de este departamento explica: “Trabajamos con la metodología Toyota, basada en filosofía Lean. Partimos de la máxima de que la solución o respuesta ante un problema debe generarse por quienes viven día a día los mismos: los empleados. Al nacer de ellos las respuestas la predisposición a implantarlas es mucho mayor”.

Adhesivos Orcajada, una empresa en constante cambio y adaptación a las nuevas necesidades del mercado, se consolida como una de las empresas referentes en el sector y así quiere que siga siendo.



CALIDAD

SEGURIDAD

SERVICIO

AGILIDAD

La última tecnología en etiquetas adhesivas



Adhesivos Orcajada sa.



Polígono Industrial La Serreta • C/Arrecife-Jamaica, Zona 4

Telf.: (+34) 968 64 46 00 • Fax: (+34) 968 64 47 74 • 300500 MOLINA DE SEGURA • Murcia • España

www.adhesivos-orcajada.es

Noticias



Equipo de la sede de Riviera Blumen en Puerto Lumbreras. /R. V. A.

Riviera Blumen, 23 años diferenciándose por la calidad de su plásticos para la agricultura y por un servicio y atención personalizados

Con sede en Puerto Lumbreras, la empresa ofrece 2 productos únicos en el mercado: Polyane 4D Diamante, que posee resistencia ilimitada al azufre y Grafeno 4D 7K con la mayor resistencia a pesticidas (azufre + cloro) del mercado

□ **Rafa Villegas**

El grupo Riviera Blumen, que incluye, además de la empresa homónima, a Flortal Inver y Motrifil, lleva desde el año 1996 ofreciendo la máxima innovación y calidad en sus plásticos para la agricultura.

Su gran apuesta por la I+D+i se traduce, por ejemplo, en que se trata de la única empresa del mercado que ofrece plástico con resistencia ilimitada al azufre, el Polyane 4D Diamante. Adicionalmente, la empresa acaba de sacar al mercado el film con mayor resistencia a pesticidas (combinación cloro y azufre) del mercado, Grafeno 4D 7K. Junto a su afán de buscar la mayor protección en sus plásticos, Riviera se preocupa también por desarrollar productos basados en la mejora de la calidad de la luz que llega a los cultivos. Por ejemplo, el film Grafeno ofrece, debido a sus excelentes propiedades ópticas, una calidad de luz máxima, lo que resulta en un incremento de la producción hortícola y una mejora de las características organolépticas del material vegetal del invernadero. Los estudios de las propiedades ópticas de este film fueron realizados en la prestigiosa universidad de Wageningen.

Debido a la calidad de luz que aportan los plásticos de Riviera Blumen, si las propiedades mecánicas de estos aguantan 1 ó 2 más



Plástico antes de cortar en las instalaciones de Riviera Blumen. /R. V. A.

de la garantía estipulada por ley, el agricultor no tiene que preocuparse por perder calidad de luz en su invernadero y puede dejar el plástico instalado los años extra que dure. Ello conlleva ciclos más largos de cambio de plástico, con el ahorro que supone.

También merece mención el compromiso de la empresa con el medio ambiente, a través del suministro de plásticos totalmente reciclados, trabajando codo con codo con las administraciones regionales y asociaciones para un correcto reciclado de los plásticos servidos.

La empresa, que tiene su sede en la localidad murciana de Puerto Lumbreras, ha conseguido hacerse en estos 23 años un importante hueco en los mercados, no solo en la Región de Murcia y en buena parte del territorio nacional, sino también fuera de España.

El grupo Riviera Blumen y sus empresas afines comercializan en torno a las 4.000 toneladas de plástico, de las cuales más del 20 por ciento están dedicadas de forma directa o indirecta a la exportación. Están presentes en Sudamérica, norte de Europa y Asia Central, donde suministran materiales adaptados a la climatología y los cultivos de cada zona. Este trabajo de exportación se realiza a través de distribuidores y agentes comerciales.

En cuanto al territorio nacional, Riviera Blumen está presente en toda España a través de distribuidores y agentes en exclusiva. Además, el grupo trabaja con la mayoría de los fabricantes de invernaderos nacionales, dando un servicio personalizado para cada proyecto.

Sosa explicó que “la exportación es enriquecedora, ya que

nos da un conocimiento extra de cómo se trabaja en otras zonas para aplicarlo aquí y darle un servicio individualizado al agricultor”.

Además, a través de Flortal-inver, Riviera Blumen suministra todo tipo de complementos para invernaderos, como por ejemplo mallas agrícolas, cubriendo prácticamente el 90 por ciento de las necesidades del agricultor.



Plástico ya preparado para el cliente final. /R. V. A.

Servicio personalizado

Otra de las claves del éxito del grupo radica en su empeño por ofrecer un servicio personalizado, adaptándose siempre a las necesidades específicas de cada cliente. Para ello, Riviera Blumen se interesa siempre por la zona en la que se vaya a poner el plástico, el cultivo, la época del año, si se trabajará en ecológico o en convencional, todo ello para adaptarse al máximo a lo requerido en cada caso.

Al trato personalizado se suma la rapidez a la hora de entregar el producto seleccionado, un aspecto fundamental y muy valorado por los clientes de Riviera Blumen.

La apuesta por la I+D de la empresa es firme. De cara a 2020, como explicó Sosa, “queremos desarrollar un producto nuevo, en este caso para multitúnel, que también se va a diferenciar y va a venir a mejorar lo existente en el mercado”.



ESPECIALISTAS EN PLÁSTICOS DE CUBIERTA PARA INVERNADEROS



CALIDAD E INNOVACIÓN SON NUESTRO COMPROMISO



CONSIGA EL CLIMA IDEAL PARA CADA TIPO DE CULTIVO



PRESENCIA A NIVEL INTERNACIONAL CON CLIENTES EN MÁS DE 30 PAÍSES



20 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL SECTOR DE LA AGRICULTURA



SOLUCIONES EN PLÁSTICO PARA CADA TIPO DE CULTIVO



ESPECIALISTAS EN PLÁSTICOS PARA CULTIVO DE FRESAS, FRAMBUESAS Y ARANDANOS



OPTIMIZAMOS LOS RECURSOS PARA OBTENER LA MÁXIMA PRODUCCIÓN



ALTA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA AGRICULTURA

☎ 968 40 22 26
✉ admon@rivierablumen.com
www.rivierablumen.com

Noticias



■ Planta de nitrato de potasio de SQM

La evidencia científica lo confirma: por qué el nitrato de potasio es la fuente correcta de K y N

La empresa SQM desarrolla y comercializa productos para industrias esenciales como el agrícola y lleva varias décadas siendo líder en nutrición vegetal de especialidad para fertirrigación

□ fhmurcia

El clima extremo provoca con frecuencia cultivos dañados y enfermos. No existe una solución única para problemas agrícolas tan complejos pero, tal y como recuerdan desde la empresa especializada SQM, sea cual sea el enfoque a adoptar, el uso de nitrato de potasio (KNO₃) debe ser una parte fundamental del plan. El objetivo es reducir los desequilibrios y las ineficiencias de nutrientes en las plantas para que éstas alcancen mayores rendimientos y de una calidad superior. En la medida que se logran plantas más saludables, éstas soportan mejor el estrés de condiciones climáticas extremas, enfermedades, plagas y otras presiones externas.

Desde SQM recuerdan que numerosos estudios científicos

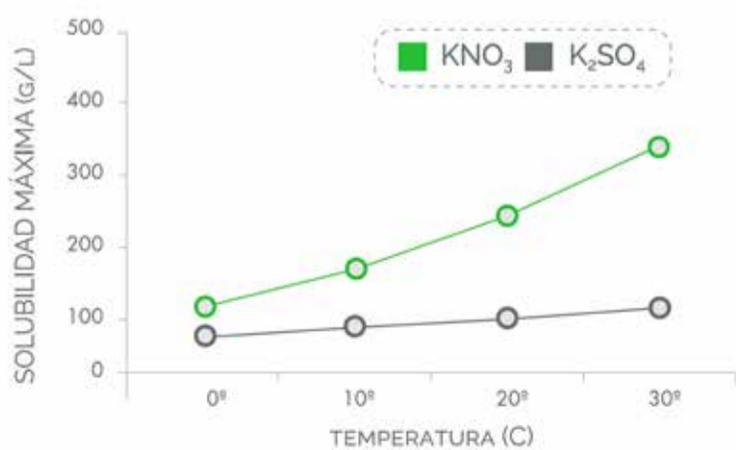
muestran que el KNO₃ es más eficiente que otros fertilizantes generando cultivos más fuertes y saludables. Como resultado de la aplicación de KNO₃, las plantas resisten mejor los efectos de la sequía y las temperaturas extremas y, además, tiene más probabilidades de recuperarse tras una lluvia excesiva e inundaciones.

Aplicado al suelo en forma de gránulos, el KNO₃ es altamente soluble, lo que facilita la absorción de potasio y nitrógeno, dos nutrientes esenciales por parte de las plantas de manera eficaz y sin cloruros. Además, el KNO₃ combate la salinidad y promueve la absorción de otros nutrientes importantes como el calcio, el magnesio y el fósforo. Otra ventaja de la alta solubilidad del KNO₃ es que se puede utilizar con una amplia variedad de sistemas de riego.



KNO₃ posee mayor solubilidad y velocidad de disolución que el K₂SO₄ (SOP)

Permite al productor aplicar una mayor concentración de nutrientes por litro de agua (mayor eficiencia).



■ KNO₃, fuente ideal de N y K para una nutrición óptima de las plantas.

Más de 2.400 estudios han demostrado que el uso del potasio y de niveles correctos de nitrógeno mejoran la resistencia de los cultivos a las condiciones climáticas en general y a la presión de las plagas en particular. El empleo en cantidades adecuadas de una buena fuente de potasio como el KNO₃ tiene como resultado la reducción en hasta un 70% de las infecciones bacterianas; 63% de las infecciones fúngicas; 60% de las plagas como insectos y ácaros; 41% de virus; y 33% de nematodos.

Para hacerse una idea del alcance del problema que causan las plagas, SQM destaca que solo las

infecciones por hongos destruyen alrededor de 125 millones de toneladas de arroz, trigo, maíz, soja y patatas por año, con un costo total que supera los 60 mil millones de dólares. De igual modo que sí se puede detener la propagación de enfermedades fúngicas en estos cinco cultivos principales de todo el mundo, el excedente producido permitiría alimentar a otros 600 millones de personas.

En definitiva, los agricultores son una parte esencial del ciclo de vida que puede poner al alcance de millones de personas en todo el mundo una nutrición saludable. Para cumplir el objetivo se requie-

re de cultivos sanos y más resistentes a las enfermedades y a los fenómenos meteorológicos extremos. Elegir la fertilización adecuada y aplicarla correctamente es el mejor punto de partida para lograr los resultados óptimos de los que todos nos beneficiamos. Y la investigación sigue demostrando que emplear KNO₃ como fertilizante es la opción correcta.

El nitrato de potasio es una gran herramienta en la producción agrícola y la nutrición. Proporciona el medio para generar un cultivo más fuerte y saludable a través de una nutrición vegetal equilibrada.



Ultrasol®

Soluciones sólidas y eficientes



ALTA PUREZA
SIN METALES PESADOS



SIN CLORURO
BASADOS EN KNO₃



FIABLE
APORTA LA CONCENTRACIÓN INDICADA



COSTO EFICIENTE
MENOR COSTO POR UNIDAD



Gracias a los recursos naturales y a las tecnologías productivas utilizadas, todas las formulaciones de los productos que ofrece SQM son altamente puras, que **no contienen metales pesados ni cloruros** que dañen la calidad y rendimiento de los cultivos.

El agua y la tierra son recursos cada vez más escasos, y conllevan el desafío de optimizar su uso a través de técnicas productivas eficientes. Las soluciones nutricionales para fertirriego son productos cristalinos altamente solubles, que aportan la **concentración indicada** y con ello los nutrientes requeridos por la planta en el momento oportuno, **sin dilución** alguna.

SQM ofrece a sus clientes un amplio catálogo de soluciones nutricionales de alta calidad, que aportan desde **macro a micronutrientes** y que junto a la fiabilidad de su amplia red logística, asegura un **suministro continuo** a nuestros clientes en toda España.

SQM IBERIAN, S.A.
Tel: (+34) 934 877 806
E-mail: spn-spain@sqm.com

www.sqm.com

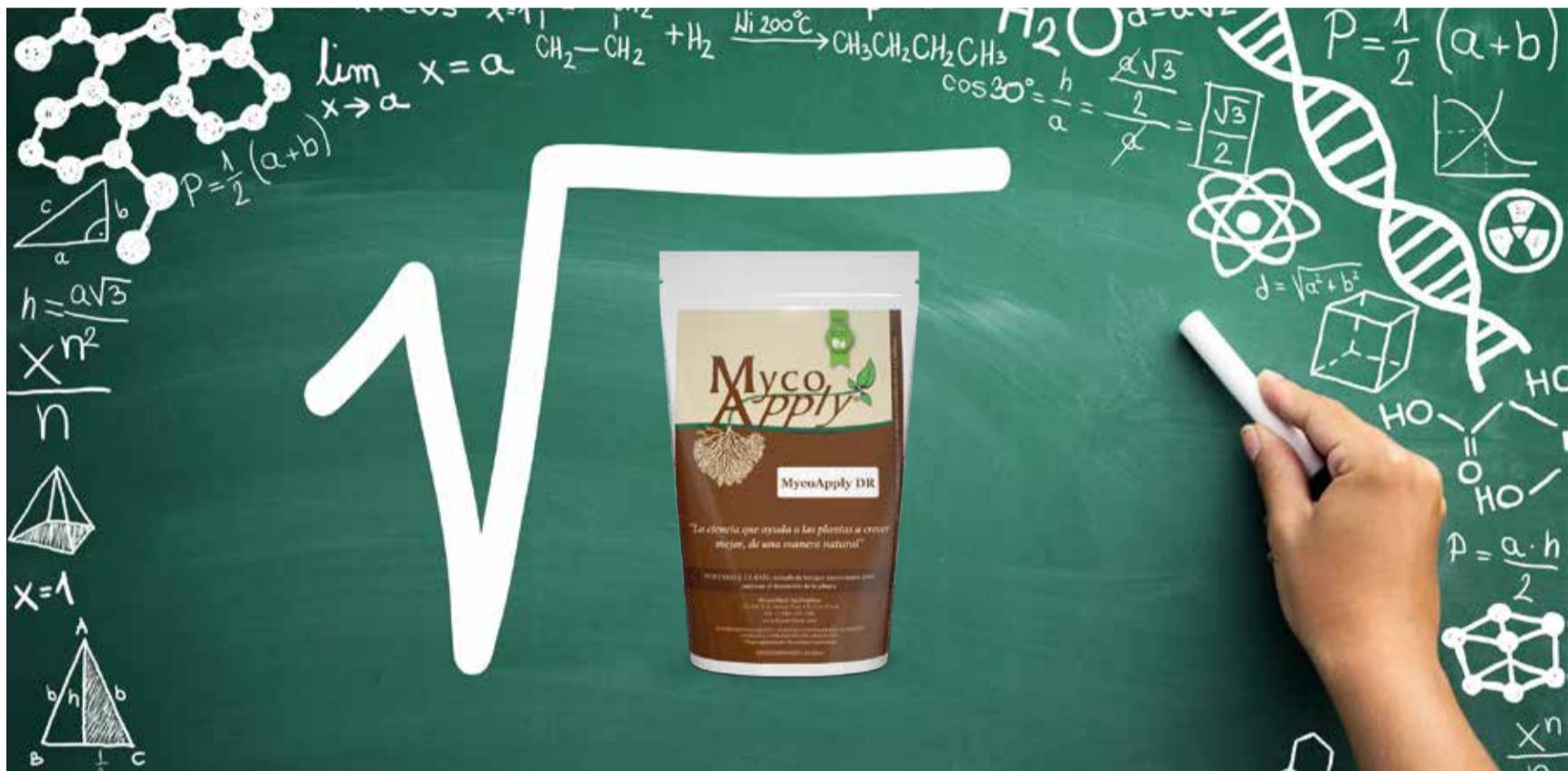




MycoApply® DR

INÓCULO DE HONGOS MICORRÍDICOS

 SUMITOMO CHEMICAL



**La fórmula
para elevar las raíces
a la máxima potencia**

MycoApply® DR mejora el rendimiento de los cultivos gracias a la simbiosis intracelular entre hongos micorrícicos y las raíces de la planta.

BIOTECNOLOGÍA 100% NATURAL

Aplicable a gran variedad de cultivos; respetuoso con el medio ambiente.



www.kenogard.es

 **KENOGARD**
CULTIVAMOS LA INVESTIGACION • 研究深耕